

UCUENCA

Facultad de Ciencias de la Hospitalidad

Carrera de Gastronomía

Ruta gastronómica de los cuatro cantones más representativos de la provincia del Azuay: Cuenca, Paute, Gualaceo y Chordeleg

Trabajo de titulación previo a la obtención del título de Licenciado en Gastronomía y servicio de alimentos y bebidas

Autores:

Edgar Geovanny Cobos Criollo

CI: 0106308745

Correo electrónico: geovanny1cobos@gmail.com

Milton David Alvarez Cajamarca

CI: 0106391063

Correo electrónico: alvarezcajamarca2008@gmail.com

Director:

Mgst. Jessica Maritza Guamán Bautista

CI: 0104812045

Cuenca, Ecuador

21-noviembre-2022

Resumen:

Ecuador cuenta con una gastronomía muy variada, sin embargo, la falta de promoción y difusión ha sido la principal causa de un estancamiento culinario. Debido a la zona geográfica en la que se encuentra ubicado, Ecuador posee una gran cantidad de productos provenientes de sus cuatro regiones: Costa, Sierra, Oriente y Región Insular que combinados entre sí dan paso a la creación de platillos muy llamativos.

Este trabajo busca identificar los platos tradicionales de los cuatro cantones más representativos de la provincia del Azuay a través de un estudio bibliográfico e investigación de campo en el cual se analizará cada cantón y su respectiva cultura gastronómica, buscando de esta manera resaltar nuestro patrimonio culinario.

Se trazará una ruta donde se resalte el turismo gastronómico, puesto que cada uno de los cuatro cantones pertenecientes a la provincia del Azuay cuenta con platos muy diversos y coloridos, además de actividades y atractivos que complementan el turismo, causando interés en todos los visitantes, motivándolos a conocer cada cantón, deleitar de cada uno de ellos y de llevarse una experiencia inolvidable. Cada cantón a ser estudiado posee una gran cultura culinaria que aún se mantiene en cada rincón de la provincia del Azuay.

Los cuatro cantones a estudiar son: Cuenca, Paute, Chordeleg y Gualaceo, cantones reconocidos por su tradición gastronómica a nivel provincial y nacional. Existen estudios previos de rutas turísticas que abarcan estos cantones, señalando únicamente su tradición artesanal, sin embargo, el presente estudio complementará su parte gastronómica.

Palabras claves: Gastronomía. Cantones. Turismo. Azuay. Ruta gastronómica.

Abstract

ABSTRACT

Ecuador has a very varied gastronomy; however, the lack of promotion and diffusion has been the main cause of a culinary stagnation. Due to the geographical area in which it is located, Ecuador has a large number of products from its four regions: coast, mountains, east and island region that combined with each other give way to the creation of very striking dishes.

This work seeks to identify the traditional dishes of the four most representative cantons of the province of Azuay through a bibliographic study and field research in which each canton and its respective gastronomic culture will be analyzed, seeking in this way to highlight our culinary heritage.

A route will be drawn where gastronomic tourism is highlighted, since each of the four cantons belonging to the province of Azuay has very diverse and colorful dishes, as well as activities and attractions that complement tourism, causing interest in all visitors, motivating them to know each canton, delight each of them and take an unforgettable experience. Each canton to be studied has a great culinary culture that is still maintained in every corner of the province of Azuay.

The four cantons to study are: Cuenca, Paute, Chordeleg and Gualaceo, cantons recognized for their gastronomic tradition at the provincial and national level. There are previous studies of tourist routes that cover these cantons, pointing out only their artisan tradition, however, this study will complement its gastronomic part.

Keywords: gastronomy, cantons, tourism, Azuay, gastronomic route

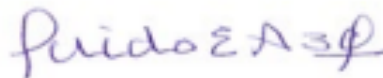
Trabajo de integración curricular denominado: Ruta gastronómica de los cuatro cantones más representativos del Azuay: Cuenca, Paute, Gualaceo Y Chordeleg.

Autor(es): Alvarez Cajamarca Milton David, Cobos Criollo Edgar Geovanny

Dirección: Mg. Jéssica Guamán Bautista

Certificado de Precisión UIC-LicGas-248

Yo, Guido E Abad, certifico que soy traductor de español a inglés, designado por la Facultad de Ciencias de la Hospitalidad, que he traducido el presente documento, y que, al mejor de mi conocimiento, habilidad y creencia, esta traducción es una traducción verdadera, precisa y completa del documento original en español que se me proporcionó.



guido.abad@ucuenca.edu.ec

Cuenca, 28 de junio de 2022

Elaborado por: GEAV _____

cc. Archivo Enviado por correo electrónico a director de trabajo de titulación por emergencia sanitaria COVID19.

Índice general

Resumen	2
Abstract	3
Índice general	4
Índice de imágenes	7
Índice de tablas	8
Agradecimiento	9
Agradecimiento	14
Dedicatoria	15
Dedicatoria	16
Introducción	17
Capítulo 1	19
Generalidades de la gastronomía azuaya	19
1.1 Historia de los cantones	21
1.1.1 Cuenca	21
1.1.2 Paute	23
1.1.3 Gualaceo	24
1.1.4 Chordeleg	25
1.2 Tradiciones	27
1.2.1 Cuenca	28

1.2.2	Paute	31
1.2.3	Gualaceo	33
1.2.4	Chordeleg	36
	Fuente: Elaboración propia	41
1.3	Evolución económica - política de la provincia del Azuay	41
1.3.1	Periodo colonial	42
1.3.2	Periodo republicano	43
1.3.3	Evolución social y económica	44
1.3.4	Evolución gastronómica	46
	Capítulo 2	49
	Productos e ingredientes tradicionales del Azuay	49
2.1	Los cantones y sus productos	49
2.1.1	Cuenca	49
2.1.2	Paute	51
2.1.3	Gualaceo	53
2.1.4	Chordeleg	54
2.2	Significado e importancia de las rutas gastronómicas	56
2.3	Usos	59
	Capítulo 3	60

Planteamiento de una ruta gastronómica de los cuatro cantones más representativos de la provincia del Azuay	60
3.1 Los cantones y sus platillos.....	60
3.2 Restaurantes y locales más reconocidos en Cuenca, Paute, Gualaceo y Chordeleg	62
3.3 Ruta Gastronómica.....	63
3.3.1 Fase 1	64
3.3.2 Fase 2	65
3.3.3 Fase 3	67
3.3.3.1 Estrategia gastronómica	67
3.3.3.2 Estrategia geográfica y espacial	68
3.3.3.3 Estrategia económica y turística.....	72
3.3.3.4 Estrategia institucional	72
3.3.3.5 Estrategias de marketing	72
3.3.4 Propuesta del Itinerario y mapa gastronómico	73
3.3.5 Perfil del turista objetivo	76
Conclusiones.....	78
Recomendaciones	79
Bibliografía.....	80
Anexos	84
Diseño inicial aprobado.....	88

Índice de imágenes

Imagen 1: Cantones de la provincia del Azuay.....	20
Imagen 2: Pase del niño viajero en Cuenca durante el mes de diciembre	29
Imagen 3: Candidatas a Cholita Pauteña 2014	32
Imagen 4: Rosero de Gualaceo	35
Imagen 5: Pampamesa entre estudiantes y profesores.....	37
Imagen 6: Desfile de escaramuzas en Chordeleg	39
Imagen 7: Catedral de la Inmaculada Concepción de Cuenca.....	69
Imagen 8: Cuchara de palo más grande del mundo.....	70
Imagen 9: Parque central de Gualaceo	70
Imagen 10: Parque central de Chordeleg.....	71
Imagen 11: Mapa Gastronómico de los cuatro cantones más representativos de la provincia del Azuay	75
Imagen 12: Estudio de campo: Elaboración de entrevistas.....	84
Imagen 13: Estudio de campo: Visita a restaurantes	85
Imagen 14: Estudio de Campo: Visita a los cantones estudiados.....	86
Imagen 15: Formato de entrevista aplicada	87

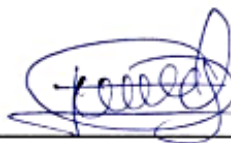
Índice de tablas

Tabla 1: Tradiciones de Cuenca, Paute, Gualaceo y Chordeleg	40
Tabla 2: Evolución económica del Azuay	46
Tabla 3: Principales recursos de Cuenca, Paute, Gualaceo y Chordeleg.....	56
Tabla 4: Productos más destacados de la cocina Azuaya.....	58
Tabla 5: Elementos del diagnóstico para el diseño de una ruta gastronómica.....	64
Tabla 6: Diseño de rutas gastronómicas: Formulación de la visión estratégica.....	66
Tabla 7: Itinerario de la Ruta Gastronómica de los cuatro cantones más representativos del Azuay.	74

Cláusula de Propiedad Intelectual

Milton David Alvarez Cajamarca, autor/a del trabajo de titulación "Ruta gastronómica de los cuatro cantones más representativos de la provincia del Azuay: Cuenca, Paute, Gualaceo y Chordeleg", certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autor/a.

Cuenca, 21 de noviembre de 2022



Milton David Alvarez Cajamarca

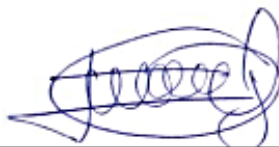
C.I: 0106391063

Cláusula de licencia y autorización para publicación en el Repositorio Institucional

Milton David Alvarez Cajamarca en calidad de autor/a y titular de los derechos morales y patrimoniales del trabajo de titulación "Ruta gastronómica de los cuatro cantones más representativos de la provincia del Azuay: Cuenca, Paute, Gualaceo y Chordeleg", de conformidad con el Art. 114 del CÓDIGO ORGÁNICO DE LA ECONOMÍA SOCIAL DE LOS CONOCIMIENTOS, CREATIVIDAD E INNOVACIÓN reconozco a favor de la Universidad de Cuenca una licencia gratuita, intransferible y no exclusiva para el uso no comercial de la obra, con fines estrictamente académicos.

Asimismo, autorizo a la Universidad de Cuenca para que realice la publicación de este trabajo de titulación en el repositorio institucional, de conformidad a lo dispuesto en el Art. 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior.

Cuenca, 21 de noviembre de 2022



Milton David Alvarez Cajamarca

C.I: 0106391063

Cláusula de Propiedad Intelectual

Edgar Geovanny Cobos Criollo, autor/a del trabajo de titulación "Ruta gastronómica de los cuatro cantones más representativos de la provincia del Azuay: Cuenca, Paute, Gualaceo y Chordeleg", certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autor/a.

Cuenca, 21 de noviembre del 2022



Edgar Geovanny Cobos Criollo

C.I: 0106308745

Cláusula de licencia y autorización para publicación en el Repositorio Institucional

Edgar Geovanny Cobos Criollo en calidad de autor/a y titular de los derechos morales y patrimoniales del trabajo de titulación "Ruta gastronómica de los cuatro cantones más representativos de la provincia del Azuay: Cuenca, Paute, Gualaceo y Chordeleg", de conformidad con el Art. 114 del CÓDIGO ORGÁNICO DE LA ECONOMÍA SOCIAL DE LOS CONOCIMIENTOS, CREATIVIDAD E INNOVACIÓN reconozco a favor de la Universidad de Cuenca una licencia gratuita, intransferible y no exclusiva para el uso no comercial de la obra, con fines estrictamente académicos.

Asimismo, autorizo a la Universidad de Cuenca para que realice la publicación de este trabajo de titulación en el repositorio institucional, de conformidad a lo dispuesto en el Art. 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior.

Cuenca, 21 de noviembre del 2022



Edgar Geovanny Cobos Criollo

C.I: 0106308745

Agradecimiento

Agradezco a Dios por guiarme a lo largo de esta etapa y permitirme llegar a este ciclo de mi vida, agradezco a mi familia quienes siempre han creído en mí, dándome ejemplo de superación, humildad y sacrificio, enseñándome a valorar lo que día a día nos brinda la vida y por haberme guiado siempre manteniéndome en el camino correcto para ser profesionales honorables y personas de bien.

Agradezco a mi tutora de tesis la Mgst. Jessica Guamán, quien con constancia y perseverancia ha hecho este logro posible, a su vez agradezco a la Mgst Doris Soliz quien fue fuente de apoyo y constancia para poder culminar este trabajo.

Doy gracias a mis compañeros y docentes de la Universidad de Cuenca, quienes siempre estuvieron ahí y supieron formar profesionales de bien brindándonos toda su sabiduría, conocimientos y consejos.

Milton David Alvarez Cajamarca

Agradecimiento

Mi principal agradecimiento va dirigido para el ser que me dio la vida, a mi madre por su incansable e incondicional apoyo recibido a lo largo de toda esta maravillosa carrera, de la misma manera agradecer a mis hermanos por el apoyo moral y económico que ha hecho posible mi permanencia. En segundo lugar, pero no menos importante, agradecer a todos los profesores que me han impartido sus conocimientos valiosos que aportaron significativamente al presente proyecto, en especial a Mgst. Jessica Guamán por aceptar el reto de dirigir nuestra tesis con gran profesionalismo, como también a Mgst. Doris Soliz por su apoyo bibliográfico para el cumplimiento del mismo.

Edgar Geovanny Cobos Criollo

Dedicatoria

Este trabajo de titulación está dedicado a mis padres Martha Cajamarca y Milton Alvarez y a mis hermanos Daniel Alvarez y Samuel Alvarez, quienes han sido mis guías y fuerza para salir adelante, son ellos quienes me han enseñado valores y la perseverancia para conseguir cada una de mis metas.

Milton David Alvarez Cajamarca

Dedicatoria

Dedico el presente trabajo a mi madre Tránsito Criollo, el pilar fundamental quien me supo brindar las bases para mi crecimiento profesional, a mi hermano Cristian, mis hermanas Gladys, Johanna, Nelly y Carolina quienes durante todo el trayecto de mi carrera supieron brindarme su apoyo incondicional. De la misma manera, quiero dedicar este trabajo de manera especial a mi difunto padre quien me enseñó a valorar lo material y lo intangible a través del trabajo y la perseverancia, gracias a ellos he podido llevar a cabalidad muchos proyectos personales.

Por otro lado, quiero dedicar este trabajo a todos mis amigos quienes supieron apoyar mis decisiones y brindarme la ayuda oportuna cuando la necesitaba.

Edgar Geovanny Cobos Criollo

Introducción

La cocina ecuatoriana se ha formado a partir de diferentes tradiciones ancestrales, producto de la unión de las mismas se han generado nuevas formas de producción alimentaria. A nivel continental, Unigarro Solarte (2010) menciona que:

Las cocinas de nuestros países, todas, tienen una identidad mestiza como resultado de los aportes culinarios traídos al Continente por los pueblos europeos a partir del s. XVI y su combinación con los autóctonos de él. Esta cocina mestiza es el tronco común que fue propio de las diversas clases sociales y grupos étnicos en los primeros siglos de la historia iberoamericana: tanto los criollos como los mestizos y los indígenas –en la medida en que éstos se apropiaron del uso de los productos europeos, como hortalizas y condimentos– comían según una misma tradición y estilo. Las diferenciaciones en la tradición se produjeron, en general, a partir de los siglos XVIII, XIX y XX. (p. 52)

Por otro lado, Moreno Egas (2017) complementa:

Se nos explica que los orígenes remotos de la culinaria ecuatoriana actual se pierden en el pasado lejano de los primeros pobladores de estas regiones, en su lucha por la adaptación a los variados entornos naturales de nuestra geografía, muy ricos y variados en especies naturales, animales y vegetales, aptas para la alimentación humana. A todo ello se sumó la propia evolución cultural de esas sociedades primitivas que las condujo a dominar la agricultura, la pesca, caza, la crianza de animales, el secado de distintos tipos de carnes, el uso de la sal, hierbas aromáticas, etc. La conquista y dominación europea trajo consigo también procesos de inculturación en la gastronomía primitiva con la incorporación de nuevos productos, animales y vegetales, condimentos y técnicas de cocido que los dominadores traían consigo como parte indispensable para su alimentación. (p. 433)

Según Pasos (2016) menciona que “los antecedentes de la culinaria del Ecuador evocan culturas andinas, europeas, africanas y asiáticas. Las mesas en la actualidad emparejan manjares diversos, todos ellos conservados en la memoria de las generaciones y que constituyen testimonios de identidad.” (p. 5)

Existen factores determinantes que contribuyen a mantener una riqueza culinaria única en el Ecuador como son: la biodiversidad, la fertilidad de la tierra, sus especies endémicas, las condiciones geográficas particulares, la multiculturalidad y las prácticas culturales ancestrales (Ministerio del Turismo, 2012, p. 4), que se han mantenido a través del tiempo y que a la vez simbolizan actos de gran importancia para la identidad de cada pueblo ecuatoriano.

Dentro de la zona austral del Ecuador se puede encontrar a las provincias de Cañar y Azuay, las mismas que fueron ocupadas durante varios siglos por la cultura Cañari que se aprovechaban de la ubicación geográfica para integrar productos del norte y del sur con mayor facilidad.

Como las cuatro principales ciudades del austro ecuatoriano podemos mencionar a Cuenca, Paute, Gualaceo y Chordeleg; caracterizadas por ser cantones con gran participación económica a nivel nacional gracias a sus distinguidos recursos: Cuenca, según el Ministerio de Turismo (2019) es una ciudad designada como Patrimonio Cultural de la Humanidad por la UNESCO el 1 de diciembre de 1999, por conservar la cuadrícula original de su Centro Histórico. (parr. 1); Paute, reconocido a nivel nacional como uno de los principales destinos turísticos para degustar del hornado y visitar la cuchara de palo más grande del mundo destacada a nivel internacional por la organización Guinness World Records (El Comercio, 2019, parr. 1); Gualaceo, caracterizado por su gran aporte económico gracias a la producción y exportación de orquídeas como centro más importante a nivel nacional; y Chordeleg, tierra de oro y plata, con mayor potencial turístico dentro de

la provincia al contar con varios atractivos de diferente índole como artesanía, vestigios arqueológicos, sitios naturales y una importante actividad joyera. (Ministerio de Turismo, 2021, párr. 1)

Estos cantones son dignos representantes de la riqueza del maíz, la papa y la quinua, siendo productos claves de sus cocinas desde tiempos remotos hasta la actualidad. En estos cuatro cantones y toda la zona del austro podemos encontrar una gran variedad de preparaciones típicas del lugar como el mote pillo, las tortillas de mote, hornado de cerdo, el cuy (Círculo de lectores, 2011, p. 144) entre otros que se consideran como platillos emblemáticos y únicos del Azuay y se considerarán como punto de partida para la elaboración de la ruta gastronómica. Además, como producto estrella tenemos al cerdo considerado una herencia ancestral, resultado del mestizaje a causa de la cultura española y la mutua influencia.

Capítulo 1

Generalidades de la gastronomía azuaya

La provincia de Azuay es una de las 24 provincias que conforman la República de Ecuador, situada en el sur del país, en la zona geográfica conocida como región interandina o sierra, su capital administrativa es la ciudad de Cuenca, la cual además es su urbe más grande y poblada.

El austro ecuatoriano cuenta con un gran sincretismo gastronómico al estar ubicado en una zona muy estratégica como es entre la región amazónica y la costa. Su ubicación garantiza el abastecimiento constante y adecuado de una gran diversidad de productos de diferente origen que a la vez combinado con otros propios de la región dan paso a la creación de numerosos platillos emblemáticos que de la misma manera a través de los años se han convertido en un símbolo de identidad para cada pueblo que conforma la provincia del Azuay.

Imagen 1: Cantones de la provincia del Azuay



Nota: señalización de los 4 cantones donde se desarrollará la ruta gastronómica.

Tomado de <http://cantonesdelaprovinciadelazuay.blogspot.com/2015/01/blog-post.html>.

2015.

La provincia del Azuay está conformada por 15 cantones que son: Cuenca, Girón, Gualaceo, Sigsig, San Fernando, Santa Isabel, Camilo Ponce Enríquez, El Pan, Guachapala, Paute, Sevilla de Oro, Chordeleg, Nabón, Oña y Pucará, sin embargo, nos enfocaremos en el estudio de las tradiciones más representativas de la zona oriental con gran popularidad en cuanto a sus manifestaciones gastronómicas, culturales, turísticas y artesanales. Por otro lado, al ser cantones australes comparten muchas tradiciones y costumbres que generalmente caracterizan al Ecuador en general, así mismo, su gastronomía es muy similar, es decir, podemos encontrar los mismos productos en cualquier cantón de esta provincia, cada uno con un sabor particular pero siempre manteniendo su ideología y significado simbólico.

Generalmente, las principales y más reconocidas tradiciones azuayas se centran en sus independizaciones como pueblos libres de la conquista española mediante diversas

actividades como desfiles cívicos, shows artísticos, dramatizaciones, entre otros, pero también es importante destacar las creencias religiosas de la población azuaya, las mismas que se consideran como uno de los principales factores para el desarrollo turístico y a la vez se transmiten y popularizan en otras regiones.

1.1 Historia de los cantones

1.1.1 Cuenca

Cuenca posee una gran riqueza cultural, histórica, arqueológica, natural, única que es proyectada como un ejemplar de desarrollo turístico en la región austral del Ecuador. Su riqueza artesanal está representada por las hábiles manos de su pueblo que con constancia armonía transforman los elementos naturales en preciosas prendas y objetos que son apreciados a nivel nacional e internacional, en Cuenca sus artesanías muestran el trabajo arduo y laborioso de personas que luchan día a día por lograr la excelencia en los productos que elaboran.

En el Centro Histórico de Cuenca se ubican la gran mayoría de los locales artesanales, en los que se puede encontrar: sombreros de paja toquilla, hojalatería, joyería, cerámica, tejidos y cuero.

Cuenca es la tercera ciudad más grande del Ecuador, más conocida por su nombre oficial Santa Ana de los cuatro ríos de Cuenca, fundada en el año 1557 por el español Gil Ramírez Dávila.

La población cuencana procede de una rica herencia étnica formada por pueblos originarios como los Cañaris e Incas, además de otros que llegaron durante la colonización de América como son los españoles, aunque también, en una cantidad mucho menor, de afrodescendientes. Esta mezcla combinada hace de los habitantes de la ciudad personas únicas y con gran valor cultural. El personaje típico de la ciudad también nace de esta mezcla, la tradicional "Chola Cuencana", antiguamente se trataba de las mujeres

campesinas dedicadas a labores de agricultura, aunque ahora también es común verlas en la zona urbana, y es producto del mestizaje entre indígenas de la región y los españoles.

El desarrollo de la industria y economía en Cuenca y en la provincia del Azuay en general se basó en las destrezas manuales de sus habitantes. Cuenca y su zona de influencia tienen una importancia muy singular para la historia del austro del Ecuador, por ser un punto medio entre la costa y la Amazonía, desde tiempo ancestral se constituyó como una zona de encuentro entre culturas, comerciantes y eventos de connotación religiosa. La confección de sombreros de paja toquilla fue un gran canal de ingresos económicos para la ciudad de Cuenca, exportando sus productos internacionalmente.

Según El comercio (2018) menciona que:

Azuay es líder en la elaboración de neumáticos, cerámica, línea blanca, muebles, licores y sombreros de paja toquilla. Un estudio de la Cámara de Industrias, Producción y Empleo determinó que el 95% de su producción se consume en el resto de Ecuador y en el exterior. (párr. 1)

Otro de los principales productos de la ciudad y de la zona austral, por su clima, su ubicación geográfica, es la producción de flores que son de exportación mundial, principalmente a Estados Unidos y Europa.

Del mismo modo en que Quito representa la capital política de Ecuador y Guayaquil su capital económica, Cuenca se muestra como la capital cultural del país.

En 1999 Cuenca fue declarada Patrimonio Cultural de la Humanidad por la UNESCO. Numerosas iglesias engloban el centro histórico de Cuenca con su arquitectura colonial destacada por balcones en madera tallada y hierro forjado, el Ministerio de Turismo (2019) menciona que:

Cuenca sin duda es una ciudad que merece ser visitada. En fechas especiales sus calles se llenan de fiestas, desfiles, y más expresiones culturales propias de sus

habitantes. Para muchos, Cuenca es la ciudad más bella del Ecuador, gracias a su importante riqueza cultural enclavada en un entorno privilegiado: El Valle del Tomebamba, su nombre inicial. (párr. 9)

Gran parte de la identidad de Cuenca ha permanecido guardada en su arquitectura en todo lo que comprende el centro histórico y también en sus obras artísticas, las mismas que están distribuidas en los diferentes museos de la ciudad, en grandes colecciones de piezas arqueológicas que corresponden a la época prehispánica.

1.1.2 Paute

Paute, un rincón azuayo está ubicado a 41,3 kilómetros de la ciudad de Cuenca. Es un cantón lleno de tradiciones y cultura, destacado por la multidiversidad que se alimenta de trabajo arduo, perseverancia, y sobre todo la autenticidad de personas nobles y llenos de valores que se distinguen muy fácilmente de otros.

Para Víctor Hugo Cobos (2006) “Todos los habitantes de Paute y los textos de estudio, se refieren a Huayna - Cápac como el que determinó el nombre de esta población; el más grande de los incas, que nació en Cuenca (Tomebamba).” (p. 43)

Según Raquel Cáceres (2010) menciona que “Paute antes perteneció como parroquia al cantón Gualaceo desde el 23 de mayo de 1771, hasta el 26 de febrero de 1860 año en que fue fundado como cantón.” (p. 8)

El cantón día a día se ve reflejado en una mejora continua en el desarrollo social y económico gracias a la agricultura ya que dicho cantón es poseedor de un excelente clima y de una excelente zona geográfica que facilita y asegura productividad durante todo el año. Este cantón es muy reconocido y de gran importancia para el desarrollo económico al poseer la segunda central hidroeléctrica más grande del país Paute Molino o conocida comúnmente como Cola de San Pablo.

La historia y origen de Paute no es tan claro, “El cantón fue uno de los lugares más importantes del Austro, y estaba poblado en su mayoría por los Cañaris y los Incas, en sus tierras había gran variedad de flora y fauna, llevando a todo antecedente sobre el cantón a decir que Paute fue tierra de Indios valientes y sabios que supieron prevalecer sus raíces a través del tiempo” (Hugo Cobos, 2006, p. 42).

Según Juan Carlos Loja (2017) menciona que:

Se cree que fue el propio Huayna Cápac quien nombró como Paute a dichas tierras, pues según apuntan todas las historias que el gran rey que nació en Tomebamba (hoy Cuenca), en aquellos tiempos visitaba frecuentemente estos lugares, como todos a su alrededor y en una de sus estadías vio en la orilla del río a una hermosa india que posaba sobre una piedra echando caireles a una manta, y fue en ese instante que nombró al pueblo como Paute. Pues esta es la historia más común entre los lugareños que ha venido siendo contada generación por generación por los mayores y se ha convertido en el relato más característico que dio el nombre al Cantón. (p. 17)

1.1.3 Gualaceo

Por la belleza única de esta ciudad enclavada en el valle del Santa Bárbara y por el carácter acogedor de su gente, a Gualaceo se le denomina el “Jardín Azuayo” actualmente ostenta el título de Patrimonio Cultural de la Nación. Por su situación, es un nudo de comunicaciones hacia el oriente ecuatoriano. Sus principales actividades son la agricultura, la artesanía y el turismo.

Gualaceo pueblo de gente trabajadora y de grandes valores se encuentra ubicado a 38,5 Kilómetros de la ciudad de Cuenca, alberga tradiciones culturales milenarias, artesanía, arquitectura, música y gastronomía, todos estos factores hacen de Gualaceo uno de los rincones más privilegiados del Azuay. Este cantón es poseedor de tierras fértiles,

cuenta con gran variedad de productos durante todo el año gracias a su clima y a su zona geográfica en la que se encuentra ubicado. Gualaceo cuenta con habilidosos manufactureros que gracias a su ingenio confeccionan artesanías principalmente en textiles de cuero como es el calzado, esto ha sido la principal fuente de ingresos de toda su población junto con la agricultura.

Dado que no existe evidencia formal del origen de Gualaceo Max Arizaga (1983) menciona que:

Gualaceo fue fundada en el mes de abril de 1534 por Sebastián de Benalcázar, también padre fundador de la ciudad de Quito, Benalcázar a la cabeza de varios españoles, fue conducido por el cacique cañari Llivicura a través de las laderas de Cristo Rey y Dotaxi, sector denominado Paiguara. Luego de salvar aquellos montes llegaron hasta el valle de Gualaceo, lugar que fue elegido para establecer un primer campamento de avanzada español en las márgenes del río que bautizaron Santa Bárbara, cuya denominación original era Gualaxio. (p. 44)

1.1.4 Chordeleg

El Cantón Chordeleg se halla localizado al sur este de la Sierra Ecuatoriana, provincia del Azuay. Se encuentra ubicado en el margen derecho del río Santa Bárbara a aproximadamente 42 kilómetros de la ciudad de Cuenca. Es famoso por su artesanía, como cerámicas, bordados a mano y joyería, cuenta con decenas de joyerías en las cuales se destacan los maravillosos trabajos de orfebrería de sus habitantes. Es un cantón reconocido alrededor del mundo por su maravilloso contenido cultural que es único por la gran calidad de sus obras en artesanías, sean estas en barro, paja toquilla o metales nobles.

Según el Ministerio de Turismo (2021) menciona que:

Históricamente, la zona de Chordeleg ha sido considerada una tierra de gran importancia para los diferentes grupos humanos que la poblaron, ya sea por su

abundancia de recursos naturales o bien por los metales preciosos, en especial el oro de sus ríos. Los Cañaris, por ejemplo, consideraron a estos territorios como sagrados y prueba de ello son las numerosas “huacas” o tumbas de caciques y sacerdotes que fueron encontradas, algunas con valiosas ofrendas funerarias de oro y plata. (párr. 2)

La abundante actividad artesanal de las culturas precolombinas que habitaron estas tierras continúa siendo hoy en día un importante motor de la economía en Chordeleg. Numerosas familias se dedican a la alfarería, el tejido de paja toquilla, el bordado y la joyería, siendo esta última la actividad más importante de este pueblo, otorgando prestigio nacional e internacional. (Ministerio de Turismo, 2021, párr. 2-3)

Según la Asociación de Municipalidades Ecuatorianas (2010):

El origen de Chordeleg se da con el nacimiento de las tribus Cañaris. Sus leyendas cuentan que dos hermanos lograron sobrevivir al gran diluvio universal en la cumbre del Fasayñan, uno de ellos se desposa con una hermosa mujer cuya apariencia similar a la Guacamaya (mitad ave mitad mujer) cuyos hijos dan origen a la tribu de los Cañaris, desde esta época fue un lugar mítico y sagrado, utilizado como cementerio de los principales caciques y reyes, los que eran sepultados con objetos trabajados en oro, plata y cerámica. (párr. 2)

Este hermoso cantón guarda las ancestrales técnicas y formas para la elaboración de artesanías que constituyen verdaderos objetos de arte; a esto se suma manifestaciones y tradiciones culturales como: los danzantes, el curiquingue, el Tucumán, la escaramuza que aún se conservan en ciertas comunidades rurales.

1.2 Tradiciones

El concepto de tradición es polisémico, pues depende de la perspectiva en que esta sea vista, pero según la Real Academia Española (2021) es la “transmisión de noticias, composiciones literarias, doctrinas, costumbres, etc., hecha de generación en generación” (párr. 1). Las tradiciones deberían estar orientadas a la conservación y permanencia gastronómica, cultural y ancestral con el fin de evitar la pérdida de grandes rasgos que definen a una nación y sus habitantes.

La gran diversidad de actividades que cada cantón realiza, se convierte en factores fundamentales para definir la identidad de un pueblo, a través de sus tradiciones, ideologías, creencias entre otras características propias de cada persona.

A lo largo de los años, muchos son los cambios que se han evidenciado en cuanto a las costumbres y formas de vida de diferentes pueblos, la gran mayoría de las veces ocasionado por la introducción de nuevos estereotipos u otras ideologías que a la larga, cambian pensamientos o las perspectivas personales de cada individuo en cuanto a su forma de comportarse y actuar dentro de una determinada sociedad, sin embargo, todavía existen actividades únicas que perduran en los pueblos actuales, quizás con pequeñas variaciones pero siempre respetando su origen y significado.

Es importante considerar las nuevas formas de vida que se han generado gracias a los cambios mundiales ya sea por temas económicos o sociales, no obstante, según Loja P (2017) afirma que:

Hacer prevalecer nuestra identidad y conservarla para las futuras generaciones, tal vez sea un camino difícil pero no imposible. La identidad ecuatoriana es un rasgo único que se ha mantenido desde tiempos ancestrales y que debemos valorarla en todos los aspectos de la cotidianidad. (p. 15)

Ser ecuatoriano significa, en parte, estar atravesado (física y simbólicamente) por la conquista española, esto es fundamentalmente el idioma y la religión, pero también unas formas específicas de ser y estar en el mundo, que tiene que ver con la historia de los indígenas y ancestros que habitaban nuestra tierra. Es decir, habitamos un mundo complejo, compuesto por piezas de origen distinto: el mundo indígena y el mundo de la conquista, somos ambas cosas a la vez: el mestizaje. (Moreira, 2012, p. 5)

A continuación, se presenta un estudio de las principales y más reconocidas tradiciones de los cuatro cantones con mayor influencia gastronómica y turística en la provincia del Azuay: Cuenca, Paute, Gualaceo y Chordeleg; las mismas que por lo general mantienen similares características en cuanto a sus prácticas, principalmente en el ámbito religioso.

1.2.1 Cuenca

Cuenca es considerada como uno de los cantones con mayor tradición gastronómica frente a los demás cantones que conforman la provincia del Azuay, esto debido a su gran multitud de prácticas ya sea religiosas, ancestrales, festivas, etc.; además al estar ubicada en lo alto de un gran valle, tiene el privilegio de contar con una gran diversidad de productos todo el año garantizando de esta manera a aprovecharlos continuamente.

Dentro de las principales tradiciones cuencanas podemos destacar el gran “Pase del Niño Viajero”, caracterizado por la reunión de personas católicas al conmemorar las vísperas del nacimiento del Niño Jesús. Durante esta celebración, cientos de personas se reúnen con el fin de celebrar el nacimiento de Jesús integrando varias actividades tradicionales y de gran simbolismo tanto para las personas como para la cultura que caracteriza a Cuenca. Dentro de las principales actividades que se desarrollan durante el

“Pase del niño Viajero” tenemos: procesiones, celebraciones eucarísticas, novenas, desfiles masivos, entre otras actividades que con el paso del tiempo han tenido ciertas variaciones con elementos propios y originales. Todo este conjunto de actividades se las realiza a partir del primer domingo de advenimiento y culmina el martes de carnaval.

Imagen 2: *Pase del niño viajero en Cuenca durante el mes de diciembre*



Nota: Miles de católicos se concentran en grandes procesiones el 24 de diciembre de cada año recorriendo gran parte del centro histórico. Tomado de El Mercurio, 2021.

Según Fundación Turismo Cuenca (2016) existen dos tipos de pases: los mayores, los cuales consisten en reuniones con presencia de un gran número de personas y por lo general rinden culto a imágenes del Niño Dios en templos o comunidades religiosas, mientras que las menores se refieren a reuniones de carácter familiar, con menor cantidad de personas, sin embargo, en ambos casos es importante reconocer la tradición gastronómica que se ha mantenido a través de los años durante la ejecución de la misma como es el consumo de la “costra” y la chicha, alimentos que los denominados priostes brindan a sus invitados.

Por otro lado, durante las velaciones que se realizan en los hogares podemos encontrar el consumo del aguardiente, las tazas de café, el agua de canela y el tradicional chocolate con pan. (párr. 2)

Otra de las reconocidas tradiciones dentro de la ciudad de Cuenca es el Corpus Christi, celebración religiosa que implica numerosas actividades culturales, como también gastronómicas. Consiste en uno de los acontecimientos más importantes para la religión católica en homenaje al “Cuerpo de Cristo”, en donde muchos católicos asisten a misas, realizan desfiles y grandes procesiones con imágenes sagradas alrededor del parque central, finalizando con pirotecnias, danzas folclóricas y quema de grandes estructuras denominadas castillos alegóricos. Este tipo de actividades representan para el turista local y extranjero, una opción para su entretenimiento, los motivan a permanecer en el lugar y aportan significativamente al desarrollo económico de negocios.

Al igual que muchas expresiones culturales, El Corpus Christi también se complementa de una muy llamativa tradición gastronómica, muchas de las veces toman el mayor protagonismo durante esta práctica religiosa, se trata de los tradicionales “dulces de corpus” denominados así por su gran particularidad y simbolismo que ha representado a través de los años para los ecuatorianos incluso la investigadora Nydia Vázquez de Fernández de Córdova ha realizado un extenso recetario de los dulces más representativos del Corpus Christi en su libro Ashanga (2015), con el fin de mantener un respaldo de aquellas preparaciones y a la vez asegurar su continuidad a futuro. Por otro lado, es muy típico encontrar personas vendiendo canguil, chispiolas, manzanas acarameladas, algodón de azúcar, espumillas y empanadas de viento, que a su vez emanan infinidad de aromas típicos en las calles, aromas que perduran en las memorias de personas que transcurren por las zonas, dejándoles vivos recuerdos de la época y del lugar.

1.2.2 Paute

El cantón Paute, reconocido a nivel nacional por su inigualable hornado, es considerado como uno de los cantones más representativos a nivel provincial por sus grandes aportes al desarrollo económico del país gracias a muchos factores como los turísticos, gastronómicos, culturales, artesanales, entre otros que representan y definen la identidad de sus habitantes.

Paute también conserva muchas de sus tradiciones aún vigentes y a la vez ha implementado muchas otras debido a su gran demanda turística de los últimos años. Las tradiciones más representativas de Paute son: Las fiestas de cantonización y el carnaval del Río Paute.

Según Raúl Delgado Orellana (2019), actual alcalde de Paute:

El 26 de febrero de cada año el cantón Paute celebra rebotante de sus fiestas de cantonización con un programación de festividades que dura aproximadamente 15 días con actividades que se han vuelto tradicionales tales como : la competencia automovilística que se desarrolla por las calles del centro cantonal, la competencia de bicicross que se realiza en la pista que está ubicada en las orillas del río Paute, la popular noche de luces y juegos pirotécnicos en los que las tradicionales bandas del pueblo, los inolvidables castillos son los que la hacen una noche especial para los pauteños y los turistas. Y para dar un toque especial a las festividades se realiza la elección de la reina del cantón al igual que la elección de la cholita Pauteña actos en los que las tradiciones y el folklore de Paute salen a relucir. (GAD de Paute, 2019, p. 1)

La elección, tanto de la cholita como de la reina de Paute, tienen como objetivo rescatar y valorar la cultura local a través del uso de trajes típicos como son: la pollera, el paño, el sombrero y la blusa bordada.

Imagen 3: *Candidatas a Cholita Pauteña 2014*



Nota: Cada una de las participantes visten trajes típicos representando a la cultura local. Tomado de @PauteAlcaldía, 2014, Twitter.com

Además, las escenificaciones de actos históricos durante sus presentaciones demuestran el valor de los mismos al ejemplificar escenas de su constitución como cantón, dándole la respectiva importancia a los principales personajes que participaron durante su independencia.

El Carnaval del Río Paute es una de las tradiciones más reconocidas a nivel local y nacional, con gran acogida por parte de turistas locales y extranjeros gracias a sus llamativos eventos que se desarrollan durante sus festividades de cantonización. Tradicionalmente, se realizan shows artísticos durante tres días con la participación de artistas muy reconocidos a nivel internacional, además, durante esta actividad, se reúnen todos los barrios, jorgas y clubes de Paute con el fin de participar en las grandes caravanas organizadas por las entidades públicas locales en donde se puede apreciar grandes multitudes de personas arreglando carros alegóricos, llenos de colorido que complementados con máscaras y disfraces, hacen de las calles de Paute lugares de alegría

y gran acogida. Por otro lado, una de sus características más interesantes durante esta actividad es la elección de la reina de Carnaval entre muchas participantes, las mismas que se destacan por sus coloridos trajes, presentaciones, adornos y complementos como flores o frutas, e incluso en mucho de los casos con platillos tradicionales como el cuy asado o el reconocido hornado de chanco pauteño.

1.2.3 Gualaceo

El cantón Gualaceo es considerado como el “Jardín del Azuay”, esto gracias a los numerosos ríos que lo rodean y por la gran cantidad de fauna nativa que posee el mismo al estar ubicado en un hermoso valle. Además, hace algunos años atrás, fue declarado como Patrimonio Cultural de la Nación gracias a sus inigualables estructuras arquitectónicas, casas tanto antiguas como modernas que identifican el pueblo único de Gualaceo y sus calles angostas dentro de su centro histórico.

Gualaceo es un cantón muy reconocido a nivel internacional debido a la prevalencia y cuidado de sus tradiciones y costumbres a lo largo de los siglos, las mismas que se han transmitido de generación en generación hasta la fecha actual mediante su manifestación a través de artesanías, su comida, vestimenta, dialecto entre otros rasgos que caracterizan al gualaceño.

Entre las principales tradiciones del cantón Gualaceo podemos destacar: las fiestas populares, las fiestas cívicas y las fiestas religiosas, las mismas que se podrían considerar como las expresiones más bellas de este cantón ya que durante las mismas llenan de alegría a sus pobladores, para esto, las autoridades se preparan con antelación organizando las diferentes actividades, algunas veces con severos cambios, pero siempre con el objetivo de mantener su concepto y significado.

Las fiestas populares según León Coronel (2008) “es una celebración en la que el regocijo está íntimamente ligado al hecho. Cuando ha ocurrido algo que provoca gran

satisfacción se organizan fiestas para expresar plácenteramente esas emociones positivas” (p. 11), sin embargo, es necesario involucrarnos directamente en estas actividades para comprender su significado y a la vez ser parte de su historia. Dentro de las principales festividades populares encontramos el día de los inocentes celebrado tradicionalmente en el Mercado 10 de Agosto, en donde muchos grupos participan con sus respectivas comparsas las mismas que al final del evento son premiadas según su participación. Su origen tiene antecedentes bíblicos, específicamente en el evangelio de Mateo, en donde se relata la huida de la sagrada familia hacia Egipto por amenazas del rey Herodes.

El Carnaval del Río Gualaceo es otra de las principales festividades populares desarrolladas durante el mes de febrero o marzo, dependiendo la fecha de Semana Santa. Antiguamente, los pobladores mantenían formas muy originales de jugar carnaval durante estas fechas, como son las cáscaras de huevo rellenas de agua, anilina, harina y hasta tierra blanca, sin embargo hoy en día esta tradición se ha convertido en un martirio para muchas personas ya que ahora se han implementado bombas de agua, pistolas y cariocas que en mucho de los casos resulta muy molesto para sus participantes, incluso se puede decir que se ha perdido el respeto hacia las personas mayores por parte de la sociedad juvenil que se tornan muy agresivos durante esta celebración, incluso lo hacen a propósito con el fin de mofarse al tirar los sombreros de campesinos que transitan por la zona.

Los principales destinos para la celebración del carnaval de Gualaceo son los ríos Santa Bárbara y San Francisco, en donde se reúnen gran cantidad de familias y amigos, manteniendo esta actividad hasta la fecha como una forma de expresión cultural que define a la población de Gualaceo. Por otro lado, las autoridades locales programan muchas actividades culturales como la elección de la reina de carnaval con personajes muy coloridos, danzas típicas y actividades recreativas cada año, desde el sábado de vísperas de carnaval hasta el martes que finaliza esta reconocida fiesta.

Imagen 4: *Rosero de Gualaceo*



Nota: El rosero es una bebida representativa del cantón Gualaceo y está presente en todas sus festividades. Tomado de <https://visitagualaceo.travel/destinations/el-rosero-2/>

En cuanto a sus tradiciones gastronómicas podemos destacar el grandioso festival del dulce y el rosero que nació el 29 de noviembre del 2005, gracias a la gran influencia que tuvo a nivel nacional y a través de la municipalidad y asociaciones panificadoras inauguraron esta idea con el fin de promocionar sus propias preparaciones como es el rosero: una bebida elaborada a partir de una base de maíz, acompañada con fruta picada. Además, durante el festival que generalmente se desarrolla en el parque 10 de Agosto, se oferta una gran variedad de dulce típicos como quesadillas, roscas de yemas, arepas, suspiros, bizcochos, entre otros que llenan de mucho color y aroma cada puesto en los cuales se los expende.

En cuanto a las fiestas cívicas, según León Coronel (2008) define:

Las Fiestas Cívicas son de carácter oficial y pueden ser de ámbito nacional o local siendo esencial el feriado correspondiente. Acontecimientos relacionados con la independencia o fundación predominan y tienen especial importancia actos especiales con contenidos patrióticos y académicos a los que asiste un minoritario grupo". (p. 21).

Dentro de las principales fiestas cívicas del cantón Gualaceo podemos resaltar el desfile Cívico-Militar y la cantonización, desarrolladas durante el mes de junio con ferias gastronómicas y culturales, además de la elección de la reina de Gualaceo con la participación de hermosas mujeres que definen la identidad local a través de la representación y valoración de sus principales tradiciones mediante la escenificación de las mismas durante sus presentaciones.

El cantón Gualaceo, está conformada en su gran mayoría por personas católicas, por lo que sus festividades religiosas representan un gran simbolismo para sus habitantes. Entre las principales festividades podemos mencionar: la Semana Santa, las fiestas del Patrón Santiago de Gualaceo y el popular Pase del Niño Viajero.

1.2.4 Chordeleg

El cantón Chordeleg es uno de los cantones azuayos con mayor trascendencia cultural debido al arduo trabajo de sus habitantes y autoridades por preservar su cultura. Hoy en día podemos apreciar y ser parte de una serie de actividades poco usuales, pero con un gran significado para sus participantes.

La gran mayoría de sus tradiciones se basan en eventos de origen ancestral, los mismos que suelen celebrarse únicamente en fechas especiales con manifestaciones a través de castillos pirotécnicos, danzas folklóricas, vacas locas, entre otros.

Entre las principales festividades o actividades populares podemos mencionar: la pampa mesa, semana santa, día de los difuntos, el camario, el huasipichana, las escaramuzas, los danzantes, el carnaval y las cosechas.

Según Vera (2016) la pampa mesa consiste en una comida comunitaria en donde los participantes se acomodan en el piso y sobre manteles e incluso ponchos se esparce la comida, el mote como principal producto y sus acompañantes (papas, carnes, queso, habas, etc.), de la misma manera se suele "guanllar" (llevar a sus casas). Previo al inicio

del consumo de los productos, las personas encargadas acostumbran a recordar su objetivo e invitan a la degustación de los mismos. (párr. 2)

Imagen 5: *Pampamesa entre estudiantes y profesores*



Nota: La pampa mesa representa la diversidad y cultura de Chordeleg. Tomado de <http://temg1.blogspot.com/2015/04/la-pampa-mesa-como-estrategia-para.html>. 2015.

Durante la Semana Santa, al igual que cualquier católico, los pobladores de Chordeleg acostumbran a realizar el ayuno del Viernes Santo en honor a la crucifixión de Jesús, además realizan procesiones con la participación de diversos personajes como los “guioneros” (personajes vestidos de negro que llevan una bandera negra y entonan un clarinete elaborado con un cacho de vaca, el mismo que simula llanto), personas que llevan una corona de espinas en un charol y católicos que llevan imágenes sagradas en las cuales se representan las diferentes etapas de la pasión de Cristo. Por otro lado, la población del cantón Chordeleg acostumbra a consumir los doce platillos entre los cuales se incluye la fanesca en representación de los doce discípulos de Jesús.

En cuanto a la conmemoración del día de los difuntos, antiguamente los familiares llevaban comida al cementerio, degustaban de la misma junto a la tumba de su ser querido y ofrendaban el platillo que más le gustaba al difunto, sin embargo, hoy en día esta tradición

ha presentado un cambio radical ya que únicamente se celebra una eucaristía en honor a todos los difuntos y al término de la misma sus familiares colocan ofrendas florales y velas aparte de limpiar sus tumbas.

El camario es una actividad tradicional muy llamativa de esta región que consta de preparaciones típicas como el cuy asado, el mote, la chicha, pan, aguardiente, gallina asada, entre otros, que eran llevados y entregados con el fin de pedir favores a otras personas, por ejemplo: solicitar que sean compadres, pedir matrimonio a señoritas, etc.

El huasipichana fue una tradición muy popular en tiempos remotos, pues hoy en día muy pocas son las personas que la practican por desconocimiento o pérdida de su valor simbólico. Consiste en una celebración típica al terminar de construir una vivienda, para ello participan todos los personajes que hicieron posible su levantamiento a través del consumo de chicha mientras se entona el acordeón con música tradicional. Además, los compadres se encargan de colocar la cruz en la parte central del techo, mientras que las demás personas participan sembrando pencos y flores alrededor de la casa. (Vera, 2016, párr. 6)

Las escaramuzas generalmente se celebran durante sus fiestas patronales, en donde alrededor de veinte personas, especialmente hombres, realizan homenajes a su Santo mediante desfiles a caballo acompañados de la banda de pueblo en donde se arrojan monedas (capillos), caramelos, galletas, panes, entre otros a las personas que se concentran para presenciar el evento.

Imagen 6: *Desfile de escaramuzas en Chordeleg*



Nota: Representación tradicional de las escaramuzas con jinetes entrenados con el fin de ejecutar piruetas con gran simbolismo ancestral. Tomado de @GADChordeleg, 2021. Twitter.com

Durante todas sus festividades tradicionales no pueden faltar los danzantes, conformado por múltiples personajes disfrazados con sombreros, vestidos adornados con cintas, espejos y lentejuelas, además, nunca faltan tres personajes muy reconocidos como son: el “mono”, que lleva una tripa que hace apercibir a la gente; el “soto” que lleva un traje con espinas que extraen de plantas originarias de cerros y va abrazando a las personas dejando las mismas en sus prendas; y el “ruco” que lleva el aguardiente o la chicha y va haciendo degustar a todos los presentes.

El carnaval de Chordeleg antiguamente era denominado como “Pircara” Vera (2016) el mismo que consistía en la formación de dos grupos distintos, los cuales se enfrentaban con piedras y cuando uno era alcanzado por las mismas, ofrecía su sangre a la Pachamama (tierra), sin embargo, debido al riesgo que implicaba su ejecución, en la actualidad se juega únicamente con agua, polvo y huevos de forma familiar y comunitaria. (párr. 10)

Por último, las cosechas representan un gran símbolo de identidad regional para el cantón de Chordeleg ya que antigua y actualmente los alimentos producidos masivamente, en especial el maíz, el trigo y la arveja representaban sus principales fuentes de ingreso y alimento para las familias rurales específicamente. En agradecimiento a la buena producción y cosecha, sus habitantes ofrendaban la mejor parte de los mismos a la iglesia con la esperanza de conseguir una nueva y buena temporada agrícola.

Tabla 1: *Tradiciones de Cuenca, Paute, Gualaceo y Chordeleg*

Cantón	Tradicición / Festividad	Fecha	Actividades	Platillos representativos
Cuenca	Pase del Niño Viajero	24 de diciembre	Procesiones, Celebraciones eucarísticas, Novenas y Desfiles masivos	Costra Chicha Aguardiente Canelazo
	Corpus Christi	Junio	Misas, Desfiles, Procesiones, Quema de pirotecnias, Danzas folclóricas	Chocolate con pan Dulces de Corpus Empanadas de viento
Paute	Fiestas de cantonización	Febrero	Elección de la reina Pauteña	Cuy asado Hornado Frutas Yaguana
			Elección de la cholita Pauteña	
	Carnaval del Río Paute	Shows artísticos Desfiles de carros alegóricos Elección de la Reina de Carnaval		
Gualaceo	Fiestas populares	6 de enero	Día de los inocentes	Rosero Quesadillas Roscas de yema Arepas Suspiros
		Febrero	Carnaval del Río Gualaceo	
	Tradiciones gastronómicas	Noviembre	Festival del dulce y del Rosero	
	Fiestas cívicas	Junio	Desfiles cívico-militar Cantonización Ferias gastronómicas y culturales Elección de la reina de Gualaceo	
	Fiestas religiosas	Marzo - abril	Semana Santa Fiestas del	
		Junio - Julio	Patrón Santiago de Gualaceo	
Diciembre		Pase del niño viajero		

	Tradiciones típicas	Fechas especiales	Pampamesa El camario Huasipichana Escaramuzas Danzantes	
Chordeleg	Semana Santa	Marzo - abril	Ayuno Procesiones Consumo de los doce platillos	Mote Papas Queso Habas Cuy Gallina asada
	Día de los difuntos	Noviembre	Ofrendas florales Limpieza de tumbas	
	Carnaval	Febrero	Juego con agua, polvo, y huevos Actividad comunitaria y familiar	

Fuente: Elaboración propia

1.3 Evolución económica - política de la provincia del Azuay

La provincia del Azuay se caracteriza por ser una de las provincias de mayor antigüedad en la historia del Ecuador debido a los tempranos asentamientos aborígenes hace miles de años, sin embargo, la intervención de civilizaciones españolas y el mestizaje han modificado radicalmente las formas de vida, costumbres y tradiciones autóctonas de cada cantón perteneciente a la provincia del Azuay.

Cabe destacar y reconocer los acontecimientos históricos, muchas de las veces por personajes anónimos quienes lucharon por prevalecer y conservar la mayor cantidad de rasgos identitarios propios del Azuay a través de manifestaciones patrimoniales como las tradiciones, las costumbres y especialmente la historia oral, las mismas que representan grandes símbolos para el desarrollo cultural y de identidades locales.

Es muy importante difundir y conservar las diferentes tradiciones orales que han hecho posible el conocimiento del pasado y el presente en relación a la constitución de la provincia del Azuay y sus cantones, ya que los mismos conducirán paulatinamente al rescate de la memoria histórica y social de sus habitantes con el fin de lograr un mejor conocimiento de la circunscripción territorial, ampliando la visión hacia la provincia y la región por parte de propios y extraños.

Para el estudio sobre la evolución de las formas de vida y tradiciones, nos centraremos principalmente en el análisis general de toda la provincia del Azuay, pero sobre todo en la influencia de diversas culturas o civilizaciones que intervinieron paulatinamente en la conformación de los cantones, pasando del periodo colonial al período republicano incluyendo la formación e integración de los primeros indicios de patrimonio cultural e identidades azuayas y cuencanas.

1.3.1 Periodo colonial

Los Cañaris dominaban gran parte de lo que hoy conocemos como el austro ecuatoriano entre los periodos de los años 400 a 1500 después de Cristo, registrándose también indicios de su presencia en otras provincias como Chimborazo, El Oro, Loja y Morona Santiago. Con la llegada del imperio incaico, y debido a su extrema fuerza militar, los cañaris se vieron en la obligación de ceder sus dominios a manos de su emperador Huayna Cápac, quien por la llegada y conquista española falleció posteriormente a causa de un golpe epidemiológico de viruela y sarampión contraído durante esas épocas debido a la influencia de civilizaciones españolas que arribaron con el fin de apoderarse de territorios incaicos.

Durante el siglo XVI gran parte de la población incaica falleció debido a la presencia de enfermedades traídas desde el continente europeo, afectando principalmente a niños y adultos, según Santillán (2010) en 1558 murieron las tres cuartas partes de la sierra ecuatoriana. Para el siglo XVII, ya se registraba una mejoría y recuperación de la población debido al incremento natural, la inmigración y al descenso severo de epidemias.

Durante el siglo XVIII, se presentaron nuevas epidemias como la gripe, el sarampión, la viruela, entre otros de menor gravedad los cuales impulsaron la rápida recuperación poblacional a diferencia del siglo anterior.

El imperio incaico fué el más extenso en la América precolombina, abarcando varias regiones de Perú, Bolivia, Ecuador, Argentina y Chile, entre ellos la zona austral de Ecuador, sin embargo, con la llegada de los españoles, el 15 de noviembre de 1532, se registra su fin con la caída de su principal líder Atahualpa que fue víctima de una emboscada en la plaza de Cajamarca. (p. 35)

1.3.2 Periodo republicano

Durante el periodo republicano, a partir del siglo XIX, existe un cierto grado de interés por parte de los azuayos por independizarse y a la vez controlar autónomamente sus propios recursos. Para conseguir este objetivo, muchos azuayos, en especial cuencanos dieron sus vidas en sanguinarios enfrentamientos bélicos y protestas, sin embargo, a pesar del peligro percibido, siempre se mantuvieron firmes en sus decisiones por lograr la independización local.

Es importante y pertinente mencionar a ciertos personajes que hicieron posible la independización de cada rincón azuayo, los mismos que tuvieron la iniciativa de crear ambientes más propicios para su gente. Este es el caso de Federico Gonzales Suarez, Paulino Ordoñez, Fernando Salazar y Piedra, y Joaquín Tobar quienes desde 1795 impulsaron a través de diversas expresiones públicas como escritos y letreros, ideas de liberación de denominaciones españolas que posteriormente tuvo resultados positivos.

Según Neira Escudero (2014) afirma que:

La historia de la constitución se remonta al 25 de junio de 1824, poco tiempo después de la Independencia, como parte de la Gran Colombia. La provincia se crea sobre una zona con una larga y continua ocupación poblacional. Sus redes de relaciones, comercio y migraciones dinámicas, se remontan al período precolombino en el que la actual provincia del Azuay tuvo un importante desarrollo y buen número de pobladores (...) después de 2 siglos y medio de un sistema administrativo

colonial, en el proceso inicial de la Independencia, la actual provincia del Azuay fue siempre identificada con el nombre de Cuenca, pero cerca de la independencia definitiva de nuestro país y su anexión a la Gran Colombia se establece el Departamento del Azuay, uno de los 3 que formaba el Distrito del Sur (hoy Ecuador). Se expide el Departamento del Azuay el 25 de junio de 1824. (El Telégrafo, 2014, párr. 2-13)

1.3.3 Evolución social y económica

Con el fin de conseguir estabilidad productiva y financiera, los pobladores azuayos conformaron una serie de organizaciones y entes gubernamentales secuencialmente las mismas que fueron generando políticas y estrategias que garanticen al fortalecimiento de la organización y participación social en procura del bienestar de todos sus asociados.

Durante la primera mitad del siglo XX, en la década de los cincuenta, se desencadenó una gran crisis económica regional, la misma que obligó a reordenar las actividades productivas, afectando principalmente a las zonas rurales. A raíz de estos problemas, surgieron nuevos departamentos, organizaciones y entes sociales con el fin de organizar la economía local.

Debido a los grandes cambios en la estructura política y productiva causados por la mala administración de los gobiernos represivos y discriminatorios de aquellas épocas, muchos campesinos y trabajadores se vieron en la obligación de realizar levantamientos y protestas en contra de las injusticias presentadas en aquel tiempo por parte del gobierno local, dando origen de esta forma a organizaciones vinculadas a nuevas formas de producción en el Azuay, especialmente a favor de la industrialización de procesos productivos generando a la vez una controversia con productores artesanales. Sin embargo, para el año 1957 el proceso de industrialización fue aceptado, aprobado y posteriormente protegido por una serie de normas y legislaciones que permitieron el

desarrollo económico y recuperación financiera de la provincia del Azuay. Cuenca como eje central y principal, impulsó todos estos procesos, considerando su ubicación, con el intercambio de productos entre regiones paralelas a la misma siendo sus principales fuentes las ramas de la madera, la industria de alimentos y bebidas y la cerámica que tuvieron mucha influencia en su recuperación. Es importante señalar también el gran protagonismo que tuvo Gualaceo, que en ese entonces y hasta ahora es considerado por ser el principal productor y exportador de sombreros de paja toquilla a pesar de su considerable declive del 130% durante la crisis económica previamente mencionada a nivel del Azuay.

Dentro de las primeras organizaciones políticas constituidas legalmente dentro de la provincia del Azuay podemos citar a la sindical, que consiste en organizaciones dedicadas a la defensa de sus derechos, especialmente laborales, como ejemplo práctico tenemos a los que luchaban por la exportación de sombreros de paja toquilla y la producción agropecuaria.

Otra de las principales organizaciones son las cooperativas, ya sean de transporte, vivienda, ahorro y crédito, de producción de comercio o de servicios, las mismas que manejan un concepto de igualdad, solidaridad y apoyo mutuo, generalmente surgieron a partir de un determinado problema, tal es el caso del Azuay durante el feriado bancario a finales del siglo pasado, donde muchas personas crearon cooperativas de ahorro y crédito, pero con el objetivo de primar el individualismo y beneficio personal.

Las organizaciones barriales fueron otras de las que se formaron durante el siglo XX, las cuales tenían el objetivo de lograr un beneficio colectivo para el barrio al que pertenecían a través de gestiones por parte de sus dirigentes. Finalmente, tenemos a las organizaciones poblacionales, las mismas que han sido consolidadas de forma espontánea

debido a una necesidad en específico, llegando a su disolución una vez conseguido el objetivo determinado.

Como estrategia para la prevalencia de los valores y rasgos identitarios del Azuay, los gobiernos locales han venido trabajando en la educación cultural con el fin de que la población en general reconozca sus principios y objetivos dentro de la sociedad en la que viven.

Para el estudio de la evolución económica del Azuay citaremos a Santiago Pozo Rodríguez (2012), quien destaca cuatro etapas más relevantes que son:

Tabla 2: Evolución económica del Azuay

Etapas	Periodo	Características
Primera	1940 – 1960	Se describe los primeros indicios para la modernización a partir del auge y la crisis de la manufactura de la paja toquilla Se identifican procesos de migración interna y los flujos pioneros de la migración externa.
Segunda	1961 – 1980	se puede presenciar la modernización urbana auge de la industrialización en relación a la manufactura consolidación de la migración externa Cambios político culturales desde una posición conservadora hacia un pensamiento de centro-izquierda.
Tercera	1981 – 2001	la población azuaya se enfoca en la búsqueda de una reestructuración productiva apertura de la economía provincial a partir de la invención de las remesas de emigrantes crisis de la economía nacional a partir de la dolarización acontecimientos de gran importancia que posicionaron al Azuay como una de las provincias de mayor importancia a nivel nacional <ul style="list-style-type: none"> · inicio de la Central Hidroeléctrica de Paute · formulación del primer plan para el desarrollo del Azuay · desastre de la Josefina ocurrido en marzo de 1993
Cuarta	2002 - 2010	Se obliga a toda la región ecuatoriana a un cambio en la dinámica nacional y provincial desde la manufactura y la búsqueda de un nuevo modelo de desarrollo debido a la dolarización.

Fuente: (Carrasco Carpio et al., 2012, pp. 98, 99, 101, 106).

1.3.4 Evolución gastronómica

Para establecer la gastronomía propia del Azuay, las diferentes preparaciones, métodos e incluso ingredientes, se han visto influenciados por la presencia de varias culturas y civilizaciones tales como la Inca, Cañari y Española, que han venido modificando

las formas de consumo de las mismas, implementando nuevas tendencias gastronómicas sucesivamente a lo largo de la historia.

Existen estudios que detallan una serie de actos históricos que han hecho posible la formación de las primeras civilizaciones, sin embargo, no existe una fecha exacta que detalle el nacimiento de la primera civilización netamente ecuatoriana, pero a pesar de ello Cailagua (2017) menciona que el Ecuador posee por lo menos 11000 años de cultura como tal. (p. 3)

Previo a la etapa de la colonización, el territorio azuayo atravesó por cinco períodos los cuales dieron origen a la creación de las primeras cultural y su posterior evolución. El primer periodo registrado fué el Paleoindio en donde los pobladores eran cazadores y recolectores, alimentándose principalmente de semillas y frutas como taxos, moras, uvillas y animales salvajes como llamas, conejos, zorros y cuyes en ese entonces. Sus primeros asentamientos se registraron en Ilaló, Santa Elena, Cubilán, Chordeleg, Sigsig, Cotocollao, entre otros. (Suarez, 2010, p. 115). Durante este periodo se generaron nuevos métodos de producción con herramientas para sembrío como los picos y palas estableciendo de cierta manera los principios de la agricultura.

El segundo periodo fué el formativo en donde las sociedades se volvieron sedentarias a nivel nacional, estableciendo a la agricultura como factor fundamental para su subsistencia y estabilidad alimentaria, creando también sociedades más consolidadas. Durante este periodo, los productos predominantes fueron los zambos, los zapallos, el maíz primitivo, el algodón, la achira y los frijoles, empleado de la misma manera utensilios de arcilla y cerámica para procesarlos y cocerlos.

Durante el tercer periodo denominado desarrollo regional, las sociedades tenían una mejor organización social, con actividades debidamente distribuidas y asignadas entre sus habitantes, además, aparecen los primeros indicios de especializaciones en diferentes

áreas de trabajo como tejedores, agricultores, alfareros, comerciantes, etc. Los principales productos consumidos durante este periodo fueron los animales marinos traídos desde la zona costera gracias a la comunicación e intercambio de productos que originó el comercio interregional.

Para el cuarto periodo denominado de integración, según Borja Tacuri (2021) se presentan las primeras construcciones arqueológicas que actualmente se consideran como símbolo de identidad para ciertas sociedades como las ruinas de Ingapirca para Cañar.(p. 11) Además, gracias a los nuevos métodos de siembra y cosecha como las terrazas, andenes o fertilización de cultivos, las culturas dominantes en ese entonces como los Milagro-Quevedo, Napo, y Cañarís comercializaban y consumían productos como la coca, el algodón, las plumas de aves exóticas para diferentes usos y el pescado conservado en grandes cantidades de sal hacia otras regiones de las zonas costeras y amazónicas.

Durante el quinto periodo considerado como Incaico en la historia del Azuay y del Ecuador, las sociedades fueron disueltas por la intervención del imperio inca, llegando a conformar una sola sociedad denominada Tahuantinsuyo, cambiando por completo algunas tradiciones ancestrales de sociedades autóctonas y trayendo consigo nuevos ideales de siembra y cosecha basados en el calendario solar-lunar, e implementando nuevas especies de tubérculos como 200 tipos de papa y nuevas tradiciones, sin embargo, ni la posterior colonización pudo eliminar por completo las ideologías y costumbres incaicas, pues las secuelas han quedado marcadas y se ven reflejadas en las actuales formas y métodos de producción y cultivo agrícola a nivel nacional y específicamente provincial en todo el territorio azuayo.

Capítulo 2

Productos e ingredientes tradicionales del Azuay

Gran parte de los productos alimenticios que hoy en día encontramos en todo el Ecuador tienen la influencia del continente europeo debido a la intervención de la conquista española, introduciendo y adaptando especias propias de su continente y posteriormente distribuyéndolas por toda América, sin embargo, la presencia de productos autóctonos regionales han representado a lo largo de los siglos, símbolos de identidad y cultura para cada cantón ecuatoriano destacando individualmente por sus características y propiedades únicas y particulares, las mismas que han desarrollado y potenciado paulatinamente una gastronomía más interesante a través de nuevas tendencias ya sea de preparación, presentación y usos diferentes al consumo.

Los principales productos traídos desde Europa por la civilización española son: harina, galletas, tocino, arroz, frutos y granos secos, vino, aceite, sal, mieles, quesos entre otros que se adaptaron al medio y evolucionaron de forma positiva, a tal punto que con el pasar de los años se han generado nuevas especies debido a las propiedades del suelo, el clima, la altitud, entre otros factores que facilitan la producción de los mismos., sin embargo, aún se mantiene la originalidad de algunos productos autóctonos como la papa y el maíz.

2.1 Los cantones y sus productos

A continuación, se presenta el estudio de los principales productos cultivados en los cuatro cantones más representativos de la provincia del Azuay, con la finalidad de difundir sus más importantes aplicaciones, y la influencia que tienen en la actualidad dentro de la gastronomía austral.

2.1.1 Cuenca

Cuenca se ha caracterizado siempre por su gran diversidad agrícola gracias a sus diferentes áreas geográficas situadas en diferentes alturas, lo que favorece al cultivo

variado y rotativo de diversos productos de distinta procedencia, complementando de esta manera una gastronomía más variada y original. A la vez, al ser una ciudad de gran trascendencia histórica, cuenta con productos de gran influencia en el ámbito gastronómico.

Actualmente, gracias al trabajo de los gobiernos locales, provinciales y nacionales se han podido conservar grandes vestigios culturales que representan la tradición agrícola de pueblos ancestrales a través de sus edificaciones, como claro ejemplo tenemos el museo arqueológico Pumapungo, que según Brazzero (2012) define como:

“Puerta del puma” o también “cola del puma”, considerado actualmente como un barrio sagrado ya que contiene diferentes áreas como lagunas, huertos especiales, destinados principalmente al cultivo del maíz, producto muy demandado durante la época incaica, como también la papa, el ají y los frutos andinos. (p. 54)

Dentro de los principales productos cultivados dentro del cantón Cuenca tenemos al trigo, maíz, papas, fréjol, haba, zanahoria, coliflor y legumbres durante las primeras civilizaciones establecidas en esta ciudad, convirtiéndolas en productos base para todas las familias y conservando su cultivo hasta la fecha actual, con algunas modificaciones ya sea en su forma de producirlas o cambios genéticos a lo largo de los años debido a la gran demanda de alimentos que la población de hoy en día necesita. Hoy en día, muchos de los productos se han globalizado y se los puede encontrar en todos los países, regiones o comunidades, tal es el caso de Cuenca que ha introducido con el pasar del tiempo nuevos productos de acuerdo a su gastronomía como legumbres, tubérculos, granos, frutas, entre otros que han complementado significativamente al desarrollo económico y cultural de su gente. Entre los productos introducidos desde otras regiones y que se han adaptado al medio cuencano, sobre todo en las zonas rurales tenemos los higos, la manzana, el durazno y la pera que durante sus festividades o reuniones familiares suelen consumirlas como un postre. Además, dentro de los animales con mayor aplicación gastronómica tenemos al

chanchito con sus reconocidas preparaciones como el hornado, la cascarita y el tradicional chanchito a la barbosa, los mismos que lo podemos encontrar en diferentes zonas de Cuenca, cada una con su particularidad en cuanto a su sabor y textura. Otro de los animales con gran influencia es el tradicional cuy, el mismo que se lo suele preparar asado al carbón y acompañado de papas, mote y ají tradicionalmente, productos muy autóctonos y propios del austro ecuatoriano.

En cuanto a los principales granos con mayor cultivo en Cuenca tenemos el maíz, el frijol, el haba y la arveja que gracias a su versatilidad se los puede consumir de diferentes formas ya sea tierno o seco, poseen muchos nutrientes beneficios garantizando preparaciones muy llamativas ya sea por su contenido calórico o volumétrico.

2.1.2 Paute

El cantón Paute tiene la gran ventaja de cultivar gran variedad de productos gracias a su ubicación geográfica, pues sus ríos, valles, montañas y terrazas facilitan su producción, además, el clima garantiza la estabilidad y continuidad agrícola a lo largo de los años, llevándola a convertirse en uno de los cantones más importantes a nivel provincial y nacional gracias al aporte del mismo hacia la economía ya que varios de sus productos, debido a su gran calidad, han sido exportados a nivel internacional y posicionándose como uno de los cantones más influyentes en el ámbito gastronómico.

Paute se ha caracterizado por su peculiar forma de utilizar sus ingredientes y aprovecharlos al máximo empleando los mismos en diferentes preparaciones, tal es el caso que durante las últimas décadas ha sido reconocido a nivel nacional por su hornado siendo su principal y más reconocido lugar de expendio el mercado 10 de Agosto, en donde se llevó a cabo un concurso nacional de gastronomía otorgándole el primer premio lugar.

Dentro de los principales productos agrícolas, o ingredientes básicos de la cocina pauteña podemos destacar sus productos lácteos como quesos, yogures, entre otros

derivados de la leche; sus frutas, siendo estas las principales atracciones agroturísticas locales entre las cuales podemos mencionar a las peras, manzanas, capulíes, reinas claudias, duraznos, entre otras que por lo general abundan durante el mes de febrero. Según Días (2017) la comunidad pauteña celebra cada año en la parroquia Bulán el festival de las Frutas con una ceremonia ancestral, danzas folclóricas, gastronomía típica y ferias productivas como agradecimiento por la abundancia de los mismos (parr. 1). Otro de los productos más cultivados dentro de Paute son las hortalizas orgánicas, denominadas así por su alta calidad de cultivo como la cebolla, el cilantro, la lechuga, el frijol, la arveja y el haba; pero lo más destacado son sus tubérculos como la papa y el melloco. Por otro lado, tenemos la quinua y la producción masiva de maíz y choclo empleado en distintas preparaciones, sobresaliendo principalmente en las tradicionales tortillas expandidas a lo largo de las vías urbanas del cantón.

Entre los principales animales consumidos dentro de todo el territorio pauteño podemos mencionar al cuy, producto muy representativo y de gran simbolismo cultural. Además, al ser un cantón ganadero, los vacunos son aprovechados estratégicamente tanto por su carne como por sus derivados como la leche y el queso principalmente, comercializando los mismos hacia otras regiones costaneras, amazónicas y dentro del propio austro ecuatoriano. El ganado vacuno es procesado en el camal municipal, el mismo que cuenta con todas las herramientas necesarias para su tratamiento, garantizando a la vez un producto de gran calidad que posteriormente se distribuye hacia otros cantones para su comercialización y consumo.

Un dato muy interesante del cantón Paute en cuanto a sus productos es el cultivo y comercialización de las flores, las mismas que son distribuidas a nivel nacional gracias a su excelente calidad, aportando de manera significativa al desarrollo económico y dinamizando el sector financiero de la provincia y del cantón. Por otro lado, existen diversas variedades

de caña de azúcar, con diferentes propiedades, las mismas que son cultivadas en los valles pautenos y son empleadas principalmente para la elaboración del tradicional aguardiente en el sector Zhumir, conocido a nivel nacional por su fábrica del mismo nombre debido a la elaboración del aguardiente, considerado también un símbolo para la identidad azuaya por su sabor, aroma y calidad.

2.1.3 Gualaceo

El cantón Santiago de Gualaceo o también llamado únicamente como Gualaceo, al pertenecer al austro ecuatoriano, comparte similares ingredientes con los demás cantones azuayos, sin embargo, cuenta con productos que resaltan su agricultura y por ende posiciona al cantón como uno de los principales a nivel provincial por su aporte a la economía y desarrollo local de sus habitantes.

Previamente, se había comentado que Gualaceo es considerado por muchos como “El Jardín del Azuay”, esto debido a la gran fertilidad de sus tierras, la gran cantidad de destinos turísticos y su clima acogedor lo que paulatinamente ha llevado al cantón a convertirse en un destino turístico de primer orden y a la vez se ha considerado pertinente su integración al planteamiento de la presente ruta gastronómica desarrollada en la provincia del Azuay, no solo por sus tradiciones, artesanías o atractivos sino por la gran tradición gastronómica y culinaria local, con el objetivo de dar a conocer al público en general acerca de su riqueza gastronómica desde un punto de vista patrimonial, rescatando el origen y evolución de sus productos y preparaciones, pero de la misma manera reconociendo su influencia en la provincia y el país.

Según el Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca (2015) “El cultivo predominante en el cantón Gualaceo es el maíz suave, con 3288 hectáreas aproximadamente que representan el 99,32% de los cultivos” (p. 30), seguido por el cultivo

de frijol y la arveja que son los cultivos más representativos y por ende representan la principal fuente de alimentación de sus habitantes.

Además, en esta región podemos encontrar grandes cultivos de flores, principalmente rosas y orquídeas, las mismas que se cultivan en invernaderos técnicamente elaborados y ubicados en gran parte al norte del cantón, en la parroquia rural Gualaceo. Su exportación es uno de los principales rubros que sustentan la economía de Gualaceo siendo su destino principal Estados Unidos, seguido por otros países como Holanda, Rusia, Alemania e Italia, que en consecuencia ha convertido a la provincia del Azuay como una de las principales exportadoras de orquídea de América Latina, tal es el caso de la empresa Ecuagenera ubicada en el sector Llampasay, cultivando alrededor de 2500 especies diferentes. (Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca, 2015, p. 45)

Entre los principales animales de uso gastronómico tenemos al cerdo y los cuyes, caracterizados por su amplia comercialización a lo largo de la vía principal del ingreso a Gualaceo, los mismos que se consideran como platillos emblemáticos del Azuay en general, sin embargo, las particularidades de las preparaciones gualaceñas están en su sazón y en las diferentes formas de presentarlo al cliente.

Según el Ministerio de Turismo (2021) establece que:

Quienes recorren Gualaceo, no pueden dejar de conocer su mercado de alimentos, el cual presenta una gran variedad de productos agrícolas y gastronómicos; esta es la oportunidad perfecta para degustar exquisiteces como el “hornado” (cerdo horneado); el cuy con papas; las tortillas de maíz y de trigo, etc. (párr. 4)

2.1.4 Chordeleg

El cantón Chordeleg cuenta con un gran patrimonio agrícola, respetando siempre las tradiciones tanto en la forma de sembrar, cultivar y cosechar como también en la de preparar los mismos manteniendo a través de los años las mismas recetas, técnicas e ideas

de producción, lo que le ha llevado a establecerse como uno de los cantones reconocidos por la UNESCO por su trascendencia cultural en todos sus aspectos y a la vez convirtiéndola en uno de los cantones más importantes del Azuay gracias a su importante comercialización de joyas principalmente, pues según Yolanda Cárdenas (2022), analista de la Unidad de Turismo del cantón Chordeleg, siete de cada diez negocios locales se dedican a la elaboración y comercialización de artesanías, por ende no es de sorprender que el parque central se encuentra rodeado de joyerías con productos tanto elaborados por sus habitantes como también importados desde otros países.

Este cantón, al estar ubicado a 5,6 kilómetros de Gualaceo, comparte las mismas características en cuanto a la composición y fertilidad de sus zonas de cultivo, además, la altura de entre 2220 m.s.n.m que comprende a las orillas del río Santa Bárbara hasta los 3940 m.s.n.m en donde brinda la garantía de contar con diferentes productos durante todo el año gracias a las condiciones climáticas,, acceso a canales de riego, entre otros que facilitan y dan paso a una rotación constante de cultivos, principalmente de maíz , papas y granos como el frejol, la haba y la arveja.

De acuerdo con los platillos ofertados dentro del territorio, podemos evidenciar la gran diversidad de ingredientes con los que cuenta, dentro de ellos podemos mencionar al maíz como su principal y más importante alimento para sus habitantes, el mismo que es reconocido a nivel provincial, nacional e incluso mundial. Gracias a su versatilidad y variedades del mismo se lo puede encontrar en diferentes presentaciones que se detallarán posteriormente. Otro de los productos de mayor producción y consumo es la papa, tubérculo ancestral muy importante desde civilizaciones antiguas, actualmente fiel acompañante del cuy, otro de los productos con mayor reconocimiento, pues el cuy representa el símbolo gastronómico del cantón Chordeleg.

Además de la papa, el frijol, el tomate de árbol, el tomate riñón, el pimiento, entre otras variedades de vegetales son los principales ingredientes de la cocina de Chordeleg, y a la vez se distribuyen hacia otros cantones como Cuenca, generando ingresos adicionales y siendo fuente secundaria ya que su principal comercio se centra en las artesanías y joyas la misma que se considera fuente primaria de su economía local.

Tabla 3: Principales recursos de Cuenca, Paute, Gualaceo y Chordeleg.

Cantón	Principales recursos
Cuenca	Vestigios culturales <ul style="list-style-type: none"> · Pumapungo · Molinos de Todos los Santos (Museo Manuel Agustín Landívar) Productos alimenticios de mayor producción <ul style="list-style-type: none"> · Trigo, maíz, papas, frejol, haba, zanahoria, coliflor, legumbres, higos, manzanas, duraznos y peras. · Chancho y cuy.
Paute	Ríos, valles, montañas y terrazas Productos agrícolas e ingredientes básicos <ul style="list-style-type: none"> · Productos lácteos: quesos y yogures · Frutas: peras, manzanas, capulíes, reinas claudias y duraznos · Hortalizas orgánicas: Cebolla, cilantro, lechuga, frejol, arveja, y haba. · Animales: Cerdos, ganado vacuno y cuy · Flores, caña de azúcar, aguardiente. Destinos turísticos: Parque Lineal y Cuchara de Palo más Grande del Mundo
Gualaceo	Maíz, frejol, arveja Flores: Rosas y orquídeas Cerdos y cuyes Atractivos turísticos: Ríos Santa Bárbara y San Francisco, Parque Central y MIPA (Museo Interactivo de Pirotecnia Artesanal)
Chordeleg	Artesanías y joyas Maíz, papa, frejol, tomate de árbol y pimiento Cuy Atractivos turísticos: Parque Central, Vestigios Arqueológicos de Llaver y el Museo de Chordeleg

Nota: Todos los cantones comparten similares productos, sin embargo, se diferencian por sus particulares destinos turísticos, únicos a nivel nacional. Fuente: Elaboración propia.

2.2 Significado e importancia de las rutas gastronómicas

La importancia de la creación de nuevas rutas gastronómicas han sido propuestas para dinamizar económicamente zonas agrícolas que tienen margen de actividad turística.

El potencial de las rutas gastronómicas en el desarrollo local es la puesta en acción de cada uno de los recursos culturales, materiales e inmateriales y recursos humanos; y la puesta en marcha por parte de actores públicos y privados fomentando un crecimiento socioeconómico y cultural.

Las rutas gastronómicas según Zeinab Jeambey (2016) estimulan el desarrollo local sostenible atrayendo hacia ellas un turismo eficiente y de calidad. La importancia de las rutas gastronómicas ya existentes y de las que se proponen a futuro son relevantes e importantes para el desarrollo económico y sociocultural incrementando el número de personas que ingresan al país, región o localidad mejorando así el nivel de ingresos en todo lo que conlleva el turismo, después la difusión de la cultura volviéndose reconocida y anhelada por visitar y conocer por demás turistas a futuro. (p. 1187)

Montecinos (2012) define una ruta gastronómica como:

Un itinerario con un origen, dimensión territorial, y configuración estructural específica que enlaza destinos, productos, atracciones, servicios y actividades fundamentadas en la producción, creación, transformación, evolución, preservación, salvaguarda, consumo, uso, gozo, disfrute de manera saludable y sostenible del Patrimonio Gastronómico Mundial Cultural, Natural, Inmaterial, Mixto y todo lo que respecta al sistema alimenticio de la humanidad. Los viajes pueden realizarse por diversos medios de transporte e incluso a pie en grupo o de manera individual solo si cumple con la comunicación y señalética adecuada. (p. 7)

La importancia de la cultura gastronómica azuaya se ha visto reflejada en cada uno de sus productos y preparaciones tanto autóctonas como las introducidas de otros países. En esta maravillosa provincia predominan olores, sabores, aromas y sazones que caracterizan la cocina azuaya, y que es una muestra clara del mestizaje. El turismo gastronómico y el desarrollo de rutas gastronómicas son parte íntegra de la vida local, está

dado por la historia, la cultura, y la economía, todo esto relacionado conlleva a obtener un alto potencial al momento de enriquecer la experiencia del visitante, manteniendo relación directa con su gente, su cultura, su región y su patrimonio.

El interés por conocer la gastronomía de diferentes localidades ha crecido en los últimos años generando una mayor atracción por el turismo gastronómico, por conocer la identidad cultural, el desarrollo económico y el patrimonio tradicional.

Cada una de las localidades demanda posicionarse como destino no solo turístico sino gastronómico más visitado, buscando potencializar así sus principales atractivos, cultura y su gastronomía local.

La Organización Mundial del Turismo (2019) define el turismo gastronómico como Un tipo de actividad turística que se caracteriza porque el viajero experimenta durante su viaje actividades y productos relacionados con la gastronomía del lugar. Además de las experiencias culinarias auténticas, tradicionales y/o innovadoras, el turismo gastronómico también puede incluir otro tipo de actividades, como visitar productores locales, participar en festivales gastronómicos o asistir a clases de cocina. (p. 8)

Entre los productos que podemos destacar en la cocina azuaya y principalmente en los cuatro cantones estudiados tenemos:

Tabla 4: *Productos más destacados de la cocina Azuaya*

INGREDIENTE	DEFINICIÓN
Oca	Es un tubérculo pequeño y alargado cuya textura y sabor es arenosa y agridulce con un alto valor nutritivo, este tubérculo es mayormente conocido en zonas rurales, siendo consumida en poca cantidad por los azuayos.
Melloco	En la cocina ecuatoriana es el segundo tubérculo más importante después de la papa, su textura es alargada y de diferentes colores, su preparación más común es en ensaladas frías.
Papa	Este no es un ingrediente de origen local, su origen remonta que fue cultivado por primera vez en las fronteras de Perú y Bolivia, para después ser añadida a la cocina

	ecuatoriana volviéndose el tubérculo más importante y consumido en todo el austro ecuatoriano.
Maíz	Ingrediente conocido como el pan de los indios en la antigüedad es muy consumido no solo en el Azuay, si no que en toda la sierra ecuatoriana en distintas preparaciones la más tradicional conocida como mote; que quiere decir maíz cocido.
Camote	Ingrediente poco común en la actualidad, es un tubérculo muy parecido a la papa, su textura y sabor es arenosa y dulce, su cultivo se da durante todo el año, tiene un alto contenido de carbohidratos en almidón y azúcares
Cerdo	La carne de cerdo se ha convertido en una de las bases principales de la alimentación de la población ecuatoriana, este animal ha sido aprovechado de la mejor manera sin desperdiciar ninguna de sus partes.
Cuy	Según (El Comercio, 2017): El cuy asado es un plato típico con mucha tradición en la capital azuaya. Es un término kichwa que significa mamífero roedor y es originario de la cordillera de Los Andes. En el Ecuador el mayor consumo de cuy está en Cuenca. (párr.1)

Nota: Ingredientes más comunes en las preparaciones de los cantones de Cuenca, Paute, Gualaceo y Chordeleg. Fuente: Elaboración propia

Estos productos han sido la base de la alimentación de la población azuaya, que en algunos rincones de las cocinas del Azuay aun la consumen, estos productos están desapareciendo por las nuevas generaciones y las nuevas tendencias gastronómicas que no valoran los productos orgánicos autóctonos.

2.3 Usos

Los usos que adoptan los diferentes ingredientes son diferentes según en el entorno que se desarrolle, en primer lugar, el uso principal de los ingredientes es como fuente de alimentación, esta es la principal razón.

Cada uno de los cuatro cantones comparten la misma variedad de ingredientes debido a que se encuentran a pocos kilómetros y mantienen la misma variación climática durante todo el año, favoreciendo así la productividad durante todo el periodo. Los cuatro cantones mantienen preparaciones similares en la mayoría de platos, sin embargo, en uno es más difundido y reconocido que otros; un ejemplo claro de esto es las preparaciones con cerdo. En Paute y Gualaceo el hornado se ha convertido en patrimonio alimenticio ya que se han vuelto reconocidos al ofrecer este platillo, sin embargo, es muy distinguido en

Cuenca y Chordeleg también. El cerdo es utilizado en distintas preparaciones, aprovechando cada uno de sus partes incluidos los intestinos; las preparaciones más comunes en el Azuay es hornado, sancocho, fritada, cascarita, puchero, esta es una sopa a base de coles y pata de cerdo, con los intestinos se prepara la tradicional morcilla, esta es una preparación de los intestinos bien lavados y llenados de otros productos como: papa, arroz, sangre de cerdo, arveja entre otros.

El camote, melloco, oca son tubérculos que se utilizaban para la elaboración de dulces en fiestas tradicionales del Azuay, se utilizaban para la elaboración de ensaladas. En la antigüedad el camote sustituye lo que en la actualidad es el pan al poseer una gran cantidad en carbohidratos. Las nuevas tendencias culinarias y las nuevas generaciones utilizan estos ingredientes adoptando nuevas maneras de elaboración tratando de no perder la utilización de ingredientes ancestrales, sin embargo, la falta de conocimiento de estos hace que día a día vayan desapareciendo.

El cuy asado es utilizado para el consumo en ocasiones especiales, también es muy común en el Azuay ver el cuy asado como ofrenda religiosa en la iglesia católica. En algunas ocasiones los usos que se adoptan con los ingredientes del Azuay tienen fines medicinales de acuerdo a las creencias ancestrales de los habitantes.

Capítulo 3

Planteamiento de una ruta gastronómica de los cuatro cantones más representativos de la provincia del Azuay

3.1 Los cantones y sus platillos

Una vez desarrolladas las entrevistas en los cuatro cantones respectivos para el desarrollo de la ruta gastronómica se ha obtenido la siguiente información: en el cantón Cuenca predomina el cuy asado, los envueltos a base de maíz, preparaciones que llevan

un proceso de elaboración muy peculiar, que incentiva a turistas a conocer el mismo desde su siembra hasta el producto final servido a la mesa.

En el cantón de Gualaceo según Ana Elena Marca (2022), propietaria de las Fritadas de Certag, ubicado en el cantón Gualaceo recomienda a los turistas que visiten dicho cantón para degustar de la tradicional fritada, sancocho y hornado, preparaciones a base de cerdo, también recomienda degustar la tradicional bebida Rosero que es hecha a base de frutas.

Patricio Coronel (2022), propietario del restaurante Corvel ubicado en el cantón de Paute recomienda a todos los turistas que visiten su cantón y especialmente su restaurante, degustar la Yaguana, una bebida con más de 100 años de tradición que fue elaborada por primera vez por la familia Vintimilla.

Esta bebida resume los sabores y aromas del cantón, está hecha a base de frutas y hierbas aromáticas. También recomienda degustar las tradicionales tortillas hechas a base de maíz y cocidas en tiestos de barro, estas tortillas al convertirse en un producto emblemático de Paute se las puede encontrar desde la entrada al cantón y durante todo el año. Otra de sus recomendaciones es degustar el tradicional hornado ya que al ser reconocido como el mejor hornado del Azuay ningún turista puede irse sin antes degustar este plato.

Finalmente, en el cantón Chordeleg Yolanda Cárdenas (2022) analista de la unidad de turismo de Chordeleg recomienda visitar su cantón en la temporada de carnaval, puesto que en esa época se rescata platillos típicos que se están perdiendo y que solo son elaborados en épocas especiales como es el tradicional dulce de zambo y dulce de zapallo, estos platos son exhibidos en el popular jueves de compadres que se celebra en la plaza central de Chordeleg.

3.2 Restaurantes y locales más reconocidos en Cuenca, Paute, Gualaceo y Chordeleg

Mediante las entrevistas realizadas a expertos en el ámbito turístico y gastronómico se rescató las recomendaciones de restaurantes que brindan comida tradicional en los cuatro cantones. En Cuenca Fabiola Jadan (2022) supervisora de la oficina ITour recomienda visitar los restaurantes Dos Suces ubicado en la calle Roberto Crespo Toral 3-56, su propietario y chef Daniel Contreras es un experto en la cocina vanguardista y cocina nacional, el busca plasmar en cada uno de sus platos la cultura ancestral y las nuevas tendencias culinarias siempre manteniendo productos autóctonos y de calidad; otra de sus recomendaciones es visitar el restaurante La María ubicado en la calle Benigno Malo 516 entre calle Larga y Juan Jaramillo.

Según El Universo (2021) menciona que:

Dos hermanos con sus parejas arrancan el restaurante La María, trayendo al juntarse estilos de cocina distintos cada uno, por lo que deciden no hacer un restaurante con una línea específica, temática ni conceptual, sino lo que ellos llaman cocina libre, con un menú que cambia constantemente. Cada mes hay una modificación de su carta, generando la posibilidad de tener experiencias nuevas constantemente en el mismo sitio. (párr. 4)

En el cantón Paute Patricio Coronel (2022) recomienda visitar su restaurante Corvel ubicado en las calles Simón Bolívar 837 y Luntur a media cuadra del parque central, este restaurante busca la sostenibilidad del cantón y de la provincia al contar con propios productos agroecológicos, hoy en día se pueden encontrar sus artículos en el mercado con la marca propia Callimanta, otra recomendación para degustar en el cantón Paute que hace Patricio Coronel es visitar el restaurante La Sauces Parrilla ubicada en la calle Luis E Vásquez, además de contar con un excelente servicio brinda comida típica nacional e

internacional. Finalmente, para los turistas de paso y que deseen degustar algo ligero recomienda ir al restaurante Las Delicias de Mami Rosa y servirse la tradicional yaguana puesto que en dicho restaurante la propietaria mantiene la receta original ancestral son sabores y colores únicos.

En el cantón Gualaceo Eduardo Andrade hace su recomendación hacia el mercado 25 de junio, al ser el mejor dentro de su cantón y al ofrecer una gastronomía muy variada y con buenas prácticas de manufactura (BPM), lo que generalmente en mercados del Azuay falta desarrollar en gran amplitud, otra recomendación es visitar el restaurante Las Fritadas de Certag al ser el restaurante más grande del cantón y al ofrecer comida típica local.

En el cantón Chordeleg al ser pequeño y no tener muchas ofertas para degustar Yolanda Cárdenas recomienda visitar el restaurante La Tinaja ubicado en la calle 23 de Enero entre Carlos Serrano y Juan Bautista Cobos y el Mercado Municipal Chordeleg ubicado en la calle 4 de Octubre entre Guayaquil y Juan Bautista Cobos a dos cuadras del parque central, en estos dos locales podemos encontrar gastronómica local con productos orgánicos cultivados en el mismo cantón, lo cual asegura la salud y bienestar de los visitantes

3.3 Ruta Gastronómica

Una vez analizados todos los aspectos culturales, sociológicos y demográficos de los cuatro cantones, se procede al análisis de las tres fases fundamentales para comprender el objetivo, las metas y los factores más importantes para una mejor definición y comprensión de la misma. Posteriormente se detalla el itinerario a seguir durante el recorrido de la ruta, con todos los puntos estratégicos, actividades y paradas necesarias, el mismo que enlaza las partes gastronómicas, turísticas y culturales de cada cantón, destacando los principales establecimientos gastronómicos y atractivos turísticos que poseen los cantones estudiados.

3.3.1 Fase 1

A continuación, se detalla la primera fase de la construcción de la presente ruta relacionado con los elementos del diagnóstico para la elaboración de la misma:

Tabla 5: *Elementos del diagnóstico para el diseño de una ruta gastronómica*

N.	Elemento	Definición	Actores-as
1.	Territorio: local, interprovincial, regional	Cuenca, Paute Gualaceo y Chordeleg	Estudiantes, gerentes de establecimientos gastronómicos y autoridades locales.
2.	Productores-as identificados	Según las entrevistas aplicadas a entidades locales, se han identificado los principales restaurantes que serán los principales destinos.	Gerentes de establecimientos gastronómicos y entidades locales.
3.	Actividades del ciclo de la producción	Se realizará la asignación de un itinerario adecuado para una correcta ejecución y aplicación de la ruta.	Estudiantes
4.	Comercialización y difusión	Para la difusión de la presente ruta se coordinará con instituciones públicas y privadas con el fin de conseguir una mayor cobertura de la propuesta.	Estudiantes e instituciones públicas y privadas.
5.	Otros atractivos en el territorio (naturales y culturales)	La presente ruta estará enlazada con el ámbito turístico en la cual se han identificado los principales atractivos turísticos, en algunos casos naturales y en otros culturales, a partir de estudios de campo y entrevistas aplicadas.	Estudiantes e instituciones públicas.
6.	Servicios de alimentación y principales platos y oferta gastronómica sobre el tema de la ruta	La presente ruta se centra en platillos tradicionales como el chancho en sus distintas preparaciones (hornado, fritada, cascarita, etc.), el cuy, los granos (tortillas de maíz, dulce de frejol, etc.) entre otros productos representativos a nivel provincial.	Establecimientos gastronómicos más representativos en la trayectoria desde Cuenca, Paute, Gualaceo y Chordeleg
7.	Servicios de hospedaje	Como la ruta se constituirá en mayor parte en zonas urbanas, se crearán convenios con instituciones hoteleras locales que nos permitirán el alojamiento, a costos accesibles.	Empresas hoteleras urbanas
8.	Guías y otros servicios de operación turística existentes	Se coordinará con los departamentos de información turística de cada cantón.	Departamentos de gestión turística.
9.	Conectividad y accesibilidad del destino	El orden a seguir para la ejecución del itinerario es: Cuenca, Paute, Gualaceo, Chordeleg y Cuenca, es decir, la ruta finaliza en el mismo punto de partida. (imagen 1)	Estudiantes y cooperativas de transporte.

10.	Análisis de la posible demanda de la ruta y los flujos turísticos potenciales y existentes.	Para la aplicación de la ruta gastronómica se analizará el flujo de turistas que recibe cada cantón. Por otro lado, el itinerario se enlazará con rutas ya existentes, por ejemplo, la Ruta de la Makana o el Calzado en Gualaceo.	Estudiantes y organizaciones de artesanos locales.
11.	Otras tradiciones culturales vinculadas al tema gastronómico que pueden vincularse: ferias, fiestas, eventos.	Dentro del Capítulo 1 de la presente tesis, se detallan las principales actividades festivas y culturales, las mismas que nos sirven como referencia para determinar la temporada ideal para la ejecución de la ruta.	Estudiantes
12.	Espacios de divulgación gastronómica: museos, institutos, etc.	Para la difusión de la presente ruta gastronómica, se trabajará con instituciones públicas y privadas con mayor influencia en cada cantón.	Estudiantes e instituciones públicas y privadas.

Nota. Los elementos del diagnóstico para una ruta gastronómica facilitan la creación de la misma ya que ayudan a mantener una idea clara de lo que se busca ejecutar durante el itinerario. Fuente: Elaboración propia.

3.3.2 Fase 2

Como parte de la segunda etapa para la elaboración de la ruta tenemos la visión estratégica, la misma que nos ayuda al reconocimiento de los procesos clave para obtener los mejores resultados ya sea a corto, mediano o largo plazo y a la vez garantizar la efectividad del presente proyecto turístico-gastronómico.

En la siguiente tabla se detallan los aspectos más relevantes de un plan con visión a futuro, el mismo que se adapta al perfil del turista buscado para la aplicación del itinerario planteado posteriormente.

Tabla 6: Diseño de rutas gastronómicas: Formulación de la visión estratégica

ELEMENTOS ESTRATÉGICOS:	CONTENIDOS:	ACTORES:
VISIÓN:	Crear una ruta gastronómica reconocida a nivel mundial para que más turistas visiten y sean parte de la cultura y tradiciones azuayas y a la vez se dinamice la economía local beneficiando principalmente a pequeños y medianos productores a través del reconocimiento y valoración de sus habilidades.	Estudiantes
MISIÓN:	Consolidar al mundo una ruta gastronómica ecuatoriana que se adapte a los intereses de turistas que buscan conocer y ser parte de nuevas culturas, combinando elementos turísticos gastronómicos y culturales.	Estudiantes
MODELO TURÍSTICO GASTRONÓMICO DESEADO:	El modelo deseado para la presente ruta es que la misma sea innovadora, llamativa y adecuada, con destinos estratégicos que aprovechen de manera óptima los recursos que posee la provincia del Azuay, particularmente los cuatro cantones estudiados, a través de sus atractivos turísticos, población en general, gastronomía y tradiciones; integrando todos estos factores, dando origen a una ruta entretenida. De la misma manera, la ruta estará basada en tres principios que son: Sostenibilidad: Dinamización de la economía local a partir de la explotación positiva de los recursos del entorno con el objetivo de valorarlos y promocionarlos paulatinamente. Participación: Socialización con entidades gubernamentales locales, principales productores de banano, restaurantes más reconocidos y población en general. Innovación: implementación de una ruta entretenida con la integración de diversos factores o actividades esenciales como el turismo, la gastronomía, la cultura e incluso las tradiciones generando distintos itinerarios dependiendo de las costumbres o festividades por desarrollarse.	Estudiantes
VALORES:	Los valores a considerar para la elaboración y aplicación de la presente ruta es que esta sea: Sostenible, sana, de convivencia, limpia y motivadora para sus habitantes y en particular con sus productores.	Estudiantes y habitantes de cada cantón.
RETOS ESTRATÉGICOS:	Creación de convenios con instituciones que estén dispuestas a formar parte del presente proyecto Establecer políticas de marketing y publicidad a través de redes sociales generando así una publicidad cruzada entre los creadores de la presente ruta con productores y dueños de negocios, lo que dará paso a un constante apoyo mutuo. Además, se llevará a cabo la difusión en ferias gastronómicas siendo los agricultores y comerciantes nuestros principales actores.	Estudiantes e instituciones públicas y privadas.

**ESTRATEGIAS
COMPETITIVAS:**

Identificar y dar a conocer detalladamente los platillos y destinos que serán parte del itinerario planteado trabajando en conjunto con organizaciones y asociaciones de productores como parte de un trabajo en equipo mas no competitivo.

Estudiantes y organizaciones turísticas y gastronómicas de la localidad.

Nota: La visión estratégica planteada para la implementación de la ruta tiene fines de trabajo en equipo, la cual busca evitar en lo máximo la rivalidad entre instituciones e incentivar la promoción de sus productos a través del apoyo mutuo. Fuente: Elaboración propia.

3.3.3 Fase 3

Para la fase tres, correspondiente a la planificación operativa de la presente ruta, se definen factores estratégicos de diferente índole relacionados con las acciones y estrategias específicas para su correcta elaboración y funcionamiento posterior. Como principales puntos a considerar tenemos:

3.3.3.1 Estrategia gastronómica

Como estrategia gastronómica, se ha planteado el reconocimiento de locales de comida más reconocidos de cada cantón, los mismos que se han definido basados en los principios de calidad y precio, identificando productos estrella y articulando con los establecimientos más representativos de cada cantón.

A continuación, se presentan los resultados obtenidos a partir de entrevistas aplicadas como parte de estudio de campo para la identificación de los principales locales de comida que formarán parte de las actividades del itinerario.

Cuenca:

- Restaurante Dos Suces
- Restaurante La María
- Mercado 10 de Agosto

Paute:

- Restaurante Corvel

- Mercado San José
- Tortillas de maíz y choclo

Gualaceo:

- Fritadas de Certag
- Mercado 25 de junio

Chordeleg

- Restaurante La Tinaja
- Mercado Municipal de Chordeleg

En conclusión, según las entrevistas realizadas se ha podido identificar los establecimientos de mayor importancia para cada cantón, en donde se ha seleccionado establecimientos de cocina contemporánea y cocina tradicional, pero ambos con enfoque a productos autóctonos, es decir, en los restaurantes contemporáneos podemos degustar de platillos tradicionales pero con algunos toques de autor, presentaciones llamativas y por ende precios más elevados; mientras que en los restaurantes tradicionales, al ser de menor categoría, presentan los mismos productos pero con presentaciones sencillas, con precios más bajos y accesibles, sin embargo, la elección de los mismos se basa en la calidad del producto y servicio que manejan cada uno de ellos representando una buena opción para turistas interesados en el área.

3.3.3.2 Estrategia geográfica y espacial

Cada cantón cuenta con una muy extensa riqueza turística, lugares muy llamativos, atractivos patrimoniales dignos de representar a cada uno, sin embargo, con el pasar de los años, muchos han presentado grandes variaciones estructurales, modificando los espacios según las necesidades del turista, pero también existen grandiosos lugares que no han sido considerados, por turistas y entidades gubernamentales como

aprovechamiento para la explotación turística ya sea por su ubicación geográfica, accesibilidad o por su desconocimiento.

La estrategia geográfica y espacial planteada para la presente ruta es el reconocimiento y aprovechamiento positivo de los principales atractivos turísticos, principalmente naturales entre los cuales se han identificado los siguientes en cada cantón:

Cuenca

- Turi
- Centro Histórico, en donde se destacan las iglesias, parques, plazas, centros artesanales, etc.

Imagen 7: Catedral de la Inmaculada Concepción de Cuenca



Fuente: Propia

- Parque Nacional Cajas
- Paute
- La cuchara de palo más grande del mundo

Imagen 8: *Cuchara de palo más grande del mundo*



FUENTE: Propia

- Parque lineal y actividades extras los días sábados y domingos
- Hacienda La Victoria
- Cabañas de Copal

Gualaceo

- La ruta del Calzado y la Makana
- Parque central

Imagen 9: *Parque central de Gualaceo*



FUENTE: Propia

- Mirador Yabrum

Chordeleg

- Parque central

Imagen 10: *Parque central de Chordeleg*



FUENTE: Propia

- Iglesia
- El monumento del Artesano
- Tres lagunas en la parroquia Principal

Muchos de los paraderos turísticos previamente mencionados han sido seleccionados en base a su ubicación geográfica con el fin de asegurar el acceso y conectividad con otros lugares. Además, cuentan con una gran variedad de productos, ya sean artesanías, gastronomía, prendas de vestir, entre otros que son ofertados en estos espacios, aprovechando de manera oportuna la venta de los mismos.

3.3.3.3 Estrategia económica y turística

Como parte de la estrategia económica y turística, se ha coordinado principalmente con restaurantes de gran influencia, los mismos que se han visto interesadas en potenciar la cadena de valor del turismo gastronómico al ser conscientes de que existe carencia de rutas consolidadas con enfoque al ámbito gastronómico, es por eso que el presente estudio busca crear un paquete turístico sostenible y sustentable en alianza con instituciones ya sean públicas o privadas relacionadas directamente con el sistema turístico; como también, el aprovechamiento adecuado de atractivos naturales y culturales que posee cada cantón, beneficiando de cierta manera a los diferentes sectores productivos.

Las principales rutas legalmente consolidadas dentro de los cantones de estudio tenemos la ruta de la Makana y el Calzado en Gualaceo, la misma que se articulará a la presente ruta como parte del itinerario planteado, mientras que en los otros tres cantones no existen, sin embargo, se coordinará con operadores turísticos públicos y privados con el fin de dinamizar la economía local de manera conjunta.

3.3.3.4 Estrategia institucional

Las principales estrategias institucionales consideradas para la planificación, elaboración y ejecución de la Ruta Gastronómica es el trabajo coordinado con instituciones principalmente públicas como es el caso de las oficinas de ITour en Cuenca y Gualaceo, y las unidades de turismo en los GADs municipales de Paute y Chordeleg, las mismas que se han comprometido en colaborar dentro del presente proyecto.

3.3.3.5 Estrategias de marketing

El marketing desempeña un papel fundamental para la difusión del presente proyecto, por tal motivo, a futuro, se realizará la creación de una marca e imagen que defina de mejor manera el objetivo y el propósito del mismo. Además, debido a la gran influencia que tienen hoy en día las redes sociales, se desarrollarán perfiles en plataformas virtuales

como Facebook, Instagram y WhatsApp con el fin de generar una mayor cobertura a nivel regional y nacional, como fuentes de información turística y difusión gastronómica local.

Por otro lado, se elaborarán constantes vídeos promocionales que contengan información llamativa e incentiven a los turistas a ser partícipes del itinerario propuesto, los mismos que serán difundidos mediante plataformas virtuales. Además, la publicación de folletería informativa en puntos estratégicos de cada cantón en un trabajo coordinado con restaurantes, unidades de turismo y GADs de cada cantón.

3.3.4 Propuesta del Itinerario y mapa gastronómico

A continuación, se presenta el itinerario de las actividades a desarrollarse para la ejecución de la Ruta Gastronómica de los cuatro cantones más representativos del Azuay:

Tabla 7: *Itinerario de la Ruta Gastronómica de los cuatro cantones más representativos del Azuay.*

Itinerario de actividades				
No	Hora de inicio	Hora de finalización	Actividad	Observaciones
1	06:45	07:00	Concentración	Parque Central Abdón Calderón
2	07:00	07:30	Recorrido Centro Histórico de Cuenca	
3	07:30	08:00	Desayuno	Degustación de envueltos y tradicional morocho
4	08:00	09:30	Traslado al cantón Gualaceo	Durante el transcurso del mismo se realizará la degustación del tradicional Rosero y tortillas de choclo y maíz
5	09:30	11:00	Visita al parque central de Gualaceo y Río Santa Bárbara	Degustación del helado de chamburo
6	11:00	11:10	Traslado al cantón Chordeleg	
7	11:10	12:00	Recorrido por el parque central de Chordeleg y su Parque Artesanal	Degustación del dulce de sambo y zapallo
8	12:00	13:00	Traslado al cantón Paute	
9	13:00	14:30	Almuerzo en Restaurante Corvel Charla informativa con Patricio Coronel, propietario del restaurante.	Degustación de preparaciones con carne de cerdo: <ul style="list-style-type: none"> ● Hornado ● Sancocho ● Fritada ● Cascarita Locro de papa
10	14:30	16:00	Visita a la cuchara de palo más grande del Mundo y empresa Callimanta	Degustación de la tradicional Yaguana
11	16:00	17:30	Retorno a la ciudad de Cuenca	Degustación de licores en la empresa Zhumir
12	17:30	19:00	Visita al Museo Pumapungo	
13	19:00	20:30	Cena en Restaurante Dos Suces	Cena con temática vanguardista con platillos tradicionales
14	20:30	22:00	Visita al mirador Turi	
15	22:00	22:30	Retorno al parque central Abdón Calderón	Entrega de folletos con recomendaciones de establecimientos de hospedaje

Nota: Las actividades estarán planificadas y coordinadas con los diferentes establecimientos participantes en relación al tiempo y espacio. FUENTE: elaboración propia.

Una vez definido el itinerario a seguir durante el recorrido de la ruta gastronómica, se presenta el mapa con la señalética establecida para el reconocimiento directo de los principales puntos que se estarán visitando.

Imagen 11: Mapa Gastronómico de los cuatro cantones más representativos de la provincia del Azuay



Fuente: Elaboración propia

3.3.5 Perfil del turista objetivo

Para definir el perfil del turista objetivo, se tomará como referencia estadísticas y porcentajes del flujo de visitantes, ya sean extranjeros o locales proporcionados por parte del Ministerio de Turismo en el año 2017, con el fin de identificar de forma directa el mercado objetivo al cual estará dirigida la presente ruta y a la vez aplicar un mayor enfoque en los mismos con referencia a la difusión y marketing.

Al ser una ruta que engloba factores naturales, culturales y gastronómicos el principal enfoque será hacia el turista interesado en la cultura, puesto que buscamos llevar nuestro patrimonio hacia otros rincones del mundo. Según Ministerio de Turismo (2018) “Alrededor del 59% de turistas que ingresaron a Ecuador, llegaron motivados principalmente por realizar actividades culturales” (p. 38), por lo tanto, se considera pertinente la aplicación de la presente ruta con los mismos, en especial con aquellas personas de edad entre treinta y cinco a cincuenta y cuatro años, representando el 38,2% del total y con un promedio de cuarenta años, de género masculino, soltero y nivel superior en cuanto a su instrucción.

Según los estudios realizados por el Ministerio de Turismo, la provincia del Azuay ocupa el tercer lugar como punto de llegada representado por el 16,8% del total de turistas, de los cuales el 43% son por motivos de vacación, recreo u ocio. Además, se puede evidenciar que el 43,2% de los turistas interesados en la cultura tienen como preferencia los tours dentro de sus actividades planificadas, lo que da paso a la intervención oportuna de la presente ruta gastronómica que conlleva la unión de factores tanto culturales como naturales.

De la misma manera el estudio realizado por el Ministerio de Turismo (2018) muestra el gasto promedio en alimentación ocupando el segundo lugar después de alojamiento con un 25,3% que representa \$ 220,06 dólares del gasto total en alimentos durante todo el viaje

por persona. Este porcentaje muestra claramente que esta es una oportunidad para crecer gastronómicamente a nivel internacional brindándole al turista la mejor de las experiencias, calidad y servicio al momento de comer. (p. 43)

Dado que la mayor acogida de turistas es en la época de vacaciones también existen otras oportunidades de visita como son los feriados nacionales en los cuales encontramos: Carnaval, Viernes Santo, Día del Trabajo, Batalla de Pichincha, Primer Grito de Independencia, Independencia de Guayaquil, Independencia de Cuenca, Día de los Difuntos, Navidad y Año Nuevo. Estos feriados son oportunidades de crecimiento social y económico para el turismo y la gastronomía, también ayuda a potencializar una mejor experiencia para los visitantes puesto que pueden encontrar diferentes preparaciones que no se los encuentra en el día a día si no que solo en fechas especiales como las mencionadas.

Conclusiones

Según el estudio realizado tanto investigativo como de campo podemos concluir que la provincia del Azuay cuenta con gran variedad de productos y preparaciones ancestrales que por la falta de difusión y de nuevas tendencias culinarias están desapareciendo progresivamente. Otra causa analizada según el estudio de campo es la falta de profesionalismo en servicio de restauración en los cantones más pequeños como Paute, Gualaceo y Chordeleg, sin embargo, día a día representantes de establecimientos gastronómicos buscan mejorar y potencializar la gastronomía azuaya. Nuestra ruta gastronómica basada en estos cuatro cantones ayudará a promover la cocina ancestral con productos y preparaciones locales, dicha ruta también fomentará e impulsará el turismo en cada uno de los cuatro cantones, favoreciendo al incrementando de la economía local, el porcentaje de visitantes que ingresen al país, además de dar a conocer nacional e internacionalmente nuestra gastronomía ancestral y los atractivos turísticos con los que cuenta cada cantón.

Por otro lado, los turistas que visitan cada uno de los cantones, tendrán más opciones en cuanto a sus intereses, es decir, al establecer las principales recomendaciones previamente asignadas a partir del estudio de campo, los visitantes podrán dirigirse directamente hacia los mismos y conocer la gran variedad de productos que las localidades ofertan ya que los establecimientos de referencia han sido seleccionados en base a la calidad tanto del producto como del servicio, representando a la vez una buena opción.

Finalmente, cada uno de los objetivos planteados tanto específicos como generales se cumplen a cabalidad durante el estudio, puesto que se describe la cultura de cada cantón, sus ingredientes y preparaciones, generando la propuesta de una ruta gastronómica interactiva combinando la parte gastronómica, turística y cultural, siendo el objetivo principal de este proyecto.

Recomendaciones

En cuanto a las principales recomendaciones podemos mencionar que no solo en Azuay sino en todo el territorio ecuatoriano hace falta la creación de más rutas ya sean gastronómicas, turísticas o culturales que difundan las riquezas naturales, patrimoniales, gastronómicas, entre otras que aportan significativamente al desarrollo económico de familias locales, beneficiando de cierta manera a las mismas y al turista que busca su recreación con actividades complementarias como los deportes, festividades religiosas o cívicas, ferias gastronómicas y artesanales, actividades recreativas, paquetes turísticos, etc.

Por otro lado, se ha identificado la falta del trabajo en equipo entre instituciones ya sean de carácter público o privado que fomente el crecimiento como cantón o ciudad, sin embargo, la mayoría de negocios y empresas han venido trabajando en función de los intereses personales de sus propietarios, creando de esta manera el concepto de competencia empresarial, la misma que crea rivalidades entre sí y ahuyenta al turista al presenciar una organización retrógrada interna en el lugar de visita. Por lo tanto, se recomienda un mayor enfoque por parte de las unidades de turismo de cada cantón hacia el trabajo por la unión de empresas que motive a las personas a trabajar por la difusión de su cultura y tradiciones.

Finalmente, en base a la conclusión obtenida a partir del estudio de campo, podemos mencionar que hace mucha falta el trabajo para mejorar la calidad del producto y del servicio de muchos restaurantes, pues hoy en día contamos con muchos profesionales gastronómicos que podrían cambiar la visión de los mismos a partir de charlas, talleres o cursos sobre buenas prácticas de manufactura, que beneficiaría a muchos emprendimientos actuales y futuros que se establezcan paulatinamente.

Bibliografía

- Alvaracín, M., Gallegos, F., Lafuente, F., & Dirección de Inteligencia de Mercados. (2018, septiembre). Perfiles de turismo internacional 2017/Turismo en cifras. Mintur.
- Andrade Río, M. A., & Ullauri Donoso, N. (2015, octubre). PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural. 3(5), 1199-1212.
- Asociación de Municipalidades Ecuatorianas. (2010). Cantón Chordeleg. Asociación de Municipalidades Ecuatorianas. <https://ame.gob.ec/2010/05/20/canton-chordeleg/#:~:text=Como%20Parroquia%20Chordeleg%20fue%20fundada,15%20de%20abril%20de%201992>
- Borja Tacuri, G. I. (2021). Paseo por Azuay. Universidad San Francisco de Quito USFQ.
- Brazzero, M. (2012). Ruta Gastronómica Azuay Cañar El Oro, Recorriendo el sabor del Austro. Juan Manuel Gaviria.
- Cáceres, R. (2010). La emigración en el cantón Paute. [Tesis de diplomado superior]. Universidad de Cuenca. Centro de documentación Juan Bautista Vásquez. <https://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/2994/1/td4401.pdf>
- Caillagua, A. P. (2017). Ensayo sobre las incidencias de la conquista española en la alimentación del Ecuador. Trabajo previo a la obtención del título de licenciado en Artes Culinarias. Universidad De Los Hemisferios, Quito.
- Carrasco Carpio, P., Carrasco Castro, F., & Vintimilla Carrasco, M. A. (2012). Memorias del II Encuentro de Historia del Azuay. Imprenta Colornova.
- Círculo de lectores. (1991). El gran libro de la cocina ecuatoriana. Editográficas. Ltda.
- Cobos, V. H. (2006). Paute y su historia. (vol. II). Paute, Azuay, Ecuador: Servigraf.
- El Comercio. (2015). Las nuevas tendencias de la cocina ecuatoriana se muestran en un festival en Cuenca. El Comercio.

<https://www.elcomercio.com/actualidad/ecuador/cuenca-azuay-gastronomia-alimentos-chefs.html>

El Comercio. (2017). Los cuencanos tienen lugares preferidos para comer el típico cuy asado. <https://www.elcomercio.com/sabores/cuenca-cuy-comer-plato-tipico.html#:~:text=El%20cuy%20asado%20es%20un,de%20cuy%20est%C3%A1%20en%20Cuenca.>

El Comercio. (2018, noviembre 06). Tres sectores inyectan dinamismo económico. El Comercio. <https://www.elcomercio.com/pages/especial-provincia-azuay.html>

El Telégrafo. (2014). Cuenca busca posicionar su gastronomía con el turismo. El Telégrafo. <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/regional/1/cuenca-busca-posicionar-su-gastronomia-con-el-turismo>

El Universo. (2018). Gastronomía típica y tradiciones son parte de encuentro en Paute. El Universo. <https://www.eluniverso.com/noticias/2018/02/24/nota/6636361/gastronomia-tipica-tradiciones-son-parte-encuentro/>

Fundación Turismo Cuenca. (2016). Fiestas Populares | Turismo Cuenca Ecuador. Recuperado 28 de abril de 2022, de <http://cuenca.com.ec/es/fiestas-populares>

GAD de Paute. (2019). Fiesta de Cantonización 26 de Febrero. Municipio de Paute. <https://www.paute.gob.ec/paute/fiestas-tradicionales-de-paute/fiesta-de-cantonizacion-26-de-febrero/>

Jeambey, z. (2016). Rutas Gastronómicas y Desarrollo local: un ensayo de conceptualización en Cataluña. *Pasos. Barcelona-España*, 14, 1187-1198.

León Coronel, S. de la N. (2008). Creación de un folleto turístico de las fiestas populares, religiosas y cívicas del cantón Gualaceo. Universidad del Azuay.

- Loja P, J. C. (2017). Diseño de un producto editorial para incentivar a los jóvenes del cantón Paute a valorar su historia. Universidad del Azuay.
- Loja, J. C. (2017). Diseño de un producto editorial para incentivar a los jóvenes del cantón Paute a valorar su historia. Universidad del Azuay.
- Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca. (2015). MEMORIA TÉCNICA CANTÓN GUALACEO/BLOQUE 2.2—COBERTURA Y USO DE LA TIERRA SISTEMAS PRODUCTIVOS ZONAS HOMOGÉNEAS DE CULTIVO. Consorcio TRACASA-NIPSA.
- Ministerio de Turismo del Ecuador. (2012). Ecuador Culinario, Saberes y Sabores. AI DIGITAL.
- Ministerio de Turismo. (2019, diciembre 01). ¿Por qué Cuenca es Patrimonio Cultural de la Humanidad? Ministerio de Turismo. <https://www.turismo.gob.ec/por-que-cuenca-es-patrimonio-cultural-de-la-humanidad/>
- Ministerio de Turismo. (2021). CHORDELEG TIERRA DE ORO Y PLATA- Ministerio de turismo. <https://www.turismo.gob.ec/chordeleg-la-tierra-de-oro-y-plata/>
- Ministerio de Turismo. (2021). GUALACEO: EL JARDÍN DEL AZUAY – Ministerio de Turismo. <https://www.turismo.gob.ec/gualaceo-el-jardin-del-azuay/>
- Moreira, A. (2012). CONCEPTUALIZACION DE LA IDENTIDAD ECUATORIANA. Universidad San Francisco de Quito USFQ.
- Moreno Egas, J. (2017). MEMORIAS de la ACADEMIA ECUATORIANA DE LA LENGUA correspondiente de la Real Española. Quito - Ecuador, 77, 526.
- Neira Escudero, G. (2014). Creación del Azuay, historia de continuidades y discontinuidades. <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/regional/1/creacion-del-azuay-historia-de-continuidades-y-discontinuidades>

- Organización Mundial del Turismo. (2019). *Definiciones de turismo de la OMT*, OMT, Madrid. <https://doi.org/10.18111/9789284420858>.
- Pazos Barrera, J. (2016). *Elogio de las cocinas tradicionales del Ecuador*. Pontificia Universidad Católica del Ecuador.
- Suárez, F. G. (2010). *Historia general de la República del Ecuador*. Obtenido de Biblioteca Virtual Universal: <http://www.biblioteca.org.ar/libros/157151.pdf>
- Unigarro Solarte, C. (2010). *Patrimonio Cultural alimentario (Vol. 4)*. Fondo Editorial Ministerio de Cultura.
- Vázquez de Fernández de Córdova, N. (2015). *Ashanga (1.a ed.)*. Gráficas Hernández.
- Vera, J. (2016). *GAD Municipal del Cantón Chordeleg | Tradiciones*. <https://chordeleg.gob.ec/tradiciones/>

Anexos

Imagen 12: *Estudio de campo: Elaboración de entrevistas*



FUENTE: Propia

Imagen 13: *Estudio de campo: Visita a restaurantes*



FUENTE: Propia

Imagen 14: *Estudio de Campo: Visita a los cantones estudiados*



FUENTE: Propia

Imagen 15: Formato de entrevista aplicada

UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMIA



Entrevista

La presente entrevista tiene fines educativos y servirá para medir el grado de factibilidad y los principales aspectos a considerar para la creación de una ruta gastronómica que engloba los cantones más importantes e influyentes de la provincia del Azuay: Cuenca, Paute, Gualaceo y Chordeleg.

Entrevistador: Edgar Cobos – David Alvarez.

Entrevistado: _____.

1. ¿Conoce usted sobre las rutas gastronómicas?
2. ¿Considera usted que la gastronomía complementa el sector turístico?
3. ¿Qué opina usted sobre la gastronomía local?
4. ¿Ha identificado usted la carencia de algún elemento o factor que determine un adecuado desarrollo turístico o gastronómico dentro de su cantón/ciudad?
5. ¿Qué puede usted destacar de su cantón/ciudad?
6. ¿Qué medidas implementaría usted para incrementar el turismo en su cantón/ciudad?
7. ¿Estaría dispuesto usted a trabajar con instituciones públicas o privadas para mejorar el desarrollo del turismo de su cantón/ciudad, aunque esto implique ciertos costos ya sean personales o institucionales?
8. ¿Cuáles son sus principales recomendaciones en cuanto al ámbito gastronómico dentro de su cantón/ciudad? (platillos e instituciones)
9. ¿Cuáles son sus principales recomendaciones en cuanto al ámbito hotelero dentro de su cantón/ciudad? (Instituciones de alojamiento y hospedaje)
10. ¿Cuáles son sus principales recomendaciones en cuanto al ámbito turístico dentro de su cantón/ciudad? (Atractivos turísticos)
11. ¿Existen actividades recreativas que aporten valor turístico dentro de su cantón/ciudad?

FUENTE: Propia

Diseño inicial aprobado

1. Título del proyecto de investigación

Ruta gastronómica de los cuatro cantones más representativos de la provincia del Azuay.

2. Nombres los estudiantes / correo electrónico

Edgar Geovanny Cobos Criollo – edgarg.cobos@ucuenca.edu.ec

Milton David Álvarez Cajamarca - milton.alvarezc@ucuenca.edu.ec

3. Resumen del proyecto de investigación

Ecuador cuenta con una gastronomía muy variada, sin embargo, la falta de promoción y difusión ha sido la principal causa de un estancamiento culinario. Debido a la zona geográfica en la que se encuentra ubicado, Ecuador posee una gran cantidad de productos provenientes de sus tres regiones: costa sierra y oriente, que combinados entre sí dan paso a la creación de platillos muy llamativos.

Este trabajo busca identificar los platos tradicionales más representativos de los cuatro cantones más reconocidos de la provincia del Azuay a través de un estudio bibliográfico e investigación de campo en el cual se analizará cada cantón y su respectiva cultura gastronómica, buscando de esta manera resaltar nuestro patrimonio culinario.

Los cuatro cantones a estudiar son: Cuenca, Paute, Chordeleg y Gualaceo, cantones reconocidos por su tradición gastronómica a nivel provincial y nacional. Existen estudios previos de rutas turísticas que abarcan estos cantones, señalando únicamente su tradición artesanal, sin embargo, el presente estudio complementará su parte gastronómica.

Se trazará una ruta donde se resalte el turismo gastronómico, puesto que cada uno de los cuatro cantones pertenecientes a la provincia del Azuay cuenta con platos muy diversos y coloridos, causando interés en todos los turistas, motivándolos a visitar el cantón y deleitar de cada uno de ellos y de llevarse una experiencia inolvidable.

Cada uno de los cuatro cantones a ser estudiados posee una gran cultura culinaria que aún se mantiene en cada rincón de la provincia del Azuay.

4. Planteamiento del proyecto de intervención

La presente investigación se enfoca en realizar una ruta gastronómica, dando a conocer cada uno de los platos tradicionales y más representativos de cada cantón, ya que, debido a la falta de conocimiento de la gastronomía local, la cocina ecuatoriana se ve estancada en un desconocimiento culinario a nivel internacional al ser poco reconocida.

Como ecuatorianos, pensamos que nuestra metodología de investigación y experimentación a través de estudios de campo, permitirá dar a conocer nuestra gastronomía local dentro y fuera del país, volviéndose muy reconocida paulatinamente.

Este trabajo es un estudio a profundidad, el mismo que permitirá dar a conocer la variedad de productos que tiene nuestra región mediante la difusión de cada uno de los ingredientes presentes en cada plato, muchos de ellos desconocidos o poco comunes buscando de esta manera darles más importancia.

5. Revisión bibliográfica

La cocina ecuatoriana parte de muchas tradiciones de culturas pasadas que a través de los años ha venido evolucionando tanto en sus técnicas como en sus preparaciones y presentaciones a partir de los diversos productos que podemos encontrar en cada una de las tres regiones ecuatorianas.

Según Pasos J. menciona que: “los antecedentes de la culinaria del Ecuador evocan culturas andinas, europeas, africanas y asiáticas. Las mesas en la actualidad emparejan manjares diversos, todos ellos conservados en la memoria de las generaciones y que constituyen testimonios de identidad.” (p.5)

Existen muchos factores determinantes que contribuyen a mantener una riqueza culinaria única en el Ecuador como son: la biodiversidad, la fertilidad de la tierra, sus

especies endémicas, las condiciones geográficas particulares, la multiculturalidad y las prácticas culturales ancestrales (Ministerio del Turismo. p4), que se han mantenido a través del tiempo y que a la vez simbolizan actos de mucha importancia para la identidad de cada pueblo ecuatoriano.

Dentro de la zona austral del Ecuador podemos encontrar a las provincias de Cañar y Azuay, las mismas que fueron ocupadas durante muchos siglos por la cultura Cañari que se aprovechaban de la ubicación geográfica para integrar productos del norte y del sur con mayor facilidad. Como las cuatro principales ciudades del austro ecuatoriano podemos mencionar a Cuenca, Paute, Chordeleg y Gualaceo; zonas ricas en maíz y quinua, siendo productos claves de sus cocinas desde tiempos remotos hasta la actualidad. En estos cuatro cantones y toda la zona del austro podemos encontrar una gran variedad preparaciones típicas del lugar como el mote pillo, las tortillas de mote, hornado de cerdo, el cuy (Círculo de lectores. p144) entre otros que se consideran como platillos emblemáticos y únicos del Azuay.

6. Objetivos

Objetivo general:

- Realizar una ruta gastronómica de los cuatro cantones más representativos de la provincia del Azuay

Objetivos específicos:

- Conocer la cultura gastronómica de los cuatro cantones más representativos de la provincia del Azuay.
- Determinar los principales productos de cada uno de los cuatro cantones.
- Desarrollar una ruta gastronómica seleccionando los platos más representativos de cada cantón.

Metas

Como resultado final del trabajo de investigación, se espera promocionar y dar a conocer nuestra gastronomía local a través del reconocimiento de platos e ingredientes tradicionales, buscando de esta manera atraer la atención de personas extranjeras y nacionales a consumir productos locales y de esta manera dinamizar la economía del Azuay.

Transferencia de resultados

El presente proyecto se dará a conocer a través de:

- Productores, vendedores y consumidores locales.
- Investigación de productos más representativos de los cantones estudiados.
- Lugares más tradicionales asociados al expendio y comercialización de platillos tradicionales de cada cantón.
- El trabajo estará disponible en el Centro de Documentación “Juan Bautista Vásquez” de la Universidad de Cuenca.

Impactos

Este proyecto tendrá impactos sociocultural y económico, por que, gracias a la difusión de ciertos platillos, las condiciones de los negocios mejorarán económicamente y por ende su estilo de vida también.

Técnicas de trabajo

Para el presente trabajo de titulación sobre: “Ruta gastronómica de los cuatro cantones más representativos la provincia de Azuay”, se ha definido que se desarrollará a partir de una investigación exploratoria, es decir, de tipo cualitativo con el fin de tener una perspectiva más clara del problema.

En cuanto a la población, se basará en los cuatro cantones: Cuenca, Paute, Gualaceo y Chordeleg, con la aplicación de un muestreo intencional u opinático de las personas o

locales más reconocidos de cada cantón, con el fin de identificar los platillos más representativos de cada uno.

Para la recolección de datos, las técnicas e instrumentos establecidos serán: las encuestas, la observación directa, historias de vida y testimonios, los cuales nos garantizan la confiabilidad y validez de la información requerida. El análisis de los datos recolectados será de tipo cuantitativo y cualitativo tanto para las técnicas lógicas (inducción, deducción, análisis y síntesis) como para las estadísticas (descriptivas o inferenciales) respectivamente.

7. Bibliografía

Anónimo. (6 de diciembre del 2012). Platos típicos del Azuay. Recuperado de:
<http://plattipicazuay.blogspot.com/>

Asociación de chefs del Ecuador. (2011). *Chefs del Ecuador*. Ediecuatorial.

Círculo de lectores. (1991). *El gran libro de la cocina ecuatoriana*. Editográficas. Ltda.

El Comercio. (28 de octubre de 2019). Durante tres días se puede degustar de la comida típica azuaya. El Comercio. Recuperado de:
<https://www.elcomercio.com/tendencias/comida-tipica-huecas-prefectura-azuay.html>

Heifer Ecuador (2015). *Entre la chacra y el fogón: nutrir, criar, hacer, crecer*. Heifer Ecuador.

Jaramillo, M. (2012). *Texto Guía de cocina ecuatoriana*.

Ministerio de Turismo del Ecuador. (2012). *Ecuador Culinario, Saberes y Sabores*. Al DIGITAL.

Ministerio de Turismo. (s.f.). *Gastronomía Ecuador*.

Ochoa, D. T., Palacios, M. F. P., & Villegas, R. A. M. M. (2021). Registro técnico gastronómico de elaboraciones tradicionales azuayas: una propuesta para fomentar

y mantener la cultura desde los sabores. *Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinar*, 5(4), 4265-4277.

Pazos Barrera, J. (2010). *La cocina del Ecuador Recetas y lecturas*.

Pazos Barrera, J. (2016). *Elogio de las cocinas tradicionales del Ecuador*. Pontificia Universidad Católica del Ecuador.

Torres León, L. (2009). Identificación, rescate y revitalización de la gastronomía Azuaya.

8. Talento humano

Recurso	Dedicación	Valor Total
Director	4hora/24semana/6 meses	\$300,00
Estudiante 1	80 horas/24semana /6 meses	\$1.200,00
Estudiante 2	80 horas/24semana /6 meses	\$1.200,00
Total		\$2.700,00

9. Recursos materiales

Cantidad	Rubro	Valor \$
Artículos de escritorio		\$31,20
200 unidades	Impresiones	20,00
100 unidades	Fotocopias	10,00

4 unidades	Carpetas	1,20
Utensilios de cocina		\$10,00
4 unidades	Cucharas probadoras	10,00
Herramientas de cocina		\$14,00
2 unidades	Pinzas	4,00
2 unidades	Litos	5,00
1 caja	Mallas para cabello	\$5,00
Equipos de cocina		00,00
Ingredientes		\$00,00
TOTAL		\$ 55,20

10. Presupuesto

Concepto	Aporte del estudiante	Otros aportes	Valor Total
Talento Humano	2.400,00	300,00	2.700,00
Director			

Estudiantes 1 y 2			
Gastos de movilización Transporte (buses-taxi)	120,00		120,00
Gastos de investigación Material de escritorio Internet Ingredientes	31,20 72,00 00,00		103,20
Equipos, laboratorios y maquinaria Utensilios de cocina Herramientas de cocina Equipos de cocina	10,00 14,00 00,00		24,00
Otros	00,00		00,00
TOTAL	2.647,20	300,00	\$2,947,20

11. Cronograma de actividades

ACTIVIDAD	MES
-----------	-----

	1	2	3	4	5	6
1. Recolección y organización de la Información	X	X				
2.análisis de la información	X	X	X			
3. Prácticas de laboratorio con los diferentes procesos para el desarrollo de un recetario.	X	X	X			
5. Validación de recetas (en caso de haberlas)		X	X			
6. Integración de la información de acuerdo a los objetivos		X	X	X		
7. Redacción del trabajo	X	X	X	X	X	X

12. Esquema

Índice

Abstract/Resumen

Agradecimiento

Dedicatoria

Introducción

CAPÍTULO I: GENERALIDADES DE LA GASTRONOMÍA AZUAYA

1.1. Historia

1.2. Tradiciones

1.3. Evolución

CAPÍTULO II: PRODUCTOS E INGREDIENTES TRADICIONALES DEL AZUAY

2.1. Los cantones y sus productos.

2.2. Significado e importancia

2.3. Usos

CAPÍTULO III: PLANTEAMIENTO DE UNA RUTA GASTRONÓMICA DE LOS CUATRO CANTONES MAS REPRESENTATIVOS DEL AZUAY

3.1. Los cantones y sus platillos.

3.2. Restaurantes y locales más reconocidos en el Azuay.

3.3. Ruta gastronómica.