

# Potencial gastronómico y sinergias con la actividad turística. Caso de estudio Cantón Piñas Provincia de El Oro

(Gastronomic potential of the Cantón Piñas Province of El Oro and synergies with tourism activity)

Elsa Flor Ordóñez Bravo<sup>(1)\*</sup>, Andrea Estefanía Fierro Ricaurte<sup>(1)</sup>, Patricia del Lourdes Gallegos Murillo<sup>(1)</sup>, Lilian Verónica Yépez Martínez<sup>(2)</sup>, Gustavo Daniel Rogel Jarrin<sup>(1)</sup>

(1) Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Facultad de Salud Pública, carrera de Gastronomía, Riobamba Ecuador.

(2) Universidad Nacional de Chimborazo, Coordinación de Nivelación y Admisión, Riobamba Ecuador

\*Correspondencia: 0995283112, E-mail: elsa.ordonez@esPOCH.edu.ec (E. Ordóñez Bravo) Trabajo presentado en modalidad de conferencia, Escuela Superior Politécnica de Chimborazo

## RESUMEN

Las tradiciones gastronómicas se constituyen en un factor relevante asociado a la actividad turística permitiendo que los visitantes tengan experiencias vivenciales significativas, y orientadas a las nuevas tendencias de oferta turística. En este contexto el objetivo principal de este análisis es el de profundizar en el real conocimiento del potencial que ofrece la gastronomía en el cantón Piñas y las posibles sinergias vinculadas con la actividad turística. El trabajo de investigación se fundamenta en una investigación para la estructuración de una guía gastronómica del territorio, que presenta datos importantes en cuanto a las formas de preparación de las comidas típicas, los índices de oferta y demanda, encontrándose que en realidad la preferencia de los turistas no incide significativamente en la preparación de comidas típicas, ya que los turistas pueden consumir estos platos en otras zonas. Además, no existen relaciones significativas entre el conocimiento de la forma cómo se preparan las comidas típicas y la oferta gastronómica del cantón Piñas, por la diversidad de formas con la que se hace un mismo plato, esto es parte de la riqueza y del desarrollo cultural, pero es necesaria la sistematización, organización y valorización de la gastronomía como elemento fundamental de la identidad cultural del cantón Piñas y como recurso turístico insustituible.

**Palabras claves:** Gastronomía, turismo, experiencias vivenciales, oferta gastronómica

## ABSTRACT

Gastronomic traditions are a relevant factor associated with tourism, allowing visitors to have meaningful experiences, and oriented towards the new trends in tourism. In this context, the main objective of this analysis is to deepen the real knowledge of the potential offered by the gastronomy in the Piñas district and the possible synergies linked to tourism. The research work is based on an investigation for the structuring of a gastronomic guide of the territory, which presents important data regarding the ways of preparation of typical foods, the supply and demand indexes, finding that in reality the preference of the tourists do not significantly affect the preparation of typical meals, since tourists can consume these dishes in other areas. In addition, there are no significant relationships between the knowledge of how the typical foods are prepared and the gastronomic offer of the Piñas district, due to the diversity of ways in which the same dish is made, this is part of the richness and cultural development, but it is necessary to systematize, organize and value gastronomy as a fundamental element of the Piñas canton's cultural identity and as an irreplaceable tourist resource.

**Keywords:** Gastronomy, tourism, experiential experiences, gastronomic offer

## 1. Introducción

Los emprendimientos turísticos dan cada vez mayor relevancia a las experiencias sensoriales, emocionales y relacionales, lo que está generando una profunda transformación en la forma de hacer empresa turística, por lo que el mercado de servicios se está transformando en un mercado de emociones, haciendo que los turistas demanden actividades exclusivas, en las que se integren experiencias diferenciadas, haciendo que se identifiquen como consumidores multi-formes y plurisensoriales (1)

La teoría Turística, en la última década, hace énfasis en que el viajero actual se caracteriza, por la búsqueda de experiencias turísticas sensoriales y emotivas que le permitan establecer relaciones más allá de situaciones impersonales de carácter comercial, e involucrase con las personas, los territorios, los patrimonios y las comunidades locales (2)

En este contexto de tendencia, ya no solamente los atractivos y los recursos son parte fundamental de la actividad, si no que la identidad y la autenticidad de un territorio se constituyen en los principales factores para complementar los productos turísticos, este aspecto supone una transformación radical en el planteamiento de la oferta de viaje, a través de la reinterpretación de los patrimonios locales, que se deben fortalecerse con nuevos elementos y aspectos vinculados a la cultura y a la forma de vida local (3,4)

De esta manera los destinos turísticos comienzan a sobresalir, gracias a la elaboración y a la gestión de los recursos y los territorios, generando productos innovadores (5). En este aspecto, la gastronomía se constituye en un factor que presenta un abanico de posibilidades con alto contenido de cultura e historia, fortaleciendo los productos turísticos y dando alternativas de distracción y esparcimiento al turista de forma innovadora, haciendo de la experiencia en el territorio, un contacto multisensorial (1). En este sentido la gastronomía se presenta como un importante elemento solicitado por los turistas y por lo tanto como un instrumento para la definición de la marca del destino, por su estrecha vinculación patrimonial con el territorio (6). Kivela y Crofts (7) proponen que a gastronomía es un elemento diferenciador para construir una

experiencia turística significativa, situación que es obvia, sabiendo que cuando se habla de gastronomía, no solamente se habla de un conjunto de alimentos y platos típicos, más bien es un concepto de mayor amplitud que incluye las costumbres alimentarias, las tradiciones, los procesos, las personas y los estilos de vida que se van desarrollando en torno a ella y ella a su vez en función de las relaciones que establece con otros elementos y factores.

La investigación empírica y la práctica empresarial reconocen abiertamente las sinergias existentes entre el turismo y la gastronomía, de igual forma los gobiernos locales y las organizaciones comunitarias y privadas, se preocupan en la actualidad por desarrollar actividades orientadas a potenciar y promover la gastronomía y la culinaria autóctona y ancestral con una fuerte connotación turística. Este proceso se ve promovido por dos factores funcionales de gran importancia.

En primer lugar, la revalorización de la preparación de platos típicos se vincula con la gastronomía, para darle el lugar de patrimonio cultural, compuesto por elementos tangibles e intangibles que orientan y dan carácter al territorio, los recursos turísticos paisajísticos, y la forma de ser y de vivir de los actores del territorio (8,9). En segundo lugar, La gastronomía por sus características, es un elemento complementario que junto a otros factores es capaz de atraer a los turistas y darle la connotación de motivación del viaje y, consecuencia de ello, representa un verdadero elemento estratégico para el desarrollo y el éxito de los destinos turísticos (10,11)

La zona litoral ecuatoriana, se conoce como uno de los principales destinos gastronómicos del Ecuador, de hecho, se le identifica como un territorio que puede estar orgulloso de un patrimonio gastronómico incomparable, abundante y singular, no solamente por la calidad de su materia prima, sino también por la importante y variada infraestructura de restauración. En este amplio territorio que recorre la línea costera de sur a norte, se encuentran una gran variedad de poblaciones que se integran en una diversidad de formas de vida, costumbres y culturas, resaltando las pequeñas poblaciones que forman parte de los cantones y donde se manifiestan con mayor fuerza la esencia de la gastronomía

local, si bien es cierto los pueblos costeros son los de mayor demanda, también se encuentran localidades al interior del litoral, como el caso de los recintos del cantón Pinas en la provincia del Oro, territorio que será objeto de este análisis.

El objetivo principal de este análisis es el de profundizar en el real conocimiento del potencial que ofrece la gastronomía en el cantón Piñas provincia del Oro y las posibles sinergias vinculadas con la actividad turística. Por lo que resulta importante reconocer elementos relacionales que permiten configurar las conexiones que existen entre las necesidades de los turistas y la gastronomía típica, para ello se reconoce el escenario en el que se determinan los factores endógenos y exógenos que inciden en las preferencias de los turistas y si estos se manifiestan de forma diferenciada entre los puntos de análisis, para ello se comparan los resultados obtenidos de encuestas realizadas a los servidores turísticos y a los turistas tomando en cuenta aspectos coincidentes, para considerar la existencia de diferencias significativas entre la oferta y la demanda con respecto a la integración de los sabores y saberes gastronómicos del cantón Piñas en la provincia del Oro y generalizar algunos aspectos relevantes que impliquen la vinculación de la gastronomía con la actividad turística.

### *1.2. Relaciones sinérgicas del turismo con la gastronomía*

La vinculación del turismo y la gastronomía es profunda, aunque, ha sido escasamente investigada, por lo que los resultados de estas sinergias son escasamente explorado y aprovechados. Los recursos gastronómicos tienen como característica, la capacidad de ser identificados como patrimonios turísticos y culturales. La cantidad, calidad y variedad de la alimentación vernácula, representa un importante atractivo para los denominados "Foodies" (12), personas curiosas de las formas de expresión gastronómica de las culturas locales, de sus gustos y sabores.

De acuerdo a Valls (2004, p. 39), "el atractivo es el elemento que desencadena el proceso turístico. En este sentido la gastronomía tiene la ventaja, frente a otros factores, el de ser un

producto tangible, susceptible a la apreciación sensorial y con el gran potencial de dar a conocer las formas de las culturas locales, que se ocultan detrás de cada expresión de los hábitos culinarios.

De hecho, las formas de alimentación, son indicadores de un complicado sistema de representaciones simbólicas que subyacen en las costumbres y cotidianidad de la forma de apreciar y preparar los alimentos en cada contexto social específico (13). De esta manera se establece que la producción gastronómica local y los hábitos alimenticios de los habitantes son elementos que constantemente están actuando en los territorios, transformándose y configurándose permanentemente en la dinámica de la cotidianidad dando lugar a entornos y paisajes que forman parte de la cultura y deben integrarse a la oferta turística que se oferta al visitante (14), más aun cuando se ha establecido que la gastronomía es una potencial vocación del destino, como suele ocurrir, sobre todo en las zonas rurales, en donde la producción agrícola y pecuaria adquiere importancia en el contexto de la oferta turística local (15,16), De acuerdo a los estudios de Quan y Wang (17), citados por (18), establecen que, degustar alimentos tradicionales mientras se hace el recorrido de un destino es un encuentro cultural importante, que ofrece la posibilidad de experimentar una serie de sensaciones muy diferentes a las habituales y por medio de ellas, promover el encuentro entre viajeros y residentes, para un intercambio cultural relajado y con una fuerte dosis sensorial. Al respecto, (14) afirman que:

La degustación de un plato típico puede ser un ejemplo de la interacción entre el turista y la cultura local, interacción que posibilita al visitante conocer las motivaciones que llevaron a la preservación de ese plato; el contexto histórico en que éste surgió, y qué elementos proporcionan placer en la degustación de los manjares.

Para (19), La comida es un elemento fundamental de la cultura. Representa el nexo de unión entre el pasado y el presente, es una parte del legado de otros tiempos y de la construcción de las civilizaciones, forma parte de la identidad y refleja la vida de las personas.

Toda la fuerza emocional y cultural que está detrás de las tradiciones culinarias y alimentarias de un destino turístico, son un importante recurso para integrarlo en el mercado de viajes en la búsqueda de la satisfacción plena del viajero en sus desplazamientos turísticos en los que busca enriquecer su acervo cultural y personal mientras tiene experiencias vivenciales y sensoriales.(20)

De esta forma las particularidades de la cocina local y la alimentación típica ancestral están generando una variedad de productos diferenciados que generalmente se manifiestan en forma de rutas, paquetes, propuestas e iniciativas temáticas poniendo a la gastronomía y los productos alimenticios típicos de las zonas como eje de las estrategias de desarrollo, proporcionándoles un lugar especial en la promoción de un destino específico.

La gastronomía se constituye como una fuerza de las culturas locales y como una manifestación tangible de la historia, las costumbres y las tradiciones de las comunidades en determinadas áreas geográficas, más allá de ser un atractivo turístico, la gastronomía, se constituye en un aspecto fundamental para el mantenimiento de la cultura culinaria como fuente de identidad en la sociedad actual, para inclusive, llegar al nivel de representar una valiosa fuente de identidad, en defensa de la autenticidad del patrimonio de un territorio y las comunidades que los conforman, esto en contra de homologación gastronómica, generada desde el fenómeno de la globalización por las transnacionales de comida rápida o lo que se denomina la MacDonalización de los platos y comidas (21).

Se interpreta, por otro lado, los efectos positivos de la homologación de las culturas generadas desde la globalización, porque se ha comenzado a dar importancia a las tradiciones gastronómicas locales, integrándolas en un proceso de internacionalización de las formas típicas de preparar y elaborar los alimentos, convirtiendo a la gastronomía en un vehículo de transmisión de las culturas locales intangibles a algo palpable, de fácil acceso y comprensión para los turistas, de esta manera los productos de la tierra se elevan a embajadores de la cultura de las identidades y los territorios.

## 2. Métodos

Este artículo Científico se basa en los datos propuestos en el trabajo de investigación realizado por Rogel Jarrin (22), orientado a la realización de una guía gastronómica para la dinamización del turismo en el cantón Piñas, provincia del Oro, en el año 2018, para el efecto se realizó un breve análisis del escenario de investigación en el que se detallan brevemente aspectos socio demográficos y gastronómicos del cantón Piñas y la descripción de los platos típicos mencionados en este trabajo, para luego utilizar los datos obtenidos de un levantamiento de información a través de encuestas directas considerando dos segmentos de población los servidores turísticos de restaurantes y los turistas,. De la información obtenida se consideraron tres argumentos, el primero de ellos vinculado a la conservación de la cocina típica, el segundo sobre la oferta gastronómica del cantón Piñas y el tercer argumento vinculado a las preferencias de los turistas.

Para establecer si las preferencias de los turistas se relacionan significativamente con la oferta de gastronomía típica del cantón se realizó un análisis estadístico de comparación de medias con una población de 61 servidores turísticos comparados con 61 turistas, con más de una semana de estadía en el cantón. En la tercera parte se establece si el conocimiento de las recetas de los platos típicos incide en la conservación de la Gastronomía, en este sentido se estableció una correlación a través de la prueba de Chi cuadrado para muestras relacionadas, considerando el conocimiento que tienen los servidores de los restaurantes sobre la preparación de platos típicos, con los platos típicos que preparan, los resultados de este análisis se presentan a continuación.

## 3. Resultados

### 3.1. Escenario de la investigación

En el Litoral Sur del Ecuador se encuentra la provincia del Oro, en parte meridional de este territorio se ubica el cantón Pinas, en las estribaciones occidentales de la cadena montañosa andina, específicamente en el Nudo de Guagrahuma (Hoya de Zaruma) abarcando un espacio de 571Km<sup>2</sup>, con una población aproximada de 5.988 habitantes, políticamente se en-

cuenta dividido en 9 parroquias, tres urbanas y seis rurales, históricamente se tiene registro de su existencia como un conjunto de haciendas adquiridas por el fundador del poblado de Piñas, el Sr. Juan Loayza entre 1815 y 1816, personaje enviado por España para realizar la prospección de las Minas de Zaruma, sitio al que pertenecía en sus inicios.(23)

Piñas es cantón encantado, posee un clima generalmente templado-húmedo, abrigado y agradable para sus habitantes y quienes la visitan, con una temperatura promedio de 22°C, con variaciones típicas de las poblaciones de ceja de montaña. Lo que hace posible la existencia de una exuberante flora y fauna y al mismo tiempo se puedan obtener cultivos agrícolas de muy diversa índole, sobre todo el café, y otros productos que son el sustento de la mayor parte de la población, complementados por un amplio desarrollo ganadero, que hacen del cantón el principal abastecedor de carne de la provincia del Oro y otras regiones del País. Turísticamente el cantón Piñas se ha desarrollado de forma pausada, poseyendo una buena infraestructura de restauración y alojamiento, con un excelente sistema de accesos viales y transporte que va desde otros sitios de la costa y litoral, así como de la Sierra, Se destacan turísticamente la reserva Ecológica Buenaventura, los vestigios arqueológicos de San Jacinto, Curitejo, Piedra Blanca; el Carmen, entre otros recinto, se destacan además algunos atractivos religiosos, he históricos, complementada por interesantes artesanías de cerámica en San Roque. Para el esparcimiento de los visitantes se han implementado los balnearios de nominados “El Manantial” y algunos centros de turismo privado y comunitario, en recintos y comunidades que hacen posible disfrutar de las riquezas naturales y la cultura de esta zona privilegiada del Ecuador (24).

### 3.2. Descripción de los platos típicos mencionados.

Rogel Jarrin (22) hace referencia a los siguientes platos típicos de la siguiente manera:

**Molloco.-** Este plato es muy apetecido por pobres y ricos, se lo prepara con plátano cocinado machacado, mezclado con maní molido y sal, se acompaña con huevo frito o queso y una taza de café caliente, este alimento se consume en el

desayuno (25).

**Tigrillo.-** Exquisito plato típico preparado con plátano cocido y molido que se lo mezcla con huevo y queso, se lo sirve caliente acompañado de café filtrado, por lo general éste preparado se consume en el desayuno o en el café de la tarde (25).

**Come y bebe.-** la deliciosa y jugosa ensalada de frutas Piñasiense, se la conoce como “Come y Bebe”, como su nombre mismo lo indica, se trata de comer y beber, ésta nutritiva, refrescante y tradicional receta es muy fácil de preparar y los ingredientes se consiguen fácilmente. Se dice que antiguamente, él Come y Bebe se preparaba en las escuelas como actividades de integración, en la que los estudiantes llevaban frutas de temporada e implementos de cocina para la elaboración de la misma (26).

**Repe.-** Es una sopa hecha de guineo verde, papa, leche y queso, cuando el guineo y la papa están suaves se procede a batir bien hasta obtener una deliciosa crema, para finalizar se le agrega culantro picado. De esta forma también se prepara la sopa de arveja con guineo, se agregan todos los ingredientes anteriores y adicionalmente un poco de arveja cocida (25).

**Otros.-** Entre los otros platos típicos del cantón Piñas se mencionan: Seco de gallina criolla, rompopo casero, arroz moro, pan de casa, empanadas de verde, arroz mestizo, café de chuspa, pan de cajetín, bizcochuelo.

### 3.3. Análisis estadístico.

Conocido ya el entorno de la investigación y los platos típicos mencionados, se proponen a continuación los datos obtenidos en las encuestas realizadas a los servidores turísticos y a los turistas (Tabla 1).

Se estableció que en el cantón Piñas los platos típicos que se continúan preparando son el Molloco en 24,6%, el Tigrillo en el 29,5%, él Come y bebe y el Repe en 13,1% cada uno y otros platos, a los que ya se hizo mención en la descripción alcanzan al 19,7% juntos (Tabla 2).

Las preferencias gastronómicas de los turistas presentaron los siguientes resultados, sobre una

Platos Típicos	Frecuencia	Porcentaje	Platos Típicos	Frecuencia	Porcentaje	N observado	N esperado
Molloco	15	24,6	Molloco	11	18	15	12,2
Tigrillo	18	29,5	Tigrillo	23	37,7	18	12,2
Come y bebe	8	13,1	Come y bebe	9	14,8	8	12,2
Repe	8	13,1	Repe	4	6,6	8	12,2
Otros	12	19,7	Otros	14	23	12	12,2
Total	61	100	Total	61	100	61	

Fuente: (Rogel Jarrin, 2018)

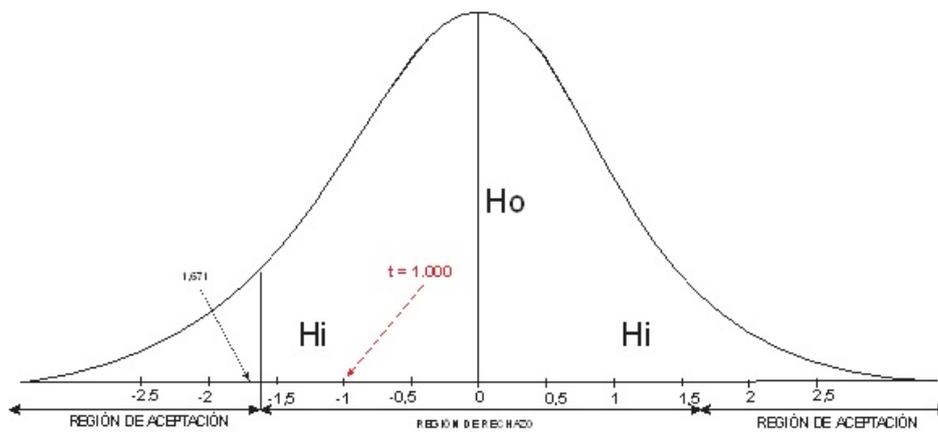
**Tabla 1** Platos Típicos que se preparan en el Cantón Piñas.(22)

**Tabla 2** Preferencias Gastronómicas de los Turistas en el Cantón Piñas.(22)

**Tabla 4** Tabla de contingencia preparación de Platos Típicos

		Diferencias relacionadas			t	gl	Sig. (bilateral)
Par 1	Comidas Típicas Preferencias de los Turistas	Media	Desviación típ.	Error típ. de la media	95% Intervalo de confianza para la diferencia		
					Inferior	Superior	
Par 1	Comidas Típicas Preferencias de los Turistas	-0,049	0,384	0,049	-0,148	-0,049	0,321
					-1	60	

**Tabla 3** Prueba de Muestras Relacionadas



**Gráfico 1.** t de Student relación de significancia entre las preferencias de los Turistas y la preparación de comida típica del Cantón Piñas.

muestra de 61 turistas que han tenido una estadía superior a los 8 días en el cantón el 18% prefieren el Molloco, el 23% el Tigrillo, el 9 % el Come y bebe el 4% el repe y el 23% se dividen en otras diversas alternativas que individualmente no superan el 2% pero que juntas alcanzan el 23%.

Con la referencia de estos datos se determina a través de la comparación de medias con el estadístico de t de student para muestras relacionadas con un valor de significancia de 0,05 y con 60 GL, si las preferencias gastronómicas de los turistas están relacionadas significativamente con la oferta gastronómica del cantón, obteniéndose los siguientes resultados (Tabla 3).

Se encuentra un t de student calculado de -1,000 que comparado con el valor crítico de la tabla t de student a dos colas que es de -1,675 y una significancia asintótica bilateral de 0,321 mayor al valor de significancia P que es de 0,05, por lo que la hipótesis del investigador se rechaza y se acepta la hipótesis nula estableciéndose

que no existen una relación significativa de la oferta gastronómica del cantón Piñas con la preferencia de los turistas, este resultado se puede apreciar con mayor objetividad en el gráfico 1.

En la Segunda parte del análisis se requiere establecer si existe correlación entre el conocimiento de las recetas que poseen los servidores y la preparación de los platos típicos, para el efecto se realiza un análisis de correlación de variables a través de la prueba no paramétrica de Chi cuadrado con un coeficiente de significancia de 0,05 y 4 grado de libertad (Tablas 4 y 5).

Aplicando la Prueba se obtuvieron los siguientes resultados (Tabla 6):

Se encuentra un valor P de 0,178 para las comidas típicas y un valor P de 0,096 para el conocimiento de la preparación de las comidas típica, estos dos valores comparados con el nivel de significancia propuesto de  $P = 0,05$ , son mayores, por lo tanto, se establece que los conocimientos

	N observado	N esperado
si	32	26
no	20	26
Total	52	

**Tabla 5** Tabla de contingencia Conocimiento de las recetas

	Comidas Típicas	Conocimiento de la preparación
Chi-cuadrado	6,295a	2,769b
gl	4	1
Sig. asintót.	0,178	0,096

**Tabla 6** Estadísticas de contraste

de las recetas de los platos típicos no inciden significativamente en la conservación de la Gastronomía típica del cantón Piñas.

#### 4. Discusión

Tres aspectos se han considerado en este trabajo, el primero vinculado a la al escenario en el cual se llevó cabo la investigación y que está integrando el Turismo y la gastronomía, al respecto López, Franco y otros autores (27), señalan que: “el turismo y la gastronomía en el Ecuador se han fusionado de manera significativa, permitiendo al visitante conocer el país mediante experiencias y nexos emocionales al saborear un delicioso plato típico y al conocer su valor cultural”.

Se asegura además, que un producto que refleje la identidad de una comunidad, a través de expresiones como la de su trabajo, incrementa el valor del mismo, en ese momento asegura Novoa (28) el consumidor se compenetra instantáneamente con el destino a través de la manifestación tangible elaborada por los lugareños, generándose un vínculo Psicológico y experiencial y la comida se presta de forma excepcional para mejorar este encuentro.

Es importante señalar que no existe en la bibliografía revisada un acuerdo general de cuáles son los platos típicos del Cantón Piñas, sin embargo muchos de estos autores coinciden en algunos de ellos, así por ejemplo en el trabajo realizado por Chicaiza, Tubón y Grace (29), se propone que los platos típicos del cantón Piñas en la Provincia del Oro son Conchas asadas, cangrejos al ajillo, sopa marinera, tigrillo, los sudados, caldo de bolas de verde. Para Dávila Jiménez (30) en un análisis de los factores que inciden en la pérdida de las costumbres y tradiciones que posee la provincia del Oro, los platos típicos son: El tigrillo, repe, manjar de leche, reposados, seco de chivo, ceviches, seco gallina criolla, Fritada, para Rogel Jarrin (22), los platos típicos del cantón Piñas son el Molloco, el Tigrillo, come y Bebe, repe, y otros como el seco de gallina el de chivo y la guatita, en este análisis se observa que en los tres trabajos de investigación nombrados el referente que se repite es el Tigrillo, por lo que se le considera el palto típico de la gastronomía del cantón Piñas y de la provincia del oro en general. otros platos como el Repe,

es propio del occidente de la provincia de Loja, el Seco de chivo y de Gallina, así como la guatita y otras recetas de mariscos son nombrados en todo el litoral ecuatoriano. Con mayor o menor fuerza, entendiéndose que son productos de una misma identidad que sin embargo de manejarse con especiales particularidades se integra en esta región del país.

Jurado (31) asegura que la conservación de las recetas de comidas típicas ha ido evolucionando con el tiempo, su preparación se sustenta en aspectos esenciales y básicos que dan estructura al plato, sin embargo existen factores que afectan a la preparación, entre ellos están la temporalidad (32), esto es que durante mucho tiempo la forma de preparación se pasó de forma verbal, lo cual permitió que se vayan modificando ciertos aspectos en cuanto a ingredientes, tiempo de cocción, etc., por otro lado, al ser platos típicos, guardan cierto sincretismo culinario, ya que las recetas varían de generación en generación y de familia en familia, haciendo que un mismo plato tenga varias formas de prepararse.

En el contenido del trabajo de investigación realizada por Rogel Jarrin (22), y sobre el que está fundamentado este artículo, se establece una forma de preparación de cada uno de los platos mencionados, sin embargo estas formas de preparación difieren con otras similares, dependiendo del territorio en donde se hayan preparado los platos, pero existe una variabilidad, marcada por la propia identidad de los habitantes.

Se ha encontrado que los trabajos empíricos sobre la relación entre la demanda gastronómica, frente a la oferta, están dadas por siete factores funcionales a saber: el sabor y la calidad de la comida, la variedad de los platos, El nivel de los precios, El servicio y la cortesía de los empleados, la rapidez con la que lo atendieron, las instalaciones y el ambiente del establecimiento, de acuerdo a estos resultados en la investigación de Carvache, et al. (33), y tomando en cuenta estos factores se estableció una media de satisfacción de 4,35, que según estos autores es bastante alta similar a la obtenida en estudios anteriores como los de (34,33), por otro lado asegura los autores el 50% están totalmente satisfechos con la gastronomía, mostrando una adecuada correlación de la satisfacción con los

elementos propuestos, otro aspecto a notar en este estudio es que la variable de mayor influencia es el sabor y la calidad de la comida, por ello sugieren los investigadores, es a la que mayor atención se le debe dar por parte de los dueños de los locales para mejorarla. Sin embargo de acuerdo al trabajo realizado por Rogel Jarrin (22), uno de los elementos trascendentales del turismo actual es la experiencia emotiva y emocional que experimenta el turista al saber que lo que está comiendo tiene una historia detrás y que forma parte de la cultura y la identidad de la gente y su territorio, por lo que si bien es cierto la calidad de los alimentos y el sabor así como los otros factores de satisfacción son aspectos generales, la experiencia de vida rebasa estos límites viscerales y hace de la gastronomía un encuentro entre culturas y formas de vida.

### 5. Conclusiones

El turismo ha evolucionado significativamente, ya no es el simple desplazamiento de una persona a otro lugar en busca de descanso, y relajamiento, se ha convertido en la actualidad en una experiencia vivencial, en la que el visitante se involucra, a la comunidad y su cultura para por un breve lapso de tiempo sentirse parte de lo que está viviendo.

Uno de los factores que forma parte de los atractivos turísticos que cumple esta condición de experiencia vivencial es la gastronomía, cuyo contexto cultural permite entregar al turista una serie de elementos vinculados con la cotidianidad de las personas del territorio y sus formas de vida, a través de la integración de los alimentos que se producen, la forma como se preparan, las tradiciones que están de tras de ellos y el degustar de los sabores y sensaciones.

Si bien es cierto, la globalización a permitido que la gastronomía típica se traslade a sitios inimaginables y se distorsione en función de las necesidades y requerimientos de la demanda, es innegable las particularidades que presenta cuando la experiencia se realiza en su sitio de origen. Este es el caso de la gastronomía del Litoral Ecuatoriano, que a lo largo de todo el perfil costero y en los recintos y comunidades interiores presenta una rica y variada oferta culinaria, muy apreciada a nivel nacional e internacional.

El Cantón Piñas en la Provincia del Oro, forma parte de esta riqueza patrimonial y tiene manifestaciones específicas que dan origen a algunos platos propios de la región y que se han constituido parte de la forma de vida de sus habitantes y de la oferta gastronómica.

En este espacio territorial, las comidas típicas están relacionadas con la utilización de los alimentos propio de la producción regional, es así los principales platos que se preparan en base a los recetas ancestrales son el Molloco, el Tigrillo y el Repe potajes hechos con base a plátano verde, el come y bebe que es una ensalada de frutas con base de jugo de naranja, papaya y plátano y a la que le pueden añadir otras frutas, y otros platos cuya preparación está generalizada en todo el litoral, como los ceviches, los secos de chivo y de gallina, algunas variedades de dulces, y bebidas, especialmente el café.

En función de esta riqueza gastronómica y en base al trabajo de investigación realizado por Rogel Jarrin (22), se estructura este análisis en el que se ha establecido que en realidad la preferencia de los turistas no incide significativamente en la preparación de comidas típicas, sin embargo de que hay un importante consumo de ellas por parte de los turistas, estos escogen otra variedad de platos que generalmente se encuentran en otros lugares del litoral ecuatoriano. Por otro lado no existen relaciones significativas entre el conocimiento de la forma cómo se preparan las comidas típicas y la oferta gastronómica del cantón Piñas, en este sentido se ha encontrado que la gastronomía vernácula, con el transcurso del tiempo va sufriendo transformaciones sustanciales y que a pesar que la esencia misma de cada plato se mantiene, existe una gran variedad de formas de preparación del mismo, por lo que no se puede determinar con certeza que receta o forma de preparación es la propia. Este fenómeno, hace que sea necesaria una investigación sistemática cuyos resultados permitan conocer, valorar y cuidar el valor cultural que encierra la gastronomía en su relación con el turismo.

### Agradecimientos

Un agradecimiento al Señor. Gustavo Daniel Rogel Jarrín que, en una investigación conjunta con la Ingeniera Elsa Ordóñez, lograron realizar con

éxito dicha investigación para su etnografía.

### Conflictos de interés

No existe ningún tipo de conflicto de intereses para la realización de este artículo.

### Fuentes de apoyo

El financiamiento de la investigación procede de los propios autores.

### Referencias

1. Ortega F, Sánchez J, Hernández J. La gastronomía de alta gama, de lujo de calidad como eje potenciador del turismo cultural y de sensaciones en Extremadura Badajoz: Fundación Caja Extremadura, Cáceres; 2012.
2. Dall'ara G. El Mercado Turístico Chino. Marketing, casos y buenas prácticas: Casos y Buenas Prácticas: Franco Ángel; 2013.
3. Grande I. Análisis de la Oferta del Turismo Cultural en España". Estudios Turísticos. 2001;: p. 15-44.
4. Berard L, Marchenay P, Casablanca F. Conocimientos, suelos, productos: un patrimonio. In Actas de conferencia internacional sobre la restitución del trabajo de investigación sobre indicadores geográficos y denominaciones de origen; 2008; París.
5. Nocifora E, Salvo P, Calzati V. Territorios lentos y turismo de calidad, perspectivas innovadoras para el desarrollo del turismo sostenible Milan: Franco Angeli; 2011.
6. Folgado J, Hernández J, Campón A. El turismo gastronómico como atractivo innovador del destino: Un estudio empírico sobre rutas gastronómicas españolas. ; 2011.
7. Kivela J, Crofts J. Comprensión de las experiencias de gastronomía de los viajeros a través de la etimología y la narración. Revista de Investigación de Hostelería y Turismo. 2009;: p. 161-92.
8. Alonso A, Muñoz L, Paniagua E. Oferta gastronómicas. Segunda ed.: Ediciones Paraninfo. S.A.; 2017.
9. Petrini C. The case for taste. New York: Columbia University Press; 2001.
10. De La Torre G, Fernández E, Naranjo L. Turismo gastronómico denominaciones de origen y desarrollo rural en Andalucía: situación actual. Andalucía; 2014.
11. SEGITUR. Análisis de la demanda de turismo enogastronómico en España. Madrid; 2010.
12. Johnston J, Bauman S. Foodies: Democracy and distinction in the gourmet foodscape : Routledge; 2014.
13. Manesche R, Gomensoro P. Elecciones alimenticias Buenos Aires: el Lugar de la Cultura; 2007.
14. Tramontin R, Gonçalves J. Producción y transformación territorial, la gastronomía como atractivo turístico. Estudios y perspectivas del Turismo. 2010;: p. 776-791.
15. Vinasco M. Marco Teórico para la construcción de una propuesta de turismo rural comunitario. Revista de Integración Agraria ambiental 2017. 2017.
16. Thome H. Turismo agroalimentario y nuevos metabolismos sociales de productos locales. Revista Mexicana de ciencias agrícolas. 2015; 6(6): p. 1377-86.
17. Quan S, Wang N. Towards a structural model of tourist experience: an illustration from food experiences in tourism. Tourism Management. 2004;: p. 297-305.
18. Mogollón J, Di Clemente E, Guzmán T. El Turismo Gastronómico como experiencia cultural. El Caso Práctico de Cáceres Cáceres: BAGE; 2015.

19. Roden C. Alimentos y Cultura local. Actas de investigación y documentos académicos de la Conferencia internacional sobre alimentos y turismo locales. 2003;; p. 9-14.
20. Avila R, Barrado D. Nuevas tendencias en el desarrollo de destinos turísticos: marcos conceptuales y operativos para su planificación y gestión. Cuadernos de Turismo. 2005;; p. 27-43.
21. Ezquiaga J. El porvenir de una ilusión. Ciudad y Formas Urbanas, Perspectivas Transversales. 2018; 11.
22. Rogel Jarrin G. Guía gastronómica para la dinamización del turismo en el cantón Piñas, provincia del Oro, 2018. Tesis de Licenciatura en Gestión Gastronómica. Riobamba;; 2018.
23. Criollo Zumba. Piñas, "Ciudad Orquídea de los Andes" Ciudad amable y acogedora. [Online].; 2017. Available from: <http://blog.espol.edu.ec/giscacri/historia/>.
24. PDOT del Cantón Piñas. Plan de Ordenamiento Territorial del Cantón Piñas. Piñas;; 2015.
25. Orquídea C. Ciudad Orquídea Revista Digital. [Online].; 2007. Available from: <http://ciudadorquidea.com/content/view/19/50/>.
26. Peñarreta G. Visita El Oro. [Online].; 2017. Available from: <http://visitaeloro.com/informacion/el-oro/pinas/gastronomia-y-restaurantes/>.
27. López Fernández R, Franco F, Salomón J, Palomeque J. Diagnóstico ecológico en la determinación de los destinos turísticos de la provincia del Oro; Ecuador. Revista Universidad y Sociedad. 2016; 8(3): p. 116-120.
28. Novoa C. Turismo Culinario.. 2014..
29. Chicaiza E, Tubón C, Grace C. Impulso a la revalorización de la cultura gastronómica como alternativa de desarrollo turístico del cantón Mejía , Provincia de Pichincha. Tesis Carrera de Ingeniería en Administración Turística y Hotelera. Quito;; 2015.
30. Davila Jimenez R. Análisis de factores que inciden en la pérdida de las costumbres y tradiciones que posee la provincia del Oro. 2016..
31. Jurado A. La semiótica culinaria y el patrimonio Cultural: la cocina colombiana. Revista Chilena. 2018; 7.
32. Espejel J, Camarena D, Sandoval S. Alimentos tradicionales en Sonora, México: factores que influyen en su consumo. INNOVAR, Revista de ciencias administrativas y sociales. 2014; 24(53).
33. Carvache M, Carvache W, Molina G, Arteaga M, Villagómez B. La Demanda Turística Desde La Perspectiva De La Satisfacción, La Actitud Y Las Preferencias Respecto a Su Gastronomía: El Caso De Salitre (Ecuador). 2018..
34. Mazon T, Colmenares M, Hurtado J. Turismo gastronómico y turismo de masas: la satisfacción de los turistas con la alimentación que reciben en Benidorm. Revista de Investigación Turística. 2012; 6: p. 122-141.
35. Valls j. Gestión de destinos turísticos sostenibles Madrid: Gestión 2000; 2004.