

CONTRIBUCIONES AL CONOCIMIENTO

FORTALECIMIENTO DE LA IDENTIDAD CULTURAL- GASTRONÓMICA EN LA PROVINCIA DE LOS RÍOS, ECUADOR

(Strengthening the cultural-gastronomic identity in Los Rios province, Ecuador)

Karen Triviño, Juan Carlos Arandia, Génesis Robles, Gilma Rivera¹

¹ Universidad Regional Autónoma de los Andes, UNIANDES, Quevedo, Ecuador.

Email: karentv1983@gmail.com; arandiazambrano2000@gmail.com;
genesisrobles@hotmail.com; gilma_rivera@hotmail.com

RESUMEN

La gastronomía en el Ecuador es muy diversa, cada una de sus regiones aporta con riqueza cultural gastronómica con ingredientes que realzan sus sabores, aromas, textura y color variado. La cocina ecuatoriana ha sido influenciada a lo largo de la historia por los españoles debido a la conquista que realizaron los mismos y por otras culturas que han llegado al país. La provincia de los Ríos cuenta con trece cantones, y con una gama muy variada de comidas auténticas y mestizas. Los establecimientos que se dedican al expendio de alimentos y bebidas no cuentan con experiencia o conocimientos técnicos en los tipos de servicios que se requiere, por esta razón la problemática es ¿Cómo promocionar la identidad cultural gastronómica de los cantones de la Provincia de Los Ríos?

El principal objetivo es fomentar la identidad cultural y gastronómica a través de estrategias para el rescate, difusión y preservación de la comida típica y tradicional en los cantones de la provincia. Para lograr estas acciones se necesitará primero realizar un diagnóstico sobre la gastronomía típica y tradicional, luego diseñar estrategias, y por último sistematizar a través de un sitio web, donde se promocionen los restaurantes, huecas y carretas de comidas típicas.

PALABRAS CLAVES

Identidad, gastronomía, rescate, territorial.



ABSTRACT

The gastronomy in Ecuador is very diverse, each one of its regions contributes with gastronomical and cultural wealth with ingredients that heighten their flavors, aromas, texture and varied color. The Ecuadorian kitchen has been influenced throughout history by the Spaniards during the conquest and by other cultures that have arrived at the country. The province of Los Rios counts with thirteen cantons, and a wide range of authentic and racially mixed meals. The establishments dedicated to sell drinks and meals do not count with experience or technical knowledge in the types of services required, therefore How to promote the gastronomical and cultural identity of the cantons of the province of Los Rios?

The main objective is to foster the gastronomical and cultural identity through strategies for rescue, diffusion and preservation of the typical and traditional meals in the cantons of the province. In order to obtain these actions it requires for a diagnosis on the typical and traditional gastronomy, then to design strategies, and systematize through a web site, where restaurants and typical meal trucks are promote.

KEYWORD

Identity, gastronomy, rescue, territorial.

INTRODUCCIÓN

La Provincia de Los Ríos es una zona muy comercial, debido a que se encuentra en una zona privilegiada, ya que está ubicada al Norte: Provincia de Pichincha, Sur: Provincia del Guayas, Este: Provincias de Cotopaxi y Bolívar y al Oeste: las Provincias del Guayas y Manabí, lo que se puede observar es que tiene acceso rápido de costa a sierra y viceversa, conocida anteriormente como el “Granero del Ecuador” debido a que las barcazas llegaban hasta la ciudad de Babahoyo y se repartía los productos para todo el país.

Esta Provincia fue fundada el 6 de octubre de 1860, su capital es Babahoyo. Sus cantones son Quevedo, Vinces, Buena Fe, Mocache, Palenque, Pueblo Viejo, Urdaneta, Valencia, Ventanas, Baba, Quinsaloma. (Rodríguez, 2005)

Según el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (2010) su población era de 778,115 habitantes, su clima en verano es fresco y seco, en el invierno es caluroso, húmedo y lluvioso, también en estudios científicos realizados por historiadores y arqueólogos del país afirman que las tierras fueron habitadas por tres culturas prehispánicas como lo son Valdivia, Chorrera y

Milagro – Quevedo siendo esta la más prominente en la Provincia. La gastronomía es muy diversa y repetitiva en los cantones de la provincia, si se visita cada una de las ciudades se encontrará el Bollo de bocachico, Seco de gallina criolla, Ayampaco, Arroz con menestra y carne asada entre otros.

En los cantones de la provincia de Los Ríos la identidad cultural gastronómica se ha ido perdiendo debido a la llegada de turistas o visitantes que deciden quedarse como residentes y deciden incluir su cultura gastronómica, esto ha generado que los platos tradicionales y típicos ya no sean lo primordial al momento de elegir una opción culinaria. La cocina en cada uno de los cantones de la provincia no posee una técnica o metodología que realce la cultura gastronómica, tampoco es menos cierto que existan restaurantes que fomenten cien por ciento la preparación de recetas típicas y tradicionales.

Cabe recalcar que lo primordial en este proyecto fue implementar una Ruta Gastronómica para el empoderamiento de la cultura gastronómica en cada uno de los cantones de la Provincia, al mismo tiempo se propuso la utilización de un nivel más técnico al momento de preparar las recetas; así como lo hacen en las grandes ciudades gastronómicas del mundo, (México, Perú, Francia) entre otras.

Para la fundamentación de este proyecto, se debe conocer las variables que sustente dicha investigación, según Barrera (2002) la Ruta Gastronómica es 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 nacional.

Ruta es un recorrido cuyo objetivo es conocer y admirar paisajes, sitios turísticos, la cultura, el patrimonio y la gastronomía de una localidad, ciudad o país, siguiendo un itinerario establecido para quienes recorren mediante un plan turístico. Las rutas gastronómicas son establecidas para conocer más la cultura culinaria de un sector determinado, a la vez permite contemplar las costumbres, riquezas agrícolas, con el entorno de la naturaleza de cada localidad, región o país. Este tipo de rutas, cada vez se están haciendo más populares para el rescate de la identidad cultural culinaria.

Para Gutiérrez (2012), la gastronomía es el estudio de la relación entre cultura y alimento. Desde el punto de vista etimológico la palabra gastronomía proviene del griego GASTER o GASTRO que significa estómago, y GNOMOS que significa conocimiento o ley. La gastronomía es una actividad interdisciplinaria ya que se complementa con otras disciplinas como el arte, la química, agronomía, física, historia y entre otras. Desde que el hombre sintió la necesidad de alimentarse surgió la gastronomía ya que el ser humano empezó a realizar técnicas y métodos culinarios de manera empírica y con el paso del tiempo las perfeccionó, siendo así que hoy por hoy existe la cocina fusión, creativa, gourmet, molecular.

El turismo es una actividad asociada a la acción de viajar por motivos de encanto o de relax personal o familiar, propio de la sociedad actual. Este comprende muchas actividades que realizan las personas durante sus viajes en los diferentes lugares al de su residencia habitual ya sea esta con fines de estudios, negocios, ocio, u otros. El turismo es considerado un fenómeno propio de todos los elementos que por sus cualidades naturales y culturales puedan construir y unir una motivación de desarrollo para el hombre y su familia.

Turismo gastronómico es una motivación de desplazamiento, su particularidad es netamente degustar de la cocina típica, tradicional y otras alternativas culinarias, actualmente este tipo de turismo ha crecido ya que los turistas se sienten influenciado por conocer más la cultura gastronómica de una localidad, ciudad o país. Dentro de los tipos de turismo, el gastronómico se encuentra especificado en el Turismo Recreativo por el hecho de que si se visita un lugar para deleitarse de la comida también se puede disfrutar de atractivos turísticos.

Es importante resaltar que el turismo cultural es muy importante dentro de esta investigación pues este tipo de turismo consiste en presentar la cultura y tradición de una localidad, región, o país. Si se presenta como especialidad la gastronomía dentro del turismo cultural se debe tomar en cuenta el legado ancestral de la cocina, a la vez se lo deberá promover en festivales gastronómicos, fiestas populares donde se presenten platos típicos de las localidades.

La UNESCO (1982) declaró que la cultura da al hombre la capacidad de reflexionar sobre sí mismo, a través de ella discernimos los valores y efectuamos opciones, mediante ella el hombre se expresa, toma conciencia de sí mismo. Cultura o civilización, tomada en su sentido etnográfico amplio, es ese todo complejo que incluye conocimientos, creencias, arte, moral, derecho, costumbre, y cualesquiera otras capacidades o hábitos adquiridos por el hombre en tanto miembros de la sociedad (Fisher, 2014). La cultura es toda la información y habilidades que posee el ser humano, en las que se incluyen las costumbres, prácticas, normas, reglas comportamiento y sistemas de creencias.

La cultura gastronómica es la conexión entre la tradición y el deleite de la cocina, ya que las prácticas alimenticias son un fenómeno cultural de hoy en día, las tradiciones arraigadas de los pueblos son la mejor armar para ofertar al turista una buena gastronomía.

Identidad Cultural es un conjunto de valores, orgullos, tradiciones, símbolos, creencias y modos de comportamiento que funcionan como elementos dentro de un grupo social y que actúan para que los individuos que lo forman puedan fundamentar su sentimiento de pertenencia que hacen parte a la diversidad al interior de las mismas en respuesta a los intereses, códigos, normas y rituales que comparten dichos grupos dentro de la cultura dominante (Méndez, 2008)

Este concepto implica todo aquello que tiene que ver con las creencias, tradiciones, símbolos, comportamientos, valores y orgullos que comparten los miembros de un determinado grupo de personas y que son a su vez los que permiten la existencia de un sentimiento de pertenencia.

La preservación gastronómica es un concepto no estipula en la Real Academia de la Lengua, sino más bien compuesta por dos palabras que es la preservar que significa salvar o resguardar un bien y la gastronomía que por ende es una ciencia donde existen procesos métodos y técnicas para coser los alimentos. Es así que la preservación gastronómica se refiere a la utilización de métodos como la fermentación, encurtido para salvaguardar los alimentos y estos a su vez se mantenga intacto para el consumo humano. Es muy importante entender que para que los alimentos mantenga un sistema de conservación y estos se puedan preservar se han hecho muchos estudios a través del tiempo y se han mantenido hasta la actualidad.

METODOLOGÍA

Como resultado de la investigación, para lograr el fortalecimiento los autores se enfocaron en identificar la cultura gastronómica de cada uno de los cantones de la provincia de Los Ríos, a partir del trabajo multidisciplinario de investigación que luego se la ejecuto a través de la vinculación, se realizó un plan de trabajo en grupo, con docentes y estudiantes de las distintas carreras que oferta la institución, primero con estudiantes de la carrera de gastronomía se utilizó la técnica de investigación experimentación. Esta se realizó en un laboratorio de cocina utilizando metodología y técnicas culinarias de vanguardia, gourmet, *nouvelle cuisine* y molecular para de esta manera fusionar lo típico-tradicional con lo moderno de la cocina y las recetas tengan una mejor presentación pero que sigan conservando su originalidad en el color y sabor. La utilización de técnicas de mercado, también encuestas, entrevistas, la observación y la validación de especialistas en la gama turística, hotelera y restaurantera, que posibilitó la ejecución del mismo.

La metodología utilizada responde a los métodos y técnicas que se utilizaron para esta investigación, además dichos métodos fueron los adecuados para realizar el diagnóstico y encontrar las estrategias adecuadas para el fortalecimiento de la identidad cultural gastronómica planteada en este proyecto.

Método Descriptivo: Este método ayudo a describir en forma detalla cada una de las estrategias para preparaciones de los platos típicos de los lugares de estudio especialmente en cada uno de los cantones de la Provincia de Los Ríos. El método descriptivo es fundamental porque permite conocer los elementos necesarios para esta investigación.

Método Deductivo: Este método ayudo a realizar sondeos y contactos con los prestadores de servicio en especial con los que ofrecen comidas y bebidas típicas de cada uno de Cantones. Se tomó en cuenta las tradiciones y comportamientos de la comunidad al momento de servir un plato a la mesa.

Método Analítico: Se procedió a conocer en forma detallada a manera de un barrido gastronómico los principales platos típicos de cada cantón a través de un plan de acción con el objetivo de identificar los platos de mayor interés para los turistas y para los prestadores de servicios que actualmente expende alimentos típicos y tradicionales en los cantones de la provincia de Los Ríos. Ya que con esta información se procedió a consolidar y fortalecer los puntos de mayor interés en cuanto a la ruta gastronómica que recorrerá los trece cantones de la provincia.

De igual modo se consideró la Investigación proyectiva, también conocida como proyecto factible, consiste en la elaboración de una propuesta o modelo para solucionar un problema.

Técnica de la entrevista: Se realizaron entrevistas a los propietarios de los establecimientos de comida en cada uno de los cantones con el propósito de confirmar y conocer la realidad culinaria de la población y sus platos típicos más interesantes para los turistas que de alguna manera visitan estos importantes sectores de la provincia de Los Ríos con el objetivo de fortalecer y consolidar la investigación. A continuación se detalla un fragmento de las preguntas del cuestionario realizado, para recoger la información del diagnóstico situacional de los establecimientos que expenden comida tradicional o típica en los cantones de la provincia de Los Ríos.

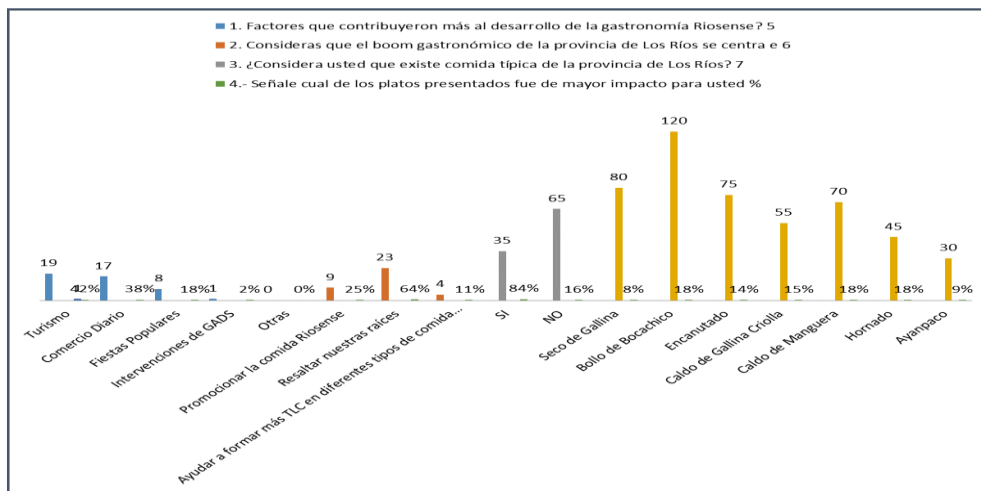


Figura 1. Fragmento del diagnóstico situacional de los establecimientos
 Elaborado por: Los autores

Collage fotográfico: Es aquel que permitió fotografiar en forma directa los fenómenos gastronómicos o testimonios de verificación a través de la fotografía, el proceso de fotografiar se hizo en los establecimientos de mayor interés gastronómico para poder levantar una información de mayor relevancia sobre gastronomía local.

Población: El estudio se lo realizó en los 13 cantones de la provincia de los Ríos. Para determinar la muestra se utilizó la técnica de selección por conveniencia para optimizar los recursos con que se cuentan para el proyecto.

ACTIVIDAD 4: DIAGNÓSTICO DE LA SITUACIÓN ACTUAL					
ANÁLISIS ESTADÍSTICO DE LA MUESTRA ESTRATIFICADA POR CANTONES DE LA PROVINCIA DE LOS RÍOS					
N	1440				
e	0,05		0,0025		
corrección	1				
n	313				
CANTONES	Actividades de alojamiento y servicio de comidas %	%	ESTRATOS	MUESTRA n	
Quevedo	4,6	66,24	14,4078	15	45,1273
Ventanas	3,1	44,64	9,7096	10	30,4119
Mozache	1,3	18,72	4,0718	5	12,7534
Quinsaloma	1,6	23,04	5,0114	5	15,6965
Baba	1,6	23,04	5,0114	5	15,6965
San Jacinto de Buena Fe	3,9	56,16	12,2153	13	38,2601
Montalvo	2,6	37,44	8,1436	8	25,5067
Vinces	2,3	33,12	7,2039	7	22,5636
Valencia	1,7	24,48	5,3246	5	16,6775
Babahoyo	3,3	47,52	10,3361	10	32,3739
Urdaneta	1,9	27,36	5,9511	6	18,6395
Palenque	1,2	17,28	3,7586	4	11,7723
Pueblo Viejo	2,2	31,68	6,8907	7	21,5826
		450,72	98,04	100	307

Figura 2. Análisis estadístico de la muestra estratificada por cantones

Elaborado por: Los autores

RESULTADOS

Para lograr el fortalecimiento de identidad cultural y gastronómica en la provincia de Los Ríos se presentó ciertas estrategias como son el rescate, preservación y difusión de la Identidad Culinaria en los cantones. Para el desarrollo de la propuesta se plantearon los siguientes objetivos:



Como primera estrategia se realizó un diagnóstico de la situación actual de la gastronomía típica y tradicional en los cantones de la Provincia. En el mismo se pudo identificar que la oferta gastronómica es muy diversa, pero los propietarios de los establecimientos de alimentos y bebidas desconocían sobre técnicas y métodos de cocción por lo cual hace que al momento de presentar sus platos el turista sienta cierta desilusión, así mismo la inadecuada indumentaria refleja un descuido personal de las personas que atienden en los locales de alimentos. Esto muchas veces genera que establecimientos no duren en la oferta gastronómica, falta de promoción y publicidad, mientras que los que si siguen ofertando alimentos y bebidas típicas y tradicionales se debe a que los propietarios y su personal están en preparación constante, a través de asistencia a seminarios – talleres y capacitaciones en servicio al cliente, calidad los servicios de alimentos y bebidas y demás.

Con el diagnóstico también se pudo verificar que los establecimientos carecen de ciertos servicios; como baños individuales para mujeres y hombres, solo se podía visualizar un baño para los dos géneros, tampoco tenían un buen ambiente como la música, la decoración del establecimiento estos son indicadores importantes al momento de tener un restaurante, así también la calidad de la comida, el precio y la limpieza juegan un rol importante ya que de esta manera los comensales sienten que pueden regresar y sentirse seguro que la oferta gastronómica es de calidad. No obstante el aseguramiento de la calidad en los alimentos tiene todo un proceso en el cual el manipulador de los mismos es quien debe tener el conocimiento necesario para brindar un servicio óptimo al momento de procesar los alimentos.

Es así que una vez revisado el diagnóstico se realizaron seminarios – talleres con propietarios de los restaurantes formales e informales, Soda bares sobre servicios de calidad alimentaria, servicio al cliente, direccionamiento estratégico, bases legales para la administración de restaurantes entre otros; cada uno de estos seminarios dictados por docentes de las distintas carreras que ofrece la institución en conjunto con estudiantes como apoyo para que cumplan con su proceso de vinculación como lo establece el reglamento interno de vinculación de la universidad amparado en la LOES.

Luego se analizó que estrategias eran las adecuadas para lograr el rescate, preservación y difusión de la gastronomía típica y tradicional en los cantones de la Provincia de Los Ríos; como estrategia para el rescate y preservación se empezó con la recopilación de antecedentes de los trece cantones de la provincia; como la cultura, gastronomía, tipos de métodos de cocción utilizados en la preparación de las recetas, toda esta información se compilo y se realizó un recetario el cual brinda toda la información necesaria de los platos típicos y tradicionales de los cantones de la provincia. La Figura 3 muestra imágenes del recetario.

Métodos de cocción	Descripción
Emparrillar o asar a la parrilla	En esta técnica el alimento es sometido a una temperatura de calor seco de entre 220 y 250 °C, sobre una parrilla este calor sale de abajo hacia arriba y debe darse vuelta constantemente hasta que este cocida en su totalidad.
Gratinar	Quiere decir que el alimento debe tostarse en la parte superior en el horno a una temperatura de 250-300°C.
Brasear	El alimento es sometido a calor fuerte hasta estar dorado, se le añade fondo, vino o agua, en un recipiente hasta ¼ del fondo del mismo este deberá estar tapado y luego se deberá cocinar a fuego lento.
Glasear	Se utiliza la misma técnica del braseado pero esta debe estar más dorada y brillante.
Rustir o asar a la broche	Se asa el alimento con grasa y sin tapar, durante su cocción se rehoga de vez en cuando con grasa y con una brocha.
Cocer a horno u hornear	Se coloca el alimento en un molde a una temperatura de 140-250°C, en un horno con calor seco sin líquido y sin tapar.
Estofar	Se debe cocinar el alimento con su propia grasa y con su propio jugo tapado a una temperatura de 100°C.

CALDO DE MANGUERA						
PERSONAS	Preparación	Dificultad de cocción	Costo			
				Media	Media	Medio
50	Media	Media	Medio	CANTIDAD	PESO	INGREDIENTES
2	lb	Tripaje	<p>Lavar el tripaje. Se cocina el arroz dejando un poco sazonado, se deja enfriar. Se realiza un refrito con el tomate, cebolla, ajo y achiote. Salpimentar y se rellena con las tripas. Aparte se raya 4 verdes se mezcla con el mismo refrito y se rellena el resto de tripaje.</p> <p>En una olla grande se hierve con 10 litros agua con tonillo, albahaca, perejil, hierbita. Se cocina el tripaje de arroz por una hora, se retira y después el tripaje de verde por 20 min, se retira y se reserva. Se incorpora las menudencias en el caldo por 3 horas de ebullición, y al final verde en trozos por 30 min.</p> 	1	lb	Menudencia
5	lb	Arroz				
10	unidad	Verde				
3	unidad	Tomate				
3	unidad	Cebolla				
2	unidad	Cebolla blanca				
c/n		Ajo				
c/n		Perejil				
c/n		Albahaca				

COMPONENTE	DESCRIPCIÓN
Abrillantar:	Dar brillo con mermelada, almíbar, grasa o gelatina a un preparado.
Acanalar:	Formar pequeños canales con un acanalador en la piel de una fruta u hortaliza para embellecer su presentación.
Aderezar:	Adicionar a una elaboración de sal o cualquier otra especia. Agregar sal, aceite y vinagre a una ensalada o elaboración fría, templada y caliente.
Adobar:	Introducir un alimento crudo en adobo con el propósito de conservarlo o darle un aroma especial.
Aliñar:	Aderezar
Almíbar:	Jarabe de azúcar y agua
Abumar:	Es una técnica donde se expone una carne o pescado al humo de un fuego de una madera específica.
Aplastar	Hacer más fino el grosor de una carne o pescado con la ayuda de una espalmadera.
Baño María	Recipiente cubierto de agua caliente en el cual se introduce un molde pequeño para que este se mantenga caliente.
Brunoise	Corte en forma de dados pequeños
Bouquet garni	Ramillete compuesto de puerro, laurel, tomillo y perejil que sirve para aromatizar los caldos, sopas y guisos.
Bridar	Atar un alimento con hilo de bramata para que mantenga su forma inicial y no se deforme durante la cocción.
Caer	Rehogar en grasa lentamente un alimento.

MÉTODOS DE COCCIÓN	
Dependiendo el tipo de cocción que se realice, existen categorías: Asados, Al vapor, Estofados y Frituras. A continuación, la descripción de los mismos:	
Métodos de cocción	Descripción
Hervir	Para aplicar esta metodología se debe ebullición un producto a una temperatura de 100°. Existen dos formas de hervir un género, empezando de líquido frío o en ebullición, tapado o sin tapar.
Blanquear	Es cocinar un alimento en agua o aceite por unos minutos y estos eliminan sabores intensos, ablandarlo o pre cocinarlo.
Pochado o escalfado	Se sumerge un alimento a una temperatura no que sobrepase los 80°C. Se realizar esta técnica de tres maneras: con abundante o poca agua y a baño maría.
Cocer al vapor	Se debe cocinar el alimento tapado, en una vaporera, en olla de presión o una marmita tapada.
Freír	Para esta técnica es necesario sumergir el alimento en aceite a una temperatura de entre 150°C y 180°C esto también dependerá del alimento y su textura gruesa o fina.
Saltear	Esta técnica consiste en cocer un alimento con poco aceite o a fuego vivo removiendo constantemente y saltéandolo.

Figura 3. Imágenes del recetario
 Elaborado por: Los autores

Como segunda estrategia, se realizó un cuadro comparativo de los platos típicos y tradicionales preparados en los trece cantones de la provincia para verificar que los hace característicos y como varia su preparación de un lugar a otro; y se pudo identificar que las variaciones culinarias son pocas ya que al momento de elaborar las recetas cambian especias, tipo de cocción. También se elaboró una guía para promocionar la ruta gastronómica a través de una página Web donde cada Departamento de Turismo de los distintos cantones de la provincia aportó con un listado de los restaurantes dedicados al expendio de comida típica y tradicional.

Como tercera estrategia, se realizó la difusión y un plan de acción a través de publicidad en medios de comunicación locales, radio, televisión. Se realiza en cada cantón Ferias Gastronómicas impulsando la comida típica y tradicional para que los ciudadanos degusten los platos preparados y presentados de una mejor manera más técnicas. La Figura 4 muestra imágenes de los eventos.



Figura 4. Imágenes de los eventos
Elaborado por: Los autores

CONCLUSIONES

Esta investigación tuvo como iniciativa rescatar, preservar y difundir la identidad culinaria en los trece cantones de la provincia de Los Ríos, ya que la gastronomía típica y tradicional se están perdiendo por motivos de migración o movilidad humana, cabe recalcar que para evitar este tipo de situaciones se debe combinar las técnicas y metodología actuales con las antiguas para mantener no solo el sabor, color que caracterizan la cocina autóctona.

Con el diagnóstico se pudo determinar que los propietarios de los establecimientos de comida típica y tradicional deben seguir preparándose constantemente en temas gastronómicos, administrativos y sobre todo conocer la ley de turismo, ya que mediante el conocimiento en estas áreas podrán brindar un excelente servicio a los turistas y la comunidad en general.

A través de la propuesta de esta investigación se pudo fortalecer la identidad cultural gastronómica en la provincia ya que el arduo trabajo que se realizó con personal de los establecimientos está más capacitado, de esta manera se podrá garantizar la calidad tanto en los alimentos ofertados como en la forma de atender a los comensales, para que los propietarios de los establecimientos de comida típica y tradicional brinden un buen servicio al cliente, y sigan mejorando los servicios en sus locales de comidas y bebidas.

Mediante esta propuesta los Gobiernos Autónomos Descentralizados Municipales (GADM) se han comprometido a generar proyectos que vinculen a la academia con la sociedad en general, para que el desarrollo de los cantones se vea impulsado por medio del turismo gastronómico con las ferias culinarias que se van a seguir ejecutando una vez al año, también podrán conocer cuáles son los establecimientos donde pueden degustar de la comida típica o tradicional de cada cantón a través de las redes sociales y de la página web elaborada para la difusión de la Ruta Gastronómica.

RECOMENDACIONES

Se recomienda trabajar en conjunto con el Ministerio de Turismo Provincial para fortalecer las estrategias de identidad cultural gastronómica a través del rescate, preservación y difusión de la comida típica y tradicional de la provincia de Los Ríos, así los propietarios de restaurantes se verán beneficiados porque la demanda será mayor que la actual.

Las autoridades de los GADM deben dar mayor valor a la cultura gastronómica en sitios web que contengan datos e imágenes que motiven al lector a interesarse por conocer más de los cantones de la provincia, y puedan trasladarse al sitio donde las están las delicias gastronómicas conocer sobre las técnicas y metodología culinaria innovadora con la cual los platos típicos y tradicionales siguen teniendo su esencia pero con una mejor presentación para el deleite de turista y habitantes locales.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Albrecht, K. (1991). La excelencia en el servicio. Editorial Legis, Colombia.
- Castillo Vivanco, J.B. (s/f). Guía turística de la región sur del Ecuador. Loja siglo XXI, 2da. Edición, Ecuador.
- CIDAP. (1993). Cocina y Alimentación. La Cultura Popular en el Ecuador. Tomo I.
- Colunga, D.C. (1995). Administración para la calidad. Panorama editorial, México.
- Crosby, P.B. (1988). La organización permanece exitosa. Editorial McGraw-Hill, México.
- Deming, W. E. (1989). Calidad, productividad y competitividad a la salida de la crisis. Editorial Díaz de Santos, Madrid.
- Desatnick, R.L. (1989). Como conservar su clientela. Editorial Legis, Colombia.
- Fernández Arenas, J.A. (1991). El Proceso Administrativo. Editorial DIANA, México.
- Gallardo de la Puente, C. (2011). Fiestas y Sabores del Ecuador. Cocina Ecuador. Quito.
- García Cuestas, J.L. (1996). El turismo rural como factor rural como factor diversificado de rentas en la tradicional economía agraria. Estudios Turísticos, No 122: 45-59 Madrid.
- Gutiérrez Cuauhtémoc, A. (2012). Administración y calidad.. LIMUSA Noriega editores, México.
- Ishikawa, K. (1986). ¿Qué es control total de la calidad? Editorial Normal, Colombia.
- Juran, J.M. (1990). Juran y la planificación de la calidad. Editorial Díaz de Santos, Madrid.
- Koontz, H. & Weihrich, H. (2001). La Matriz TOWS: moderna herramienta para el análisis de situaciones en su administración. 11^{va} edición. Edit. McGraw – Hill. México.
- Larrea Angulo, P. (1991). Calidad de servicio: del marketing a la estrategia. Editorial Díaz de Santos, Madrid.
- Loja. (2005). Guía turística de Loja y su provincia.
- Martín, W.B. (1991). Servicios de calidad al cliente: la cortesía en el trabajo. Editorial Trillas, México.

Revista Colón Ciencias, Tecnología y Negocios

ISSN: 2313-7819

Indexada en: Latindex, ROAD, MIAR
revistas.up.ac.pa/index.php/revista_colon_ctn



Martínez Borrero, J. (2010). La alimentación en Cuenca, Ecuador, entre 1557 y 1607: las raíces remotas de una cocina regional”. Memorias del IV Congreso. Corporación Editora Nacional. Quito.

Meneses Jiménez M.L. (2002). Apuntes de métodos estadísticos de calidad.

Ministerio de Turismo. (2008). Gastronomía Ecuatoriana. Quito, Ecuador.

Müller de la Lama, E. (1999). Cultura de la calidad de servicio. Editorial Trillas, México.

Münch Galindo, L. (1997). Fundamentos de administración. Editorial Trillas, México.

Parra Paz, E. (1996). La virtud del servicio. Ediciones fiscales ISEF, México.

Peel, M. (1991). El servicio al cliente: guía para mejorar la atención y la asistencia. Ediciones Deusto, España.

Porter, M. (1985). Planificación estratégica. Madrid, España

Shaw, J.G. (1997). El cliente quiere...Calidad. Editorial Prentice-Hall hispanoamericana, S. A., México.