MINISTERIO DE TURISMO

ecuador ama la vida

# 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

MINISTERIO DE TURISMO

ecuador ama la vida

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 distribuición 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 competitivo[1].

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 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*

[2] **Ministerio de Cultura y Patrimonio (2013). Manual de para emprendedores culinarios patrimoniales**
[3] **Ibídem**
[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".*

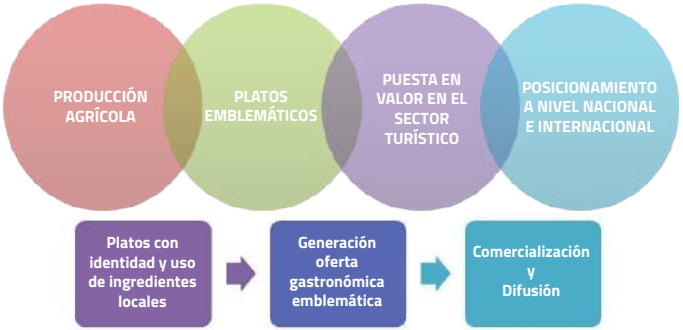
Las actividades incluyen visitas a productores de alimentos primarios o secundarios, mercados, ferias o festivales gastronómicos, shows y demostraciones de cocina, catas, o cualquier actividad relacionada con la comida. Además, esta experiencia de viaje permite adquirir conocimientos de diferentes culturas, 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.

[5] World 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.

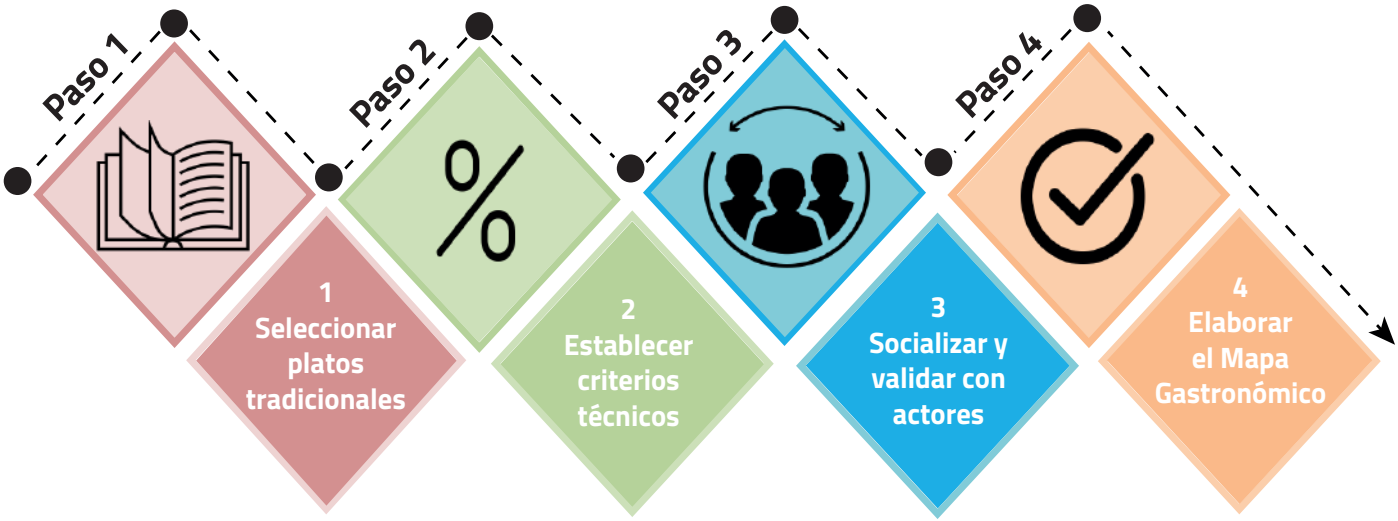
La amplia variedad de la oferta culinaria en el país hace que sea difícil hablar de una única cocina, pues cada región posee diferentes estilos y técnicas culinarias propias (solamente en sopas se ha registrado una variedad de más de 570 sopas y 780 recetas[6]), por lo que la generación de un mapa gastronómico es una estrategia para destacar las principales preparaciones culinarias y difundir nuestra gastronomía a nivel nacional e internacional.




[6] Sopas 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:




Dirección de Productos y Destinos, 2018.

### 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 |

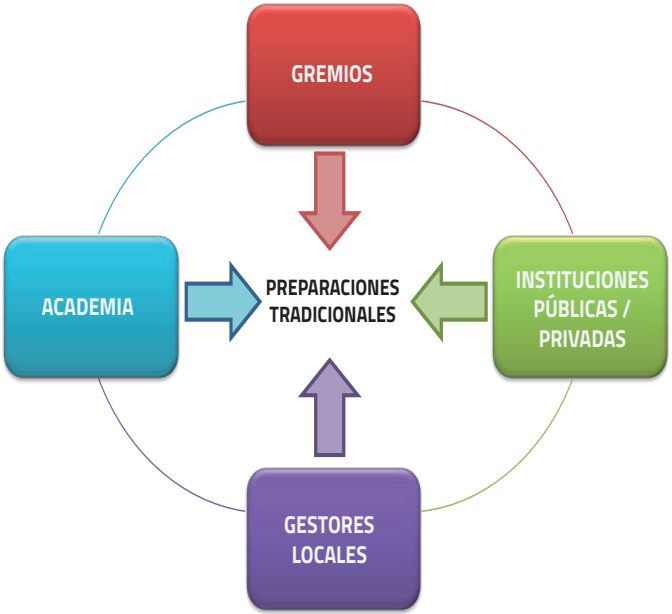
Canelazo. Pichincha, Ecuador.

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.




Elaborado: Dirección de Productos y Destinos, 2018.

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 | Rompope 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

INTRODUCCIÓN

# HISTORIA, CULTURA Y SABORES

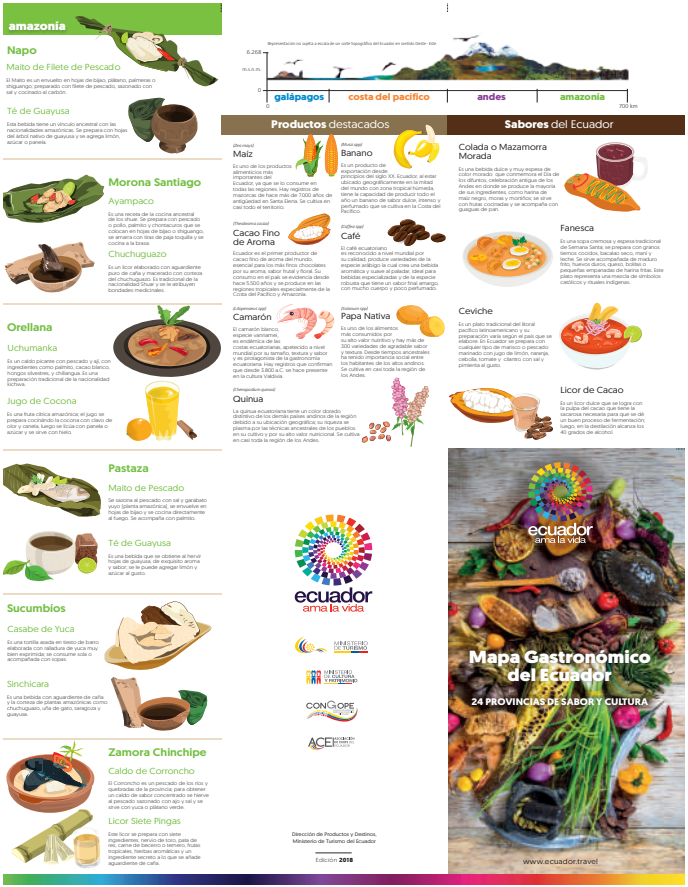
**En este material editorial se descubren las bondades culinarias que ofrecen las 24 provincias del país;** cada una hace gala de los secretos gastronómicos locales logrados por manos expertas que descubrieron las exquisiteces que brinda cada región.

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 éstas 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 locro 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.

**Folleto - Mapa Gastronómico del Ecuador. MINTUR, 2018.**

## Ejemplo Mapa Plegable




Plegable - Mapa Gastronómico del Ecuador. MINTUR, 2018.

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 la identidad del Ecuador. 2014. Edgar León. Quito – Ecuador, Primera edición.

MINISTERIO
DE **TURISMO**

ecuador
ama la vida