

METODOLOGÍA PARA LA ELABORACIÓN DEL MAPA GASTRONÓMICO





MINISTERIO DE TURISMO

Subsecretaría de Gestión y Desarrollo
Dirección de Productos y Destinos

De esta edición:
Ministerio de Turismo del Ecuador, MINTUR.
Briceño E1-24 y Guayaquil. Edificio La Licuadora.
Quito - Ecuador
Tel: (593) 3 999 - 333
www.turismo.gob.ec / www.ecuador.travel

REDACCIÓN Y FORMULACIÓN DE CONTENIDOS
Dirección de Productos y Destinos
Mg. Pamela Valverde, Analista Senior

REVISIÓN TÉCNICA INTERINSTITUCIONAL

Asociación de Municipalidades Ecuatorianas – AME
Coordinación de Desarrollo Turístico Municipal
Mg. María Gabriela Flores
MBA. Gabriela Villacrés



MINTUR 2da Edición - Quito, 2019.
Diseño y diagramación: Lic. Cristhian Guaña
Los contenidos de la guía se pueden citar y reproducir, siempre que se reconozca los créditos correspondientes, refiriendo la fuente bibliográfica
Publicación de distribución gratuita

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN.....4

CONCEPTOS CLAVES.....5

PASOS PARA LA ELABORACIÓN DE UN MAPA GASTRONÓMICO..7

Paso 1: Selección de platos tradicionales.....8

Paso 2: Establecer criterios técnicos.....8

Paso 3: Socialización y validación con actores.....10

Paso 4: Elaboración del mapa gastronómico.....11

BIBLIOGRAFÍA.....14



Diversidad de Productos Gastronómicos. Ecuador.

INTRODUCCIÓN

El Ministerio de Turismo como organismo rector de la actividad turística, tiene entre sus objetivos potencializar las actividades mediante el fomento y promoción de un producto turístico competitivo¹.

La Dirección de Productos y Destinos, dentro de sus competencias ha elaborado el **Mapa Gastronómico del Ecuador** que destaca las preparaciones emblemáticas tradicionales de las 24 provincias y las técnicas de preparación utilizadas desde tiempos ancestrales hasta la actualidad, motivando a los visitantes nacionales y extranjeros a descubrir la cultura del Ecuador a través de su gastronomía. En este contexto se ha considerado importante generar un manual como herramienta para la elaboración del mapa gastronómico en los territorios.

¿Por qué elaborar un Mapa Gastronómico?

El Mapa Gastronómico es una estrategia que puede ser adaptada en los planes o programas turísticos para la puesta en valor del patrimonio alimentario de los territorios, que fomenta el orgullo de pertenencia y la identidad de las poblaciones, y a su vez, permitirá identificar productos gastronómicos que vinculen la producción local de alimentos, la historia y tradición de las preparaciones y la planta turística de alimentos y bebidas, generando productos turísticos de calidad que satisfagan las necesidades de los visitantes.

¿A quién está dirigida ésta metodología?

La Guía Metodológica para la elaboración del Mapa Gastronómico está dirigida a los gestores locales del sector turístico ya sea desde el ámbito público (Gobiernos Autónomos Descentralizados - GAD), como del privado (asociaciones, gremios, empresarios, academia, entre otros), considerada como una herramienta que puede ser útil para el trabajo que realizan.

¿Cuál es su Objetivo?

Disponer de un instrumento técnico práctico, que oriente a los gestores locales para la selección de los platos y las bebidas tradicionales para la generación del Mapa Gastronómico a nivel local.

¹ Ley de Turismo, Art. 4 literal (a), Objetivos

CONCEPTOS CLAVES

Cocina tradicional: La cocina tradicional de un país o comunidad es un hecho fundamentalmente social y cultural, con características propias y de profunda tradición. Es muy importante que la cocina contemporánea sin dejar de lado las posibles innovaciones, se base en estos orígenes culturales que son parte de nuestra identidad.²



Chiguiles. Bolívar, Ecuador.

Culinaria: La culinaria se refiere a la relación del ser humano con los alimentos y su interpretación en cada cultura. Este aspecto incluye los conocimientos y los saberes ancestrales que forman parte de las costumbres respecto del uso y la

² Ministerio de Cultura y Patrimonio (2013). Manual de para emprendedores culinarios patrimoniales

³ Ibídem

preparación de los alimentos, tanto en el diario vivir como en los momentos rituales, y que forman parte del patrimonio intangible de nuestro país.³



Viche. Manabí, Ecuador.

Gastronomía: Son las relaciones existentes entre ser humano con su alimentación y su medio ambiente o entorno, estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida que no solamente está relacionado con el arte culinario.⁴

Turismo Gastronómico: Según el Reporte Global sobre el Turismo Gastronómico de la Organización Mundial de Turismo (OMT), se define al Turismo Gastronómico como: *"Se trata de turistas y visitantes que planifican sus viajes parcialmente o*

⁴ Ministerio de Turismo (2018). Manual de Intervenciones en Zonas Gastronómicas Turísticas Prioritarias.

totalmente para degustar la cocina del lugar o para llevar a cabo actividades relacionadas con la gastronomía”.

Las actividades incluyen visitas a productores de alimentos primarios o secundarios, mercados, ferias o festivales gastronómicos, shows y demostraciones de cocina, catas, o cualquier actividad relacionada con la comida. Además, esta experiencia de viaje permite adquirir conocimientos de diferentes culturas, así como de especialidades culinarias producidas en esa región a través de su consumo. Por lo tanto, la experiencia del turismo gastronómico se considera como tal, siempre que todo lo mencionado anteriormente, constituye para los visitantes la razón principal o una de las razones para su motivación de viaje.⁵

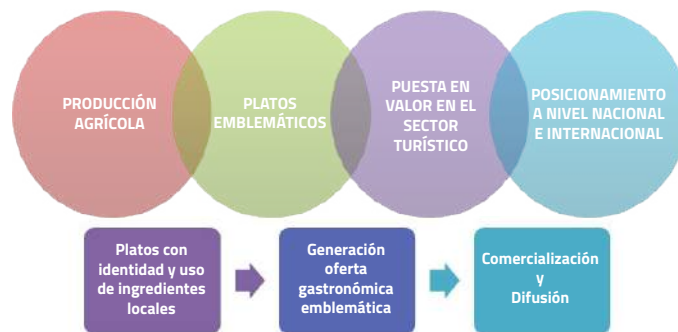


Repe Lojano. Loja, Ecuador.

⁵World Tourism Organization (2012). Global Report on Food Tourism. UNWTO.

Turismo gastronómico en el Ecuador: Ecuador es un país con una gran riqueza social y cultural, legado de nuestros antepasados y pueblos ancestrales, a la que se suma la diversidad de ecosistemas naturales y pisos climáticos dentro de sus cuatro mundos, Galápagos, Costa del Pacífico, Andes y Amazonía; en estas regiones se produce una amplia variedad de productos agrícolas, ganaderos y pesqueros, ingredientes esenciales de preparaciones tradicionales que cada población reconoce como parte importante de su cocina patrimonial.

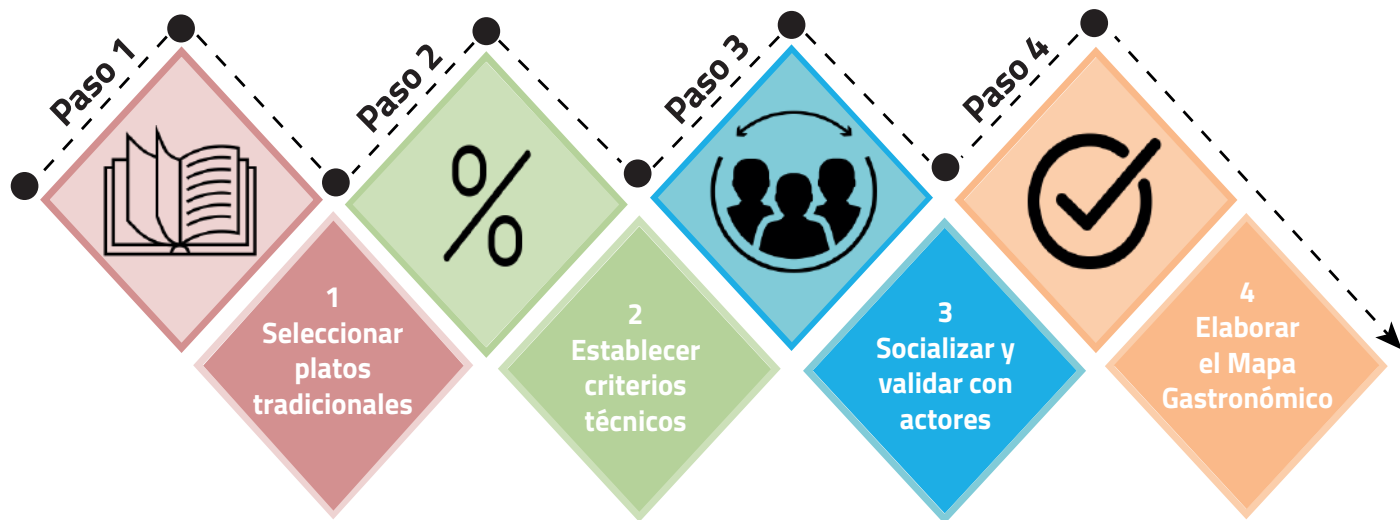
La amplia variedad de la oferta culinaria en el país hace que sea difícil hablar de una única cocina, pues cada región posee diferentes estilos y técnicas culinarias propias (solamente en sopas se ha registrado una variedad de más de 570 sopas y 780 recetas⁶), por lo que la generación de un mapa gastronómico es una estrategia para destacar las principales preparaciones culinarias y difundir nuestra gastronomía a nivel nacional e internacional.



⁶Sopas la identidad del Ecuador. 2014. Edgar León.

PASOS PARA LA ELABORACIÓN DE UN MAPA GASTRONÓMICO

Los pasos para la elaboración de un mapa gastronómico se ejemplifica en el siguiente gráfico:



Paso 1: Selección de platos tradicionales

Para la selección de las preparaciones, como primer paso, se recomienda revisar fuentes secundarias de investigaciones que brinde información de los platos y las bebidas tradicionales del territorio o población.

El Ministerio de Cultura y Patrimonio elaboró una wiki de patrimonio alimentario del Ecuador que brinda información detallada de las preparaciones tradicionales del país, mismo que es un valioso material de consulta gastronómica y puede ser revisada en el siguiente link:

http://patrimonioalimentario.culturaypatrimonio.gob.ec/wiki/index.php/P%C3%A1gina_principal



Con esta información de sustento, en este paso, se identificará una propuesta de listado inicial de “n” preparaciones del territorio a considerar; por ejemplo si se considera realizar un mapa gastronómico nacional, se identifica el listado de los principales platos de cada provincia.

IMBABURA	Fritada Imbabureña
	Cuy de chaltura
	Carnes coloradas

Paso 2: Establecer Criterios Técnicos

Como siguiente paso, se recomienda establecer criterios técnicos que permitan evaluar aspectos importantes de las preparaciones seleccionadas en el sector turístico.

En la siguiente tabla se muestra un ejemplo de criterios, sin embargo, de acuerdo a la realidad de los territorios pueden considerarse otros criterios:

Criterio	Descripción
Historia y Tradición	Plato, bebida o producto con legado histórico que represente las costumbres, tradiciones e identidad de una localidad.
Ingredientes locales	Plato o bebida que en su elaboración contenga productos obtenidos en la localidad o región (los productos no deben estar amenazados o en peligro de extinción).
Tradición vigente	Tradición en el consumo del plato o bebida de la población local en la actualidad.
Oferta en el destino	Oferta del plato o bebida disponible para la degustación y consumo del visitante en establecimientos de alimentos y bebidas.

A cada criterio establecido, se sugiere asignar un puntaje para evaluar si las preparaciones identificadas cumplen con los criterios establecidos; por ejemplo:

Criterio	Puntaje
1. Historia y Tradición	25 puntos
2. Ingredientes locales	25 puntos
3. Tradición vigente	25 puntos
4. Oferta en el destino	25 puntos

Una vez establecidos los puntajes, se procede a evaluar las “n” preparaciones consideradas en el listado inicial, como se muestra a continuación:



Maito de pescado. Pastaza, Ecuador.

Provincia		PASTAZA					
Nombre del plato:		VOLQUETERO			MAITO		
Criterio	Puntos	Si	No	Puntaje	Si	No	Puntaje
1. Historia y tradición	25		X	0	X		25
2. Ingredientes locales	25		X	0	X		25
3. Tradición vigente	25	X		25	X		25
4. Oferta en el destino	25	X		25	X		25
TOTAL				50			100

Provincia		PICHINCHA					
Nombre del plato:		ROSERO			CANELAZO		
Criterio	Puntos	Si	No	Puntaje	Si	No	Puntaje
1. Historia y tradición	25	X		25	X		25
2. Ingredientes locales	25	X		25	X		25
3. Tradición vigente	25		X	0	X		25
4. Oferta en el destino	25	X		25	X		25
TOTAL				75			100



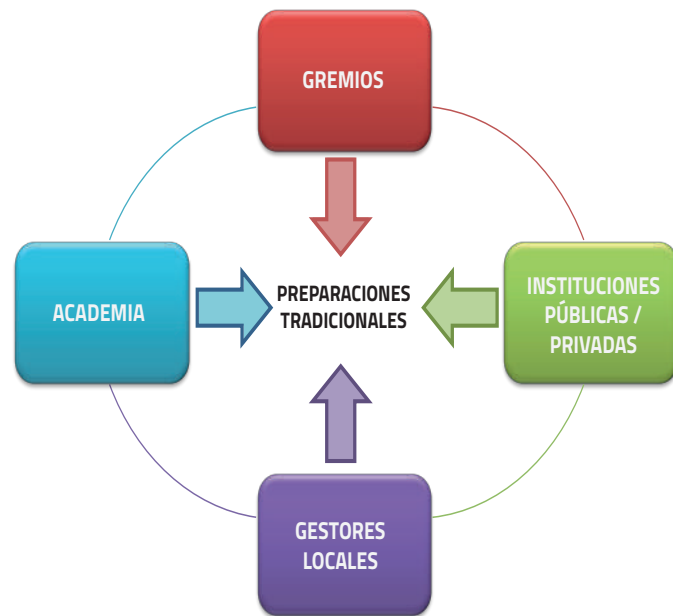
Canelazo. Pichincha, Ecuador.

La preparación que obtenga mayor puntaje se selecciona como el plato o la bebida emblemática del sitio considerado.

En este paso se obtendrá el listado de las preparaciones (una por localidad) según el territorio a considerar.

Paso 3: Socialización y validación con actores

En este paso se debe identificar a los diferentes organismos, gremios, academia e instituciones públicas y privadas vinculados al sector turístico – gastronómico en el territorio, para la socialización y validación conjunta de las preparaciones tradicionales identificadas.



La socialización permitirá involucrar a los actores locales y lograr el empoderamiento de las preparaciones seleccionadas.

PROVINCIA	PLATO	BEBIDA
GALÁPAGOS		
Galápagos	Langosta	Café de Galápagos
COSTA DEL PACÍFICO		
Esmeraldas	Encocao	Agua de Coco
El Oro	Tigrillo	Café Zarumeño
Guayas	Encebollado	Chicha La Resbaladera
Los Ríos	Encanutado de Bocachico	Chincha de Chontilla
Manabí	Viche	Rompopo Manabita
Santa Elena	Seco de Chivo	Jugo de Ciruela
Santo Domingo	Parillada	Jugo de Caña



Encocao. Esmeraldas, Ecuador.

PROVINCIA	PLATO	BEBIDA
ANDES		
Azuay	Motes (Pillo, Pata y Sucio)	Rosero
Bolívar	Chiguiles	Pájaro Azul
Cañar	Cascaritas	Chicha de Jora
Carchi	Hornado Pastuso	Tardón Mireño
Chimborazo	Hornado	Chicha Huevona
Cotopaxi	Chugchucaras	Chawarmishki
Imbabura	Fritada Imbabureña	Chicha del Yamor
Loja	Repe Lojano	Horchata
Pichincha	Locro de Papa	Canelazo
Tungurahua	Llapingachos	Chocolate ambateño
AMAZONÍA		
Napo	Maito de filete de pescado	Té de Guayusa
Morona Santiago	Ayampaco	Chuchuguazo
Orellana	Uchumanka	Jugo de Cocona
Pastaza	Maito de pescado	Té de Guayusa
Sucumbíos	Casabe de yuca	Sinchicara
Zamora Chinchipe	Caldo de Corroncho	Licor Siete Pingas

Paso 4: Elaboración del mapa gastronómico

Finalmente con las preparaciones seleccionadas y validadas, se podrá diseñar el mapa gastronómico del territorio considerado.

El siguiente gráfico muestra el Mapa Gastronómico del Ecuador con el plato emblemático de cada provincia:



Mapa Gastronómico del Ecuador. MINTUR, 2018.

Partiendo de la base del mapa gastronómico se pueden generar diferentes acciones de desarrollo y difusión que contenga información más detallada de las preparaciones seleccionadas:

Ejemplo Folleto



Folleto - Mapa Gastronómico del Ecuador. MINTUR, 2018.

INTRODUCCIÓN

HISTORIA, CULTURA Y SABORES

En este material editorial se descubren las bondades culinarias que ofrecen las 24 provincias del país; cada una hace gala de los secretos gastronómicos locales logrados por manos expertas que descubrieron las exquisiteces que brinda cada región.

El Mapa Gastronómico del Ecuador es una propuesta que expone a la cocina nacional en platos de reconocida tradición que utilizan productos y alimentos de los ríos, del mar y la tierra, así como usos y técnicas desde tiempos ancestrales hasta la actualidad.

A través de estas páginas se podrá recorrer desde las Islas Galápagos para antojarse de una langosta en salsa de mariscos, pasar por la Costa Pacífica y encontrar platos como el famoso tigrillo; subir hacia los Andes para saborear el reconocido locto de papa; y luego descender a la exuberante Amazonia y descubrir al exótico maito junto con más sabores que hacen del Ecuador un deleite al paladar. Son 24 platos que representan una parte de la identidad del país de los cuatro mundos.

Ejemplo Mapa Plegable

amazonia

Napo
Malto de Filete de Pescado

El Malto es un envuelto en hojas de banano, plátano, papamonte o plátano machado con un filete de pescado, sazonado con sal y condimentado a gusto.

Té de Guayusa

Esta bebida tiene un origen precolombino con los conocimientos ancestrales de plantas con propiedades de sabor amargo de guayusa y se agrega limón, azúcar o panela.

Morona Santiago
Ayampaco

Es una bebida ancestral de los Andes. Se prepara con papas cocidas, papas y cebollitas que se cocinan en hojas de plátano o mango, se agregan especias y se agregan frutas y se agregan especias.

Chuchuguzo

Es un tipo de bebida que se prepara con papas cocidas y se agregan especias y se agregan especias.

Orellana

Uchumánca

Es un plato típico con papas cocidas y se agregan especias y se agregan especias.

Jugo de Cocona

Es una fruta típica amazónica que se consume con papas cocidas y se agregan especias y se agregan especias.

Pastaza
Malto de Pescado

Es un plato típico que se prepara con papas cocidas y se agregan especias y se agregan especias.

Té de Guayusa

Esta bebida que se consume al hacer hojas de plátano de papamonte y se agregan especias y se agregan especias.

Sucumbios
Casabe de Yuca

Es un plato típico que se prepara con papas cocidas y se agregan especias y se agregan especias.

Sinchicara

Es una bebida que se prepara con papas cocidas y se agregan especias y se agregan especias.

Zamora Chinchipe
Caldó de Coroncho

El Coroncho es un plato típico de los Andes que se prepara con papas cocidas y se agregan especias y se agregan especias.

Licor Siete Pintas

Es un tipo de bebida que se prepara con papas cocidas y se agregan especias y se agregan especias.

Representación en escala 1:500.000 de una parte del territorio del Ecuador en el continente Suramericano.

Productos destacados

- Maíz**: Es uno de los productos más importantes de la agricultura en Ecuador. Se consume en forma de pan de azúcar, en platos como papas cocidas, papas y cebollitas que se cocinan en hojas de plátano o mango, se agregan especias y se agregan especias.
- Banano**: Es un producto de gran importancia en Ecuador. Se consume en forma de pan de azúcar, en platos como papas cocidas, papas y cebollitas que se cocinan en hojas de plátano o mango, se agregan especias y se agregan especias.
- Cacao Fino de Aroma**: Ecuador es el primer productor de cacao fino de aroma del mundo. Se consume en forma de pan de azúcar, en platos como papas cocidas, papas y cebollitas que se cocinan en hojas de plátano o mango, se agregan especias y se agregan especias.
- Café**: Ecuador es el primer productor de café de especialidad del mundo. Se consume en forma de pan de azúcar, en platos como papas cocidas, papas y cebollitas que se cocinan en hojas de plátano o mango, se agregan especias y se agregan especias.

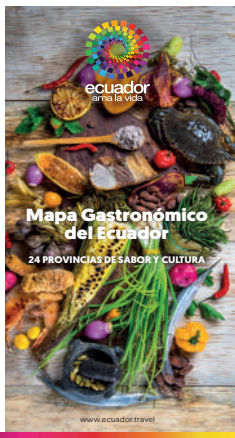
Sabores del Ecuador

- Colada o Mazamora Morada**: Es una bebida dulce y muy popular en Ecuador. Se consume en forma de pan de azúcar, en platos como papas cocidas, papas y cebollitas que se cocinan en hojas de plátano o mango, se agregan especias y se agregan especias.
- Fanesca**: Es un plato típico de la zona costera de Ecuador. Se consume en forma de pan de azúcar, en platos como papas cocidas, papas y cebollitas que se cocinan en hojas de plátano o mango, se agregan especias y se agregan especias.
- Ceviche**: Es un plato típico de la zona costera de Ecuador. Se consume en forma de pan de azúcar, en platos como papas cocidas, papas y cebollitas que se cocinan en hojas de plátano o mango, se agregan especias y se agregan especias.
- Licor de Cacao**: Es un tipo de bebida que se prepara con papas cocidas y se agregan especias y se agregan especias.

Como resultado de esta guía se obtendrá un mapa gastronómico que permita poner en valor el patrimonio alimentario en el sector turístico y a partir del cual se generarán acciones estratégicas para el desarrollo y fomento del producto turístico gastronómico en los territorios.

BIBLIOGRAFÍA

- World Tourism Organization (2012). Global Report on Food Tourism. UNWTO. Madrid, España.
- Ministerio de Cultura y Patrimonio 2013. Manual para Emprendedores Culinarios Patrimoniales. Quito - Ecuador, Segunda edición.
- Ministerio de Turismo 2018. Manual de Intervenciones en Zonas Gastronómicas Turísticas Prioritarias.
- Sopas a la identidad del Ecuador. 2014. Edgar León. Quito – Ecuador, Primera edición.







MINISTERIO
DE **TURISMO**



ecuador
ama la vida