



UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA TURISMO

**RUTA DEL MAÍZ: UNA ESTRATEGIA CULTURAL PARA EL DESARROLLO
DEL TURISMO Y LA GASTRONOMÍA CUENCANA.**

Monografía previa a la obtención del título de “Ingeniero en Turismo”

DIRECTOR

LIC. MARCELA ALEXANDRA GALARZA TORRES.

AUTORES

FRANKLIN ALFREDO BERMEO CANDO.

VANESSA ALEXANDRA MORALES MARIÑO.

CUENCA, JUNIO, 2013



UNIVERSIDAD DE CUENCA

RESUMEN

Este trabajo de investigación entrelaza la cultura, gastronomía y turismo del cantón Cuenca, sitio escogido para llevar a cabo la creación de la ruta del maíz como alternativa de desarrollo turístico.

En primera instancia se realizará un análisis de la gastronomía a nivel mundial, en donde se ve presente la mezcla cultural de diferentes pueblos, obteniendo como resultado una gastronomía única, que se ha convertido en la actualidad en parte fundamental de la actividad turística.

Tanto es así que alrededor del mundo se han desarrollado rutas gastronómicas que pretenden rescatar productos tradicionales, con la finalidad de dar a conocer su valor cultural y culinario a través del turismo.

En Ecuador, y más aún en el cantón Cuenca, el maíz es un producto que posee vital importancia dentro de su cultura y su gastronomía, ya que está ligado íntimamente a su historia, tradiciones, costumbres, festividades, religión, en sí a su vida cotidiana; por lo que se ha visto pertinente la creación de una ruta del maíz, para reforzar la importancia que posee este producto dentro la población cuencana.

Palabras clave: Turismo Gastronómico, Gastronomía, Ruta del Maíz, Maíz.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

ABSTRACT

This research project intertwines the culture, gastronomy and tourism of the Cuenca canton. The site was chosen to create a 'Ruta del Maiz' as an alternative route for tourism development.

First we analyzed gastronomy at a global level, which presented us with a cultural mix of different peoples, all with unique cuisines that have now become an essential part of tourism offerings.

So much so in fact that many gastronomic routes have been developed worldwide to protect traditional products and with the goal of raising awareness of cultural and culinary values through tourism.

In Ecuador, and even more in the canton of Cuenca, corn is a product of vital importance to the culture and cuisine, as it is intimately linked to history, traditions, customs, holidays, religion and everyday life. This Ruta del Maiz is envisioned to reinforce the importance of this product to the people of Cuenca.

Key Words: Gastronomic tourism, Gastronomy, Ruta del Maiz, Corn.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

ÍNDICE DE CONTENIDOS

Resumen	2
Abstract	3
Hoja de Responsabilidad	19
Dedicatoria	23
Agradecimientos	25
Introducción	26
Capítulo I Historia del Turismo Gastronómico	27
1. Introducción	27
1.1 Gastronomía Europea	29
1.1.1 Gastronomía Española	31
1.1.1.1 Ruta del Jamón Ibérico de Monesterio	33
1.1.1.2 Ruta del Vino de la Mancha	36
1.1.2 Gastronomía Francesa	37
1.1.2.1 Alsacia, la ruta del vino francés más antigua	38
1.1.3 Gastronomía Italiana	41
1.1.3.1 La Ruta de la Mozzarella de Búfala	44
1.1.4 Gastronomía Asiática	45
1.1.4.1 Gastronomía Japonesa	46
1.1.5 Gastronomía Africana	49
1.1.6 Gastronomía de Oriente Medio	51
1.1.6.1 Gastronomía Pakistaní	52
1.1.6.2 Gastronomía de Israel	54
1.1.6.3 Gastronomía de Turquía	56
1.1.7 Gastronomía Americana	57
1.1.7.1 Gastronomía de América del Norte	57
1.1.7.2 Gastronomía de Centro América	58
1.1.7.3 Gastronomía de Sudamérica	60
1.2 Turismo Gastronómico en Perú, Colombia y Argentina	61



UNIVERSIDAD DE CUENCA

1.2.1 Turismo Gastronómico en Perú	62
1.2.1.1 Ruta del Pisco	65
1.2.2 Turismo Gastronómico en Colombia	68
1.2.2.1 Ruta del Café de Colombia	70
1.2.3 Turismo Gastronómico en Argentina	75
1.2.3.1 Gastronomía en Buenos Aires	78
1.2.3.2 Gastronomía en Córdoba	79
1.2.3.3 Gastronomía en Cuyo	80
1.2.3.4 Gastronomía en el Litoral	82
1.2.3.5 Gastronomía en el Norte	83
1.2.3.6 Gastronomía en la Patagonia	84
1.2.3.7 Ruta del Vino de Argentina	85
1.3 Turismo Gastronómico en Ecuador	88
1.3.1 Gastronomía de la Costa	88
1.3.1.1 Provincia de Esmeraldas	90
1.3.1.2 Provincia de Santo domingo de los Tsáchilas	91
1.3.1.3 Provincia de Los Ríos	93
1.3.1.4 Provincia de Manabí	94
1.3.1.5 Provincia del Guayas	95
1.3.1.6 Provincia de Santa Elena	97
1.3.1.7 Provincia de El Oro	98
1.3.1.8 Ruta Ecuador República del Cacao	99
1.3.2 Gastronomía de la Sierra	102
1.3.2.1 Provincia del Carchi	103
1.3.2.2 Provincia de Imbabura	105
1.3.2.2.1 Fiesta del Yamor	106
1.3.2.3 Provincia de Pichincha	107
1.3.2.4 Provincia de Cotopaxi	108
1.3.2.5 Provincia de Tungurahua	110



UNIVERSIDAD DE CUENCA

1.3.2.6	Provincia de Chimborazo	111
1.3.2.7	Provincia de Bolívar	113
1.3.2.8	Provincia del Cañar	114
1.3.2.9	Provincia del Azuay	115
1.3.2.10	Provincia de Loja	117
1.3.3	Gastronomía de la Amazonía	119
1.3.3.1	Grupos Étnicos	120
1.3.4	Gastronomía de Galápagos	123
1.4	Conceptos y características del Turismo Gastronómico	125
1.4.1	Conceptos	125
1.4.1.1	Concepto de Turismo	125
1.4.1.2	Concepto de Gastronomía	125
1.4.1.3	Concepto de Turismo Gastronómico	126
1.4.1.4	Concepto de Turista	126
1.4.1.5	Concepto de Turista Gastronómico	126
1.4.2	Características del Turismo Gastronómico	127
1.5	Revisión de objetivos planteados en el proyecto de monografía	132
Capítulo II El Maíz en la Gastronomía Cuencana		133
Introducción		133
2.	El Maíz	134
2.1	Generalidades del Maíz	134
2.1.1	Nombres del Maíz	139
2.2	Siembras y Cosechas	139
2.2.1	Variedades del Maíz	141
2.3	Mitos, Fiestas y Ofrendas del Maíz	146
2.3.1	Mitos	146
2.3.2	Fiestas	148
2.3.3	Ofrendas del Maíz	151
2.4	Alimentos y Bebidas elaboradas a base de Maíz	152



UNIVERSIDAD DE CUENCA

2.5 Revisión de objetivos planteados en el proyecto de monografía	159
Capítulo III Ruta del Maíz en el cantón Cuenca	160
Introducción	160
3. Ruta del Maíz	161
3.1 Definición de Ruta Turística	161
3.2 Características de una Ruta Turística	161
3.3 Pasos a seguir para la elaboración de una Ruta Turística	163
3.3.1 Nombre y Categoría	163
3.3.2 Localización	163
3.3.3 Superficie y Extensión	163
3.3.4 Patrones Climáticos	164
3.3.5 Atractivos Naturales	164
3.3.6 Atractivos Culturales	164
3.3.8 Atractivos de Apoyo	164
3.4 Creación de la Ruta del Maíz en el cantón Cuenca	164
3.4.1 Metodología	164
3.4.2 Generalidades del cantón Cuenca	165
3.4.3 Parroquias Rurales del cantón Cuenca	166
3.4.3.1 Parroquia Quingeo	166
3.4.3.2 Parroquia Santa Ana	167
3.4.3.3 Parroquia El Valle	169
3.4.3.4 Parroquia Victoria del Portete	170
3.4.3.5 Parroquia Tarqui	171
3.4.3.6 Parroquia Cumbe	173
3.4.3.7 Parroquia Paccha	174
3.4.3.8 Parroquia Nulti	176
3.4.3.9 Parroquia Ricaurte	177
3.4.3.10 Parroquia Checa	179
3.4.3.11 Parroquia Chiquintad	180



UNIVERSIDAD DE CUENCA

3.4.3.12 Parroquia Sidcay	182
3.4.3.13 Parroquia Llacao	183
3.4.3.14 Parroquia Octavio Cordero	185
3.4.3.15 Parroquia Sinincay	187
3.4.3.16 Parroquia Sayausí	188
3.4.3.17 Parroquia Molleturo	189
3.4.3.18 Parroquia Baños	190
3.4.3.19 Parroquia San Joaquín	192
3.4.3.20 Parroquia Chaucha	193
3.4.3.21 Parroquia Turi	194
3.4.4 Parroquias Urbanas del Cantón Cuenca	196
3.4.5 Inventario de establecimientos tradicionales en donde se realizan platos típicos a base de maíz	204
3.4.5.1 Tabla #1 Chachis	205
3.4.5.2 Tabla #2 Chicha	206
3.4.5.3 Tabla #3 Chihuiles	207
3.4.5.4 Tabla #4 Choclos con queso	208
3.4.5.5 Tabla #5 Dulces de Corpus	209
3.4.5.6 Tabla #6 Empanadas	210
3.4.5.7 Tabla #7 Humitas	211
3.4.5.8 Tabla #8 Morocho	212
3.4.5.9 Tabla #9 Mote	213
3.4.5.10 Tabla #10 Mote Casado	214
3.4.5.11 Tabla #11 Mote Sucio	215
3.4.5.12 Tabla #12 Motepillo	216
3.4.5.13 Tabla #13 Quimbolitos	217
3.4.5.14 Tabla #14 Tamales	218
3.4.5.15 Tabla #15 Timbulos	220
3.4.5.16 Tabla #16 Tortillas de Choclo	221



UNIVERSIDAD DE CUENCA

3.4.5.17 Tabla #17 Tortillas de Maíz	222
3.4.5.18 Tabla #18 Tostado	223
3.4.6 Trazado de la Ruta del Maíz	224
3.4.6.1 Circuito #1 Ruta del Maíz “Gastronomía Urbana”	227
3.4.6.2 Mapa Circuito #1 Ruta del Maíz “Gastronomía Urbana”	227
3.4.6.3 Circuito #2 Ruta del Maíz “Gastronomía Rural”	228
3.4.6.4 Mapa Circuito #2 Ruta del Maíz “Gastronomía Rural”	228
3.4.7 Itinerario de la Ruta del Maíz en el cantón Cuenca	229
3.4.7.1 Itinerario Circuito #1 Ruta del Maíz “Gastronomía Urbana”	229
3.4.7.1.1 Costos Circuito #1 Ruta del Maíz “Gastronomía Urbana”	232
3.4.7.2 Itinerario Circuito #2 Ruta del Maíz “Gastronomía Rural”	233
3.4.7.2.1 Costos Circuito #2 Ruta del Maíz “Gastronomía Rural”	235
3.4.8 Presentación de la Ruta del Maíz	236
3.4.8.1 Tríptico Informativo	236
3.4.8.1.1 Tríptico Informativo Circuito #1 “Gastronomía Urbana”	237
3.4.8.1.2 Tríptico Informativo Circuito #2 “Gastronomía Rural”	238
3.4.8.2 Sitio web de la Ruta del Maíz (www.rutadelmaiz.tk)	239
3.4.8.2.1 Descripción de la página web	239
3.4.8.2.1.1 Menú 1 Maíz	240
3.4.8.2.1.2 Menú 2 Cantón Cuenca	241
3.4.8.2.1.3 Menú 3 Ruta del Maíz	241
3.4.8.2.1.4 Menú 4 Galería	242
3.4.8.2.1.5 Menú 5 Recetario	242
3.4.8.2.1.6 Menú 6 Festividades	243
3.4.8.2.1.7 Menú 7 Contactos	243
3.5 Validación de la Ruta del Maíz	244
3.6 Revisión de objetivos planteados en el proyecto de monografía	245
Conclusiones y Recomendaciones	247



UNIVERSIDAD DE CUENCA

ÍNDICE

Índice de Ilustraciones

Ilustración # 1 Turrón de Jijona	30
Ilustración # 2 Cacciucco	30
Ilustración # 3 Moules à la Marseillaise	31
Ilustración # 4 Ensalada Niçoise	31
Ilustración # 5 Paella Valenciana	32
Ilustración # 6 Pisto	32
Ilustración # 7 Tortilla Española	33
Ilustración # 8 Croquetas de huevo y queso con jamón serrano	33
Ilustración # 9 Bellotas, época montanera	34
Ilustración # 10 Dehesa, época montanera	34
Ilustración # 11 Interior del Museo, Sala 2 Tradición y Modernidad	35
Ilustración # 12 Interior del Museo, Sala 3 El Jamón	35
Ilustración # 13 Cavas de vino de la Mancha	36
Ilustración # 14 Queso Manchego	36
Ilustración # 15 Queso Brie	38
Ilustración # 16 Queso Roquefort	38
Ilustración # 17 Estrasburgo	39
Ilustración # 18 Castillo de Haut – Koenigsbourg	39
Ilustración # 19 Degustación de vino en la ciudad de Thann	40
Ilustración # 20 Uva Sylvaner	40
Ilustración # 21 Spaguetti a la Pomodoro	42
Ilustración # 22 Salsa Peperonata, Salsa de Ají, Salsa de perejil y queso parmesano	42
Ilustración # 23 Calzone	43
Ilustración # 24 Cappuccino	43
Ilustración # 25 Mozzarella de Búfala	44
Ilustración # 26 Mozzarella de Búfala Campana DOP	44
Ilustración # 27 Arroz para Sushi	46
Ilustración # 28 Atún (Maguro 鮪)	46



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Ilustración # 29 Salsa de Soja	47
Ilustración # 30 Nigiri, Gunkan, Sashimi, Rollo de Sushi, Wasabi y Jengibre	47
Ilustración # 31 Sukiyaki	48
Ilustración # 32 Tempura	48
Ilustración # 33 Yakitori	48
Ilustración # 34 Tonkatsu	48
Ilustración # 35 Okra	50
Ilustración # 36 Sopa Harira	50
Ilustración # 37 Cuscús	52
Ilustración # 38 Almedh de pollo	52
Ilustración # 39 Salsa dulce de tomate con anís y Salsa de Yogourt con albahaca y limón	52
Ilustración # 40 Dulces de coco con leche	53
Ilustración # 41 Ensalada de tomate con frutos secos	55
Ilustración # 42 Shawarma	57
Ilustración # 43 Kebap	57
Ilustración # 44 Tortilla de Maíz	58
Ilustración # 45 Enchiladas	58
Ilustración # 46 Chayote	59
Ilustración # 47 Tacos al Pastor	59
Ilustración # 48 Parrillada Argentina	60
Ilustración # 49 Cacao	60
Ilustración # 50 Chef. Gastón Acurio	62
Ilustración # 51 Ceviche Peruano	64
Ilustración # 52 Suspiro Limeño	64
Ilustración # 53 Chilcano de ají amarillo y ají limón	66
Ilustración # 54 Chilcano de Hierba Luisa	66
Ilustración # 55 Semana del Chilcano 2013	67
Ilustración # 56 Diferentes tipos de Pisco	68
Ilustración # 57 Bandeja Paisa	69



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Ilustración # 58 Lomito Montañés	69
Ilustración # 59 Café y Chocolate Colombiano	70
Ilustración # 60 Logotipo Juan Valdez	73
Ilustración # 61 Café Colombiano	75
Ilustración # 62 Museo Nacional del Café – Quinindio	75
Ilustración # 63 Disco de Carne Mixto	76
Ilustración # 64 Asado de Carne Vacuna tradicional	78
Ilustración # 65 Dulce de leche tradicional argentino	78
Ilustración # 66 Chacinados	80
Ilustración # 67 Fernet con cola	80
Ilustración # 68 Tomaticán	81
Ilustración # 69 Sopaipilla	81
Ilustración # 70 Mujer guaraní preparando mbeyú	83
Ilustración # 71 Sopa Paraguaya	83
Ilustración # 72 Mate	84
Ilustración # 73 Alfajores	84
Ilustración # 74 Viñedo Cafayate - Salta	85
Ilustración # 75 Sala de degustación - Bodega Familia Zuccard	85
Ilustración # 76 Spa del Vino – Tinas de vino Malbec	87
Ilustración # 77 Turistas recogiendo uvas	87
Ilustración # 78 Arroz con coco	91
Ilustración # 79 Encocado de pescado	91
Ilustración # 80 Pandado	92
Ilustración # 81 Chinchulines	92
Ilustración # 82 Fritada	94
Ilustración # 83 Plátano Asado	94
Ilustración # 84 Maíz manabita	94
Ilustración # 85 Bollo de pescado	97
Ilustración # 86 Caldo de Salchicha	97
Ilustración # 87 Cazuela de Mariscos	98
Ilustración # 88 Empanada de Camarón	98



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Ilustración # 89 Tigrillo	99
Ilustración # 90 Pepe	99
Ilustración # 91 Logotipo Ruta del Cacao	101
Ilustración # 92 Cacao	101
Ilustración # 93 Hacienda las Cañas Banner Publicitario	102
Ilustración # 94 Cuy asado	104
Ilustración # 95 Tardón	104
Ilustración # 96 Helados de Paila	105
Ilustración # 97 Chicha Yamor	106
Ilustración # 98 Ceviche de palmito	108
Ilustración # 99 Fritada	108
Ilustración # 100 Chugchucaras	109
Ilustración # 101 Helados de Salcedo	109
Ilustración # 102 Llapingachos	111
Ilustración # 103 Melcocha	111
Ilustración # 104 Hornado	112
Ilustración # 105 Mashua	112
Ilustración # 106 Buñuelos con miel	113
Ilustración # 107 Timbushca	113
Ilustración # 108 Cuy con papas	115
Ilustración # 109 Cascaritas de chancho	115
Ilustración # 110 Canelazo	116
Ilustración # 111 Yaguana	116
Ilustración # 112 Motepillo	117
Ilustración # 113 Quimbolito	117
Ilustración # 114 Café Lojano	118
Ilustración # 115 Tamal	118
Ilustración # 116 Chonta	121
Ilustración # 117 Chicha de yuca	121
Ilustración # 118 Pinchos Mayones	122
Ilustración # 119 Shuar bebiendo chicha de yuca	122



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Ilustración # 120 Ceviche de Concha	124
Ilustración # 121 Sopa de Mariscos	124
Ilustración # 122 Turistas Gastronómicos	127
Ilustración # 123 Logotipo de la Ruta del Jamón Ibérico	128
Ilustración # 124 Evolución del maíz	134
Ilustración # 125 Análisis del maíz tunicado, palomero y del tripsacum en la teoría del origen del maíz, según Mangelsdorf (1959)	135
Ilustración # 126 Mazorca de maíz hecha de piedra	135
Ilustración # 127 Mazorca de maíz de la variedad Kelly	135
Ilustración # 128 Tipidores de hueso	138
Ilustración # 129 Metate y mano de moler para maíz	138
Ilustración # 130 Sembrador, Arador y Yunta	140
Ilustración # 131 Arador y la yunta	140
Ilustración # 132 Yunta	140
Ilustración # 133 Maíz Blanco y mazorca con dos “mishas”	141
Ilustración # 134 Maíz Blanco	142
Ilustración # 135 Maíz Morocho	142
Ilustración # 136 Maíz Colorado	143
Ilustración # 137 Maíz de Gallina	143
Ilustración # 138 Maíz Sapón	143
Ilustración # 139 Maíz Cusco	143
Ilustración # 140 Maíz Zhima	143
Ilustración # 141 Maíces de colores	143
Ilustración # 142 Variedades de maíz	144
Ilustración # 143 Clasificación del maíz	145
Ilustración # 144 Tipos de maíz del cantón Cuenca	145
Ilustración # 145 Ilustración del Dios Quetzalcoatl	146
Ilustración # 146 Ilustración de las Diosas Guacamayas	147
Ilustración # 147 Ilustración de la Pacha Mama	148
Ilustración # 148 Mote pata	149
Ilustración # 149 Fanesca	150



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Ilustración # 150 Dulces de Corpus Cristi	150
Ilustración # 151 Tamal Cuencano	151
Ilustración # 152 Humita	153
Ilustración # 153 Fanesca	154
Ilustración # 154 Choclos con queso	155
Ilustración # 155 Tortillas de maíz	156
Ilustración # 156 Chispiola	157
Ilustración # 157 Morocho	158
Ilustración # 158 Logotipo de la Ruta de la Yerba Mate	162
Ilustración # 159 Logotipo de las Rutas Alimentarias de Malargüe – Argentina	162
Ilustración # 160 Centro Parroquial de Quingeo	166
Ilustración # 161 Mercado de la Parroquia Santa Ana	168
Ilustración # 162 Pobladores de la Parroquia El Valle	169
Ilustración # 163 Victoria del Portete	170
Ilustración # 164 Mujeres asando cuyes	171
Ilustración # 165 Vivienda de adobe de la Parroquia Cumbe	173
Ilustración # 166 Iglesia de la parroquia Paccha	174
Ilustración # 167 Iglesia de la Parroquia Nulti	176
Ilustración # 168 Parroquia Ricaurte	178
Ilustración # 169 Plaza Central de la Parroquia Checa	179
Ilustración # 170 Iglesia de la Parroquia Chiquintad	180
Ilustración # 171 Iglesia de la Parroquia Sidcay	182
Ilustración # 172 Parroquia Llacao	183
Ilustración # 173 Procesión en la Parroquia Octavio Cordero	185
Ilustración # 174 Parroquia Sinincay	187
Ilustración # 175 Iglesia de la Parroquia Sayausí	188
Ilustración # 176 Pasada de Navidad de la Parroquia Molleturo	189
Ilustración # 177 Vendedora de Timbulos de la parroquia Baños	191
Ilustración # 178 Tejedor de cestas de la parroquia San Joaquín	192
Ilustración # 179 Parroquia Chaucha	193



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Ilustración # 180 Iglesia de la Parroquia Turi	194
Ilustración # 181 Página Principal de la Ruta del Maíz	240
Ilustración # 182 Menú # 1 Maíz	240
Ilustración # 183 Menú # 2 Cantón Cuenca	241
Ilustración # 184 Menú # 3 Ruta del Maíz	241
Ilustración # 185 Menú # 4 Galería	242
Ilustración # 186 Menú # 5 Recetario	242
Ilustración # 187 Menú # 6 Festividades	243
Ilustración # 188 Menú # 7 Contactos	243
Ilustración # 189 Museo de las Culturas Aborígenes	244
Ilustración # 190 Restaurante Villa Rosa	244
Ilustración # 191 Mercado 10 de Agosto	244
Ilustración # 192 Museo del Sombrero	244



UNIVERSIDAD DE CUENCA

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo #1 Ruta del Jamón Ibérico de Monesterio	252
Anexo #2 Ruta del Vino de la Mancha	254
Anexo #3 Ruta del Vino de Alsacia	256
Anexo #4 Ruta de la Mozzarella de Búfala	258
Anexo #5 Destilerías Tradicionales de Pisco	260
Anexo #6 Bodegas de Pisco	262
Anexo #7 Ruta del Chilcano	264
Anexo #8 Paisaje Cultural Cafetero	266
Anexo #9 Cuadro estadístico de Colombia	268
Anexo #10 Ruta del Vino Argentina	270
Anexo #11 Puntos Gastronómicos de Esmeraldas	272
Anexo #12 Puntos Gastronómicos de Los Ríos	274
Anexo #13 Puntos Gastronómicos de Manabí	276
Anexo #14 Puntos Gastronómicos de Guayas	278
Anexo #15 Puntos Gastronómicos de El Oro	280
Anexo #16 Producción de Cacao	282
Anexo #17 Ruta Ecuador República del Cacao	284
Anexo #18 Puntos Gastronómicos del Carchi	286
Anexo #19 Puntos Gastronómicos de Imbabura	288
Anexo #20 Puntos Gastronómicos de Pichincha	290
Anexo #21 Puntos Gastronómicos de Cotopaxi	292
Anexo #22 Puntos Gastronómicos de Tungurahua	294
Anexo #23 Puntos Gastronómicos de Chimborazo	296
Anexo #24 Puntos Gastronómicos de Bolívar	298
Anexo #25 Puntos Gastronómicos del Cañar	300
Anexo #26 Puntos Gastronómicos del Azuay	302
Anexo #27 Puntos Gastronómicos de Loja	304
Anexo #28 Mapa referencial de la distribución de los sembríos de maíz en América	306
Anexo #29 Recetario de platos elaborados a base de maíz	308



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Anexo #30 Mapa de las parroquias rurales del cantón Cuenca	322
Anexo #31 Mapa de las parroquias urbanas del cantón Cuenca	324
Anexo #32 Encuesta de satisfacción de la Ruta del Maíz	326



UNIVERSIDAD DE CUENCA

UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

Yo, Franklin Alfredo Bermeo Cando, autor de la monografía "RUTA DEL MAÍZ: UNA ESTRATEGIA CULTURAL PARA EL DESARROLLO DEL TURISMO Y LA GASTRONOMÍA CUENCANA", reconozco y acepto el derecho de la Universidad de Cuenca, en base al Art. 5 literal c) de su Reglamento de Propiedad Intelectual, de publicar este trabajo por cualquier medio conocido o por conocer, al ser este requisito para la obtención de mi título de Ingeniero en Turismo. El uso que la Universidad de Cuenca hiciere de este trabajo, no implicará afección alguna de mis derechos morales o patrimoniales como autor.

Cuenca, 12 de junio 2013

Franklin Alfredo Bermeo Cando

0105925051



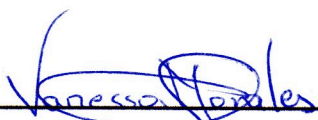
UNIVERSIDAD DE CUENCA

UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

Yo, Vanessa Alexandra Morales Mariño, autor de la monografía "RUTA DEL MAÍZ: UNA ESTRATEGIA CULTURAL PARA EL DESARROLLO DEL TURISMO Y LA GASTRONOMÍA CUENCANA", reconozco y acepto el derecho de la Universidad de Cuenca, en base al Art. 5 literal c) de su Reglamento de Propiedad Intelectual, de publicar este trabajo por cualquier medio conocido o por conocer, al ser este requisito para la obtención de mi título de Ingeniero en Turismo. El uso que la Universidad de Cuenca hiciere de este trabajo, no implicará afección alguna de mis derechos morales o patrimoniales como autor.

Cuenca, 12 de junio 2013



Vanessa Alexandra Morales Mariño
0104817499



UNIVERSIDAD DE CUENCA

UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

Yo, Franklin Alfredo Bermeo Cando, autor de la monografía "RUTA DEL MAÍZ: UNA ESTRATEGIA CULTURAL PARA EL DESARROLLO DEL TURISMO Y LA GASTRONOMÍA CUENCANA", certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autor.

Cuenca, 12 de junio 2013

Una firma manuscrita en tinta azul que parece decir "Franklin Bermeo".

Franklin Alfredo Bermeo Cando

0105925051



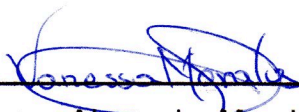
UNIVERSIDAD DE CUENCA

UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

Yo, Vanessa Alexandra Morales Mariño, autor de la tesis "RUTA DEL MAÍZ: UNA ESTRATEGIA CULTURAL PARA EL DESARROLLO DEL TURISMO Y LA GASTRONOMÍA CUENCANA", certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autora.

Cuenca, 12 de junio 2013



Vanessa Alexandra Morales Mariño.
0104817499



UNIVERSIDAD DE CUENCA

DEDICATORIA

El destino a veces actúa de manera misteriosa.

Dedico este trabajo a mi madre, Sara.

Que quizá por pura coincidencia o casualidad

Lleve el mismo nombre del maíz en lengua quechua “Sara”.

Franklin.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

DEDICATORIA

Dedico este trabajo de manera muy especial a mi hija Isabella,
Quien ha sido mi inspiración para cumplir esta meta.

A mis padres, Pablo y Laly, y a mi hermano, Pablo Andrés,
Quienes han sido un pilar fundamental en mi vida.

Vanessa.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

AGRADECIMIENTOS

Agradecemos a todas las personas quienes han colaborado con la información pertinente para el desarrollo de nuestra monografía.

Al Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuarias (INIAP), a la Ilustre Municipalidad de Cuenca y al Museo de las Culturas Aborígenes, por aportar con información valiosa de manera atenta y solidaria para el desarrollo de nuestro trabajo.

A la Lic. María Isabel Eljuri, ex sub-decana de la Facultad de Ciencias de la Hospitalidad, por colaborar en la metodología aplicada a este trabajo académico.

Expresamos nuestra gratitud a Ph. D. Hubert Bert Van Hoof y Ph. D Marja Verbeteen. Por su valiosa contribución en el proceso de validación de la ruta del maíz en la ciudad de Cuenca.

Agradecemos de manera especial a la Directora de la Carrera de Turismo de la Facultad de Ciencias de la Hospitalidad, Lic. Alexandra Galarza. Por haber sido una persona que se ha dedicado tanto profesional como personalmente en el desarrollo de nuestra monografía, siendo una excelente guía que nos ha brindado confianza, conocimientos y experiencia.

A la Directora de la Carrera de Gastronomía de la Facultad de Ciencias de la Hospitalidad, Lic. Marlene Jaramillo. Por haber sido un soporte fundamental dentro de los temas gastronómicos de nuestro proyecto.

A la Directora de la Carrera de Hotelería de la Facultad de Ciencias de la Hospitalidad, Lic. Lourdes Sánchez, por su apoyo en la parte técnica de nuestra monografía.

Gracias a nuestro amigo Andrés Castro por su ayuda y motivación.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

INTRODUCCIÓN

La siguiente investigación se centra en el campo del turismo gastronómico, que se despliega como una alternativa para el desarrollo de la actividad turística, en donde la principal motivación de viaje es conocer la cultura del destino a través de su gastronomía.

La investigación se realiza en las parroquias rurales como urbanas del cantón Cuenca localizado en la provincia del Azuay.

El interés por desarrollar un trabajo de este tipo, nace de la necesidad de rescatar los platos tradicionales, realizados esencialmente a base de maíz, en donde están plasmados los conocimientos culinarios que se han mantenido de generación en generación, que forma parte de la cultura viva de la población cuencana.

De tal manera que ésta monografía está compuesta por tres capítulos. En el primer capítulo se investiga y analiza la gastronomía y rutas alimentarias a nivel mundial, teniendo en cuenta los países más representativos de los diferentes continentes para tener un conocimiento base del turismo gastronómico, que es fundamental para el desarrollo de la ruta del maíz. En el segundo capítulo se aborda el estudio del maíz, desde sus orígenes y su influencia en la gastronomía del cantón Cuenca reflejada en su cultura mediante una amplia gama de recetas, fiestas, tradiciones, costumbres entre otras. Y en el tercer capítulo se presenta la creación de la ruta del maíz en el cantón Cuenca, en donde se detalla la metodología utilizada, así como las técnicas aplicadas en el trabajo de campo y las propuestas de material publicitario para la comercialización de la misma (mapas que especifican los circuitos que conforman la ruta, trípticos informativos disponibles en inglés y español y una página web accesible desde la siguiente dirección: www.rutadelmaiz.tk)



UNIVERSIDAD DE CUENCA

CAPÍTULO I

HISTORIA DEL TURISMO GASTRONÓMICO.

Introducción

Hablar de la historia de la gastronomía es revelar la estrecha relación de ésta con la evolución del hombre en su proceso de civilización (Parra , 1). Partiendo de esto, podemos decir que la gastronomía es el resultado y la evolución de una mezcla de culturas, tradiciones y saberes, que han aportado las diferentes civilizaciones a lo largo de la historia, lo que ha ocasionado que se dé una gastronomía única y representativa que caracteriza y diferencia a cada lugar en el planeta ya sea este un país, una región o un pequeño pueblo.

A nivel mundial es cada vez más notable el interés de los turistas en temas relacionados con la gastronomía típica de los diferentes lugares que visitan. Esto se aprecia claramente, en el desarrollo de nuevos tipos de turismo como el gastronómico.

En este tipo de turismo hay que diferenciar que existen dos clases de turistas; en primer lugar se encuentran los que se alimentan porque se encuentran fuera de su lugar de residencia habitual, y por otra parte existen aquellos turistas cuya selección del destino se relaciona directamente con la gastronomía (Oliveira , 3-5). Por lo que se podría decir que hay turistas que no les parece primordial el producto en sí o el platillo que comen en sus desplazamientos, ya que sus intereses y motivos de viaje pueden ser de sol y playa, religiosos, de negocios, entre otros, tiene prioridad con respecto a la comida que consuman; y por otra parte existen turistas que solo viajan para alimentarse y son capaces de recorrer largas distancias con la finalidad de degustar y saborear determinados platos, para ellos podría resultarles secundario el resto de atractivos, debido a que su verdadera prioridad será siempre la gastronomía.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Entendemos por Turismo Gastronómico la actividad turística que se realiza con el fin de conocer un lugar a través de experiencias gastronómicas, viajar en busca de la necesidad de saborear una buena comida y una buena bebida (Galarza , 2). En pocas palabras, turismo gastronómico es descubrir una cultura por medio de su gastronomía.

Cada país de los diferentes continentes, posee una gastronomía característica. A continuación enumeramos algunas generalidades de la gastronomía y el turismo en diferentes partes del mundo.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

1. La Gastronomía en el Mundo

1.1 Gastronomía Europea

Los determinantes de la gastronomía de un país o región se ven relacionados directamente con la geografía, el clima y la herencia cultural. Existe una abundante diversidad gastronómica que se puede encontrar en cada uno de los diferentes países del continente europeo, con sus alimentos, recetas típicas y tradicionales, dependiendo de la región aunque se trate de la misma receta, cada país tiene su propio sello y firma gastronómica (Hispanic Searching S.L. , www.arecetas.com/gastronomia-europa.html). Se han desarrollado rutas gastronómicas muy importantes dentro de Europa, las cuales se detallan a continuación:

En España por ejemplo, existen diferentes tipos de rutas, entre ellas tenemos la de los quesos de las cuales Zamora, Tetill, Urzúa-Ulloa, Cabrales o Roncal son las más representativas; por otro lado uno de los productos gastronómicos españoles por excelencia es el jamón y las rutas más conocidas que promueven este producto son la del Jamón Ibérico, Guijuelo o Teruel; España también ofrece rutas enfocadas a la elaboración de dulces artesanales como los pasteles de gloria, escarchadas o el famoso turrón de Jijona (Rodríguez , 3).

La ciudad de Costa Verde en Portugal es una zona vinícola muy importante de este país, aquí se realizan distintas variedades de vinos como el vino verde, tinto, blanco y el vino oporto, que tiene un sabor dulce debido a que se le añade brandy.

La Toscana en Italia es una tierra que posee productos como el aceite de oliva, el queso 'Raviggiolo', las hortalizas entre otros, los cuales se utilizan en la elaboración de platos sencillos y tradicionales tales como la Ribollita¹, o el Cacciucco², las carnes de buey y cordero también prevalecen en la cocina toscana, cabe mencionar que algunas de estas recetas han llegado a ser

¹ Es una sopa de verduras diversas que contiene zanahorias, calabacín, tomates, acelgas y cebollas rojas.

² Un plato de pescados variados, originario de Livorno.

Franklin Bermeo C. y Vanessa Morales M.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

conocidas a nivel mundial, como los renombrados helados 'gelatos'³ (Gana, 5 Rutas gastronómicas , 1-3).



Ilustración # 1.

Título: Turrón de Jijona.

Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.

Fuente: Propia.

Fecha: 3 enero 2013



Ilustración # 2.

Título: Cacciucco.

Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.

Fuente: Propia.

Fecha: 3 enero 2013

En el caso de Francia destaca la ciudad de Provenza, que es una de las más privilegiadas y exclusivas del país, debido a su cercanía con el mar, los platillos más buscados por los turistas son los Moules à la Marseillaise⁴, la Salade Niçoise⁵ y el Poulet à la Provençale⁶, por otro lado las frutas como manzanas, peras, albaricoques y uvas también son muy importantes en la cocina de esta región (Rodríguez , 2-3).

Debido a la extensa riqueza gastronómica del continente Europeo, el presente estudio se centrará en tres países que son los más representativos en términos gastronómicos.

³ Es la variante italiana del helado, se elabora con leche, nata, varios azúcares y aromas, incluyendo frutas y frutos secos.

⁴ Mejillones en concentrado de tomate.

⁵ Ensalada verde con atún y anchoas.

⁶ Pollo al estilo provenzal.

Franklin Bermeo C. y Vanessa Morales M.



Ilustración # 3.

Título: Moules à la Marseillaise.

Autor: Ana Hruby.

Fuente: Internet.

www.flickr.com/photos/chezbasilic/4353411265/

Fecha: 3 enero 2013



Ilustración # 4.

Título: Ensalada Niçoise.

Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.

Fuente: Propia.

Fecha: 3 enero 2013

1.1.1 Gastronomía Española.

Dentro de Europa tenemos varios iconos en lo que a gastronomía se refiere. En España, el turismo representa un 10% del PIB⁷ del país (Flavián , 11). Es una de las primeras potencias mundiales en turismo al ser uno de los países más visitados en todo el planeta. Ofrece una gran variedad de servicios de calidad y un turismo cada vez más fragmentado en diferentes tipologías, como es el gastronómico.

El turismo gastronómico está permitiendo que las culturas culinarias tradicionales de las zonas rurales se conserven y que se dé una fusión perfecta entre la gastronomía y el territorio. Actualmente España es visitada por al menos cinco millones de personas al año por este motivo. Por lo que podríamos destacar que el turismo gastronómico se está convirtiendo en una motivación de viaje cada vez más importante en nuestros días. “España encabeza la lista top-ten de mejores restaurantes del mundo, con cuatro de los restaurantes más reconocidos mundialmente en la lista de los diez primeros” (Flavián , 11-13). Basándose en esto, se

⁷ PIB: Producto Interno Bruto, es una medida macroeconómica que expresa el valor monetario de la producción de bienes y servicios de un país durante un período determinado de tiempo.

Franklin Bermeo C. y Vanessa Morales M.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

puede decir que España no es solo cultura, historia o paisaje, sino también es un sinónimo de deleite al paladar de los turistas más exigentes.

España posee una gran variedad y riqueza en su gastronomía, por lo que es fácil encontrar en las grandes ciudades como en las pequeñas aldeas rurales, un sitio donde comer bien. La cocina española se caracteriza por utilizar el aceite de oliva y la manteca de cerdo para la preparación de sus alimentos, además posee gran variedad de frutas y verduras que son originarias de la cultura árabe, y otros elementos como la papa y el tomate provenientes de América. La parte norte es muy rica y variada, tanto en carnes como en pescados (Galarza , 32-33). Con estos ingredientes se elaboran platos típicos y exquisitos de los cuales se destacan la famosa tortilla de patatas, la paella⁸, los pistos⁹, el gazpacho¹⁰ o los embutidos (jamón serrano, chorizo, morcilla), así como los quesos provenientes de cada región; se realizan variados platos a base de legumbres tales como lentejas, garbanzos, alubias¹¹, etc.



Ilustración # 5.

Título: Paella Valenciana.

Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.

Fuente: Propia.

Fecha: 15 diciembre 2012



Ilustración # 6.

Título: Pisto.

Autor: Dani Fernández.

Fuente: Internet.

www.flickr.com/photos/danifernandez/6693995547/

Fecha: 15 diciembre 2012

⁸ Receta de cocina a base de arroz cocido, originaria de Valencia.

⁹ Es un plato tradicional de la cocina española que consiste en una fritada de diversas verduras.

¹⁰ Preparación culinaria consistente en la elaboración de una sopa fría con ingredientes como el pan, aceite de oliva, vinagre y hortalizas crudas.

¹¹ Son conocidas coloquialmente como porotos, frijoles, habichuelas o judías de acuerdo a las distintas regiones en las que se encuentran.

Franklin Bermeo C. y Vanessa Morales M.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

También el pan tiene mucha relevancia dentro de la gastronomía española, existiendo variedades muy distintas en cada región. Dentro de las bebidas, se puede mencionar la variedad de vinos que existen a lo largo del territorio español, lo que ha dado el origen a rutas gastronómicas especialistas en vinos, las que más sobresalen en este ámbito son Toro, en Zamora; Jerez, en Cádiz; Ronda, en Huelva; la comunidad autónoma de La Rioja, Ribera del Duero, en Burgos, Penedés en las provincias de Barcelona y Tarragona o Priorato, en Tarragona, entre otras muchas (Hispanic Searching S.L. , www.arecetas.com/gastronomia-espana.html). Esta gran variedad de productos ha hecho que España obtenga un sitio privilegiado en el campo del turismo gastronómico a nivel mundial.



Ilustración # 7.

Título: Tortilla Española.

Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.

Fuente: Propia.

Fecha: 3 enero 2013



Ilustración # 8.

Título: Croquetas de huevo y queso con jamón serrano.

Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.

Fuente: Propia.

Fecha: 3 enero 2013

1.1.1.1 Ruta del Jamón Ibérico de Monesterio.

Una de las rutas gastronómicas más importantes de España, sin duda es la ruta del Jamón Ibérico (Ver Anexo # 1, pág. 252) de esta ruta se puede decir que el cerdo es el rey de entre todos los animales tanto salvajes como domésticos que habitan en la dehesa¹². Los cerdos son seres de cuerpo ligero que comen en pocas cantidades, convirtiéndolos en animales con facilidad de adaptación a terrenos ásperos, son capaces de transformar tubérculos y granos en proteínas de buena

¹² Es el resultado del aclarado del bosque mediterráneo original, eliminando el matorral y suprimiendo algunos pies de árboles para favorecer el crecimiento del pastizal.

Franklin Bermeo C. y Vanessa Morales M.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

calidad. La dehesa está conformada por árboles cuyo fruto es la bellota, siendo este el alimento preferido de los cerdos y que además es usado para su engorde.

La bellota es rica en hidrato, carbono, ácido oleico¹³ y bajo en contenido de proteínas. El Jamón Ibérico es el resultado del esfuerzo del sector industrial, que está comprometido a defender todas las producciones tradicionales que estén vinculadas a la dehesa, lo que hace que a su vez se proteja y permita que se explote de una manera sostenible este agro-ecosistema y producción en régimen de extensivo¹⁴, el prestigio y reconocimiento de los productos ibéricos, depende de ello, de tal manera que sigan gozando de la calidad única a diferencia de jamones de cerdos que son criados en régimen intensivo¹⁵.

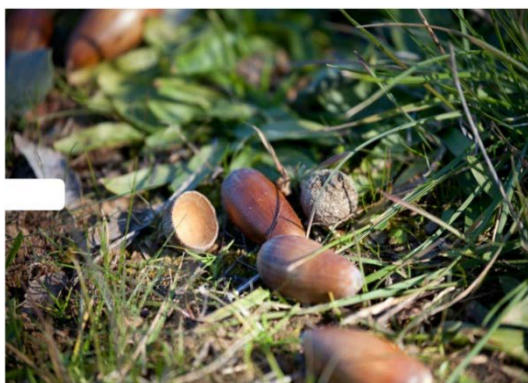


Ilustración # 9.

Título: Bellotas, época montanera.

Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.

Fuente: Propia

Fecha: 3 enero 2013

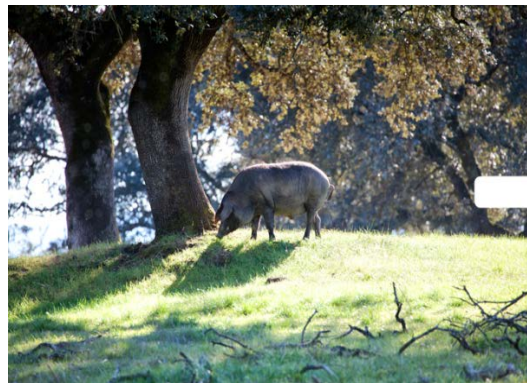


Ilustración # 10.

Título: Dehesa, época montanera.

Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.

Fuente: Propia.

Fecha: 3 enero 2013

Una fortaleza que tiene el producto ibérico, a más de su textura, olor y sabor; es la alimentación que se realiza en la dehesa que predomina en los pueblos de la sierra como: Jerez de los Caballeros, Olivia de la Frontera, Frenegal de la Sierra, Segura de León, Cabeza la Vaca, Monesterio, Fuente de Cantos y

¹³ El ácido oleico es un ácido graso monoinsaturado de la serie omega 9 típico de los aceites vegetales como el aceite de oliva, del aguacate, etc.

¹⁴ Régimen en donde se utiliza extensiones más grandes de terreno pero con una explotación de recursos menos forzada, lo que da resultados a largo plazo.

¹⁵ Régimen donde se ocupan terrenos pequeños para explotar los recursos al máximo, lo que produce resultados a corto plazo pero en menor cantidad a largo.

Franklin Bermeo C. y Vanessa Morales M.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Zafra, donde se encuentran encimas y alcornoques, así como también matorrales y pastizales que son recursos destinados al mantenimiento del ganado y a la producción forestal de leña, setas, entre otros. Los jamones pasan por los secaderos y las bodegas, punto clave para degustar el jamón que proporciona tanto virtudes gastronómicas como beneficios para la salud.

Además existe el museo del Jamón Ibérico en la localidad del Monesterio, por medio del cual se da a conocer el producto representativo de la zona 'El Jamón Ibérico de bellota'.

En el museo los visitantes pueden recorrer la dehesa y observar la raza ibérica de cerdos que habitan en ella, además podrán conocer la matanza tradicional e industrial; así como los beneficios que tiene el cerdo ibérico, teniendo como producto estrella el jamón ibérico de bellota; en esta ruta se muestra las características del jamón de Monesterio y el porqué de su diferencia con otros jamones, para ello, el establecimiento recurre a una visita interactiva que motiva el recorrido por las diferentes salas, donde el visitante puede ser protagonista, ya que algunos recursos se activarán solamente con su participación (Museo del Jamón Monesterio , www.museodeljamondemonesterio.com). El museo es un buen complemento para la ruta, de tal manera que se vislumbra los por menores de la producción del jamón ibérico que tiene tanta importancia a nivel mundial.



Ilustración # 11.

Título: Interior del Museo, sala 2 Tradición y modernidad.

Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales

Fuente: Propia.

Fecha: 3 enero 2013

Franklin Bermeo C. y Vanessa Morales M.



Ilustración # 12.

Título: Interior del Museo, sala 3 El Jamón.

Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.

Fuente: Propia.

Fecha: 3 enero 2013



UNIVERSIDAD DE CUENCA

1.1.1.2 Ruta del Vino de la Mancha.

Castilla-La Mancha, zona central de España, es una zona vinícola muy importante por el número de hectáreas de viñedo cultivadas. Aquí se realiza la ruta del Vino de la Mancha, una ruta en donde el visitante podrá degustar de los exquisitos vinos del lugar y conocer la tradición que está inmersa en el vino. Así como también conocerá la historia y el papel que jugó Don Quijote de la Mancha en estas tierras. La ruta se desarrolla en Alcázar de San Juan, Pedro Muñoz, Socuéllamos, Tomelloso, Villarrobledo, Campo de Criptana y San Clemente. La vida de estos municipios se desarrolla alrededor del vino (Ver Anexo # 2, pág. 254).

El paisaje que presenta este lugar es muy singular, se puede apreciar los famosos molinos de viento en los viñedos del Campo de Criptana; además el recorrido tiene gran realce ya que se halla dentro de la Ruta de Don Quijote, que es el corredor eco-turístico más largo de Europa. Dentro de la zona se puede encontrar una exquisita gastronomía en donde se destaca el queso manchego.



Ilustración # 13.

Título: Cavas de Vino de la Mancha.

Autor: Turespaña / Segittur.

Fuente: Internet.

www.spain.info/es/saborea/rutas-del-vino/ciudad_real/ruta_del_vino_de_la_mancha.html

Fecha: 4 enero 2013



Ilustración # 14.

Título: Queso Manchego.

Autor: MANCHEGO CHEESE.

Fuente: Internet.

www.flickr.com/photos/78989591@N05/8359103152/in/photostream/

Fecha: 4 enero 2013

La Mancha ofrece una amplia variedad de vinos que se puede catar desde los excelentes tintos hasta burbujeantes espumosos, los blancos y rosados de



UNIVERSIDAD DE CUENCA

calidad; los cuales contienen un sabor afrutado con color brillante y con aromas deliciosos (SEGITTUR , 1). El vino es el producto que engloba tradiciones e historia pertenecientes a cada región, con características únicas y auténticas dependiendo del lugar de elaboración.

1.1.2 Gastronomía Francesa.

Siempre se ha dicho que la gastronomía de un país es un fiel reflejo de su historia y cultura y Francia no es la excepción. La gastronomía francesa es fruto de la reinvención sucesiva que se ha dado a lo largo de la historia (social, político, cultural) y la utilización de diversas materias primas. La ciudad de París es sinónimo de vanguardia culinaria ya que era el lugar donde residían los chefs encargados de la realeza.

Es tal el reconocimiento de la cocina francesa que tiene gran influencia a nivel mundial, por su aporte de técnicas gastronómicas que se han convertido en la base para la elaboración de platos en los distintos continentes, Francia además tiene grandes chefs de prestigio internacional como Taillevent, La Varenne, Carême, Escoffier, Ducasse o Bocuse. Gracias a ello la gastronomía francesa ha obtenido el nombramiento de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, el 16 de noviembre de 2010 (Wikipedia , es.wikipedia.org/wiki/Gastronomía_de_Francia). La gastronomía francesa está presente en todo el mundo y es considerada como una de las más refinadas.

Dentro del territorio francés, se puede encontrar pescados de calidad tanto en la costa noroeste como en la mediterránea, así como criaderos de marisco, ostras y mejillones, especialmente en la zona de Aquitania, Charente, Normandía y Bretaña. Otro icono de la gastronomía de este país es la huerta francesa, su variedad ganadera y de los productos lácteos se derivan al menos 400 variedades de quesos, siendo los más famosos Brie¹⁶, Roquefort¹⁷, Camembert¹⁸ y los de

¹⁶ Brie es un queso de pasta blanda elaborado con leche cruda de vaca. Se denomina así por la región geográfica francesa de la cual procede.

Franklin Bermeo C. y Vanessa Morales M.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

cabra, por este motivo Francia es conocido como “el país de los mil quesos” (Promoción Quesos Blog de Arte Culinario , www.asocpromocionquesos.es/rutas-gastronomicas/francia-una-ruta-llena-de-sabor). Cada región posee su propia riqueza gastronómica. En cuanto a la bebida, la estrella de Francia son sus vinos, las grandes regiones productoras son Borgoña, Burdeos, Champagne, los valles del Loira y del Ródano y en Provenza (Hispanic Searching S.L. , www.arecetas.com/gastronomia-europa-francia.html). En la gastronomía francesa se puede apreciar buenos vinos, postres deliciosos, ensaladas y exquisitos quesos que son algunas de las muestras de su cocina.



Ilustración # 15.

Título: Queso Brie.

Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.

Fuente: Propia.

Fecha: 15 diciembre 2012



Ilustración # 16.

Título: Queso Roquefort.

Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.

Fuente: Propia.

Fecha: 15 diciembre 2012

1.1.2.1 Alsacia, la ruta del vino francés más antigua.

En el año de 1953 se dio la primera ruta del vino de Francia en la región de Alsacia (Ver Anexo # 3, pág. 256) situada al este de Francia, en la frontera con Alemania y Suiza. Esta ruta comprende un recorrido en donde el turista tiene la oportunidad de conocer a los vinicultores, saborear los distintos tipos de vinos y caminar por las maravillosas calles de los pueblos medievales, también existen numerosos senderos vitivinícolas señalizados que permiten observar el trabajo que se realiza en los viñedos y las distintas variedades de viñas (France.fr , www.france.fr/es/visitar/el-arte-de-vivir/vinedos-y-descubrimientos/alsacia-la-ruta-del-vino-frances-mas-antigua). Como en varios países del

¹⁷ El roquefort es un queso azul francés de leche de oveja coagulada procedente de la región de Causses del Aveyron.

¹⁸ Camembert es un queso de origen francés de pasta blanda, untuosa y suave.
Franklin Bermeo C. y Vanessa Morales M.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

mundo el turismo del vino proporciona un motivo de viaje para los amantes del buen beber. Al ser una de las rutas del vino más antiguas de Francia, a más de poseer un alto contenido enológico, también posee un gran componente de atractivos arquitectónicos, paisajísticos y culturales.

Esta ruta se realiza a través de caminos poco transitados, con paradas establecidas en pequeñas poblaciones donde el turista puede apreciar la tradición y la calidad de vida que tienen las personas vinculadas al cultivo tradicional de la vid¹⁹. Además de observar los cultivos en esta ruta también se pueden observar casas repletas de floridos balcones, iglesias y viejos castillos, ubicados en líneas paralelas a los viñedos que cubren las laderas.



Ilustración # 17.

Título: Estrasburgo.

Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.

Fuente: Propia.

Fecha: 4 enero 2013



Ilustración # 18.

Título: Castillo de Haut - Koenigsbourg.

Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.

Fuente: Propia.

Fecha: 4 enero 2013

La época más apropiada para visitar esta ruta son los meses de vendimia²⁰, cuando empieza el movimiento en las fincas cultivadas de la manera más cuidadosa. Como dato adicional en este territorio los vinos poseen una textura ácida con una mezcla de fresca y tonos afrutados y que desde 1961 cuentan

¹⁹ Nombre común de diversas plantas de la familia vitáceas, vivaces y trepadoras, con hojas palmeadas, flores de color verde y cuyo fruto es la uva.

²⁰ Término utilizado para describir la recolección o cosecha de las uvas de vino. El período de vendimia varía entre febrero y abril (en el hemisferio sur), y julio y octubre (en el hemisferio norte).

Franklin Bermeo C. y Vanessa Morales M.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

con denominación de origen (D.O.)²¹ (Guiarte.com , www.guiarte.com/rutavinos/informacion-general/una-ruta-paralela-al-rin.html).

La ruta comienza en Estrasburgo, la capital de Alsacia, una ciudad cuyo casco histórico fue declarado Patrimonio Mundial por la Unesco, además de ser una de las más importantes urbes del continente europeo. La primera parada de la ruta se realiza en Marlenheim, que está situada a unos 20 km. de Estrasburgo, esta ciudad a diferencia de Estrasburgo es muy tranquila ya que se ubica en el campo aledaño a las montañas Vosgos, cuyo paisaje le da un toque especial a la ruta. En muchos pueblos se puede degustar los vinos típicos de la zona, el más popular es el vino blanco Sylvaner que tiene un sabor fresco y ligero, continuando con el recorrido se visita la ciudad de Selestat, en donde el turista puede conocer el Castillo de Haut-Koenigsbourg que es uno de los atractivos más visitados en Alsacia.



Ilustración # 19.

Título: Degustación de vino en la ciudad de Thann.

Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.

Fuente: Propia.

Fecha: 4 enero 2013



Ilustración # 20.

Título: Uva Sylvaner.

Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.

Fuente: Propia.

Fecha: 4 enero 2013

La próxima parada es Colmar, una ciudad conocida por su tradicional arquitectura gótica de influencia alemana, en donde se encuentran una gran

²¹ Es un tipo de indicación geográfica aplicada a un producto agrícola o alimenticio cuya calidad o características se deben fundamental y exclusivamente al medio geográfico en el que se produce, transforma y elabora.

Franklin Bermeo C. y Vanessa Morales M.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

variedad de tabernas para degustar los vinos locales y para culminar la ruta la última parada es Thann, una comuna a unos 20km de Mulhouse, en donde a más del vino se pueden apreciar las ruinas del prominente Castillo Engelbourg, cuya torre es un emblema que hoy se conoce como el 'ojo de la bruja' (Gana, La ruta del vino de Alsacia , 1-2). Se puede observar que la ruta del vino no se centra solo en esta bebida, sino que también incluye atractivos arquitectónicos, que complementan la oferta turística (Ver Anexo # 3, pág. 256).

Como un dato interesante, en la granja del Castillo de Kientzheim, se encuentra la Cofradía Saint Etienne que en su interior tiene el museo del vino y de los viñedos de Alsacia, dicho museo cuenta con una galería de los implementos utilizados por los viticultores a lo largo de la historia (Conseil Interprofessionnel des Vins d'Alsace , www.vinsalsace.com/es/el-turismo/bloc-de-notas-actividades/el-museo-del-vinedo-y-de-los-vinos-art1656.html). Sin lugar a dudas el visitar este museo es un complemento cultural e histórico de gran peso para la ruta del vino de Alsacia, debido a que promueve la transferencia de saberes locales al turista, a través del recorrido por sus instalaciones.

1.1.3 Gastronomía Italiana.

La cocina Italiana representa la variedad cultural de sus regiones así como la diversidad de su historia. La comida italiana recibió influencia de otros países tales como Grecia, África y algunos países asiáticos (Conti ,1). Por lo que existe una variada y extensa gama de platillos que no solo son famosos en Europa, sino alrededor de todo el mundo.

Según David Egarte, dueño del restaurante italiano Mediterráneo, ubicado en la ciudad de Cuenca, sostiene que la gastronomía italiana es muy amplia, ya que incluye platos regionales, provinciales que son muy tradicionales, característicos de cada lugar, pues cada pueblo tiene su propia especialidad y a partir de ahí se han ido dando mezclas gastronómicas a lo largo de los años.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

El tomate es un ingrediente base de los platos italianos que fue traído por Cristóbal Colón, al igual que la papa es un producto introducido en el continente europeo.

Existe gran variedad de embutidos en Italia, con sus debidos cortes, curaciones y conservación. Por otro lado, antiguamente los Monasterios eran pequeñas economías que desarrollaban ciertos tipos de producciones muy autónomas como los quesos italianos que son muy famosos. Además todas las regiones tienen sus propias rutas gastronómicas como por ejemplo la del vino, cada vino según el lugar tiene sus propias características intrínsecas que los hace únicos, lo mismo sucede con las pastas.



Ilustración # 21.

Título: Spaguetti a la Pomodoro.

Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.

Fuente: Propia.

Fecha: 4 enero 2013



Ilustración # 22.

Título: Salsa Peperonata, Salsa de Aji, Salsa de perejil y queso parmesano (De izq. A der).

Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.

Fuente: Propia.

Fecha: 4 enero 2013

La cocina italiana de la que sobresalen platillos como las pastas, la pizza, la lasaña, entre otras, son conocidas a nivel mundial debido a la emigración de los italianos, que con ellos han llevado sus costumbres y tradiciones gastronómicas. Cada plato italiano está muy arraigado a las zonas rurales, esto debido a que antes de la guerra, Italia no era un país industrializado sino más bien agrícola.

Por ejemplo, la lasaña es un plato muy calórico realizado con productos que da la tierra y los animales domésticos como la vaca, su carne se muele y posteriormente es cubierta de una pasta que se realiza de una manera muy

Franklin Bermeo C. y Vanessa Morales M.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

sencilla con harina y huevo, en las zonas rurales sobre todo; se la consumía en días de fiestas o fines de semana, y sobre todo las carnes porque no todas las familias tenían posibilidades de degustarlas todos los días (Egarte).

Se destaca productos como las frutas, verduras, legumbres, cereales, quesos y especias, además de carnes y pescados en Italia. Entre los platos típicos se destaca la pizza, calzone, lasaña, y todo tipo de pastas, spaguettis, macarrones, carbonaras, risottos, sopas y minestrone, pero Italia no solo es pasta, las carnes, pescados y los embutidos son muy cotizados en la gastronomía italiana.

Dentro de las bebidas se encuentra una variedad de vinos blancos y tintos, en cuanto a los cafés se puede mencionar el cappuccino y el moccaccino, y en licores el limoncello y la sambuca²² (Viajar-italia.com , www.viajar-italia.com/bebidas-italia).

La gastronomía italiana ha tenido una gran acogida en los distintos países del mundo, como muestra podemos mencionar la gran cantidad de restaurantes especializados en pastas y pizzerías.



Ilustración # 23.
Título: Calzone.
Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.
Fuente: Propia.
Fecha: 4 enero 2013



Ilustración # 24.
Título: Cappuccino.
Autor: Ana C. Arantes.
Fuente: Internet.
www.flickr.com/photos/ana_arantes/8056945908/
Fecha: 15 diciembre 2012

²² La Sambuca es un licor dulce y fuerte basado en el anís, típico de Italia.
Franklin Bermeo C. y Vanessa Morales M.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

1.1.3.1 La ruta de la Mozzarella de Búfala

La Mozzarella²³ de Búfala Campana DOP es uno de los productos más importantes de la gastronomía italiana, debido a su marca y Denominación de Origen Protegida (DOP)²⁴.

La Mozzarella de Búfala es conocida y exportada a nivel mundial, la mayor demanda de este producto proviene de Francia, Alemania, Gran Bretaña, Estados Unidos, Suiza y Japón. La Mozzarella de Búfala es un producto originario del centro y del sur de Italia, específicamente de las zonas de producción que van desde la parte sur de Lacio a la parte norte de Campania además de algunas zonas de Apulia y de Molise, el mayor porcentaje de este queso se produce entre las provincias de Caserta y Nápoles (Ver Anexo # 4, pág. 258).



Ilustración # 25.

Título: Mozzarella de Búfala.

Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.

Fuente: Propia.

Fecha: 4 enero 2013



Ilustración # 26.

Título: Mozzarella de Búfala Campana DOP.

Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.

Fuente: Propia.

Fecha: 4 enero 2013

La historia de la mozzarella de búfala cuenta cómo la región de Campania se convirtió en el centro de la producción de este representativo producto, cabe destacar que en ciertos pueblos de esta región existen zonas de producción con

²³ La denominación mozzarella tiene origen en el verbo “mozzare” que se refiere al corte y separación manual de la masa hilada, operación que se realiza con el índice y el pulgar.

²⁴ Calificación que se emplea para proteger legalmente ciertos alimentos que se producen en una zona determinada, contra productores de otras zonas que quisieran aprovechar el buen nombre que han creado los originales, en un largo tiempo de fabricación o cultivo.

Franklin Bermeo C. y Vanessa Morales M.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

centros de elaboración de la mozzarella que se encuentran abiertos al público, en donde el turista además de poder adquirir la mozzarella de búfala, puede ser partícipe del interesante proceso productivo que conlleva la creación de este excelente queso (Italia El Portal Oficial de Turismo , www.italia.it/es/ideas-de-viaje/gastronomia/la-mozzarella-di-bufala-campana.html). El queso italiano tiene gran acogida y renombre a nivel mundial debido a su certificación de calidad, esta ruta es una gran oportunidad para conocer de cerca su producción e importancia gastronómica.

1.1.4 Gastronomía Asiática

Asia tiene una de las más extravagantes gastronomías del planeta, donde productos como el arroz, el pescado, las verduras, y las especias, son primordiales en la cocina de este continente.

Es una gastronomía donde reina lo exótico, se destaca la comida oriental e hindú, dando como resultado exquisitos platos y muy curiosos, sobre todo para la zona occidental. Al igual que en cada rincón del mundo, los países asiáticos cuentan con su propia cocina, cada región tiene una tendencia muy bien marcada, que se la puede apreciar desde la región del sudeste asiático hasta el Asia oriental. Un aspecto muy interesante es la falta de consumo de carne de cerdo en algunos países, esto se debe a la existencia del Islam²⁵, lo que denota la fusión de la parte cultural (creencias religiosas) con la gastronomía. Además en la comida asiática sobresale la gran variedad de sopas, elaboradas con verduras entre otros ingredientes, además de las legumbres, de las cuales hay que destacar la soja tanto en aceite como en semilla (Hispanic Searching S.L. , www.arecetas.com/gastronomia-asia.html).

La cocina asiática en su gran mayoría de platos utiliza productos crudos con la finalidad de conservar el sabor original de los alimentos, especialmente de los que provienen del mar, el sushi es un buen ejemplo de ello, el consumo de verduras, legumbres y aceites vegetales es parte de la dieta diaria japonesa, por lo

²⁵ El Islam es una religión monoteísta abrahámica cuyo dogma se basa en el libro del Corán. Franklin Bermeo C. y Vanessa Morales M.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

que es ideal para turistas que les gusta experimentar con nuevos sabores, aromas y comidas sanas y bajas en grasa.



Ilustración # 27.

Título: Arroz para Sushi.

Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.

Fuente: Propia.

Fecha: 4 enero 2013



Ilustración # 28.

Título: Atún (Maguro 鮪).

Autor: Roger Ortuño Flamerich.

Fuente: Internet.

www.comerjapones.com/al-mercado-con-mutsuo-1

Fecha: 4 enero 2013

En el continente asiático no existen rutas gastronómicas establecidas, pero si se trata de degustar los platos más exóticos de esta región, Japón es el país ícono de la gastronomía asiática.

1.1.4.1 Gastronomía Japonesa

En la cocina japonesa los ingredientes se cocinan por separado para que el comensal los deguste por sus cualidades exclusivas. El pescado crudo, preparado en forma de Sashimi o Sushi, es muy característico de este lugar. La presentación de los platos juega un papel muy importante, pues se combina colores y formas, generando una armonía entre los alimentos y la vajilla en la que son presentados.

Cabe destacar que dentro de la gastronomía que este país cuenta con terrenos montañosos y poco fértiles que apenas le permitían conseguir cosechas abundantes. La cocina japonesa podría posicionarse en los países occidentales, ya que su comida saludable mantiene delgada a las personas, tema que actualmente es gran importancia a nivel mundial. La cocina de Japón tiene ingredientes básicos, que se pueden encontrar en muchas partes del mundo.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

La base de la comida es especialmente el arroz, el pescado y los crustáceos, la verdura y las preparaciones a base de soja.



Ilustración # 29.

Título: Salsa de Soja.

Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.

Fuente: Propia.

Fecha: 4 enero 2013



Ilustración # 30.

Título: Nigiri, Gunkan, Sashimi, Rollo de Sushi, Wasabi y Jengibre.

Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.

Fuente: Propia.

Fecha: 4 enero 2013

La mayor parte de las preparaciones se realizan en crudo, a la parrilla, al vapor o guisadas con muy poca materia grasa. Las frituras se hacen en abundante aceite hervido, de manera que nunca resultan con exceso de grasa (Viajered.com, www.locurajapon.com/la-gastronomia-de-japon). A nuestro criterio la comida asiática es recomendada para paladares aventureros dispuestos a degustar alimentos muy diferentes al sabor occidental.

Entre los platos más representativos y reconocidos de la cocina Japonesa está el Sukiyaki, el cual se prepara directamente en la mesa, consta de carne de ternera cortada en rodajas finas y verduras picadas, tofu²⁶ y fideos; la Tempura, es un plato en el que sus ingredientes como camarones, pescado o verduras previamente sumergidos en una mezcla de huevo, agua y harina de trigo son fritos en aceite vegetal; el Sushi es una tajada de pescado o marisco crudo, colocado sobre una bola de arroz sazonado con vinagre.

²⁶ Se prepara mediante la coagulación de la llamada “leche de soja”.
Franklin Bermeo C. y Vanessa Morales M.



UNIVERSIDAD DE CUENCA



Ilustración # 31.

Título: Sukiyaki.

Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.

Fuente: Propia.

Fecha: 4 enero 2013



Ilustración # 32.

Título: Tempura.

Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.

Fuente: Propia.

Fecha: 4 enero 2013

Los ingredientes más comunes son el atún, los camarones o los calamares; el Sashimi es una lonja de pescado crudo que se come con salsa de soja; la Kaiseki Ryori consta principalmente de verduras y pescado con algas y setas, es considerado un plato muy refinado; los Yakitori son brochetas de pollo, hígado y vegetales a la parrilla; el Tonkatsu es una chuleta de cerdo empanada y frita; el Shabu-Shabu es carne de ternera, ligeramente cocidos en un caldo, luego se bañan en una salsa; Soba y Udon son dos tipos de fideos japoneses.



Ilustración # 33.

Título: Yakitori.

Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.

Fuente: Propia.

Fecha: 4 enero 2013



Ilustración # 34.

Título: Tonkatsu.

Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.

Fuente: Propia.

Fecha: 4 enero 2013



UNIVERSIDAD DE CUENCA

El Soba se realiza con harina de alforfón y el Udon, con harina de trigo; el Sake japonés es un vino de arroz, se fermenta a partir de arroz y agua, el sake es una bebida alcohólica que beben los japoneses desde tiempos inmemoriales, se puede beber caliente o frío. En Japón existen cervecerías de sake y el sabor depende de la calidad del arroz y el agua utilizados y según su proceso de fermentación (Japón Oficina Nacional del Turismo Japonés , 1-2).

1.1.5 Gastronomía Africana

Se puede resumir a la gastronomía Africana como el conjunto de artes y costumbres culinarias de las diferentes etnias que componen el continente. El continente africano ocupa el segundo lugar en extensión y aloja a cientos de tribus, etnias y grupos sociales. Esta pluriculturalidad se ve reflejada no solo en su gente sino también en su cocina, tanto en sus costumbres, como en los ingredientes empleados o las técnicas de cocina utilizadas, ya que posee influencias mediterráneas, árabes y turcas.

No existen ingredientes completamente africanos, pero si se puede nombrar a uno sería la Okra²⁷ que se emplea frecuentemente en estofados, el uso de okras en otras partes del mundo se debe primordialmente a inmigraciones de esclavos procedentes de África.

Por regla general la principal comida de los africanos consiste en una mezcla de verduras y legumbres. La carne de vaca, la de oveja y cabra son poco accesibles para los habitantes de África ya que son demasiado costosas, pero se las consumen en ocasiones especiales y días festivos, por otra parte el pescado es abundante en las zonas costeras (Wikipedia , [es.wikipedia. org/wiki/Gastronomía_de_África](https://es.wikipedia.org/wiki/Gastronomía_de_África)).

²⁷ Es una planta vegetal de clima caliente, también conocida como gumbo, ají turco, algalia o angelonia. Las vainas inmaduras se utilizan para sopas, enlatados y guisados o como un vegetal que se come frito o hervido.

Franklin Bermeo C. y Vanessa Morales M.



UNIVERSIDAD DE CUENCA



Ilustración # 35.

Título: Okra.

Autor: Amanda Galiano.

Fuente: Internet.

www.flickr.com/photos/amandagal/6036162419/

Fecha: 15 diciembre 2012



Ilustración # 36.

Título: Sopa Harira.

Autor: Arsh Effield.

Fuente: Internet.

www.flickr.com/photos/arsheffield/5240063725/

Fecha: 15 diciembre 2012

El arte culinario africano se caracteriza por su intenso sabor y aroma, es una cocina exótica donde existe una gran influencia de hierbas y especias como el jengibre, la pimienta negra, la nuez moscada, el cardamomo²⁸, el cilantro, el tomillo, entre otras, además de ingredientes como los chilis, aceites de palma, verduras, legumbres, carnes y pescados, dando así lugar a la creación de exquisitos platos.

Entre los platos típicos hay que destacar el Tajine o Tagine que es un guiso cocinado con una salsa espesa y verduras, y la Harira, que es un guiso de cordero y lentejas.

En cuanto a postres destacan las frutas frescas como piñas, plátanos, papayas, mangos, frutas de la pasión²⁹, tamarindos, cocos, guayabas, naranjas, limas, etc. En lo referente a las bebidas típicas sobresalen el Mengrohom, la cual es una bebida blanca realizada a base de maíz y mandioca³⁰, el Babine, que es el resultado de la fermentación de las hojas de palta, además existen variedades de cerveza como la de Mijo³¹ que es la más saludable, también se consume té, agua

²⁸ Hierbas para condimentar

²⁹ Maracuyá.

³⁰ Yuca.

³¹ Es una cerveza pálida, con baja graduación alcohólica con alto contenido en vitaminas B1, B2 y B9.
Franklin Bermeo C. y Vanessa Morales M.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

de limón y jengibre, o las bebidas con miel y lima (Hispanic Searching S.L. , www.arecetas.com/gastronomia-africa.html). A pesar de ser poco explorada la gastronomía africana, existen platos y productos propios y únicos que hacen de esta cocina una explosión de aromas y sabores encantadores para quienes visitan este continente.

No existen rutas gastronómicas en África, pero por sus productos nativos y sus preparaciones peculiares, podrían convertir a este país en un potencial gastronómico a nivel mundial.

1.1.6 Gastronomía de Oriente Medio

Esta gastronomía es el resultado de una mezcla de diferentes estilos, de los cuales sobresale la cocina mediterránea y árabe. No hay ingredientes que caractericen todo el Oriente Medio, pero existen algunos platos como el Cuscús³² que representa a ciertas zonas de esta región. Además se consume cereales como el trigo, la cebada y el centeno, utilizados para la elaboración de panes planos (el más habitual).

Es muy popular el arroz que posee numerosas formas de preparación. Por otra parte el consumo de carne es limitado por la presencia del Islam y el judaísmo³³ (Wikipedia , es.wikipedia.org/wiki/Gastronomía_de_Oriente_Medio).

En Oriente Medio las creencias religiosas han marcado claramente el uso de ciertos productos, lo que nos permite ver la influencia directa de la cultura dentro de la gastronomía, además la comida es muy sazonada debido a la utilización de varias especias, lo que produce una mezcla de sabores entre picantes y dulces, recomendados para paladares aventureros. A pesar que la comida de esta región es exótica y llamativa para los turistas, no existen rutas gastronómicas en Oriente Medio.

³² Es un plato tradicional de Marruecos y Argelia hecho a base de sémola de trigo.

³³ Judaísmo se refiere a la religión o creencias del pueblo judío.

Franklin Bermeo C. y Vanessa Morales M.



UNIVERSIDAD DE CUENCA



Ilustración # 37.

Título: Cuscús.

Autor: Kino Jam.

Fuente: Internet.

www.flickr.com/photos/kinojam/6068643094/

Fecha: 15 diciembre 2012

1.1.6.1 Gastronomía Pakistani

La cocina de Pakistán tiene gran parecido con la cocina de India. Posee influencia de las tradiciones árabes, turcas y persas, llamada 'cocina mogol'. El arte culinario es menos picante que en la India, ya que se utilizan especias como azafrán, cardamomo³⁴, sésamo, clavos de olor y el yogurt para neutralizar el sabor picante de las especias.



Ilustración # 38.

Título: Almedh de pollo.

Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.

Fuente: Propia.

Fecha: 4 enero 2013

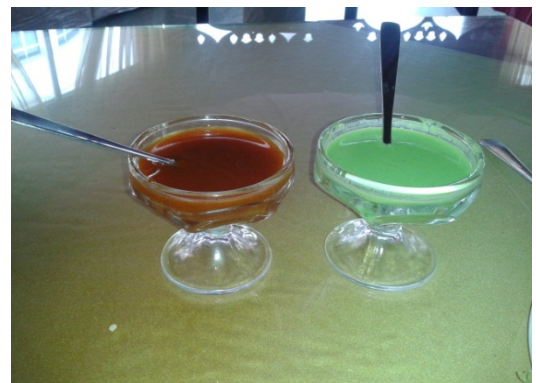


Ilustración # 39.

Título: Salsa dulce de tomate con anís y Salsa de Yogourt con albahaca y limón.

Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.

Fuente: Propia.

Fecha: 4 enero 2013

³⁴ Semilla de la planta del mismo nombre, originaria de la India y Sri-Lanka, se utiliza en la cocina y tiene un olor y sabor ligeramente picante y muy estimulante.
Franklin Bermeo C. y Vanessa Morales M.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Es muy común encontrar dentro de sus platos variedad de carnes y aves, las cuales están acompañadas de salsas (Masala), cocidas en Ragú³⁵ (Bhuna ghost), al Horno (Tandoori), maceradas en Yogurt (Korma) o en forma de brochetas (Kebab). Algunos de los platos típicos de Pakistán son el Biryani, que no es más que arroz cocido al vapor, con mucho condimento y servido en salsa de carne de pollo, de cordero o de pescado.

El Pilao es la misma receta, pero no contiene muchos condimentos, y el Sag Ghost es un curry de cordero con espinacas. La mayoría de platos contienen lentejas, salsa de yogurt especiada con sal, pimienta y cilantro; se sirve con tortas de trigo, muy características de los países del Medio Oriente. Dentro de los dulces se puede degustar de nueces o caramelo rellenos de almendras y pistachos o de la deliciosa crema aromatizada con pistachos y almendras. Las bebidas alcohólicas son servidas en los grandes hoteles para extranjeros, pero para ello se debe llenar un formulario especial ([Easy viajar.com](http://Easyviajar.com) , www.easyviajar.com/pakistan/cocina). A nuestro parecer la comida del medio oriente es muy picante pero llamativa por el uso de sus salsas y especias.



Ilustración # 40.

Título: Dulces de coco con leche.

Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.

Fuente: Propia.

Fecha: 4 enero 2013

³⁵ Es una preparación típica de la cocina italiana, tiene como particularidad que los ingredientes están cortados en trozos pequeños que primero se saltean para dorarlos y concentrar sus jugos, se aromatiza, se añade caldo y se expone a una cocción prolongada a fuego lento y con el recipiente tapado.

Franklin Bermeo C. y Vanessa Morales M.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

1.1.6.2 Gastronomía de Israel

Muchas de las religiones tienen sus limitantes alimenticias, algunos son procedentes de sus propios libros sagrados y otros de la interpretación que de los mismos han hecho los estudiosos o expertos dentro de cada creencia. En Israel la Comunidad Judía tiene normas culinarias muy estrictas. Independientemente de las ventajas nutricionales, los miembros de esta religión las siguen por cuestión de “santidad”, con el propósito de acercarse a Dios.

La comida aceptada para el consumo en el judaísmo se llama Caser, que significa apto o adecuado. Casrut es el término para designar al conjunto de las leyes y costumbres aplicables a la comida autorizada. En inglés se dice Kosher, que significa adecuado, válido y correcto.

Dentro de los alimentos prohibidos por la Comunidad Judía están prohibidos los animales como el camello, la llama, el cerdo, el jabalí, el hipopótamo, los roedores, el caballo, el conejo, el perro, el león, la ballena y el oso. La leche de los animales prohibidos, así como sus derivados, también está impedida. Dentro de las aves no está permitido el buitre, el cuervo, el halcón, la lechuza, el avestruz, la garza, la gaviota, la cigüeña y el águila. Los huevos de estas especies también están prohibidos. Tampoco se puede comer huevos fecundados que tengan una mancha en la clara o algo de sangre. Entre los peces no permitidos está el pez espada, los tiburones, las rayas y la anguila, así como el aceite y huevos de estas especies no son parte de su alimentación. De la misma manera los mariscos, moluscos y en general anfibios, reptiles e invertebrados.

Los alimentos que están permitidos son las frutas, verduras, legumbres y, en general productos de la tierra. Dentro de los animales esta la vaca, el buey, la cabra, la oveja, el cordero, el ciervo y el búfalo. En cuanto a las aves se puede consumir la gallina, el pavo, el ganso, el pato, la codorniz, la perdiz, el gorrión, la tórtola y la paloma y huevos sin fecundar. Los peces como el atún, el salmón, el bacalao, la carpa y la dorada si están permitidos.



UNIVERSIDAD DE CUENCA



Ilustración # 41.

Título: Ensalada de tomates con frutos secos

Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.

Fuente: Propia.

Fecha: 28 junio 2013

Existen un conjunto de normas por el cual deben ser sacrificados los animales permitidos. No se permite comer un animal que ha muerto de muerte natural. Existe normas muy marcadas dentro de la cocina Kosher. No se puede mezclar la carne y la leche, ni al cocinar, ni en la misma comida. Este concepto se basa en no cocer al cabrito en la leche de su madre. Es una norma que se ha extendido a no comer la carne con la leche en la misma comida, e incluso la carne con cualquier derivado de la leche tales como el queso, mantequilla, nata, crema y yogur. Esto excluye preparaciones tan comunes como la lasaña de carne, ya que lleva bechamel, los macarrones con salsa boloñesa y queso, las croquetas de carne, etc. También hay que utilizar utensilios diferentes para cocinar productos cárnicos y lácteos y se deben tener dos vajillas, una para carne y otra para lácteos. Además después de tomar carne se deben esperar varias horas para tomar leche. El resto de los alimentos pueden mezclarse con ambos. A los alimentos que pueden cocinarse con leche o carne se les denominan alimentos neutros.

Por otra parte el pan y el vino no tienen en las costumbres judías el mismo simbolismo que en la cristiana, ya que en la cristiana ambos alimentos forman



UNIVERSIDAD DE CUENCA

parte de su liturgia³⁶. Sin embargo sí tienen su especial tratamiento en el caso del vino u otras bebidas producidas por uva tales como el coñac y el brandy, entre otros. Todos ellos tienen que producirse bajo la supervisión rabínica³⁷.

Durante la festividad de “Pésah” (la pascua judía), está prohibido comer pan con levadura, también tenerlo en casa, aunque no se coma, o venderlo. No está permitido tomar ninguna bebida que haya podido ser fermentada con trigo, cebada, centeno o avena. Igualmente, cualquier alimento elaborado con granos o harinas de estos cereales que hayan estado en contacto con el agua más de 18 minutos, está prohibido, por considerarse que se ha iniciado el proceso de fermentación. Durante los 8 días del Pésah no se puede comer pan, pastas, bollos pasteles, cerveza, whisky, así como cualquier alimento elaborado a base de cereales que no haya sido producido bajo supervisión rabínica y cuente con un certificado de “caser lapésah” (acto para pascua). Es tan riguroso esto, que se obliga a disponer de una vajilla especial para estos días (Celada www.conmuchagula.com/2009/10/31/cocina-kosher-todo-sobre-la-cocina-judia/).

1.1.6.3 Gastronomía de Turquía

En la cocina turca predominan productos como verduras frescas, que son muy importantes en su gastronomía; frutas, aceite de oliva, carnes como el cordero y pollo, pescados y exquisitas salsas. Además destacan sus platos por el empleo de especias y hierbas, lo que hace que su cocina sea llena de aroma y mucho sabor. Dentro de sus platos típicos están las berenjenas rellenas, ensaladas crudas o cocidas, guisos de cordero, pinchos de carne adobada conocidos como Kebap, además sobresalen las sopas como la de pollo, de lentejas, entre otras.

El tomate es un producto muy utilizado en sus distintos platos, los pescados preparados asados, al vapor, a la parrilla y ahumado. En cuanto a los postres se

³⁶ Forma con que se llevan a cabo las ceremonias en una religión.

³⁷ Es un tratamiento que denota respeto, equivalente a maestro o “su excelencia”.
Franklin Bermeo C. y Vanessa Morales M.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

destacan los pudines y postres a base de leche, el Baklava (trozos de hojaldre compuesto por nueces y almíbar) y pasteles de canela; frutos cocidos y fruta fresca. Cabe destacar que la fruta turca es sabrosa y variada, entre ellas tenemos las ciruelas, fresas, albaricoques, melocotones. Por otro lado están las bebidas como los vinos turcos, el café, el té y el Ayran, que es una bebida de yogurt con agua y sal (Hispanic Searching S.L. , www.arecetas.com/gastronomia-europa-turquia.html).



Ilustración # 42.

Título: Shawarma.

Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.

Fuente: Propia.

Fecha: 4 enero 2013



Ilustración # 43.

Título: Kebap.

Autor: Trevor Pritchard.

Fuente: Internet.

www.flickr.com/photos/tcp909/3576335809/

Fecha: 4 enero 2013

1.1.7 Gastronomía Americana

La gastronomía en América es tan variada como influenciada por las cocinas de diferentes continentes como Europa, Asia y África. Es una mezcla de diferentes culturas y dependiendo de la parte del continente en la que nos encontremos, varían los ingredientes como las distintas técnicas de preparación, por lo que es indispensable hablar de la cocina de América del Norte, Centroamérica y Sudamérica.

1.1.7.1 Gastronomía de América del Norte

Al tener gran cantidad de inmigrantes provenientes de diferentes continentes como Asia, Europa, África, etc. América del Norte cuenta con una infinita variedad gastronómica. La única gastronomía autóctona que se puede indicar es la de los indios Nativos de Norteamérica y el resto es una fusión de

Franklin Bermeo C. y Vanessa Morales M.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

diferentes culturas llevadas a diferentes extremos, como ejemplo tenemos la famosa Fast Food (Recursos Educativos , www.recursos-tic.org/proyecto/index.php?option=com_content&view=category&layout=blog&id=90&Itemid=130). Este concepto de comida rápida es un estilo de alimentación donde se prepara y sirve el alimento para consumir rápidamente, la multinacional McDonald's, es un claro ejemplo de establecimientos de comida rápida y uno de los más llamativos y frecuentados a nivel mundial.

La zona de México tiene como producto primordial la famosa tortilla de maíz que es acompañada con toda clase de ingredientes (México Desconocido , www.mexicodesconocido.com.mx/la-tortilla-sol-de-maiz.html). De tal manera que la Tortilla mexicana es el símbolo y la tradición más antigua de la cultura culinaria de este país. Donde se utiliza el maíz no solo para tortillas si no, es parte de su dieta diaria que complementa toda clase de alimentos.



Ilustración # 44.

Título: Tortilla de Maíz.

Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.

Fuente: Propia.

Fecha: 15 diciembre 2012



Ilustración # 45.

Título: Enchiladas.

Autor: Silvana Rees.

Fuente: Internet.

www.flickr.com/photos/banou/3257082789/

Fecha: 15 diciembre 2012

1.1.7.2 Gastronomía de Centro América

América central tiene una cocina muy sabrosa, llena de aroma y color, fruto de la fusión de cocinas indígenas, africana y española, que se ha transmitido de generación en generación. Los productos que se destacan en esta variada gastronomía son el maíz, la papa, la yuca, los frijoles negro y colorado, las judías,



UNIVERSIDAD DE CUENCA

el maní, el chayote³⁸, la calabaza, los ajíes, el aguacate, la guayaba, el cacao, la piña, la habichuela, la chirimoya, la guanábana, el mamey, entre otros.



Ilustración # 46.

Título: Chayote.

Autor: David Schiller.

Fuente: Internet.

www.flickr.com/photos/42135059@N02/5784204373/

Fecha: 15 diciembre 2012



Ilustración # 47.

Título: Tacos al Pastor.

Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.

Fuente: Propia.

Fecha: 15 diciembre 2012

El cerdo y todos sus derivados, de influencia española, son productos muy consumidos en los países de Centroamérica, así como también la caña de azúcar y el trigo. La base de la mayoría de platos es el maíz del cual se elaboran Tamales, Arepas, Tacos, Tortillas, Guisos, Sopas, Mazamorras y Bebidas. Otros platos que se pueden degustar en Centroamérica son la sopa de mondongo³⁹, frijoles preparados de muy diferentes maneras, plátano frito, yuca frita, sancocho⁴⁰, y otros muchos platos típicos de los que se pueden disfrutar, dependiendo del país donde se encuentre (Hispanic Searching L.S. , www.arecetas.com/gastronomia-america-centroamerica.html).

La mezcla de culturas ha hecho de la gastronomía de Centroamérica una combinación perfecta de sabores, aromas y colores, donde su propósito es satisfacer a los paladares más exigentes.

1.1.7.3 Gastronomía de Sudamérica

³⁸ Al chayote se lo conoce también como cydra.

³⁹ Intestino y panza de los animales, especialmente de las reses.

⁴⁰ Carne de cerdo a medio cocer.

Franklin Bermeo C. y Vanessa Morales M.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Dependiendo de la región que un turista visite, puede encontrar gastronomía con influencia africana, indígena, italiana y española. Cabe destacar productos como las frutas tropicales como el mango, piña, guayaba, etc. Es muy usual la utilización de la papa dentro de la elaboración de alimentos, Sudamérica es rica en productos del mar, además de contar con diferentes tipos de ganados.

Dependiendo del país, los productos varían tanto en su utilización como en su preparación, como es el caso de Argentina donde es muy habitual el consumo de carne de ternera cocinada a la parrilla, al igual que en Uruguay y Bolivia, donde la carne es la base principal de sus platos; a diferencia de Venezuela en donde es muy abundante el consumo de pescados y mariscos. Brasil ofrece una cocina exótica y con sabores únicos. Resumiendo Sudamérica posee un abanico interminable de aromas, sabores y colores (Recursos Educativos , www.recursos-tic.org/proyecto/index.php?option=com_content&view=category&layout=blog&id=90&Itemid=130).



Ilustración # 48.

Título: Parrillada Argentina.

Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.

Fuente: Propia.

Fecha: 15 diciembre 2012



Ilustración # 49.

Título: Cacao.

Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.

Fuente: Propia.

Fecha: 15 diciembre 2012

En Sudamérica se puede encontrar varias rutas gastronómicas como la Ruta del Cacao en Ecuador (The Cacao Republic), la misma que ha ingresado al mercado mundial como un actor importante en la elaboración de los mejores chocolates. Así como Colombia se ha destacado por ser un representante en la ruta del Café (PRODEL , www.acdivoca-prodel.org/videos/102-larutadelcafe). El sector cafetalero y



UNIVERSIDAD DE CUENCA

cacaotero tiene relevante importancia en la actividad gastronómica y actualmente turística a nivel local como internacional.

Otro país representante de rutas gastronómicas es Argentina con la Ruta del Vino, ya que cuenta con hermosos oasis vitivinícolas, en las diferentes provincias que conforman este país, en donde además el turista puede disfrutar de ciertas novedades en torno a la cultura y al vino, tales como festividades de la vendimia en las diferentes haciendas y pequeños poblados donde se genera la producción del vino (Argentina Instituto Nacional de Promoción Turística, www.argentina.travel/es/gourmet/rutas-del-vino). Esta ruta está destinada para los turistas curiosos o amantes del buen beber, que buscan disfrutar de una buena copa de vino, y conocer un poco más de cerca sobre la elaboración de este producto.

1.2 TURISMO GASTRONÓMICO EN PERÚ, COLOMBIA Y ARGENTINA.

Durante la última década, la importancia relativa del turismo gastronómico en la economía nacional de los países latinoamericanos ha ido en aumento, hasta convertirse en una actividad de gran relevancia para muchos de ellos.

Tal es el caso de Perú, Colombia y Argentina, los cuales han entendido que la actividad turística, llevada a cabo de una manera responsable y sostenible representa una herramienta eficaz de desarrollo socioeconómico para sus comunidades, una muestra de ello son las distintas rutas gastronómicas que ha creado cada país de acuerdo a los recursos que disponen.

A continuación se realizará una breve descripción de la importancia gastronómica y el potencial turístico que tiene la culinaria como fuente de conservación cultural.

1.2.1 Turismo Gastronómico en Perú

Franklin Bermeo C. y Vanessa Morales M.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Para hablar de gastronomía peruana, es indispensable nombrar al chef Gastón Acurio, quien es un líder que ha conseguido situar la gastronomía de Perú entre las más importantes del mundo. Actualmente la cocina se ha convertido en una carta de presentación para Perú, siendo Gastón Acurio su embajador en el mundo.

En el congreso internacional de gastronomía que se celebra anualmente en Madrid en el año 2011 (Madrid Fusión), Gastón Acurio fue considerado por más de mil especialistas como uno de los 20 cocineros más influyentes del mundo. Su aventura culinaria comenzó en París. En 1994 funda su primer restaurante en la ciudad de Lima con una marcada influencia francesa, hoy en día el grupo Acurio cuenta con restaurantes en EEUU, México, Costa Rica, Panamá, Venezuela, Colombia, Ecuador, Perú, Bolivia, Chile, Brasil, Argentina y España. Su último proyecto para promocionar y dar a conocer la cocina peruana por el mundo ha sido la Feria Gastronómica Internacional de Lima, Mistura, que se lleva organizando desde 2009 (Astrid & Gastón , 7-10).



Ilustración # 50.

Título: Chef. Gastón Acurio

Autor: Mistura Peru

Fuente: Internet.

www.flickr.com/photos/misturaperu/3962919612/

Fecha: 26 diciembre 2012

La cocina peruana ha llamado mucho la atención a nivel mundial, por su variedad, técnicas de elaboración y su mestizaje cultural que data de hace 500 años. Antes de la llegada de los españoles la gastronomía se basaba, como en el



UNIVERSIDAD DE CUENCA

resto de Latinoamérica, en el consumo de productos autóctonos como la papa o el maíz, en sus múltiples variedades, además de pescados, carne de alpaca y cuyes.

La llegada de los españoles influyó en su cocina dando origen al primer mestizaje gastronómico. Los españoles llegaron con nuevos alimentos, como el aceite de oliva, el vino, el ajo, la cebolla y las especias, además de aportar con nuevas técnicas para la preparación y conservación de los alimentos de influencia árabe, como el escabeche⁴¹ o los adobos, fusionando estas técnicas con productos locales se dio lugar a la creación de nuevos platos.

La gastronomía peruana también recibió influencia africana, que en busca de recrear sus sabores y platos dio origen a recetas como los tamales, el tacu-tacu⁴² o el anticucho⁴³, utilizando partes de los animales que antes no cocinaban, como las vísceras.

A mediados del siglo XIX muchos inmigrantes chinos llegaron a la costa de Perú buscando un futuro mejor para sus familias, siendo esta la más importante influencia en la cocina peruana, debido a que los chinos llegaron cargados de nuevos productos como la soja, el jengibre y el arroz. De la fusión de la cocina peruana con la china, nace la cocina que se denominó Chifa. A principios del siglo XX, llegaron a Perú inmigrantes japoneses para trabajar en la construcción del ferrocarril. Estos inmigrantes trajeron productos como el sake, las algas, el tofu o el mirin⁴⁴. Los japoneses cambian absolutamente la forma de preparar el cebiche y son los creadores de la técnica actual que se prepara en crudo y se sirve inmediatamente.

⁴¹ Método para la conservación de alimentos en vinagre, y al producto obtenido.

⁴² Plato de la cocina criolla que consiste en una combinación de arroz y frejoles, previamente cocidos, a los que se les da la forma en una sartén para lograr una cubierta crocante.

⁴³ El anticucho es un plato peruano criollo a base de carne ensartada en un palito de caña que se cocina a la parrilla.

⁴⁴ El mirin es un condimento esencial en la comida japonesa con un sabor levemente dulce.

Franklin Bermeo C. y Vanessa Morales M.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

De la fusión de estas dos culturas nace la cocina Nikkei. La cocina peruana actual es rica en productos y técnicas de preparación que van de Oriente a Occidente a través en un interesante mestizaje gastronómico que se dio a lo largo de su historia (Astrid & Gastón , 19-20). Una vez más podemos ver que la gastronomía ha sido una mezcla de culturas e influencias de diferentes países, que ha dado como resultado la introducción de nuevos productos y técnicas para la elaboración de los mismos, de ahí que la gastronomía no es solo el término “comer”, sino que está conectada a historias, saberes y tradiciones.

La gastronomía peruana se ha convertido en pilar principal para el desarrollo de la actividad turística dentro de este país, como ejemplo tenemos que la ciudad de Lima fue declarada como Capital Gastronómica de América Latina en Madrid Fusión 2006, además obtuvo el record Guinness por su variedad de más de 491 platos en el mundo (Facultad de Economía y Planificación de la Universidad Nacional Agraria La Molina , 5-7). El cebiche sin lugar a dudas, es el plato boom de la actual gastronomía peruana, visitar el Perú y no probar el pescado crudo es considerado como una herejía, llevándolo a nuestro medio sería como visitar Cuenca y no comer mote.



Ilustración # 51.

Título: Ceviche Peruano.

Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.

Fuente: Propia.

Fecha: 9 enero 2013



Ilustración # 52.

Título: Suspiro Limeño.

Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.

Fuente: Propia.

Fecha: 10 enero 2013



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Según Gastón Acurio el arte culinario peruano compite con la cocina francesa, italiana y española, no por ser mejor ni peor en cuanto a calidad, sino por ser distinta.

Estadísticas oficiales, demuestran que un 5% del turismo que llega al Perú, viaja exclusivamente por la variedad de sabores que puede degustar, lo que quiere decir que alrededor de 30.000 extranjeros por año visitan Perú por su gastronomía (Alcazar , www.generacion.com/usuarios/29788/peru-ya-destino-gastronomico-mundial). Dentro de la gran variedad de platos típicos de la cocina peruana los más representativos y los más pedidos por los turistas son el ceviche, el tacu tacu, el lomo saltado, el pescado a lo macho, el aguadito de mariscos, entre otros (America Andina Business Group , www.gastronomiaperu.com/gast_peruana.php).

Toda esta cultura gastronómica peruana fue reconocida a nivel internacional con el premio a Mejor Destino Culinario del Mundo según el World Travel Awards 2012, considerado “los Oscar” del turismo. Por otro lado uno de los eventos que ha permitido dar a conocer la gastronomía peruana a un contexto internacional ha sido sin duda la Feria Gastronómica Internacional de Lima – Mistura, que ha logrado ser la feria gastronómica más importante de la región y ha permitido también colocarse en un lugar privilegiado a nivel mundial gracias a la presencia de los más destacados cocineros de renombre internacional y la convocatoria de la prensa (APEGA Sociedad Peruana de Gastronomía , www.apega.pe/contenido/peru-es-considerado-mejor-destino-gastronomico-del-mundoD223/S25/C4.html).

1.2.1.1 Ruta del Pisco

Se dice que Pisco es Perú. Las uvas fueron traídas desde las Islas Canarias hasta Lima en 1551. Enólogos locales comenzaron a elaborar aguardiente de uva que se enviaban a otras colonias españolas desde el puerto de Pisco, que finalmente dio su nombre al aguardiente de uva local. Actualmente, el pisco es de excelente calidad, se los encuentra generalmente a lo largo de la costa suroeste del Pacífico de Perú, de Lima a Tacna.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

La bebida nacional del Perú es el Pisco que se realiza en las tradicionales destilerías de la Mala, San Antonio, Santa Cruz de Flores, San Vicente de Cañete, Lunahuaná y Pacar (Ver Anexo # 5, pág. 260); además cuenta con bodegas al sur de Lima. En las bodegas no solo se produce pisco, sino también la bebida llamada mistela, bebida que constituye la mezcla de pisco y vino.

Es típico de las 35 bodegas de Tacna (Ver Anexo # 6, pág. 246), el Fine pisco y el brandy de frutas y albaricoque, en el extremo sur del Perú. Los visitantes pueden no solo ver la elaboración del producto estrella, pisco, sino que también pueden alojarse en las instalaciones y participar en la elaboración del pisco durante su estancia.

La cosecha de uva es una celebración popular y el 8 de febrero se realiza celebraciones al pisco. Los piscos más populares son el Aguardiente de Pisco Italia y Quebranta, mientras que el pisco Acholado combina una variedad de tipos de uva. Todos los piscos, tienen un grado de alcohol de entre 38° y 46° (Perú, mucho gusto , www.perumuchogusto.com/internaing.asp?pdr=1283&jrq=15.3&ic=2&ids=4132).



Ilustración # 53.

Título: Chilcano de ají amarillo y ají limón.

Autor: Por las Rutas del Pisco.

Fuente: Internet.

www.facebook.com/porlasrutasdelpisco/photos_stream

Fecha: 8 enero 2013



Ilustración # 54.

Título: Chilcano de Hierba Luisa.

Autor: Por las Rutas del Pisco.

Fuente: Internet.

www.facebook.com/porlasrutasdelpisco/photos_stream

Fecha: 8 enero 2013

El turismo y la gastronomía están ligadas íntimamente, pues para ir a diferentes países, por una ruta gastronómica, distintos al lugar de donde cada



UNIVERSIDAD DE CUENCA

visitante, generalmente se compra un tour y con ello todos los servicios para la estadía en el lugar y viceversa, si una persona hace cualquier tipo de turismo, necesariamente va a degustar de la gastronomía del lugar a donde viaje.

El chilcano de pisco es una sencilla preparación que se ha convertido en una de las bebidas más populares en Perú, tiene una apariencia agradable y un sabor refrescante. Cuatro años consecutivos Perú ha estado realizando la semana del Chilcano. Es una muy buena oportunidad para saborear una refrescante bebida peruana.

En este año, 2013, la Semana del Chilcano (del 11 al 17 de enero) estuvo acompañada del lanzamiento del sello de la calidad "Chilcano Premium", la misma que garantiza la calidad de los piscos que se utilizarán en los restaurantes, bares, barras y lounges que estén dentro de esta campaña que se originó en el año 2009, se realizaron proyectos para la difusión del chilcano y el pisco.



Ilustración # 55.

Título: Semana del Chilcano 2013.

Autor: Campaña Semana del Chilcano.

Fuente: Internet.

www.semanadelchilcano.com

Fecha: 8 enero 2013

Para preparar chilcano se necesita pisco quebranta, jugo de limón, amargo de angostura⁴⁵, hielo, Ginger Ale⁴⁶ y una rodaja de limón. Con estos ingredientes

⁴⁵ ingrediente muy apreciado empleado en la elaboración como biter en cócteles, y también como condimento de sopas y salsas.

⁴⁶ Bebida refrescante, sin alcohol, de origen inglés fabricada con Agua Mineral, azúcar y limón.
Franklin Bermeo C. y Vanessa Morales M.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

se puede tener chilcano en casa (LaRepublica.pe , www.larepublica.pe/06-01-2013/este-viernes-empieza-la-semana-del-chilcano-con-varias-novedades). El pisco ha tenido mucha importancia a nivel mundial por lo que es un producto que se plasma en la mente de los consumidores y visitantes, identificándola sin mayor esfuerzo como bebida netamente peruana.

La ruta de la Semana del Chilcano se puede degustar por todo Perú, sin embargo existen lugares establecidos en donde se puede saborear los más exquisitos piscos, como en San Martín, Lima, Junín y Cusco (Semana del Chilcano , www.semanadelchilcano.com/index.html). Las rutas gastronómicas dan gran realce y difusión a los distintos productos estrellas de cada país. (Ver Anexo # 7, pág. 264).



Ilustración # 56.

Título: Diferentes tipos de Pisco.

Autor: Por las Rutas del Pisco.

Fuente: Internet.

www.facebook.com/porlasrutasdelpisco/photos_stream

Fecha: 8 enero 2013

1.2.2 Turismo Gastronómico en Colombia.

Colombia posee una gastronomía derivada del mestizaje, como consecuencia del encuentro histórico europeo, con el aborigen y después con el africano. Sin embargo, cada región tiene su propio sabor que embruja y encanta. Existen varios lugares donde los turistas pueden degustar las comidas más sabrosas y variadas que ofrece Colombia, como en el Valle de Cauca, los Llanos Orientales, Costa Norte, entre otros. Un lugar muy llamativo es Cartagena, donde existe historia en todas partes y la tentación de una buena cocina.

Franklin Bermeo C. y Vanessa Morales M.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

El sabor de sus platos se deriva del encuentro de varias etnias de origen indígena, español y negro como es en la mayoría de cocinas del gran Caribe. Colombia cuenta con una gama fascinante de platos como el arroz de coco con pasas, la sopa de mondongo, el sábalo⁴⁷ con leche de coco, el sancocho de sábalo, el ajiaco⁴⁸ con cerdo y carne salada, el higate⁴⁹, el enyucado, los pasteles navideños de arroz son algunos de los platos de auténtica expresión que tiene este maravilloso país.



Ilustración # 57.

Título: Bandeja Paisa.

Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.

Fuente: Propia.

Fecha: 10 enero 2013



Ilustración # 58.

Título: Lomito Montañés.

Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.

Fuente: Propia.

Fecha: 10 enero 2013

Además de contar con platillos de dulce como el buñuelo, dulces en almíbares, refrescos frutales, rosquillas, alfajores marcada por una tradición española y conventos mojiles de la ciudad (Mantilla , 9-20). Colombia tiene una rica y variada gastronomía donde no solo predominan los platos de sal, si no los deliciosos dulces que son el encanto y la preferencia de quienes visitan y degustan los sabores de este país.

1.2.2.1 Ruta del Café de Colombia.

⁴⁷ Es un pez robusto, de líneas poco aerodinámicas, redondeado y poco estilizado.

⁴⁸ Es el nombre dado a un tipo de sopas típicas de la Hispanoamérica intertropical.

⁴⁹ Potaje que se usaba antiguamente, y se hacía de higos sofreídos primero con tocino, y después cocidos con caldo de gallina y sazonados con azúcar, canela y otras especias finas.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Colombia cuenta con una ruta gastronómica muy importante e interesante a nivel mundial: la ruta del café de Colombia, la cual se ubica en el Eje Cafetero en los departamentos de Risaralda, Quindío y Caldas (Ver Anexo # 8, pág. 266). Cultural e históricamente a estas zonas se anexan los municipios cafeteros del Norte del Valle del Cauca, del Norte del Tolima y del Sur de Antioquia.

Las ciudades capitales de los tres primeros departamentos mencionados son Manizales, Pereira y Armenia. Es en Quindío donde ha logrado el mayor desarrollo, nos brinda un muy interesante ejemplo del potencial de la actividad y del valor turístico de los alimentos más emblemáticos de una región (Barrera , 8).



Ilustración # 59.

Título: Café y Chocolate Colombiano.

Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.

Fuente: Propia.

Fecha: 10 enero 2013

El Eje cafetero es lo más representativo en Colombia en cuanto al turismo gastronómico, 47 municipios integran el Paisaje Cultural Cafetero (PCC), donde se toma el mejor café suave del mundo. La afirmación la realizó Ana María Sierra, directora ejecutiva del programa Toma Café de Fedecafé, quien explica que especialmente en el Quindío se realiza una tarea juiciosa para convencer a los turistas de que en la región se toma el mejor café suave del orbe (Crónica del Quindío , www.cronicadelquindio.com/noticia-completa-titulo-el_paisaje_cultural__cafetero_ofrecera_el_mejor_cafe_del_mundo-seccion-Económicas-nota-55287.htm). El Eje Cafetero es la principal atracción para los visitantes sea o no que vayan por temas turísticos específicos en gastronomía, la fortaleza de Colombia es el café de calidad que es reconocido a nivel mundial.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

El Eje Cafetero es una hermosa región que se encuentra rodeada de montañas que cuentan con cultivos de café. Además esta zona es rica en biodiversidad, variedad de climas desde el templado en el valle del Río Cauca, hasta el clima de páramo en el Nevado del Ruiz, por lo que se ha desarrollado una importante infraestructura hotelera, amplia oferta de alojamientos rurales, diversas prácticas de deportes extremos y de aventura, parques temáticos que ofrecen al turista conocimiento y diversión, desarrollo comercial en la ciudad de Pereira, y sobre todo por la amabilidad de su gente, todo esto ha convertido al Eje Cafetero en el segundo destino turístico de Colombia (Colreservas , www.deturismo.porcolombia.com/Fincas/ejecafetero/indice.php). Los turistas son atraídos no solamente para degustar el café del lugar, sino para observar y conocer los espacios en donde se da este grano y para ello dichas regiones se han equipado bien para brindarles comodidad y diversión a los visitantes.

En el año 2003, el Eje Cafetero contaba con un territorio de 1.808.200 hectáreas, de las cuales estaban dedicadas al cultivo del café 281.958 hectáreas, lo que quería decir que el 16% del territorio del Eje Cafetero estaba dedicado al cultivo del café (Ministerio de Cultura de Colombia , 2). Además cuenta con cultivos de plátano, caña de azúcar, yuca, maíz, cacao, frijol, soya, entre otros. La cultura cafetera, está presente en el patrimonio arquitectónico y/o urbanístico, en la arqueología de algunos pueblos, las expresiones artísticas, su patrimonio natural, fiestas, grupos étnicos, gastronomía, cuentos, mitos y leyendas. Las raíces culturales de la región cafetera se ven reflejadas en el patrimonio tanto tangible como intangible de grupos humanos que están conservadas en aquellos asentamientos humanos en los que conviven lo rural y lo urbano.

Además la zona del Eje cafetero es reconocida como el paraíso de aves, por contar con 300 especies, tiene variedad de mariposas, la cual es superior a la de toda Europa junta y cuenta con 60 especies de mamíferos. Adicionalmente, este paisaje se ha convertido en atracción de un turismo especializado no masivo (pedagógico, investigativo y cultural), que está interesado en conocer una parte de



UNIVERSIDAD DE CUENCA

la geografía colombiana consolidada culturalmente y de una belleza y clima excepcionales.

Las personas del sitio debido a los constantes sismos y la topografía del lugar, han desarrollado técnicas especializadas y únicas para el cultivo del café (Ministerio de Cultura de Colombia , 1-28). El eje cafetero no se trata únicamente del cultivo y la cosecha del grano, se trata de una cultura viva que está ligada íntimamente con las costumbres y tradiciones alrededor del café.

Personajes y objetos que se han vuelto íconos del paisaje cafetero es el arriero, quien junto con sus mulas y bueyes ayudó a abrir caminos hacia los nuevos territorios; la mula, un animal inseparable del arriero, simboliza la fortaleza y resistencia de un animal de carga, capaz de caminar por los parajes más dificultosos y peligrosos de la geografía colombiana; el hacha y el machete, instrumentos que se utilizan para la crear caminos y posteriormente para extraer la hierba de los cultivos;

El jeep Willis, también conocido como “yipao”, es un vehículo norteamericano que data de los años cuarenta y cincuenta que se sigue usando de forma intensiva en la región para cargar el café desde las fincas hasta los puntos de venta, pero también se utiliza como transporte de otro tipo de carga, y de personas, en las zonas rurales.

Como objetos representativos están los que conforman parte del patrimonio arqueológico, que muestra el pasado precolombino y las primeras domesticaciones de plantas en América. El Paisaje Cultural Cafetero contiene elementos culturales que demuestra la pluralidad de procesos históricos que han constituido el territorio actual.

Además del café se han desprendido poemas, música, fiestas tradicionales, artesanías, así como las zonas cafeteras han sido escenarios para fotografías, cine y novelas, como la tan conocida y acogida “Café con aroma de mujer,



UNIVERSIDAD DE CUENCA

presentada en 1994 (Garcés , 32). El paisaje cafetero lleva consigo personajes y objetos que son parte de la cultura del café, volviéndolos únicos y autóctonos.

Juan Valdez es símbolo que identifica al café de Colombia. En 1959 fue creado el logotipo de Juan Valdez con su mula conchita y las montañas colombianas en el fondo, el logotipo tiene el propósito de identificar y garantizar las marcas que son 100% Café Colombiano aprobado por la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia (Juan Valdez , www.juanvaldez.com/#/conoceme/). La marca es el reconocimiento que tiene a nivel mundial un producto y sobre todo si este es de calidad quedará plasmado en la mente gustativa del visitante.



Ilustración # 60.

Título: Logotipo Juan Valdez.

Autor: Federación nacional de cafeteros de Colombia

Fuente: Internet.

www.juanvaldezcafe.com/index.php

Fecha: 10 enero 2013

Colombia cuenta con bonitas historias acerca del café. Pues no se conoce con exactitud sobre cómo llegó el café a Colombia. Pero se cree que los jesuitas trajeron semillas de café a la Nueva Granada en el año de 1730, pero existen distintas versiones al respecto. La tradición dice que las semillas de café fueron traídas por algún viajero desde las Guyanas y a través de Venezuela. El testimonio escrito más antiguo de la presencia del café en Colombia se le atribuye al sacerdote jesuita José Gumilla.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

El segundo testimonio escrito pertenece al arzobispo- virrey Caballero y Góngora (1787) quien registró su cultivo en regiones cercanas a Girón (Santander) y a Muzo (Boyacá). Se dieron en la parte oriental del país, los primeros cultivos de café. Las primeras exportaciones de café se dieron en 1835 hacia las fronteras con Venezuela. Se dice que un sacerdote de la población de Salazar de las Palmas, ponía como penitencia sembrar café, lo que produjo un gran impulso en la propagación del cultivo del grano en esta zona del país.

Estas semillas habrían permitido el cultivo del café en los departamentos de Santander y Norte de Santander, en el nororiente del país, con su consecuente propagación, a partir de 1850, se expandió al centro y al occidente a través de Cundinamarca, Antioquia y la zona del antiguo Caldas. A partir de la segunda mitad del siglo XIX, se dio la consolidación del café como producto de exportación en Colombia. Estados Unidos se convertía poco a poco en el consumidor más importante de café en el mundo.

En las primeras décadas del siglo XX se había desarrollado un novedoso modelo exportador cafetero basado en la economía campesina, principalmente en los departamentos de Antioquia, Caldas, Valle y el Norte del Tolima. Fue muy atractivo para los campesinos la opción del cultivo de café, pues ofrecía la posibilidad de hacer un uso permanente e intensivo de la tierra. La industria del café en Colombia, entre 1905 y 1935, creció de una forma muy eficiente, gracias a la Federación Nacional de Cafeteros (FNC) en 1927 que tuvo una visión de política de largo plazo. La unión de campesinos y pequeños productores asociados a la Federación ha permitido afrontar retos sobretodo de comercialización que individualmente no hubiesen podido hacer frente. Con la investigación en Cenicafé, fundado en 1938, y del Servicio de Extensión agrícola, se desarrollaron sistemas de cultivo, lo cual ha garantizado un producto de calidad. La tierra del café en Colombia, actualmente, está comprendida por las cordilleras y zonas montañosas del país, lo que genera ingresos a más de 563,000

familias productoras de café (Federación Nacional de Cafeteros de Colombia , Franklin Bermeo C. y Vanessa Morales M.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

www.cafedecolombia.com/particulares/es/el_cafe_de_colombia/una_bonita_historia/). Detrás de cada producto gastronómico existe una historia maravillosa que atrae a los turistas, dándole magia y realce al producto colombiano, el café, donde el visitante se empapa del significado y la importancia de tiene este producto para la región o el país (Ver Anexo #9, pág. 268).



Ilustración # 61.

Título: Café Colombiano.

Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.

Fuente: Propia.

Fecha: 26 diciembre 2012



Ilustración # 62.

Título: Museo Nacional del Café – Quindío.

Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.

Fuente: Propia.

Fecha: 26 diciembre 2012

1.2.3 Turismo Gastronómico en Argentina.

Según el chef argentino Fabián Spahr, propietario del restaurante La Esquina, de la ciudad de Cuenca, la dieta argentina se basa en un 90% en el consumo de carne, ya que la misma forma parte de la cultura de este país, su preparación es diferente a como se la realiza en el resto de países del mundo, lo que le da un sabor único e incomparable. La utilización de discos en la cocción de la carne es lo que le da el sabor característico, la utilización de este utensilio viene de las zonas rurales de argentina, en donde se utilizaban para la cocción de la carne con vegetales a un fuego lento pero constante.

Además sostiene que en el ámbito gastronómico son pocos los platos ciento por ciento argentinos, más bien explica que desde tiempos antiguos, la cocina argentina se ha caracterizado por mejorar e innovar los platos originarios



UNIVERSIDAD DE CUENCA

de otros países que han llegado a este país fruto de las migraciones que se han dado a lo largo de la historia (Spahr).

Los pobladores de cada región que conforma Argentina, han sintetizado parte de su cultura y lo que la naturaleza les provee, en una infinidad de exquisitos platos. Dependiendo la zona geográfica que se recorra en Argentina, se puede diferenciar productos gastronómicos característicos como por ejemplo en la zona central se encuentran los mejores cortes de carne vacuna que se acompañan con ensaladas frescas de hortalizas.



Ilustración # 63.

Título: Disco de Carne Mixto.

Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.

Fuente: Propia.

Fecha: 14 enero 2013

En cambio en la parte norte se puede probar los sabores de procedencia incaica a base de legumbres y granos, y por otro lado en Córdoba lo que más denota la atención son sus dulces, quesos y chacinados⁵⁰. En la zona de Cuyo se encuentra el sabor de las frutas. En la parte sur de Argentina se encuentran las carnes de pescado y los frutos secos, el recorrido está rodeado de una belleza natural única (Argentina Instituto Nacional de Promoción Turística , www.argentina.travel/es/gourmet/gastronomia). Por todos estos motivos se puede aseverar que los sabores de la cocina argentina son un símbolo y un reflejo de su historia.

⁵⁰ Embutidos preparados a base de carne y grasa crudas picadas, que pueden mezclarse con cuero de cerdo o carnes pre-cocidas, con la adición de ingredientes coadyuvantes aprobados y sometidos a un tratamiento térmico adecuado.

Franklin Bermeo C. y Vanessa Morales M.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

En Argentina se han propuesto recorridos gastronómicos regionales, enfocados tanto para el turista nacional como para el internacional, estos recorridos tienen como prioridad disfrutar de la oferta gastronómica en su entorno natural, es decir que se presta especial atención a los aspectos climatológicos y etnográficos del cultivo de las materias primas locales para la producción de los alimentos, ya que la diversidad de microclimas y suelos de Argentina, han hecho posible que se genere una gran variedad de frutas, vegetales, especias y una ganadería de otro nivel.

El placer que se le brinda al paladar es en la actualidad uno de los componentes esenciales de los viajes, debido a que mediante el turismo gastronómico, el turista puede descubrir una infinidad de manifestaciones socio-culturales, gracias a itinerarios que muestran actividades que van desde la producción de alimentos, hasta la vinculación de estos con la identidad y la cultura autóctona (Gastronomía Argentina , www.gastronomiaargentina.org/sobre_argentina.html).

Desde el punto de vista turístico la satisfacción de los placeres del paladar a través de una buena comida forman parte del potencial económico y turístico de un país, he ahí la importancia de difundir y promover el turismo gastronómico.

Otro aspecto muy importante dentro de este campo, es la revalorización de los alimentos típicos de Argentina y sus diferentes regiones, debido a que el turista actual no solo realiza un viaje largo hasta Argentina en busca de paisajes deslumbrantes, aventura, historia o música, las motivaciones tan cambiantes por parte de la demanda turística han hecho que la gastronomía argentina ocupe un importante sitio en la mente del turista.

La carta de presentación de Argentina en cuanto al área culinaria siempre ha sido la carne, no obstante Argentina posee una gran variedad de platos que no han sido debidamente promocionados, y que de llegar a serlo aportarían un muy alto valor al turismo de este país (Gastronomía Argentina , www.gastronomiaargentina.org/proyecto_gastronomia_argentina.html). La importancia de manejar un plan de promoción turística en



UNIVERSIDAD DE CUENCA

el campo gastronómico, sin duda es un pilar fundamental para impulsar el turismo de un país, una región, o un lugar determinado, a través de la comida típica.

1.2.3.1 Gastronomía en Buenos Aires.

Buenos Aires es una ciudad moderna, que ofrece un menú variado, con platos gourmet o de comida rápida. El asado de carne vacuna es un símbolo argentino que representa al país en el mundo.



Ilustración # 64.

Título: Asado de Carne Vacuna tradicional.

Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.

Fuente: Propia.

Fecha: 26 diciembre 2012



Ilustración # 65.

Título: Dulce de leche tradicional argentino.

Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.

Fuente: Propia.

Fecha: 26 diciembre 2012

En la zona de las Sierras de Tandil, se puede degustar los mejores embutidos y quesos de la región, generalmente servidos en tablas de picadas en lugares rústicos y decorados con un estilo característico campestre. La costa, situada al este de la región, ofrece un extenso mar abundante de pescados ideales para los amantes de las delicias del mar como calamares, ostras, y otros moluscos.

De los postres y dulces el más importante de la región es el dulce de leche, que no es más que un preparado a base de azúcar y leche, que tiene un sabor único y que además es símbolo del país (Argentina Instituto Nacional de Promoción Turística , www.argentina.travel/es/gourmet/gastronomia-en-buenos-aires/3008).



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Al igual que en todos los países del mundo, la gastronomía varía dependiendo de su ubicación geográfica, por lo que siempre existirán platos que caracterizan a una determinada región y que la dan a conocer y diferenciar ya sea tanto a nivel local como internacional.

1.2.3.2 Gastronomía en Córdoba

En el centro del país se encuentra la provincia de Córdoba donde la gastronomía cumple un papel muy importante, sobre todo en la elaboración de alimentos y bebidas regionales, como quesos y chacinados⁵¹, dulces y conservas, cervezas y vino. La cocina cordobesa se caracteriza y diferencia de las cocinas del resto de América debido a los grandes aportes europeos que ha recibido a lo largo de la historia.

Las costumbres gastronómicas de la zona, son las picadas para la hora del almuerzo, media tarde o la cena, además de las infusiones que se suelen beber a cualquier hora del día, la infusión típica que más destaca es el mate y luego el café. Con respecto a las bebidas en Córdoba existe un fuerte consumo del Fernet, que no es más que una bebida amarga hecha a base de hierbas naturales y alcohol que se mezcla con la bebida cola y menta, por otro lado los viñedos que se encuentran en la zona hacen que el vino sea una bebida popular y de alto consumo dentro de la zona (Argentina Instituto Nacional de Promoción Turística , www.argentina.travel/es/gourmet/gastronomia-en-cordoba/3003).

⁵¹ Embutidos preparados a base de carne y grasa crudas picadas, que pueden mezclarse con cuero de cerdo o carnes pre-cocidas, con la adición de ingredientes coadyuvantes aprobados y sometidos a un tratamiento térmico adecuado.

Franklin Bermeo C. y Vanessa Morales M.



UNIVERSIDAD DE CUENCA



Ilustración # 66.

Título: Chacinados.

Autor: Alice Iraola.

Fuente: Internet.

www.flickr.com/photos/iraolaalice/4090562651/

Fecha: 27 diciembre 2012



Ilustración # 67.

Título: Fernet con cola.

Autor: Brendan Blackwood.

Fuente: Internet.

www.flickr.com/photos/elderz/5723408085/

Fecha: 27 diciembre 2012

La descendencia europea que poseen los habitantes de Argentina, es el eje fundamental para el desarrollo de la tan variada gama de sabores que caracteriza la gastronomía de Córdoba.

1.2.3.3 Gastronomía en Cuyo.

La provincia de Cuyo posee una riqueza gastronómica que caracteriza sus platos, que generalmente son acompañados con vino que acrecienta el sabor de la comida.

La gastronomía típica de esta región es variada y muy sabrosa, que mantiene sus costumbres y tradiciones en la utilización de productos como hortalizas, legumbres, uvas, manzanas, duraznos, peras, ciruelas, cerezas, sandías, melones, nueces y almendras para dar lugar a la elaboración de dulces regionales tales como conservas, confituras⁵² y frutas secas.

En cualquier restaurante se puede encontrar en el menú las empanadas a la criolla, el locro de trigo⁵³, las patitas de vaca y el tomatacán⁵⁴ y la humita en

⁵² Fruta confitada, en mermelada, compota o escarchada.

⁵³ Plato elaborado en base a choclo.

⁵⁴ Plato elaborado en base a huevos y tomate.

Franklin Bermeo C. y Vanessa Morales M.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

chala, en cambio en zonas de montaña el turista puede degustar el chivito asado o platos derivados del chivo, la chanfaina⁵⁵ que comprende el plato más popular.

Por otro lado para las personas que buscan platos diferentes y exóticos, se les recomienda probar el charqui⁵⁶ que es especialidad de la zona, está hecha a base de carne de guanaco⁵⁷. Dentro de las bebidas sobresalen los jugos de fruta, especialmente de uva y para las celebraciones importantes se bebe sidra⁵⁸, champagnes, espumantes o vinos.

En el campo de los postres y dulces sobresalen las nueces confitadas y una gran variedad de frutos en almíbar que aún se realizan de forma artesanal, también los alfajores, las tradicionales tortitas mendocinas, las sopaipillas⁵⁹ y los quesos de cabra (Argentina Instituto Nacional de Promoción Turística , www.argentina.travel/es/gourmet/gastronomia-en-cuyo/3004). Todos estos productos hacen que el turista que visite la provincia de Cuyo proporcionen a su paladar una gama de sabores de carnes, frutos y buenos vinos.



Ilustración # 68.

Título: Tomaticán

Autor: Pablo Andrés Venegas Romero.

Fuente: Internet.

www.flickr.com/photos/pablovenegas/637966450/

Fecha: 27 diciembre 2012



Ilustración # 69.

Título: Sopaipilla.

Autor: María Zabala.

Fuente: Internet.

www.flickr.com/photos/maria_aka_pepa/3723449509/

Fecha: 27 diciembre 2012

⁵⁵ Especie de guiso preparado con la sangre y las entrañas del cordero.

⁵⁶ Carne deshidratada, que se cubre con sal y se expone al sol.

⁵⁷ El Guanaco es uno de los cuatro camélidos de América del Sur (Llama, Alpaca, Vicuña).

⁵⁸ Sidra es una bebida alcohólica de baja graduación fabricada con el zumo fermentado de la manzana.

⁵⁹ Comida típica de la región de Argentina, es conocida como torta frita o Kreppel.

Franklin Bermeo C. y Vanessa Morales M.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

1.2.3.4 Gastronomía en el Litoral.

El Litoral está conformado por las provincias de Misiones, Corrientes, Entre Ríos, Formosa, Chaco y Santa Fe, todas estas provincias poseen una muy marcada influencia autóctona guaraní⁶⁰, debido a esto, esta región argentina comparte algunos platos típicos de su gastronomía con el vecino país de Paraguay. El turista que visita esta región podrá saborear carnes asadas de cebú⁶¹ cocinadas al estilo brasileño y los 'churrascos al espadín'⁶².

La variedad de carnes de pescados y tipos de preparación de los mismos es muy diversa, entre los pescados más usados se pueden mencionar el dorado, el sábalo y el bagre, generalmente se preparan a la parrilla, empanados o al horno siempre acompañados de un buen vino argentino y diversos aderezos.

En las provincias de Misiones y Formosa se prepara el "locro norteno" un plato característico de la zona hecho a base de carne, maíz, zapallo y mandioca⁶³. Los guaraníes consumen el "mbeyú" o torta frita de almidón de mandioca con leche, sal y queso, otra preparación que contiene los mismos ingredientes es el chipá, que se utiliza para acompañar la famosa bebida llamada "tereré"⁶⁴.

Otro plato muy característico es la "sopa paraguaya", cuyo nombre no concuerda en sí con el plato, ya que es un pan de harina de maíz blanco con queso, cebolla y especias (Argentina Instituto Nacional de Promoción Turística, www.argentina.travel/es/gourmet/gastronomia-en-el-litoral/3006). En esta región el turista puede degustar y constatar la influencia guaraní de la gastronomía representada en sus diversas recetas.

⁶⁰ Los guaraníes son un grupo de pueblos sudamericanos, cuyos habitantes viven en Paraguay, en el Noreste Argentino, en el Sur y Suroeste de Brasil y Sureste de Bolivia.

⁶¹ Raza de ganado vacuno.

⁶² Es un churrasco atravesado por un espadín de 50 a 70 centímetros de largo, clavado sobre soportes y del cual los comensales van comiendo.

⁶³ Yuca

⁶⁴ Bebida a base de yerba mate que se toma fría realizando una infusión con jugo de frutas cítricas
Franklin Bermeo C. y Vanessa Morales M.



UNIVERSIDAD DE CUENCA



Ilustración # 70.

Título: Mujer guaraní preparando mbeyú.

Autor: Maricarmen Sequera.

Fuente: Internet.

www.flickr.com/photos/7547180@N07/444151077/

Fecha: 27 diciembre 2012



Ilustración # 71.

Título: Sopa Paraguaya.

Autor: Javier Lastras.

Fuente: Internet.

www.flickr.com/photos/jlastras/5869925319/

Fecha: 27 diciembre 2012

1.2.3.5 Gastronomía en el Norte.

El Norte Argentino se caracteriza gastronómicamente por recetas de comida que han pasado de generación en generación, inclusive algunos de estos platos datan de muchos años desde la época del trueque, es decir cuando se producían intercambios de alimentos entre las distintas regiones, lo que permitía a los habitantes de zonas cercanas poder probar otros productos y sabores.

Los alimentos que más destacan en esta región son el pimentón, el maíz amarillo y los zapallos de los cuales se elaboran deliciosos purés y pastas; y para condimentar los diferentes platos se utiliza la albahaca⁶⁵.

Entre los platos y carnes más representativos tenemos la de llama, el asado de cordero, el asado de chivo, el picante de pollo, perdiz o liebre, estas comidas se acompañan de bebidas típicas regionales como la chicha⁶⁶ y la aloja⁶⁷, también se consume el vino elaborado artesanalmente y licores caseros como el aguardiente y la grapa⁶⁸, también se consume mucho el mate y el té de coca.

⁶⁵ Hierba aromática.

⁶⁶ Bebida elaborada con harina de maíz o de maní y agua que se deja fermentar.

⁶⁷ Bebida elaborada con vainas de algarroba que se dejan fermentar.

⁶⁸ Aguardiente obtenido por destilación de orujos de uva, es decir las partes que no se aprovechan.

Franklin Bermeo C. y Vanessa Morales M.



UNIVERSIDAD DE CUENCA



Ilustración # 72.

Título: Mate.

Autor: Federico Lang.

Fuente: Internet.

www.flickr.com/photos/bloo/66468/

Fecha: 27 diciembre 2012



Ilustración # 73.

Título: Alfajores.

Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.

Fuente: Propia.

Fecha: 27 diciembre 2012

Entre los postres existen una variedad de dulces y masas como las empanaditas de cayote⁶⁹ o batata⁷⁰, los alfajores, los alfeñique, los gaznates (masa rellena con dulce de leche), los turruncitos de miel, tortitas de leche, las nueces confitadas y bombones de fruta. La fabricación de quesos, que además es una tradición que data de muchísimos años, también se la realiza en el norte argentino (Argentina Instituto Nacional de Promoción Turística , www.argentina.travel/es/gourmet/gastronomia-en-el-norte/3005). Por estos motivos y muchos más se puede decir que la región del norte es la parada por obligación para los amantes de la cocina tradicional argentina.

1.2.3.6 Gastronomía en la Patagonia.

La Patagonia a más de sus bellezas naturales, posee productos naturales de muy buena calidad, que se utilizan de base para preparar comida gourmet de un sabor inigualable, entre los productos representativos se tiene el ciervo, el jabalí, la trucha, el salmón, hongos de bosque, frambuesas, chocolates, entre otros alimentos. El turista que visita la Patagonia tendrá la oportunidad de disfrutar las famosas tablas de ahumados y quesos que se pueden acompañar de una variedad de cervezas caseras hechas a base de cebada, malta o lúpulo y vinos.

⁶⁹ Variedad de zapallo.

⁷⁰ Llamada también papa dulce o camote.
Franklin Bermeo C. y Vanessa Morales M.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

De la repostería sobresalen los bombones artesanales y los chocolates, las cerezas al licor bañadas en chocolate, también hay dulces de saúco, grosella, frutilla o frambuesa (Argentina Instituto Nacional de Promoción Turística, www.argentina.travel/es/gourmet/gastronomia-en-la-patagonia/3007). Sin lugar a dudas en el sur argentino se encuentran los sabores más exóticos de todo el país.

1.2.3.7 Rutas del Vino de Argentina

El vino en si es un atractivo que representa placer para los turistas curiosos o amantes de buen beber. Por ende la búsqueda de nuevas experiencias gastronómicas ha hecho que el turismo del vino se presente como una alternativa de desarrollo turístico. Argentina a diferencia de otros países vitivinícolas⁷¹ y debido a la vasta extensión territorial, se ha propuesto una Ruta del Vino no lineal, es decir que más bien está distribuida en distintas vitivinícolas⁷² que se distribuyen a lo largo y ancho del país (Argentina Instituto Nacional de Promoción Turística, www.argentina.travel/es/gourmet/rutas-del-vino). El descubrir la cultura de un pueblo a través de sus bebidas típicas, proporciona al turista una experiencia única por la variedad de sabores, texturas, colores y aromas.



Ilustración # 74.

Título: Viñedo Cafayate - Salta.

Autor: Cristián Lair.

Fuente: Internet.

www.flickr.com/photos/55268566@N08/5399876822/

Fecha: 26 diciembre 2012



Ilustración # 75.

Título: Sala de degustación - Bodega Familia Zuccardi.

Autor: Noelia Vidakovics.

Fuente: Internet.

www.flickr.com/photos/noelia_vidakovics/3964554258/in/photostream/

Fecha: 26 diciembre 2012

⁷¹ Relativo a la vid y a la elaboración del vino.

⁷² Lugar donde se cultiva la uva y se produce vino.
Franklin Bermeo C. y Vanessa Morales M.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Actualmente son 9 las provincias que componen la ruta del vino (Ver anexo # 10, pág. 270) y que a su vez proponen paisajes combinados con vinos únicos, estas provincias son Córdoba, Mendoza, San Juan, Catamarca, La Rioja, Salta, Neuquén, Río Negro y Patagonia.

Entre todas estas provincias se teje un camino singular, lleno de bellezas naturales y sabores únicos, convirtiéndose en un desafío para los sentidos de los que se animan a este recorrido, que además posee diferencias bien marcadas entre un circuitos y otro, ya que van desde las más artesanales hasta las más modernas.

La mayoría de las bodegas cuentan con tecnología de última generación para la obtención de vinos de gran calidad que son reconocidos a nivel mundial como el vino Malbec, el producto estrella entre los tintos, y el vino Torrontés, producto estrella entre los vinos blancos (Argentina Instituto Nacional de Promoción Turística , www.argentina.travel/es/gourmet/rutas-del-vino). El enoturismo, a más de potenciar la actividad turística, también es uno de los principales motivos para que los turistas visiten Argentina, el degustar sus magníficos vinos, sin lugar a dudas es una experiencia que llama la atención a cientos de turistas alrededor del mundo.

La vinculación del vino con el turismo ha hecho que se de origen a propuestas relacionadas con la vino-terapia, tanto es así que en las regiones de Salta, Mendoza y Neuquén, se han establecido hoteles boutiques y lodges como el Cavas Wine Lodge, ubicado en la provincia de Mendoza, en cuyas instalaciones cuentan con un spa del vino, en donde el turista puede sumergirse en tanques de Malbec o Torrontés, además de masajes relajantes con semillas y tratamientos rejuvenecedores con cremas hechas a base de la pulpa y el hollejo de la uva (Argentina Instituto Nacional de Promoción Turística , www.argentina.travel/es/gourmet/article/destacados-para-agendar/3). Esta novedad del enoturismo es una experiencia de placer y bienestar para el turista.



UNIVERSIDAD DE CUENCA



Ilustración # 76.

Título: Spa del Vino – Tinas de vino Malbec

Autor: Cavas Wine Lodge

Fuente: Internet.

www.cavaswinelodge.com/spa.php

Fecha: 26 diciembre 2012



Ilustración # 77.

Título: Turistas recogiendo uvas.

Autor: Cavas Wine Lodge

Fuente: Internet.

www.cavaswinelodge.com/experiencias.php

Fecha: 26 diciembre 2012

Existen además festivales a lo largo de todo el año en donde se manifiesta la identidad argentina, el festival del tango y el vino, comprende una serie de espectáculos de tango que se realizan en diferentes bodegas de la provincia de Mendoza.

Por otra parte en la provincia de Salta se celebra la Fiesta de la Vendimia Comunitaria de Cafayate, que se realiza en el mes de marzo y que acoge a miles de turistas nacionales y extranjeros quienes participan de la cosecha de la vid, además de estas actividades, el turista puede disfrutar de la gastronomía local acompañada de la característica música folklórica.

La importancia del vino es tal en la cultura argentina que en algunas bodegas se han instalado museos del vino que merecen ser conocidos entre los más conocidos tenemos El Museo Santiago Graffigna, en la provincia de San Juan, el Museo del vino de Cafayate en la provincia de Salta, y en Mendoza la Enoteca (Argentina Instituto Nacional de Promoción Turística , www.argentina.travel/es/gourmet/article/destacados-para-agendar/3). Resulta interesante como de un atractivo turístico se desprende una variedad de actividades novedosas para el disfrute y deleite del turista, en este caso la gastronomía argentina ha sabido posicionarse como el principal motivo de



UNIVERSIDAD DE CUENCA

viaje para turistas locales y extranjeros que van en busca de experimentar nuevos sabores.

1.3 Turismo Gastronómico en Ecuador

Así como las leyendas, refranes, música, coplas y manifestaciones culturales; las tradiciones culinarias también forman parte del patrimonio cultural, que en su conjunto identifican a sus habitantes (Cuvi , 10-18). La gastronomía ecuatoriana se caracteriza por una gran variedad de sabores y aromas propios, que se basan en mezclas y fusiones de tradiciones que han pasado de generación en generación a través de los años.

Las variedades de platos que existen en las diferentes cocinas del Ecuador, es muy amplia. Además debido a la extensión del Ecuador, el turista puede disfrutar de un desayuno a la orilla del mar en la Costa, disfrutar de un cálido almuerzo en la alta montaña, y en la noche probar una exótica cena en la Amazonía.

Dentro de los productos más utilizados en la elaboración de platillos se encuentran las papas, el verde, el maíz, la yuca, frijoles, frutas, carnes de cerdo, res y pollo condimentadas con especias locales como el perejil, el ají y el cilantro, que son elementos claves en los menús diarios de los ecuatorianos (Guamán Caldas , www.economia.ucuenca.edu.ec/economia/plantillas/Estandar.aspx?id=17696).

Para un mejor entendimiento de la gastronomía ecuatoriana, se analizará por regiones las diferentes variedades culinarias que éstas ofrecen, identificando los principales platos típicos de las distintas provincias que conforman la Costa, Sierra, Amazonia y Galápagos.

1.3.1 Gastronomía de la Costa

La Costa ecuatoriana o Litoral se encuentra ubicada en el perfil costanero del Ecuador, está conformada por un territorio de llanuras y colinas de poca altitud



UNIVERSIDAD DE CUENCA

si se las compara con los Andes; además de varios ríos que nacen en los glaciales de la sierra y que desembocan en el Océano Pacífico. El clima dependiendo la zona varía, entre cálido y seco en la costa sur y un clima tropical húmedo en la costa norte, lo que permite que, en materia de vegetación, se pueda encontrar desde un bosque tropical, manglares, sabanas, hasta llanuras desérticas.

El principal atractivo de esta región son sus playas y balnearios que atraen a miles de turistas nacionales e internacionales, que buscan descanso y diversión, por este motivo se han establecido grandes cadenas hoteleras en esta zona como: “Royal Decameron” ubicado en Mompiche en la provincia de Esmeraldas y Punta Centinela en la provincia de Santa Elena, entre las playas más visitadas están: Salinas, Ayangue, Puerto López, Súa, Montañita, Canoa, Atacames, Bahía de Caráquez, Olón y Playas, en donde el turista a más de disfrutar del sol y la suave arena, puede realizar una infinidad de deportes acuáticos.

Además de playas los turistas pueden visitar otros atractivos como el Parque Nacional Machalilla y la Reserva Ecológica Manglares Churute, ubicados en las provincias de Manabí y Guayas respectivamente, y que son ideales para turistas que buscan realizar ecoturismo (Visitaecuador.com , www.visitaecuador.com/ve/mostrarRegistro.php?informacion=3&idRegistro=244&Lugar=COSTA#cuerpo).

En el ámbito gastronómico, en la costa del Ecuador existen diversos tipos de plátanos, verde o maduro que son elemento fundamental de la cocina costeña. En cuanto a las frutas características de esta región están: la naranja, el melón, el coco, la piña, el tamarindo, el mango, entre otras, las cuales son muy comunes saborearlas en jugos o en batidos (Cuvi , 44-58).

Para facilitar la vinculación del turismo y la gastronomía en la región litoral, a continuación se realizará una breve explicación de los atractivos gastronómicos más importantes de cada provincia de la costa ecuatoriana empezando por la parte norte de la región.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

1.3.1.1 Provincia de Esmeraldas

Esmeraldas, está situada en la costa noroccidental del Ecuador y se la conoce como la provincia verde. Tiene una temperatura que oscila entre 21°C a 25°C, su economía depende básicamente de la exportación de camarón y el banano. La población se dedica a la producción de cacao, tabaco y café.

Dentro de sus principales fuentes de ingreso está la pesca, la industria petroquímica y de forma muy especial el turismo, pues sus playas, su gastronomía y su música son de gran atracción para los turistas. Su territorio está habitado por afro-descendientes, que constituyen la mayoría de la población, aunque también hay mestizos, mulatos y otras etnias como los Chachis, que son una población mitológica de sabios y brujos.

Dentro de la gastronomía esmeraldeña están los mariscos, el plátano verde, el coco, el pescado, las carnes y los vegetales como la chillangua⁷³ para la elaboración de los conocidos tapados, encocados⁷⁴ y muchas delicias más.

Los turistas pueden degustar de la gastronomía en restaurantes de la localidad, la cual es preparada en su mayoría a base de leche de coco tanto en platos dulces como de sal y para saciar la sed no hay nada mejor que el agua de coco, la bebida típica es el encocado (el mismo nombre que su plato), que contiene aguardiente especial preparado con el coco, maduro; y entre sus dulces se encuentran las deliciosas cocadas de panela y azúcar (Rivadeneira , www.ecuadorinmediato.com/hoyenlacocina/Informacion/Esmeraldas.html).

Ha existido gran auge turístico en los últimos 20 años en las playas de Tonsupa, Muisne, Atacames, Súa, Same y Punta Galera por lo que ha se incrementado la infraestructura tanto de hoteles como de restaurantes,

⁷³ Culantro.

⁷⁴ Es un plato compuesto de sabores cítricos del limón, los dulces del coco y los picantes del pimiento.
Franklin Bermeo C. y Vanessa Morales M.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

predominando en el menú platos como cebiches, patacones, el pescado frito, cazabe⁷⁵ y la chucula⁷⁶ (Cuvi, 49-80). (Ver Anexo # 11, pág. 272)



Ilustración # 78.

Título: Arroz con coco.

Autor: RRPP Universidad de Guayaquil

Fuente: Internet.

www.flickr.com/photos/udeguayaquil/7408801394/

Fecha: 20 enero 2013



Ilustración # 79.

Título: Encocado de pescado.

Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.

Fuente: Propia.

Fecha: 20 enero 2013

1.3.1.2 Provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas

Santo Domingo de los Tsáchilas tiene una gastronomía muy variada, llena de los más deliciosos y típicos platos que son una exquisitez. Dentro de sus platos típicos está el pandado, consiste en uno o dos pescados chicos y una bala de plátano que van colocados en una hoja de bijao.

La bala de plátano se realiza con verde molido, previamente cocido; otro plato sabroso es el sancocho, una de las pocas comidas líquidas que se preparan.

Para este plato cortan el plátano verde en trozos lo ponen a hervir y añaden carne de loro, guanta⁷⁷ y guatusa⁷⁸; también se consume el chontaduro, una fruta silvestre que proporciona el árbol del mismo nombre, su carne de color tomate cuando aún no ha madurado.

⁷⁵ Dulce de maíz que se elaboran con el grano remojado durante tres días y es cocinado con consumo de coco, leche, azúcar, canela, clavo de olor y hojas de naranja.

⁷⁶ Bebida hecha a base de plátano.

⁷⁷ Mamífero nocturno de clima tropical.

⁷⁸ Mamífero diurno de clima tropical.

Franklin Bermeo C. y Vanessa Morales M.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

En cuanto a las bebidas está el guarapo, que se obtiene triturando los tallos de la caña y el zumo que sobra de esta lo convierten en una bebida que consumen durante las festividades; otra bebida típica es la chicha que se obtiene de yuca cocida y masticada (Zambrano , blog.espol.edu.ec/licitur/tag/santo-domingo/ page/2/).



Ilustración: # 80.

Título: Pandado.

Autor: Dirección de Desarrollo Económico Local de Santo Domingo.

Fuente: Internet.

www.santodomingo.gob.ec/desarrollo2010/index.php?option=com_content&view=article&id=23&Itemid=41

Fecha: 20 enero 2013



Ilustración: # 81.

Título: Chinchulines.

Autor: Pablo Chehebar.

Fuente: Internet.

www.flickr.com/photos/pabloche/4203087411/

Fecha: 20 enero 2013

Por otra parte, Santo Domingo de los Tsáchilas no tiene un único platillo típico que lo distinga en el Ecuador. Su oferta e identidad gastronómica es diversa, como su gente.

El desayuno, consta de bolón de verde, estofado de carne o pollo, jugo y café; la bandera tsáchila, es una deliciosa fusión de cuatro platos típicos de la costa ecuatoriana, contiene ceviche de camarón, de concha, pescado y arroz con guatita, acompañado con chifles; otro plato llamativo son los chinchulines o tripa mishqui con verde que se complementa con encurtidos; En Santo Domingo al ser una zona ganadera, es muy común encontrar las parrilladas con yuca, las cuales son acompañadas con salsas picantes de guacamole y mayonesa; el maduro asado; el choclo acompañado por la sal prieta de Manabí y el queso rallado también son una característica del platillo.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Todos estos platos son el resultado de la mezcla cultural y la sazón de inmigrantes manabitas, lojanos, esmeraldeños, colombianos, entre otros, que poblaron la provincia desde 1970 y que ahora deleitan a los comensales más exigentes con sus platillos (Corresponsalía Santo Domingo de los Tsáchilas , www.especiales.elcomercio.com/2011/12/comida_mestiza_santo_domingo/index.html).

1.3.1.3 Provincia de Los Ríos

La provincia de Los Ríos posee una gran riqueza gastronómica. El cantón Ventanas es un buen ejemplo a la hora de hablar de buena gastronomía, pues tiene comida variada y diversidad de platos típicos. Son muy comunes los chicharrones y fritadas acompañado de tortillas de papa, mote, ensalada y maduro frito. El maduro asado con mayonesa y queso rallado, es otro de los sabores que se puede deleitar en el cantón; así como el choclo asado (Lahora.com.ec , [www.lahora.com.ec/index.php/noticias/show/1101034414/-1/Platos_típicos_que_deleitan_el_paladar.html#.USE4epby1NS](http://www.lahora.com.ec/index.php/noticias/show/1101034414/-1/Platos_t%C3%ADpicos_que_deleitan_el_paladar.html#.USE4epby1NS))

En el 2012, se dio la cosecha del maíz amarillo duro, y por este motivo las asociaciones maiceras de Ventanas organizaron una feria gastronómica para iniciar la recolección correspondiente al ciclo de invierno.

El evento tomó lugar a 30 kilómetros al sur de Quevedo, en la vía a Babahoyo, sector La Llanta de la comunidad Simón Bolívar, perteneciente al cantón Ventanas, con lo que daría paso a la tercera edición anual del Día de la Cosecha del Maíz Amarillo Duro, que tienen el auspicio de la Prefectura de Los Ríos y la Municipalidad, donde se invitó a autoridades locales y de los Ministerios de Agricultura y de Turismo (Lahora.com.ec , [www.lahora.com.ec/index.php/noticias/show/1101314132/-1/Con_una_feria_en_Ventanas_inicia_la_cosecha_de_maíz_amarillo_en_Los_Ríos.html#.USE4aZby1NQ](http://www.lahora.com.ec/index.php/noticias/show/1101314132/-1/Con_una_feria_en_Ventanas_inicia_la_cosecha_de_ma%C3%ADz_amarillo_en_Los_R%C3%ADos.html#.USE4aZby1NQ)).

En Babahoyo, el bollo de pescado es un plato típico, que se prepara a base de plátano rallado, refrito de cebolla, ajo y pimienta, maní licuado, caldo de pescado, pescado cortado en medallones o cubos, se envuelve en hojas de plátano (ViajandoX Consultores , www.viajandox.com/losrios.htm). (Ver Anexo # 12, pág. 274)



UNIVERSIDAD DE CUENCA



Ilustración: # 82.

Título: Fritada.

Autor: RESTAURANTE RUCCU HUASI.

Fuente: Internet.

<http://www.hosteriajatunhuasi.com/galeria9.html>

Fecha: 20 enero 2013



Ilustración: # 83.

Título: Plátano Asado.

Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.

Fuente: Internet.

Fecha: 20 enero 2013

1.3.1.4 Provincia de Manabí

La comida manabita es de vital importancia dentro de la costa, pues muchos turistas que visitan las playas de este lugar se deleitan de los productos del mar, su cebiche y el pescado frito, pero desconocen acerca del maíz que tiene origen en las épocas aborígenes.



Ilustración: # 84.

Título: Maíz manabita.

Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.

Fuente: Propia.

Fecha: 20 enero 2013

En 1547 se comía el maíz con maní y guanta; además eran utensilios de uso diario las piedras de moler y las piedras de rallar, hasta que apareció el tallador metálico. El maíz manabita es de color amarillo y duro, y a veces tiene un



UNIVERSIDAD DE CUENCA

color anaranjado, por lo que parte de la tradición de esta zona es cocinar un poco el maíz antes de rallarlo o a su vez dejarlo en remojo toda la noche para que se ablande.

Las tortas de maíz con chicharrón o con queso son platos propios del sur de Manabí que siempre va acompañado de una taza de café. El sango de verde con maíz y el pescado tiene una apariencia muy parecida a la cazuela⁷⁹; y finalmente está la bola de maní que es una mezcla de maní y maíz, envueltos con miga de pan y finalmente en una hoja de plátano para su conservación (Cuvi , 65-72). En San Vicente, el viche⁸⁰ de cangrejo, es un plato tradicional que se lo realiza mediante un refrito con la cebolla, el pimiento, el ajo, el perejil y el cilantro, todo bien picado, con aceite y achiote al gusto (ViajandoX Consultores , www.viajandox.com/manabi.htm). (Ver Anexo # 13, pág. 276)

1.3.1.5 Provincia del Guayas

La gastronomía de la provincia del Guayas es el resultado del encuentro de culturas y sub-grupos comunitarios, dando como resultado costumbres, tradiciones, mitos y leyendas que están plasmados en su gastronomía llena de sabores y aromas, se caracteriza principalmente por la excelente calidad de sus pescados y mariscos, por la gran variedad de hortalizas y vegetales, y por sus deliciosas frutas.

Entre sus principales productos están el maní, el plátano verde y maduro, los mariscos, el arroz, las aves de corral, con lo que se obtiene platos tales como: el arroz con menestra y carne, secos (pollo, gallina, pato, etc.), la fritada, el bollo de pescado⁸¹, bolones, cebiches, guatita, entre otros (Gobierno Provincial del Guayas , www.guayas.gob.ec/atractivos-turisticos/guayas-diversidad-gastronomica).

⁷⁹ Nombre común que toman distintas variantes de platos gastronómicos, especialmente en el Cono Sur de América, a partir del recipiente cazuela.

⁸⁰ Plato que combina vegetales y mariscos.

⁸¹ Esta delicia que contiene como principal ingrediente el verde, es sencilla de hacer y se come acompañada de limón y de arroz.

Franklin Bermeo C. y Vanessa Morales M.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Guayaquil es el punto de partida de la ruta gastronómica de la provincia, donde el turista puede encontrar varios restaurantes y sitios de comida popular. Hacia el norte se puede encontrar el caldo de salchicha⁸² y fritada, en la vía a Daule. En ese cantón se inicia el recorrido de sabores criollos. Es muy popular el seco de pato en Petrillo o en Nobol.

En la tierra de la santa Narcisa de Jesús, el seco de pato es muy popular, consumido generalmente por personas de la provincia sierra e incluso de los países de Colombia y de Estados Unidos. Es muy apetecido en Daule el caldo de bagre o “levanta muerto”, como se conoce popularmente a este plato.

En Salitre es famoso el bollo de bocachico⁸³, las cazuelas de camarón y la tortuga hornada (solo en el verano). En la ‘T’, punto medio entre Daule y Salitre, es imposible no detenerse para probar los frescos (raspados de hielo) de rosa, leche y tamarindo. Mientras que en Durán la fritada y cangrejos son demandados a la hora de comer.

En Naranjal son muy comunes los cangrejos también. En Nobol el maduro con queso es un plato representativo del lugar. Una opción para el desayuno es la salchicha con café.

Otras delicias son los postres como los Dulces de los Reyes de Yaguachi, la chucula⁸⁴ de Balzar, las rosquitas de Samborondón o los dulces de Progreso. El arroz con menestra se puede encontrar en toda la provincia y según la ciudad va acompañado con carne de res asada, pollo, chuleta, pescado y huevo frito. Las humita son muy famosas, se pueden degustar en Guayaquil, Cerecita, Puerto Inca y Balzar (ElComercio.com , www.elcomercio.com.ec/pais/Guayas-amplia-oferta-gastronomica_0_425957485.html).
(Ver Anexo # 14, pág. 278)

⁸² Su ingrediente principal es la tripa del cerdo y el éxito de su preparación radica en la sazón con la que se la condimenta.

⁸³ Es un pez.

⁸⁴ Postre ecuatoriano a base de plátano.

Franklin Bermeo C. y Vanessa Morales M.



UNIVERSIDAD DE CUENCA



Ilustración: # 85.

Título: Bollo de pescado.

Autor: Carmen Vásquez R.

Fuente: Internet.

www.flickr.com/photos/vasquez78/6035101159/

Fecha: 20 enero 2013



Ilustración: # 86.

Título: Caldo de Salchicha.

Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.

Fuente: Propia.

Fecha: 20 enero 2013

1.3.1.6 Provincia de Santa Elena

Santa Elena no podía ser la excepción en la utilización de productos marinos dentro de su gastronomía, siendo los mariscos muy demandados sobre todo por sus visitantes.

Uno de los platos principales con que cuenta esta provincia, son los camarones al ajillo, son camarones con un aderezo especial acompañados de arroz y ensalada; la cazuela de mariscos, es una sopa de plátano con especias y variedad de marisco; y el sancocho de pescado, es un caldo de pescado, yuca, y verde. Además de esto se ofrecen deliciosos ceviches, bolones de verde, rellenos del marisco, así como corviches⁸⁵, empanadas de camarón y muchos otros deliciosos platos.

Otros también son parte de la gastronomía de la costa como el seco de chivo, caldo de pata, seco de gallina y la salchicha con caldo de manguera, muy apetecidos por los turistas nacionales y extranjeros (Vélez, blog.espol.edu.ec/licitur/2009/08/03/gastronomia-de-santa-elena/).

⁸⁵ Plato típico de la costa ecuatoriana hecho a base de plátano verde.
Franklin Bermeo C. y Vanessa Morales M.



UNIVERSIDAD DE CUENCA



Ilustración: # 87.

Título: Cazuela de Mariscos.

Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.

Fuente: Propia.

Fecha: 20 enero 2013



Ilustración: # 88.

Título: Empanada de Camarón.

Autor: Karen López.

Fuente: Internet.

www.flickr.com/photos/karen-harrani/8296579546/

Fecha: 20 enero 2013

1.3.1.7 Provincia de El Oro

El Oro tiene dos zonas definidas: la parte alta, donde se ubica Zaruma y Piñas, tiene un clima más templado, siendo ideal para el cultivo del café, y la parte baja, que recibe la influencia del río Jubones y del Golfo de Guayaquil, donde se cultivan las plantaciones bananeras y las piscinas de camarón.

En Santa Rosa se celebra anualmente la feria del langostino, mientras que en Machala se festeja la Feria Mundial del Banano. En la zona de los manglares existen camarones de muy buena calidad, que son designados especialmente para la exportación, aunque también se los utiliza para enriquecer los platos locales. Además se elaboran del plátano productos tales como: harina, mermelada y puré para exportación. Por la cercanía con la sierra, Zaruma y Piñas reciben influencia especialmente de Loja, que se ve reflejada en la cocina. Por ejemplo, se utiliza la harina de achira, se prepara el sango de papa china y el sango de choclo con leche y queso desmenuzado (Ecuale.com , www.ecuale.com/eloro/).

La provincia de El Oro tiene platos tradicionales como el Molloco o Majado, hecho a base de plátano verde o semi-maduro (pintón) y maní; Empanadas de verde, se cocina el plátano y se muele hasta conseguir una masa manejable, luego se lo extiende sobre una superficie plana, se coloca un poco de queso en el



UNIVERSIDAD DE CUENCA

centro o carne molida; el tigrillo, realizado a base de plátano verde, huevo, queso y cebolla; sopa de arveja, se lo puede degustar con guineo; el repe, es una sopa hecha de guineo verde, papa, leche y queso, cuando el guineo y la papa están suaves se los bate hasta obtener una deliciosa crema, para finalizar se le agrega culantro picado; el pan de casa, se lo comenzó a realizar en Piñas, que posteriormente se hizo tradición y hoy tiene mucho prestigio, además sirvió como modelo para la elaboración de una gran variedad de panes y pastelería (Eguiguren , www.visitaeloro.com/restaurants). (Ver Anexo # 15, pág. 280)



Ilustración: # 89.

Título: Tigrillo

Autor: Gobierno Municipal de Zaruma.

Fuente: Internet.

http://www.visitezaruma.com/index.php?option=com_content&view=article&id=55&Itemid=65

Fecha: 20 enero 2013



Ilustración: # 90.

Título: Repe

Autor: Gobierno Municipal de Zaruma.

Fuente: Internet.

http://www.visitezaruma.com/index.php?option=com_content&view=article&id=55&Itemid=65

Fecha: 20 enero 2013

1.3.1.8 Ruta Ecuador República del Cacao

Ecuador es un país rico en flora y fauna por km², en relación a la extensión de su territorio. El cacao es parte de la diversidad y del endemismo de la flora y fauna ecuatoriana, la variedad que caracteriza al Ecuador, se la conoce como Cacao Nacional (*Theobroma Cacao* L). Cabe recalcar que Ecuador fue el mayor exportador mundial de cacao durante el periodo de 1880 - 1915, pero dos enfermedades llamadas escoba de bruja y monilia, hizo que el país pierda su estatus (EcuadorCostaAventura , www.ecuadorcostaaventura.com/cacao.html).



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Entre 1915 y 1920 siguió el problema con el cacao lo que dio una disminución del 37% de su producción, pero para la década de los 40 se sembraron nuevas huertas con semillas de árboles de Cacao Nacional o se cruzaba el Cacao Nacional con otras especies de cacao, de modo que se pudo combatir las dos enfermedades y se dio origen al actual Complejo de Cacao Nacional, las plantaciones de este tipo de cacao se encuentran a orillas de los ríos Guayas, el Daule, el Babahoyo hasta las poblaciones de Vines y Mochade.

Antiguamente se producía el cacao nacional en Babahoyo, Vines, Palenque, Baba, Ventanas, Catarama y Pueblo Viejo, Naranjal, Balao, Tenguel, Machala y Santa Rosa (Ver Anexo # 16, pág. 282).

El cacao ecuatoriano posee denominación de origen, que lo caracteriza y lo distingue del cacao de otros países, esta denominación de origen se llama “Cacao Arriba”, siendo considerado uno de los más finos del mundo, aportando imagen y prestigio al país. En el mercado externo se comercializa básicamente en cuatro presentaciones: licor, manteca, polvo y torta.

Aproximadamente el 75% de producción total del cacao está destinada al mercado internacional; entre los principales consumidores del cacao se encuentran Alemania, Inglaterra y Francia, representando el 40% de la demanda total; y Estados Unidos que representa el 33%. Ecuador es el primer productor a nivel mundial de cacao fino o de aroma, siendo un producto estratégico de la industria del chocolate, que se utiliza para dar ese sabor y aroma inconfundible

(EcuadorCostaAventura , www.ecuadorcostaaventura.com/cacao.html).

La ruta del Cacao empieza en Guayaquil, que es el principal puerto del Ecuador, desde donde parte el mejor cacao fino de aroma hacia el mundo, especialmente a Suiza, Bulgaria, Estados Unidos, Austria y París; la ruta continua en Vines; a esta ciudad se la conoce como la Cuna del Cacao Fino de Aroma, por lo que turistas e inversionistas extranjeros (suizos, austriacos y norteamericanos) visitan Vines, para comprar y exportar el mejor cacao de toda

Franklin Bermeo C. y Vanessa Morales M.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

la historia. La siguiente parada de esta ruta es la fábrica de chocolate el Salinerito, ubicado a 40 minutos de Guaranda en la provincia de Bolívar, que a pesar de no ser un sector cacaotero, es considerada una de las mayores exportadoras de chocolate en el Ecuador.



Ilustración: # 91.

Título: Logotipo Ruta del Cacao.

Autor: EcuadorCostaAventura.

Fuente: Internet.

www.ecuadorcostaaventura.com/cacao_mapa.html

Fecha: 20 enero 2013



Ilustración: #92.

Título: Cacao

Autor: EcuadorCostaAventura.

Fuente: Internet.

www.ecuadorcostaaventura.com/cacao.html

Fecha: 20 enero 2013

En Manabí se produce chocolate orgánico de excelente calidad que le ha dado prestigio a Ecuador. Aquí se encuentran las haciendas de: Chone y Portoviejo, donde se produce Cacao Nacional, por lo que se han convertido en tierras llamativas para los empresarios de la industria de este sector.

Por otro lado la Hacienda Jambelí, está dedicada a la conservación de flora y fauna, en donde además se desarrolla agroturismo y ecoturismo, donde se pueden recorrer plantaciones de banano y cacao, así como desarrollar actividades complementarias tales como: montar a caballo, ordeñar vacas, entre otras.



UNIVERSIDAD DE CUENCA



Ilustración: #93.

Título: Hacienda las Cañas Banner Publicitario

Autor: Industrial y Agrícola Cañas C.A.

Fuente: Internet.

<http://www.haciendacanas.com/>

Fecha: 20 enero 2013

La Hacienda las Cañas, es el lugar ideal donde se puede degustar jugo de cacao, comidas típicas y realizar actividades complementarias. En el 2001 la hacienda arrancó con el proyecto piloto “La Ruta del Cacao” (Ver Anexo # 17, pág. 2), donde se muestra a los turistas la producción y elaboración del cacao (Ecuador Costa Aventura , www.ecuadorcostaaventura.com/cacao_mapa.html).

1.3.2 Gastronomía de la Sierra

La Sierra Ecuatoriana o Región Interandina, se encuentra ubicada en la parte céntrica del Ecuador y se caracteriza por estar atravesada de valles, volcanes y nevados que van de norte a sur y conforman la cordillera de los Andes.

Las más importantes elevaciones montañosas de esta región son el volcán Cotopaxi y el Chimborazo. Por otra parte la influencia de la cordillera de los Andes, ha dado origen a la creación de varios parques nacionales, que poseen una riqueza en flora y fauna muy variada, debido a que en esta región existen una variedad de zonas que poseen climas cálidos, templados y fríos, que facilitan la biodiversidad en cuanto a vegetación y especies animales, entre los parques más importantes tenemos: el Parque Nacional El Cajas en la provincia del Azuay, el Parque Nacional Podocarpus en la provincia de Loja, la Reserva Ecológica el



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Ángel en la provincia del Carchi y el Parque Nacional Cotopaxi en las provincias de Cotopaxi, Napo, Pichincha, etc. En estos parques nacionales se conservan ecosistemas únicos de páramo andino y valles de gran valor escénico para el desarrollo de turismo ecológico, trekking, deportes de alta montaña, avistamiento de aves y fotografía.

En la región interandina se encuentran ciudades importantes en cuanto a su historia y cultura tales como Quito y Cuenca y en cuanto a la fabricación de artesanías y textiles la ciudad por excelencia es Otavalo, además cabe recalcar que la gastronomía complementa todas estas manifestaciones culturales y que dependiendo la ciudad que se visite, el turista podrá degustar una infinidad de platillos y bebidas típicas (Visitaecuador.com , www.visitaecuador.com/ve/mostrarRegistro.php?informacion=3&idRegistro=245&Lugar=ANDES#cuerpo).

A continuación, para facilitar la comprensión de la relación entre el turismo y la gastronomía en la región Interandina, se realizará una breve explicación de los atractivos gastronómicos más importantes de cada provincia de la sierra ecuatoriana empezando por la parte norte del país.

1.3.2.1 Provincia del Carchi

Las relaciones de la provincia del Carchi con el sur de Colombia han sido muy estrechas desde tiempos coloniales. Es por eso que la comida de esta provincia tiene influencia de la comida colombiana, al mismo tiempo el comercio fronterizo de alimentos y productos fortaleció estos nexos (Cuví, 131-135).

La provincia del Carchi cuenta con suelos fértiles, que favorece en gran medida la agricultura, dentro de los cultivos agrícolas más importantes se encuentra la papa, que se cultiva especialmente en los cantones de Tulcán y Montúfar, también se encuentra la cebada, que es importante debido al mercado de la industria cervecera colombiana; el maíz, trigo, arveja, fréjol, la haba y los



UNIVERSIDAD DE CUENCA

mellocos también son cultivos importantes dentro de la provincia (Explored.com.ec , www.explored.com.ec/ecuador/continue/carchi3.htm).

A partir de estos productos agrícolas se elaboran deliciosos platos típicos, tales como: el cuy asado que se puede degustar en el cantón Espejo, es un plato que se lo sirve especialmente en compromisos sociales, familiares, y en las mingas a manera de tradición, este plato contiene cuy, papas, lechuga y aguacate.



Ilustración: # 94.

Título: Cuy Asado

Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.

Fuente: Propia.

Fecha: 20 enero 2013



Ilustración: # 95.

Título: Tardón

Autor: Gobierno Autónomo Descentralizado de la Provincia del Carchi.

Fuente: Internet.

www.carchi.gob.ec/index.php?option=com_k2&view=item&layout=item&id=328&Itemid=391

Fecha: 20 enero 2013

En el mismo cantón se pueden degustar las deliciosas papas con cuero, que consiste en un plato de papas con cuero de chanco y queso acompañado con ají, sin duda este plato es el preferido por propios y extraños, se puede conseguir en el parque central del cantón.

Dentro de las bebidas típicas se encuentra el tardón, que es una mezcla de aguardiente de caña o más conocido como “punta” con jugo de naranja y ciertos ingredientes secretos que le da el toque mágico de esta bebida típica del cantón Mira (ViajandoX Consultores , www.viajandox.com/carchi.htm). (Ver Anexo # 18, pág. 286)



UNIVERSIDAD DE CUENCA

1.3.2.2 Provincia de Imbabura

Maíces de varios tipos, habas, quinua, chochos, mellocos y ocas son la base de la dieta tradicional en la provincia Imbabura, además de la papa, el trigo y de la cebada, cuya harina o máchica mezclada con agua y panela da como resultado el plato llamado chapo (Cuvi , 135-139).

Imbabura es una de las principales provincias en la producción de fréjol seco y la primera en la producción de maíz suave (choclo) y es la tercera en la sierra en la producción de caña de azúcar. Si se habla de frutas, son importantes los cultivos de aguacate y tomate riñón en los valles del Chota, Ibarra, Pimampiro y Ambuquí. Además posee una alta producción de cabuya cuyo centro de distribución es Otavalo (Explored.com.ec , www.explored.com.ec/ecuador/continue/imba3.htm).

Gracias a la producción de estos alimentos, se pueden encontrar en esta provincia suculentos platos tales como las carnes coloradas, que no es más que un plato característico del cantón Cotacachi, cuya preparación implica aliñar la carne y dejarla secar por una semana, luego de este período de tiempo se corta en pedazos y se fríe en manteca, se sirve con papas cocidas, salsa de queso y aguacate.



Ilustración: # 96.

Título: Helados de Paila

Autor: Megan Schwartz.

Fuente: Internet.

www.flickr.com/photos/40218554@N04/4396352304/

Fecha: 20 enero 2013



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Por otro lado en Ibarra destacan los famosos helados de paila, preparados con jugo de frutas colocado dentro de una paila de bronce, y batido a mano dando vueltas sobre un bloque de hielo. También las nogadas son características de este cantón, este postre es una preparación hecha a base de limón, caramelo, claras de huevo a punto de nieve que se mezclan con tocte y se coloca en una caja (ViajandoX Consultores , www.viajandox.com/imbabura.htm). (**Ver Anexo # 19, pág. 288**)

1.3.2.2.1 Fiesta del Yamor

En Otavalo se realiza El Yamor conocida como la fiesta del maíz en donde se prepara harina de siete variedades de granos molidos: jora, chulpi, canguil, morocho, maíz amarillo, blanco y cebada que se hierve en una voluminosa olla, al calor del fuego de leña que se cocina por 10 horas. Además se prepara tortillas, mote, tostado, empanadas, fritada y el ají.

La chicha yamor, término que proviene de la antigua palabra kichwa 'Yamur Aca'. La bebida es colocada en barriles de madera, donde permanece fresca y lista para servir, pues es el principal plato típico de temporada y el referente que dio el nombre a la fiesta mayor de Otavalo.



Ilustración: # 97.

Título: Chicha Yamor.

Autor: Ibarra Puro Encanto.

Fuente: Internet.
www.touribarra.gob.ec

Fecha: 20 enero 2013



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Desfiles de comparsas abren el telón de la fiesta, en el evento participan delegaciones de barrios, instituciones educativas, comunidades, parroquias y autoridades, con un recorrido por las calles céntricas y el parque Bolívar.

El Yamor es una fiesta urbana que fue mentalizada por un grupo de jóvenes otavaleños universitarios en 1949 (Diario La Hora , www.lahora.com.ec/index.php/noticias/show/469541/-1/Yamor,_Otavalo_est%C3%A1_de_fiesta.html#Uc3WlscyLSx).

1.3.2.3 Provincia de Pichincha

La provincia de Pichincha a pesar que es una provincia interandina, comparte las características de las tres regiones del país, aunque en proporciones menores características de costa y oriente, gracias a esto existe una diversidad de producción agrícola. Se destaca en la producción de banano, café, cebada, maíz suave (choclo), la papa y el trigo.

Por otra parte las condiciones climatológicas de los valles de Guayllabamba y Puéllaro que cuentan con una temperatura mayor a los 20°C han hecho posible que se pueda producir excelentes frutas de clima cálido tales como: la chirimoya, la granadilla, la mandarina, el aguacate, etc.

Los valles de Machachi y Cayambe se han convertido en importantes centros de abastecimiento lechero, debido a las grandes cantidades de ganado que aquí se encuentran (Explored.com.ec , www.explored.com.ec/ecuador/continue/pich3.htm).

En lo que respecta a gastronomía típica se puede mencionar la fritada del cantón Rumiñahui, el ceviche de palmito⁸⁶ de San Miguel de los Bancos, este plato cada vez gana más consumidores debido a su alto contenido proteínico y su agradable sabor, en Cayambe se puede degustar de los deliciosos bizcochos⁸⁷, cuya elaboración empezó como una especie de comida rápida para los viajeros

⁸⁶ Es un producto alimenticio obtenido del cogollo de varias especies de palmera.

⁸⁷ Golosina hecha a base de huevos, azúcar, manteca vegetal, levadura y un colorante natural hecho a base de yema de huevo que se le da la forma de bizcocho.

Franklin Bermeo C. y Vanessa Morales M.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

que transitaban por la carretera panamericana y la chicha⁸⁸ (ViajandoX Consultores , www.viajandox.com/pichincha.htm). En Otón se acostumbra beber el guarango, que es como se le conoce al chaguarmishqui⁸⁹ fermentado que se mezcla con aguardiente de caña. En el Quinche el yahuarlocro con pedacitos de intestino de oveja o res y sangre cocida, es lo más apetecido.



Ilustración: # 98.

Título: Ceviche de palmito.

Autor: Antonella Dramisino.

Fuente: Internet.

www.recetasdeviajes.com/2011/02/07/ceviche-de-palmito-gastronomia-de-ecuador/

Fecha: 23 enero 2013



Ilustración: # 99.

Título: Fritada.

Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.

Fuente: Propia.

Fecha: 23 enero 2013

El ají, el achiote y el ishpingo, son usados con frecuencia la cocina quiteña, y como nota de interés las buenas cocineras insisten que para que un plato salga bien es preciso realizarlo a mano, pues sólo la mano siente la consistencia justa de lo que se está haciendo (Cuvi ,121-130). (Ver Anexo # 20, pág. 290)

1.3.2.4 Provincia de Cotopaxi

Cotopaxi es una provincia en donde se desarrolla una ganadería muy importante dentro del Ecuador, debido a la calidad de sus pastos. La ganadería lechera se encuentra especialmente en las haciendas situadas al norte de la provincia como: San Agustín, San Sebastián, Pilacoto, La Avelina, San Mateo y San Pedro.

⁸⁸ Es un fermento a base de maíz y hierbas aromáticas, utilizada para festividades y ciertos rituales.

⁸⁹ Del quichua Chaguar = penco, y Mishqui = dulce, el chaguarmishqui es el jugo dulce de la planta del cabuyo negro.

Franklin Bermeo C. y Vanessa Morales M.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Dentro de los cultivos agrícolas el más importante es el cultivo de la papa, principalmente en las haciendas de Cusubamba y Salcedo, situadas en el páramo sur-oriental de la provincia. Luego de la papa le sigue en importancia la producción de cebollas, aguacate, yuca, naranja, maíz, haba, cebada, fréjol y caña (Explored.com.ec , www.explored.com.ec/ecuador/continue/coto3.htm).



Ilustración: # 100.
Título: Chugchucaras.
Autor: Annette Baxter.
Fuente: Internet.
www.flickr.com/photos/annette-marie/2200747413/
Fecha: 23 enero 2013



Ilustración: # 101.
Título: Helados de Salcedo.
Autor: Viajeros Ecuador.
Fuente: Internet.
www.flickr.com/photos/viajerosecuador/5151501106/
Fecha: 23 enero 2013

En cuanto a la gastronomía representativa de la provincia, en Latacunga se pueden encontrar las chugchucaras, que son empanaditas dulces, fritada, maduro frito, canguil, papas, chicharrón y mote que se las puede encontrar en la calle de las chugchucaras y en la Av. Eloy Alfaro.

Otro plato característico de Latacunga son las allullas, que se las puede degustar en la estación del ferrocarril, cuya preparación lleva harina de trigo, manteca de chanco y huevos.

En Salcedo, los helados de sabores son los más apetecidos, estos helados son elaborados a base de jugos de frutas, siendo el coco, la mora, la naranjilla, la frutilla, el mango, la guanábana y la papaya los sabores predilectos por los consumidores. En Saquisilí el cuy asado es su carta de presentación, este plato



UNIVERSIDAD DE CUENCA

contiene el cuy adobado y asado al carbón, que se acompaña con papas cocidas, lechuga, tomate y zarza⁹⁰ (ViajandoX Consultores , www.viajandox.com/cotopaxi.htm).

En época de capulíes se prepara deliciosas compotas con harina de maíz, especias y panela. En la fiesta de la Mama Negra en Latacunga, que se celebra el 24 de septiembre, se hace el champú que se reparte en baldes a los participantes del desfile, esta bebida está compuesto de harina de maíz con agua, raspadura, naranjilla, clavo de olor, pimienta dulce e ishpingo o flor de canela (Cuvi ,141-145). (Ver Anexo # 21, pág. 292)

1.3.2.5 Provincia de Tungurahua

La variedad de suelos que posee la provincia de Tungurahua permite que exista una producción agrícola variada y abundante especialmente de tubérculos como: el melloco, las ocas y papas; las hortalizas como ajo, cebolla en rama, cebolla paiteña y coliflor y por ultimo las frutas, dentro de las cuales el babaco, tomate de árbol, la reina claudia, el durazno, la manzana, la mora, la pera y el taxo, son las más importantes (Explored.com.ec , www.explored.com.ec/ecuador/continue/tung3.htm).

Además Tungurahua dentro del arte culinario ofrece una amplia gama de deliciosos platos típicos, en Ambato, por ejemplo, los llapingachos son la especialidad, este plato consiste en una tortilla de papa acompañada de chorizo y huevo frito, los llapingachos se pueden conseguir en el mercado central de Ambato.

En Patate se puede disfrutar de las arepas de zapallo realizadas de forma artesanal por las personas del lugar y en Píllaro, el yaguarlocro es el plato tradicional, que se prepara con tripas de borrego, cebolla, tomate, aguacate, y papas acompañadas con la sangre de borrego refrita (ViajandoX Consultores , www.viajandox.com/tungurahua.htm). Debido a la alta producción de frutas en Tungurahua, se elaboran una gran variedad de dulces como el arrope de mora, las jaleas de

⁹⁰ Similar a un estofado que tiene cebolla larga, leche, maní, entre otros ingredientes.
Franklin Bermeo C. y Vanessa Morales M.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

naranja y mora, las mermeladas de durazno, pera, manzana, membrillo y guayaba.



Ilustración: # 102.

Título: Llapingachos.

Autor: Miguel Guevara.

Fuente: Internet.

www.flickr.com/photos/mikelos/112384764/

Fecha: 23 enero 2013



Ilustración: # 103.

Título: Melcocha.

Autor: Washington Izquierdo.

Fuente: Internet.

www.flickr.com/photos/washingtonizquierdo/8170930140/

Fecha: 23 enero 2013

En Baños a pesar de existir restaurantes de comida francesa, italiana, alemana, sueca y vegetariana, todavía se siguen haciendo las tradicionales melcochas, que son los dulces típicos de este lugar (Cuvi ,145-149). (Ver Anexo # 22, pág. 294)

1.3.2.6 Provincia del Chimborazo

En esta parte del Ecuador, se concentra un alto porcentaje de población indígena, cuya dieta diaria se basa en el consumo de cauca de morocho molido en piedra, el sango de ocas⁹¹ con harina de maíz, leche, panela y especias, la colada de oca⁹² con panela y el sango de mashua⁹³ (Cuvi ,149-150).

En Chimborazo encontramos una agricultura diversificada, debido a sus climas, lo que ayudan a la producción de: cereales, legumbres, hortalizas, tubérculos, frutas y plantas medicinales.

⁹¹ En Ecuador, la colada a base de maíz morocho o mote previamente hervido y luego molido y cocido, se denomina cauca.

⁹² Tubérculo comestible rico en almidón.

⁹³ Es una planta originaria de los Andes centrales, parecida a la papa.

Franklin Bermeo C. y Vanessa Morales M.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Entre los cultivos más importantes tenemos las papas, la cebada, el fréjol, el maíz, las habas, remolachas, lechugas y zanahoria amarilla. De la población ganadera se destacan las vacas, los cerdos y las ovejas (Explored.com.ec , www.explored.com.ec/ecuador/continue/chim3.htm). A partir de la producción agrícola y ganadera de esta provincia se elaboran una infinidad de platos, de entre los cuales, los más importantes son: el cuy con papas en Chunchi que a diferencia de otras provincias este cuy asado al carbón se acompaña con un encebollado y papas. En Guano el dulce de leche y el manjar de leche es lo más apetecido, al igual que los llapingachos acompañados de lechuga, chorizo, salsa de maní y ají (ViajandoX Consultores , www.viajandox.com/chimborazo.htm).



Ilustración: # 104.

Título: Hornado.

Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.

Fuente: Propia.

Fecha: 23 enero 2013



Ilustración: # 105.

Título: Mashua.

Autor: Edwin Goicochea.

Fuente: Internet.

www.flickr.com/photos/galeriaegoicochea/7875940358/

Fecha: 23 enero 2013

En Riobamba los dulces más populares y tradicionales son los bizcochos de harina de trigo, mantequilla, huevos sal y azúcar, las cholitas que son unos panecillos de harina de trigo, los dulces de zapallo con harina de maíz tostado y raspadura. El hornado de chancho que se vende en el mercado es un plato delicioso y muy tradicional. Entre las bebidas destacan la chicha huevona, que no es más que la chicha de jora con azúcar, huevos batidos y aguardiente, otra variante menos usual es la chicha morada que se realiza a base de remolacha (Cuví ,149-150). (Ver Anexo # 23, pág. 296)



UNIVERSIDAD DE CUENCA

1.3.2.7 Provincia de Bolívar

Por su ubicación privilegiada de zonas altas frías y bajas cálidas, la provincia de Bolívar, tiene una producción agrícola muy variada, tanto de productos propios de la sierra como: papas, lenteja, mellocos, trigo y maíz, como de aquellos propio de la zonas subtropicales como: caña de azúcar, café, cacao, naranjas, papayas, limones, mandarinas, aguacates, entre otros (Explored.com.ec , www.explored.com.ec/ecuador/continue/boli3.htm).

La comida de la provincia de Bolívar es deliciosa, entre sus platos más característicos se encuentran en San Miguel el dulce de zambo, que se lo prepara con la pulpa del zambo cocinada con panela y canela, hasta alcanzar una textura como la mermelada, este dulce se lo consume especialmente en carnaval y las empanadas de trigo con queso y achiote, que a diferencia de las empanadas tradicionales, estas poseen una forma redonda y se las cocina en horno de leña, en donde consiguen ese sabor inigualable.

En Guaranda lo más apetecido son los cuyes, en Chimbo el plato característico es la fritada de chancho acompañada con maduro y yuca (ViajandoX Consultores , www.viajandox.com/bolivar.htm).



Ilustración: # 106.

Título: Buñuelos con miel.

Autor: Supermaxi.

Fuente: Internet.

www.supermaxi.com/portal/es/web/supermaxi/articulo-receta?articulo=64891

Fecha: 23 enero 2013



Ilustración: # 107.

Título: Timbushca.

Autor: Supermaxi

Fuente: Internet.

www.supermaxi.com/portal/web/supermaxi/articulo-receta?articulo=64249

Fecha: 23 enero 2013



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Las comunidades indígenas preparan el cariucho que es un plato hecho a base de papas cocinadas, una presa de cuy o un trozo de carne frita y acompañado de una salsa de semilla de zambo o ají. En ocasiones especiales como Navidad en la capital Guaranda se comen buñuelos, que se preparan con harina de maíz, manteca de chanco, huevos, anís de pan, limón y un poco de aguardiente, se los sirve con miel de panela.

En el sector de Guanujo se consume el timbushca que es un locro de papas con vísceras de borrego y coles, por otro lado en el sector de Chillanes las tortillas de maíz son la especialidad (Cuvi ,150-151). (Ver Anexo # 24, pág. 298)

1.3.2.8 Provincia del Cañar

La comida típica de Cañar está íntimamente ligada a las festividades y eventos sociales. Por ejemplo cuando se termina la construcción de una casa, se busca un padrino, quien será la persona encargada de colocar una cruz de hierro con ángeles sobre el tejado de la casa, el dueño invita a sus familiares y amigos a la huasipichana⁹⁴, luego se festeja con comida y música, la comida que se brinda especialmente es el mote pelado, las papas con cuy, chanco o borrego, todo depende de las posibilidades económicas del anfitrión (Cuvi , 153-156).

Además entre los platos característicos se tiene en Azogues las cascaritas de chanco, se trata de dorar el cuero del chanco, luego rebanarlo en tiras y servirlo con mote, sal y ají, sin lugar a dudas es el plato más apetecido por propios y extraños, también destacan la fritada que se sirve con mote y el cuy con papas que se lo sirve bañado con una salsa de maní (ViajandoX Consultores , www.viajandox.com/caniar.htm).

En Suscal, Chontamarca, Zhud y Socarte se hacen los chibiles⁹⁵ cocinados en olla de barro, en las fiestas de Corpus se preparan chumales⁹⁶ con quesillo y

⁹⁴ Fiesta que se realiza para inaugurar una casa o lugar, donde los invitados traen algún obsequio para la nueva casa.

⁹⁵ Embutidos de mote, quesillo, pepa de sambo y manteca.
Franklin Bermeo C. y Vanessa Morales M.

en Navidad las tortillas de maíz. El Sábado de Gloria los indígenas de la provincia acostumbran después de bañarse y ortigarse a comer caldo de patas de res acompañado con mote, a manera de un rito de limpieza y renovación.



Ilustración: # 108.

Título: Cuy con papas.

Autor: Azogues Tour.

Fuente: Internet.

www.turismoazogues.com/index.php?option=com_content&view=category&layout=blog&id=15&Itemid=160

Fecha: 23 enero 2013



Ilustración: # 109.

Título: Cascaritas de chancho.

Autor: Azogues Tour.

Fuente: Internet.

www.turismoazogues.com/index.php?option=com_content&view=category&layout=blog&id=15&Itemid=160

Fecha: 23 enero 2013

En la zona de la Troncal por estar situada cerca de la costa, los platos típicos son los bollos ahumados de plátano verde y las tortillas de camote o zanahoria blanca (Cuvi ,153-156). (Ver Anexo # 25, pág. 300)

1.3.2.9 Provincia del Azuay

La provincia del Azuay se caracteriza por haber mantenido vivas tradiciones religiosas, artesanales y gastronómicas, por ejemplo en comunidades indígenas, cuando realizan las mingas y en el almuerzo, se tiene la costumbre de la pampa mesa, que se puede describir como el acto de tender una chalina⁹⁷ en el suelo y juntar todos los alimentos sobre la misma, los más comunes son mote, papas, habas, cuy, pollo y la chicha, los comensales se sientan alrededor de la chalina para consumir los alimentos que se toman con la mano (Cuvi ,156-160).

⁹⁶ Envuelto realizado a base de maíz, parecido a la humita.

⁹⁷ Es similar a un chal, con la particularidad de que suele ser de tejidos ligeros y significativamente más angostos que éstos.

Franklin Bermeo C. y Vanessa Morales M.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Algunas de las fiestas azuayas congregan a visitantes y turistas nacionales y extranjeros, que visitan esta provincia para disfrutar de su cultura y gastronomía. Entre las fiestas más importantes se pueden mencionar la del durazno en el cantón Gualaceo que se la realiza en el mes de marzo, la fiesta del cuy en Ricaurte en el cantón Cuenca que se la realiza en el mes de febrero, la fiesta de la caña en Santa Isabel en el mes de septiembre y una de las más importantes que es el Pase del Niño en Cuenca durante el mes de diciembre (Explored.com.ec , www.explored.com.ec/ecuador/continue/azua4.htm).

De entre las comidas y bebidas típicas se encuentran el mote pillo en Cuenca, que se realiza con mote, huevos y manteca negra, este plato es ideal como entrada o para acompañar la carne asada como bebida típica está el canelazo. En Girón el plato típico es el cuy asado con papas que se sirve acompañado con tomate y queso, también se encuentra el pan de almidón de achira. En Guachapala, las tortillas de maíz con quesillo hechas en tortillera de barro son la especialidad. Entre las bebidas no alcohólicas están el champús y el morocho (ViajandoX Consultores , www.viajandox.com/azuay.htm).



Ilustración: # 110.
Título: Canelazo.
Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.
Fuente: Propia.
Fecha: 23 enero 2013



Ilustración: # 111.
Título: Yaguana.
Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.
Fuente: Propia.
Fecha: 23 enero 2013



UNIVERSIDAD DE CUENCA

En el sector de Gualaceo se preparan deliciosos tamales, roscas de yema, bizcochuelos, quesadillas, el famoso rosero⁹⁸, la yaguana a base de piña, naranjilla, limón, almidón de achira, jugo de mora, pimienta dulce, ishpingo y canela. En Carnaval se prepara el mote pata que es una sopa deliciosa con carne de cerdo, los tamales, los dulces de higo, manzana, haba y durazno, se acostumbra también a realizar pan y canelazo. En otras festividades como la de Corpus se realiza una infinidad de dulces como alfajores, alfeñiques, suspiros, roscas, cortados de guayaba, y muchas otras golosinas (Cuvi ,156-160). (Ver Anexo # 26, pág. 302)



Ilustración: # 112.

Título: Motepillo.

Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales

Fuente: Propia.

Fecha: 20 enero 2013



Ilustración: # 113.

Título: Quimbolito.

Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales

Fuente: Propia.

Fecha: 20 enero 2013

1.3.2.10 Provincia de Loja

Los principales productos agrícolas de la provincia de Loja son: el maíz duro y suave, fréjol seco, caña de azúcar, maní, arroz y banano. En cuanto a la ganadería, la población lojana se dedica a la crianza de ganado vacuno

(Explored.com.ec , www.explored.com.ec/ecuador/continue/loja3.htm).

Entre las comidas típicas lojanas se pueden mencionar que en Puyango se consume la arveja con guineo, que es un plato hecho a base de la arveja seca, guineo o plátano verde y quesillo. Al igual que la longaniza es un plato que se

⁹⁸ Bebida se elabora con maíz y frutas.
Franklin Bermeo C. y Vanessa Morales M.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

prepara con carne molida, tripas y menudencias aliñadas con achiote y sal, que se sirve con arroz, plátano, camote frito y mote.

En Loja se puede degustar el cuy asado a la brasa y servido con papa, mote, tomate y lechuga, la cecina también es característica de este sector, que consiste en carne cortada muy fina secada al sol y asada a la brasa que se la acompaña con yuca y encebollado, el repe⁹⁹ y los famosos tamales lojanos preparados a base de harina de maíz, manteca de chanco y rellenos de carne de pollo o cerdo que se los cocina envueltos en hojas de achira que se los acompaña con el delicioso café lojano (ViajandoX Consultores , www.viajandox.com/loja.htm).



Ilustración: # 114.
Título: Café Lojano.
Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales
Fuente: Propia.
Fecha: 20 enero 2013



Ilustración: # 115.
Título: Tamal.
Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales
Fuente: Propia.
Fecha: 20 enero 2013

En Carnaval en Loja se consume el seco de chivo, entre las bebidas el rompope es el más pedido, al igual que la chicha de avena con albahaca dulce y el infaltable guarapo, la chanfaina es un plato de vísceras, orejas, patas y espinazo de chanco cocinado con hierbas y especias. En Saraguro los pobladores comen tiras de cuero de chanco chamuscado, acompañado de yuca frita con coles y ají (Cuvi ,161-166). (Ver Anexo # 27, pág. 304)

⁹⁹ Sopa de guineo verde.
Franklin Bermeo C. y Vanessa Morales M.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

1.3.3 Gastronomía de la Amazonia

La Amazonia ecuatoriana se encuentra ubicada en la parte oriental del Ecuador, siendo la cordillera de los Andes el límite de donde nace esta región y que se extiende hasta la zona fronteriza con Perú y Colombia. La Amazonia se caracteriza por tener una vegetación y fauna exuberante, siendo la gran mayoría ecosistemas de bosques húmedos - tropicales y bosques lluviosos – tropicales, con temperaturas que oscilan entre los 24°C y 25°C, convirtiéndose así en los hábitats de las especies animales más diversas a nivel mundial.

En cuanto a los habitantes de esta región, diversas etnias han hecho de su hogar la selva ecuatoriana desde épocas coloniales, entre las distintas etnias se pueden mencionar a los indígenas Quichuas en el Coca y Napo; los Shuar y Secoyas que viven en Cuyabeno y Aguarico; los Yumbos, Aucas y Záparos ubicados en el Puyo y los Cofanes en Putumayo y Aguarico.

Entre los minerales que se pueden encontrar en esta región tenemos el oro, la plata y el petróleo, una gran variedad de plantas como la guayusa¹⁰⁰, sangre de drago y la ayahuasca¹⁰¹, son utilizadas en ciertos rituales que realizan las comunidades indígenas (Visitaecuador.com , www.visitaecuador.com/ve/mostrarRegistro.php?informacion=3&idRegistro=246&Lugar=AMAZON%CDA#cuerpo).

En la Amazonía ecuatoriana existe una gran diversidad de especies animales y vegetales. Entre los vegetales existe la guayusa, que es hoja para la infusión utilizada para limpiar el estómago; el chucchuhuaso, es una corteza que se macera con aguardiente y caña en un barril de roble, la mezcla da un color marrón, se puede añadir cáscaras de mandarina y miel de abeja para mejorar su sabor.

¹⁰⁰ Arbusto aromático y medicinal nativo del Amazonía, cuyas hojas tienen la más alta concentración de cafeína de todas las plantas conocidas.

¹⁰¹ Diversas infusiones enteogénicas que utilizan como componente básico la liana.
Franklin Bermeo C. y Vanessa Morales M.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Las bebidas más tradicionales son la chicha de chonta, la de yuca, y la ayahuasca, este último es un trozo de bejuco que se hierve y se bebe para estar en otro nivel de la realidad, generalmente es consumido por los shamanes para predecir acontecimientos, diagnosticar enfermedades y resolver problemas de la comunidad (Gastronomía del Ecuador , www.cdnodanilo.freeoda.com/blog/?page_id=129).

1.3.3.1 Grupos étnicos

La gastronomía de los Siona – Secoyas y Cofanes, involucra a la guanta y al saíno¹⁰², ya sean ahumados, fritos o cocinados; sopa de tortuga y los dulces de cocona¹⁰³ y naranjilla. Los Cofanes preparan el cazabe o pan de yuca. Se ralla en una madera para extraer el almidón necesario para el pan, y solo en ocasiones especiales elaboran tortillas de yuca rallada. Dentro de las bebidas está la chicha no mascada de yuca mezclada con plátano, llamada tsetsépa, así también la chicha de chontaduro¹⁰⁴, son nutritivas.

Los Cayapas realizan la chucula o colada de plátano maduro. Este alimento se lleva para realizar actividades agrícolas. La masa de maduro molida, envuelta en hojas, masa que disuelven con agua el rato de tomarla, es llevada para las salidas de caza.

Los Quichuas del Aguarico y San Miguel tienen prohibiciones rituales en su relación con plantas y animales, por ejemplo cuando la mujer siembra maní tiene que abstenerse de comer grasa de animal como de perezosos, danta, venado, y osos hormigueros. Después de dar a luz las mujeres mantienen una dieta a base de huevos, grasa de boa, sabá del tronco del achiote, además de pescado, gallina y guatusa.

¹⁰² Mamífero con cerdas largas y una glándula en lo alto del lomo por donde segrega un humor fétido.

¹⁰³ Es una fruta cítrica tropical.

¹⁰⁴ Es una planta de la familia de las arecáceas (la de las palmeras), de hasta 20 m de alto, nativa de las regiones tropicales y subtropicales de América. Se aprovecha su fruto, de gran valor alimentario, su madera y el cogollo tierno, que se cosecha para extraer palmito.

Franklin Bermeo C. y Vanessa Morales M.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

El grupo étnico Huaorani consume la yuca y el chontaduro; además de monos, a los cuales se les chamusca el pelo, se hierve con yuca, sin sal ni condimentos, siendo el cerebro y los ojos las partes preferidas, también se acostumbra a ahumarlos, de tal manera que se los puede mantener en reserva.

En el Tena es muy tradicional la sopa de zarapa que se realiza con tortuga, verde y yuca; el chontacuro o gusano de la chonta el cual se fríe y se lo sirve acompañado de arroz y maduro. En cuanto al tamal llamado maito, las porciones de yuca masticada son amasadas y puestas a fermentar en hojas de plátano soasadas para ganar flexibilidad, también el maito se lo prepara en una masa de plátano y carne envuelta en hojas de bijao o de palmito y chontacuro asados. Con relación a los shuar, el grupo cultiva yuca, dos variedades de camote, papa china, maní, plátano y maíz blanco.



Ilustración: #116.

Título: Chonta.

Autor: Alejandro Recio.

Fuente: Internet.

www.flickr.com/photos/alejandrorecio/3477938591/

Fecha: 10 febrero 2013



Ilustración: #117.

Título: Chicha de yuca.

Autor: Vanessa Morales.

Fuente: Propia.

Fecha: 2 febrero 2013

Además, preparan platos con carne de guatusa, monos y ardilla. Para la fermentación de la chicha de yuca se sigue un proceso, la yuca pelada y lavada en el río se pone a hervir en trozos, se aplasta, y se revuelve en la olla con una cuchara de palo. Las mujeres están destinadas a esta labor, las mismas que van masticando porciones de masa y regresándola nuevamente a la olla, después se



UNIVERSIDAD DE CUENCA

dejar fermentar en una vasija por cuatro o cinco días para que alcance el contenido alcohólico, se cierne las fibras y se agrega agua para servirla.

En el Puyo se prepara sancocho de bagre, estofados de danta o guanta y se bebe jugo de naranjilla. Mientras que en Zamora Chinchipe se consume el caldo de raspa¹⁰⁵ o chorrosco y el cuero de chanco chamuscado y se bebe chicha de yuca con raspadura¹⁰⁶ (Gastronomía del Ecuador , www.cdnodanilo.freeoda.com/blog/?page_id=129). La comida amazónica es la cocina exótica de la cocina ecuatoriana debido a sus peculiares platos preparados con animales, plantas y frutas que provee la selva.



Ilustración: # 118.

Título: Pinchos Mayones.

Autor: Jenny Zhagüi.

Fuente: Internet.

www.amvisitaecuador.blogspot.com/2011/11/comidas-tipicas-del-orient-eecuadoriano.html

Fecha: 20 enero 2013



Ilustración: # 119.

Título: Shuar bebiendo chicha de yuca.

Autor: Papangu Tours

Fuente: Internet.

www.papangutours.org/index.php?option=com_content&view=article&id=49&Itemid=2

Fecha: 20 enero 2013

En la Amazonía Ecuatoriana en cuanto a rutas gastronómicas se refiere, no existen rutas establecidas; sin embargo se podría sugerir por su factibilidad, una ruta de la chicha, pues en la mayoría de las provincias de la región amazónica se elabora la misma.

1.3.4 Gastronomía de Galápagos.

¹⁰⁵ Es un tipo de pez de la Amazonía.

¹⁰⁶ Panela.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

El Archipiélago de Galápagos está formado por 13 islas grandes, 6 pequeñas y más de 40 islotes de origen volcánico que se encuentran ubicados a 950 km. del Ecuador continental. Galápagos es considerado un laboratorio natural, debido a las especies de fauna y flora únicas en el mundo y que habitan en estas islas. Galápagos cuenta con dos títulos: el de Patrimonio Natural de la Humanidad declarado por La Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) y la de Reserva de Biosfera de Vida. El Archipiélago tiene dos estaciones, una lluviosa que va de enero a junio y una seca que va de julio a diciembre. Dentro de la fauna que se puede apreciar en Galápagos están: las tortugas gigantes, piqueros de patas azules y rojas, pingüinos, lobos de mar, iguanas marinas y terrestres, cormoranes, albatros, pinzones y delfines (Visitaecuador.com , www.visitaecuador.com/ve/mostrarRegistro.php?informacion=3&idRegistro=247&Lugar=GAL%C1PAGOS#cuerpo).

La gastronomía Insular es una adaptación de costumbres culinarias del Ecuador Continental y la riqueza que proviene del mar y de algunos cultivos tropicales de las islas.

Su cocina no es muy distinta a la de la Costa Ecuatoriana, en su menú predomina la variedad de ingredientes marinos como el pescado, con el que realiza variedades de platos entre ellos, el ceviche y el corviche con verde; la langosta, los camarones, el cangrejo, con el que se prepara los carapachos rellenos. Estos alimentos son mezclados con verduras y frutos frescos de la zona, resultando así una delicia de platillos marinos (Galapagos Ecotours , www.galapagos-ecotours.com/spanish/gastronomia/galapagos.php).



UNIVERSIDAD DE CUENCA



Ilustración: # 120.

Título: Ceviche de Concha.

Autor: Galapagos Ecotours.

Fuente: Internet.

www.galapagos-ecotours.com/spanish/gastronomia/galapagos.php#entradas

Fecha: 22 enero 2013



Ilustración: # 121.

Título: Sopa de Mariscos.

Autor: Galapagos Ecotours.

Fuente: Internet.

www.galapagos-ecotours.com/spanish/gastronomia/galapagos.php#platos-fondo

Fecha: 22 enero 2013

Un producto marino que no forma parte del menú diario de los habitantes de la isla, pero que es muy cotizado por los turistas que visitan Galápagos, así como por el mercado internacional; es el famoso pepino de mar, que durante la dinastía Ming¹⁰⁷ es donde alcanzó su fama, convirtiéndose en el segundo plato de la gastronomía imperial, ya que era considerado afrodisíaco. Por esta razón el pepino ha sufrido gran explotación, por lo que en la actualidad existe prohibición de pesca de este equinodermo, siendo parte importante de la Reserva Marina de Galápagos (Cuvi, 204). La gastronomía de la Región Insular es rica en productos marinos, es una cocina que tiene su propia sazón, llena de sabores únicos.

¹⁰⁷ Fue la penúltima dinastía de China, que gobernó entre los años 1368 y 1644, tras la caída de la dinastía mongol Yuan.

Franklin Bermeo C. y Vanessa Morales M.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

1.4 Conceptos y Características del Turismo Gastronómico

Para un mejor análisis y entendimiento de esta monografía, a continuación se presentan algunas definiciones importantes dentro del área del turismo y la gastronomía

1.4.1 Conceptos

1.4.1.1 Concepto de Turismo:

La Organización Mundial de Turismo (OMT), en el año 1991, plasmó una definición acerca del turismo: “Las actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos al de su entorno habitual, por un periodo de tiempo consecutivo inferior a un año, con fines de ocio, por negocios y otros motivos” (Quesada , 45).

Es decir, el turismo es el desplazamiento de forma temporal de las personas por diversos motivos (cultura, gastronomía, placer), que no van por laborar o quedarse en el destino, el hecho de realizar turismo implica que se debe retornar.

1.4.1.2 Concepto de Gastronomía:

Se puede definir a la gastronomía como el estudio de la relación entre el hombre con su alimentación y su entorno, dentro de la gastronomía se estudia varios componentes culturales en donde se tiene a la comida como eje central (Wikipedia , www.es.wikipedia.org/wiki/Gastronomia). Además la gastronomía se caracteriza por ser muy variada, ya que cada pueblo, región o país, posee una diferente forma de preparación de los alimentos, haciendo que la oferta del sector culinario sea llamativa para los turistas gastronómicos.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

1.4.1.3 Concepto de Turismo Gastronómico:

Turismo gastronómico es: “una actividad del turista o visitante que planea sus viajes parcial o totalmente para degustar la gastronomía del lugar o realizar actividades relacionadas con la gastronomía” (Flavián , 14). Es decir el turista busca conocer un destino y su cultura por medio de su gastronomía.

1.4.1.4 Concepto de Turista:

Turista se lo define como: “aquella persona que se desplaza fuera de su entorno habitual por un período de tiempo superior a veinticuatro horas, diferenciando este concepto del correspondiente al visitante de día o excursionista, cuya estadía es menor a este tiempo” (Cabarcos , 2). Dentro de este concepto cabe recalcar las motivaciones que tienen los turistas para realizar sus viajes.

1.4.1.5 Concepto de Turista Gastronómico:

En el libro Turismo y Patrimonio Gastronómico, Torres Bernier menciona que se puede distinguir dos tipos de turista, primero se encuentra el que come porque viaja y segundo está el turista que viaja para comer.

El primer tipo de turista, no muestra un interés especial por la oferta gastronómica del lugar que visita, pues sus motivaciones de viaje son otras, pero si exige que la calidad de la comida se adapte a sus necesidades y preferencias. Por otro lado el segundo tipo de turista, posee una motivación de viaje basada específicamente en la gastronomía del lugar que visita, en este caso, el turista disfruta de los lugares destinados a la comida, comparte con la población local y aprende de sus hábitos culinarios y culturales (Schlüter , 112-113).



UNIVERSIDAD DE CUENCA



Ilustración: # 122.

Título: Turistas Gastronómicos.

Autor: CETELEM.

Fuente: Internet.

www.creditoresponsable.es/tiempo-libre/turismo-gastronomico

Fecha: 22 febrero 2013

1.4.2 Características del Turismo Gastronómico

Dentro de las características se puede decir que, el turismo gastronómico encierra muchos viajes interesantes, tales como; los tradicionales recorridos a las bodegas de cava y vino, en donde es posible vislumbrar las bodegas, así como la forma en que se elabora una cava, además de tener la oportunidad de degustar el principal producto, el vino.

Por otra parte el turismo gastronómico permite conocer de cerca antiguos caseríos o zonas rurales en donde los artesanos fabrican quesos y pan horneado a la manera tradicional en horno de leña, al final de los recorridos se suele probar los alimentos que fueron parte del mismo (Galarza , 4-5).

Los viajes que se realizan por motivos gastronómicos tienen una duración corta y son muy recomendables para jubilados o personas de mediana edad que buscan una forma de diversión diferente a la convencional. Así también cocineros famosos permiten un recorrido por sus instalaciones previo al menú de degustación con la finalidad de popularizarse y al mismo tiempo atraer a nuevos perfiles de clientes. En cuanto a la demanda de este tipo de turismo, se la puede perfilar como un turista que realmente valora la gastronomía, es decir sin importar



UNIVERSIDAD DE CUENCA

el motivo que le hizo visitar un destino o una comunidad, la gastronomía siempre será su principal atractivo dentro del viaje.

Ruta del **JAMÓN IBÉRICO**

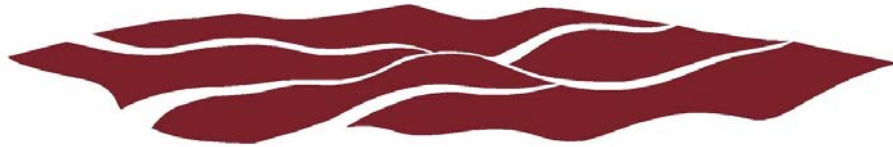


Ilustración: # 123.

Título: Logotipo de la Ruta del Jamón Ibérico.

Autor: TopJamon.

Fuente: Internet.

www.jamondelospedroches.com/1-vc-ruta-del-jamon-iberico.html

Fecha: 22 febrero 2013

Dentro de los recursos gastronómicos, los establecimientos de restauración son los más demandados por este segmento, por lo que los consumidores seleccionan restaurantes de alta calificación (como las estrellas michelin) y también restaurantes típicos donde puedan degustar comida tradicional, son muy llamativos los restaurantes que son decorados con materiales y elementos tradicionales de cada lugar. Además este segmento turístico busca actividades originales, diferentes, que les saque de la rutina, en algunos lugares incluso se puede participar en la elaboración de productos y platos típicos representativos (Galarza , 7-8).

La gastronomía está relacionada con varios campos del turismo, siendo incluso base de muchos de ellos como; el Turismo de Negocios, de Ferias y Congresos e Incentivos. Dentro de estos tipos de turismo que se generan por motivos laborales y demandan una serie de servicios y productos de calidad, la gastronomía siempre ha sido un factor importante a la hora de desarrollar sus programas de actividades y ahí es donde la oferta gastronómica puede generar un valor añadido dependiendo su variedad y calidad.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

El turista busca alimentarse en el propio lugar o en sus alrededores, donde pueda conseguir comida tradicional que sea realizada con productos de la zona y que a su vez sean de calidad. Así también los viajeros buscan actividades agropecuarias complementarias, como visitas a huertos y sembríos, elaboración de comidas y bebidas típicas, entre otras actividades, las cuales, a su vez son parte del turismo cultural y las manifestaciones de los diferentes pueblos que pueden ir desde las más tradicionales hasta las más innovadoras, esto no quiere decir que no exista un segmento de mercado turístico netamente gastronómico, ya que se pueden encontrar grupos de turistas que viajan motivados justamente por la oferta gastronómica de un lugar determinado, aunque estos grupos actualmente sean minoritarios a comparación de otros tipos de turismo como el de sol y playa, están avanzando y creciendo rápidamente (Galarza , 10-21).

El perfil de los turistas del turismo gastronómico, son visitantes que pertenecen a un nivel cultural y económico alto o medio-alto. Es un tipo de turista con altos niveles de exigencia sobre el producto turístico que demanda. Por lo que las exigencias de calidad han de estar por encima de otras consideraciones tales como el precio. Existen turista elitistas por ejemplo, los que recorren distintos lugares alrededor del mundo, buscando los mejores restaurantes. Sin duda se trata de un turista de clase alta con buenas posibilidades económicas para conocer lugares por medio de la mejor gastronomía (Galarza , 24-26).

La gastronomía se puede conocer mediante diferentes actividades que brinde el lugar donde se realiza la visita, mediante las cuales se demostrará sus costumbres y tradiciones, sin embargo la gastronomía de un lugar no se puede apreciar únicamente en la parte rural haciendo turismo comunitario, sino más bien, muchas de las personas que son parte del segmento de turismo gastronómico visitan las ciudades más concurridas para observar y degustar de los mejores restaurantes.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

De una u otra forma, la gastronomía está presente en cualquier tipo de turismo que se realice, pues a más de estar enlazada la alimentación con cualquiera de los segmentos turísticos, es una necesidad biológica a satisfacer.

Por otra parte Jacques Teillard, profesor de la Carrera de Gastronomía de la Facultad de Ciencias de la Hospitalidad de la Universidad de Cuenca, asegura que el turismo gastronómico está dirigido exclusivamente para personas curiosas que quieren probar un alimento con la finalidad de tener nuevas experiencias, ya que a más de degustar una comida o producto, este está enlazado íntimamente con historia, cultura, clima, religión, entre otros aspectos.

En un producto esta inmiscuida la cultura directamente, por ejemplo, para cosechar el maíz hay todo un movimiento cultural para ello, desde el proceso de siembra hasta el de cosecha y procesamiento del mismo.

Se puede fotografiar un producto o la elaboración del mismo pero si no se degusta no sería turismo gastronómico, porque no se conoce o prueba el producto, además de eso, se puede conocer y diferenciar los distintos sabores que puede tener un mismo plato, pero que se prepara en un diferente lugar, es decir, el sabor característico que tiene un alimento dependiendo de la ciudad o pueblo en donde se elabora. De tal manera que el turismo gastronómico es el interés particular a la degustación de un producto o de los alimentos en general.

Además sostiene que la memoria gustativa es considerada más importante que la memoria auditiva, si alguien se aficiona a la carne, al pan, al vino o a cualquier producto, llevará su sabor en la memoria por siempre. Por ejemplo, para que a una persona le guste o recuerde un tipo de música tiene que escuchar varias veces ese estilo musical, pero es suficiente probar una sola vez para desarrollar la memoria gustativa y a partir de ese momento se puede tomar gusto por un producto y buscar probarlo en diferentes formas como sea posible, por ejemplo, se puede degustar el mote y si le gusta al turista, puede buscar probar mote sucio, mote casado, tortilla de mote, motepillo, etc.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Es decir el turista a más de interesarse en la manera de cómo se elaboran los distintos platos, genera una afición por degustar dichos platos. Además asegura que España e Italia son los países más representativos del turismo gastronómico, ya que son lugares en donde se desarrolla el turismo rural, por lo que cada comunidad tiene su especialidad culinaria como elaboración de quesos, vinos, jamones, etc.

Sin embargo, Ecuador tiene varios productos de gran importancia gastronómica, como la papa con sus más de dos mil quinientas variedades, pero que falta darlos a conocer y sobre todo creatividad para dar nuevas aportaciones gastronómicas, es decir, con el mismo producto dar su toque propio de identidad en cada lugar donde se elabore, y crear rutas alimenticias en el país (Teillard).

Por consecuencia se puede decir que el turismo gastronómico es más que comer, ya que a más de las preparaciones de los platos, se mantienen formas y expresiones culturales que han pasado de generación en generación, formando una verdadera cultura e identidad gastronómica, que conlleva sus secretos, volviéndola exclusiva de cada lugar.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

1.5 Revisión de objetivos planteados en el proyecto de monografía

Objetivo:

- **Determinar la importancia del turismo gastronómico a nivel internacional.**

A través de la investigación realizada en respuesta a este objetivo, se puede decir que el turismo gastronómico a nivel mundial, es uno de los tipos de turismo, que aportan en gran manera al desarrollo de un país, ciudad o pueblo. Mediante esta actividad se genera ingresos económicos a la población local, beneficiando a la misma. Cabe recalcar que no solo se trata de disfrutar de la comida de determinado sector, sino que también se pueden visitar museos temáticos, disfrutar de festividades tradicionales, compartir actividades culturales, etc. Es decir actividades complementarias.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

CAPÍTULO II

EL MAÍZ EN LA GASTRONOMÍA CUENCANA.

Introducción

En el cantón Cuenca y en general en la provincia del Azuay, existe una rica y variada cultura gastronómica, donde su cocina tiene una tradición marcada por la abundancia de productos como cereales, frutas, carnes, legumbres, hortalizas, etc. Se puede apreciar las combinaciones culinarias de estos productos en las fiestas y celebraciones de la provincia (Semana Santa, Corpus Cristi, Carnaval, etc.), debido a que en cada cantón, parroquia, y sector de la ciudad, se puede degustar los diferentes platos tradicionales realizados por las muy hábiles manos azuayas.

El maíz es parte intrínseca de la cultura cuencana. A más de ser el actor principal de los más elaborados y deliciosos platos y bebidas características del cantón. El maíz juega un rol muy importante dentro de la parte cultural de su población, representadas en siembras y cosechas, fiestas, poesías, música, mitos y leyendas en torno al maíz.

A continuación se procederá a explicar con mayor detalle cada uno de los aspectos más relevantes del maíz dentro de la gastronomía cuencana.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

2. El Maíz

2.1 Generalidades del Maíz

Gloria Pesántez de Moscoso, miembro de la Sección de Antropología del Núcleo del Azuay, de la Casa de la Cultura Ecuatoriana “Benjamín Carrión”, afirma que hace 8.000 años en las tierras altas de México, existió el maíz, lo que dio origen al maíz mesoamericano, cultivándose conjuntamente con el fréjol. Además asegura que el origen biológico del maíz viene de *Euchlaena*¹⁰⁸, *Teocintle*¹⁰⁹ y *Tripsacum*¹¹⁰, todos ellos antepasados silvestres del maíz, eran muy comunes en sectores de México y Guatemala en el siglo XVI, así como el tunicado¹¹¹ (*Zea Tunicata*) o maíz tunicato.

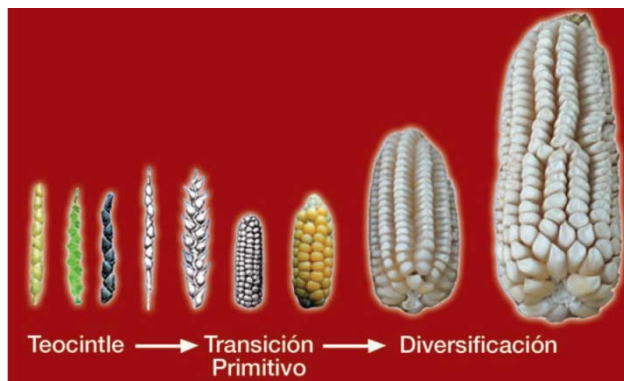


Ilustración: # 124.

Título: Evolución del maíz.

Autor: José Antonio Serratos Hernández.

Fuente: Libro El origen y la diversidad del maíz en el continente americano.

Fecha: 28 febrero 2013

Sin embargo existe otra versión del origen mesoamericano del maíz, pues se cree que en las actuales regiones de Bolivia y Paraguay, se domesticó inicialmente el maíz tunicado. De tal manera que habría sido difundido por recolectores y cazadores, hasta la región andina. (Ver Anexo # 28, pág. 306)

¹⁰⁸ Es un género de plantas herbáceas perteneciente a la familia de las poáceas, es originario de México y el Caribe.

¹⁰⁹ Los Teocintles son los parientes silvestres del maíz. Son los antecesores directos de los cuales se domesticó el maíz como cultivo por lo antiguos habitantes de Mesoamérica.

¹¹⁰ Es un género de plantas herbáceas de la familia de las gramíneas o poáceas, es originario de América.

¹¹¹ Maíz cubierto por una vaina, de granos pequeños y duros de tipo reventador.

Franklin Bermeo C. y Vanessa Morales M.



UNIVERSIDAD DE CUENCA



Ilustración: # 125.

Título: Análisis del maíz tunicado, palomero y del tripsacum en la teoría del origen del maíz, según Mangelsdorf (1959).

Autor: José Antonio Serratos Hernández.

Fuente: Libro El origen y la diversidad del maíz en el continente americano.

Fecha: 28 febrero 2013

En Ecuador existen evidencias de cultivos de maíz, en las provincias de Manabí y Guayas, en las culturas Valdivia, Machalilla y Chorrera, lugares donde se cultivaban la variedad Kelly, además en la cultura las Vegas, ubicada en la provincia del Guayas, se ha encontrado maíz con una antigüedad de 6.000 años antes de Cristo (Pesántez de Moscoso ,153-154).



Ilustración: # 126.

Título: Mazorca de maíz hecha de piedra.

Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.

Fuente: Propia.

Fecha: 1 marzo 2013



Ilustración: # 127.

Título: Mazorca de maíz de la variedad Kelly.

Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.

Fuente: Propia.

Fecha: 1 marzo 2013

Según Eduardo Estrella, autor del libro El Pan de América, en la sierra ecuatoriana, debido a su clima privilegiado de cordilleras de clima frío y formaciones de hoyas y valles de clima cálido, la producción de maíz era



UNIVERSIDAD DE CUENCA

abundante. Cabe destacar que el maíz adquirió valor en la población nativa, al ver que los españoles tenían mucho interés en los cultivos de este producto, tanto así que se pagaban tributos a la corona con maíz (Estrella , 76).

En cambio en la región amazónica, Gonzalo Pizarro en su expedición encontró varias poblaciones indígenas que se encontraban a los márgenes del río Coca, cuyas propiedades poseían abundantes sembríos de maíz, del cual elaboraban una bebida a la cual se la conoce como chicha (Estrella , 80). El maíz es un cereal que ha sabido adaptarse a los diferentes climas con que cuenta cada región del Ecuador, que van desde los fríos de la Sierra, el tropical de la Costa y el húmedo de la Amazonía.

Antes de la llegada de los conquistadores a América, ya existía el maíz en el Centro y Sur de México, Centro América y la zona Andina en Sur América, en esta última se registran países como Colombia, Ecuador, Perú, Bolivia y Norte de Chile.

Desde el inicio del cultivo del maíz y con el paso de los años, se ha dado cruces de razas del mismo, con lo que se ha obtenido variedades de maíz, que se detallará más adelante.

El maíz fue el pan de cada día de los aborígenes y en la actualidad, se mantiene como alimento básico de la población de parte andina del Ecuador. Quizás fue seleccionado por el hombre americano por su adaptabilidad a casi todos los climas; por la harina que se podía obtener del grano, por el azúcar que había en algunas variedades y por su facilidad para ser almacenado una vez cosechado, ya sea en mazorca o en grano.

Además con los granos que tienen diversos colores que van desde el blanco transparente hasta el morado oscuro y el negro, se podía elaborar según los colores, alimentos y bebidas que ofrecían los indígenas (incas) a sus dioses



UNIVERSIDAD DE CUENCA

(Viracocha¹¹², Inti¹¹³, Quilla¹¹⁴, Pacha mama¹¹⁵), ya que en el estado incaico el cultivo del maíz era estatal y su consumo era considerado ceremonial, pues tenía la misma categoría que el oro o el “mullu” que era una variedad de spondylus.

Cabe recalcar que el maíz era obsequio para las comunidades vecinas, e incluso era considerado como un regalo en demostración de amistad hacia los conquistadores y se utilizaba como alimento de los soldados españoles; también se utilizaba el maíz para pagar los tributos en la época inca como en la colonial, de igual manera que se pagaba los diezmos y primicias en la iglesia católica, hace algunos años atrás (Pesántez de Moscoso , 156-158). El maíz ha sido muy importante en el desarrollo de la vida social desde la época prehispánica.

El Dr. Juan Cordero Iñiguez, Director de la Fundación Cultural Cordero sostiene, que en la Cultura Chorrera se dio un cultivo de maíz de una variedad más grande y más nutritiva, que se comenzó a producir en las regiones de la Costa, Sierra y Amazonía, convirtiéndose en el alimento más importante dentro de estas tres regiones.

Dentro de la cultura Jama-Coaque se ha encontrado representaciones de diosas con mazorcas de maíz en las manos. Mientras que en la Sierra se han hallado vestigios de éstas talladas en piedra. En la cultura Cashaloma, en Loja, se han localizado mazorcas diseñadas en cerámica o pintadas. Además de encontrar maíz carbonizado, símbolo de una ofrenda en la cultura Narrío. Así como en Cañar fueron encontrados granos de maíz en plata, oro y cobre.

En el Museo de las Culturas Aborígenes ubicado en la ciudad de Cuenca, se encuentra las herramientas de hueso o asta con que se sacaba el pucón del maíz, llamada tipidores (Cordero Iñiguez , 186).

¹¹² Viracocha era el dios creador, cuenta la leyenda que Viracocha surgió de las aguas y más tarde creó el cielo y la tierra.

¹¹³ Inti era el dios del Sol y el asistente de Viracocha, su padre.

¹¹⁴ Quilla significa Luna. Mama Quilla era la madre y esposa del dios Inti, la patrona del firmamento.

¹¹⁵ Pacha Mama era la diosa madre de la tierra, patrona de la fertilidad de los campos, a ella se le hacían ofrendas especiales para obtener una buena cosecha.

Franklin Bermeo C. y Vanessa Morales M.



UNIVERSIDAD DE CUENCA



Ilustración: # 128.

Título: Tipidores de hueso.

Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.

Fuente: Propia.

Fecha: 1 marzo 2013



Ilustración: # 129.

Título: Metate y mano de moler para maíz.

Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.

Fuente: Propia.

Fecha: 1 marzo 2013

El maíz ha sido plasmado en elementos básicamente de uso ceremonial tales como vasijas y cántaros; pertenecientes a algunas de las culturas más representativas del Ecuador. Teniendo como registro y evidencia dichas piezas en los museos arqueológicos del país.

Por otra parte Eulalia Vintimilla de Crespo, miembro de la Sección de Antropología del Núcleo del Azuay de la Casa de la Cultura Ecuatoriana “Benjamín Carrión”, asegura que los azuayos y los cañaris somos hijos del maíz, obteniendo un maíz de cáscara suave y de sabor dulce, fruto de una tierra y un clima favorable.

Los campesinos y la población de Cuenca y de la provincia del Azuay en general, se alimentaban de maíz y fréjol, que se preparaban juntos con la finalidad de potencializar su valor nutritivo, pero con el paso del tiempo se ha perdido esta dieta debido principalmente a que las mujeres ya no dedican horas a la cocina, como se lo hacía antes, ya que en la actualidad trabajan fuera de casa.

La parte andina ha logrado desarrollar variadas y originales formas de preparar el maíz tierno como duro, representados en platos tradicionales como humitas, chumales, tortillas, entre otras (Vintimilla de Crespo , 149-151).



UNIVERSIDAD DE CUENCA

2.1.1 Nombres del Maíz

El maíz a lo largo de la historia y los diferentes lugares donde se lo ha domesticado, ha sido identificado bajo ciertos nombres. El nombre científico “*Zea mays*” en lengua azteca significa maíz y en quichua se lo conoce como “sara o zara” (Cordero Iñiguez , 187).

Por otra parte Gloria Pesántez de Moscoso menciona que Gregorio Gutiérrez Gonzales en su libro “Memoria sobre el cultivo del Maíz” expresa lo siguiente:

El nombre del maíz es de la lengua de los indios de la isla Española; ---los mexicanos lo llamaban tlaolli, y los del Perú, zara en lengua quichua, y en la aimará tonco; y la mazorca del maíz llaman los indios de la Nueva España elote, y los peruanos, choclo; y al corazón de la mazorca sin grano, corante, y sirve de leña; y las túnicas de choclo son muy útiles a los arrieros, porque hinchén con ellas las enjalmas¹¹⁶ y quedan muy livianas (Pesántez de Moscoso ,163).

2.2 Siembras y Cosechas

El mes de octubre es ideal para la siembra, ya que existen abundantes lluvias, que generalmente duran 15 días, los cuales pueden retrasarse o adelantarse porque las fechas no son exactas.

Los protagonistas de este evento son, el sembrador, el arador, el arado que es halado por dos bueyes conocidos como yunta. El sembrador debe tener mucha experiencia, es quien se ubica delante de los bueyes; tiene consigo dos recipientes de los cuales toma dos granos de maíz y uno o dos de fréjol, que se pone a una distancia de 0,50 cm, en el surco.

Después de dos meses se realiza la primera desyerbada, donde se retira las malas yerbas del terreno donde se sembrará el maíz. Para fines de junio y comienzos de julio el maíz está maduro, lo que indica que es tiempo de cosechas,

¹¹⁶ Colchón. Ropa que se pone a los caballos debajo de la silla antes de montarlos.
Franklin Bermeo C. y Vanessa Morales M.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

época que coincide con las fiestas del Inti Raymi¹¹⁷ y el cambio del solsticio¹¹⁸ de verano.



Ilustración: # 130.

Título: Sembrador, Arador y Yunta.

Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.

Fuente: Propia

Fecha: 12 octubre 2012



Ilustración: # 131.

Título: Arador y la yunta.

Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.

Fuente: Propia.

Fecha: 12 octubre 2012



Ilustración: # 132.

Título: Yunta.

Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.

Fuente: Propia.

Fecha: 12 octubre 2012

Dentro de las cosechas existen juegos, lo que hace de ellas más amenas; el juego de la misha es uno de ellos. Este juego consiste en encontrar mazorcas que tengan un solo grano negro o dos granos negros juntos, siendo el ganador el

¹¹⁷ Era una antigua ceremonia religiosa andina en honor al Inti (el padre sol), que se realizaba cada solsticio de invierno en los Andes.

¹¹⁸ Los solsticios son los momentos del año en los que el Sol alcanza su mayor o menor altura aparente en el cielo.

Franklin Bermeo C. y Vanessa Morales M.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

que encuentre más mazorcas con mishas. Generalmente se apuesta pollos, cuyes, frutas, etc. Además existe un juez quien da las reglas y hace cumplir las apuestas (Zamora Merchán , www.elmercurio.com.ec/hemeroteca-virtual?noticia=24752).

Dentro del cantón Cuenca, la parroquia Paccha es un ejemplo palpable de la cultura de maíz, donde se desarrolla siembras, cosechas y juegos conjuntamente con el proceso cultural que encierran los mismos.

El juego de la misha permite compartir con alegría una jornada de trabajo entre toda la familia, lo que promueve la participación de cada integrante (Bibliotecarios y bibliotecarias municipales de las parroquias rurales del cantón Cuenca , 54).



Ilustración: # 133.

Título: Maíz Blanco y mazorca con dos "mishas".

Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.

Fuente: Propia.

Fecha: 4 marzo 2013

2.2.1 Variedades del Maíz

Según el Dr. Juan Cordero Iñiguez sostiene que existen diversas variedades de maíz, que se clasifican de diferentes formas. A continuación se presentan las clasificaciones más importantes.

De manera general el maíz se puede clasificar en dos tipos, el forrajero para los animales y el grano grande para los seres humanos. A su vez el grano se clasifica por su color, estructura, aceite, contenido de carbohidratos, proteínas, etc.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

La variedad que se cultive depende de las condiciones climáticas, la altura, precipitaciones pluviales, sistema de riego y de las heladas. De acuerdo al clima se puede cosechar una o dos veces al año.

El maíz según su estructura puede ser dentado, cristalino o morocho, amiláceo, canguil o reventadores, ceroso y cubierta. Los reventadores fueron los tipos más primitivos, después surgieron los blandos.

De acuerdo con el color, puede ser: blanco, amarillo, negro o morado. Con este último se realiza la colada morada que se lo puede degustar el 2 de noviembre por ser día de los difuntos.

En Ecuador en la actualidad se clasifica el maíz según sus colores en: sabanero ecuatoriano, mishca, kello ecuatoriano, chillo, chulpi ecuatoriano y huandango (Cordero Íñiguez , 190).

A continuación se presentan imágenes, sobre las variedades de maíz que se comercializan en los mercados del cantón Cuenca.



Ilustración: # 134.

Título: Maíz Blanco.

Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.

Fuente: Propia.

Fecha: 4 marzo 2013



Ilustración: # 135.

Título: Maíz Morocho.

Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.

Fuente: Propia.

Fecha: 4 marzo 2013



UNIVERSIDAD DE CUENCA



Ilustración: # 136.
Título: Maíz Colorado.
Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.
Fuente: Propia.
Fecha: 4 marzo 2013



Ilustración: # 137.
Título: Maíz de Gallina.
Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.
Fuente: Propia.
Fecha: 4 marzo 2013



Ilustración: # 138.
Título: Maíz Sapón.
Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.
Fuente: Propia.
Fecha: 4 marzo 2013



Ilustración: # 139.
Título: Maíz Cusco.
Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.
Fuente: Propia.
Fecha: 4 marzo 2013



Ilustración: # 140.
Título: Maíz Zhima.
Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.
Fuente: Propia.
Fecha: 4 marzo 2013
 Franklin Bermeo C. y Vanessa Morales M.



Ilustración: # 141.
Título: Maíces de colores.
Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.
Fuente: Propia.
Fecha: 4 marzo 2013



UNIVERSIDAD DE CUENCA

En la siguiente tabla se explicará las características de las 9 variedades de maíz que existen en el Ecuador de acuerdo al Padre Juan de Velazco.

Variedad	Características
Amarillo	Grande, blando.
Blanco	Grande, largo, delicado.
Canguil	Chico, algo duro, puntiagudo.
Carapali	Mediano, Blanco, con punta aguda y roja
Chulpi	Blanco, mediano, chupado, muy tierno y gustoso.
Negro	Grueso, grande, un tanto duro, blando.
Tumbaque	Grueso, chato, pardo y blando.
Morocho	Pequeño, medio amarillo, durísimo, destinado a la chicha, no apropiado para la alimentación

Ilustración: # 142.

Título: Variedades de maíz.

Autor: Padre Juan de Velazco.

Fuente: Sara Llakta, el libro del maíz. Pág 57.

El Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuarias (INIAP) es una entidad encargada de generar y proporcionar innovaciones tecnológicas especializadas para contribuir al desarrollo sostenible de los sectores agropecuario, agroforestal y agroindustrial.

Entre algunos de sus objetivos se encuentran:

- Desarrollar variedades mejoradas de maíz de buen rendimiento con resistencia a plagas y enfermedades adaptadas al Ecuador (Mejoramiento Genético).
- Desarrollar y validar tecnología para el cultivo de maíz.
- Difundir la tecnología generada por el Programa.
- Capacitar a Técnicos, Agricultores y Estudiantes en tecnologías del cultivo de maíz.

(INIAP , www.iniap.gob.ec/nsite/index.php?option=com_content&view=article&id=18:maiz&catid=6:programas&Itemid=12).



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Según el Ing. José Egüez, investigador del Programa Nacional de Maíz de la Estación Experimental del Austro, el maíz se clasifica en cinco tipos que se presentan a continuación:

Tipo de Maíz	Características
Cristalino	Grano duro.
Semi-cristalino	Grano semi-duro, ligera capa harinosa.
Semi-dentado	Grano Semi-harinoso.
Dentado	Grano Duro y Harinoso.
Harinoso	Grano Blando y Harinoso.

Ilustración: # 143.

Título: Clasificación del maíz.

Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.

Fuente: Ing. José Egüez.

Además, el Ing. José Egüez indica los tipos de maíces que existen en el cantón Cuenca, conjuntamente con sus códigos respectivos y sus usos más frecuentes.

Tipo de Maíz	Código INIAP	Usos
Mishqui - Sara	INIAP – 103	Mote, Choclo, Humitas, Morocho.
Zhima Mejorado	INIAP – 153	Mote, Morocho, Humitas.
Sapón Blanco / Sapón Amarillo	—	Tostado, Mote.
Pepitilla	—	Tostado.
Amarillo Duro	—	Para consumo de animales menores: gallinas y cerdos.
Morado	—	Harina de maíz.
—	INIAP – 176	Para consumo de animales de corral.
—	INIAP – 180	Para consumo de animales de corral.
Blanco Precoz	INIAP – 101	Choclo, Tostado.
Maíz Negro (Raza Racimo de Uva)		Colada morada, Jugo de maíz.

Ilustración: # 144.

Título: Tipos de maíz del cantón Cuenca.

Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.

Fuente: Ing. José Egüez.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Nota: No todas las variedades de maíz poseen un código INIAP, debido a que esta institución se ha dedicado a profundidad al mejoramiento de las razas de maíz de mayor consumo a nivel del Ecuador.

2.3 Mitos, Fiestas y Ofrendas del Maíz

A continuación se presentan algunos mitos, fiestas tradicionales y ofrendas que giran en torno al maíz.

2.3.1 Mitos

Se dice que Quetzalcoatl¹¹⁹, un dios, tomó el maíz para ser entregado a los hombres que vivían en miseria. Los dioses amasaron la harina del maíz con su sangre, con lo que crearon al ser humano.



Ilustración: # 145.

Título: Ilustración del Dios Quetzalcoatl.

Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.

Fuente: Propia.

Fecha: 12 marzo 2013

Por otro lado en la mitología cañari se cree que en la leyenda de las guacamayas. Los hermanos que se salvaron del diluvio, se alimentaron de maíz, chicha y frutas que fue proporcionado por las misteriosas guacamayas, con las cuales contrajeron matrimonio después de convertirse en mujeres, dando paso al renacimiento de la nación cañari.

¹¹⁹ Quetzalcóatl es uno de los dioses de las culturas mesoamericanas como la azteca y otros pueblos nahuatl, representado como una serpiente emplumada.
Franklin Bermeo C. y Vanessa Morales M.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

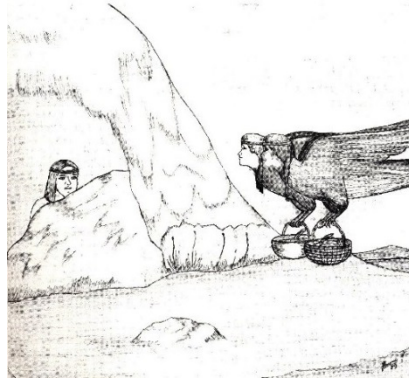


Ilustración: # 146.

Título: Ilustración de las Diosas Guacamayas.

Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.

Fuente: Propia.

Fecha: 12 marzo 2013

Además los cañaris rendían culto a sus muertos, quemando maíz como una manera de alimentar a sus difuntos.

Los incas veneraban a la Pacha Mama en el tiempo de las siembras, vertiendo chicha y maíz molido como petición de buenas cosechas (Cordero Íñiguez, Delicias del Jardín Azuayo , 69-70).

Otro mito que relata Gloria Pesántez de Moscoso es que, la Pacha Mama creó un hombre y una mujer que no tenían nada para alimentarse, de tal manera que el hombre murió y la mujer invocó al dios para que le diera sustento. El sol infundió rayos y concibió un hijo, el cual nació a los cuatro días. Pachacamac hijo del sol estuvo indignado, por lo que despedazó a su hermano y sembró sus partes. De tal manera que de los dientes nació el maíz, de las costillas y huesos la yuca y otras raíces; los pepinos y árboles frutales se dieron de la carne. Desde ese entonces el hombre ya no sabe que es tener hambre (Pesántez de Moscoso , 173).



UNIVERSIDAD DE CUENCA



Ilustración: # 147.

Título: Ilustración de la Pacha Mama.

Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.

Fuente: Propia.

Fecha: 12 marzo 2013

2.3.2 Fiestas

El maíz era parte de las ceremonias que se realizaban cada mes del calendario agrícola peruano.

En la cosecha mayor denominada Ayumuray Quilla, que se llevaba a cabo en los meses de mayo a junio, se celebraban grandes fiestas y bailes. La gente veneraba al rayo o Libiac, obsequiándole tallos de maíz llenos de mazorcas, los cuales quemaban para pedirle a Libiac buenas cosechas.

El inca ofrecía chicha de maíz en un vaso de oro en la fiesta del Inti Raymi o fiesta del sol, además se comían panes especiales realizados a base de maíz, llamados sanku. El sanku, fue amasado con sangre de llama y granos de quinua y se les daba a los infieles como signo de comunión, durante la celebración del Cápac Raymi¹²⁰, que se realizaba en el mes de diciembre (Pesántez de Moscoso , 171).

Francisco Álvarez, director del Museo Remigio Crespo indica que el maíz tiene un lugar muy importante dentro de la parte cultural.

¹²⁰ Fiesta religiosa prehispánica en honor al Sol que se llevaba a cabo en el mes de diciembre, donde se realizaban sacrificios de animales, se bebía chicha de jora, se mascaba coca y se bailaba. Corresponde al primer mes del calendario inca.

Franklin Bermeo C. y Vanessa Morales M.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

En muchos países del área andina e incluso en México, se realizan encuentros, festivales y demás fiestas ancestrales que aún persisten a pesar de la globalización. Todos estos aspectos hacen que las comunidades sean parte de un entorno cultural propio. En todo caso, uno de los objetivos es que se continúe con esta tradición y fiesta, como referente importante de nuestra identidad a nivel mundial, para que este tipo de eventos sigan consolidando la cultura andina, asegura el director (Negrete Martínez , www.elmercurio.com.ec/hemeroteca-virtual?noticia=62364).

En el caso del Azuay, el maíz está arraigado a sus festividades, como es el caso del carnaval en Cuenca, en donde se consume el “mote pata”, cuya preparación es flexible dependiendo las tradiciones familiares.



Ilustración: # 148.

Título: Mote pata.

Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.

Fuente: Propia.

Fecha: 15 marzo 2013

En Viernes Santo, se puede degustar la Fanesca, una tradición muy cuencana, que a más de tener como ingrediente al maíz, se le añade granos tiernos, zambo tierno, zapallo tierno, acchocchas, sazonadas con leche y bacalao y como postre no puede faltar el arroz con leche.



UNIVERSIDAD DE CUENCA



Ilustración: # 149.
Título: Fanesca.
Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.
Fuente: Propia.
Fecha: 15 marzo 2013

Por otro lado, en la fiesta de Corpus Cristi, se realizan dulces tradicionales hechos a mano, los mismos que se preparan con un mes de anticipación. Para su elaboración se utiliza harina de maíz, harina de trigo, almidón de yuca, almidón de papa; para los confites se utiliza: maní, nueces, babaco, coco, entre otros.

Los dulces preferidos por los cuencanos son: galletas de maíz, rosadas de maíz, empanaditas de maíz, delicados y anisadas de maíz; además de alfajores, roscas de yema, roscas encofitadas, planchados de panela, planchados de leche, pan de leche, suspiros de monja, arepas, etc.



Ilustración: # 150.
Título: Dulces de Corpus Cristi.
Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.
Fuente: Propia.
Fecha: 15 marzo 2013



UNIVERSIDAD DE CUENCA

En navidad los platos que se sirven para esta ocasión son: los tamales preparados a base de maíz blanco, los champús, que son preparados con frutas y maíz, y para el postre están los tradicionales buñuelos de harina de maíz blanco que se acompañan con miel de panela (Jaramillo Granda , 152-154). Como se puede apreciar, el maíz toma un lugar importante dentro de las festividades y conmemoraciones de la gente del Azuay, de manera especial en la ciudad de Cuenca.



Ilustración: # 151.

Título: Tamal Cuencano.

Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.

Fuente: Propia.

Fecha: 15 marzo 2013

2.3.3 Ofrendas del Maíz

Francisco Álvarez, Director del Museo Remigio Crespo indica que el maíz tiene una relación importante con las prácticas religiosas, la agricultura y los cultos a la tierra. De tal manera que lo mayas y los aztecas creían ser descendientes del maíz.

En cuanto al Ecuador, todas las culturas preincaicas rendían pleitesía al maíz sagrado, que también es conocido como Mama Sara. En la época incaica, el maíz era ofertado a los dioses ya sea en forma de alimentos o bebidas, siendo la chicha especialmente una ofrenda valiosa (Zamora Merchán , www.elmercurio.com.ec/hemeroteca-virtual?noticia=24752).



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Por otro lado también se hacía ofrendas a la tierra, para pedirle cosechas buenas y abundantes con: chicha de maíz. También existían ofrendas domésticas hechas al sol, donde se quemaba maíz mezclado con sebo. Los jóvenes preparaban cerveza especial de maíz para las ceremonias de la pubertad.

Además era parte de la ofrenda a los muertos, pues se colocaba el maíz junto con el oro, las mantas y las armas (Pesántez de Moscoso , 172).

2.4 Alimentos y Bebidas elaboradas a base de Maíz

Juan Cordero Iñiguez en su libro *Delicias del Jardín Azuayo*, menciona que “el arte culinario, es una parte del patrimonio que se hereda, se cultiva y se transmite a las nuevas generaciones” (Cordero Iñiguez, *Delicias del Jardín Azuayo* , 9). A su vez, este criterio se lo puede verificar en la gastronomía cuencana, gracias a las contribuciones de elementos culturales tanto indígenas, aborígenes, mestizos y españoles, que hoy en día se ven reflejados en los platos más representativos de la cocina cuencana.

A través del tiempo, las personas han desarrollado diferentes modos de preparar las comidas en base al maíz, es por eso que este alimento es el ingrediente principal de una infinidad de deliciosos platos.

Al maíz cocinado se lo puede comer como mote o tostado, pero si se lo muele, su masa sirve para elaborar chumales, tortillas, quimbolitos, timbulos, entre otros. Además si al maíz se lo fermenta se puede obtener la chicha, bebidas dulces, sopas, etc (Bonfil , 59). A la vez esta variedad de platos, con el paso del tiempo, se han tornado en elementos claves que identifican y diferencian a una población de otra, ya sea en torno a su preparación, presentación o consumo.

A continuación se presenta una tabla de clasificación de los alimentos elaborados a base de maíz categorizados en: envueltos, caldos, locros, sopas, fanescas, acompañados, empanadas, panes, tortas, tortillas, budines, pastas,



UNIVERSIDAD DE CUENCA

dulces, bebidas, vinagres y dulces líquidos, representativos de la provincia del Azuay.

ENVUELTOS

Ayacac
Chachis
Chachis con queso
Chumales cuencanos
Humitas
Humitas de dulce
Quimbolitos
Quimbolitos con maicena
Tamal casero (de mote)
Tamal Cuencano
Tamal de Harina de maíz amarillo
Tamal de huevo
Tamal de maicena
Tamal de mamá
Tamal del minuto



Ilustración: # 152.

Título: Humita.

Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.

Fuente: Propia.

Fecha: 6 marzo 2013

Fuente: Sara Llakta el libro del maíz, págs. 219-229.

Autores: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

CALDOS, LOCROS, SOPAS Y FANESCAS

Caldo de patas
Chuchuca de choclo
Colada de choclo
Crema de cholo
Crema de morochillo
Fanesca cuencana
Locro de fréjol con choclo
Morochillo con quesillo
Machica Sango
Mote casado
Mote Pata
Puchero de Gualaceo
Sango
Sopa de lluspas
Sopa de papas hechizadas
Sopa de runa fideo
Sopa de yutas



Ilustración: # 153.

Título: Fanesca.

Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.

Fuente: Propia.

Fecha: 15 marzo 2013

Fuente: Sara Llakta el libro del maíz, págs. 231-243.

Autores: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

ACOMPAÑADOS

Choclo frito
Choclos con queso
Ensalada de mote
Ensalada de choclo y granos tiernos
Ensalada serrana
Machica de maíz blanco
Mote con pepa de zambo
Mote con manteca negra
Mote con quesillo
Mote frito con tocino
Mote pillo con manteca negra
Mote pillo (simple)
Mote con tocte y raspadura



Ilustración: # 154.

Título: Choclos con queso.

Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.

Fuente: Propia.

Fecha: 6 marzo 2013

Fuente: Sara Llakta el libro del maíz, págs. 245-251.

Autores: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

EMPANADAS, PANES, TORTAS, TORTILLAS, BUDINES Y PASTAS

Ayacas fritas
Budín de choclos
Budín de choclo y queso
Budín verde de choclo
Canelones de choclo
Empanadas de choclo
Ñoquis de choclo
Pan de maíz
Panqueques de choclo
Torta de choclo
Torta de choclo y zapallo
Torta de mote pelado
Tortillas de harina de maíz
Tortilla de maíz parug
Tortilla de mote con chicharrón



Ilustración: # 155.

Título: Tortillas de maíz.

Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.

Fuente: Propia.

Fecha: 6 marzo 2013

Fuente: Sara Llakta el libro del maíz, págs. 253-263.

Autores: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

DULCES

Alfajores de machica
Arepas
Anisadas
Buñuelos de harina de maíz (horneadas)
Buñuelos de harina de maíz blanco
Buñuelos de choclo
Buñuelos navideños
Caca de perro o colación de pobre
Delicados
Mazapán
Palas
Planchados de leche
Roscas de maíz
Torrejas de choclo



Ilustración: # 156.

Título: Chispiola.

Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.

Fuente: Propia.

Fecha: 6 marzo 2013

Fuente: Sara Llakta el libro del maíz, págs. 265-271.

Autores: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

BEBIDAS, VINAGRE Y DULCES LÍQUIDOS

Chicha de jora cuencana
Mazamorra de maíz nuevo
Morocho
Palo piche
Palo piche con hojas de naranjo



Ilustración: # 157.
Título: Morocho.
Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.
Fuente: Propia.
Fecha: 6 marzo 2013

Fuente: Sara Llakta el libro del maíz, págs. 273-281.

Autores: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.

Como se puede apreciar en las tablas anteriores la comida cuencana es bastante variada, fruto de un mestizaje entre lo criollo y lo español. Muchos de estos platos, están desapareciendo, debido a múltiples razones como la aculturización; el tiempo de preparación y el trabajo fuera de casa de las mujeres, generando que la comida rápida, sea la opción preferida por las personas que no poseen amplios conocimientos de cocina tradicional ni el tiempo necesario para ir a un mercado a comprar los productos requeridos para preparar los diferentes platos típicos.

Por estos motivos se busca mediante esta monografía, rescatar y revitalizar la gastronomía cuencana que gira en torno al maíz, a través del turismo gastronómico, mediante la ruta del maíz en el cantón Cuenca.

Para mayor información del lector se puede revisar recetas de algunos de los platos más representativos realizados con maíz. (Ver Anexo # 29, pág. 308)



UNIVERSIDAD DE CUENCA

2.5 Revisión de objetivos planteados en el proyecto de monografía

Objetivo:

- **Determinar la importancia del maíz dentro de la gastronomía cuencana.**

Como se ha podido corroborar mediante la investigación realizada, el maíz dentro de la gastronomía cuencana, posee un sitio muy importante dentro de la elaboración de reconocidos platos que forman parte esencial de la cultura de los cuencanos y cuencanas. A su vez se ha podido verificar que en torno al maíz giran un sinnúmero de festividades, tradiciones, mitos y leyendas, que deben ser preservadas, al formar parte del patrimonio intangible de la ciudad de Cuenca.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

CAPÍTULO III

RUTA DEL MAÍZ EN EL CANTÓN CUENCA

Introducción

La gastronomía tiene vital importancia dentro del turismo, tanto así que a nivel mundial se ha observado un fuerte crecimiento en la creación de rutas alimenticias, donde se destacan los productos más tradicionales y representativos de cada lugar, por medio de las cuales se fomenta la actividad turística como una oportunidad para el desarrollo de comunidades, ciudades y regiones en el mundo.

El cantón Cuenca no es la excepción, dado que posee una fuerte oferta gastronómica, donde el maíz es uno de los productos principales, que caracteriza la alimentación y la cultura cuencana, el cual se utiliza en una amplia gama de platos que van desde envueltos, sopas, tortillas, tortas, dulces, empanadas, bebidas, etc.

Es por ello que se ha visto necesario, la creación de una ruta gastronómica temática del maíz, mediante la cual se exteriorizará la exquisitez del producto tanto en el ámbito cultural como culinario; al mismo tiempo que se podrá revalorizar las costumbres y tradiciones en torno al mismo, que se han venido manteniendo de generación en generación.

Para facilitar el entendimiento de este proyecto de monografía, a continuación se detallarán los por menores de la creación de esta ruta gastronómica.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

3. Ruta del Maíz

3.1 Definición de Ruta Turística

A continuación se presentará la definición de ruta turística y ruta gastronómica, de tal manera que se partirá de lo más general a lo más específico concerniente al tema de la monografía.

Nélida Chan, autora del libro Circuitos Turísticos Programación y Cotización asegura que: “una ruta turística tiene por función la promoción de un área, de una región o de una temática con potencialidad turística” (Chan, Circuitos Turísticos Programación y Cotización , 18). Una ruta turística debe facilitar el encuentro entre el visitante y el medio y sentir la sensación de libertad dentro de un determinado destino por parte del turista.

Una ruta se puede comercializar dentro de un paquete turístico, además puede contener temas tanto naturales como culturales, las rutas se basan en un circuito pero para ser reconocidas como rutas, debe tener un valor agregado, presentando distintas actividades sobre el tema elegido para la creación de la ruta. Cuando una ruta incluye prestación de servicios turísticos se convierte en un paquete turístico (Chan, Circuitos Turísticos Programación y Cotización , 18).

Mientras que Ernesto Barrera, autor del artículo Las rutas gastronómicas una estrategia de desarrollo rural integrado, define una Ruta gastronómica como “un itinerario que permite reconocer y disfrutar de forma organizada el proceso productivo agropecuario, industrial y la degustación de la cocina regional, expresiones de la identidad cultural” (Barrera, Las rutas gastronómicas una estrategia de desarrollo rural integrado ,18).

3.2 Características de una Ruta Turística

El éxito de una ruta es fundamentalmente el tema que encierra, así como por la política de calidad de la organización.



UNIVERSIDAD DE CUENCA



Ilustración: # 158.

Título: Logotipo de la Ruta de la Yerba Mate.

Autor: Área de turismo rural de la Facultad de Agronomía de la universidad de Buenos Aires.

Fuente: Internet.

www.areadeturismorural.wordpress.com/2011/05/18/las-rutas-alimentarias-un-desarrollo-del-area-de-turismo-rural/

Fecha: 22 febrero 2013

Suele denominarse a las rutas gastronómicas con el nombre de un alimento o producto característico.



Ilustración: # 159.

Título: Logotipo de las Rutas Alimentarias de Malargüe – Argentina.

Autor: Municipalidad de Malargüe

Fuente: Internet.

http://www.malargue.gov.ar/?page_id=313

Fecha: 22 febrero 2013

Para que una ruta alimentaria sea realmente exitosa debe ser un producto turístico memorable; de tal manera que los consumidores podrán sentirse, actuar y relacionarse con el producto como con una marca de fábrica. Tanto la marca de la ruta y sobretodo la del alimento debe perdurar en la mente del consumidor. Pues este tipo de turismo ayuda a relacionarse con la naturaleza y la cultura del destino. De tal manera que los consumidores ya en su lugar de residencia continúen pagando esa experiencia, donde reine la intensidad y emoción que la convirtió en



UNIVERSIDAD DE CUENCA

memorable. Es así que cada ruta debe fijarse en cuatro promesas: Entretenimiento, Estética, Educativa y Evasiva del estilo usual de vida (Barrera , 5-7).

Las rutas turísticas fortalecen la identidad gastronómica de cada lugar, haciendo que se rescate productos o platos tradicionales y que a su vez sean reconocidos fuera de su lugar de elaboración.

3.3 Pasos a seguir para la elaboración de una ruta turística

Alexandra Galarza, Directora de la Carrera de Turismo de la Facultad de Ciencias de la Hospitalidad, en su artículo “Identificación, Rescate y Revitalización de la Gastronomía Azuaya” publicado en los Cuadernos Docentes N° 3. Menciona los pasos a seguir para crear una ruta turística gastronómica, que se enumeran a continuación:

3.3.1 Nombre y categoría: El nombre plasma los aspectos más importantes que caracteriza a una ruta como es el caso de la “ruta del maíz”, siendo tanto una categoría natural como de orden cultural.

3.3.2 Localización: Es esencial marcar en un mapa los puntos por donde se va a desarrollar la ruta, lo que hará que sea más fácil al momento de realizar el guión.

3.3.3 Superficie y extensión: Estos datos son indispensables para el cálculo del tiempo para el desarrollo de la ruta, dentro de este punto se debe tener en cuenta los siguientes aspectos.

- **Vías de acceso a los puntos de entrada:** Se debe señalar las vías de acceso principales, así como las vías alternas. Para lo que se debe contar con mapas actualizados.
- **Circulación interna:** Mostrar las sub-rutas internas, pueden ser llamativo para los turistas.
- **Breve descripción de los recursos visuales globales:** Se recoge los datos más relevantes de los recursos que van a ser visitados.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

3.3.4 Patrones climáticos: Se señala las características más relevantes del clima, como por ejemplo la temperatura, precipitación, heliofanía (horas efectivas del sol), humedad relativa del aire, entre otros.

3.3.5 Atractivos naturales: Se señala los recursos biológicos, especies locales de vegetación, especies locales animales.

3.3.6 Atractivos culturales: Se muestra los atractivos con que cuenta el destino, como por ejemplo, arquitectura moderna, popular, agricultura tradicional, costumbres, etc.

3.3.7 Atractivos de apoyo: Se refiere a miradores, centros de interpretación, museos de sitio, etc.

Si la ruta es exclusivamente urbana se debe indicar los siguientes datos: características de la localidad como datos históricos y geográficos, accesibilidad, atractivos próximos como monumentos, paisajes y alternativas, planta turística, organismos oficiales, servicios de apoyo, actividades urbanas, etc (Galarza , 48-49).

3.4 Creación de la ruta del maíz en el cantón Cuenca

3.4.1 Metodología

Para desarrollar la ruta del maíz, se han de llevar a cabo los siguientes pasos:

- Identificación y ubicación de las parroquias rurales y urbanas del cantón Cuenca que posean potencial turístico para la ruta.
- Elaboración de fichas para recopilar información de los establecimientos en donde se realizan los platos tradicionales de maíz.
- Visita de campo a cada una de las parroquias del cantón Cuenca.
- Levantamiento de información de los platos típicos realizados a base de maíz.
- Ordenamiento y clasificación de la información obtenida en la visita de campo.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

- Selección de los mejores platos hechos con maíz de las parroquias urbanas y rurales del cantón Cuenca, teniendo en cuenta, el sabor, textura, temperatura, presentación y tradición en su elaboración.
- Realizar el trazado de la ruta, en base a la facilidad de acceso, como a la cercanía que tengan los establecimientos entre sí, en donde se van a realizar las degustaciones de los diferentes platos.
- Elaboración de un tríptico informativo, para facilitar la ubicación y la interpretación de los diferentes atractivos (gastronómicos, naturales y culturales) que comprenden la ruta del maíz.
- Creación de una página web en donde los turistas (clientes actuales y potenciales) puedan tener acceso a todos los detalles que comprende la ruta del maíz.
- Utilización de estrategias de mercado y marketing a través de redes sociales, para la publicidad y comercialización de la ruta del maíz.

3.4.2 Generalidades del cantón Cuenca.

El cantón Cuenca está situado al nor-occidente de la provincia del Azuay, entre los 2.350 y 2.550 m.s.n.m. posee una temperatura promedio de 14.6°C (Prefectura del Azuay , www.azuay.gob.ec/cantones/cuenca).

El cantón limita al norte con los cantones de Azogues y Déleg de la provincia del Cañar, al Sur con los catones de Santa Isabel, San Fernando, Girón y Sígsig de la provincia del Azuay; al Oeste con la Provincia del Guayas y al Este con los cantones de Paute, Chordeleg, y parte de Girón.

El cantón Cuenca se encuentra dividido políticamente en 21 parroquias rurales y 15 parroquias urbanas, las cuales se presentan a continuación.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

3.4.3 Parroquias Rurales del cantón Cuenca.

La información que corresponde a cada parroquia rural fue tomada de la revista Festividades de las parroquias del cantón Cuenca, publicado por la Fundación Municipal de Turismo para Cuenca.

3.4.3.1 Parroquia Quingeo (Ver Anexo #30, pág. 322)

La parroquia Quingeo se encuentra ubicada a 10 Km. de la ciudad de Cuenca, su altura es de 2.792 m.s.n.m. y su temperatura promedio es de 15°C.

La población, en su mayoría se dedica a labores agrícolas, se cultivan varias especies de cereales, así como hortalizas. La parroquia forma parte del Patrimonio Cultural de la Nación, debido a que en su entorno se ha conservado buena parte de las características de la arquitectura popular.



Ilustración: # 160.

Título: Centro Parroquial de Quingeo.

Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.

Fuente: Propia.

Fecha: 24 marzo 2013

3.4.3.1.1 Fiestas populares

3.4.3.1.1.1 Fiesta del Señor de Milagros. (12, 13, 14, 15, 16, de Septiembre)

Estas fiestas comenzaron en 1930. Se celebran durante los días 12, 13, 14, 15, 16, de Septiembre en honor al Señor de los Milagros, patrono de la parroquia.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

La imagen del Señor de los Milagros, fue tallada en el año de 1780 por el escultor Miguel Vélez.

Para iniciar las vísperas se quema “chamiza” y se realizan diferentes actividades como la presentación de artistas contratados o de grupos de danza invitados. Por la noche hay castillos, vacas locas y bailes populares.

El día 14 es la fiesta mayor. En la plaza central se concentran gran cantidad de puestos de venta de comidas y de artesanías.

3.4.3.1.1.2 Fiesta del Capulí. (Carnaval)

La “Fiesta del Capulí” tiene lugar los días de carnaval donde se realizan actos como la elección de la Reina quien viste trajes típicos. Además existe la presentación de grupos musicales y de danza, un desfile de carros alegóricos, etc.

3.4.3.1.1.3 Parroquialización. (8 de Septiembre)

El 8 de Septiembre de cada año se presentan bandas de pueblo, juegos pirotécnicos, ferias y fiestas populares con motivo de los festejos de parroquialización.

3.4.3.1.2 Acceso

Se lo puede realizar por medio de vehículo propio tomando la vía a la parroquia El Valle - parroquia Santa Ana - vía a San Bartolo - desvío por la vía para la parroquia Quingeo y en autobús existen 10 frecuencias diarias, que parten desde el mercado 27 de Febrero (Fundación Municipal de Turismo para Cuenca , 12).

3.4.3.2 Parroquia Santa Ana (Ver Anexo #30, pág. 322)

La parroquia de Santa Ana está ubicada a 18 Km. al sureste de la ciudad de Cuenca. Tiene una altitud de 2.600 m.s.n.m. y una temperatura promedio de 17°C.



UNIVERSIDAD DE CUENCA



Ilustración: # 161.

Título: Mercado de la Parroquia Santa Ana.

Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales

Fuente: Propia.

Fecha: 23 marzo 2013

3.4.3.2.1 Fiestas Populares

3.4.3.2.1.1 Fiesta de Santa Ana. (25, 26 y 27 Julio)

Durante esta fiesta se celebra una misa en homenaje a los ancianos que sobrepasan los 70 años de edad, luego de esto se llevan a cabo juegos, concursos de relatos, cuentos y poesías.

3.4.3.2.1.2 Fiesta del Señor de los Milagros. (15 y 16 de septiembre)

En esta fiesta se puede asistir a la exposición de trabajos de dibujo, pintura, cerámica, etc.

También se puede disfrutar de las presentaciones de títeres, teatro y danza realizado por jóvenes y niños. La fiesta llega a su fin con la quema de castillos, vacas locas, cohetes y un baile popular.

3.4.3.2.1.3 Parroquialización. (27 de Mayo)

En la fiesta de parroquialización hay desfiles, música, danza, artistas invitados.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

3.4.3.2.2 Acceso.

Vehículo propio tomando la Av. 24 de Mayo (sector Gapal) - vía a la parroquia El Valle - Parroquia Santa Ana y también se puede tomar buses inter-parroquiales (Fundación Municipal de Turismo para Cuenca , 19).

3.4.3.3 Parroquia El Valle (Ver Anexo #30, pág. 322)

La parroquia de “San Bautista de El Valle”, está situada a 5 km. al sureste de la ciudad de Cuenca. Su altura es de 2.520 m.s.n.m. y su temperatura promedio es de 15°C. Esta parroquia es famosa por su importante producción de maíz. Ya que la mayoría de su territorio está dedicado a cultivos de ciclo corto como el maíz, el fréjol y las papas.



Ilustración: # 162.

Título: Pobladores de la Parroquia El Valle.

Autor: Fundación Municipal de Turismo para Cuenca

Fuente: Revista Festividades de las parroquias del cantón Cuenca.

Fecha: 23 marzo 2013

3.4.3.3.1 Fiestas Populares

3.4.3.3.1.1 Fiesta de San Judas Tadeo. (28 de Octubre)

La fiesta inicia dos días antes a la fecha principal, en donde se organizan actividades como la misa en honor al santo patrono, la “Noche Vallenense” con música y juegos pirotécnicos y el baile de gala en honor a la nueva reina.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

El día de la fiesta se realiza la misa al santo patrono y una procesión por las cercanías del centro parroquial. Luego de la misa, se lleva a cabo el “Festival de la Música Nacional”, con la participación de varios artistas del medio, además de la presentación de grupos de danza y música folklórica.

3.4.3.3.1.2 Parroquialización. (28 de Octubre)

Durante las fiestas de parroquialización, hay desfiles, música, danza, artistas.

3.4.3.3.2 Acceso.

Vehículo propio tomando la Av. 24 de Mayo (sector Gapal) - vía a la parroquia El Valle. Además existen buses cada 15 minutos (Línea #14 El Valle – Feria Libre). El estado de la vía es bueno (Fundación Municipal de Turismo para Cuenca , 18).

3.4.3.4 Parroquia Victoria del Portete (Ver Anexo #30, pág. 322)

Victoria del Portete se encuentra localizada a 25 km. al sur de la ciudad de Cuenca y su altura es de 2500 m.s.n.m.



Ilustración: # 163.

Título: Victoria del Portete.

Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales

Fuente: Propia.

Fecha: 24 marzo 2013

3.4.3.4.1 Fiestas Populares

3.4.3.4.1.1 Fiestas Patronales. (Mediados de Octubre)

Franklin Bermeo C. y Vanessa Morales M.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Las fiestas patronales se realizan en honor a la Santísima Virgen del Monte, patrona de la Victoria del Portete, que se realiza a mediados del mes de octubre. Dentro de las actividades que se llevan a cabo están la elección de la Chola Victoreense, juegos pirotécnicos, danzas folklóricas, show artísticos, juegos recreacionales y deportivos.

3.4.3.4.1.2 Parroquialización. (4 de Septiembre)

Dentro de las actividades del programa de parroquialización se destaca la elección de la Reina de la Parroquia, desfile cívico, la sesión solemne y el rodeo con la monta y doma de toros y potros.

3.4.3.4.2 Acceso.

Vehículo propio tomando la Panamericana Sur - vía al cantón Girón o tomar el bus en el Terminal Terrestre de la Feria Libre, con destino a Victoria del Portete, con una frecuencia de cada hora de lunes a domingo (Fundación Municipal de Turismo para Cuenca , 26).

3.4.3.5 Parroquia Tarqui (Ver Anexo #30, pág. 322)

La Parroquia de “Nuestra Señora del Carmen de Tarqui” se encuentra ubicada al sur de la ciudad de Cuenca a 14 km.



Ilustración: # 164.

Título: Mujeres asando cuyes.

Autor: Fundación Municipal de Turismo para Cuenca.

Fuente: Revista Festividades de las parroquias del cantón Cuenca.

Fecha: 23 marzo 2013



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Su temperatura promedio fluctúa entre los 8°C y los 14°C y su altura es de 2.852 m.s.n.m.

3.4.3.5.1 Fiestas populares

3.4.3.5.1.1 Fiesta de la Virgen del Carmen. (Meses de Julio y Agosto)

Las fiestas patronales en honor a la Virgen del Carmen se realizan durante todo el mes de julio y parte del mes de Agosto. Las fiestas se celebran durante 5 fines de semana consecutivos, de los cuales los tres últimos son los de mayor concurrencia. En la noche hay presentación de los tradicionales juegos pirotécnicos.

3.4.3.5.1.2 Fiesta de la cosecha en Cotapamba. (Mes de Agosto)

El mes de Agosto se celebra la fiesta de la cosecha, en la que se nombra a la reina del maíz o “Zarañusta”. Toda la comunidad da gracias a Dios por las cosechas. La gente baila en comparsas, quienes se disfrazan de mexicanos, de cholos, de ancianos o “rucos”, con máscaras, cabellera larga y bastón.

3.4.3.5.1.3 Parroquialización. (16 de Julio)

El 16 de Julio se celebra la parroquialización de Tarqui, hay desfiles, música, danza, artistas, etc.

3.4.3.5.2 Acceso

Se puede acceder con vehículo propio tomando la Panamericana Sur km 8. Los vehículos de transporte inter-parroquial e interprovincial pasan muy cerca al centro parroquial.

La salida para los buses que van directamente a la parroquia es desde la Feria Libre. El estado de la vía es bueno (Fundación Municipal de Turismo para Cuenca , 14).



UNIVERSIDAD DE CUENCA

3.4.3.6 Parroquia Cumbe (Ver Anexo #30, pág. 322)

La parroquia de “San Luis de Cumbe” se encuentra situada al sureste a 22 Km. de la ciudad de Cuenca. Cuenta con una altura de 2.740 m.s.n.m. y una temperatura promedio de 12°C.

Su nombre original fue Cumbipirca, por los finos tejidos de lana que se realizaban en el lugar. “Cumbi” o “chumbi” en quechua significa tejido fino y pirca significa pared. Esta tradición textilera todavía persiste hasta el día de hoy.



Ilustración: # 165.

Título: Vivienda de adobe de la Parroquia Cumbe.

Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales

Fuente: Propia.

Fecha: 23 marzo 2013

3.4.3.6.1 Fiestas populares

3.4.3.6.1.1 Fiesta del Señor de los Milagros. (Enero y Junio)

Se celebra en honor al Señor de los Milagros, patrono de la parroquia. Esta fiesta tiene lugar en dos ocasiones distintas, una de ellas es conocida como “Fiesta del Año o de Enero”. La otra realizada el 29 de junio es llamada la “Fiesta de Medio Año”. Ambas celebraciones presentan los mismos elementos tradicionales, la diferencia entre ellas radica en que la de enero dura todo el mes, centrándose principalmente en los fines de semana.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

3.4.3.6.1.2 La Fiesta de las Cruces. (3 de Mayo)

El 3 de Mayo se celebra la fiesta de las cruces mediante una eucarística en la iglesia central, desde la cual se procede a la romería hasta las cuatro cruces ubicadas en las afueras de la parroquia, se vela a las cruces y se termina la fiesta con la realización de juegos populares y pirotécnicos.

3.4.3.6.1.3 Las Fiestas de Parroquialización. (8 de Septiembre)

El 8 de septiembre se celebra con desfiles y varios eventos las fiestas de parroquialización, hay también un concurso de comidas típicas. En todas las fiestas tradicionales de la parroquia se sirve chicha y comida típica.

3.4.3.6.2 Acceso

Vehículo privado tomando la Panamericana Sur – desvío por la vía a la ciudad de Loja. Existen buses inter-parroquiales, inter-provinciales que adicionalmente dan este servicio (Fundación Municipal de Turismo para Cuenca , 15).

3.4.3.7 Parroquia Paccha (Ver Anexo #30, pág. 322)

La parroquia “San Francisco de Paccha”, está ubicado a 10 km. al noreste de la ciudad de Cuenca. Su altura varía entre los 2.320 a 2.820 m.s.n.m y su temperatura promedio es de 17°C.



Ilustración: # 166.

Título: Iglesia de la parroquia Paccha.

Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales

Fuente: Propia.

Fecha: 24 marzo 2013



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Cuenta con 20 comunidades y 5,000 habitantes aproximadamente. Los habitantes se dedican generalmente a la agricultura así como también al tejido de las esteras, y aún se pueden encontrar ciertas panaderías tradicionales de horno de leña. A pesar de que la parroquia Paccha está cerca de la ciudad de Cuenca, ha sabido mantener características muy propias del lugar que se reflejan en su arquitectura, así como en la celebración de sus tradiciones y festividades.

3.4.3.7.1 Fiestas Populares

3.4.3.7.1.1 Fiesta de la Virgen de los Dolores. (Semana Santa)

Esta fiesta empieza el Viernes Santo, se dedica a la Virgen de los Dolores. Se observa además la presencia de un personaje denominado “El Llavero”. El mismo que busca priostes menores, quienes son los encargados de ayudar a arreglar el altar de la Virgen en la iglesia y en las casas de los priostes mayores.

Durante la procesión se observa personajes bíblicos como: la Virgen María, soldados romanos, Jesucristo, los santos varones, santas mujeres, etc.

Además se desarrolla “La Fiesta del Rompimiento”, conocido como el Domingo de Pascua, se hace una procesión en la que están presentes la imagen de Jesús y de la Virgen del Rosario.

3.4.3.7.1.2 Parroquialización. (12 de Mayo)

Se presentan bandas de pueblo, juegos pirotécnicos, ferias y fiestas populares con motivo de los festejos de parroquialización de Paccha.

3.4.3.7.2 Acceso

Se puede acceder mediante buses de la Compañía Tomebamba cada 30 minutos que inician su recorrido tras la sala de velaciones del Cementerio Municipal.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

El estado de la vía es regular. Además se puede ir a la parroquia en vehículo propio tomando la Autopista Cuenca - Azogues - Polígono de Tiro - camino a la parroquia Paccha (Fundación Municipal de Turismo para Cuenca , 8).

3.4.3.8 Parroquia Nulti (Ver Anexo #30, pág. 322)

La parroquia Nuestra Señora de Nulti se encuentra situada al noreste a 8 km. de la ciudad de Cuenca. Cuenta con una altura de 2.230 m.s.n.m. Su temperatura promedio es de 12°C.

Pese a la proximidad con la ciudad de Cuenca, la parroquia en general ha mantenido ciertas características rurales, tanto en la arquitectura como en tradiciones y festividades.



Ilustración: # 167.

Título: Iglesia de la Parroquia Nulti.

Autor: Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquial Rural Nulti

Fuente: Internet
<http://www.gadpr-nulti.gob.ec>

Fecha: 23 marzo 2013

3.4.3.8.1 Fiestas Populares

3.4.3.8.1.1 Fiesta del señor de los Milagros de Nulti. (mes de Septiembre)

La celebración se lo realiza durante todo el mes de Septiembre. El Señor de Nulti no es el patrono de la parroquia, pero es muy venerado debido a los milagros que se le atribuyen.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Se realiza la decoración del templo, juegos pirotécnicos, se brinda alimentos a invitados, amigos, familia y hay músicos.

3.4.3.8.1.2 Fiesta de la Virgen del Rosario. (1 de Noviembre)

Se celebra a la Virgen del Rosario el 1 de Noviembre. El día domingo se realizan diferentes campeonatos deportivos. Por la tarde se realiza la procesión llamada “El Rosario de la Aurora” en donde la imagen es trasladada desde el centro parroquial hasta la comunidad de Loma de Capilla. Después de la procesión se desarrollan actos programados, presentación de show artístico o de grupos de danza folklórica, culminando con castillos y vaca loca.

3.4.3.8.1.3 Parroquialización. (15 de Septiembre)

El 15 de Septiembre de cada año se presentan bandas de pueblo, juegos pirotécnicos, ferias y fiestas populares con motivo de los festejos de parroquialización de Nulti.

3.4.3.8.2 Acceso

Se puede acceder por medio de vehículo privado tomando la Vía Cuenca-Azogues - Polígono de Tiro - vía a Nulti o por medio de los autobuses que salen tras la Sala de Velaciones del Cementerio Municipal, con 4 turnos en la mañana, 3 al medio día y 3 en la tarde (Fundación Municipal de Turismo para Cuenca , 11).

3.4.3.9 Parroquia Ricaurte (Ver Anexo #30, pág. 322)

La parroquia “San Carlos de Ricaurte” está ubicada a 8 km. al noroeste de la ciudad de Cuenca, con una altitud de 2.600 m.s.n.m.

Dentro de su gastronomía es muy común encontrar el cuy asado.

La parroquia se encuentra rodeada por 32 comunidades y amplios campos de cultivo con sembríos de maíz, alfalfa y otros vegetales. Existen varios cerros y



UNIVERSIDAD DE CUENCA

elevaciones de poca altura en el sector, algunos de ellos presentan formaciones de tipo volcánico.



Ilustración: # 168.

Título: Parroquia Ricaurte.

Autor: Fundación Municipal de Turismo para Cuenca

Fuente: Revista Festividades de las parroquias del cantón Cuenca.

Fecha: 23 marzo 2013

3.4.3.9.1 Fiestas populares

3.4.3.9.1.1 Fiesta de San Carlos Borromeo. (11 – 12 de Noviembre)

Cada 11 y 12 de noviembre se organizan diversos actos en honor al patrono de la parroquia, San Carlos Borromeo. Las comunidades realizan ferias en la plaza, bingos y juegos pirotécnicos para animar el ambiente.

Durante estos días se realiza el tradicional “Banquete del Cuy”. En este día se realiza la novena en honor al patrono y por la noche se realiza en el templo la “Serenata de San Carlos”.

La fiesta concluye por la noche con la presentación de juegos pirotécnicos tales como: cohetes, vacas locas y castillo.

3.4.3.9.1.2 Parroquialización. (25 de Marzo)

El 25 de Marzo de cada año se presentan bandas de pueblo, juegos pirotécnicos, ferias y fiestas populares con motivo de los festejos de parroquialización.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Además de realizar el “Festival del Cuy”, por lo que es muy visitada la parroquia en estos días.

3.3.9.2 Acceso.

Se puede acceder en vehículo privado tomando la Av. España - Cuartel Cayambe - vía a Ricaurte o tomado los buses de la compañía Ricaurte (Línea #11) desde el centro de la ciudad de Cuenca, que tiene frecuencia cada 5 minutos. El estado en el que se encuentra la vía es bueno (Fundación Municipal de Turismo para Cuenca , 6).

3.4.3.10 Parroquia Checa (Ver Anexo #30, pág. 322)

Checa se encuentra ubicada a 18 km. al noroeste de la ciudad de Cuenca. Su altura es de 2.480 m.s.n.m. y su temperatura promedio de 17°C.



Ilustración: # 169.

Título: Plaza Central de la Parroquia Checa.

Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales

Fuente: Propia.

Fecha: 23 marzo 2013

3.4.3.10.1 Festividades.

3.4.3.10.1.1 Fiesta de San Andrés. (30 de Noviembre)

El 30 de noviembre se celebra una de las fiestas más importantes de la parroquia, que se la realiza en honor a su patrono, San Andrés de Checa.

Durante la fiesta se lleva a cabo una misa campal en la plaza central, luego de la cual los fieles efectúan una procesión con el santo acompañado de bandas de



UNIVERSIDAD DE CUENCA

pueblo. En la plaza central se pueden encontrar puestos de venta de comida, de artesanías y ropa. En ocasiones suelen organizarse ferias artesanales y agropecuarias. La fiesta culmina con la elección de la reina de la parroquia y un gran baile popular.

3.4.3.10.1.2 Parroquialización. (25 de Abril)

Durante los festejos de parroquialización de Checa, se llevan a cabo sesiones solemnes, desfiles, juegos pirotécnicos y la elección de la reina de la parroquia.

3.4.3.10.2 Acceso.

Vehículo propio tomando la Av. de las Américas - Parque Industria - vía Ochoa León - Parroquia Chiquintad - Parroquia Checa, o mediante buses cada 17 minutos (Línea #26 – Checa – Mercado 27 de Febrero). El estado de la vía es bueno (Fundación Municipal de Turismo para Cuenca , 17).

3.4.3.11 Parroquia Chiquintad (Ver Anexo #30, pág. 322)

Chiquintad se encuentra ubicada a 12 km. al noreste de la ciudad de Cuenca. La temperatura promedio es de 17°C y su altura de 2.440 m.s.n.m.



Ilustración: # 170.

Título: Iglesia de la Parroquia Chiquintad.

Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales

Fuente: Propia.

Fecha: 23 marzo 2013



UNIVERSIDAD DE CUENCA

El nombre de esta parroquia parece que surgió a raíz de un gran incendio que se dio en el sector, debido a que “Chiquintad” en lengua cañari significa “Ruinas de Fuego”.

3.4.3.11.1 Fiestas Populares

3.4.3.11.1.1 Fiesta de San Marcial. (Fecha Móvil - Martes Santo)

San Marcial fue el patrono de los campos, era el que hacía frente a las heladas que arrasaban los cultivos. El origen de esa fiesta nace con la necesidad de los campesinos de la zona de tener un patrón que sirviera de protector ante las inclemencias del clima.

3.4.3.11.1.2 Fiesta de la virgen del Buen Suceso y del Corazón de Jesús. (Mes de Julio).

En esta fiesta se realiza la quema de cohetes, castillos, vacas locas, etc. Se presentan artistas, especialmente grupos de danza de las parroquias cercanas. Además se realizan carreras de cintas sobre caballos y concursos deportivos, concluyendo la fiesta con una misa campal.

3.4.3.11.1.3 Virgen de los Migrantes. (8 de Diciembre)

El 8 de diciembre (o el fin de semana cercano a esta fecha), se realiza la fiesta dedicada a la Virgen de los Migrantes, en la cual los devotos dejan a la imagen fotos, pedazos de cabellos, etc. También se realiza la quema de castillos, escaramuzas, danzas, música, comida y bebida típica como la chicha.

3.4.3.11.1.3 Parroquialización. (27 de Mayo)

El 27 de mayo se celebra la parroquialización de Chiquintad. Durante esta fiesta se elige a la reina de la parroquia y se realiza la sesión solemne. Hay desfiles, demostraciones de tejido de sombreros de paja toquilla y juegos pirotécnicos.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

3.4.3.11.2 Acceso.

Vehículo propio tomando la Av. de las Américas - Parque Industrial - vía Ochoa León - Parroquia Chiquintad, o mediante buses cada 17 minutos (Línea #26 – Checa – Mercado 27 de Febrero). El estado de la vía es bueno (Fundación Municipal de Turismo para Cuenca , 16).

3.4.3.12 Parroquia Sidcay (Ver Anexo #30, pág. 322)

La parroquia Sidcay se encuentra ubicada al noroeste a 12 km. de la ciudad de Cuenca. La mayoría de sus suelos productivos están destinados para la actividad agrícola, se cultiva principalmente: maíz, cereales y hortalizas.



Ilustración: # 171.

Título: Iglesia de la Parroquia Sidcay.

Autor: Fundación Municipal de Turismo para Cuenca

Fuente: Revista Festividades de las parroquias del cantón Cuenca.

Fecha: 23 marzo 2013

En la parroquia existen haciendas dedicadas a la producción agrícola-ganadera, como por ejemplo la hacienda Santa Elena, que aportan significativamente al valor paisajístico de la zona.

3.4.3.12.1 Fiestas Populares

3.4.3.12.1.1 Fiesta de la virgen de la merced. (24 de Septiembre)



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Se celebra la fiesta de la Virgen de la Merced, el 24 de septiembre, la misma que tiene una duración de tres días (viernes, sábado y domingo). Se realizan juegos tradicionales como el “palo encebado”.

Los barrios que pertenecen a la parroquia, desarrollan programas tales como: danzas, sainetes, fono mímicas, etc. contratan artistas, esa noche es conocida como la “Balada Artística Cultural de los Barrios”. Dentro de las actividades socio-culturales se realizan bingos, ferias artesanales, agrícolas y de alimentos. Un elemento tradicional de la fiesta es la presencia de la escaramuza, donde las personas van disfrazados con máscaras de reyes. La fiesta termina con un baile popular.

3.4.3.12.2 Acceso

Vehículo propio tomando la Panamericana Norte - Cuartel Dávalos, o mediante buses que parten desde la parroquia Baños y pasan por el mercado 9 de Octubre. Los días sábados y domingos casi no hay transporte, sin embargo existe la posibilidad de tomar camionetas desde Ricaurte. El estado de la vía es regular (Fundación Municipal de Turismo para Cuenca , 10).

3.4.3.13 Parroquia Llacao (Ver Anexo #30, pág. 322)



Ilustración: # 172.

Título: Parroquia Llacao.

Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales

Fuente: Propia.

Fecha: 24 marzo 2013



UNIVERSIDAD DE CUENCA

San Lucas de Llacao se encuentra situado el noreste de la ciudad de Cuenca, a una distancia de 14 Km. Tiene una altura de 2.320 a 2.820 m.s.n.m. y su temperatura promedio es de 17°C.

Su nombre proviene del vocablo quichua “Llacar” que significa el desprendimiento del choclo y el sustantivo “cau” que significa choclos a punto de desmembrarse, por lo que Llacao significa desprendimientos de choclos en tiempo de cosecha.

La mayoría de sus habitantes se dedican a actividades artesanales como la elaboración de sombreros de paja toquilla, cestería y cerámica decorativa.

3.4.3.13.1 Fiestas Populares

3.4.3.13.1.1 Fiesta de san Lucas. (18 de Octubre)

El 18 de octubre se celebra la fiesta en honor a San Lucas, patrón de la parroquia.

La fiesta inicia el día viernes con una procesión que parte de la ciudad de Cuenca, desde la casa de algún residente donde se ha estado velando la imagen el día anterior, para posteriormente ser trasladada hasta la parroquia.

Se realizan un baile típico popular y se observa diferentes juegos pirotécnicos (vacas locas y castillos). El domingo, día de la fiesta el Obispo de Cuenca celebra la misa. Por la tarde se presentan bailes y juegos tradicionales como el: “baile de la contradanza” y el “juego de la escaramuza”, para lo que utilizan máscaras, atuendos especiales e instrumentos cañaris.

3.4.3.13.1.2 Parroquialización. (29 de Mayo)

El 29 de Mayo de cada año se presentan bandas de pueblo, juegos pirotécnicos, ferias y fiestas populares con motivo de los festejos de parroquialización.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

3.4.3.13.2 Acceso.

Se puede acceder por medio de vehículo privado tomando la Panamericana Sur - Cuartel Dávalos - Entrada a la parroquia de Llacao, y mediante buses que se pueden tomar cada 30 minutos que parten del centro de la ciudad de Cuenca (calle Vega Muñoz) (Fundación Municipal de Turismo para Cuenca , 7).

3.4.3.14 Parroquia Octavio Cordero (Ver Anexo #30, pág. 322)

La parroquia de Santa Rosa fue fundada el 4 de agosto de 1854, bajo la protección de Santa Rosa de Lima.

Por ordenanza del 26 de julio de 1933, cambió su nombre por Octavio Cordero Palacios, en homenaje a uno de sus hijos celebres. Se encuentra situada a 22 Km. al noroeste de la ciudad de Cuenca.



Ilustración: # 173.

Título: Procesión en la Parroquia Octavio Cordero.

Autor: Fundación Municipal de Turismo para Cuenca

Fuente: Revista Festividades de las parroquias del cantón Cuenca.

Fecha: 23 marzo 2013

En sus minas existía oro, en la actualidad se extrae mármol aunque en pequeñas cantidades. Su altura varía entre los 2.320 y los 2.820 m.s.n.m. Su temperatura promedio es de 17°C.

La mayor parte del territorio es destinado para la producción agrícola de cultivos de ciclo corto, como maíz, lenteja, arveja, etc.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

3.4.3.14.1 Fiestas populares

3.4.3.14.1.1 Fiesta de Santa Rosa. (30, 31 de Agosto y 1ro de Septiembre)

Esta fiesta se celebra durante los días 30, 31 de agosto y 1ro de septiembre en honor a su patrona Santa Rosa. El día anterior a la fiesta se arregla y decora el templo, así como las calles y la plaza central. Los moradores reunidos en la plaza central queman vacas locas, castillos, cohetes, etc. Hay música y baile popular.

Además se realizan juegos tales como los juegos de pelota, bazares, venta de boletos para rifas. Se da inicio la celebración con la misa y luego de la misma se realiza una procesión con la imagen por las calles cercanas al centro parroquial. Las fiestas terminan con un gran baile popular.

3.4.3.14.1.2 Señor de la buena muerte. (Primera semana de Octubre)

La primera semana de octubre se celebra una fiesta en honor al Señor de la Buena Muerte, donde se observa bandas de pueblo, juegos pirotécnicos, comparsas, ropa y comida típica.

3.4.3.14.1.3 Parroquialización. (30 de octubre)

El 30 de octubre de cada año se presentan bandas de pueblo, juegos pirotécnicos, ferias y fiestas populares con motivo de los festejos de parroquialización de Octavio Cordero.

3.4.3.14.2 Acceso

Se lo puede realizar con vehículo privado tomando la Av. Américas - Parque Industrial - vía a Ochoa León - Parroquia Chiquintad - Parroquia Checa - vía a la parroquia Octavio Cordero, además cada 30 minutos hay un turno de buses que parte tras la Sala de Velaciones del Cementerio Municipal. El estado de la vía es regular (Fundación Municipal de Turismo para Cuenca , 9).



UNIVERSIDAD DE CUENCA

3.4.3.15 Parroquia Sinincay (Ver Anexo #30, pág. 322)

La parroquia Sinincay está localizada a 8 km. al noroeste de la ciudad de Cuenca. Posee una altura de 2.600 m.s.n.m. y su temperatura promedio es de 15°C. Los habitantes de la parroquia han sabido aprovechar los yacimientos arcillosos del sector, que han sido utilizados desde la época de la colonia como materia prima para la fabricación de tejas y ladrillos.



Ilustración: # 174.

Título: Parroquia Sinincay.

Autor: Fundación Municipal de Turismo para Cuenca

Fuente: Revista Festividades de las parroquias del cantón Cuenca.

Fecha: 23 marzo 2013

3.4.3.15.1 Fiestas Populares

3.4.3.15.1.1 Santísima Virgen de la Visitación. (Última semana de julio)

La principal festividad religiosa se realiza en honor a la “Santísima Virgen de la Visitación”, esta se celebra el último fin de semana de julio.

En esta fiesta se lleva a cabo la feria artesanal de la parroquia, se presentan shows artísticos, por la noche hay quema de castillos, juegos pirotécnicos, cohetes y vacas locas.

3.4.3.15.1.2 Parroquialización. (5 de Febrero)

Durante las fiestas de parroquialización se organizan programas cívicos y culturales, tales como: desfiles, la elección de la reina de Sinincay, exposiciones



UNIVERSIDAD DE CUENCA

artesanales, festivales de comida típica especialmente de cuy, empanadas de viento, hornado y presentación de grupos folklóricos y fuegos pirotécnicos.

3.4.3.15.2 Acceso.

Vehículo propio tomando la Av. de las Américas - Entrada a Miraflores - vía a la parroquia Sinincay, o mediante buses cada 15 minutos (Línea # 27 Sinincay – Huizil) (Fundación Municipal de Turismo para Cuenca , 23).

3.4.3.16 Parroquia Sayausí (Ver Anexo #30, pág. 322)

La parroquia de Sayausí está ubicada a 8 km. de la ciudad de Cuenca en la vía al Parque Nacional Cajas, su temperatura promedio es de 16°C y su altura es de 2.600 m.s.n.m.



Ilustración: # 175.

Título: Iglesia de la Parroquia Sayausí.

Autor: Junta Parroquial de Sayausí.

Fuente: Junta Parroquial de Sayausí.

Fecha: 28 marzo 2013

3.4.3.16.1 Fiestas Populares

3.4.3.16.1.1 Fiesta de San Pedro. (29 de Junio)

La fiesta principal de la parroquia Sayausí se la celebra en honor a su patrono San Pedro. En esta fiesta se puede participar de la misa en honor a San Pedro, además de apreciar los juegos pirotécnicos como castillos, cohetes, vacas



UNIVERSIDAD DE CUENCA

locas, todo esto acompañado de música interpretada por la banda de pueblo y el tradicional baile popular.

3.4.3.16.1.2 Parroquialización. (27 de Mayo)

El 27 de Mayo es el aniversario de parroquialización de Sayausí, en donde se realizan desfiles, música, danza, escaramuzas, artistas, entre otras actividades.

3.4.3.16.2 Acceso.

Vehículo propio tomando la Av. Ordoñez Lazo - parroquia Sayausí, o mediante buses cada 8 minutos (Línea #1 o Línea #3 Eucaliptos - Sayausí)

(Fundación Municipal de Turismo para Cuenca , 24).

3.4.3.17 Parroquia Molleturo (Ver Anexo #30, pág. 322)

Molleturo se encuentra ubicada a 56 km. al noreste de la ciudad de Cuenca. Posee una altura aproximada de 4.500 m.s.n.m. y su temperatura fluctúa entre los 5°C y los 22°C. Desde la época de los cañaris y años después en la época de los incas, Molleturo fue un sitio estratégico para viajar de la Sierra a la Costa, como muestra de ello se puede mencionar Paredones, la fortaleza incaica ubicada en esta parroquia.



Ilustración: # 176.

Título: Pasada de Navidad de la Parroquia Molleturo.

Autor: Gobierno Autónomo Descentralizado
Parroquial Rural Molleturo.

Fuente: Internet.

<http://www.gpm.gob.ec/>

Fecha: 28 marzo 2013



UNIVERSIDAD DE CUENCA

3.4.3.17.1 Fiestas populares

3.4.3.17.1.1 Fiesta de San Santiago. (Finales de Julio)

Las fiestas patronales de Molleturo se celebran en el mes de Julio. La organización de estas fiestas depende absolutamente de los priostes.

El prioste principal está en la obligación de dar comida a sus invitados, para ello preparan cuy, carne de res y borrego.

3.4.3.17.1.2 Parroquialización. (1 de Septiembre)

El 1 de septiembre se celebra la parroquialización de Molleturo, en esta fiesta se organizan varios programas entre ellos la elección de la reina de la parroquia, show artísticos y eventos deportivos.

3.4.3.17.2 Acceso.

Vehículo propio tomando la Vía Cuenca – Molleturo – Naranjal, o cualquiera de los buses interprovinciales que parten del Terminal Terrestre de Cuenca con destino a Guayaquil, por la vía Cuenca-Molleturo-Naranjal.

También existen buses de la Cooperativa Occidental que parten del Terminal Terrestre de la Feria Libre diariamente a diferentes horas (Fundación Municipal de Turismo para Cuenca , 25).

3.4.3.18 Parroquia Baños (Ver Anexo #30, pág. 322)

La parroquia Baños se encuentra ubicada a 8 km. al sur de la ciudad de Cuenca. Su altura aproximada es de 3.390 m.s.n.m. y su temperatura promedio es de 14°C.

Su principal atractivo son las aguas termales que posee la parroquia, las mismas que han sido aprovechadas por empresas dedicadas al turismo de salud como SPA's y Balnearios.



UNIVERSIDAD DE CUENCA



Ilustración: # 177.

Título: Vendedora de Timbulos de la parroquia Baños.

Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales

Fuente: Propia.

Fecha: 24 marzo 2013

3.4.3.18.1 Fiestas Populares

3.4.3.18.1.1 Fiesta de la Virgen de Guadalupe. (Mes de Enero)

La fiesta patronal en honor a la Virgen de Guadalupe es celebrada en la segunda semana de enero.

Esta fiesta comienza con la celebración de la misa, luego en la plaza central se presenta la orquesta, en donde los espectadores se sirven un “canelazo” de forma gratuita, preparado por las esposas de los priostes.

Luego de la orquesta inicia el baile popular, y se procede a la quema de castillos, vacas locas, cohetes, etc.

3.4.3.18.1.2 Parroquialización. (1 de septiembre)

La fiesta empieza el primero de septiembre y durante toda la semana hasta el próximo domingo, se realiza la presentación de actos culturales, deportivos y religiosos.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

3.4.3.18.2 Acceso.

Vehículo propio tomando la Av. de las Américas - Av. Ricardo Durán, y mediante buses cada 5 minutos (Línea #11 Ricaurte – Baños y Línea #12 Baños – Quinta Chica) (Fundación Municipal de Turismo para Cuenca , 21).

3.4.3.19 Parroquia San Joaquín (Ver Anexo #30, pág. 322)

La parroquia de San Joaquín está situada a 4 km. al este de la ciudad de Cuenca, posee una altura de 2.550 m.s.n.m. y su temperatura promedio es de 17°C.



Ilustración: # 178.

Título: Tejedor de cestas de la parroquia San Joaquín.

Autor: Fundación Municipal de Turismo para Cuenca

Fuente: Revista Festividades de las parroquias del cantón Cuenca.

Fecha: 23 marzo 2013

3.4.3.19.1 Fiestas Populares

3.4.3.19.1.1 Fiesta a la Virgen María Auxiliadora. (24 de Mayo)

Durante esta fiesta se llevan a cabo varias actividades como grupos de danza folklórica, artistas y bazares, se organizan además competencias deportivas, quema de castillos, vacas locas y se concluye con el tradicional baile popular.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

3.4.3.19.1.2 Fiesta de Parroquialización. (7 de Febrero)

Esta fiesta se realiza el 7 de febrero de cada año, con una duración de 2 semanas, en las cuales se programan una serie de actos, en conjunto con los establecimientos educativos tales como: exposiciones fotográficas y de arte, periódicos murales y programas deportivos.

3.4.3.19.2 Acceso.

Vehículo propio tomando la Av. de las Américas - Av. Ordeñez Lazo - Entrada a Balzay - Parroquia San Joaquín, o mediante buses cada 15 minutos (Línea #8 Los Trigales – San Joaquín y Línea # 19 Ciudadela Católica - Tennis Club) (Fundación Municipal de Turismo para Cuenca , 20).

3.4.3.20 Parroquia Chaucha (Ver Anexo #30, pág. 322)

Chaucha se encuentra situada al sur occidente del cantón Cuenca a 80 Km. y tiene una altura de 1.700 m.s.n.m. y su temperatura promedio es de 18°C.

La parroquia Chaucha es una de las pocas parroquias rurales del cantón Cuenca que todavía conservan características autóctonas, tanto en el centro parroquial como en los lugares aledaños, debido sobre todo a su distancia considerable de la ciudad de Cuenca.

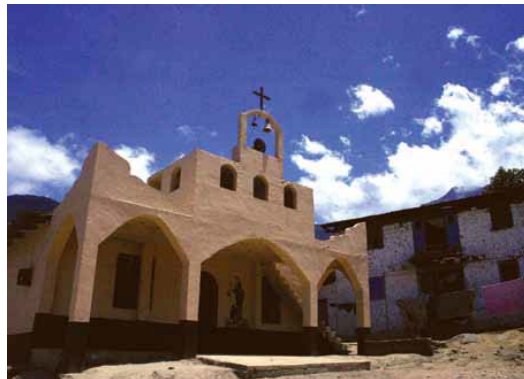


Ilustración: # 179.

Título: Parroquia Chaucha.

Autor: Fundación Municipal de Turismo para Cuenca

Fuente: Revista Festividades de las parroquias del cantón Cuenca.

Franklin Bermeo C. y Vanessa Morales M. **Fecha:** 23 marzo 2013



UNIVERSIDAD DE CUENCA

3.4.3.20.1 Fiestas Populares

3.4.3.20.1.1 Fiesta de San Gabriel. (29 de septiembre)

La fiesta es realizada en honor al Arcángel San Gabriel (patrono de la parroquia) se celebra con una misa en honor a la Virgen Santísima y en la noche hay juegos pirotécnicos, bandas de pueblo y el tradicional baile popular. Además se realizan diferentes actividades como concursos, danzas folklóricas y programas deportivos.

3.4.3.20.1.2 San Antonio. (13 de junio)

Durante estas fiestas, hay actividades como danzas, bandas de pueblo, juegos pirotécnicos, comparsas, etc.

3.4.3.20.2 Acceso.

Vehículo propio tomando la Av. de las Américas - Calle Medio Ejido (hasta el Tenis Club) - vía a Soldados - Parroquia Chaucha o mediante autobuses que parten tras la Sala de Velaciones del Cementerio Municipal de Cuenca (Fundación Municipal de Turismo para Cuenca , 22).

3.4.3.21 Parroquia Turi (Ver Anexo #30, pág. 322)



Ilustración: # 180.

Título: Iglesia de la Parroquia Turi.

Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales

Fuente: Propia.

Fecha: 30 marzo 2013



UNIVERSIDAD DE CUENCA

La parroquia “La Merced de Turi” está situada al sureste de la ciudad de Cuenca a 4 Km. Su temperatura promedio es de 16°C y su altura de 2.680 m.s.n.m. Se le ha denominado como “Balcón Cuencano” por ser un mirador, donde se puede observar la mayor parte de la ciudad.

La parroquia tiene mucha afluencia turística, siendo parte obligada de los recorridos turísticos en Cuenca.

3.4.3.21.1 Fiestas populares

3.4.3.21.1.1 Fiesta de San Andrés. (Primera semana de Diciembre)

La fiesta se desarrolla en la primera semana de diciembre, donde se observa la quema de cohetes, castillos y otros juegos pirotécnicos.

El domingo por la mañana se efectúa la misa, y posteriormente sale la procesión con la imagen del Señor de Belén. Los indígenas llevan lana, pelo y huesos de sus animales para que los protejan de ser robados, de las enfermedades y de otros infortunios. Los campesinos mestizos dejan en la gruta fotografías de los familiares ausentes que han emigrado.

3.4.3.21.1.2 Virgen de la Merced. (24 de Septiembre)

Se celebra el 24 de septiembre la fiesta en honor a la Virgen de la Merced Patrona de Turi. Para realizar la fiesta los habitantes de Turi realizan los preparativos con más de un mes de anticipación. Se realizan bailes como la contradanza y el Tucumán.

3.4.3.21.1.3 Parroquialización (5 de febrero)

El 5 de febrero se celebra la parroquialización de Turi, en donde hay desfiles, música, danza, artistas y botijas de barro.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

3.4.3.21.2 Acceso

Se puede acceder tanto en vehículo propio tomando la Av. Solano - camino a Turi, o en autobuses cada 20 minutos. El estado de la vía es bueno (Fundación Municipal de Turismo para Cuenca , 13).

3.4.4 Parroquias Urbanas del cantón Cuenca.

Cuenca tiene una población de 450.000 habitantes aproximadamente, además de ser la tercera ciudad más grande e importante del Ecuador, precedida por Quito y Guayaquil (Alcaldía de Cuenca , www.cuenca.gov.ec/?q=page_situacion).

Su Centro Histórico está constituido por edificaciones coloniales y republicanas, que junto con los atractivos naturales excepcionales con los que cuenta la ciudad, han hecho que Cuenca sea declarada por la UNESCO (Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura) como ciudad Patrimonio Cultural de la Humanidad el 1 de diciembre de 1999 (Alcaldía de Cuenca , www.cuenca.gov.ec/?q=page_cuencapatrimonio).

Según la Ordenanza Municipal N°74, publicada el 3 de agosto de 1982 denominada Ordenanza de División de las Parroquias Urbanas de la Ciudad de Cuenca 1982, establece lo siguiente:

Art. 1º La Ciudad de Cuenca, en su Sector Urbano, consta de las siguientes Parroquias (Ver Anexo # 31, pág. 324):

1 San Sebastián	6 El Sagrario	11 Hermano Miguel
2 El Batán	7 San Blas	12 El Vecino
3 Yanuncay	8 Cañaribamba	13 Totoracocha
4 Bellavista	9 Sucre	14 Monay
5 Gil Ramírez Dávalos	10 Huayna Capac	15 Machángara



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Art. 2º San Sebastián (Ver Anexo # 31, pág. 324)

La parroquia SAN SEBASTIAN, se encuentra comprendida dentro de los siguientes límites: se parte desde el límite Urbano nor-occidental establecido en el Plano Director del Desarrollo Urbano de Cuenca (P.D.D.U.C.), en dirección oriental hasta la prolongación norte de la Avenida del Chofer para continuar por la vereda occidental de esta Avenida en dirección Sur, y desde este punto sigue una línea imaginaria hasta encontrarse con la Avenida de la Circunvalación; se cruza esta avenida en dirección sur y avanza por la vereda occidental de la calle Abraham Sarmiento hasta la intersección de la Carrera Vega Muñoz; continúa en dirección oriental de la vereda sur de la Calle Vega Muñoz, hasta la vereda occidental de la carrera Coronel Tálbot; en sentido sur por la vereda occidental de la calle Coronel Tálbot hasta la intersección del Río Tomebamba; continúa aguas arriba por la margen norte del Río Tomebamba hasta el Límite Urbano, para seguir por dicho Límite en sentido norte hasta llegar al punto de partida (Alcaldía de Cuenca , www.cuenca.gov.ec/?q=node/8780).

Art. 3º El Batán (Ver Anexo # 31, pág. 324)

La Parroquia EL BATAN, comienza en la intersección de los Límites occidentales del Plano Director del Desarrollo Urbano de Cuenca y la margen sur del Río Tomebamba; continúa en dirección oriental hasta la prolongación de la Avda. Unidad Nacional; desde este punto en dirección Sur, por la vereda occidental de dicha Avda., empata con la Avda. Loja y su prolongación hasta el cruce con la margen norte del Río Yanuncay; desde aquí sigue con dirección oeste hasta la intersección con el Límite Occidental del Plano Director del Desarrollo Urbano de Cuenca y continúa por este límite en dirección norte hasta la intersección con la margen sur del Río Tomebamba (Alcaldía de Cuenca , www.cuenca.gov.ec/?q=node/8780).



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Art. 4º Yanuncay (Ver Anexo # 31, pág. 324)

La parroquia YANUNCAY, se establece dentro de los siguientes límites: partiendo desde el cruce el límite occidental del Plano de Desarrollo Urbano con la margen sur del río Yanuncay; continúa en dirección oriental agua abajo hasta la intersección con la vereda occidental de la Avenida que conduce a Turi; sigue por esta avenida en dirección sur hasta su intersección con el Límite Urbano y continúa por este Límite hasta llegar al punto de partida (Alcaldía de Cuenca , www.cuenca.gov.ec/?q=node/8780).

Art. 5º Bellavista (Ver Anexo # 31, pág. 324)

La Parroquia BELLAVISTA, tiene la siguiente delimitación: parte desde la prolongación norte de la avenida del Chofer y su intersección con el Límite Urbano en sentido oriental por los Límites Urbanos hasta interceptar con la vereda occidental de la avenida Miraflores; desde este punto en dirección sur sigue por la vereda occidental de la avenida Miraflores hasta su encuentro con la vereda norte de la avenida Circunvalación, y realizando un giro en sentido occidental, conecta con la prolongación de la vereda occidental de la calle Mariano Cueva; desde este punto continúa en dirección sur por la vereda occidental de la calle Mariano Cueva hasta el cruce con la vereda norte de la Carrera Vega Muñoz; sigue por la vereda norte de la carrera Vega Muñoz en sentido occidental, hasta la vereda oriental de la calle Abraham Sarmiento; continúa en sentido norte por la vereda oriental de esta calle, cruza la avenida de Circunvalación, con una línea imaginaria hasta empatar con la vereda oriental de la avenida del Chofer y concluye en la prolongación de esta avenida y la intersección con el límite establecido en el Plano Director del Desarrollo Urbano de Cuenca (Alcaldía de Cuenca , www.cuenca.gov.ec/?q=node/8780).

Art. 6º Gil Ramírez Dávalos (Ver Anexo # 31, pág. 324)

La Parroquia GIL RAMIREZ DAVALOS, se encuentra delimitada de la siguiente manera: desde el cruce de la vereda oriental de la calle Coronel Tálibot y



UNIVERSIDAD DE CUENCA

la vereda sur de la Carrera Vega Muñoz, parte en sentido oriental por la vereda sur de la carrera Vega Muñoz, hasta llegar a la vereda occidental de la calle Benigno Malo; siguiendo en dirección sur por la vereda occidental de la calle Benigno Malo, hasta la margen Norte del Río Tomebamba; continúa aguas arriba por la margen norte del Río Tomebamba hasta la prolongación de la vereda oriental de la calle Coronel Tálbot; de este punto toma la dirección norte por la vereda oriental de la Calle Coronel Tálbot, hasta la intersección con la vereda sur de la carrera Vega Muñoz (Alcaldía de Cuenca , www.cuenca.gov.ec/?q=node/8780).

Art. 7º El Sagrario (Ver Anexo # 31, pág. 324)

La Parroquia EL SAGRARIO, está delimitada de la siguiente manera: Parte desde la intersección de la vereda oriental de la calle Benigno Malo, con la vereda Sur de la Carrera Vega Muñoz, en sentido oriental por la vereda Sur de la Carrera Vega Muñoz, hasta encontrarse con la vereda Occidental de la calle Tomás Ordóñez; continúa en dirección Sur por la vereda Occidental de la calle Tomás Ordóñez, hasta la Bajada de Todos Santos, continúa por la Bajada de Todos Santos hasta la intersección con la Margen Norte del Río Tomebamba, aguas arriba por dicha margen hasta el Puente del Centenario; sigue en dirección norte por la vereda oriental de la calle Benigno Malo hasta la intersección con la vereda Sur de la Carrera Vega Muñoz (Alcaldía de Cuenca , www.cuenca.gov.ec/?q=node/8780).

Art. 8º San Blas (Ver Anexo # 31, pág. 324)

La Parroquia SAN BLAS, se ubica dentro de los siguientes límites: iniciando en la intersección de la vereda oriental de la calle Tomás Ordóñez con la vereda sur de la carrera Vega Muñoz, continúa por esta última en dirección oriental hasta la Avda. Huayna-Cápac; sigue por la vereda oriental de esta vereda, en sentido norte hasta la intersección de la Avda. Sebastián de Benalcázar; continúa hacia el oriente por la vereda sur de esta vereda hasta su intersección con la Guapondélig; sigue hacia el sur por la vereda occidental hasta la carrera Cacique-Duma, para llegar en sentido occidental por la vereda norte a la Avda. Huayna-Cápac; desde



UNIVERSIDAD DE CUENCA

este punto continúa en dirección sur, por la vereda occidental de esta Avenida hasta su intersección con la margen norte del Río Tomebamba; sigue por este Río aguas arriba hasta la prolongación de la Bajada de Todos Santos, para luego seguir en dirección norte la vereda oriental de la Calle Tomás Ordóñez y llegar a la intersección con la vereda sur de la Vega Muñoz (Alcaldía de Cuenca , www.cuenca.gov.ec/?q=node/8780).

Art. 9º Cañaribamba (Ver Anexo # 31, pág. 324)

La Parroquia CAÑARIBAMABA, se encuentra delimitada de la siguiente manera: del cruce de la vereda oriental de la Avda. Guapondélig y la vereda de la Avda. González Suárez, en dirección oriental sigue hasta la intersección con la vereda oriental de Avda. Max Uhle; en dirección sur por la vereda occidental de esta avenida hasta el Río Cuenca; sigue aguas arriba por la margen norte de este Río hasta la unión de los Ríos Tomebamba y Yanuncay y continúa aguas arriba por la margen norte del Río Tomebamaba hasta la Avda. Huayna-Cápac; sigue por dirección norte por la vereda oriental de la Avda. Huayna-Cápac hasta la intersección sur de la Carrera Cacique-Duma sigue con dirección oriental por esta Carrera hasta la Avenida Guapondélig; parte con dirección nor-oriental por la vereda sur de la Avda. González Suárez (Alcaldía de Cuenca , www.cuenca.gov.ec/?q=node/8780).

Art. 10º Sucre (Ver Anexo # 31, pág. 324)

La Parroquia SUCRE, se delimita de la siguiente manera: se inicia en la intersección de la vereda oriental de la Avda. Unidad Nacional y la Margen Sur del Río Tomebamba y continúa por dicha margen, en sentido oriental hasta encontrar el cruce con la prolongación de la vereda occidental de la Avda. Fray Vicente Solano, siguiendo por esta vereda en dirección sur se tiene la intersección con la margen del Río Yanuncay, aguas arriba por este Río en sentido occidental se llega al cruce con la vereda oriental de la Avda. Loja; desde aquí y en dirección al norte, se empata con la vereda oriental de la Avda. Unidad Nacional y siguiendo esta misma dirección, hasta el lugar de origen (Alcaldía de Cuenca , www.cuenca.gov.ec/?q=node/8780).



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Art. 11º Huayna Capac (Ver Anexo # 31, pág. 324)

La Parroquia HUAYNA-CAPAC, queda delimitada así: partiendo de la intersección de la vereda oriental de la Avda. Fray Vicente Solano y la margen sur del Río Tomebamba, aguas abajo hasta llegar a la unión con el Río Yanuncay; continúa aguas arriba por la margen norte del Río Yanuncay; hasta el cruce con la quebrada Chaguarchimbana; de este punto en dirección sur por la margen occidental de dicha quebrada hasta encontrarse con el Límite Urbano; continúa en dirección occidental por dicho Límite hasta el camino a Turi, para seguir por la vereda oriental de este camino hasta la avenida Solano, de donde continúa en sentido norte por la vereda oriental de esta avenida hasta la margen sur del Río Tomebamba (Alcaldía de Cuenca , www.cuenca.gov.ec/?q=node/8780).

Art. 12º Hermano Miguel (Ver Anexo # 31, pág. 324)

Según la Ordenanza Municipal N° 149, Reforma a la Ordenanza de División de las Parroquias Urbanas de la ciudad de Cuenca, Parroquia Hermano Miguel decreta que, se subdivide la Parroquia Urbana El Vecino y se crea la Parroquia Urbana Hermano Miguel, con una superficie de 645 hectáreas, dentro de los siguientes límites:

Al Norte: Del punto número 27 de los límites urbanos vigentes de la Ciudad ubicado en los orígenes de la quebrada El Progreso, continúa por los puntos 28, 29, 30, 31 hasta el punto número 32 de los límites urbanos vigentes de la ciudad, situado en la afluencia del Río Patamarca en el Río Machángara.

Al Este: De la afluencia del Río Patamarca en el Río Machángara, continúa por el curso del Río Machángara aguas abajo hasta el cruce de la Av. Panamericana Norte.

Al Sur: Del cruce del Río Machángara con la avenida Panamericana Norte sigue por la avenida indicada al Oeste, hasta su unión con la avenida de las Américas; continuando por la última avenida indicada al Noroeste hasta su cruce con la



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Quebrada Milchichig; de este cruce sigue por la Quebrada referida aguas arriba hasta la afluencia de la Quebrada Shirincay.

Al Oeste: De la afluencia de la Quebrada Shirincay en la Quebrada Milchichig sigue por la primera de las Quebradas señaladas aguas arribas, hasta la afluencia de la Quebrada Quillilico en el punto número 19 del límite urbano vigente de la Ciudad; continuando por los puntos 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26 hasta el punto número 27 del límite urbano vigente de la Ciudad (Alcaldía de Cuenca , www.cuenca.gov.ec/?q=system/files/ordenanzas/ordenanza_149.doc).

Art. 13º El Vecino (Ver Anexo # 31, pág. 324)

La Parroquia EL VECINO, se delimita así: parte de la intersección de la vereda oriental de la avenida Miraflores y el Límite Urbano, en sentido oriental por el Límite Urbano hasta el cruce con el Río Machángara; por este Río, aguas abajo hasta la intersección con la Carretera Panamericana, toma la vereda norte de la Carretera Panamericana hasta la unión con la Avda. España hasta la Avda. Gil Ramírez Dávalos, para continuar por la vereda norte de la Avda. Gil Ramírez Dávalos hasta la Avda. Huayna-Cápac y sigue hacia el sur por la vereda occidental de dicha avenida hasta la intersección con la Carrera Vega Muñoz; luego, en dirección occidental por la vereda norte de esta carrera hasta la calle Mariano Cueva; continúa en dirección norte por la vereda oriental de la calle Mariano Cueva hasta la avenida de Circunvalación y desde este punto en dirección oriental por la vereda sur de la Avda. de Circunvalación hasta la intersección con la prolongación de la vereda oriental de la Avda. Miraflores y desde aquí en dirección norte por la Avda. Miraflores hasta el punto de partida (Alcaldía de Cuenca , www.cuenca.gov.ec/?q=node/8780).

Art. 14º Totoracocha (Ver Anexo # 31, pág. 324)

La Parroquia TOTORACOA, de delimita así: partiendo de la intersección de la vereda nor-oriental de la Avda. Sebastián de Benalcázar y la vereda sur



UNIVERSIDAD DE CUENCA

oriental de la Avda. Gil Ramírez Dávalos, avanza por esta vereda en dirección nor-oriental hasta su cruce con la Avda. España en la vereda sur; continúa por esta vereda en dirección oriental hasta su encuentro con la quebrada de Milchichig; siguiendo aguas abajo por dicha quebrada con una línea imaginaria que prolonga la vereda norte de la Avda. Del Cóndor; desde esta intersección parte en dirección sur-occidental por la vereda norte de la Avda. Del Cóndor hasta su intersección con la vereda occidental de la Avda. Los Andes; continúa por esta avenida hasta la intersección de la vereda norte de la Avda. González Suárez; sigue la vereda norte de esta avenida en dirección occidental hasta la intersección de la vereda oriental de la Avda. Guapondélig; desde este punto en dirección norte por la vereda oriental de esta avenida hasta la intersección con la vereda norte de la Avda. Sebastián de Benalcázar; y desde este punto en dirección nor-oriental hasta empatar con la vereda sur de la Avda. Gil Ramírez Dávalos (Alcaldía de Cuenca , www.cuenca.gov.ec/?q=node/8780).

Art. 15º Monay (Ver Anexo # 31, pág. 324)

La Parroquia MONAY, se delimita así: a partir de la intersección de la vereda oriental de la Avda. Max Uhle y la vereda sur de la Avda. González Suárez, sigue por esta vereda en dirección oriental hasta el cruce con la vereda oriental de la Avda. Los Andes; desde aquí en dirección norte hasta el cruce con la vereda sur de la Avda. del Cóndor; continúa por esta vereda en dirección nor-este hasta su encuentro con la Quebrada de Milchichig; se sigue aguas abajo por esta quebrada hasta el cruce con el Río Cuenca, siguiendo en dirección sur-este por una línea imaginaria hasta el límite urbano; continúa por el Límite Urbano en dirección sur-oeste hasta la intersección con la Quebrada Chaguarchimbana; continúa hacia el norte hasta la unión con el Río Yanuncay; aguas abajo por este Río hasta la intersección por el Río Tomebamba sigue aguas abajo por la margen sur del Río Cuenca hasta la prolongación de la Avda. Max Uhle; hacia el norte por la vereda oriental de esta calle hasta su intersección con la Avda. González Suárez (Alcaldía de

Cuenca , www.cuenca.gov.ec/?q=node/8780).

Franklin Bermeo C. y Vanessa Morales M.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Art. 16º Machángara (Ver Anexo # 31, pág. 324)

La Parroquia MACHANGARA, se enmarca dentro de los siguientes límites: partiendo de la intersección del Río Machángara con el Límite Urbano, continúa en dirección sur-este por dicho límite, hasta la unión de los Ríos Cuenca y Machángara; sigue por este límite en dirección sur-oeste hasta el cruce con una línea imaginaria que sigue la misma dirección de la Quebrada de Milchichig; por esta línea imaginaria hasta la confluencia de dicha Quebrada con el Río Cuenca; desde este punto, aguas arriba por la Quebrada de Milchichig, hasta el cruce con la carretera Panamericana Norte, desde donde sigue hasta el puente sobre el Río Machángara; y desde este punto aguas arriba por dicho Río hasta llegar el cruce con el Límite Urbano, o sea el punto de partida (Alcaldía de Cuenca , www.cuenca.gov.ec/?q=node/8780).

3.4.5 Inventario de establecimientos tradicionales en donde se realizan platos típicos a base de maíz

En las parroquias rurales, se han seleccionado los lugares más característicos en donde se puede consumir los mejores platos hechos a base de maíz. Por otro lado, en las parroquias urbanas, se ejecutó la selección de los mejores restaurantes de comida típica donde su ingrediente principal es el maíz. A continuación se presentan las tablas con el levantamiento de información de la oferta gastronómica recopilada mediante investigación de campo:



UNIVERSIDAD DE CUENCA

3.4.5.1 Tabla # 1

Nombre del plato:	Chachis		
Lugar:	Ingredientes:	Precio:	Disponibilidad:
Restaurante el Maíz (Calle Larga 1-279)	Harina de maíz, queso y sal.	\$ 1,20	Lunes a Sábado



Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

3.4.5.2 Tabla # 2

Nombre del plato:	Chicha		
Lugar:	Ingredientes:	Precio:	Disponibilidad:
Aphrodisia Bar Cafetería (Av. Remigio Crespo y El Oro)	Harina de jora, panela.	\$ 0,50	Lunes a Sábado



Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

3.4.5.3 Tabla # 3

Nombre del plato:		Chihuiles	
Lugar:	Ingredientes:	Precio:	Disponibilidad:
Parroquia Baños (Plaza Central de Baños)	Harina de Maíz Blanco, queso, manteca, carne de chanco y anís.	\$ 0,20	Domingos.



Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

3.4.5.4 Tabla # 4

Nombre del plato:		Choclos con queso	
Lugar:	Ingredientes:	Precio:	Disponibilidad:
Parroquia El Valle (Parque Central del Valle)	Choclos y queso artesanal.	\$ 1,00	Lunes a Domingo.
Parroquia San Joaquín	Restaurante El Tequila (Choclo y queso artesanal)	\$ 1,60 ~ \$ 2,60	Martes a Domingo.
	Restaurante Las Palmeras (Choclo y queso artesanal)	\$ 1,00	Lunes a Domingo.
Parroquia Baños (Restaurante Tropisalon)	Choclo y queso artesanal	\$ 1,00	Lunes a Domingo.
Parroquia Llacao (Plaza Central de Llacao)	Choclo y queso artesanal	\$ 0,75	Sábado y Domingo.
Restaurante El Tequila (Gran Colombia 20-59)	Choclo, queso	\$ 2,80	Lunes a Domingo
Restaurante El Carbón (Presidente Borrero 10-69 y Gran Colombia)	Choclo, queso	\$ 3,20	Lunes a Sábado
Restaurante La Chozza (Av. De las Américas y Pasaje México)	Choclo asado con queso o salsa de casa	\$ 1,12	Lunes a Sábado



Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

3.4.5.5 Tabla # 5

Nombre del plato:	Dulces de Corpus		
Lugar:	Dulces:	Precio:	Disponibilidad:
Corpus Caffeteria (Bolívar y General Torres)	Arepa Anisados Rosados Pan de Maíz	\$ 0,25 c/u	Lunes a Sábado
Dulces Cuencanos (General Torres 7-33 y Presidente Córdova)	Delicados Rosados Arepas	\$ 0,20 c/u	Lunes a Domingo
Dulcería El Suspiro (Hermano Miguel 6-81 y Presidente Córdova)	Anisados Rosado Arepa Delicado	\$ 0,20 c/u	Lunes a Domingo



Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

3.4.5.6 Tabla # 6

Nombre del plato:	Empanadas de Maíz		
Lugar:	Ingredientes:	Precio:	Disponibilidad:
Restaurante Villa Rosa (Gran Colombia 12-22 y Tarqui)	Harina de maíz morocho, queso	\$ 5,70 (2 unidades)	Lunes a Viernes.

Nombre del plato:	Tablita de Empanadas de Morocho, Verde y Muchin		
Lugar:	Ingredientes:	Precio:	Disponibilidad:
Restaurante Guajibamba (Luis Cordero 12-32)	Maíz morocho, plátano verde y yuca.	\$ 4,50	Lunes a Sábado

Nombre del plato:	Empanadas de Humita		
Lugar:	Ingredientes:	Precio:	Disponibilidad:
Aphrodisia Bar Cafetería (Av. Remigio Crespo y El Oro)	Harina, mantequilla, huevos, bañada con salsa de queso y rellenas de humita.	\$ 2,50	Lunes a Sábado



Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.

3.4.5.7 Tabla # 7

Nombre del plato:	Humitas		
Lugar:	Ingredientes:	Precio:	Disponibilidad:
Parroquia Cumbe (Mercado Central de Cumbe)	Choclo tierno, mantequilla, quesillo, huevo.	\$ 0,40	Miércoles, Domingos y días festivos.
Parroquia Santa Ana (Mercado Central de Santa Ana)	Choclo, mantequilla, huevos, quesillo.	\$ 0,30	Domingos.
Parroquia Baños (Plaza Central de Baños)	Choclo, mantequilla, azúcar, quesillo.	\$ 1,00 (3 unidades)	Domingos.
Restaurante Raymipamba (Benigno Malo 8-59 entre Sucre y Bolívar)	Choclo tierno, queso, sal, azúcar.	\$ 1,50	Lunes a Domingo
Restaurante El Cántaro (Bolívar 8-50 y Luis Cordero)	Choclo, queso	\$ 1,15	Lunes a Sábado
Restaurante el Maíz (Calle Larga 1-279)	Choclo, queso.	\$ 1,20	Lunes a Sábado
Bar Cafetería Pan de Gallo (Calle Larga 1-209)	Choclo, queso, huevo, anís	\$ 0,75	Lunes a Sábado
La Casa de las Golosinas (Calle de las herrerías 2-10)	Choclo, anís	\$ 0,50	Lunes a Domingo
Aroma de café (Av. Loja 2-96)	Choclo, queso, huevos, azúcar, anís	\$ 0,50	Lunes a Domingo
Aphrodisia Bar Cafetería (Av. Remigio Crespo y El Oro)	Choclo tierno, manteca, huevos, queso	\$ 1,00	Lunes a Sábado
Restaurante La Chozza (Av. De las Américas y Pasaje México)	Choclo, queso, amaretto, azúcar, sal, crema de leche, vainilla, ron, huevos.	\$ 0,70	Lunes a Sábado



Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

3.4.5.8 Tabla # 8

Nombre del plato:	Morochó		
Lugar:	Ingredientes:	Precio:	Disponibilidad:
Parroquia Tarqui (Mercado Central de Tarqui)	Maíz blanco, Leche de vaca, Azúcar, Clavo de olor.	\$ 0,50	Domingos.
Parroquia Santa Ana (Mercado Central de Santa Ana)	Maíz blanco, Leche de vaca, Azúcar, Clavo de olor, Ishpingo, Canela.	\$ 0,40	Domingos.
Parroquia El Valle (Parque Central del Valle)	Maíz blanco, Leche de vaca, Azúcar, Especies de dulce.	\$ 0,50	Lunes a Domingo.
Parroquia Baños (Parque Central de Baños)	Maíz blanco, Leche de vaca, Azúcar, Canela.	\$ 0,50	Jueves a Domingo.
Parroquia Chiquintad (Frente a la escuela de Chiquintad)	Maíz blanco, Leche de vaca, Azúcar, Clavo de olor, pimienta dulce, anís pequeño.	\$ 0,50	Domingos.
Parroquia Checa (Panadería el Dorado)	Maíz blanco, Leche de vaca, Azúcar, Canela.	\$ 0,50	Sábados.
Mu Yogurt (Juan Jaramillo y Benigno Malo esquina)	Maíz blanco, Leche de vaca, Azúcar, Canela.	\$ 0,90	Lunes a Domingo.
Golosinas de Antaño (Flores Astudillo 2-54)	Maíz morochó, Leche de vaca, Azúcar, Canela, Panela, Clavo de olor, Ishpingo.	\$ 1,10	Lunes a Domingo.
	Observaciones: Este morochó a diferencia del tradicional de color blanco, es de color café debido a la utilización de la panela.		



Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

3.4.5.9 Tabla # 9

Nombre del plato:	Mote		
Lugar:	Ingredientes:	Precio:	Disponibilidad:
Parroquia Tarqui (Entrada a la parroquia Tarqui)	Maíz Blanco.	\$ 1,00 ~ \$ 3,00	Lunes a Domingo.
	Observaciones: Puede ser pelado o con cáscara.		
Parroquia Quingeo (Mercado Central de Quingeo)	Maíz Blanco y Zhima.	\$ 0,50	Domingos y días festivos.
	Observaciones: Aún se conserva la tradición de cocinar en olla de barro.		
Parroquia San Joaquín	Restaurante Los Maderos (Maíz Blanco).	\$ 3,00	Martes a Domingo.
	Restaurante Las Palmeras (Maíz Blanco).	\$1,50	Lunes a Domingo.
Restaurante El Tequila (Gran Colombia 20-59)	Maíz blanco	\$ 2,00	Lunes a Domingo
Parroquia Sayausí (Restaurante Rancho Dorado)	Maíz Blanco.	\$ 1,50.	Lunes a Domingo.



Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

3.4.5.10 Tabla # 10

Nombre del plato:		Mote Casado	
Lugar:	Ingredientes:	Precio:	Disponibilidad:
Restaurante el Maíz (Calle Larga 1-279)	Mote blanco y fréjol seco, orégano.	\$ 4,00	Lunes a Sábado



Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

3.4.5.11 Tabla # 11

Nombre del plato:	Mote Sucio		
Lugar:	Ingredientes:	Precio:	Disponibilidad:
Parroquia San Joaquín	Restaurante Los Maderos (Maíz Blanco, Manteca de Chancho).	\$ 3,00	Martes a Domingo.
	Restaurante Las Palmeras (Maíz Blanco, Chicharrón, Cebolla Verde, Manteca).	\$ 3,00	Lunes a Domingo.
	Restaurante El Tequila (Maíz Blanco, Manteca de Chancho, Cebolla verde o Paiteña)	\$ 2,00	Martes a Domingo.
Parroquia Sayausí	Restaurante Rancho Dorado (Maíz Blanco, Chicharrón, Manteca).	\$ 2,50	Lunes a Domingo.
	Restaurante Las Cabañas (Maíz Blanco, Manteca Negra)	\$ 3,50	Lunes a Domingo.
Restaurante El Tequila (Gran Colombia 20-59)	Maíz blanco, fritada, cebolla, manteca negra.	\$ 4,00	Lunes a Domingo
Restaurante Guajibamba (Luis Cordero 12-32)	Maíz blanco, manteca negra.	\$ 1,80	Lunes a Sábado
Restaurante el Maíz (Calle Larga 1-279)	Maíz pelado, manteca negra, cebollín.	\$ 2,40	Lunes a Sábado
Restaurante Mi Escondite (Juan José Flores 2-85 y Gonzalo Zaldumbide)	Maíz blanco, manteca negra.	\$ 2,50	Lunes a Domingo
Restaurante La Estancia del Rey (Av. de las Américas a 50m.de la entrada a Misicata)	Maíz blanco, manteca negra.	\$ 3,00	Lunes a Sábado



Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

3.4.5.12 Tabla # 12

Nombre del plato:	Motepillo		
Lugar:	Ingredientes:	Precio:	Disponibilidad:
Parroquia San Joaquín	Restaurante Los Maderos (Maíz Blanco, Huevo, Leche, Mantequilla, Cebolla Verde).	\$ 3,00	Martes a Domingo.
	Restaurante Las Palmeras (Maíz Blanco, Huevo, Leche, Mantequilla, Manteca de Cerdo, Sazonadores).	\$ 3,00	Lunes a Domingo.
	Restaurante El Tequila (Maíz Blanco, Huevo, Leche, Mantequilla, Cebolla Verde)	\$ 1,00 ~ \$ 2,00	Martes a Domingo.
Parroquia Sayausí	Restaurante Rancho Dorado (Maíz Blanco, Achiote, Hierbitas, Leche, Mantequilla).	\$ 2,50	Lunes a Domingo.
	Restaurante Las Cabañas (Maíz Blanco, Huevo, Cebolla Verde, Leche, Mantequilla, Manteca)	\$ 3,50	Lunes a Domingo.
Restaurante Raymipamba (Benigno Malo 8-59)	Maíz blanco, huevo, cebolla verde	\$ 3,50	Lunes a Domingo
Restaurante El Cántaro (Bolívar 8-50 y Luis Cordero)	Maíz blanco, huevo	\$ 1,50	Lunes a Sábado
Restaurante El Tequila (Gran Colombia 20-59)	Maíz blanco, huevo	\$ 4,00	Lunes a Domingo
Restaurante Guajibamba (Luis Cordero 12-32)	Maíz blanco, huevo, cebollín	\$ 1,80	Lunes a Sábado
Restaurante el Maíz (Calle Larga 1-279)	Maíz pelado, huevo, leche, mantequilla	\$ 2,40	Lunes a Sábado
Restaurante Mi Escondite (Juan José Flores 2-85 y Gonzalo Zaldumbide)	Maíz blanco, leche, crema de leche, cebolla, huevo	\$ 2,50	Lunes a Domingo
Restaurante La Choza (Av. De las Américas y Pasaje México)	Maíz blanco, huevo, manteca de cerdo, mantequilla, pimienta, comino, ajo, leche.	\$ 2,24	Lunes a Sábado

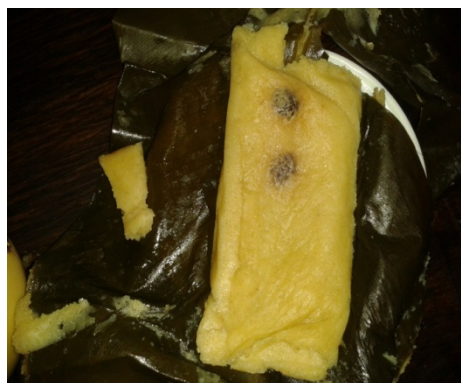




UNIVERSIDAD DE CUENCA

3.4.5.13 Tabla # 13

Nombre del plato:	Quimbolitos		
Lugar:	Ingredientes:	Precio:	Disponibilidad:
Parroquia Sinincay (Parque Central de Sinincay)	Maíz Blanco, Harina de Castilla, Pasas, Queso	\$ 1,00	Viernes, Sábado y Domingo.
Restaurante Raymipamba (Benigno Malo 8-59 entre Sucre y Bolívar)	Harina de maíz, huevos, pasas	\$ 1,50	Lunes a Domingo
Restaurante El Cántaro (Bolívar 8-50 y Luis Cordero)	Harina de maíz, huevos, queso, pasas	\$ 1,15	Lunes a Sábado
Corpus Caffeteria (Bolívar y General Torres)	Harina de castilla, harina de maíz, pasas, huevos	\$ 1,50	Lunes a Sábado
Restaurante el Maíz (Calle Larga 1-279)	Harina de maíz, queso, azúcar	\$ 1,20	Lunes a Sábado
La Casa de las Golosinas (Calle de las herrerías 2-10)	Harina de castilla, queso, pasas	\$ 0,40	Lunes a Domingo
Aroma de café (Av. Loja 2-96)	Harina de maíz, azúcar, queso, pasas	\$ 0,50	Lunes a Domingo
Aphrodisia Bar Cafetería (Av. Remigio Crespo y El Oro)	Harina de maíz, harina de trigo, manteca, mantequilla, queso, huevos, pasas	\$ 0,75	Lunes a Sábado



Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

3.4.5.14 Tabla # 14

Nombre del plato:		Tamales	
Lugar:	Ingredientes:	Precio:	Disponibilidad:
Parroquia Cumbe (Mercado Central de Cumbe)	Harina de Maíz-sabrosa, pollo, alverja, zanahoria, huevo.	\$ 0,40	Miércoles, Domingos y días festivos.
Parroquia Tarqui (Mercado Central de Tarquí)	Harina de Maíz-sabrosa, carne de pollo y chancho, pimienta, alverja, cebolla, huevo, pasas.	\$ 0,50	Domingos.
Parroquia Santa Ana (Mercado Central de Santa Ana)	Harina de Maíz-sabrosa, carne de pollo, alverja, zanahoria, huevo.	\$ 0,50	Domingos.
Parroquia Baños (Plaza Central de Baños)	Harina de Maíz-sabrosa, carne de chancho, alverja, manteca, zanahoria, huevo.	\$ 1,00. (3 unidades)	Domingos.
Parroquia San Joaquín (Restaurante Las Palmeras)	Harina de maíz blanco y maíz amarillo, carne de chancho, alverja, cebolla, zanahoria, pasas.	\$ 1,00	Lunes a Domingo.
Parroquia Sinincay (Plaza Central de Sinincay)	Harina de Maíz-sabrosa, carne de pollo y de chancho, alverja, manteca, zanahoria, huevo, pasas.	\$ 0,50	Viernes, Sábados y Domingos.
Restaurante Raymipamba (Benigno Malo 8-59 entre Sucre y Bolívar)	Maíz blanco, carne de chancho, vegetales, huevos, alverja, pasas.	\$ 1,50	Lunes a Domingo
Restaurante El Cántaro (Bolívar 8-50 y Luis Cordero)	Maíz sabrosa, pollo, zanahoria, alverja, huevo, pasas.	\$ 1,15	Lunes a Sábado
Restaurante El Tequila (Gran Colombia 20-59)	Harina de maíz, pollo, pasas, alverja, cebolla, pimienta.	\$ 1,00.	Lunes a Domingo
Restaurante Guajibamba (Luis Cordero 12-32)	Maíz sabrosa, carne de chancho, alverja, zanahoria, huevos y cebolla.	\$ 1,80	Lunes a Sábado
Restaurante el Maíz (Calle Larga 1-279)	Harina de maíz cauca, carne de cerdo, alverja, zanahoria.	\$ 1,35.	Lunes a Sábado
Bar Cafetería Pan de Gallo (Calle Larga 1-209)	Harina de maíz, huevo, carne de chancho o pollo, pasas, zanahoria, alverjas.	\$ 0,75	Lunes a Sábado



UNIVERSIDAD DE CUENCA

La Casa de las Golosinas (Calle de las herrerías 2-10)	Maíz sabrosa, huevo, zanahoria, alverja, pasas	\$ 0,60	Lunes a Domingo
Aroma de café (Av. Loja 2-96)	Harina de maíz, pollo, pimienta y huevo.	\$ 1,00	Lunes a Domingo
Aphrodisia Bar Cafetería (Av. Remigio Crespo y El Oro)	Harina de maíz, manteca de cerdo, carne de cerdo, zanahoria y alverja.	\$ 1,00	Lunes a Sábado



Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

3.4.5.15 Tabla # 15

Nombre del plato:	Timbulos		
Lugar:	Ingredientes:	Precio:	Disponibilidad:
Parroquia Baños (Plaza Central de Baños)	Harina de maíz blanco, panela, anís, canela, ishpingo, mantequilla y queso	\$ 0,50	Domingos.



Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

3.4.5.16 Tabla # 16

Nombre del plato:	Tortillas de Choclo		
Lugar:	Ingredientes:	Precio:	Disponibilidad:
Parroquia Quingeo (Mercado Central de Quingeo)	Choclo, Huevos, Sal, Azúcar, Manteca y Mantequilla.	\$ 0,40	Domingos y días festivos.
Parroquia El Valle (Parque Central del Valle)	Choclo, Huevos, Azúcar, Manteca y Mantequilla.	\$ 0,50	Todos los días de la semana.
Parroquia Llacao (Plaza Central de Llacao)	Choclo, Huevos, Anís, Manteca y Mantequilla.	\$ 0,50	Sábados y Domingos.
Parroquia Sinincay (Plaza Central de Sinincay)	Choclo, Huevos, Queso, Manteca y Mantequilla.	\$ 0,50	Sábados.



Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

3.4.5.17 Tabla # 17

Nombre del plato:	Tortillas de Maíz		
Lugar:	Ingredientes:	Precio:	Disponibilidad:
Parroquia Quingeo (Mercado Central de Quingeo)	Harina de maíz blanco, sal, azúcar, huevos, y bicarbonato .	\$ 0,35	Domingos y días festivos.
Parroquia El Valle (Parque Central del Valle)	Harina de maíz blanco, manteca, huevos, mantequilla	\$ 0,50	Lunes a Domingo.
Restaurante Villa Rosa (Gran Colombia 12-22 y Tarqui)	Harina de maíz blanco, manteca, huevos	\$ 4,00 (3 unidades)	Lunes a Viernes.
Aphrodisia Bar Cafetería (Av. Remigio Crespo y El Oro)	Harina de maíz, achiote, manteca de cerdo, queso.	\$ 2,00	Lunes a Sábado



Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

3.4.5.18 Tabla # 18

Nombre del plato:		Tostado	
Lugar:	Ingredientes:	Precio:	Disponibilidad:
Parroquia Tarqui (Entrada a la parroquia Tarqui)	Maíz Zapón, Manteca, Sal, Ajo.	\$ 0,50	Lunes a Domingo.
Parroquia Quingeo (Mercado Central de Quingeo)	Maíz Blanco, Agua, Aliño, Manteca.	\$ 0,50	Domingos y días festivos.
	Observaciones: La preparación del tostado varía dependiendo del sector, en algunos lugares primero se cocina el maíz en agua y luego se lo tuesta en manteca de chancho.		
Parroquia Paccha (Parque Central de Pacha)	Maíz Blanco, Agua, Manteca, Sal.	\$ 0,50	Ocasional.
Restaurante Guajibamba (Luis Cordero 12-32)	Maíz zapón, aceite.	\$ 1,00	Lunes a Sábado



Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

3.4.6 Trazado de la Ruta del Maíz

Una vez levantada la información correspondiente a los platos realizados a base de maíz tanto en las parroquias rurales como urbanas del cantón Cuenca y aplicando la metodología para la creación de rutas turísticas, se realizó el trazado de dos circuitos que conforman la Ruta del Maíz del cantón Cuenca.

El circuito #1 llamado Gastronomía Urbana consta de 2 días de duración. En el primer día se visita el Museo de las Culturas Aborígenes, lugar donde existen piezas arqueológicas vinculadas al uso del maíz, la galería está conformada por más de 5,000 piezas provenientes de diferentes culturas a lo largo de la historia aborígen del Ecuador. Luego se recorrerá las instalaciones del Museo Taller del Sombrero en donde se puede apreciar el proceso de elaboración de los sombreros de paja toquilla. A continuación se observará las diferentes variedades de maíz que se comercializan en el cantón Cuenca que se pueden encontrar en el Mercado 10 de Agosto. Siguiendo con el recorrido los turistas degustarán los dulces típicos preparados con maíz en la tienda “Dulces Cuencanos” y realizarán una visita de compras en el Centro Artesanal CEMUART localizado a muy pocos metros de la tienda. El almuerzo está previsto en el Restaurante Villa Rosa, en donde el turista puede elegir una de las dos opciones descritas en los itinerarios de viaje que se presentan más adelante. Después del almuerzo, el recorrido continuará con una visita al Museo de la Catedral Vieja, el parque Abdón Calderón, la plazoleta del Carmen (Plaza de las Flores) y la Catedral de la Inmaculada Concepción, en donde se procederá a la explicación de los aspectos más relevantes de cada uno de los puntos mencionados anteriormente. Se finalizará el recorrido con un delicioso café acompañado de una humita o quimbolito en el restaurante Raymipamba.

El segundo día empieza con un desayuno en la cafetería Aroma de Café (café con humita, quimbolito o tamal), para luego proseguir con una caminata por el sector de El Vado en donde se observará trabajos en hojalatería y refacción de



UNIVERSIDAD DE CUENCA

sombreros de paño y paja toquilla. La caminata continuará con un recorrido por el paseo 3 de noviembre, desde donde se apreciará varios atractivos representativos de la ciudad tales como la Universidad de Cuenca, la Casa de los Arcos, el sector de El Barranco, el Museo Historia de la Medicina, el Puente Roto y las Ruinas Arqueológicas de Todos Santos. El almuerzo de este día está programado en el restaurante El Maíz el cual se especializa en platos realizados con este producto. Una vez terminado el almuerzo, el recorrido continuará con una visita al Museo de Artes Populares CIDAP, en donde se pueden apreciar artesanías provenientes de diferentes países de América. Siguiendo con el itinerario se dispone de un tiempo de esparcimiento en el remodelado Parque de la Madre, para culminar con la degustación de un delicioso morocho en la cafetería Golosinas de Antaño, cuya receta varía de la tradicional, por la utilización de la panela lo que hace que esta bebida posea un sabor inigualable.

El circuito #2 llamado Gastronomía Rural consta de 1 día de duración. El recorrido comienza en el Museo de las Culturas Aborígenes, lugar donde existen piezas arqueológicas vinculadas al uso del maíz, la galería está conformada por más de 5,000 piezas provenientes de diferentes culturas a lo largo de la historia aborígen del Ecuador. Posteriormente se visitará la parroquia Quingeo, en donde el paisaje está lleno de maizales, que se prestan para la explicación del proceso de siembras y cosechas de los mismos. En la parroquia se degustará exquisitas tortillas de maíz, además de conocer el mercado, parque central, la iglesia y sus casas patrimoniales. El siguiente punto a visitar es la parroquia Santa Ana, lugar en el cual se elaboran deliciosos tamales, también se recorrerá su iglesia y parque central. A escasos minutos de esta última se encuentra la parroquia El Valle, aquí se elaboran las típicas tortillas de choclo acompañadas de morocho, y que se expenden en el mercado central. Prosiguiendo con el recorrido se llegará a la parroquia Turi conocido como el balcón de la ciudad de la ciudad, desde este sitio se aprecia mediante una vista panorámica la arquitectura de la ciudad. El recorrido finalizará en la parroquia Baños con un momento de relax en NOVAQUA SPA y la



UNIVERSIDAD DE CUENCA

degustación de los famosos tímbulos, chihuiles y humitas, platos característicos de esta parroquia.

Durante este recorrido se brindará información sobre mitos, fiestas, ofrendas y juegos en torno al maíz. A continuación se detallan los circuitos elaborados para mayor comprensión de la ruta.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

3.4.6.1 Circuito #1 Ruta del Maíz “Gastronomía Urbana”

Este circuito se lo realiza a pie y tiene una duración de 2 días y una extensión de 5.9 km., el circuito permite un recorrido por los principales atractivos del centro histórico de la ciudad de Cuenca, en donde el turista podrá disfrutar a más de la belleza paisajística, una variedad de platos típicos de la gastronomía cuencana, que se originan en torno al uso del maíz.

3.4.6.2 Mapa Circuito #1 Ruta del Maíz “Gastronomía Urbana”

Ruta del Maíz

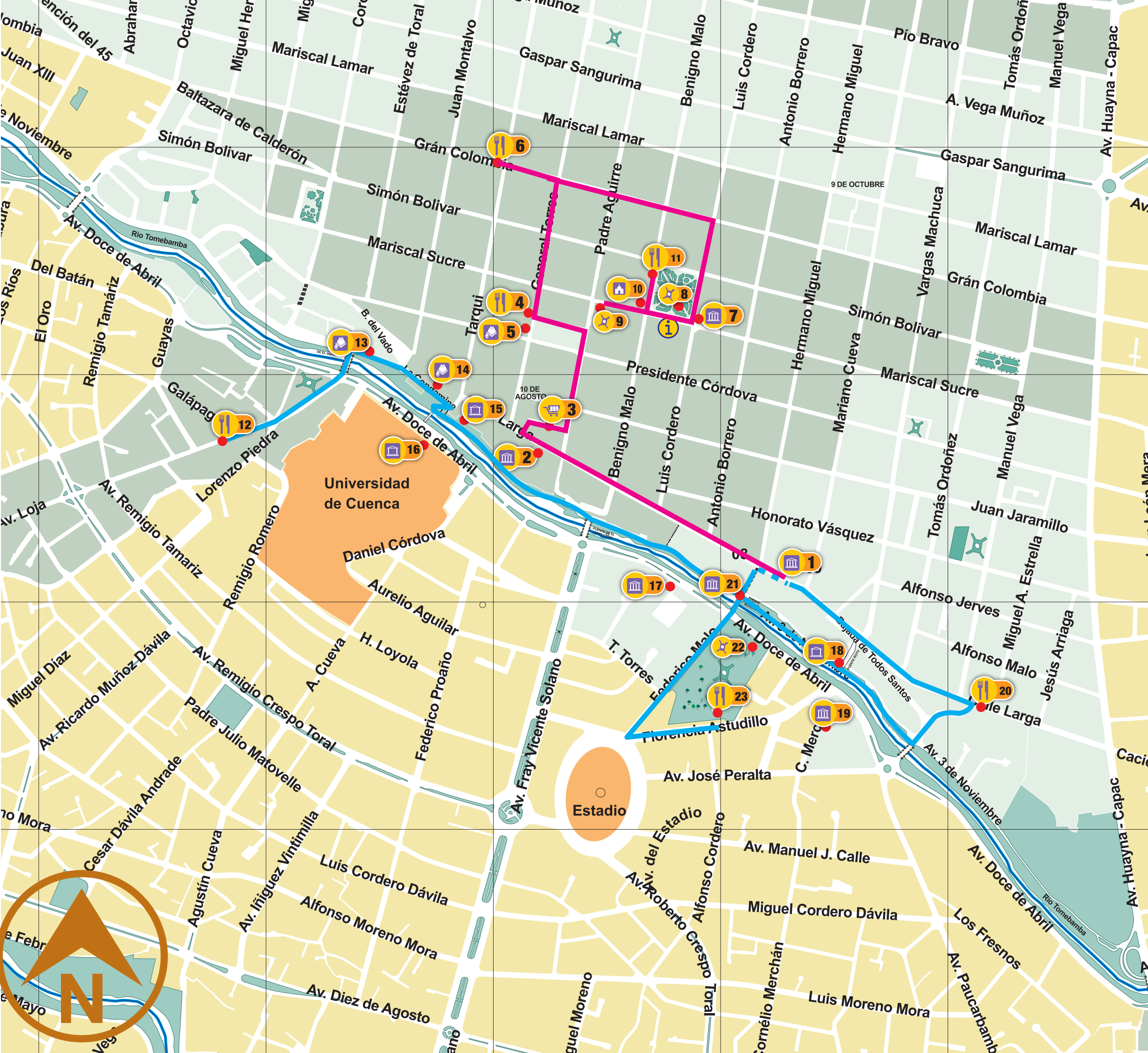
GASTRONOMÍA URBANA

Día Uno

1. Museo de las Culturas Aborígenes
2. Museo del Sombrero
3. Mercado 10 de Agosto
4. Dulces Cuencanos
5. Centro Artesanal CEMUART
6. Restaurante Villa Rosa
7. Museo de la Catedral Vieja
8. Parque Abdón Calderón
9. Plaza de las Flores
10. Catedral de la Inmaculada Concepción
11. Restaurante Raymipamba

Día Dos

12. Cafetería Aroma de Café
13. Taller de Hojalatería
14. Taller de sombreros de paja toquilla
15. Casa de los Arcos
16. Universidad de Cuenca
17. Museo Historia de la Medicina
18. Puente Roto
19. Ruinas Arqueológicas de Todos Santos
20. Restaurante El Maíz
21. Museo de Artes Populares CIDAP
22. Parque de la Madre
23. Cafetería Golosinas de Antaño





UNIVERSIDAD DE CUENCA

3.4.6.3 Circuito #2 Ruta del Maíz “Gastronomía Rural”

Este circuito se lo realiza en vehículo y tiene una duración de 1 día y una extensión de 72.5 km., el circuito permite un recorrido por las parroquias rurales del cantón Cuenca, en donde el turista podrá disfrutar y conocer más de cerca el proceso de cultivo del maíz, interactuar con la población local y deleitarse de una variedad de platos típicos elaborados por las hábiles manos de mujeres campesinas dedicadas a producir los más deliciosos alimentos a base de maíz.

3.4.6.4 Mapa Circuito #2 Ruta del Maíz “Gastronomía Rural”

1 Museo de las Culturas Aborígenes

3 Parroquia Santa Ana

5 Parroquia Turi

2 Parroquia Quingueo

4 Parroquia El Valle

6 Parroquia Baños

Ruta del Maíz

GASTRONOMÍA RURAL



6 Parroquia Baños



2 Parroquia Quingueo



3 Parroquia Santa Ana



5 Parroquia Turi



4 Parroquia El Valle





UNIVERSIDAD DE CUENCA

3.4.7 Itinerario de la Ruta del Maíz en el cantón Cuenca

A continuación se presentan los itinerarios de los dos circuitos que conforman la Ruta del Maíz. El primero de ellos está conformado por las parroquias urbanas del cantón Cuenca y el segundo por las parroquias rurales.

3.4.7.1 Itinerario Circuito #1 Ruta del Maíz “Gastronomía Urbana” (2 Días).

Día 1 - Tramo a Recorrer:	Tiempo:	Distancia:
➤ Visita al Museo de las Culturas Aborígenes: Observación de piezas arqueológicas vinculadas al maíz (herramientas para agricultura, utensilios para ofrendas y rituales).	8h30	2.5 km.
➤ Salida al Museo del Sombrero: Observación panorámica del sector moderno de la ciudad de Cuenca desde la Calle Larga. Observación del Museo Remigio Crespo Toral, Plaza de la Merced, Monumento al Padre Julio María Matovelle, casas coloniales y calle del Padrón.	9h30	
➤ Llegada al Museo del Sombrero: Exhibición de herramientas utilizadas para la elaboración de los sombreros realizados con paja toquilla. Fábrica de sombreros, en donde se puede apreciar el proceso de producción del sombrero.	10h00	
➤ Salida al Mercado 10 de Agosto.	11h00	
➤ Llegada al Mercado 10 de Agosto: Identificación de los diferentes tipos de maíz que se comercializan en el cantón Cuenca.	11h10	
➤ Salida a la Tienda Dulces Cuencanos: Observación de la Iglesia de San Francisco, Plaza de San Francisco, Imagen del Niño Viajero y textiles de los Otavaleños.	11h25	



UNIVERSIDAD DE CUENCA

➤ Llegada a la Tienda Dulces Cuencanos: Degustación de Dulces de Corpus Cristi realizados a base de Maíz.	11h45	
➤ Salida al Centro Artesanal CEMUART.	12h10	
➤ Visita al Centro Artesanal CEMUART: Los turistas pueden adquirir todo tipo de artesanías típicas del Ecuador, especialmente de la provincia del Azuay, entre los más importantes están: Sombreros de paja toquilla, joyería, tejidos, instrumentos musicales andinos, piezas de cerámica, entre otros.	12h15	
➤ Salida al Restaurante Villa Rosa.	13h00	
➤ Llegada al Restaurante Villa Rosa: Almuerzo Opción 1 Locro de Papas, Trucha con Eneldo, Plato de Frutas y Bebida. Opción 2 Empanadas de Maíz, Pollo a la Salvia o Teriyaki, Helado de Taxo y Bebida.	13h20	
➤ Salida al Centro Histórico de Cuenca.	15h00	
➤ Llegada al Centro Histórico: Visita al Museo de la Catedral Vieja, Parque Central Abdón Calderón, Plaza de las Flores, Iglesia del Carmen y Catedral de la Inmaculada Concepción.	15h30	
➤ Salida al Restaurante Raymipamba.	17h00	
➤ Llegada al Restaurante Raymipamba: Degustación de Humita ó Quimbolito con Café.	17h10	
➤ Fin del recorrido Día 1	18h00	



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Día 2 - Tramo a Recorrer:	Tiempo:	Distancia:
➤ Desayuno en Cafetería Aroma de Café: Humita, Quimbolito, ó Tamal con Café.	9h00	3.4 km.
➤ Caminata: Observación de la Iglesia de San Roque, trabajos realizados en hojalata, sombreros de paño y paja toquilla, Casa de los Arcos (Sector de El Vado); observación de la Universidad de Cuenca, Río Tomebamba, Museo de la Medicina, Puente Roto, (Paseo 3 de Noviembre); Ruinas Arqueológicas de Todos Santos(Subida de Todos Santos).	10h15	
➤ Llegada al Restaurante el Maíz: Almuerzo Carne de res o chanco a la parrilla, motepillo, papas, encebollado y bebida.	12h15	
➤ Salida al Museo de Artes Populares CIDAP: vista panorámica de la parte nueva de la ciudad de Cuenca, Iglesia de Todos Santos y Barrio de las panaderas.	13h45	
➤ Llegada al Museo de Artes Populares CIDAP.	14h15	
➤ Salida al Parque de la Madre: Breve historia del Parque e información sobre Jefferson Pérez.	15h15	
➤ Llegada al Parque de la Madre: Tiempo de recreación y esparcimiento.	15h30	
➤ Salida a la Cafeteria Golosinas de Antaño.	16h00	
➤ Llegada a la Cafeteria Golosinas de Antaño: Degustación de Morocho.	16h15	
➤ Fin del recorrido Día 2	17h00	
Autores: Franklin Bermeo y Vanessa Morales		
Nota: La ruta se realiza a pie. Esta ruta es recomendable realizarla de Lunes a Viernes.		



UNIVERSIDAD DE CUENCA

3.4.7.1.1 Costo del Circuito #1 Ruta del Maíz “Gastronomía Urbana”.

Duración:	2 días	Mínimo Pax	4	Máximo Pax	8
Actividad					Costo
Entrada al Museo de las Culturas Aborígenes					\$ 2,00
Mercado 10 de Agosto. Explicación por parte de la dueña del local, sobre los tipos de maíz que se producen en el cantón Cuenca.					\$ 5,00
Dulces Cuencanos: Degustación de Dulces de Corpus realizados a base de Maíz.					\$ 1,50
Restaurante Villa Rosa: Almuerzo Opción 1 Locro de Papas, Trucha con Eneldo, Plato de Frutas y Bebida. Opción 2 Empanadas de Maíz, Pollo a la Salvia o Teriyaki, Helado de Taxo y Bebida.					\$ 20,31
Entrada al Museo de la Catedral Vieja.					\$ 2,00
Plaza de las Flores: Degustación de Agua de Pítimas.					\$ 1,50
Restaurante Raymipamba: Degustación de Humita o Quimbolito con café.					\$ 3,00
Cafetería Aroma de Café: Desayuno; Humita, Quimbolito ó Tamal con café					\$ 2,00
Restaurante el Maíz: Almuerzo Carne de res o chanco a la parrilla, motepillo, papas, encebollado y bebida.					\$ 11,00
Golosinas de Antaño: Degustación de Morocho.					\$ 1,00
Guianza (Costo \$ 130,00 / 4 pax)					\$ 32,50
Costo de la Ruta					\$ 81,81
Imprevistos					\$ 5,00
Costo Neto					\$ 86,81
Comisión 20% (\$ 21,70)					\$ 108,51
I.V.A de Intermediación (2,4%)					\$ 2,60
Costo Total de la ruta por persona					\$ 111, 12
Observaciones: El guía es bilingüe.					



UNIVERSIDAD DE CUENCA

3.4.7.2 Circuito #2 Ruta del Maíz “Gastronomía Rural” (Full Day).

Tramo a Recorrer:	Tiempo:	Distancia:
➤ Visita al Museo de las Culturas Aborígenes: Observación de piezas arqueológicas vinculadas al maíz (herramientas para agricultura, utensilios para ofrendas y rituales).	9h30	72.5 km.
➤ Salida a la Parroquia Quingeo (Recorrido en vehículo), Explicación general de la parroquia, Explicación de Siembras, Cosechas y Vista Panorámica de Maizales.	10h00	
➤ Llegada a la Parroquia Quingeo: Degustación de Tortillas de Maíz en el mercado central, visita a la Iglesia del Señor de los Milagros, visita al Parque Central y Observación de las Casas Patrimoniales.	10h50	
➤ Salida a la Parroquia Santa Ana (Recorrido en vehículo), Explicación general de la parroquia, Explicación de Mitos, Fiestas y Ofrendas del Maíz.	11h20	
➤ Llegada a la Parroquia Santa Ana: Degustación de Tamales en el mercado central, visita a la Iglesia de Santa Ana y visita a la Plaza Central.	11h45	
➤ Salida a la Parroquia el Valle (Recorrido en vehículo), explicación general de la parroquia y explicación acerca de los juegos del maíz.	12h15	
➤ Llegada a la Parroquia El Valle: Degustación de tortillas de choclo y morocho en la Plaza Central, visita a la Plaza Central y vista a la Iglesia de la parroquia.	12h30	



UNIVERSIDAD DE CUENCA

➤ Salida a la Parroquia Turi (Recorrido en vehículo), explicación general de la parroquia.	13h00	
➤ Llegada a la Parroquia Turi: Degustación de Canelazo, tour de compras de artesanías, vista panorámica de la ciudad de Cuenca desde el Mirador y visita a la casa Taller de Eduardo Vega.	13h25	
➤ Salida a la parroquia Baños. Explicación general de la parroquia, aguas termales, turismo y gastronomía.	14h20	
➤ Llegada a la parroquia Baños: Tiempo de Relax en NOVAQUA SPA. Degustación de Timbulos, Chihuiles y Humitas en la Plaza Central, Visita a la Iglesia de la Virgen de Guadalupe, Vista panorámica de la ciudad de Cuenca desde el Mirador.	14h40	
➤ Fin del recorrido	18h00	
Autores: Franklin Bermeo y Vanessa Morales		
Nota: Esta ruta es recomendable realizarla los días sábados y domingos, debido a que los establecimientos que se encuentran ubicados en las parroquias rurales solo realizan sus ventas estos días. La ruta se realiza en vehículo.		



UNIVERSIDAD DE CUENCA

3.4.7.2.1 Costo del Circuito #2 Ruta del Maíz “Gastronomía Rural”.

Duración:	Full Day	Mínimo Pax	4	Máximo Pax	8
Actividad					Costo
Museo de las Culturas Aborígenes					\$ 2,00
Visita a la Parroquia Quingeo: Degustación de Tortillas de Maíz en el mercado central.					\$ 0,35
Visita a la Parroquia Santa Ana: Degustación de Tamales en el mercado central.					\$ 0,50
Visita a la Parroquia El Valle: Degustación de Tortillas de Choclo y Morocho en la Plaza Central.					\$ 1,00
Visita a la Parroquia Turi: Degustación de Canelazo.					\$ 1,00
Visita a la parroquia Baños: Degustación de Timbulos, Chihuiles y Humitas en la Plaza Central y Tiempo de Relax en NOVAQUA SPA.					\$ 14,00
Trasporte (Transporte \$ 80,00 / 4 pax)					\$ 20,00
Guianza (Costo \$ 65,00 / 4 pax)					\$ 16,25
Costo de la Ruta					\$ 55,10
Imprevistos					\$ 5,00
Costo Neto					\$ 60,10
Comisión 20% (\$ 15.03)					\$ 75,13
I.V.A de Intermediación (2,4%)					\$ 1,80
Costo Total de la Ruta por persona					\$ 76,93
Observaciones: El guía es bilingüe. El transporte es una Van con capacidad para 10 personas.					



UNIVERSIDAD DE CUENCA

3.4.8 Presentación de la Ruta del Maíz

Como herramientas de publicidad y para facilitar el acceso de la información de la Ruta del Maíz al público en general, se ha optado por la elaboración de un tríptico informativo (disponible en inglés y español) y una página web, en donde constarán los puntos de la ruta, además de información general sobre el maíz y su importancia dentro de la gastronomía cuencana, galerías multimedia, información de festividades en donde se utiliza el maíz como ingrediente primordial para la elaboración de distintos platos además de un recetario en donde se encuentran los platos más representativos de la cocina cuencana.

3.4.8.1 Tríptico Informativo

El tríptico de la ruta del maíz tiene formato A3 (29,7 cm x 42 cm), impreso en papel couché a full color.

En su anverso se encuentra el logotipo de la ruta, y su mapa de ubicación. En el reverso se encuentra información relevante de los atractivos turísticos que se pueden observar en el trayecto de la ruta.

A continuación se presentan los trípticos informativos correspondientes a los dos circuitos que integran la ruta.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

3.4.8.1.1 Tríptico Informativo Circuito #1 “Gastronomía Urbana”

Ruta del Maíz

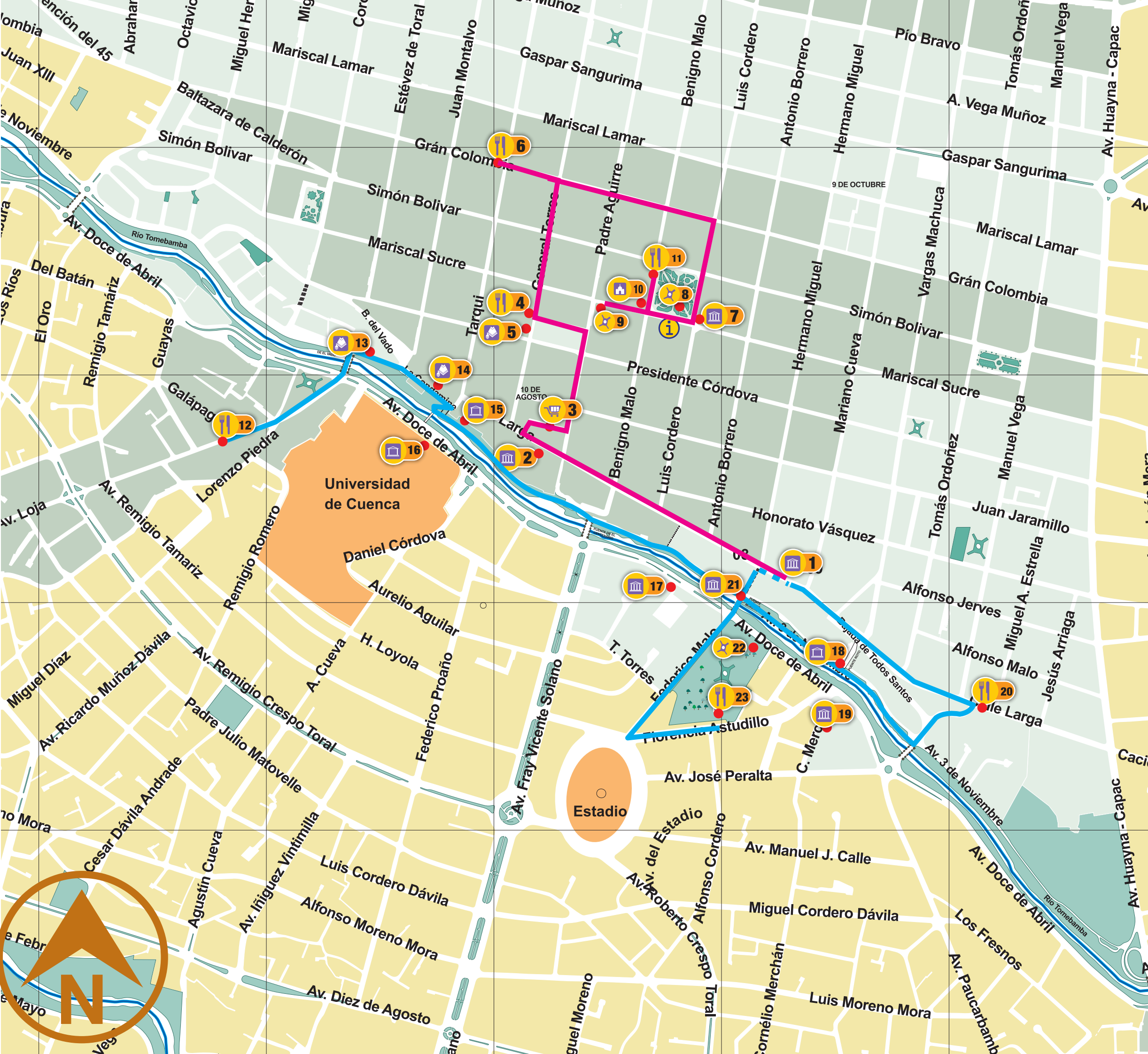
GASTRONOMÍA URBANA

Día Uno

1. Museo de las Culturas Aborígenes
2. Museo del Sombrero
3. Mercado 10 de Agosto
4. Dulces Cuencanos
5. Centro Artesanal CEMUART
6. Restaurante Villa Rosa
7. Museo de la Catedral Vieja
8. Parque Abdón Calderón
9. Plaza de las Flores
10. Catedral de la Inmaculada Concepción
11. Restaurante Raymipamba

Día Dos

12. Cafetería Aroma de Café
13. Taller de Hojalatería
14. Taller de sombreros de paja toquilla
15. Casa de los Arcos
16. Universidad de Cuenca
17. Museo Historia de la Medicina
18. Puente Roto
19. Ruinas Arqueológicas de Todos Santos
20. Restaurante El Maíz
21. Museo de Artes Populares CIDAP
22. Parque de la Madre
23. Cafetería Golosinas de Antaño



Ruta del Maíz

GASTRONOMÍA URBANA

Este paseo le llevará por un emocionante y educativo viaje para conocer los diferentes usos que tiene este alimento.



Santa Ana de los Ríos de Cuenca, es la capital de la provincia del Azuay, está situada a 2,530 m.s.n.m., fue declarada por la UNESCO “Patrimonio Cultural de la Humanidad” el 1 de diciembre de 1999.

A Cuenca se la conoce también como “Atenas del Ecuador”, ciudad cultural del Ecuador.

Su temperatura fluctúa entre los 14°C y los 18°C, su bello paisaje urbanístico mantiene armonía con el entorno geográfico.

Su centro Histórico es el más grande y el mejor conservado del país, en donde se fusiona las flores, las artesanías, las fiestas, la gastronomía, la historia, la cultura y la calidez de su gente dentro de una ciudad moderna y atractiva.

1. Museo de las Culturas Aborígenes (Calle Larga 5-24 entre Hermano Miguel y Mariano Cueva): El museo cuenta con unas 5.000 piezas en exhibición al público, que corresponden a todos los periodos de la historia aborígen del Ecuador, constituyéndose así en el Museo Arqueológico más completo de la ciudad de Cuenca y la región.

2. Museo del Sombrero (Calle Larga 10-41 y Padre Aguirre): Es un espacio en el que se ha recreado un taller de compostura, en el que se exhiben las herramientas utilizadas para la transformación de la paja toquilla.

3. Mercado 10 de Agosto (Calle Larga y General Torres): En este mercado se pueden encontrar toda clase de víveres y algunas artesanías, además se pueden apreciar las variedades de maíz que se producen en el cantón Cuenca.

4. Dulces Cuencanos (General Torres entre Mariscal Sucre y Presidente Córdova): Es un local dedicado a la elaboración y venta de dulces de Corpus, que se pueden encontrar durante todo el año.

5. Centro Artesanal CEMUART (General Torres entre Mariscal Sucre y Presidente Córdova): Ofrece una gran variedad de artesanías al visitante, tales como: cerámica, paja toquilla, tejidos, joyería, pintura, orfebrería, cincelado en aluminio, pintura, tallado en madera, mármol y otros materiales.

6. Restaurante Villa Rosa (Gran Colombia 12-22): Ubicado en el centro histórico de Cuenca, fue inaugurado en 1992, en una hermosa casa de la época republicana, restaurada y decorada con elementos propios de finales del siglo XIX.

7. Museo de la Catedral Vieja (Mariscal Sucre y Luis Cordero esquina): Llamada también Iglesia del Sagrario, construida diez años después de la fundación de Cuenca y durante el primer obispado de la ciudad en 1567, actualmente es un museo de arte religioso.

8. Parque Central Abdón Calderón: El parque Calderón es un sitio ideal para iniciar un recorrido por el centro histórico, además de ser un lugar de encuentro y descanso para cuencanos y turistas, se puede disfrutar de la cotidianidad de la ciudad al son de la música y el arte.

9. Plaza de las Flores (Mariscal Sucre y Padre Aguirre esquina): Se encuentra ubicada a pocos metros del parque Calderón, en un pequeño espacio junto a la Iglesia del Carmen del Asunción, en donde a diario se expenden flores y plantas de la región.

10. Catedral de la Inmaculada Concepción (Mariscal Sucre y Benigno Malo esquina): Representa el más grande e importante monumento a la fe de los católicos cuencanos. Su construcción empezó en el año de 1885 y se prolongó por casi 100 años. Esta edificación combina varios estilos arquitectónicos, predominando el estilo románico en su forma general.

11. Restaurante Raymipamba (Benigno Malo 8-59 y Mariscal Sucre): Es el restaurante más conocido en la ciudad de Cuenca, por su gastronomía y su ubicación. Ofrece lo mejor en comida nacional e internacional, brindando una extensa variedad de platos a la carta.

12. Cafetería Aroma de Café (Av. Loja y Galápagos): Es una cafetería en donde se elaboran productos de maíz como: humitas, quimbolitos y tamales de manera tradicional.

13. Taller de Hojalatería (Calle La Condamine): Subiendo la calle La Condamine, se pueden observar talleres de artesanos hojalateros, que realizan jarros, moldes, regaderas, baldes, ollas, entre otros.

14. Taller de Sombreros de Paño y Paja Toquilla (Calle La Condamine): En este sector se pueden observar talleres de refacción de sombreros de paja toquilla y de paño.

15. Casa de los Arcos (Calle La Condamine y Tarqui): Fue construida a finales de 1800. Durante muchos años estuvo abandonada, pero la Universidad de Cuenca adquirió este bien y con la ayuda de artistas y especialistas en restauración empezaron un arduo trabajo de recuperación de la pintura mural.

16. Universidad de Cuenca (Av. 12 de Abril y Av. Loja): Fue creada el 15 de octubre de 1867. En la actualidad da cabida a más de 30.000 estudiantes en 11 facultades que ofertan alrededor de 50 carreras en todas las áreas del conocimiento.

17. Museo de Historia de la Medicina (Av. 12 de Abril 7-55): Este museo proporciona información pedagógica, científica y documental sobre la medicina. En su interior existen alrededor de 1.200 piezas que dan fe de la evolución de la medicina ecuatoriana y especialmente azuaya.

18. Puente Roto (Paseo Tres de Noviembre y Todos Santos): Fue construido entre 1840 y 1850 y enlazaba la ciudad antigua con El Ejido, sector moderno de la urbe. En 1950 se produjo una gran creciente del Tomebamba que destruyó al puente dejándolo con la imagen actual.

19. Ruinas Arqueológicas de Todos Santos (Calle Larga 2-23 y Manuel Vega): Las Ruinas de Todos los Santos, constituye un sitio arqueológico. Aquí se puede encontrar vestigios pertenecientes a las culturas: Cañari, Incásica e Hispánica.

20. Restaurante el Maíz (Calle Larga 1-279 y Calle de los Molinos Sector Banco Central): Ubicado en la zona emblemática de Cuenca, cercano a las ruinas de Pumapungo que forman parte del barranco del río Tomebamba, es un espacio creado para rescatar la tradición del arte culinario cuencano.

21. Museo de Artes Populares CIDAP (Hermano Miguel 3-23 (escalinata): Fue fundado el 3 de noviembre de 1975, el Museo cuenta actualmente con más de siete mil piezas de artesanías provenientes de diferentes países de América siendo las más sobresalientes de México, Guatemala, Colombia, Perú y Ecuador.

22. Parque de la Madre (Riveras del Tomebamba en la Av. Federico Malo y 12 de Abril): Es un parque destinado a la recreación y al deporte, cuenta con espacios verdes y juegos infantiles así como de un sendero para atletas.

23. Cafetería Golosinas de Antaño (Florencia Astudillo): En esta cafetería se prepara la bebida típica de maíz llamada morocho de forma muy tradicional, marcando la diferencia con la utilización de la panela.



INFO

Web: www.rutadelmaiz.tk

e-mail: rutadelmaiz@outlook.com

Telf.: 0980-358-058 / 0984-099-034

Ruta del Maíz

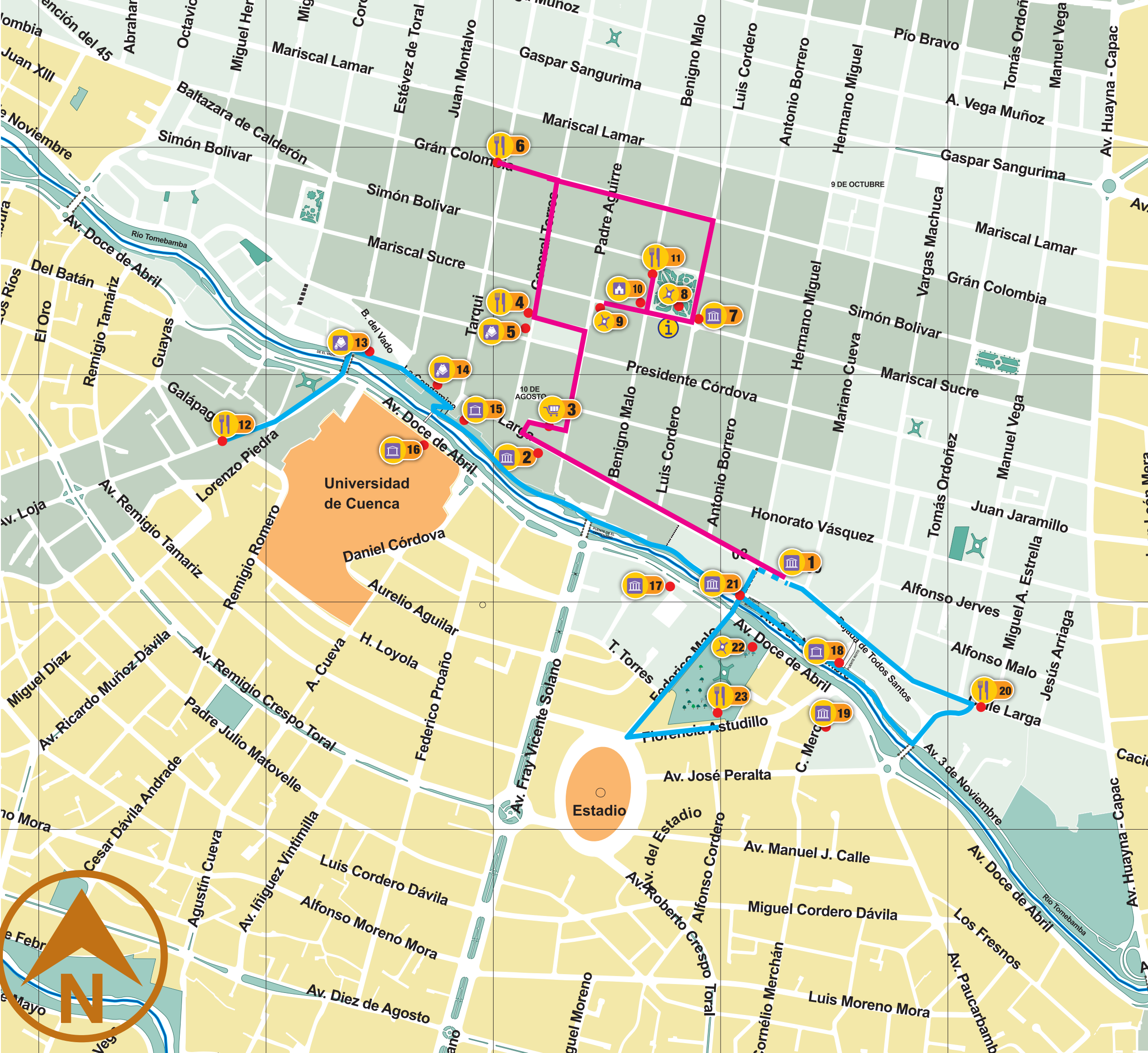
GASTRONOMÍA URBANA

Día Uno

1. Museo de las Culturas Aborígenes
2. Museo del Sombrero
3. Mercado 10 de Agosto
4. Dulces Cuencanos
5. Centro Artesanal CEMUART
6. Restaurante Villa Rosa
7. Museo de la Catedral Vieja
8. Parque Abdón Calderón
9. Plaza de las Flores
10. Catedral de la Inmaculada Concepción
11. Restaurante Raymipamba

Día Dos

12. Cafetería Aroma de Café
13. Taller de Hojalatería
14. Taller de sombreros de paja toquilla
15. Casa de los Arcos
16. Universidad de Cuenca
17. Museo Historia de la Medicina
18. Puente Roto
19. Ruinas Arqueológicas de Todos Santos
20. Restaurante El Maíz
21. Museo de Artes Populares CIDAP
22. Parque de la Madre
23. Cafetería Golosinas de Antaño



Ruta del Maíz

URBAN GASTRONOMY

This walking tour takes you on an exciting and educational journey to experience the different uses of this food staple.



Santa Ana de los Rios de Cuenca is the capital of the province of Azuay. It is located at an altitude of 2,530 meters (8,300 feet) and was declared a UNESCO World Heritage Site on December 1, 1999. Cuenca is known as the Athens of Ecuador, the cultural capital of Ecuador. Its temperatures fluctuate between 14C and 18C (57F to 65F) and its beautiful urban landscape is in harmony with its geographical environment. Cuenca's historic center is the largest and best preserved in the country. Flowers, artifacts, celebrations, gastronomy, history, culture and the warmth of the people are all fused into one within this modern and attractive city.

1. Museum of Culturas Aborígenes (Calle Larga 5-24 between Hermano Miguel and Mariano Cueva): This museum exhibits around 5,000 artifacts covering all periods of the aboriginal history of Ecuador and boasts the most complete collection in the city of Cuenca and the region.

2. Museum of the Sombrero (Calle Larga 10-41 and Padre Aguirre): The museum has recreated an antique workshop which exhibits the tools used to transform straw into hats.

3. Market 10 de Agosto (Calle Larga and General Torres): In this marketplace one can find all kinds of foods and handicrafts; many varieties of corn that is being produced in the Cuenca canton are on display and for sale.

4. Cuenca Sweets Store (General Torres, between Mariscal Sucre and Presidente Cordova): This store is dedicated to the sale of sweets for the Corpus Christi celebration in May, yet sweets can be bought throughout the year.

5. Art Center CEMUART (General Torres, between Mariscal Sucre and Presidente Cordova): This arts center offers a great variety of handicrafts such as ceramics, straw hats, fabrics, jewelry, paintings, aluminum art, and carvings in wood, marble and other materials.

6. Restaurant Villa Rosa (Gran Colombia 12-22): One of Cuenca's finest restaurants, located in the historic center of Cuenca in a beautiful restored house in the Republican style. Villa Rosa opened in 1992 and is decorated with 19th century furniture.

7. Museum of the Old Cathedral (Corner of Mariscal Sucre and Luis Cordero) is also called Iglesia del Sagrario and was constructed in 1567, 10 years after the founding of Cuenca during the reign of the first bishop of the city. It is now a museum of religious art.

8. Park Abdon Calderon: This park is ideally situated to start a tour of the historic center. It is a place to meet and greet for Cuencanos and tourists alike, where they can enjoy everyday life of the city while listening to the sounds of music.

9. Flower market (Corner of Mariscal Sucre and Padre Aguirre): Located very close to the Calderon park, in a small space next to the Carmen del Asuncion church, one can buy flowers and plants from the region here every day of the week.

10. Cathedral of the Immaculada Concepcion (Corner of Mariscal Sucre and Benigno Malo): This church is the largest and most important catholic monument for the people of Cuenca. Construction started in 1885 and it took almost 100 years to finish. The building combines several architectural styles, but is predominantly constructed in the romanesque style.

11. Restaurant Raymipamba (Benigno Malo 8-59 and Mariscal Sucre): This is Cuenca's most famous restaurant because of its gastronomy and location, offering national and international dishes and providing an extensive variety of a la carte dishes.

12. Café Aroma de Café (Av. Loja and Galapagos): A café where one can enjoy a cup of coffee accompanied by many corn products, such as humitas, quimbolitos and tamales, all made in the traditional way.

13. Ironmongery (Calle de Condamine): On the steep Condamine street there are many artisan workshops where one can find pots, pans, buckets and traditional crosses.

14. Workshop Paño y Paja Toquilla (Calle la Condamine): This is where you find stores for the repair of the traditional straw Panama hats.

15. Casa de los Arcos (Calle La Condamine and Tarqui): This house was built at the end of the 1800s. It stood empty for many years, but the University of Cuenca recently acquired it and, with the assistance of local artists and specialists, the restoration was started and mural paintings were recovered in the process.

16. University of Cuenca (Av. 12 de Abril and Av. Loja). This university was founded on October 15, 1867. It has more than 16,000 students and its 11 colleges offer around 50 major areas of study.

17. Museum Historia de la Medicina (Av. 12 de Abril 7-55): The museum provides information and documentation about the science of medicine. It contains around 1,200 pieces that show the evolution of medicine in Ecuador (in particular in the province of Azuay).

18. The Broken Bridge (Paseo 3 de Noviembre and Todos Santos): Built between 1840 and 1850 and linking the old center with the modern part of the city, it was destroyed during the great flood of 1950.

19. Ruins Todos Santos (Calle Larga 2-23 and Manuel Vega): These ruins are an archaeological site where remains belonging to the Canari, Inca and Spanish cultures were uncovered.

20. Restaurant El Maiz (Calle Larga 1-279 and Calle de los Molinos Sector Banco Central): Located in a symbolic part of town, close to the Pumapungo ruins that form part of the Tomebamba gorge

(El Barranco), this is a place that was created to rescue the traditions of Cuencano cuisine.

21. Museum de Artes Populares CIDAP (Hermano Miguel 3-23, Escalinata): Founded on November 3, 1975, this museum has more than 7,000 pieces in its collection. It exhibits outstanding popular art from Mexico, Guatemala, Colombia, Peru, and Ecuador.

22. Park La Madre (Riveras del Tomebamba on Av. Frederico Malo and Av. 12 de Abril): This park was created for the citizens of Cuenca and is used for recreation and sports, with many green spaces, a playground for children and a track for athletes.

23. Café Golosinas de Antano (Florencia Astudillo): In this café Morocho is prepared, a typical and traditional beverage made from a special kind of corn.



INFO

Web: www.rutadelmaiz.tk

e-mail: rutadelmaiz@outlook.com

Phone: 0980-358-058 / 0984-099-034



UNIVERSIDAD DE CUENCA

3.4.8.1.2 Tríptico Informativo Circuito #2 “Gastronomía Rural”

1 Museo de las Culturas Aborígenes

3 Parroquia Santa Ana

5 Parroquia Turi

2 Parroquia Quingueo

4 Parroquia El Valle

6 Parroquia Baños

Ruta del Maíz

GASTRONOMÍA RURAL



6 Parroquia Baños



2 Parroquia Quingueo



3 Parroquia Santa Ana



5 Parroquia Turi



4 Parroquia El Valle



Ruta del Maíz

GASTRONOMÍA RURAL

Este paseo le llevará por un emocionante y educativo viaje para conocer los diferentes usos que tiene este alimento.



Santa Ana de los Ríos de Cuenca, es la capital de la provincia del Azuay, está situada a 2,530 m.s.n.m., fue declarada por la UNESCO “Patrimonio Cultural de la Humanidad” el 1 de diciembre de 1999.

A Cuenca se la conoce también como “Atenas del Ecuador”, ciudad cultural del Ecuador.

Su temperatura fluctúa entre los 14°C y los 18°C, su bello paisaje urbanístico mantiene armonía con el entorno geográfico.

Su centro Histórico es el más grande y el mejor conservado del país, en donde se fusiona las flores, las artesanías, las fiestas, la gastronomía, la historia, la cultura y la calidez de su gente dentro de una ciudad moderna y atractiva.

1 Museo de las Culturas Aborígenes

(Calle Larga 5-24 entre Hermano Miguel y Mariano Cueva):

El museo cuenta con unas 5.000 piezas en exhibición al público, que corresponden a todos los periodos de la historia aborígen del Ecuador, constituyéndose así en el Museo Arqueológico más completo de la ciudad de Cuenca y la región.

2 Parroquia Quingeo

La mayor parte de la población es indígena, los días domingos tienen lugar interesantes ferias semanales, ocasiones propicias para desarrollar actividades económicas entre los miembros de la parroquia y de diferentes parroquias colindantes.

Existen Lugares en donde se pueden observar algunos vestigios arqueológicos como Cruzhuayco, Allpa Cruz, Loma Guaman y Loma Cruz.



3 Parroquia Santa Ana

Entre sus atractivos turísticos se encuentran el Cerro Mama Tepal: Ubicado a 2 Km. Del centro parroquial, constituye un excelente mirador natural desde el cual se observa una vista panorámica del sector en la que se puede apreciar la ciudad de Cuenca, parte de Azogues, los ríos Quingeo, Chordeleg, etc. En la cima existe una pequeña capilla, en donde se celebra cada año la “Fiesta de la Cruz”.

Las Playas del Chorro: Ubicado a 2 km. del centro parroquial, junto al río Quingeo, en este lugar existen canchas de arena y amplias áreas verdes para recreación y esparcimiento familiar.



INFO:
Web: www.rutadelmaiz.tk
e-mail: rutadelmaiz@outlook.com
Telf: 0980-358-058 / 0984-099-034

4 Parroquia El Valle

En la parroquia El Valle se puede visitar los siguientes atractivos:

Las lagunas de Cochapamba que se caracterizan por estar llenas de totora.

La colina de Tasqui, que permite una impresionante vista de la parroquia y de la ciudad de Cuenca.

El Sector conocido como “El Verde”, un cerro sagrado para los Cañaris en donde se encuentran gran cantidad de vestigios cerámicos y desde donde se observa parte de la ciudad de Cuenca.



5 Parroquia Turi

La parroquia Turi es conocida como el Balcón de la Ciudad, ya que no hay un mejor sitio para apreciar la arquitectura de la ciudad, a más de ser un excelente lugar para tomar fotografías.

6 Parroquia Baños

Baños se encuentra ya posicionado en el mercado turístico de Cuenca por la presencia de aguas termales y una infraestructura de servicios vinculados al relax y esparcimiento.

En sus inmediaciones se encuentra el bosque protector de Sunsun Yanasacha y el bosque protector de la cuenca del río Paute-micro-cuenca del río Yanuncay e Irquis, bosques ricos en flora y fauna que constituyen paisajes naturales de interés científico y visual.

1 Museo de las Culturas Aborígenes

3 Parroquia Santa Ana

5 Parroquia Turi

2 Parroquia Quingueo

4 Parroquia El Valle

6 Parroquia Baños

Ruta del Maíz

GASTRONOMÍA RURAL



6 Parroquia Baños



2 Parroquia Quingueo



3 Parroquia Santa Ana



5 Parroquia Turi



4 Parroquia El Valle



Ruta del Maíz

RURAL GASTRONOMY

This walking tour takes you on an exciting and educational journey to experience the different uses of this food staple.



Santa Ana de los Rios de Cuenca is the capital of the Azuay province. It is situated at an altitude of 2,530 meters (8,300 feet), and was declared a UNESCO World Heritage Site on the 1st of December in 1999. Cuenca is also known as the Athens of Ecuador: the cultural city of Ecuador. Temperatures fluctuate between 14C and 18C (57F to 65F). Its beautiful urban landscape is in harmony with the geographical environment. Its historic center is the largest in the country and the best preserved. Flowers, artifacts, celebrations, gastronomy, history, culture and the warmth of the people are fused within this modern and attractive city.

1 The Museum of Culturas Aborígenes

(Calle Larga 5-24 between Hermano Miguel and Mariano Cueva): This museum exhibits around 5,000 pieces, covering all periods of the aboriginal history of Ecuador, thus boasting the most complete collection in the city of Cuenca and the region.

2 Quingeo

The major part of the population in this parish is indigenous. Many interesting celebrations take place on Sundays, as well as events to develop economic activity, by members of the parish and by several adjoining parishes. There are several places where one can find archeological remains such as Cruzhuayco, Allpa Cruz, Loma Guaman, y Loma Cruz.



3 Santa Ana

Among its many tourism attractions is the Cerro Mama Tepal, located a mile from Santa Ana. The parish center forms a great natural lookout, from where you can observe a panoramic view from Cuenca, part of Azogues, Chordeleg, the rivers Quingeo, etc. On the top of the hill is a small chapel where 'The Fiesta of the Cross' is celebrated, each year.



INFO:
Web: www.rutadelmaiz.tk
e-mail: rutadelmaiz@outlook.com
Telf: 0980-358-058 / 0984-099-034

4 El Valle

It is possible to visit the following attractions in the El Valle parish:
 The lagoons of Cochapamba which are full of reeds. The hill of Tasqui, which provides an impressive view of the parish and of the city Cuenca. The area known as 'El Verde' is a sacred hill for the Canaris. Large quantities of ceramic artifacts were discovered on El Verde. It also provides again a view of Cuenca.



5 Turi

Turi is known as the 'Balcony of the City'. There is no better place to appreciate the architecture of the city. It is a prime spot to take pictures

6 Baños

Baños is positioned in the tourism market for its thermal baths and its service infrastructure that links relaxation with recreation. Close to the parish are the protected forests of Sunsun Yanasacha and of the Paute river micro-basin. These woods are rich in flora and fauna and form natural landscapes of visual and scientific interest.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

3.4.8.2 Sitio Web de la Ruta del Maíz (www.rutadelmaiz.tk)

El sitio web de la ruta del maíz del cantón Cuenca, proporciona al visitante el acceso a la información relevante de la ruta del maíz desde cualquier parte del mundo.

El sitio web está construido sobre la plataforma wordpress, ya que esta plataforma ofrece muchas ventajas como:

- Facilidad de edición y diseño (No requiere conocimientos avanzados en lenguajes de programación para páginas web como PHP o HTML).
- Posicionamiento Web a través de buscadores como Google, Bing, entre otros.
- Utilización en conjunto con redes sociales (Facebook, Twitter, Google +, YouTube, etc.).

Para conocer más de cerca los por menores de la ruta del maíz, se puede acceder al sitio web a través de la dirección ***www.rutadelmaiz.tk***

www.rutadelmaiz.tk

3.4.8.2.1 Descripción de la página web

En esta imagen se muestra la interfaz de la página de la ruta del maíz, la cual está compuesta de menús interactivos que facilitan la navegación para el usuario dentro de la misma.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

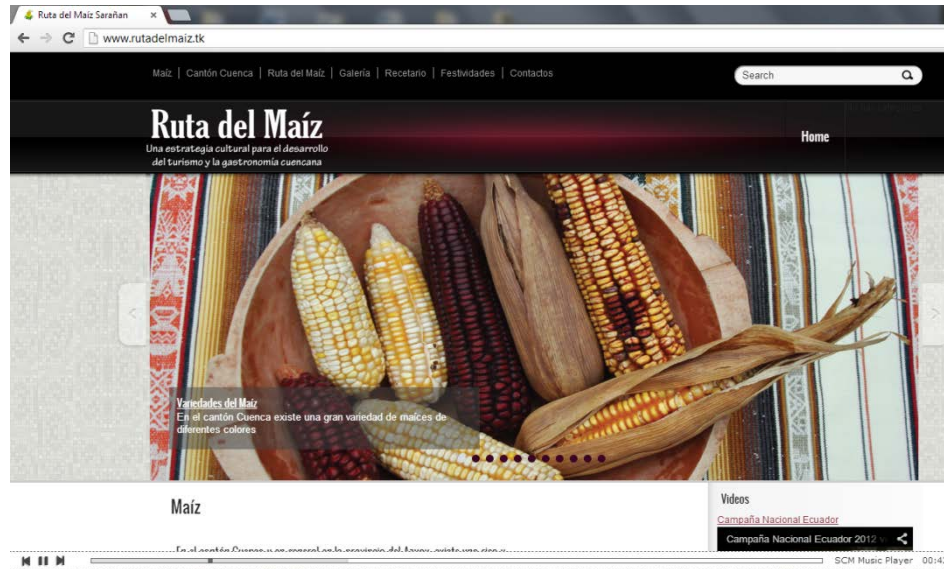


Ilustración # 181.

Título: Página Principal de la Ruta del Maíz.

Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.

Fuente: Propia.

Fecha: 8 junio 2013

3.4.8.2.1.1 Menú 1 Maíz

Dentro de este menú se encuentra de manera resumida las generalidades, siembras y cosechas, variedades de maíz, mitos y ofrendas del maíz. Que conforman la introducción de la temática de la ruta.



Ilustración # 182.

Título: Menú # 1 Maíz.

Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.

Fuente: Propia.

Fecha: 8 junio 2013



UNIVERSIDAD DE CUENCA

3.4.8.2.1.2 Menú 2 Cantón Cuenca

En esta sección se puede obtener información tanto general como específica del cantón y sus parroquias.

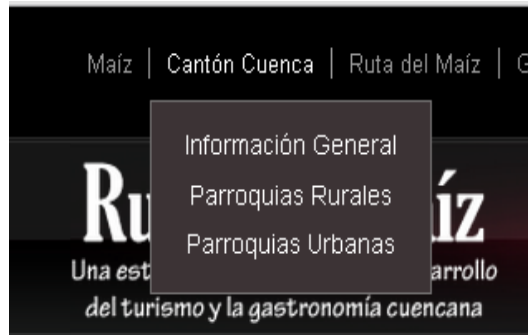


Ilustración # 183.

Título: Menú # 2 Cantón Cuenca.

Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.

Fuente: Propia.

Fecha: 8 junio 2013

3.4.8.2.1.3 Menú 3 Ruta del Maíz

El visitante puede disponer del itinerario de la ruta en un tríptico informativo en formato PDF, así como los mapas que corresponden a cada circuito que conforman la ruta del maíz.



Ilustración # 184.

Título: Menú # 3 Ruta del Maíz.

Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.

Fuente: Propia.

Fecha: 8 junio 2013



UNIVERSIDAD DE CUENCA

3.4.8.2.1.4 Menú 4 Galería

En esta pestaña se observa una galería multimedia de la gastronomía y atractivos que conforman la ruta.



Ilustración # 185.

Título: Menú # 4 Galería.

Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.

Fuente: Propia.

Fecha: 8 junio 2013

3.4.8.2.1.5 Menú 5 Recetario

En este menú existe una recopilación de las recetas tradicionales del cantón Cuenca realizadas con maíz, las cuales están clasificadas en envueltos, sopas, acompañados, empanadas y tortillas, dulces y bebidas.



Ilustración # 186.

Título: Menú # 5 Recetario.

Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.

Fuente: Propia.

Fecha: 8 junio 2013



UNIVERSIDAD DE CUENCA

3.4.8.2.1.6 Menú 6 Festividades

Este ítem está constituido por la descripción de las festividades del cantón en donde el maíz juega un rol muy importante.



Ilustración # 187.

Título: Menú # 6 Festividades.

Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.

Fuente: Propia.

Fecha: 8 junio 2013

3.4.8.2.1.7 Menú 7 Contactos

En Contactos está disponible los números telefónicos y direcciones domiciliarias de los autores de la monografía; así como un buzón de mensajes para dudas, recomendaciones y felicitaciones.

Ing. Franklin Bermeo - Ing. Vanessa Morales

+593 980-358-058
rutadelmaiz@outlook.com
+2 902367, -79 005411

Contact form
Inputs marked () are required*

Nombre: (*)

e-mail: (*)

Asunto: (*)

Mensaje: (*)

Send

Ilustración # 188.

Título: Menú # 7 Contactos.

Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.

Fuente: Propia.

Fecha: 8 junio 2013



UNIVERSIDAD DE CUENCA

3.5 Validación de la Ruta del Maíz

La validación de la ruta se la realizó el día miércoles 5 de junio del 2013 en la ciudad de Cuenca, con la participación de los profesores de la escuela de Hospitalidad de la Universidad de Pennsylvania y Becarios Prometeo de la Facultad de Ciencias de la Hospitalidad, PHD. Marja Verbeeten y PHD. Hubert Bert Van Hoof, conjuntamente con un guía bilingüe. Quienes realizaron el circuito #1Gastronomía Urbana, día 1, entre las actividades que llevaron a cabo están la visita al Museo de las Culturas aborígenes, recorrido por la Calle Larga y sus atractivos, el museo del Sombrero, el mercado 10 de Agosto, Plazoleta San Francisco, Plaza de los Otavaleños, Centro Artesanal CEMUART, Restaurante Villa Rosa, Catedral de la Inmaculada Concepción, Parque Central Abdón Calderón, Museo religioso de la Catedral del Sagrario, Corpus Cristi y Plaza de las flores. El recorrido inició a las 9h30, culminando a las 16h00. Sus sugerencias han contribuido para la parte de conclusiones y recomendaciones de la monografía, siendo de gran aporte al ser un mercado extranjero. (Ver Anexo # 32, pág. 326)



Ilustración # 189 – 190 – 191 – 192.

Título: Validación de la Ruta del Maíz - Museo de las Culturas Aborígenes, Restaurante Villa Rosa, Mercado 10 de Agosto y Museo del Sombrero.

Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.

Fuente: Propia.

Fecha: 8 junio 2013



UNIVERSIDAD DE CUENCA

3.6 Revisión de objetivos planteados en el proyecto de monografía

Objetivos:

- **Identificar los sitios en donde se elaboran platos tradicionales a base de maíz en el cantón Cuenca.**

Mediante investigación de campo, se ha podido levantar información de platos tradicionales a base de maíz tanto en parroquias rurales como urbanas, de tal manera que se puede afirmar que el cantón Cuenca se presta efectivamente para crear una ruta turística-gastronómica en torno al maíz, debido a la cantidad de sitios en donde se elaboran dichos platos.

- **Incorporar en la ruta sitios que conservan formas tradicionales del proceso de producción del maíz.**

En las parroquias rurales se puede observar y conocer las formas tradicionales del proceso de la producción del maíz, como un claro ejemplo tenemos a las parroquias de Quingeo, Baños, Ricaurte, Llacao, Chiquintad, Checa, Octavio Cordero, entre otras. En donde aún se utilizan las herramientas tradicionales para la siembra (la yunta y el arado) y la cosecha.

- **Recuperar en la ruta al maíz como actor principal de historias, mitos, leyendas, juegos, música, poesía y fiesta presentes en la tradición local.**

Luego de haber realizado las investigaciones pertinentes, se ha verificado que el maíz es elogiado a través de historias, mitos, leyendas, juegos, música, poesía, que están presentes en la población local y que se manifestará a los turistas durante el trayecto de la ruta.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

- **Validar la ruta turística del maíz.**

Después de haber levantado la información y seleccionado los lugares tradicionales que integrarán la ruta, se ha decidido elaborar dos circuitos, uno tiene lugar en el sector rural y otro en el urbano; de tal manera que se los puede desarrollar en 1 día y 2 días respectivamente, para un verdadero aprovechamiento y disfrute de los turistas.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

CONCLUSIONES

1. Después de terminar el análisis de turismo gastronómico a nivel internacional, se concluye que este tipo de turismo es parte esencial de dicha actividad, debido a que cualquiera que fuese el motivo de viaje del turista, siempre va a consumir y degustar la comida del destino al que viaja, y aún más importante es la creación de rutas turísticas gastronómicas a nivel mundial, en donde prima el placer de comer y conocer productos y platos típicos que guardan sazón e historia.
2. El maíz es parte de la alimentación y la cultura cuencana, ya que con este producto se elaboran muchos platos que van desde una entrada, plato fuerte, postre y bebida; donde el mote es el plato base que abre las comidas en la mesa de los cuencanos. No se trata solo de gastronomía, el maíz es protagonista de festividades, poesías, juegos, mitos, leyendas y más.
3. En el cantón Cuenca las variedades de maíz que más se consumen son el Blanco y el Zhima, debido a la cantidad de usos que se les puede dar para la elaboración de diferentes platos (mote, humitas, tamales, quimbolitos, chachis, chicha, tortillas, entre otros).
4. Después de haber realizado el estudio pertinente, se pudo corroborar que el cantón Cuenca cuenta con un número significativo de establecimientos que se dedican a la elaboración de platos típicos a base de maíz, por lo que se presta para crear una ruta del maíz, en donde se dé a conocer la cultura de su gente a través de dichos platos. Como resultado se ha propuesto la creación de una ruta dividida en dos circuitos uno correspondiente a la parte urbana y otra a la rural del cantón, en estos circuitos se ha rescatado los aspectos más relevantes en torno al maíz.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

5. Luego de haber realizado la validación de la Ruta del Maíz, hemos observado que el mercado norte americano es el más interesado en la temática, siendo las visitas a los museos, mercados y la degustación de la gastronomía de la ciudad los aspectos que más llaman su atención.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

RECOMENDACIONES

1. Ecuador debería tomar como ejemplo el modelo de las rutas gastronómicas que operan a nivel mundial, sobre todo las que tienen mayor acogida como la ruta del jamón ibérico en España; la ruta del pisco en Perú; la ruta del vino en Argentina, entre otras. Con lo que se podría generar ingresos, plazas de trabajo y alternativas de turismo, donde este incremente la visita de turistas al destino Ecuador.
2. Luego de haber culminado el trabajo de investigación de la gastronomía ecuatoriana, se ha visto la posibilidad de realizar rutas gastronómicas en la región Amazónica, debido a la comida exótica que se prepara en este lugar, una ruta que podríamos recomendar para su creación es la de la “Chicha de Yuca”, ya que en la mayoría de la región se puede de gustar de dicha bebida.
3. Las autoridades competentes en el ámbito turístico del cantón Cuenca, deberían rescatar y reforzar la importancia del maíz, mediante eventos, y sobre todo en festividades locales como el Carnaval, Semana Santa, Corpus Cristi, Día de los Difuntos y Navidad, en donde el maíz es utilizado para la elaboración de diferentes platos, dulces y bebidas.
4. Se recomienda que se opere la ruta a través de agencias de viaje o instituciones relacionadas al turismo, con el objetivo de fomentar la actividad turística del cantón Cuenca, como complemento al turismo cultural y gastronómico.
5. Recomendamos para futuras investigaciones académicas, se tome como modelo este trabajo monográfico como una guía, con la finalidad de



UNIVERSIDAD DE CUENCA

explotar el potencial gastronómico del cantón Cuenca y recuperar la importancia de los productos tales como el cuy, la papa, entre otros, los cuales están inmersos dentro de la cultura cuencana.

6. La ruta resulta más interesante si se la realiza en época de festividades (Carnaval, Semana Santa, Corpus Cristi, Navidad) del cantón Cuenca, donde se puede apreciar de mejor manera la importancia del maíz, mediante sus comidas tradicionales.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

ANEXOS



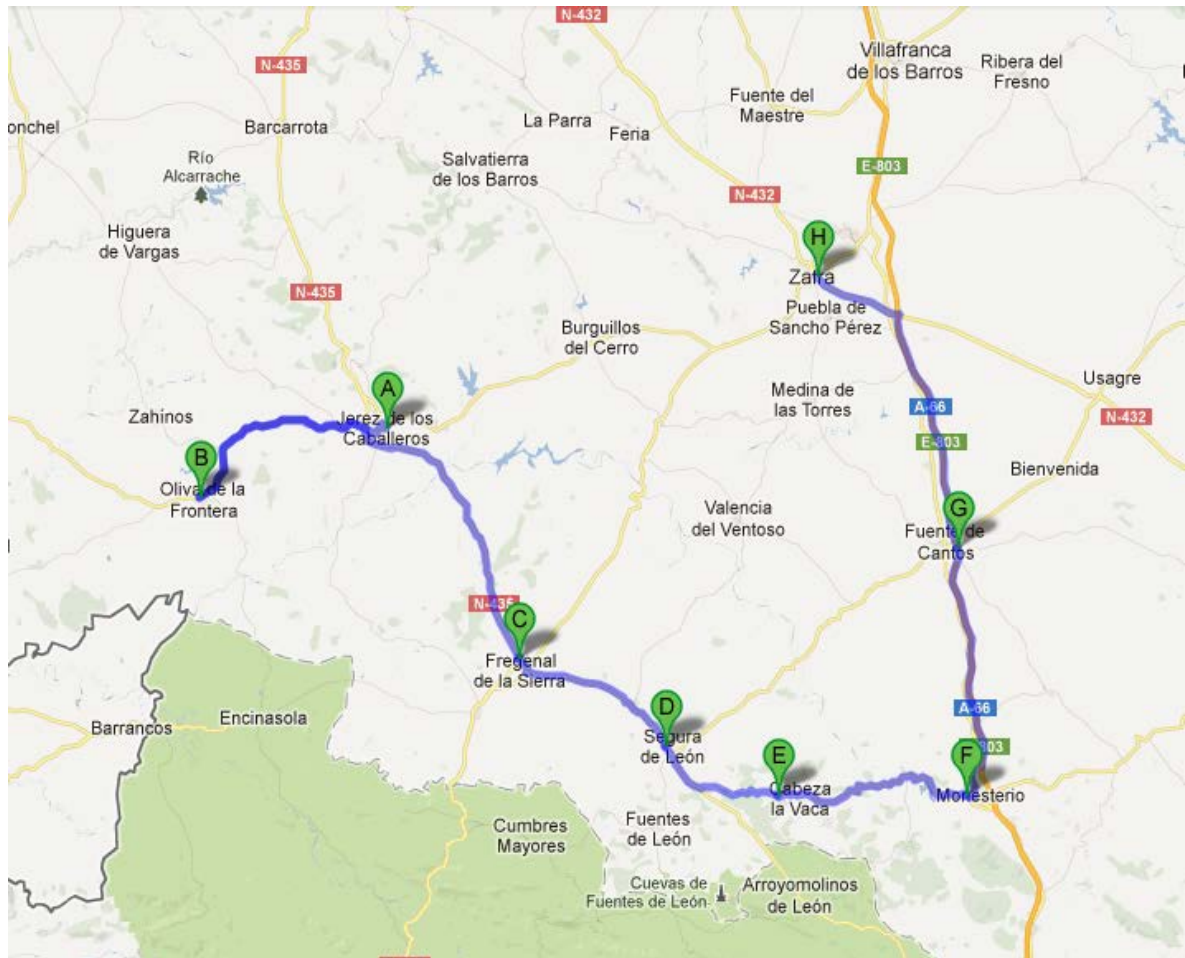
UNIVERSIDAD DE CUENCA

ANEXO # 1

Ruta del Jamón Ibérico de Monesterio



UNIVERSIDAD DE CUENCA



Anexo # 1

Título: Ruta del Jamón Ibérico de Monesterio.

Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.

Fuente: Internet.

Fecha: 17 enero 2013

Descripción de la Ruta:

Punto A: Jerez de los Caballeros.

Punto B: Oliva de la Frontera.

Punto C: Fregenal de la Sierra.

Punto D: Segura de León.

Punto E: Cabeza la Vaca.

Punto F: Monesterio.

Punto G: Fuente de Cantos.

Punto H: Zafra.

Total de kilómetros de la ruta: 141 km. Aproximadamente.

Tiempo estimado de la ruta 2 horas y 15 minutos, dependiendo el tiempo de estancia en cada

lugar.

Franklin Bermeo C. y Vanessa Morales M.



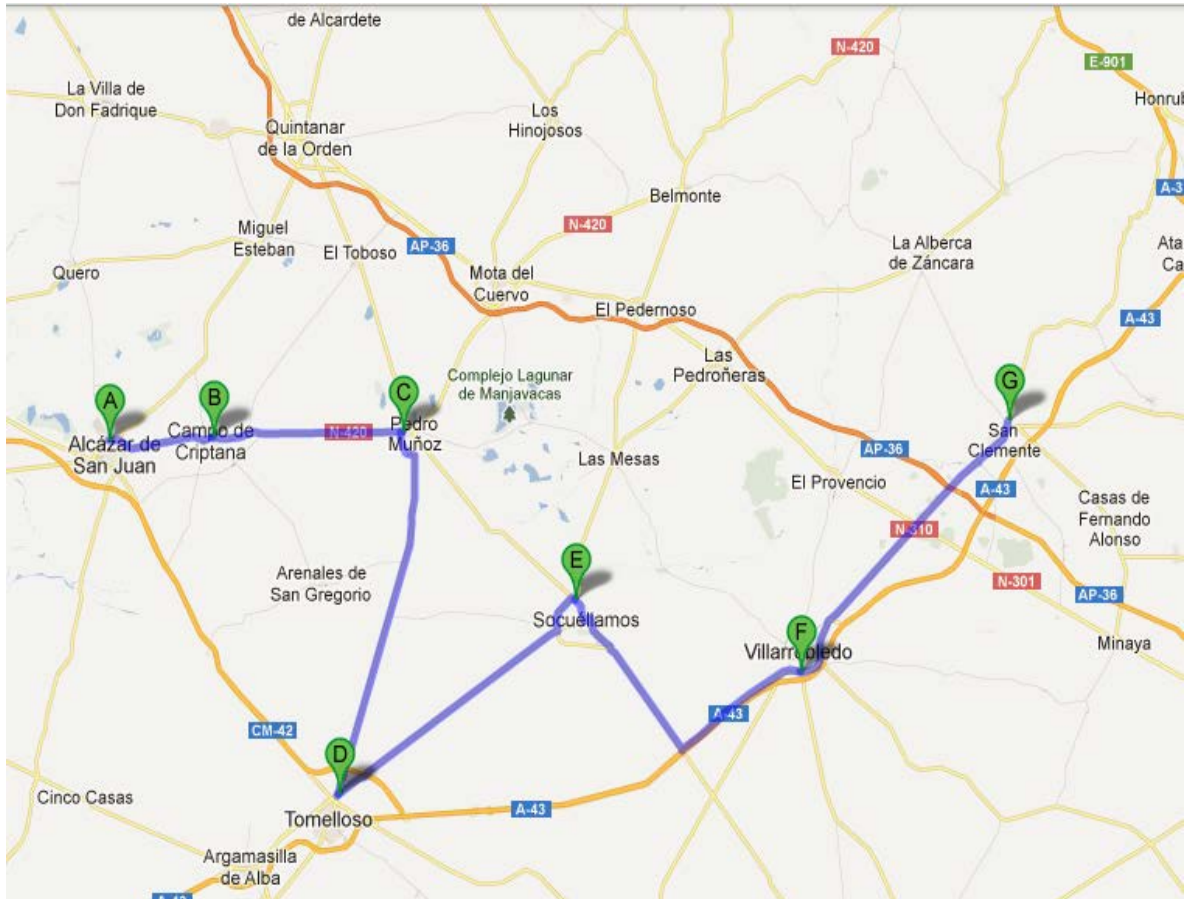
UNIVERSIDAD DE CUENCA

ANEXO # 2

Ruta del Vino de la Mancha



UNIVERSIDAD DE CUENCA



Anexo # 2

Título: Ruta del Vino de la Mancha.

Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.

Fuente: Internet.

Fecha: 17 enero 2013

Descripción de la Ruta:

Punto A: Alcázar de San Juan.

Punto B: Campo de Criptana.

Punto C: Pedro Muñoz.

Punto D: Tomelloso.

Punto E: Socuellamos.

Punto F: Villarrobledo.

Punto G: San Clemente.

Total de kilómetros de la ruta: 124 km. Aproximadamente.

Tiempo estimado de la ruta 2 horas y 15 minutos, dependiendo el tiempo de estancia en cada

Lugar.
Franklin Bermeo C. y Vanessa Morales M.



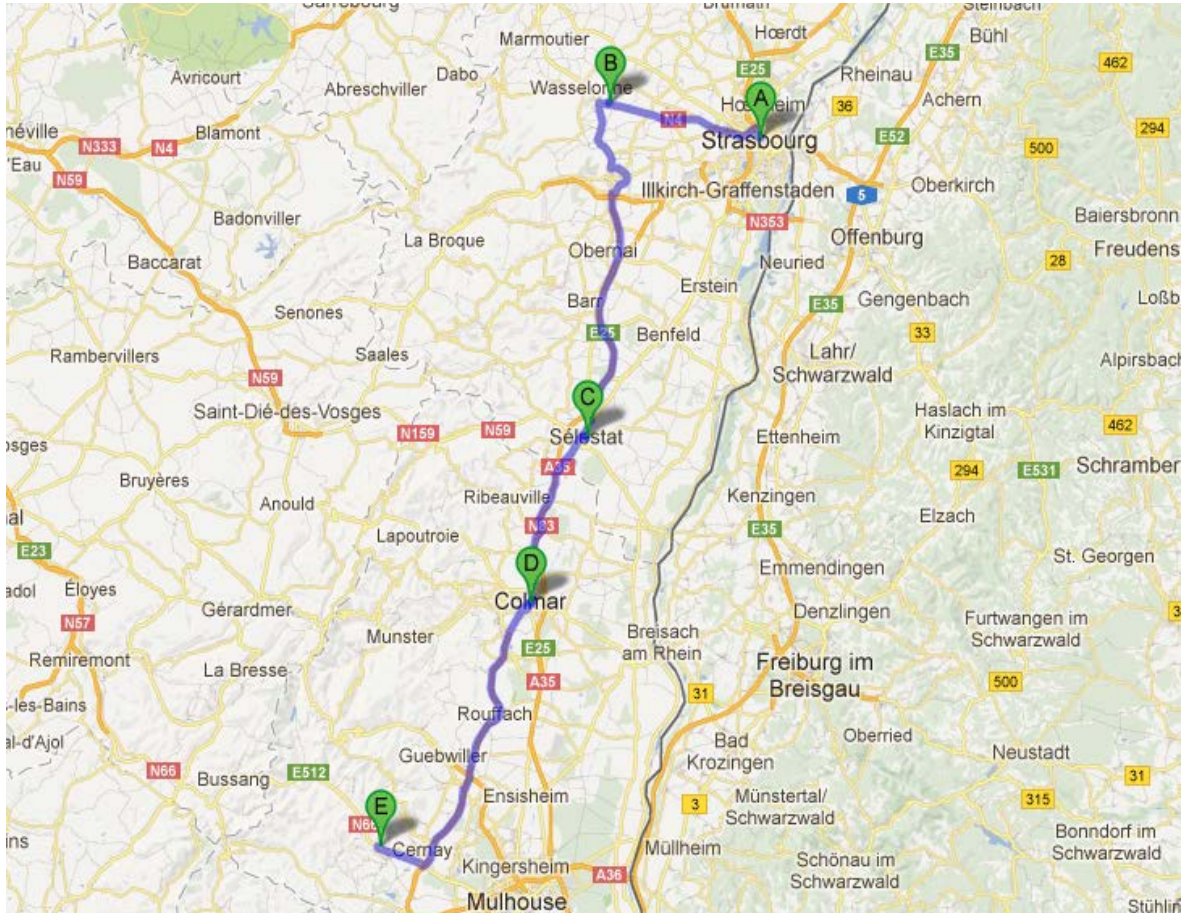
UNIVERSIDAD DE CUENCA

ANEXO # 3

Ruta del Vino de Alsacia



UNIVERSIDAD DE CUENCA



Anexo # 3

Título: Ruta del Vino de Alsacia.

Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.

Fuente: Internet.

Fecha: 17 enero 2013

Descripción de la Ruta:

Punto A: Estrasburgo.

Punto B: Marlenheim.

Punto C: Sélestat.

Punto D: Colmar.

Punto E: Thann.

Total de kilómetros de la ruta: 139 km. Aproximadamente.

Tiempo estimado de la ruta 2 horas y 15 minutos, dependiendo el tiempo de estancia en cada lugar.

Franklin Bermeo C. y Vanessa Morales M.



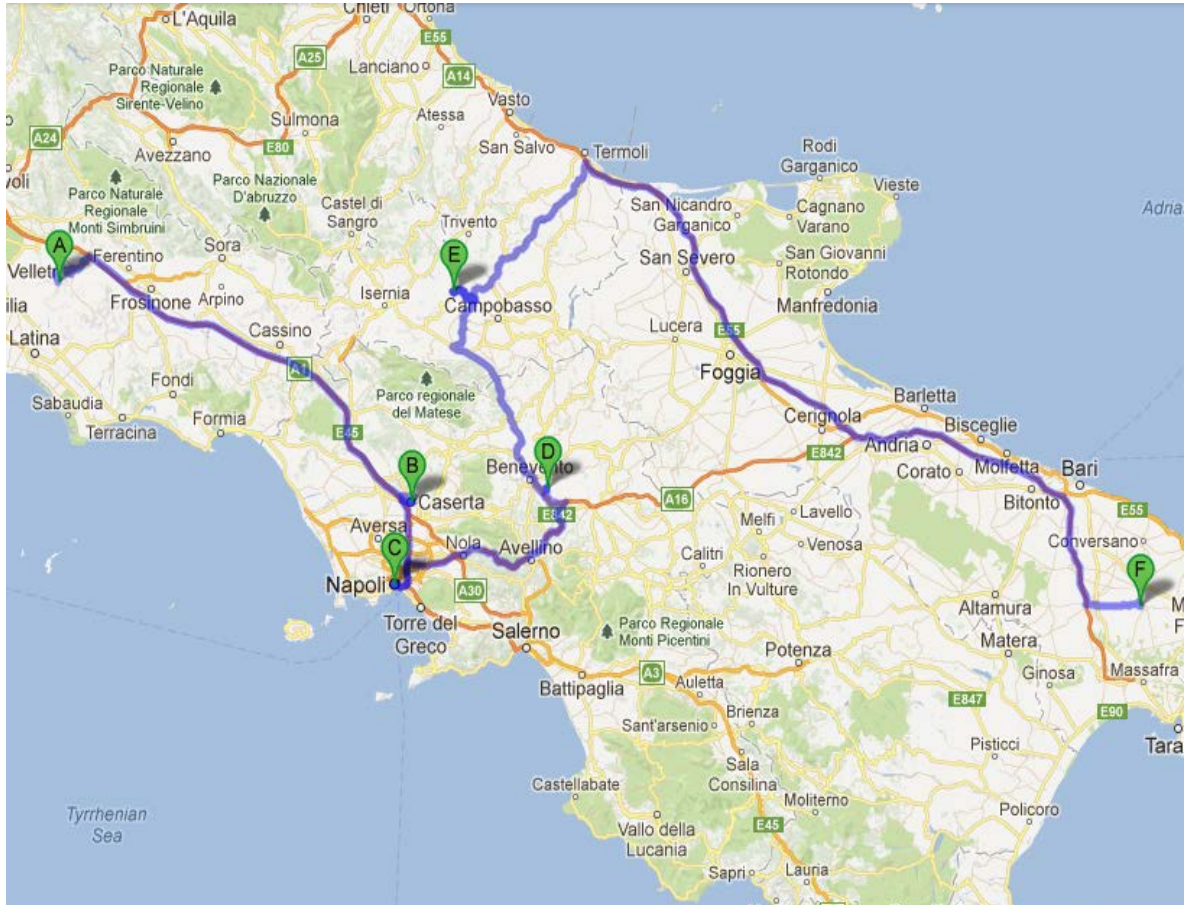
UNIVERSIDAD DE CUENCA

ANEXO # 4

Ruta de la Mozzarella de Búfala



UNIVERSIDAD DE CUENCA



Anexo # 4

Título: Ruta de la Mozzarella de Búfala.

Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.

Fuente: Internet.

Fecha: 17 enero 2013

Descripción de la Ruta:

Punto A: Lacio.

Punto B: Caserta.

Punto C: Nápoles.

Punto D: Campania.

Punto E: Apulia.

Punto F: Molise.

Total de kilómetros de la ruta: 718 km. Aproximadamente.

Tiempo estimado de la ruta 8 horas, dependiendo el tiempo de estancia en cada lugar.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

ANEXO # 5

Destilerías Tradicionales de Pisco



UNIVERSIDAD DE CUENCA



Anexo # 5.

Título: Destilerías Tradicionales de Pisco.

Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales

Fuente: Internet.

Fecha: 4 enero 2013

A continuación se enlista las destilerías tradicionales de pisco que se pueden visitar dentro de Lima - Perú:

Punto A. Santa Cruz de Flores.

Punto B. San Antonio.

Punto C. Mala.

Punto D. San Vicente de Cañete.

Punto E. Lunahuaná.

Punto F. Pacar.

La ruta tiene una longitud de 122 km y una duración de 2 horas y 10 minutos, dependiendo del tiempo que se detengan en cada lugar.



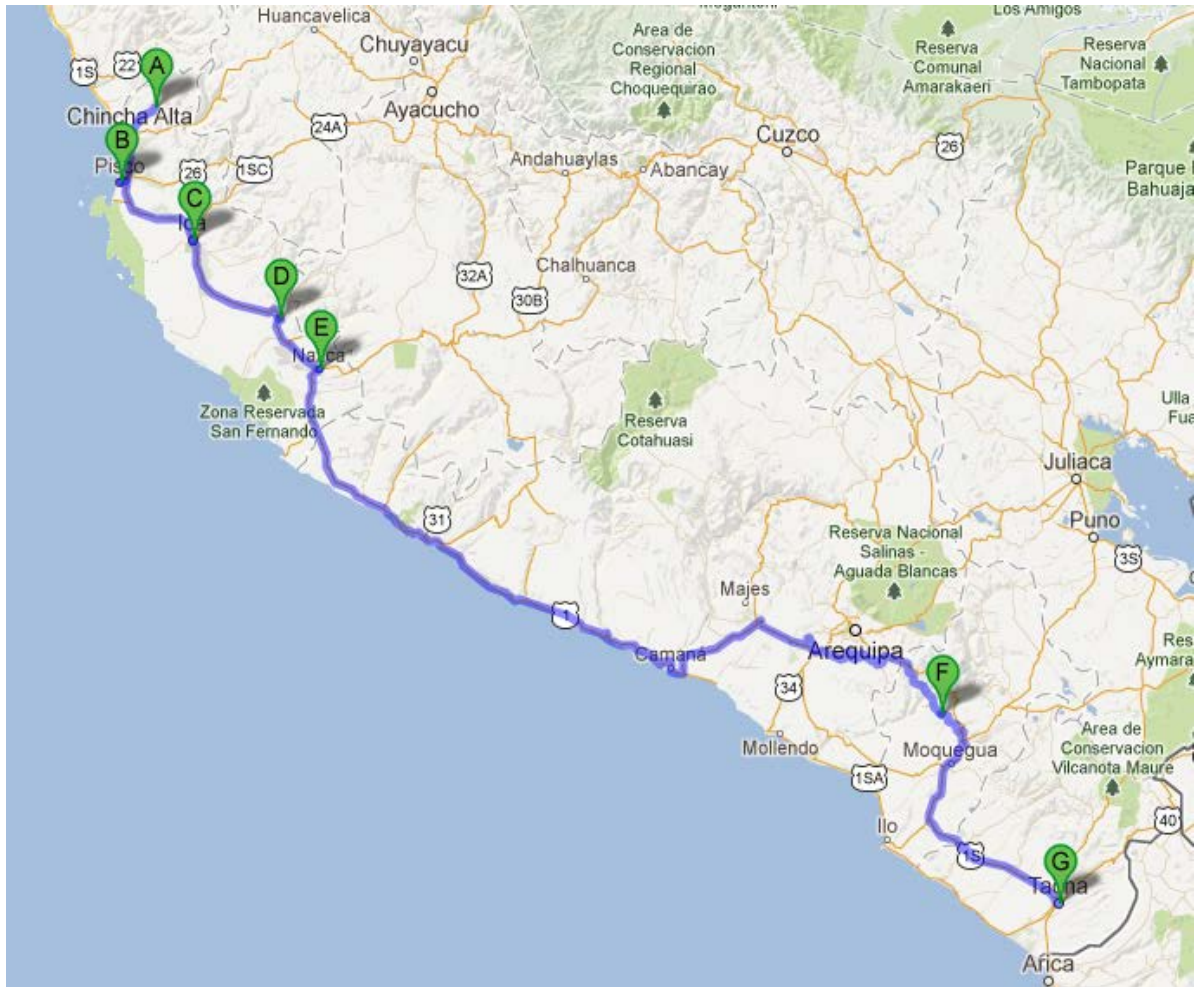
UNIVERSIDAD DE CUENCA

ANEXO # 6

Bodegas de Pisco



UNIVERSIDAD DE CUENCA



Anexo # 6.

Título: Bodegas de Pisco.

Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales

Fuente: Internet.

Fecha: 4 enero 2013

A continuación se presentan las bodegas de pisco más importantes dentro Perú:

- Punto A. Chíncha.
- Punto B. Pisco.
- Punto C. Ica.
- Punto D. Palpa.
- Punto E. Nazca.
- Punto F. Moquegua.
- Punto G. Tacna.

La ruta tiene una longitud de 1,206 km y una duración de 16 horas y 55 minutos, dependiendo del tiempo que se detengan en cada lugar.

Franklin Bermeo C. y Vanessa Morales M.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

ANEXO # 7

Ruta del Chilcano

UNIVERSIDAD DE CUENCA



Anexo # 7.

Título: Ruta del Chilcano.

Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales

Fuente: Internet.

Fecha: 4 enero 2013

En la ruta del Chiclayo se puede degustar y saborear los más deliciosos piscos en los siguientes lugares dentro de Perú:

Punto A. San Martín.

Punto B. Lima.

Punto C. Junín.

Punto D. Cuzco.



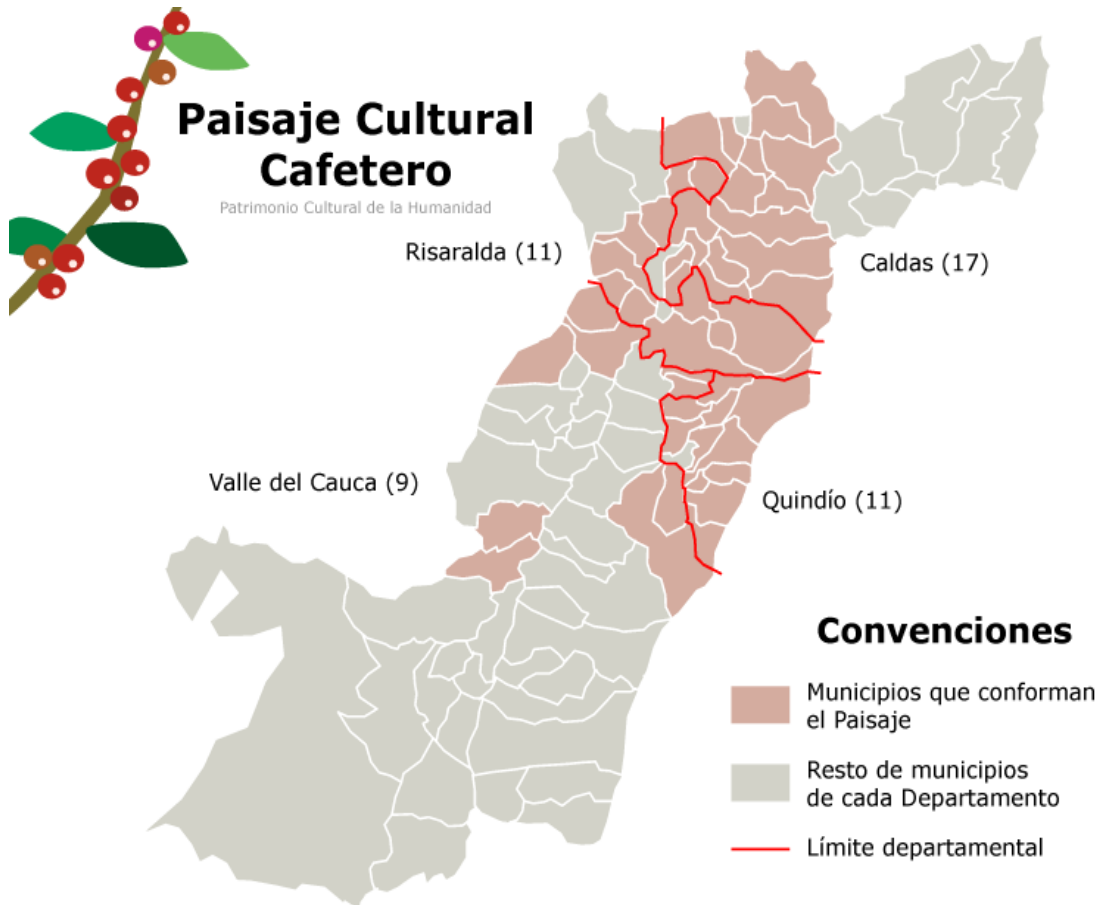
UNIVERSIDAD DE CUENCA

ANEXO # 8

Paisaje Cultural Cafetero



UNIVERSIDAD DE CUENCA



Anexo # 8.

Título: Mapa del Paisaje Cultural Cafetero

Autor: Wikipedia

Fuente: Internet.

http://es.wikipedia.org/wiki/Eje_cafetero

Fecha: 26 diciembre 2012

En el mapa se puede observar los municipios colombianos declarados Patrimonio Cultural de la Humanidad y que se encuentran dentro del 'Paisaje Cultural Cafetero Colombiano'.



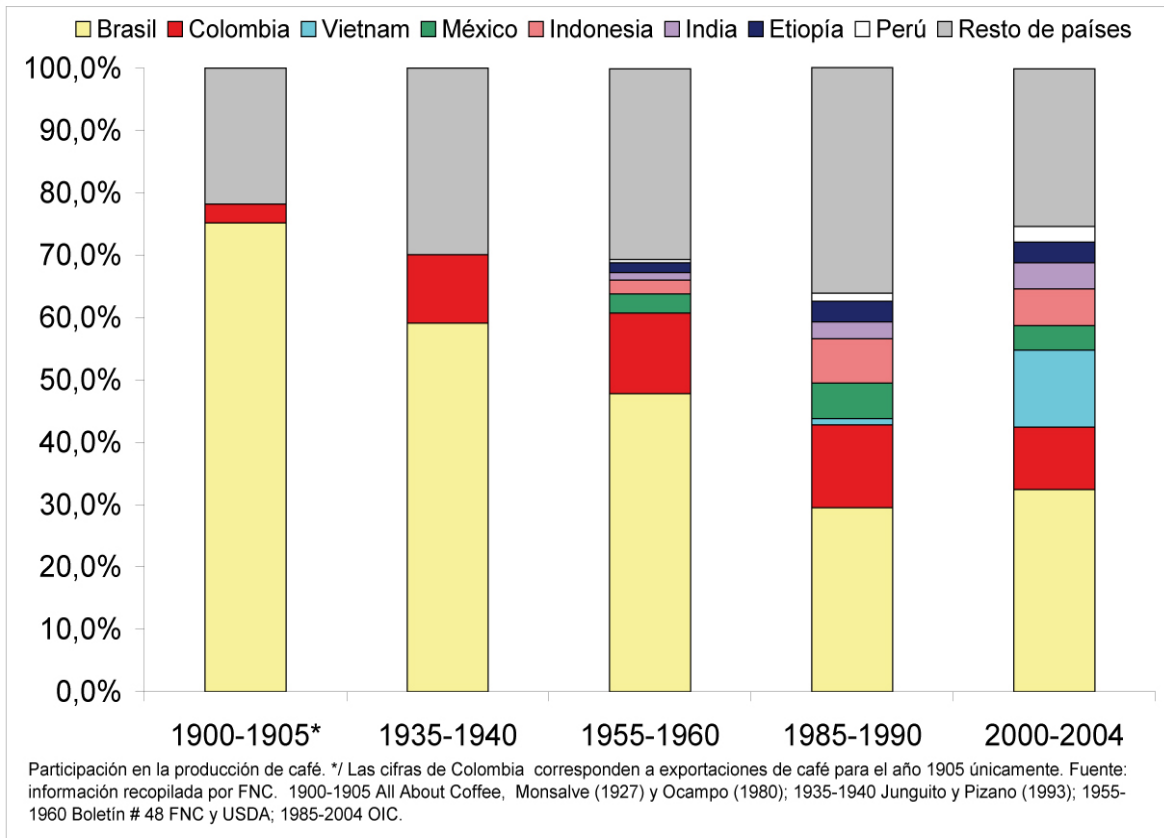
UNIVERSIDAD DE CUENCA

ANEXO # 9

Cuadro estadístico de Colombia



UNIVERSIDAD DE CUENCA



Anexo # 9.

Título: Colombia se consolidó como el segundo productor de café en el mundo en el año de 1930.

Autor: Federación Nacional de Cafeteros de Colombia

Fuente: Internet.

http://www.cafedecolombia.com/particulares/es/el_cafe_de_colombia/una_bonita_historia/

Fecha: 26 diciembre 2012

El cuadro estadístico muestra como la industria del café en Colombia creció de una forma dinámica, gracias a la visión de política de largo plazo derivada de la creación de la Federación Nacional de Cafeteros en el período entre 1905 y 1935.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

ANEXO # 10

Ruta del Vino Argentina



UNIVERSIDAD DE CUENCA



Anexo # 10

Título: Ruta del Vino Argentina.

Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.

Fuente: Internet.

Fecha: 3 enero 2013

La ruta del vino de Argentina la componen las siguientes provincias:

- Punto A. Salta
- Punto B. Catamarca
- Punto C. La Rioja
- Punto D. Córdoba
- Punto E. San Juan
- Punto F. Mendoza
- Punto G. Neuquén
- Punto H. Río Negro
- Punto I. Patagonia

En todos estos destinos, se pueden visitar bodegas, plantaciones de vid y ser partícipes de distintas manifestaciones culturales como fiestas de la vendimia y festivales folklóricos.
Franklin Bermeo C. y Vanessa Morales M.



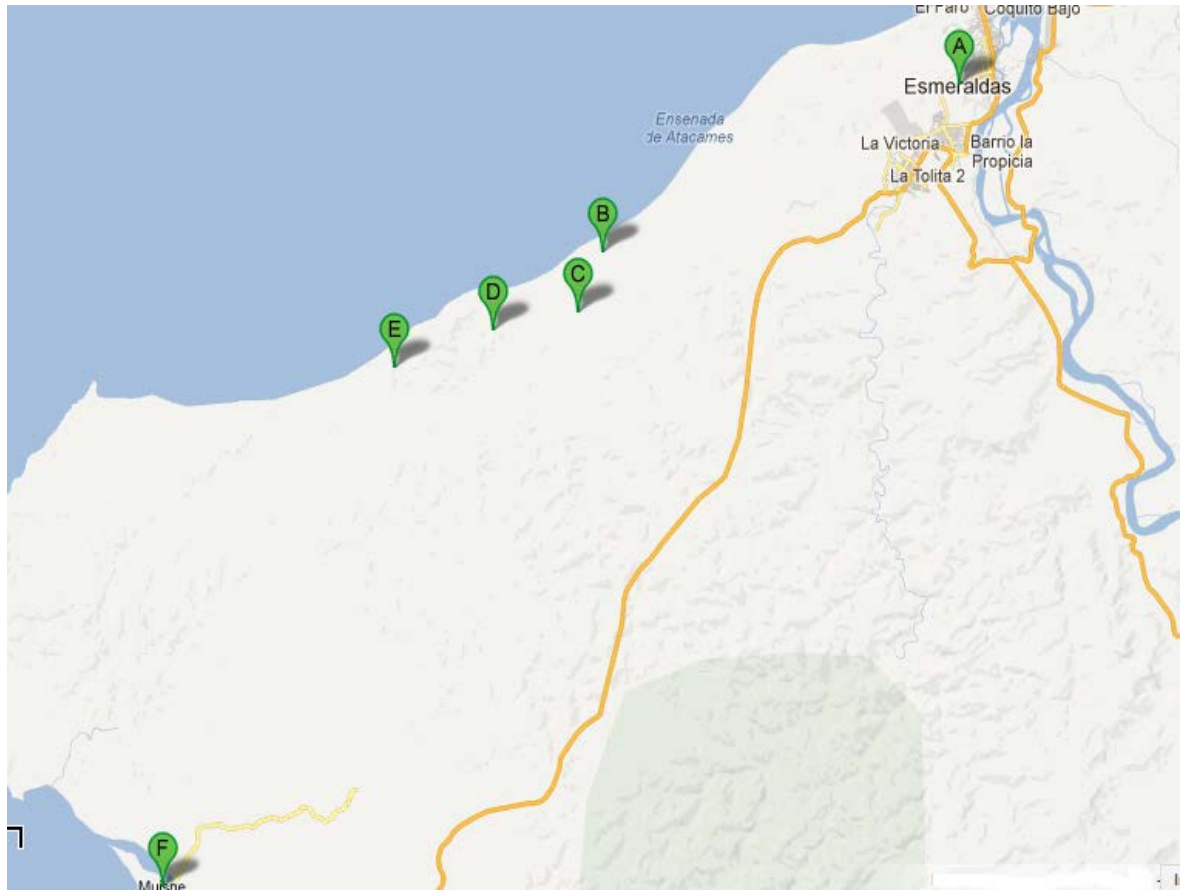
UNIVERSIDAD DE CUENCA

ANEXO # 11

Puntos Gastronómicos de Esmeraldas



UNIVERSIDAD DE CUENCA



Anexo # 11.

Título: Puntos Gastronómicos de Esmeraldas.

Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.

Fuente: Internet.

Fecha: 17 febrero 2013

Los turistas pueden disfrutar de las delicias gastronómicas en las siguientes ciudades:

Punto A: Esmeraldas

Punto B: Tonsupa

Punto C: Atacames

Punto D: Sua

Punto E: Same

Punto F: Muisne



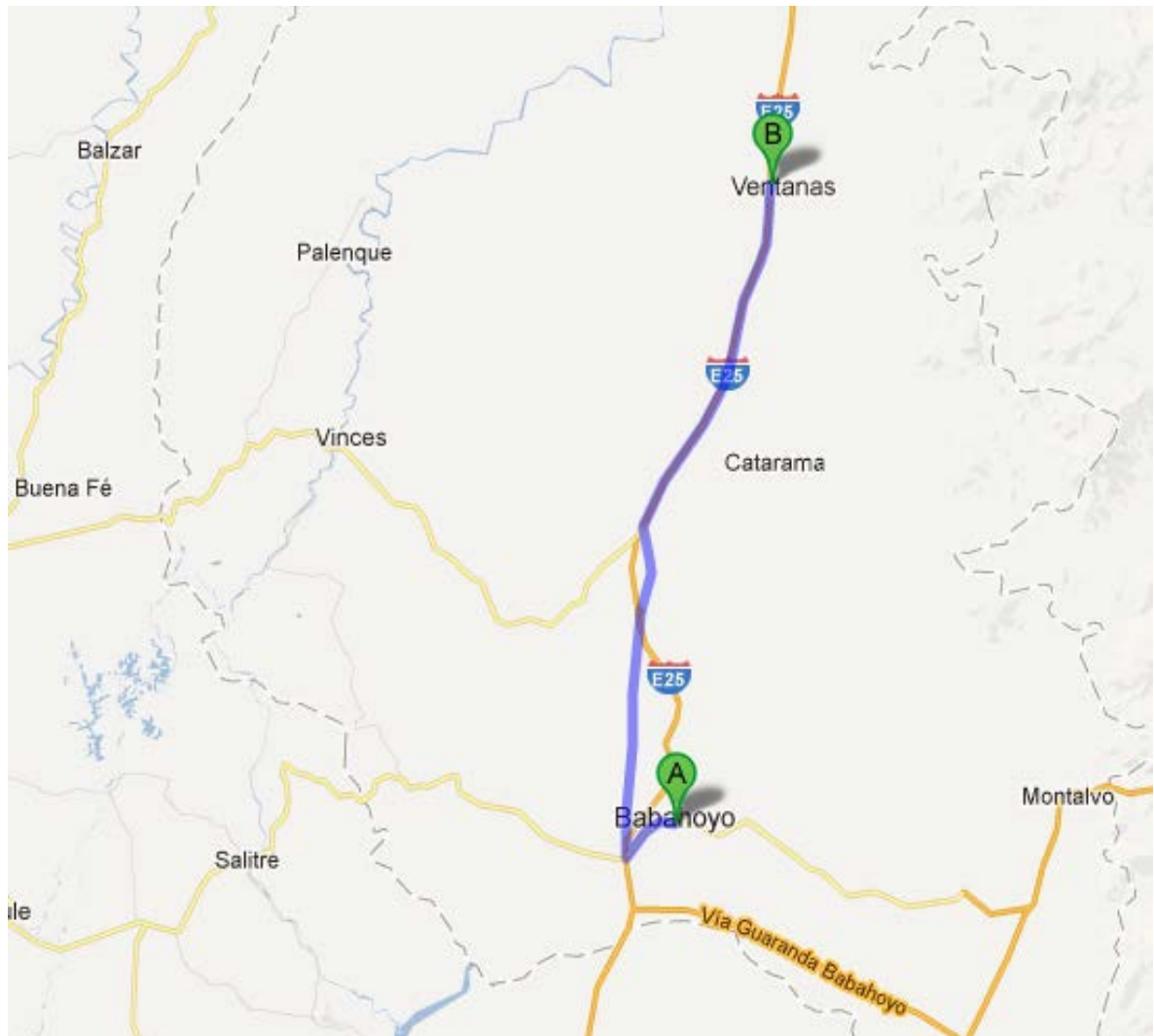
UNIVERSIDAD DE CUENCA

ANEXO # 12

Puntos Gastronómicos de Los Ríos



UNIVERSIDAD DE CUENCA



Anexo # 12.

Título: Puntos Gastronómicos de Los Ríos.

Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.

Fuente: Internet.

Fecha: 17 febrero 2013

Los turistas pueden disfrutar de las delicias gastronómicas en las siguientes ciudades:

Punto A: Babahoyo.

Punto B: Ventanas.



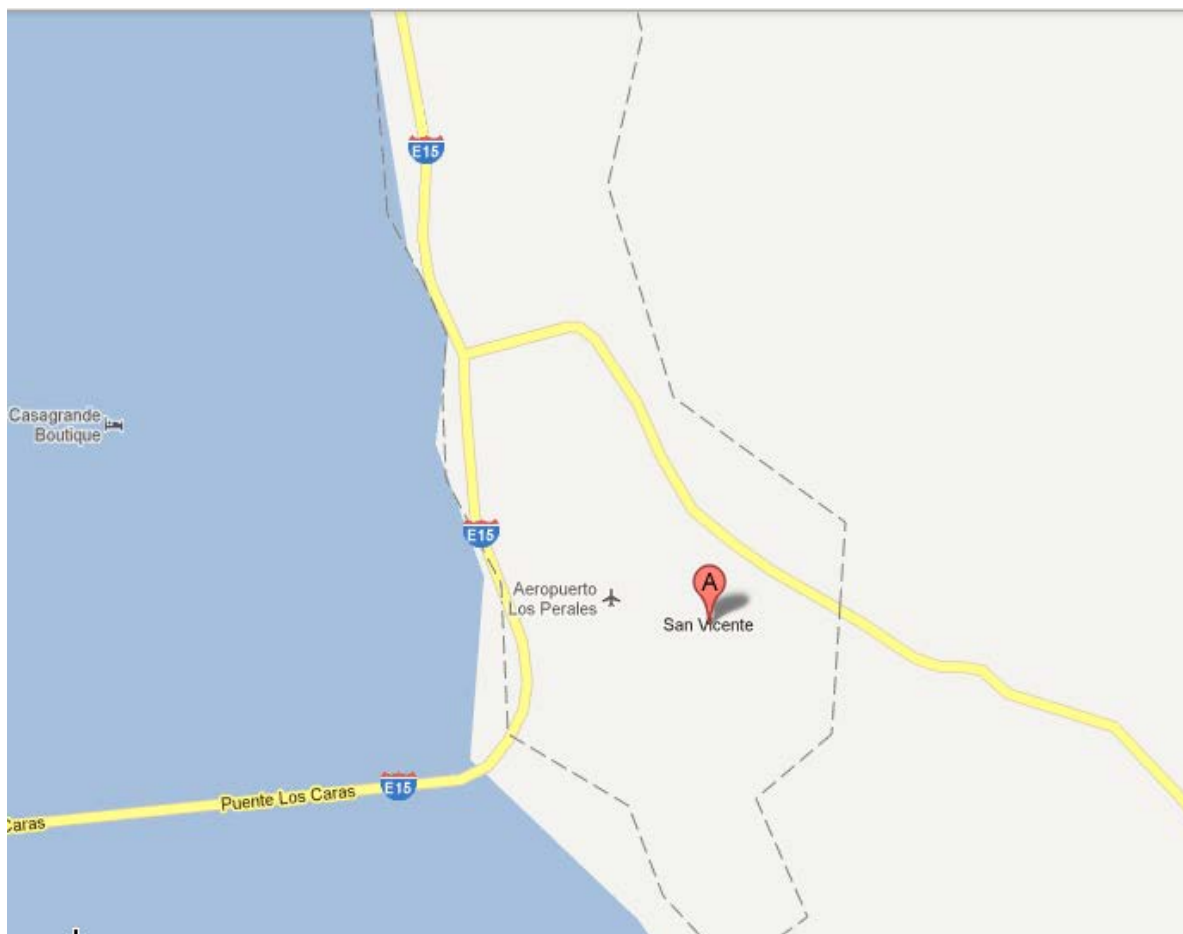
UNIVERSIDAD DE CUENCA

ANEXO # 13

Puntos Gastronómicos de Manabí



UNIVERSIDAD DE CUENCA



Anexo # 13.

Título: Puntos Gastronómicos de Manabí.

Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.

Fuente: Internet.

Fecha: 17 febrero 2013

Los turistas pueden disfrutar de las delicias gastronómicas en las siguientes ciudades:

Punto A: San Vicente.



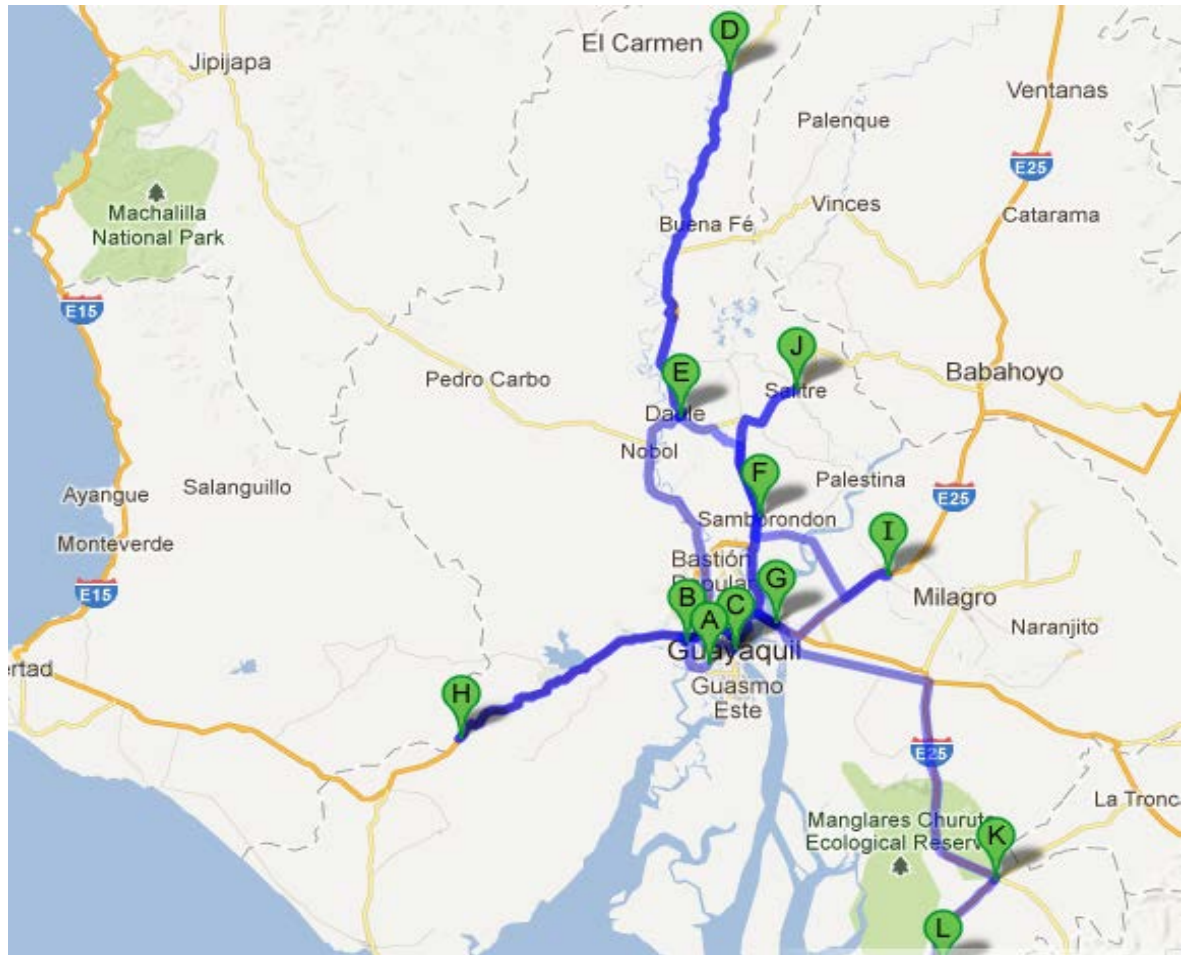
UNIVERSIDAD DE CUENCA

ANEXO # 14

Puntos Gastronómicos de Guayas



UNIVERSIDAD DE CUENCA





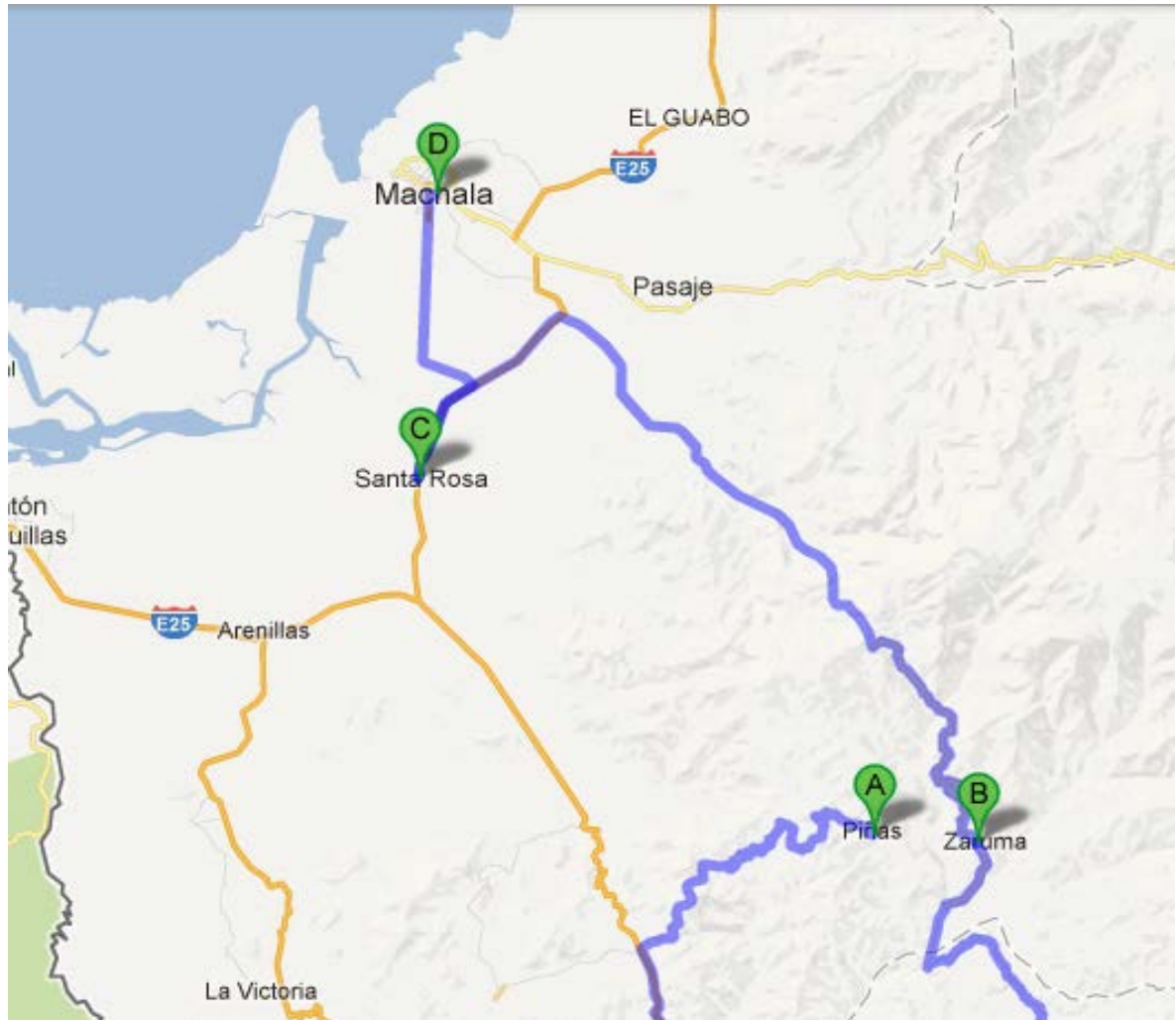
UNIVERSIDAD DE CUENCA

ANEXO # 15

Puntos Gastronómicos de El Oro



UNIVERSIDAD DE CUENCA



Anexo # 15.

Título: Puntos Gastronómicos de El Oro.

Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.

Fuente: Internet.

Fecha: 17 febrero 2013

Los turistas pueden disfrutar de las delicias gastronómicas en las siguientes ciudades:

- Punto A: Piñas
- Punto B: Zaruma
- Punto C: Santa Rosa
- Punto D: Machala



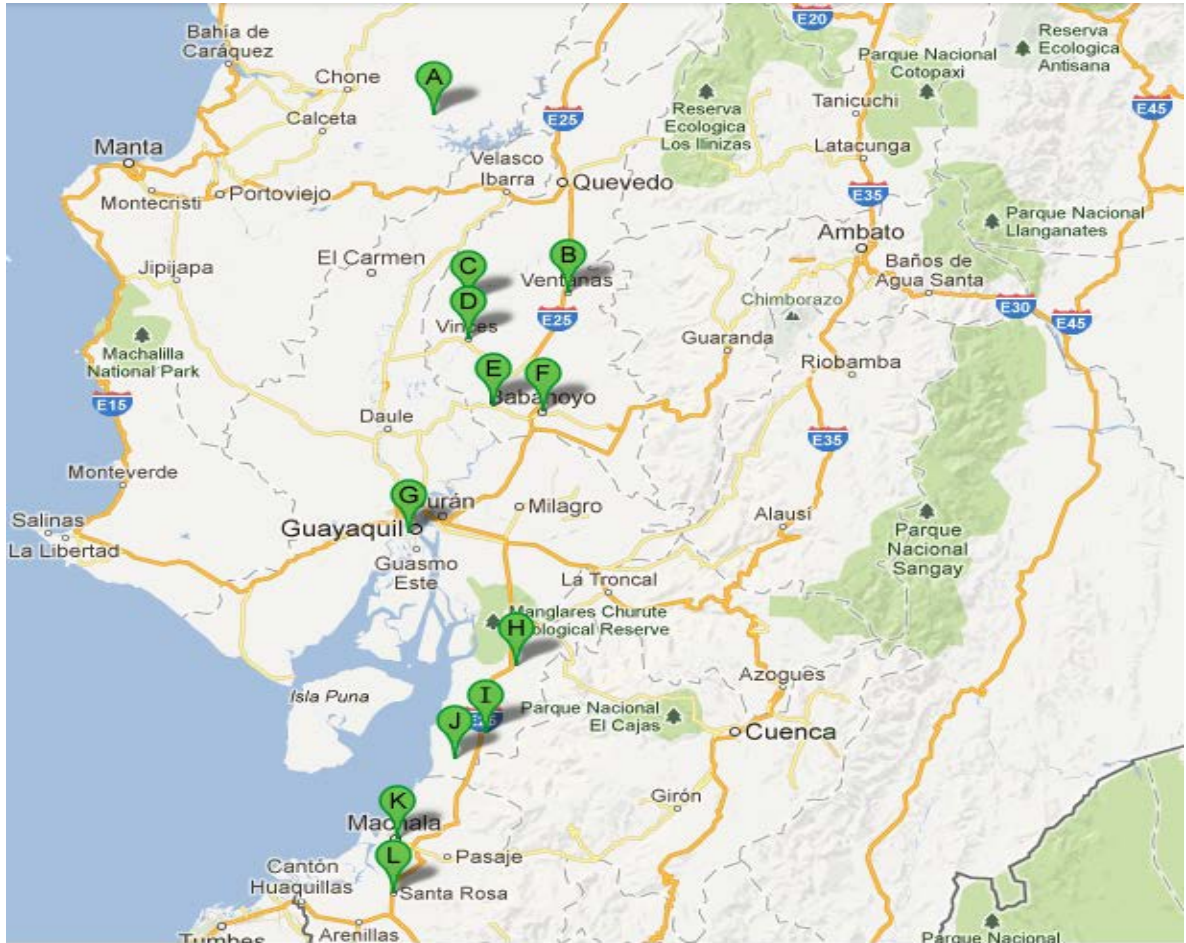
UNIVERSIDAD DE CUENCA

ANEXO # 16

Producción de Cacao en Ecuador



UNIVERSIDAD DE CUENCA



Anexo # 16

Título: Producción de Cacao en Ecuador.

Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.

Fuente: Internet.

Fecha: 18 enero 2013

A continuación se presentan los lugares de producción del Cacao:

Punto A: Pueblo Viejo

Punto B: Ventanas

Punto C: Palenque

Punto D: Vinces

Punto E: Baba

Punto F: Babahoyo

Punto G: Catarama

Punto H: Naranjal

Punto I: Balao

Punto J: Pínguel

Punto K: Machala

Punto L: Santa Rosa



UNIVERSIDAD DE CUENCA

ANEXO # 17

Ruta Ecuador República del Cacao



UNIVERSIDAD DE CUENCA



Anexo # 17

Título: Ruta Ecuador Republica del Cacao.

Autor: http://ecuadorcostaaventura.com/cacao_mapa.html.

Fuente: Internet.

Fecha: 18 enero 2013

Descripción de la Ruta:

En la ruta se visita: Guayaquil, Vinces República del Cacao, Chocolates el Salinerito de Salinas de Guaranda, Haciendas de Chone y Portoviejo, Hacienda Jambelí y la Hacienda Las Cañas.

Esta ruta tiene una distancia de 955km. Y una duración de 13 horas y 25 minutos aproximadamente.



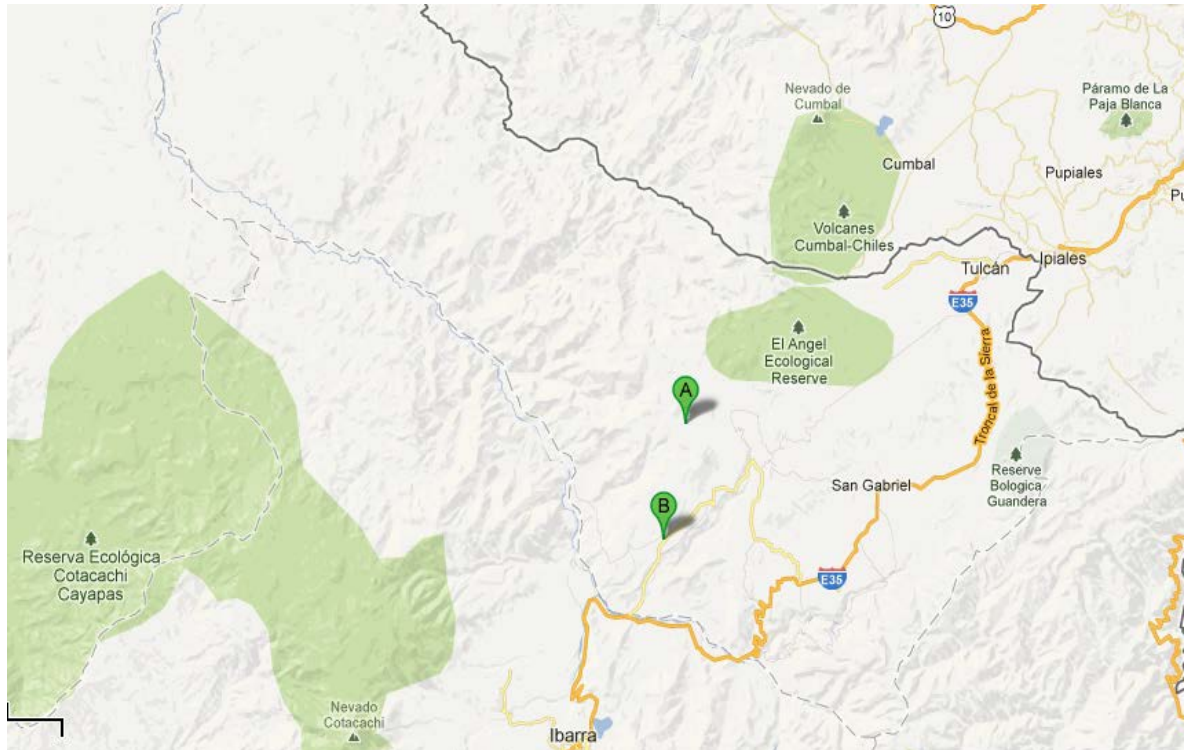
UNIVERSIDAD DE CUENCA

ANEXO # 18

Puntos Gastronómicos del Carchi



UNIVERSIDAD DE CUENCA



Anexo # 18.

Título: Puntos Gastronómicos del Cuzco.

Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.

Fuente: Internet.

Fecha: 17 febrero 2013

Los turistas pueden disfrutar de las delicias gastronómicas en las siguientes ciudades:

Punto A: Espejo

Punto B: Mira



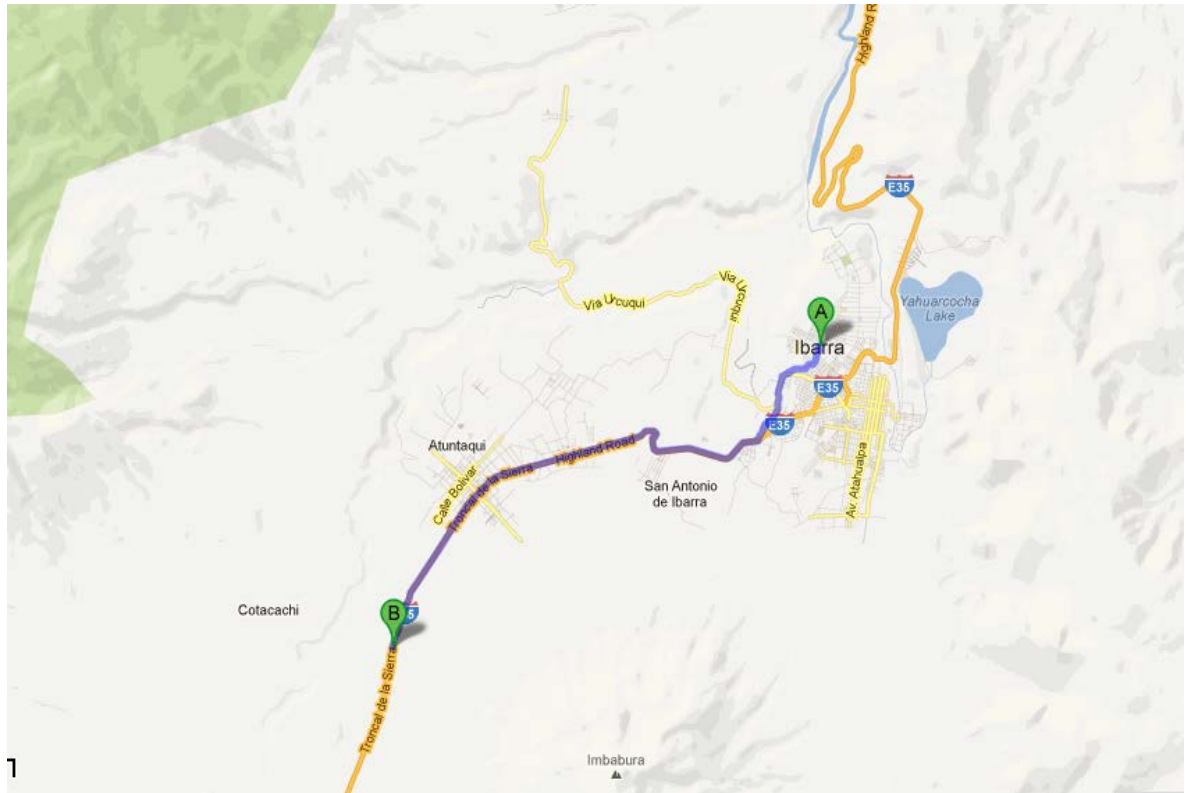
UNIVERSIDAD DE CUENCA

ANEXO # 19

Puntos Gastronómicos de Imbabura



UNIVERSIDAD DE CUENCA



Anexo # 19.

Título: Puntos Gastronómicos de Imbabura.

Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.

Fuente: Internet.

Fecha: 17 febrero 2013

Los turistas pueden disfrutar de las delicias gastronómicas en las siguientes ciudades:

Punto A: Ibarra

Punto B: Cotacachi



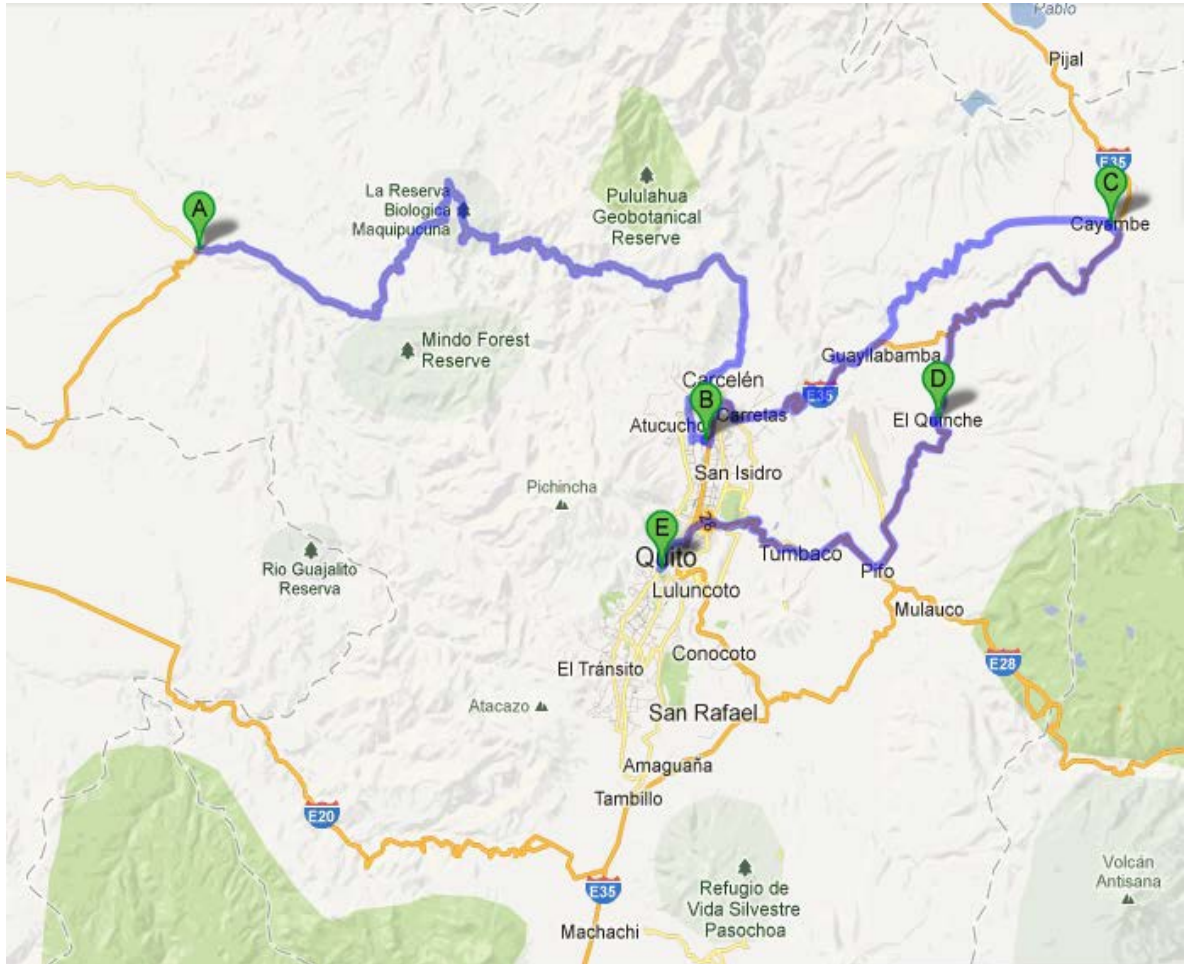
UNIVERSIDAD DE CUENCA

ANEXO # 20

Puntos Gastronómicos de Pichincha



UNIVERSIDAD DE CUENCA



Anexo # 20

Título: Puntos Gastronómicos de Pichincha.

Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.

Fuente: Internet.

Fecha: 17 febrero 2013

Los turistas pueden disfrutar de las delicias gastronómicas en las siguientes ciudades:

Punto A: San Miguel de los Bancos

Punto B: Rumiñahui

Punto C: Cayambe

Punto D: Quinche

Punto E: Otón



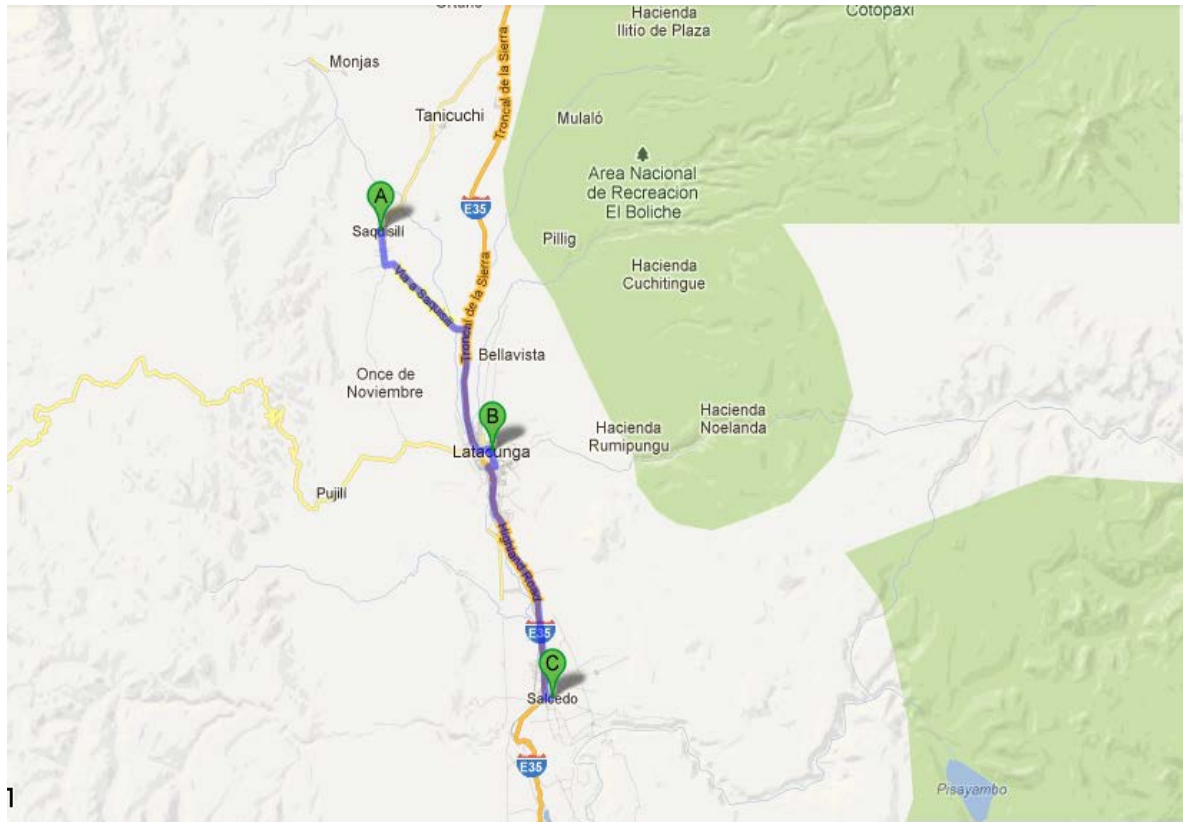
UNIVERSIDAD DE CUENCA

ANEXO # 21

Puntos Gastronómicos de Cotopaxi



UNIVERSIDAD DE CUENCA



Anexo # 21.

Título: Puntos Gastronómicos de Cotopaxi.

Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.

Fuente: Internet.

Fecha: 17 febrero 2013

Los turistas pueden disfrutar de las delicias gastronómicas en las siguientes ciudades:

- Punto A: Saquisilí
- Punto B: Latacunga
- Punto C: Salcedo



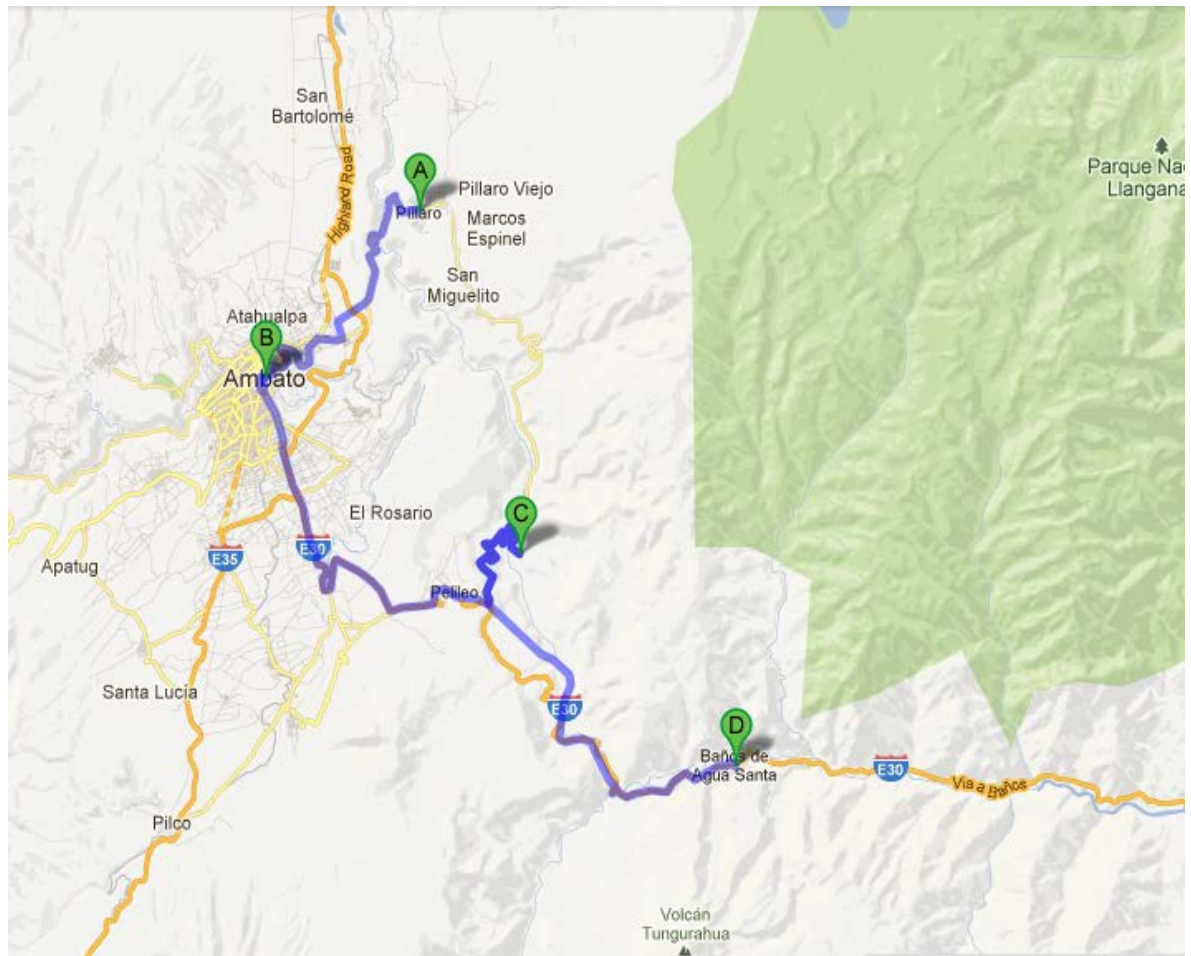
UNIVERSIDAD DE CUENCA

ANEXO # 22

Puntos Gastronómicos de Tungurahua



UNIVERSIDAD DE CUENCA



Anexo # 22.

Título: Puntos Gastronómicos de Tungurahua.

Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.

Fuente: Internet.

Fecha: 17 febrero 2013

Los turistas pueden disfrutar de las delicias gastronómicas en las siguientes ciudades:

Punto A: Píllaro

Punto B: Ambato

Punto C: Patate

Punto D: Baños de Agua Santa



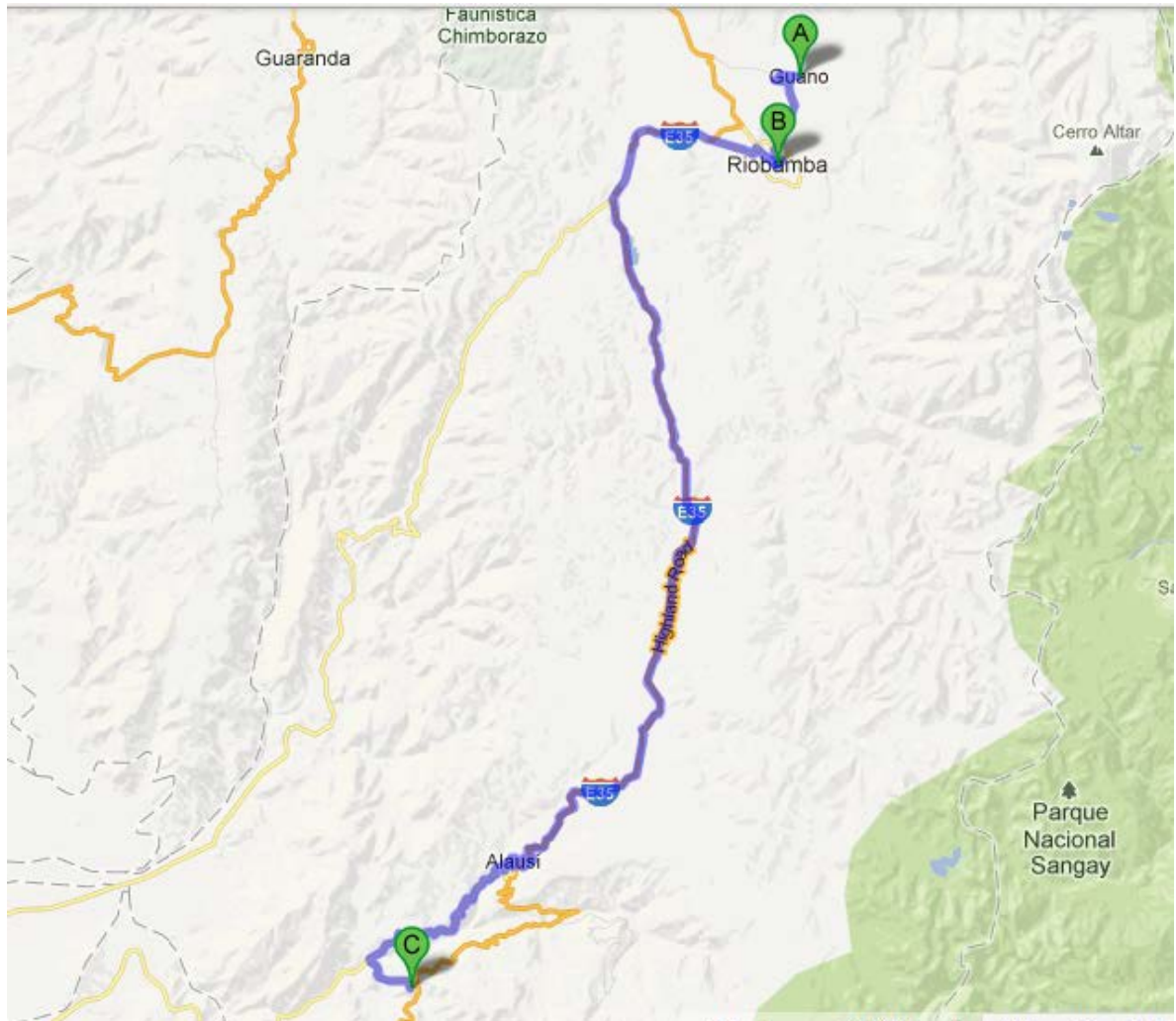
UNIVERSIDAD DE CUENCA

ANEXO # 23

Puntos Gastronómicos de Chimborazo



UNIVERSIDAD DE CUENCA



Anexo # 23.

Título: Puntos Gastronómicos de Chimborazo.

Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.

Fuente: Internet.

Fecha: 17 febrero 2013

Los turistas pueden disfrutar de las delicias gastronómicas en las siguientes ciudades:

Punto A: Guano

Punto B: Riobamba

Punto C: Chunchi



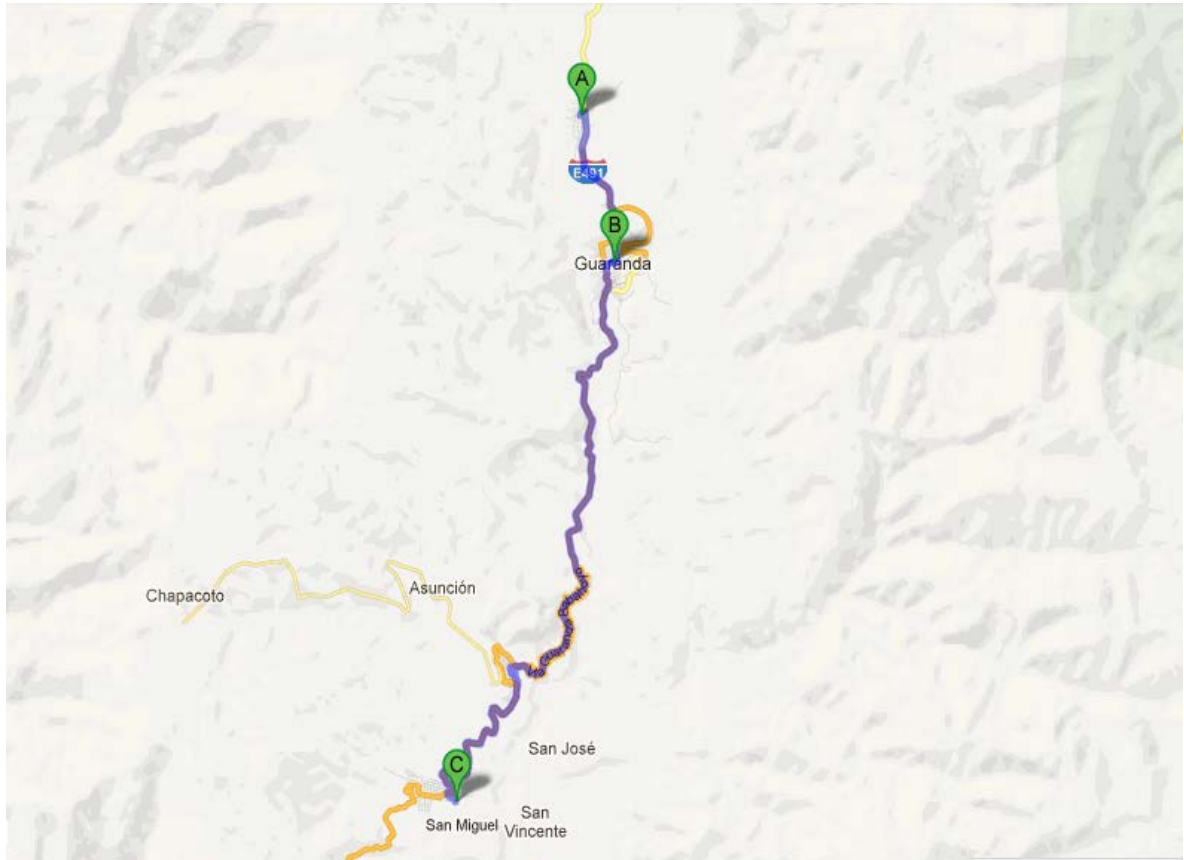
UNIVERSIDAD DE CUENCA

ANEXO # 24

Puntos Gastronómicos de Bolívar



UNIVERSIDAD DE CUENCA



Anexo # 24.

Título: Puntos Gastronómicos de Bolívar.

Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.

Fuente: Internet.

Fecha: 17 febrero 2013

Los turistas pueden disfrutar de las delicias gastronómicas en las siguientes ciudades:

Punto A: Guanojo

Punto B: Guaranda

Punto C: San Miguel



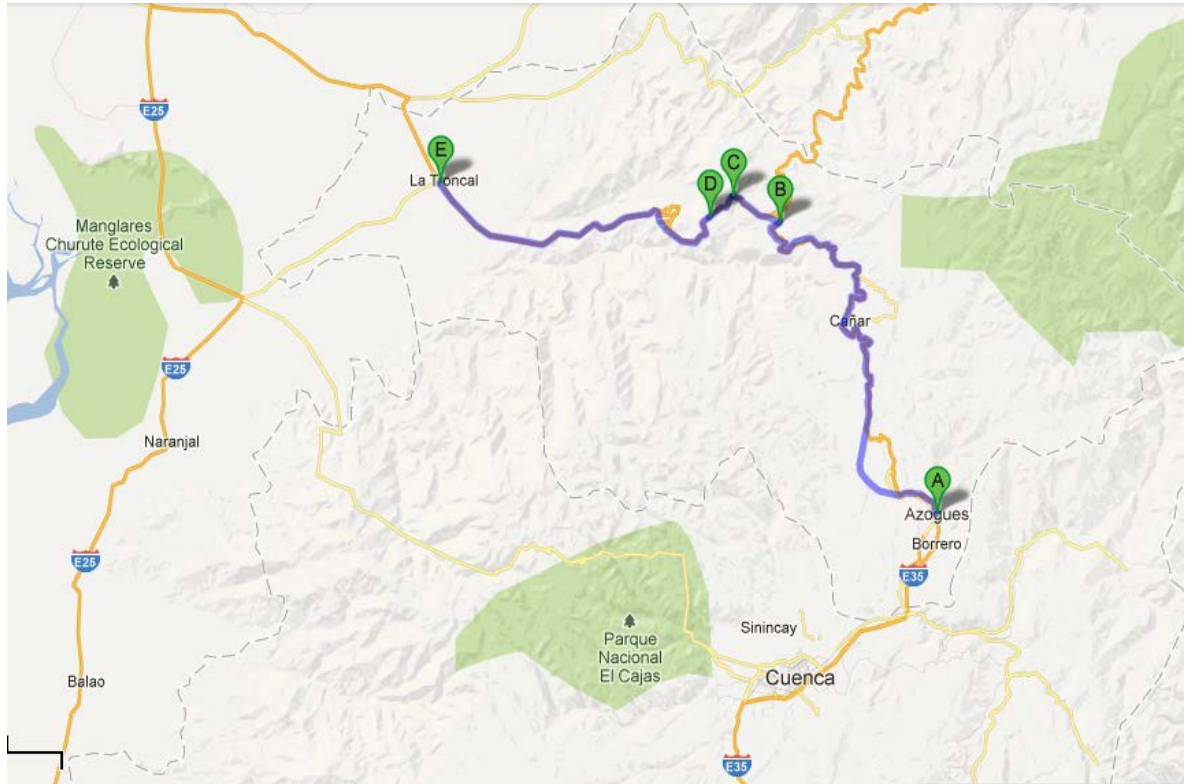
UNIVERSIDAD DE CUENCA

ANEXO # 25

Puntos Gastronómicos del Cañar



UNIVERSIDAD DE CUENCA



Anexo # 25

Título: Puntos Gastronómicos del Cañar.

Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.

Fuente: Internet.

Fecha: 17 febrero 2013

Los turistas pueden disfrutar de las delicias gastronómicas en las siguientes ciudades:

Punto A: Azogues

Punto B: Zhud

Punto C: Suscal

Punto D: Chontamarca

Punto E: La Troncal



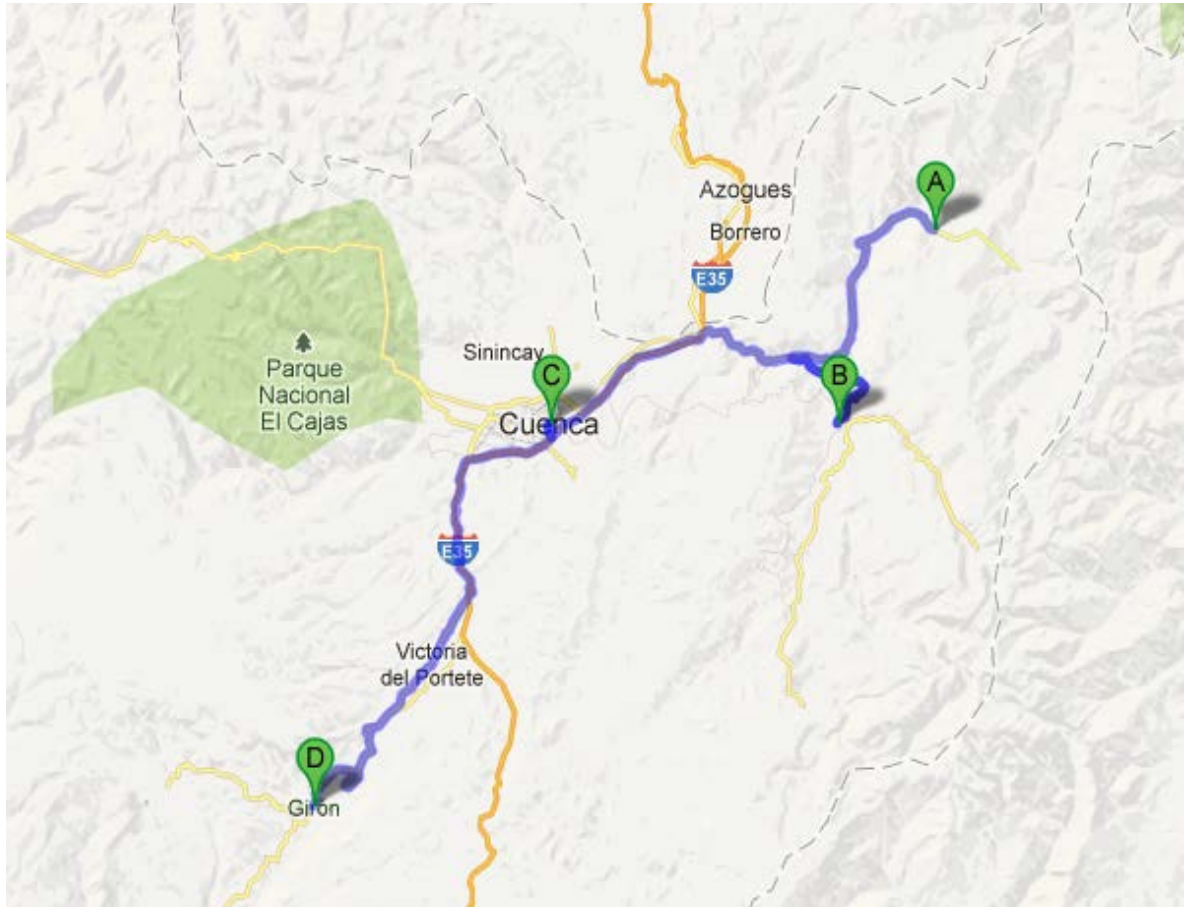
UNIVERSIDAD DE CUENCA

ANEXO # 26

Puntos Gastronómicos del Azuay



UNIVERSIDAD DE CUENCA



Anexo # 26.

Título: Puntos Gastronómicos del Azuay.

Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.

Fuente: Internet.

Fecha: 17 febrero 2013

Los turistas pueden disfrutar de las delicias gastronómicas en las siguientes ciudades:

Punto A: Guachapala

Punto B: Gualaceo

Punto C: Cuenca

Punto D: Girón



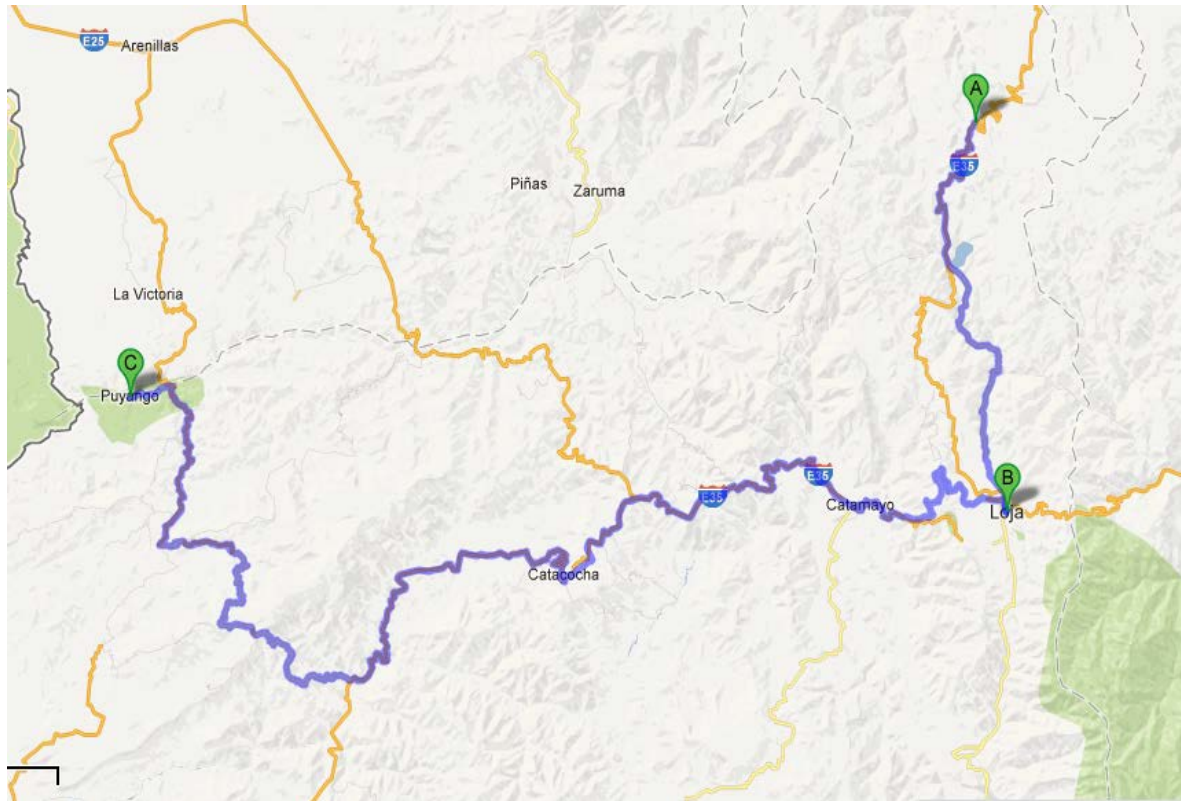
UNIVERSIDAD DE CUENCA

ANEXO # 27

Puntos Gastronómicos de Loja



UNIVERSIDAD DE CUENCA



Anexo # 27.

Título: Puntos Gastronómicos de Loja.

Autor: Franklin Bermeo y Vanessa Morales.

Fuente: Internet.

Fecha: 17 febrero 2013

Los turistas pueden disfrutar de las delicias gastronómicas en las siguientes ciudades:

Punto A: Saraguro

Punto B: Loja

Punto C: Puyango



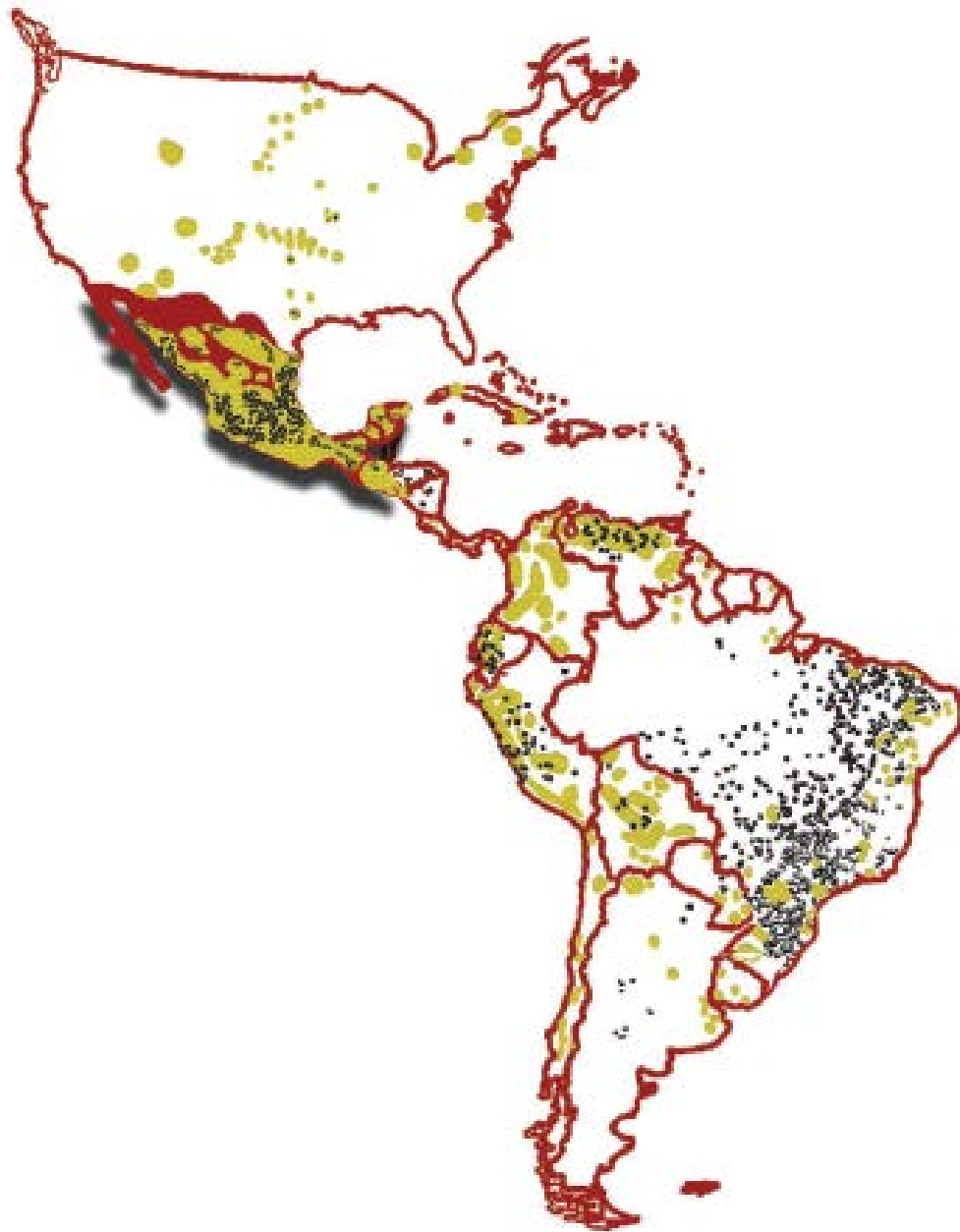
UNIVERSIDAD DE CUENCA

ANEXO # 28

**Mapa referencial de la distribución de los sembríos
de maíz en América**



UNIVERSIDAD DE CUENCA



Anexo # 28.

Título: Mapa referencial de la distribución de los sembríos de maíz en América.

Autor: José Antonio Serratos Hernández.

Fuente: Libro El origen y la diversidad del maíz en el continente americano.

Fecha: 28 febrero 2013

El mapa muestra las diferentes clases de maíz en el continente americano, las zonas de color verde simbolizan las especies nativas, y las zonas de color negro simbolizan los lugares donde se cultivan actualmente el maíz en América Latina.

Franklin Bermeo C. y Vanessa Morales M.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

ANEXO # 29

Recetario de platos elaborados a base de maíz



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Humitas								
PARTIDA	FRIO	CALIENTE x	GRADO DE DIFICULTAD	ALTO	MEDIO x	BAJO	PORCIONES 20	TIEMPO 90 min
CATEGORÍA		Entremés		TÉCNICAS: Cocción al vapor				
INGREDIENTES			CANT.	PREPARACIÓN				
Choclo maduro, desgranado			12 tazas	1. Moler y cernir el choclo.				
Huevos			6	2. Derretir en un sartén la manteca y mantequilla. Solo calentado, agregar el choclo cernido, el queso desmenuzado, el azúcar, el polvo de hornear y mezcle todo bien con una cuchara de madera.				
Mantequilla			250 gr.	3. Ponga, poco a poco, la sal necesaria, mezcle bien después de cada adición y pruebe.				
Manteca de cerdo			125 gr.	Separe las yemas de las claras y agregue las yemas al choclo.				
Queso fresco desmenuzado			200 gr.	4. Bata las claras a punto de nieve y añada despacio al choclo sin batir.				
Azúcar			40 gr.	5. Ponga una cucharada grande de choclo en cada hoja bien limpia.				
Polvo de hornear			30 gr.	6. Doble los costados y luego la punta.				
Sal			c/n	7. En la tamalera, con agua hasta la tapa agujereada, coloque las humitas una junto a la otra, paraditas del lado que doblo la punta.				
				8. No ponga otra capa encima para que no se esponjen.				
				9. Cocine al vapor por una hora.				
				10. Sírvalas calientes acompañadas con ají preparado y café.				
OBSERVACIONES:								
Autor: Escuela de Gastronomía de la Universidad de Cuenca. Fuente: Sara Llakta – El libro del maíz.								



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Quimbolitos								
PARTIDA	FRIO	CALIENTE x	GRADO DE DIFICULTAD	ALTO	MEDIO X	BAJO	PORCIONES 30	TIEMPO 60 min
CATEGORÍA		Postre		TÉCNICAS: Cocción al vapor				
INGREDIENTES			CANT.	PREPARACIÓN				
Harina de trigo			125 gr.	<p>1. Ponga en remojo en agua con una copa de pisco: las pasas y los trocitos de mango secado.</p> <p>2. Bata la mantequilla con el azúcar hasta que se disuelva bien y quede una crema suave.</p> <p>3. Hecho esto, agregue las yemas de una en una, batiendo bien después de cada adición.</p> <p>4. A continuación, añada poco a poco la harina de maíz cernida, luego el queso rallado.</p> <p>5. Por último, y sin batir, las claras a pinto de nieve. Revolviéndolas a modo de una rueda vertical -de abajo para arriba- muy suavemente.</p> <p>Armar los quimbolitos</p> <p>1.Limpiar las hojas por ambos lados, póngalas sobre una tabla con el lado reverso hacia lo alto y, comenzando desde la punta hacia el lado donde termina la vena, páselas el rodillo aplastando con lo cual usted consigue que la hoja se vuelva fácil de doblar y no necesite cortar la vena,</p> <p>2. voltee la hoja, ponga dos cucharadas soperas de la masa, añada algunos frutos secos (piñones, tocte y la fruta en remojo) y doble un costado primero, luego el otro, a continuación una punta y al fin la otra.</p> <p>3. Coloque los quimbolitos en una tamalera en la que habrá puesto agua a hervir, hasta el filo de la tapa agujereada, el agua no debe tocarlos.</p> <p>4. Ponga al fondo entre el agua y los quimbolitos una hoja de achira para mayor seguridad.</p> <p>5. Coloque los quimbolitos en forma alterna para que pase el vapor con facilidad. Tape y deje cocinar por 30 minutos.</p>				
Harina de maíz tostado			125 gr.					
Huevos			8 u.					
Mantequilla			125 gr.					
Queso rallado			125 gr.					
Azúcar			150 gr.					
Pasas			c/n					
Hojas de achira			30 u.					
OBSERVACIONES:								



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Autor: Escuela de Gastronomía de la Universidad de Cuenca.

Fuente: Sara Llakta – El libro del maíz.

Tamal Cuencano

PARTIDA	FRIO	CALIENTE	GRADO DE DIFICULTAD	ALTO	MEDIO	BAJO	PORCIONES	TIEMPO
		x			x		40	2 h
CATEGORÍA	Entremés / Entrada			TÉCNICAS: Cocción al vapor en hoja, fondo.				
INGREDIENTES			CANT.	PREPARACIÓN				
Maíz para mote remojado			2 kg.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Poner a cocinar la carne y cabeza de cerdo con sal, comino, una cebolla, dos dientes de ajo y aceite de color o achiote. 2. Retirar la carne, picar en pedazos pequeños y reservar. 3. Moler el maíz pelado y mojar con el caldo en el que se cocinó la carne, 4. Añadir la manteca derretida y amasar. 5. Ratificar la sal 6. Realizar un refrito con la cebolla, los pimientos, cortados en juliana, y el aceite de color, agregar la zanahorita blanqueada cortada en cubos pequeños y la arveja. 7. Añadir la carne picada, sazonar con sal, comino y pimienta 8. Tomar porciones de masa, colocar en cada hoja de achira, poner un poco de relleno y doblar la hoja. 9. Poner a cocinar a vapor en olla tamalera durante 45 minutos. 				
Manteca de cerdo			200 gr.					
Caldo de cerdo			1 l.					
Aceite de color			20 ml.					
Cebollas paiteñas			2 u.					
Pimientos			2 u.					
Carne y cabeza de cerdo			1 kg.					
Comino, sal y pimienta			c/n					
Zanahorias			3 u.					
Alverja tierna			500 gr.					
Dientes de ajo			5 u.					
Hojas de achira			40 u.					

OBSERVACIONES:

Autor: Marlene Jaramillo

Fuente: Texto guía de cocina ecuatoriana.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Caldo de patas								
PARTIDA	FRIO	CALIENTE x	GRADO DE DIFICULTAD	ALTO	MEDIO x	BAJO	PORCIONES 10	TIEMPO 90 min
CATEGORÍA		Sopa		TÉCNICAS: Saltear, freír				
INGREDIENTES			CANT.	PREPARACIÓN				
Pata de res			1 u.	1. cocinar en olla de presión la pata, con cebolla y ajo 2. Calentar el achote y saltear la cebolla, culantro y comino 3. Licuar la leche con el maní y agregar al refrito 4. Agregar el caldo de cocción de la pata 5. Dejar hervir y colocar el mote 6. Dejar cocinar durante 30 minutos 7. Ratificar la sazón 8. Agregar la pata cocina cortada en pedazos. Hervir un poco más para integrar los sabores, espolvorear el orégano. Servir con el cebollín picado.				
Mote cocido			600 gr.					
Cebolla			1 u.					
Culantro			c/n					
Dientes de ajo			3 u.					
Maní tostado			150 gr.					
Leche			1 l.					
Sal y pimienta			c/n					
Agua			2 l.					
Cebollín			c/n					
OBSERVACIONES:								
Autor: Marlene Jaramillo Fuente: Texto guía de cocina ecuatoriana.								



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fanesca cuencana								
PARTIDA	FRIO	CALIENTE x	GRADO DE DIFICULTAD	ALTO x	MEDIO	BAJO	PORCIONES 20	TIEMPO 3 h
CATEGORÍA		Sopa / Cocido		TÉCNICAS: Cocción en leche				
INGREDIENTES			CANT.	PREPARACIÓN				
Bacalao			500 gr.	1. Separar 150 gr. de choclo para licuar				
Zambo			150 gr.	2. cocinar los granos por separado, reservando el agua				
Zapallo			150gr.	de la cocción				
Arveja tierna			200 gr.	3. Cocinar el bacalao que ha sido previamente remojado				
Frejol tierno			200 gr.	4. Prepara el refrito con la cebolla, ajo, achote, sal,				
Choclo tierno			500 gr.	comino y pimienta				
Lenteja			200 gr.	5. Agregue la leche y el agua de cocción de los granos				
Habas tiernas			200 gr.	más el choclo licuado, dejar hervir				
Cebolla perla			2 u.	6. Añadir el zapallo, el zambo y la papa, cocinar 15				
Achote			c/n	minutos o hasta que suavice				
Leche			2 l.	7. Agregar los granos cocidos y un poco del agua del				
Ajo			2 dientes	bacalao				
Papa			500 gr.	8. Hervir para integrar los sabores y espesar				
Queso fresco			200 gr.	9. Ratificar la sazón y retirar del fuego.				
Sal y pimienta			c/n					
OBSERVACIONES:								
Autor: Marlene Jaramillo								
Fuente: Texto guía de cocina ecuatoriana.								



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Mote casado								
PARTIDA	FRIO	CALIENTE x	GRADO DE DIFICULTAD	ALTO	MEDIO	BAJO x	PORCIONES 6	TIEMPO 90 min
CATEGORÍA		Sopa		TÉCNICAS: Fondo de cerdo				
INGREDIENTES			CANT.	PREPARACIÓN				
Mote pelado cocinado			150 gr.	1. Para realizar esta sopa, se cocina una cuarta parte más de porotos que de mote. 2. Cocine la costilla y la carne con ajo, comino, cebolla y sal. 3. Haga un refrito con cebolla, ajo, comino, manteca de cerdo blanca y de color. Cuando la cebolla esté cocinada, una el mote y el poroto para que cojan sabor. 4. Agregue el caldo de la carne y mueva para que espese. Si la carne está dura, termine de cocinar junto con el poroto y el mote, caso contrario agreguen al final. 5. Sirva la sopa con un poco de culantro picado en cada plato. Esta sopa también se puede realizar sin carne.				
Poroto bola cocinado			150 gr.					
Costillas de cerdo			400 gr.					
Lomo de cerdo (opcional)			200 gr.					
Manteca de color			C/n					
Cebolla			1 u.					
Ajo			2 dientes					
Comino			c/n					
Culantro			c/n					
Sal			c/n					
OBSERVACIONES:								
Autor: Rosa Vintimilla V. Fuente: Sara Llakta – El libro del maíz.								



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Mote con manteca negra								
PARTIDA	FRIO	CALIENTE x	GRADO DE DIFICULTAD	ALTO	MEDIO	BAJO x	PORCIONES 5	TIEMPO 30
CATEGORÍA		Entremés		TÉCNICAS: Corte Brunoise				
INGREDIENTES			CANT.	PREPARACIÓN				
Manteca negra			30 gr.	1. Ponga en una sartén, a fuego lento, la manteca negra y la parte blanca de la cebolla picada. 2. Agregue el mote caliente, la sal y mezcle bien. 3. Pique el tallo verde y cocine durante pocos minutos. Este plato también se puede hacer con mote choclo. Se sirve solo o acompañado.				
Cebollas vitalicia (o cebolla blanca larga)			1 ó 2 ramas					
Mote caliente			500 gr.					
OBSERVACIONES:								
Autor: Rosa Vintimilla V. Fuente: Sara Llakta – El libro del maíz.								



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Motepillo								
PARTIDA	FRIO	CALIENTE X	GRADO DE DIFICULTAD	ALTO	MEDIO	BAJO X	PORCIONES 5	TIEMPO 30
CATEGORÍA		Entremés		TÉCNICAS:				
INGREDIENTES			CANT.		PREPARACIÓN			
Manteca de cerdo			20 gr.		1. Caliente el mote y escurra.			
Mote cocinado pelado			600 gr.		2. En una sartén, caliente la mantequilla o manteca, agregue el mote y la sal, deje refreír un momento.			
Huevos			6 u.		3. Añada los huevos, mezcle bien y cocine hasta que el			
Sal			c/n		huevo se haya cuajado.			
					4. Sirva bien caliente.			
OBSERVACIONES:								
Autor: Rosa Vintimilla V. Fuente: Sara Llakta – El libro del maíz.								



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Empanadas de Choclo								
PARTIDA	FRIO	CALIENTE	GRADO DE DIFICULTAD	ALTO	MEDIO	BAJO	PORCIONES	TIEMPO
		x			x		20	90 min
CATEGORÍA		Entremés		TÉCNICAS: Fritura en profundo				
INGREDIENTES		CANT.		PREPARACIÓN				
Choclo maduro		500 gr.		1. Licuar el choclo con el agua, cernir y poner en una cacerola de asiento grueso junto con la mantequilla, la sal y el azúcar. 2. Hervir, revolviendo con frecuencia, hasta que se forme una masa suave. 3. Sacar del fuego y añadir las yemas de huevo y la harina. 4. Unir bien y con esta masa hacer doce bolas. 5. Extender cada una de las bolas en medio de dos pedazos de papel plástico engrasado. 6. Levantar el papel que está encima, poner en el centro de la masa una cucharadita de queso desmenuzado, doblar formando la empanada y freír en aceite muy caliente hasta que doren. 7. Sacar a una fuente cubierta con papel absorbente y servir calientes.				
Mantequilla		80 gr.						
Yemas de huevo		2 u.						
Harina		25 gr.						
Queso de crema		125 gr.						
Sal		c/n						
Azúcar		c/n						
Aceite de maíz		c/n						
OBSERVACIONES:								
Autor: Escuela de Gastronomía de la Universidad de Cuenca. Fuente: Sara Llakta – El libro del maíz.								



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Pan de maíz								
PARTIDA	FRIO x	CALIENTE	GRADO DE DIFICULTAD	ALTO X	MEDIO	BAJO	PORCIONES 10	TIEMPO 2 h
CATEGORÍA		Entremés			TÉCNICAS: -----			
INGREDIENTES		CANT.		PREPARACIÓN				
Harina de maíz amarillo		150 gr		<p>1. Salvo las pasas, se une todo esto a la harina y levadura, se forma una masa suave y lisa, se amasa bien. Se agregan 75 gramos de pasas.</p> <p>2. Se amasa de nuevo bien. Se tapa y se deja leudar el doble.</p> <p>3. Amasar diez minutos, leudar aproximadamente una hora (bien cubierta la masa con un paño espeso para que no se enfríe).</p> <p>4. Cuando la masa ha leudado, se aplasta y se forma una bola, se pone en una lata con papel encerado, se pinta con agua y se deja leudar de nuevo (bien cubierta la masa).</p> <p>5. Cuando ha leudado convenientemente, se le pasa con una brocha huevo y, con un cuchillo bien fino, se hacen dos o tres cortes de 2 centímetros de profundidad.</p> <p>6. Se precaliente el horno a 200° y se hornea el pan por 40 a 55 minutos.</p> <p>Sale un pan de 850 gramos o 10 panes de 85 gramos.</p> <p>Si lo desea, en lugar de harina blanca, se pone ½ de harina blanca y ½ de harina integral.</p>				
Agua.		100 ml						
Harina blanca.		350 gr						
Levadura fresca		20 gr						
Azúcar		2 cucharadas						
Leche		200 ml						
Mantequilla suave		50 gr						
Azafrán		c/n						
Sal		c/n						
Pasas		75 gr						
OBSERVACIONES:								
Autor: Eulalia Cabrera. Fuente: Sara Llakta – El libro del maíz.								



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Tortilla de maíz								
PARTIDA	FRIO	CALIENTE x	GRADO DE DIFICULTAD	ALTO	MEDIO x	BAJO	PORCIONES 20	TIEMPO 30 min
CATEGORÍA		Entremés		TÉCNICAS: Masa tipo quebrada				
INGREDIENTES			CANT.		PREPARACIÓN			
Harina de maíz blanco			500 gr.		<div>1. Calentar el agua con la manteca hasta que se disuelva</div> <div>2. Mezclar el agua bien caliente con harina y sal</div> <div>3. Amasar bien y si le queda muy seca, agregar más agua caliente.</div> <div>4. Mientras trabaja la masa, agregar el polvo de hornear</div> <div>5. Hacer bolitas pequeñas, poner en el centro el quesillo y aplastarlas con cuidado dejando los bordes gruesos</div> <div>6. Asar en un tiesto de barro</div>			
Manteca de cerdo			185 gr.					
Polvo de hornear			16 gr.					
Quesillo			150 gr.					
Agua			250 ml.					
Sal			c/n					
OBSERVACIONES:								
<div>Autor: Marlene Jaramillo</div> <div>Fuente: Texto guía de cocina ecuatoriana.</div>								



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Buñuelos								
PARTIDA	FRIO	CALIENTE x	GRADO DE DIFICULTAD	ALTO	MEDIO x	BAJO	PORCIONES 8	TIEMPO 1 h
CATEGORÍA		Postre			TÉCNICAS: Masa choux, fritura, profundo			
INGREDIENTES			CANT.		PREPARACIÓN			
Harina de maíz blanco			250 gr.		1.En una olla de preferencia de barro, calentar el agua con sal y la manteca de cerdo 2. Al hervir incorporar las harinas cernidas, mover con cuchara de madera, cocinar a fuego lento hasta conseguir una masa dura 3.Poner la masa en una batea de madera, dejar enfriar 4. Agregar los huevos uno a uno, fregando con fuerza la masa, agregar el polvo de hornear y el anís 5. En una olla o paila honda calentar aceite con la manteca de cerdo 6. Poner la masa por cucharadas y mientras se fríe, ir punzando y dejar dorar			
Harina de trigo			300 gr.					
Manteca de cerdo			20 gr.					
Huevos grandes			8 u.					
Polvo de hornear			5 gr.					
Agua			1 l.					
Anís español			c/n					
Sal			c/n					
Aceite para freír			c/n					
OBSERVACIONES:								
Autor: Marlene Jaramillo Fuente: Texto guía de cocina ecuatoriana.								



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Morochó								
PARTIDA	FRIO	CALIENTE x	GRADO DE DIFICULTAD	ALTO	MEDIO x	BAJO	PORCIONES 8	TIEMPO 90 min
CATEGORÍA		Bebida		TÉCNICAS: Cocción en leche				
INGREDIENTES			CANT.	PREPARACIÓN				
Leche			2 l.	1. Lave el morochó, póngalo a remojar la noche anterior en agua abundante y fría. 2. Al día siguiente escúrralo y póngalo a hervir en agua. 3. Mientras, haga hervir la leche con la canela, pimienta, clavo y corteza. 4. Ya hervida, mezcle las pasas y el morochó con la leche, agregue la panela y cocínelos durante una hora, hasta que esté bien suave. 5. Si le falta líquido, añadir leche hirviendo. 6. Agregar el azúcar y dejar espesar. Servir frío o caliente.				
Maíz morochó partido			500 gr.					
Canela			1 rama					
Cáscara de Naranja			50 gr.					
Cáscara de Limón			40 gr.					
Clavos de olor			3 u.					
Granos de pimienta			3 u.					
Panela			200 gr.					
Papas			125 gr.					
Azúcar			c/n					
OBSERVACIONES:								
Autor: Andrea Samaniego. Fuente: Sara Llakta – El libro del maíz.								



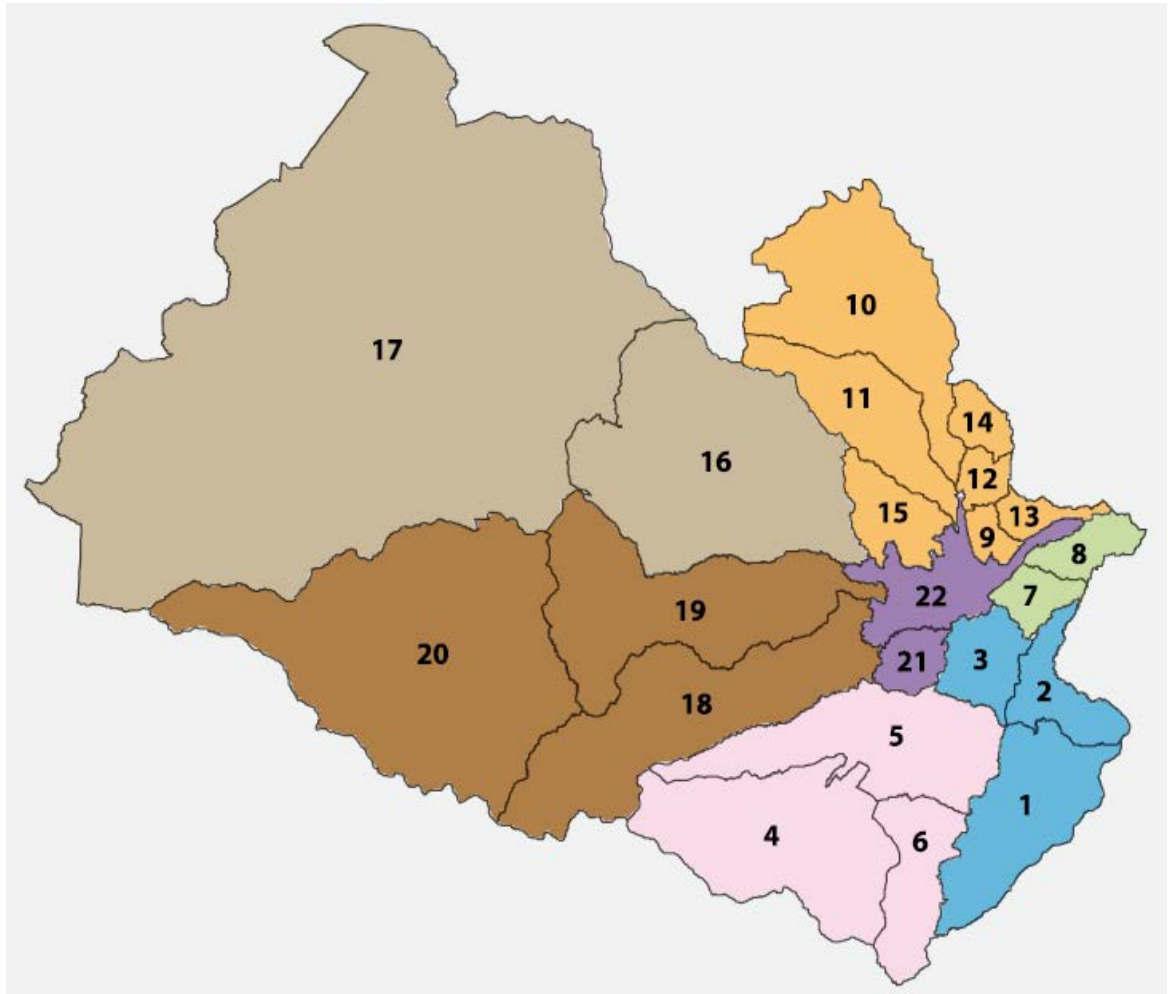
UNIVERSIDAD DE CUENCA

ANEXO # 30

Mapa de las parroquias rurales del cantón Cuenca



UNIVERSIDAD DE CUENCA



Anexo # 30.

Título: Mapa de las parroquias rurales del cantón Cuenca.

Autor: Fundación Municipal de Turismo para Cuenca.

Fuente: Revista Festividades de las parroquias del cantón Cuenca.

Fecha: 4 abril 2013

En el mapa se detalla la Ubicación de las parroquias rurales del cantón Cuenca en el siguiente orden:

- | | |
|------------------------|--------------------------------|
| 1 Quingo | 12 Siday |
| 2 Santa Ana | 13 Llacao |
| 3 El Valle | 14 Octavio Cordero |
| 4 Victoria del Portete | 15 Sinincay |
| 5 Tarqui | 16 Sayausí |
| 6 Cumbe | 17 Molleturo |
| 7 Paccha | 18 Baños |
| 8 Nulti | 19 San Joaquín |
| 9 Ricaurte | 20 Chaucha |
| 10 Checa | 21 Turi |
| 11 Chiquintad | 22 Cuenca (Parroquias Urbanas) |

Franklin Bermúdez C. y Vanessa Morales M.



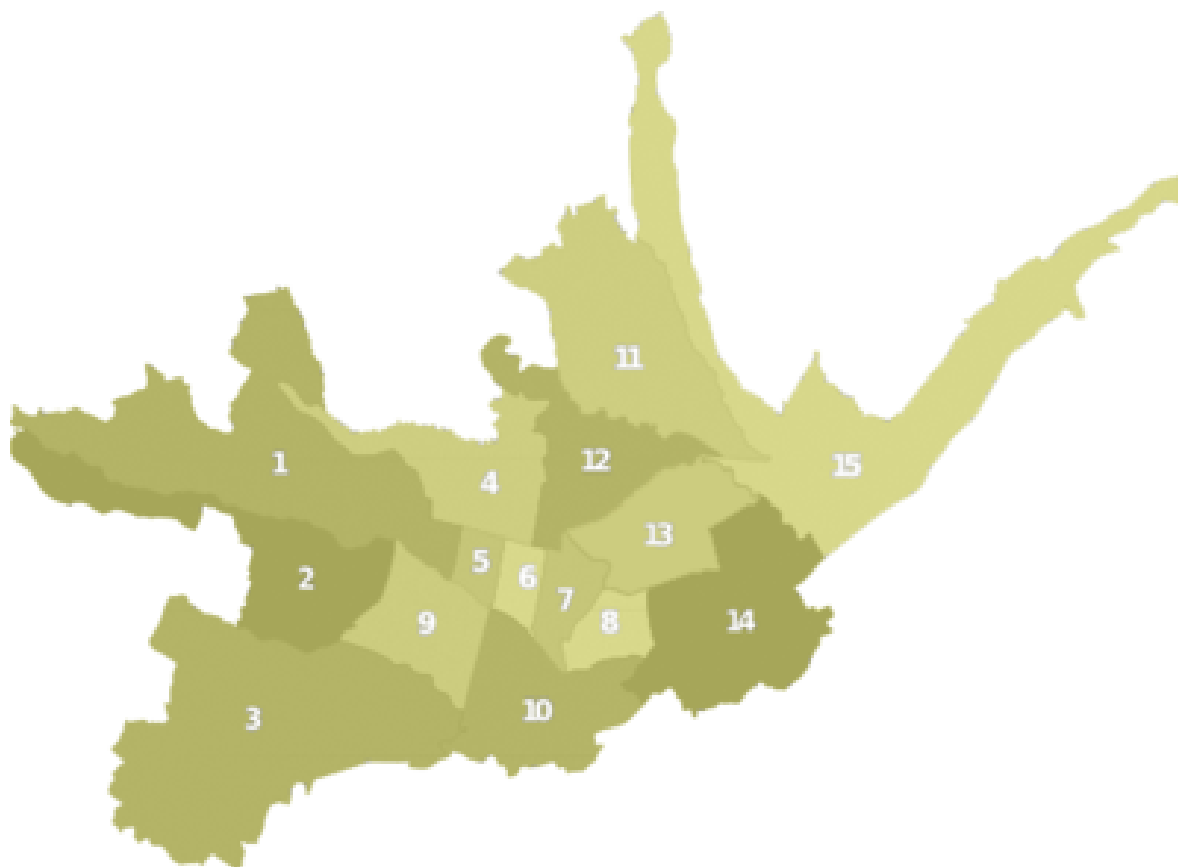
UNIVERSIDAD DE CUENCA

ANEXO # 31

Mapa de las parroquias urbanas del cantón Cuenca



UNIVERSIDAD DE CUENCA



Anexo # 31.

Título: Mapa de las parroquias urbanas del cantón Cuenca.

Autor: Consejo de Seguridad Ciudadana de Cuenca.

Fuente: Internet.

<http://www.csc.gob.ec/CSC/index.php/ceesc/estadisticas/parroquias-urbanas>

Fecha: 6 abril 2013

En el mapa se detalla la Ubicación de las parroquias urbanas del cantón Cuenca en el siguiente orden:

- 1 San Sebastián
- 2 Yanuncay
- 3 El Batán
- 4 Bellavista
- 5 Gíl Ramírez Dávalos
- 6 El Sagrario
- 7 San Blas
- 8 Cañaribamba

- 9 Sucre
- 10 Huayna Capac
- 11 Hermano Miguel
- 12 El Vecino
- 13 Totoracocha
- 14 Monay
- 15 Machángara



UNIVERSIDAD DE CUENCA

ANEXO # 32

Encuesta de Satisfacción de la Ruta del Maíz



UNIVERSIDAD DE CUENCA



Encuesta de Satisfacción

Ruta del Maíz circuito # 1 Gastronomía Urbana

Nombre: _____ Edad: _____ Nacionalidad _____

e-mail: _____

1. ¿Con respecto a este viaje, cuál es el grado de satisfacción que otorga a los siguientes aspectos?

Teniendo en cuenta las siguientes equivalencias: 5 Muy alto - 4 Alto - 3 Medio - 2 Bajo -1 Muy Bajo

Visita a Museos	5__	4__	3__	2__	1__
Visita al Mercado	5__	4__	3__	2__	1__
Degustación de Dulces de Corpus Cristi	5__	4__	3__	2__	1__
Visita al Centro Artesanal CEMUART	5__	4__	3__	2__	1__
Almuerzo en el Restaurante Villarosa	5__	4__	3__	2__	1__
Servicio de Guía	5__	4__	3__	2__	1__

2. ¿La Ruta del Maíz ha satisfecho sus expectativas? _____

3. ¿Volvería a realizar La Ruta del Maíz? Si__ No__ Quizás__

4. ¿Recomendaría usted esta Ruta a otras personas? Si__ No__ Quizás__

5. ¿Alguna sugerencia u observaciones para la mejora de la Ruta del Maíz?



UNIVERSIDAD DE CUENCA

BIBLIOGRAFÍA

Fuentes Libros.

Astrid & Gastón. *El Huarique*. Madrid, s. ed., sfe.

Bibliotecarios y bibliotecarias municipales de las parroquias rurales del cantón Cuenca. "El juego de las 'mishas' en la parroquia Paccha". *El maíz simiente de América*. Cuenca, Gráficas Hernández, 2004.

Bonfíl, Guillermo. "El maíz regalo del cielo". *El maíz simiente de América*. Cuenca, Gráficas Hernández, 2004.

Cabarcos, Noelia. *Promoción y venta de servicios turísticos: Comercialización de servicios turísticos*. España, Vigo, 2006.

Chan, Nélida. *Circuitos Turísticos Programación y Cotización*. Argentina, Ediciones Turísticas, 2005.

Cordero Íñiguez, Juan. "El maíz mito e historia, o maíz: milagro de américa". *Revista de Antropología* 18 (Cuenca). 2005: 186.

—. *Delicias del Jardín Azuayo*. Gualaceo, Monsalve Moreno, 2008.

Cuvi, Pablo. *Recorrido por los sabores del Ecuador*. Tomo I. Quito, Nestlé Ecuador S.A. y EDIMPRESS S.A., 2005.

—. *Recorrido por los sabores del Ecuador*. Tomo II. Quito, Nestlé Ecuador S.A. y EDIMPRES S.A., 2005.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Estrella, Eduardo. *El Pán de América*. Tercera edición. Quito, ABYA - YALA, 1990.

Facultad de Economía y Planificación de la Universidad Nacional Agraria la Molina. "El potencial de la gastronomía peruana". *Revista Agronegocios* (sld), 2008: 5 - 7.

Flavián, Carlos y Carmina Fandos. *Turismo Gastronómico estrategias de marketing y experiencias de éxito*. Zaragoza, Prensas Universitarias de Zaragoza, 2011.

Fundación Municipal de Turismo para Cuenca. "Baños". *Festividades de las parroquias del cantón Cuenca* (Cuenca), sfe: 21.

—. "Chaucha". *Festividades de las parroquias del cantón Cuenca* (Cuenca), sfe: 22.

—. "Checa". *Festividades de las parroquias del cantón Cuenca* (Cuenca), sfe: 17.

—. "Chiquintad". *Festividades de las parroquias del cantón Cuenca* (Cuenca), sfe: 16.

—. "Cumbe". *Festividades de las parroquias del cantón Cuenca* (Cuenca), sfe: 15.

—. "El Valle". *Festividades de las parroquias del cantón Cuenca* (Cuenca), sfe: 18.

—. "Llacao". *Festividades de las parroquias del cantón Cuenca* (Cuenca), sfe: 7.

—. "Molleturo". *Festividades de las parroquias del cantón Cuenca* (Cuenca), sfe: 25.

—. "Nulti". *Festividades de las parroquias del cantón Cuenca* (Cuenca), sfe: 11.

—. "Octavio Cordero". *Festividades de las parroquias del cantón Cuenca* (Cuenca), sfe: 9.

—. "Paccha". *Festividades de las parroquias del cantón Cuenca* (Cuenca), sfe: 8.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

- . "Quingeo". *Festividades de las parroquias del cantón Cuenca* (Cuenca), sfe: 12.
- . "Ricaurte". *Festividades de las parroquias del cantón Cuenca* (Cuenca), sfe: 6.
- . "San Joaquín". *Festividades de las parroquias del cantón Cuenca* (Cuenca), sfe: 20.
- . "Santa Ana". *Festividades de las parroquias del cantón Cuenca* (Cuenca), sfe: 19.
- . "Sayausí". *Festividades de las parroquias del cantón Cuenca* (Cuenca), sfe: 24.
- . "Sidcay". *Festividades de las parroquias del cantón Cuenca* (Cuenca), sfe: 10.
- . "Sinincay". *Festividades de las parroquias del cantón Cuenca* (Cuenca), sfe: 23.
- . "Tarqui". *Festividades de las parroquias del cantón Cuenc* (Cuenca), sfe: 14.
- . "Turi". *Festividades de las parroquias del cantón Cuenc* (Cuenca), sfe: 13.
- . "Victoria del Portete". *Festividades de las parroquias del cantón Cuenca* (Cuenca), sfe: 26.

Galarza, Alexandra. "Identificación, rescate y revitalización de la gastronomía azuaya". *Cuadernos Docentes*. Vol. 3. Cuenca, Talleres Gráficos de la Universidad de Cuenca, 2010. 48-49.

—. *Turismo Gastronómico*. Presentación Power Point. Cuenca, 15 de Septiembre de 2008.

Garcés, Mariana et al. *Paisaje Cultural Cafetero: un paisaje cultural productivo en permanente desarrollo*. Bogotá, Taller Editorial Escuela Taller de Bogotá, 2011.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Jaramillo Granda, Marlene. "Tradiciones del Azuay". *Cuadernos Docentes. Cuenca*, Talleres Gráficos de la Universidad de Cuenca, 2010. 149-154.

Ministerio de Cultura de Colombia. "Proyecto Paisaje Cultural Cafetero". *Proyecto Paisaje Cultural Cafetero*. Manizales, s. ed., 2003. 1-28.

Pesántez de Moscoso, Gloria. "Maíz Pan de America". *Revista de Antropología 18 (Cuenca)*, 2005: 153-154.

Quesada, Renato. *Elementos del turismo*. San José, Universidad Estatal a Distancia, 2006.

Schlüter, Regina G. *Turismo y Patrimonio Gastronómico*. Buenos Aires, Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos, 2006.

Vintimilla de Crespo, Eulalia. "Conferencia sobre el maíz". *Revista de Antropología 18 (Cuenca)*, 2005: 149-151.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fuentes Electrónicas.

Alcaldía de Cuenca. *Cuenca Patrimonio Cultural de la Humanidad*. Internet. http://www.cuenca.gov.ec/?q=page_cuencapatrimonio. Acceso: 3 abril 2013.

—. *Cuenca situación*. Internet. http://www.cuenca.gov.ec/?q=page_situacion. Acceso: 3 abril 2013.

—. *Ordenanza 149*. Internet. http://www.cuenca.gov.ec/?q=system/files/ordenanzas/ordenanza_149.doc. Acceso: 22 abril 2013.

—. *Ordenanza de División de las Parroquias Urbanas de la Ciudad de Cuenca 1982*. Internet. <http://www.cuenca.gov.ec/?q=node/8780>. Acceso: 17 abril 2013.

Alcazar, Fernanda del. *Perú ya es un destino gastronómico mundial*. Internet <http://www.generacion.com/usuarios/29788/peru-ya-destino-gastronomico-mundial>. Acceso: 28 diciembre 2012.

America Andina Business Group. *Gastronomía Perú*. Internet. http://www.gastronomiaperu.com/gast_peruana.php. Acceso: 28 diciembre 2012.

APEGA Sociedad Peruana de Gastronomía. *Perú es considerado mejor destino gastronómico del mundo*. Internet. <http://www.apega.pe/contenido/peru-es-considerado-mejor-destino-gastronomico-del-mundoD223/S25/C4.html>. Acceso: 28 diciembre 2012.

Argentina Instituto Nacional de Promoción Turística. *Cultura del Vino*. Internet. <http://www.argentina.travel/es/gourmet/article/cultura-del-vino/1>. Acceso: 25 diciembre 2012.

—. *Destacados para agendar*. Internet. <http://www.argentina.travel/es/gourmet/articulo/destacados-para-agendar/3>. Acceso 8 enero 2013.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

- . *Gastronomía en Buenos Aires*. Internet. <http://www.argentina.travel/es/gourmet/gastronomia-en-buenos-aires/3008>. Acceso: 25 diciembre 2012.
 - . *Gastronomía en Córdoba*. Internet. <http://www.argentina.travel/es/gourmet/gastronomia-en-cordoba/3003>. Acceso: 25 diciembre 2012.
 - . *Gastronomía en Cuyo*. Internet. <http://www.argentina.travel/es/gourmet/gastronomia-en-cuyo/3004>. Acceso: 8 enero 2013.
 - . *Gastronomía en el Litoral*. Internet. <http://www.argentina.travel/es/gourmet/gastronomia-en-el-litoral/3006>. Acceso: 8 enero 2013.
 - . *Gastronomía en el Norte*. Internet. <http://www.argentina.travel/es/gourmet/gastronomia-en-el-norte/3005>. Acceso: 8 enero 2013.
 - . *Gastronomía en la Patagonia*. Internet. <http://www.argentina.travel/es/gourmet/gastronomia-en-la-patagonia/3007>. Acceso: 8 enero 2013.
 - . *Gastronomía Platos regionales: el sabor de una cultura*. Internet. <http://www.argentina.travel/es/gourmet/gastronomia>. Acceso: 25 diciembre 2012.
 - . *Rutas del Vino*. Internet. <http://www.argentina.travel/es/gourmet/rutas-del-vino>. Acceso: 18 diciembre 2012.
 - . *Vinoterapia*. Internet. <http://www.argentina.travel/es/gourmet/article/destacados-para-agendar/3>. Acceso: 8 enero 2013.
- Barrera, Ernesto. *Las rutas gastronómicas una estrategia de desarrollo rural integrado*. Internet. http://www.agro.uba.ar/sites/default/files/turismo/publicaciones/barrera/LAS_RUTAS_GASTRONOMICAS_1999.pdf. Acceso: 8 marzo 2013.
- Barrera, Ernesto y Olivia Bringas Alvarado. *Las Rutas Alimentarias: Una arquitectura turística basada en la identidad de los alimentos*. Internet.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

<http://por.agro.uba.ar/users/barrera/publicaciones/RUTAS%20ALIMENTARIAS.%20ARQUITECTURA%20TURISTICA.pdf>. Acceso: 25 diciembre 2012.

Celada, Eva. *Cocina Kosher: Todo sobre la cocina judía*. intenet. <http://www.conmuchagula.com/2009/10/31/cocina-kosher-todo-sobre-la-cocina-judia/>. Acceso: 28 junio 2013.

Colreservas. *De turismo por Colombia*. Internet. <http://www.deturismoporcolombia.com/Fincas/ejecafetero/planeje3.php>. Acceso: 25 diciembre 2012.

Conseil Interprofessionnel des Vins d'Alsace. *El museo del viñedo y de los vinos de Alsacia*. Internet. <http://www.vinsalsace.com/es/el-turismo/bloc-de-notas-actividades/el-museo-del-vinedo-y-de-los-vinos-art1656.html>. Acceso: 04 enero 2013.

Conti, Gian Franco. *Gastronomía Italiana*. Internet. <http://culturaitaliana2012-1.wikispaces.com/file/view/Gastronomia.pdf>. Acceso: 15 diciembre 2012.

Corresponsalía Santo Domingo de los Tsáchilas. *Comida mestiza de Santo Domingo*. Internet. http://especiales.elcomercio.com/2011/12/comida_mestiza_santo_domingo/index.html. Acceso: 13 febrero 2013.

Crónica del Quindío. *El Paisaje Cultural Cafetero ofrecerá el mejor café del mundo*. Internet. http://www.cronicadelquindio.com/noticia-completa-titulo-el_paisaje_cultural_cafetero_ofrecera_el_mejor_cafe_del_mundo-seccion-Económicas-nota-55287.htm. Acceso: 25 diciembre 2012.

Easy Viajar.com. *Gastronomía de Pakistán*. Internet. <http://www.easyviajar.com/pakistan/cocina>. Acceso: 4 enero 2013.

EcuadorCostaAventura. *Mapa Ruta del Cacao: Guayas, Los Ríos, Manabí, El Oro*. Internet. http://ecuadorcostaaventura.com/cacao_mapa.html. Acceso: 18 enero 2013.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

—. *Ruta del Cacao Ecuador República del Cacao*. Internet. <http://ecuadorcostaaventura.com/cacao.html>. Acceso: 18 enero 2013.

Ecuale.com. *Provincia de El Oro*. Internet. <http://www.ecuale.com/eloro/>. Acceso: 13 febrero 2013.

Eguiguren, Gabriel. *Gastronomía típica de la parte alta de la provincia de El Oro*. Internet. <http://visitaeloro.com/restaurants>. Acceso: 13 febrero 2013.

ElComercio.com. *Guayas tiene amplia oferta gastronómica*. Internet. http://www.elcomercio.com.ec/pais/Guayas-amplia-oferta-gastronomica_0_425957485.html. Acceso: 13 febrero 2013.

Explored.com.ec. *Provincia Azuay*. Internet. <http://www.explored.com.ec/ecuador/continue/azua4.htm>. Acceso: 15 febrero 2013.

—. *Provincia Bolívar*. Internet. <http://www.explored.com.ec/ecuador/continue/boli3.htm>. Acceso: 15 febrero 2013.

—. *Provincia Carchi*. Internet. <http://www.explored.com.ec/ecuador/continue/carchi3.htm>. Acceso: 15 febrero 2013.

—. *Provincia Chimborazo*. Internet. <http://www.explored.com.ec/ecuador/continue/chim3.htm>. Acceso: 15 febrero 2013.

—. *Provincia Cotopaxi*. Internet. <http://www.explored.com.ec/ecuador/continue/coto3.htm>. Acceso: 15 febrero 2013.

—. *Provincia Imbabura*. Internet. <http://www.explored.com.ec/ecuador/continue/imba3.htm>. Acceso: 15 febrero 2013.

—. *Provincia Loja*. Internet. <http://www.explored.com.ec/ecuador/continue/loja3.htm>. Acceso: 15 febrero 2013.

—. *Provincia Pichincha*. Internet. <http://www.explored.com.ec/ecuador/continue/>



UNIVERSIDAD DE CUENCA

pich3.htm. Acceso: 15 febrero 2013.

—. *Provincia Tungurahua*. Internet. <http://www.explored.com.ec/ecuador/continua/tung3.htm>. Acceso: 15 febrero 2013.

Federación Nacional de Cafeteros de Colombia. *Una bonita historia*. Internet. http://www.cafedecolombia.com/particulares/es/el_cafe_de_colombia/una_bonita_historia. Acceso: 25 diciembre 2012.

France.fr. *France.fr El sitio oficial de Francia*. Internet. <http://www.france.fr/es/visitar/el-arte-de-vivir/vinedos-y-descubrimientos/alsacia-la-ruta-del-vino-frances-mas-antigua>. Acceso: 4 enero 2013.

Galápagos Ecotours. *Gastronomía de Galápagos*. Internet. <http://www.galapagos-ecotours.com/spanish/gastronomia/galapagos.php>. Acceso: 20 enero 2013.

Gana, Tatiana. *5 Rutas gastronómicas*. Internet. <http://eneuropa.about.com/od/Gastronomia/tp/5-Rutas-Gastron-Omicas.htm>. Acceso: 2 enero 2013.

—. *La ruta del vino de Alsacia*. Internet. <http://eneuropa.about.com/od/France/a/La-Ruta-Del-Vino-De-Alsacia-La-Route-Des-Vins-D-Alsace.htm>. Acceso: 4 enero 2013.

Gastronomía Argentina. *Gastroturismo*. Internet. http://www.gastronomiaargentina.org/proyecto_gastronomia_argentina.html. Acceso: 25 diciembre 2012.

—. *Nuestra Tierra*. Internet. http://www.gastronomiaargentina.org/sobre_argentina.html. Acceso: 25 diciembre 2012.

Gastronomía del Ecuador. *Amazonía Cocina Amazónica*. Internet. http://cdnodanilo.freeoda.com/blog/?page_id=129. Acceso: 18 enero 2013.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Gobierno Provincial del Guayas. *Guayas, Diversidad Gastronómica*. Internet. <http://www.guayas.gob.ec/atractivos-turisticos/guayas-diversidad-gastronomica>.

Acceso: 13 febrero 2013.

Guamán Caldas, Ana Paola. *Gastronomía del Ecuador*. Internet. <http://economia.ucuenca.edu.ec/economia/plantillas/Estandar.aspx?id=17696>.

Acceso: 13 febrero 2013.

Guiarte.com. *Una ruta paralela al Rin*. Internet. <http://www.guiarte.com/rutavinos/informacion-general/una-ruta-paralela-al-rin.html>. Acceso: 4 enero 2013.

Hispanic Searching S.L. *Gastronomía de África*. Internet. <http://www.arecetas.com/gastronomia-africa.html>. Acceso: 6 enero 2013.

—. *Gastronomía de Asia*. Internet. <http://www.arecetas.com/gastronomia-asia.html>. Acceso: 15 diciembre 2012.

—. *Gastronomía de Centro América*. Internet. <http://www.arecetas.com/gastronomia-a-america-centroamerica.html>. Acceso: 18 diciembre 2012.

—. *Gastronomía de España*. Internet. <http://www.arecetas.com/gastronomia-espana.html>. Acceso: 15 diciembre 2012.

—. *Gastronomía de Europa*. Internet. <http://www.arecetas.com/gastronomia-europa.html>. Acceso: 15 diciembre 2012.

—. *Gastronomía de Francia*. Internet. <http://www.arecetas.com/gastronomia-europa-francia.html>. Acceso: 15 diciembre 2012.

—. *Gastronomía de Turquía*. Internet. <http://www.arecetas.com/gastronomia-europa-turquia.html>. Acceso: 4 enero 2013.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

INIAP. *Programa Nacional del Maíz*. Internet. http://www.iniap.gob.ec/nsite/index.php?option=com_content&view=article&id=18:maiz&catid=6:programas&Itemid=12. Acceso: 20 mayo 2013.

Italia El Portal Oficial de Turismo. *La ruta de la Mozzarella de Búfala*. Internet. <http://www.italia.it/es/ideas-de-viaje/gastronomia/la-mozzarella-di-bufala-campana.html>. Acceso: 4 enero 2013.

Japón Oficina Nacional del Turismo Japonés. *Gustos y sabores de japon*. Internet. <http://www.turismo-japon.es/Cosas-que-ver-y-hacer/Placeres-gastronomicos/Gustos-y-sabores-de-Japon>. Acceso: 4 enero 2013.

Juan Valdez. *Mi historia*. Internet. <http://www.juanvaldez.com/#/conoceme/>. Acceso: 25 diciembre 2012.

Lahora.com.ec. *Con una feria en Ventanas inicia la cosecha de maíz amarillo en Los Ríos*. Internet. http://www.lahora.com.ec/index.php/noticias/show/1101314132/-1/Con_una_feria_en_Ventanas_inicia_la_cosecha_de_maiz_amarillo_en_Los_Rios.html#.USE4aZby1NQ. Acceso: 13 febrero 2013.

—. *Platos típicos que deleitan el paladar*. Internet. http://www.lahora.com.ec/index.php/noticias/show/1101034414/-1/Platos_tipicos_que_deleitan_el_paladar.html#.USE4epby1NS. Acceso: 13 febrero 2013.

LaRepublica.pe. *Este viernes empieza la Semana del Chilcano con varias novedades*. Internet. <http://www.larepublica.pe/06-01-2013/este-viernes-empieza-la-semana-del-chilcano-con-varias-novedades>. Acceso: 8 enero 2013.

Mantilla, Olga y María Catalina Quintero. *La buena mesa colombiana: pretexto para el turismo*. Internet. <http://books.google.com.ec/books?id=9TTGpRE2AmQC&printsec=frontcover&dq=la+buena+mesa+colombiana+pretexto+para+el+turismo&hl=es&sa=X&ei=SznaUlifLojq0QHN4YCIaw&ved=0CDAQ6AEwAA>. Acceso: 25 diciembre 2012.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

México Desconocido. *La tortilla, sol de maíz*. Internet. www.mexicodesconocido.com.mx/la-tortilla-sol-de-maiz.html. Acceso: 18 diciembre 2012.

Museo del Jamón Monesterio. *Museo del Jamón Monesterio*. Internet. <http://www.museodeljamondemonesterio.com>. Acceso: 3 enero 2013.

Negrete Martínez, Nancy. *El maíz nuestro de cada día*. Internet. <http://www.elmercurio.com.ec/hemeroteca-virtual?noticia=62364>. Acceso: 22 febrero 2013.

Oliveira, Simão. *La importancia de la gastronomía en el turismo. Un ejemplo de Mealhada - Portugal*. Internet. http://www.scielo.org.ar/scielo.php?pid=S1851-17322007000300001&script=sci_arttext. Acceso: 15 diciembre 2012.

Parra, Jimena. *Historia de la Gastronomía*. Internet. <http://www.monografias.com/trabajos11/histgast/histgast.shtml>. Acceso: 15 diciembre 2012.

Perú, mucho gusto. *Pisco is Perú*. Internet. <http://www.perumuchogusto.com/internaing.asp?pdr=1283&jrq=15.3&ic=2&ids=4132>. Acceso: 8 enero 2013.

Prefectura del Azuay. *Cantón Cuenca*. Internet. <http://www.azuay.gob.ec/cantones/cuenca>. Acceso: 3 abril 2013.

PRODEL. *La Ruta del Café*. Internet. <http://www.acdivoca-prodel.org/videos/102-larutadelcafe>. Acceso: 18 diciembre 2012.

Promoción Quesos Blog de Arte Culinario. *Francia una ruta llena de sabor*. Internet. <http://www.asocpromocionquesos.es/rutas-gastronomicas/francia-una-ruta-llena-de-sabor>. Acceso: 15 diciembre 2012.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Recursos Educativos. *Cocina Americana*. Internet. http://www.recursos-tic.org/proyecto/index.php?option=com_content&view=category&layout=blog&id=90&Itemid=130. Acceso: 16 diciembre 2012.

Rivadeneira, Felipe. *Gastronomía de Esmeraldas*. Internet. <http://www.ecuadorinmediato.com/hoyenlacocina/Informacion/Esmeraldas.html>. Acceso: 13 enero 2013.

Rodríguez, Patricia. *Gastroturismo, una aventura para los sentidos*. Internet. <http://www.excelenciasgourmet.com/noticia/gastroturismo-una-aventura-para-los-sentidos>. Acceso: 2 enero 2013.

SEGITTUR. *Ruta del vino de La Mancha*. Internet. http://www.spain.info/es/saborea/rutas-del-vino/ciudad_real/ruta_del_vino_de_la_mancha.html. Acceso: 4 enero 2013.

Semana del Chilcano. *El Chilcano es una fiesta del 11 al 17 de enero*. Internet. <http://www.semanadelchilcano.com/index.html>. Acceso: 8 enero 2013.

Vélez, Marcella. *Gastronomía de Santa Elena*. Internet. <http://blog.espol.edu.ec/licitur/2009/08/03/gastronomia-de-santa-elena/>. Acceso: 13 febrero 2013.

ViajandoX Consultores. *Provincia Azuay*. Internet. <http://www.viajandox.com/azuay.htm>. Acceso: 15 febrero 2013.

—. *Provincia Bolívar*. Internet. <http://www.viajandox.com/bolivar.htm>. Acceso: 15 febrero 2013.

—. *Provincia Cañar*. Internet. <http://www.viajandox.com/canar.htm>. Acceso: 15 febrero 2013.

—. *Provincia Carchi*. Internet. <http://www.viajandox.com/carchi.htm>. Acceso: 15 febrero 2013.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

—. *Provincia Chimborazo*. Internet. <http://www.viajandox.com/chimborazo.htm>. 15 febrero 2013.

—. *Provincia Cotopaxi*. Internet. <http://www.viajandox.com/cotopaxi.htm>. Acceso: 15 febrero 2013.

—. *Provincia Imbabura*. Internet. <http://www.viajandox.com/imbabura.htm>. Acceso: 15 febrero 2013.

—. *Provincia Loja*. Internet. <http://www.viajandox.com/loja.htm>. Acceso: 15 febrero 2013.

—. *Provincia Los Ríos*. Internet. <http://www.viajandox.com/losrios.htm>. Acceso: 13 febrero 2013.

—. *Provincia Manabí*. Internet. <http://www.viajandox.com/manabi.htm>. Acceso: 13 febrero 2013.

—. *Provincia Pichincha*. Internet. <http://www.viajandox.com/pichincha.htm>. Acceso: 15 febrero 2013.

—. *Provincia Tungurahua*. Internet. <http://www.viajandox.com/tungurahua.htm>. Acceso: 15 febrero 2013.

Viajar-italia.com. *Bebidas de Italia*. Internet. <http://www.viajar-italia.com/bebidas-italia>. Acceso: 15 diciembre 2012.

Viajered.com. *La gastronomía de Japón*. Internet. <http://locurajapon.com/la-gastronomia-de-japon>. Acceso: 4 enero 2013.

Visitaecuador.com. *Amazonia*. Internet. <http://www.visitaecuador.com/ve/mostrarRegistro.php?informacion=3&idRegistro=246&Lugar=AMAZON%CDA#cuerpo>. Acceso: 13 febrero 2013.

—. *Andes*. <http://www.visitaecuador.com/ve/mostrarRegistro.php?informacion=3&>



UNIVERSIDAD DE CUENCA

idRegistro=245&Lugar=ANDES#cuerpo. Acceso: 13 febrero 2013.

—. Costa. <http://www.visitaecuador.com/ve/mostrarRegistro.php?informacion=3&idRegistro=244&Lugar=COSTA#cuerpo>. Acceso: 13 febrero 2013.

—. Galápagos. Internet. <http://www.visitaecuador.com/ve/mostrarRegistro.php?informacion=3&idRegistro=247&Lugar=GAL%C1PAGOS#cuerpo>. Acceso: 13 febrero 2013.

Wikipedia. *Gastronomía de África*. Internet. http://es.wikipedia.org/wiki/Gastronomía_de_África. Acceso: 15 diciembre 2012.

—. *Gastronomía de Francia*. Internet. http://es.wikipedia.org/wiki/Gastronomía_de_Francia. Acceso: 15 diciembre 2012.

—. *Gastronomía de Oriente Medio*. Internet. http://es.wikipedia.org/wiki/Gastronomía_de_Oriente_Medio. Acceso: 15 diciembre 2012.

—. *Gastronomía*. Internet. <http://es.wikipedia.org/wiki/Gastronomía>. Acceso: 11 marzo 2013.

"Yamor, Otavalo está de fiesta". *La Hora* (31 agosto 2006) Internet. [http://www.lahora.com.ec/index.php/noticias/show/469541/1/Yamor,_Otavalo_está_de_fiesta.html#](http://www.lahora.com.ec/index.php/noticias/show/469541/1/Yamor,_Otavalo_está_de_fiesta.html#.Uc3SivLPXU). Acceso: 28 junio 2013.

Zambrano, Andrea. *Santo Domingo de los Tsáchilas y sus delicias*. Internet. <http://blog.espol.edu.ec/lietur/tag/santo-domingo/page/2/>. Acceso: 13 febrero 2013.

Zamora Merchán, Dory. *El maíz, semilla de América*. Internet. <http://www.elmercurio.com.ec/hemeroteca-virtual?noticia=24752>. Acceso: 20 febrero 2013.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Entrevistas Personales

Egartte, David. Propietario del Restaurante Mediterraneo. Cuenca, 4 enero 2013.

Spahr, Fabián. Propietario del Restaurante la Esquina. Cuenca, 14 enero 2013.

Teillard, Jacks. Docente de la Facultad de Ciencias de la Hospitalidad. Cuenca, 17 diciembre 2012.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA TURISMO

DISEÑO DE MONOGRAFÍA

**RUTA DEL MAÍZ: UNA ESTRATEGIA CULTURAL PARA EL DESARROLLO
DEL TURISMO Y LA GASTRONOMÍA CUENCANA.**

ALUMNOS

FRANKLIN ALFREDO BERMEO CANDO.

VANESSA ALEXANDRA MORALES MARIÑO.

CURSO:

NOVENO CICLO “A”

2012 – 2013

CUENCA – ECUADOR



UNIVERSIDAD DE CUENCA

1. TÍTULO DE LA MONOGRAFÍA

Ruta del maíz: una estrategia cultural para el desarrollo del turismo y la gastronomía cuencana 2012

2. NOMBRE DE LOS ESTUDIANTES

Franklin Alfredo Bermeo Cando.

Vanessa Alexandra Morales Mariño.

3. RESUMEN DEL DISEÑO DE LA MONOGRAFÍA

El presente proyecto pretende establecer una Ruta gastronómica del Maíz en el cantón Cuenca como una alternativa para el desarrollo turístico.

El maíz al ser parte esencial de la cultura cuencana, ha despertado nuestro interés para el desarrollo de esta monografía, por lo que el objetivo fundamental es resaltar y profundizar la importancia del maíz en la gastronomía cuencana, destacando aquellos sitios donde se ofrece este producto en sus distintas presentaciones dentro del arte culinario como humitas, tamales, tortillas, cuchichaquis, chicha, etc.

Para lograr el objetivo planteado y con el propósito de obtener resultados más exhaustivos, las técnicas de trabajo que se utilizarán serán la investigación de campo junto con la investigación documental.

Con estas técnicas se busca, recopilar la información necesaria para identificar los diferentes sitios tradicionales donde se elaboran platos típicos a base del maíz y



UNIVERSIDAD DE CUENCA

realizar entrevistas a las personas que se dedican a esta actividad, con la finalidad de proponer una ruta turística del maíz en el cantón Cuenca.

4. PLANTEAMIENTO DEL PROYECTO DE MONOGRAFÍA

A nivel mundial es cada vez más notable el interés de los turistas en temas relacionados con la gastronomía típica de los diferentes lugares que visitan. Esto se aprecia claramente, en el desarrollo de nuevos tipos de turismo como el turismo gastronómico; un ejemplo de ello es turismo gastronómico en Perú, el mismo que posee reconocimiento a nivel mundial.

El maíz en América Latina, desde épocas prehispánicas hasta la actualidad, es una de las mayores fuentes alimenticias y, sobretodo, un símbolo de su cultura. Este “grano dorado”, además de la gran variedad gastronómica que se expresa en platos como: chumales, humitas, rosero, morocho, canguil, champús, colada morada, tortillas, los choclos, entre otros se ha convertido a lo largo de los años, en actor principal de historias, mitos, leyendas, juegos, música, poesía y fiestas tradicionales.

En Ecuador, específicamente en el cantón Cuenca, el maíz es base de la mayoría de platos tradicionales, siendo el mote y sus variadas preparaciones, la carta de presentación de nuestra ciudad. De ahí la frase tan sonada: “somos más cuencanos que el mote”. Esto justifica la importancia y la necesidad de recuperar este símbolo cultural en una ruta gastronómica que potencie el turismo local.

5. REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA

En lo que compete a la bibliografía a utilizar, para realizar esta monografía se han tomado las siguientes obras:

- 1.) El Maíz simiente de América.- De esta obra se tomaran aspectos del maíz en la época prehispánica, leyendas y costumbres del maíz, fiestas de la



UNIVERSIDAD DE CUENCA

cosecha, juegos de la misha. Además la botánica del maíz, algunas propiedades medicinales, y el maíz en la gastronomía nacional.

2.) Sara Llakta.- En este libro encontramos información relevante a las características botánicas y potencialidades del maíz, artículos sobre la agro-biodiversidad campesina del Ecuador, los campos del maíz, la historia del maíz en tres momentos de la historia, la chacra y el cultivo integral andino y recetarios de platos típicos realizados a base de maíz.

3.) Revista de Antropología de la Casa de la Cultura Ecuatoriana Núcleo del Azuay.- En esta revista encontramos una conferencia sobre el Maíz brindada por Eulalia Vintimilla de Crespo en el año 2004, una recopilación de artículos de la historia del maíz en América y su importancia en la alimentación prehispánica y algunas fiestas ceremoniales del maíz.

También encontramos un artículo redactado por el Dr. Juan Cordero Íñiguez, sobre el maíz sus mitos y magia y relatos históricos.

4.) Delicias del Jardín Azuayo.- En este libro se encuentran recetas tradicionales que utilizan al maíz como principal ingrediente. Además contamos con unas notas sobre el maíz escritas por el Dr. Juan Cordero Íñiguez, que engloba las variedades del maíz, ciertas técnicas y cultivos indígenas, entre otros estudios interesantes.

5.) Circuitos turísticos, programación y cotización.- Nelida Chang en este libro habla sobre algunos conceptos de turismo, los mismos que nos servirán para realizar la ruta turística, el itinerario de la ruta y conocer acerca de los clientes a los que queremos llegar así como sus motivaciones para viajar.

6.) Turismo Gastronómico estrategias de marketing y experiencias de éxito.- El libro nos presenta el lazo que existe entre el turismo y la gastronomía, de



UNIVERSIDAD DE CUENCA

las oportunidades para el turismo gastronómico en destinos rurales, además resalta la importancia del turismo gastronómico como instrumento de desarrollo para los destinos y la importancia de la imagen del lugar de origen del producto.

- 7.) El maíz nuestro de cada día.- en este artículo del periódico El Mercurio se encuentra la importancia del maíz desde la culturas precolombinas nativas de América hasta la actualidad, en donde el maíz ha jugado un papel importante tanto en la supervivencia como en el desarrollo socio- cultural.
- 8.) Estructura del mercado turístico.- Lourdes Olmos y Rafael García, forjan en este libro conceptos para entender el mundo del turismo mediante la contextualización del sector turístico, entidades públicas y privadas relacionadas con el sector turístico, identificación de las tipologías turísticas y sus tendencias, las ofertas turísticas tanto básicas como complementarias y el análisis de la demanda.
- 9.) El maíz, semilla de América .- tomaremos este artículo de periódico de El Mercurio para el desarrollo de nuestra monografía ya que resalta la verdadera importancia que el maíz ha tenido en nuestra cultura, pues fue una ofrenda valiosa para los dioses y que sigue conservando la misma importancia hasta la actualidad. Se habla de que el maíz ha sido motivo de juegos, como el de las mishas en momento de cosechas, además de realizar fiestas en torno al maíz, además destaca que este grano ha sido motivo para letras, música, arte y refranes.
- 10.) Maíz Pan de América.- De este libro se tomarán aspectos relacionados al origen del maíz y los pueblos que surgieron con él según como lo describen los cronistas, los sistemas prehispánicos de cultivo del maíz, algunas de las prácticas culturales dentro del cultivo, ciertas fiestas



UNIVERSIDAD DE CUENCA

ceremoniales agrícolas durante el periodo incaico, los usos rituales del maíz en la actualidad, además del uso en la medicina y la industria.

6. OBJETIVOS, METAS, TRANSFERENCIA DE RESULTADOS E IMPACTOS

6.1 Objetivo General:

- Establecer una ruta turística gastronómica del maíz en el cantón Cuenca, por medio del enlace de los sitios más relevantes en donde se preparan platos típicos a base de dicho producto.

6.1.2 Objetivos Específicos:

- a) Determinar la importancia del turismo gastronómico a nivel internacional.
- b) Determinar la importancia del maíz dentro de la gastronomía cuencana.
- c) Identificar los sitios en donde se elaboran platos tradicionales a base de maíz en el cantón Cuenca.
- d) Incorporar en la ruta sitios que conservan formas tradicionales del proceso de producción del maíz.
- e) Recuperar en la ruta al maíz como actor principal de historias, mitos, leyendas, juegos, música, poesía y fiesta presentes en la tradición local.
- f) Validar la ruta turística del maíz.

6.2 Metas:

- a) Validar la ruta con un grupo conformado con expertos en el tema e incorporar sus observaciones en los resultados de la monografía.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

b) Dejar a disposición a la facultad de Ciencias de la Hospitalidad en la Universidad de Cuenca la Ruta gastronómica del Maíz presentada en la siguiente monografía.

6.3 Transferencia de Resultados:

- Se elaborará un tríptico técnico promocional de la ruta propuesta con la información relevante de los aspectos investigados.

El estudio estará a disponibilidad para que pueda ser tomado como base de información y orientación de futuros proyectos que tomen la posta en este campo propuesto.

6.4 Impactos

- Tiene un impacto en el campo socio-cultural por la incorporación de un elemento símbolo de la cultura como potencializar del turismo local que en perspectiva podría generar un efecto multiplicar en el campo económico.

7. TÉCNICAS DE TRABAJO

Las técnicas de trabajo propuestas para la realización de esta monografía son:

Trabajo de campo: se priorizara la observación directa que permita documentar textual y gráficamente las tradiciones ligadas al maíz. No apoyaremos con entrevistas no estructuradas a personas que mantienen la tradición en la elaboración de platos típicos en base al maíz con la finalidad de recuperar las particularidades de los saberes transmitidos de generación en generación y las historias ligadas al maíz.

La técnica de investigación documental, teniendo como fuentes principales: libros, revistas, artículos de prensa, e internet, a lo que sumado las técnicas de fichaje, resúmenes, paráfrasis, citas y comentarios, como sustento académico del proyecto.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

8. BIBLIOGRAFÍA

8.1 Bibliografía con Autor

Alvarez Pazos, Francisco et al. El maíz simiente de América. Cuenca, Gráficas Hernández, 2004.

Cantero, Pedro A et al. Sara Llakta el libro del maíz. Quito, Ediecuatorial, 2009.

Chan, Nelida. Circuitos turísticos, programación y cotización. 3ra Edición. Buenos Aires, Ediciones turísticas de Mario Banchik, 2005.

Cordero Iñiguez, Juan. "El maíz, mito e historia, o maíz: milagro de América". Revista de Antropología (Cuenca), Agosto 2005: 183-192.

Estrella, Eduardo. El pan de América, Etnohistoria de los alimentos Aborígenes en el Ecuador. Ecuador. 2da Edición, Abya Yala, 1988.

Flavián, Carlos y Carmina Fandos. Turismo Gastronómico estrategias de marketing y experiencias de éxito. Zaragoza, Prensas Universitarias de Zaragoza, 2011.

Negrete, Nancy. "El maíz nuestro de cada día". Editorial. El Mercurio (17 Julio 2006). Internet. <http://www.elmercurio.com.ec/hemeroteca-virtual?noticia=62364>. Acceso: 28 Junio 2012 .

Olmos, Lourdes y Rafael García. Estructura del mercado turístico. Madrid, ediciones Paraninfo SA, 2011.

Ordóñez Seminario, Piedad. Delicias del jardín azuayo. Gualaceo, Monsalve Moreno, 2008.

Vásquez, Nidia. Homenaje al paladar, comidas y mistelas tradicionales del Azuay. Cuenca- Ecuador, Cuaderno de Cultura Popular N° 20, 1997.

Vintimilla de Crespo, Eulalia. "Conferencia sobre el maíz". Revista de antropología (Cuenca), Agosto 2005: 149-180.

Zamora, Dory. " El maíz, semilla de América". Editorial. El Mercurio (5 de Mayo de 2004). Internet. <http://www.elmercurio.com.ec/hemeroteca-virtual?noticia=24752>. Acceso: 28 Junio 2012 .



UNIVERSIDAD DE CUENCA

9. RECURSOS HUMANOS

RUTA DEL MAÍZ: UNA ESTRATEGIA CULTURAL PARA EL DESARROLLO DEL TURISMO Y LA GASTRONOMÍA CUENCANA 2012.

Recurso	Dedicación	Valor Total
Director	1 horas/semana/12 meses.	\$ 480,00
Estudiantes	20 horas/semana/12 meses.	\$ 4.800,00
Total		\$ 5.280,00



UNIVERSIDAD DE CUENCA

10. RECURSOS MATERIALES

RUTA DEL MAÍZ: UNA ESTRATEGIA CULTURAL PARA EL DESARROLLO DEL TURISMO Y LA GASTRONOMÍA CUENCANA 2012.

Cantidad	Descripción	Valor Unitario	Valor Total
2 resma	Papel bond A4	\$ 4,50	\$ 9,00
2 unidad	Memory Flash 4GB	\$14,00	\$ 28,00
4 unidades	Esferográfico	\$ 0,35	\$ 1,40
2 unidades	Lápiz	\$ 0,28	\$ 0,56
2 unidades	Borrador	\$ 0,35	\$ 0,70
2 unidades	Corrector	\$ 1,25	\$ 2,50
1 unidad	Engrapadora	\$ 1,80	\$ 1,80
1 unidad	Perforadora	\$ 1,50	\$ 1,50
2 unidades	Cuaderno 100H. cuadros	\$ 1,15	\$ 2,30
2 unidades	Folder	\$ 0,50	\$ 1,00
250 unidades	Fotocopias	\$ 0,02	\$ 5,00
6 unidades	Libros	\$ 30,00	\$ 180,00
1 unidad	Laptop	\$ 500,00	\$ 500,00
1 unidad	Impresora	\$ 78,00	\$ 78,00
10 horas semanales / 12 meses	Internet	\$ 0,60	\$ 288,00
1 unidad	Cámara fotográfica	\$ 200,00	\$ 200,00
200 viajes	Transporte	\$ 0,50	\$ 100,00
TOTAL			\$ 1.399,76



UNIVERSIDAD DE CUENCA

11. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

RUTA DEL MAÍZ: UNA ESTRATEGIA CULTURAL PARA EL DESARROLLO DEL TURISMO Y LA GASTRONOMÍA CUENCANA 2012.

1 DE JULIO DE 2012 A 1 DE JULIO DE 2013

ACTIVIDADES	Meses											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1. Presentar el diseño de investigación.	x											
2. Recolectar información.	x	x										
3. Realización de visitas a los establecimientos			X	x	x							
4. Entrevistas				x	x							
5. Organizar la información						x	x					
6. Revisar y organizar la información obtenida con el Director (a)								x	x			
7. Discutir y analizar los contenidos con el director de acuerdo a los objetivos									x			
8. Redactar el trabajo										x		
9. Corrección de la redacción										x		
10. Revisión final y conclusión de la tesis										x	x	
11. Imprimir y empastar la tesis											x	
12. Cumplir con los requisitos de graduación												x



UNIVERSIDAD DE CUENCA

12. PRESUPUESTO

RUTA DEL MAÍZ: UNA ESTRATEGIA CULTURAL PARA EL DESARROLLO DEL TURISMO Y LA GASTRONOMÍA CUENCANA 2012.

Concepto	Aporte del estudiante	Otros aportes	Total
Recursos humanos		Aporte Universidad de Cuenca	
Director			\$ 480,00
Estudiante	\$ 4.800,00		\$ 4.800,00
Gastos de movilización			\$ 100,00
Transporte	\$ 100,00		
Gastos de la investigación			\$ 521,76
Material de escritorio e insumos	\$ 53,76		
Bibliografía	\$ 180,00		
Internet	\$ 288,00		
Equipos, laboratorios y maquinaria			\$ 778,00
Laptop	\$ 500,00		
Impresora	\$ 78,00		
Cámara de fotos	\$ 200,00		
Depreciación			\$ 256,74
Laptop	\$ 165,00		
Impresora	\$ 25,74		
Cámara de fotos	\$ 66,00		
Subtotal			\$ 6.936,50
Otros			\$ 693,65
Imprevistos 10% del total	\$ 693,65		
Total			\$7.630,15



UNIVERSIDAD DE CUENCA

13. ESQUEMA TENTATIVO

Firma de responsabilidad

Abstract

Índice

Introducción

Capítulo 1: Turismo Gastronómico.

1.1 Historia del Turismo Gastronómico.

1.2 Turismo Gastronómico en Perú, Colombia y Argentina.

1.3 Turismo Gastronómico en Ecuador

1.4 Conceptos y Características del Turismo gastronómico.

Capítulo 2: El maíz en la gastronomía cuencana.

2.1 Generalidades del maíz.

2.2 Siembras y cosechas.

2.3 Mitos, juegos, fiestas y ofrendas del maíz.

2.4 Alimentos y bebidas elaboradas a base de maíz.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Capítulo 3: Ruta del Maíz en el cantón Cuenca.

3.1 Definiciones de ruta turística.

3.2 Características de una ruta turística.

3.3 Pasos a seguir para la elaboración de una ruta turística.

3.4 Creación de la Ruta del maíz en el cantón Cuenca.

3.4.1 Metodología.

3.4.2 Inventario de establecimientos tradicionales en donde se realizan platos típicos a base de maíz.

3.4.3 Trazado de la ruta del maíz.

3.4.4 Itinerario de la Ruta del Maíz en el cantón Cuenca.

3.4.5 Presentación de la Ruta del Maíz en el cantón Cuenca.

Conclusiones

Bibliografía

Anexos