

Las rutas alimentarias: una estrategia turística basada en la identidad gastronómica ambateña



The food routes: a tourist strategy based on the Ambato's culinary identity

María Verónica Montalvo Moncayo.¹, Maria Fernanda Viteri Toro.², Camilo Francisco Torres Oñate.³ & Daniel Oswaldo Sánchez Guerrero.⁴

Recibido: 18-05-2021 / Revisado: 29-05-2021 / Aceptado: 22-06-2021 / Publicado: 05-07-2021

Abstract.

DOI: <https://doi.org/10.33262/concienciadigital.v4i3.1802>

Introduction. This research is focused on the canton Ambato, which is considered as the largest collection center in the central area of the country, having a fertile land has the advantage of being a purely productive city achieving a growth in image and identity based on its culinary history being this a differentiating factor from the other cities of Ecuador. **Objective.** Generate a food route with axis in the revaluation of the Ambato's gastronomic identity, enhancing the kitchen in the tourist activity, becoming a preponderant factor in the motivation of choice of destination, due to the fact that the premise is increasingly evident: "you travel to eat". **Methodology.** A prospective

¹ Universidad Técnica de Ambato, Carrera de Turismo, Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación. Ambato, Ecuador. Correo: mvmontalvo0126@gmail.com ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-2642-4958>

² Universidad Técnica de Ambato, Carrera de Turismo, Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación. Ambato, Ecuador. Correo: mf.viteri@uta.edu.ec ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-2600-7115>

³ Universidad Técnica de Ambato, Carrera de Turismo, Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación. Ambato, Ecuador. Correo: cf.torres@uta.edu.ec ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-9411-5401>

⁴ Universidad Técnica de Ambato, Carrera de Turismo, Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación. Ambato, Ecuador. Correo: do.sanchez@uta.edu.ec ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-3104-9125>

descriptive research is developed applying a methodological model FAVA-SENA for the elaboration of the tourist route that embodies the Ambatos's food identity, carrying a historical knowledge through the traditions that each of the preparations has. **Results.** The representative dishes of the city give rise to the so-called "Route of the Agape", in search of giving a different meaning, that is, to create a fraternal link between the gastronomy and the tourist, which has an 83% of acceptability among the studied population. On the other hand, a nonparametric Kolmogorov-Smirnov test was performed obtaining a significance of 0.000 thus affirming the hypothesis raised. **Conclusion.** The tourist routes based on the identity of the food mark in the traveler an unforgettable experience and promote the tourist activity of the sector.

Keywords: Gastronomic tourism, Food routes, Gastronomic identity, Tourism strategy

Resumen.

Introducción. La presente investigación está enfocada en el cantón Ambato, el mismo que se lo considera como el centro de acopio más grande de la zona central del país, al tener una tierra fértil posee la ventaja de ser una ciudad netamente productiva logrando un crecimiento en imagen e identidad con base en su historia culinaria siendo este un factor diferenciador de las demás ciudades del Ecuador. **Objetivo.** Generar una ruta alimentaria con eje en la revalorización de la identidad gastronómica ambateña, realzando a la cocina en la actividad turística, convirtiéndose en un factor preponderante en la motivación de elección de destino, debido a que cada vez se evidencia más la premisa: "se viaja para comer". **Metodología.** Se desarrolla una investigación descriptiva prospectiva aplicando un modelo metodológico FAVA-SENA para la elaboración de la ruta turística que plasme la identidad alimentaria ambateña, llevando un conocimiento histórico a través de las tradiciones que posee cada una de las preparaciones. **Resultados.** Los platos representativos de la ciudad dan origen a la denominándola "Ruta del Ágape", en busca de dar un significado distinto, es decir, crear un vínculo fraternal entre la gastronomía y el turista, misma que cuenta con un 83% de aceptabilidad entre la población estudiada. Por otra parte, se realizó una prueba no paramétrica Kolmogorov-Smirnov obteniendo una significancia de 0,000 afirmando así la hipótesis planteada. **Conclusión.** Las rutas turísticas basadas en la identidad de los alimentos marcan en el viajero una experiencia inolvidable y promueven la actividad turística del sector.

Palabras claves: Turismo gastronómico, Rutas alimentarias, Identidad gastronómica, Estrategia turística

Introducción.

El presente trabajo radica su relevancia e interés en el vínculo existente entre la actividad turística y los alimentos, sin descuidar la identidad tanto histórica como cultural de estos últimos; recientemente las rutas alimentarias son una tipología de turismo, tomando como

su principal motivo descubrir el patrimonio alimenticio del lugar y métodos de preparación, así como también zonas donde expenden una gastronomía tradicional. En varios países del mundo existen circuitos destinados a disfrutar distintos platos típicos, los cuales hacen más atractivo y único el destino que se está visitando.

Rutas alimentarias

El patrimonio alimentario se ha convertido en un fenómeno contemporáneo de gran impacto cultural, económico y político a nivel global; su importancia radica en la gran cantidad de productos únicos y su alto valor gastronómico y nutricional, así como la amplia variedad de técnicas y métodos de manipulación de los alimentos que son propias de una cultura determinada y le otorgan un sentido de identidad (Páez, Viteri, Torres, y Porras, 2020).

Las rutas alimentarias son consideradas como itinerarios turísticos que permiten satisfacer el deseo y las necesidades del turista permitiendo explorar al alimento y conocer la identidad de este, así como también conocer la región a la que pertenecen. Para Corigliano (2016) existe un vínculo entre el territorio y el turismo, el mismo que es considerado como la base fundamental para que se pueda dar la gestión en los destinos y de esta manera exista el turismo de los alimentos, siendo así una clave para que se pueda establecer una marca territorial.

Los alimentos y la vinculación con el turismo dan un carácter histórico y cultural valorizando el trabajo de las personas que se encuentran detrás de todo el proceso de la fabricación o cultivo de los alimentos, para que de este modo se acreciente el valor al destino, según Medina (2019) la herencia que contiene cada uno de los alimentos puede llegar a ser atractivamente interesante para las personas que lo estén visitando y se pueden llevar una gran experiencia de su visita, causando así la necesidad y el deseo de volver en otra ocasión.

La gastronomía (Guixer, 2019) en la actualidad se considera como uno de los elementos claves para el desarrollo de las rutas alimentarias, tal y como lo explican Xiang, Lurfald y Olav (2016) los alimentos y las rutas (Batat, y otros, 2019) se complementan entre sí permitiendo un desarrollo económico local, al mismo tiempo que se proporciona diferentes destinos turísticos, dando relevancia a los valores tradicionales e identidad al territorio perimiendo que sea conocido por una gran variedad de visitantes.

En los últimos años se ha impuesto el turismo alimentario (Ting, Tan, & A, 2017) con mayor fuerza, tal y como lo explica Amilien y Hegnes (2016), este turismo se centra principalmente en experimentar diferentes alimentos que se producen en el área y que se logre que los turistas planeen sus viajes exclusivamente con el fin de probar la variedad de alimentos que guardan muchas historias contadas hace varios años atrás, es esto lo que llama la atención de propios y extraños puesto que se lo reconoce como una tradición desde su fabricación hasta el lugar donde se hallan brindando el servicio, incentivando así a los propietarios de los negocios a continuar con la tradición.

Las rutas alimentarias (Soysal, Çimen, Belbag, & Togrul, 2019) tiene como motivo explotar los recursos locales de cada destino generando ingresos adicionales a los lugares visitados y también que exista una difusión del patrimonio histórico y de la cultura, potencializando así el turismo alimentario y que con esto se evite la pérdida de las tradiciones, como por ejemplo de hornear pan en horno de leña, o fabricar helado en pailas de bronce y entre otras tradiciones que existen, teniendo en cuenta que el alimento es imprescindible en la visita que realice el turista permitiendo así experimentar parte de las tradiciones del destino, como por ejemplo en Cañar, en donde las personas realizan un ritual llamado “Puruhuá” que consiste en colocar flores, frutas y piedras en el suelo para agradecer a la tierra “Pachamama” la cosecha del trigo y la cebada.

En el caso de Ambato al encontrarse en la zona central del país goza de un clima templado entre 15 - 19°C lo que ayuda a que su suelo sea fértil brindando así una gran cantidad y de variedad de alimentos nativos, los mismos que son cosechados y fabricados por los pobladores de la ciudad y que dan lugar a platos únicos y tradicionales que forman parte de la historia y de la cultura de la ciudad.

La implementación de rutas alimentarias se lo puede ver como un enfoque y un apoyo para que las tradiciones no se pierdan, desde sembrar una semilla para después cosecharla y tener como resultado final un alimento único y que este contenga la historia de nuestros antepasados, esta ruta es vital para Ambato, para que se mantenga como un atractivo ante el ojo de los turistas que visiten la ciudad, y que sea considerada como una potencia turística así como también construir una identidad alimentaria de todo el país, ya que el Ecuador tiene un sin número de tradiciones y costumbres en cada rincón.

Identidad Gastronómica

La identidad de los alimentos (Quinteros, Mendoza, & Quinteros, 2019) se considera como un concepto que no todas las personas han escuchado o tienen algún conocimiento del tema, sin embargo, dicho concepto se basa en el valor significativo de los saberes ancestrales (Lee, Kim, Kim, & Yun, 2018) implícitos en las recetas que marcan la tradición de cada lugar, así como el desarrollo del proceso para la obtención del alimento el mismo que tiene una historia que contar.

Lo que perdura en la comida con el pasar de los años es la preparación y los ingredientes que se utiliza, en especial que no se pierda el uso de los alimentos que son nativos de cada lugar, (Castro, Vallejo, & Estrada, 2019) los mismos que dan un sabor único y exclusivo ya que no es fácil de degustar en otros sitios, satisfaciendo el paladar de los turistas haciendo que el sabor sea único e incomparable quedando esa sensación del gusto y la prolongación en la tradición e historia de cada alimento y su preparación.

Los turistas a los largo de un viaje podrán dejar de visitar una iglesia, una estatua o algún emblema cultural del lugar, pero nunca van a dejar de servirse lo típico del sitio; y, al destino lo van a recordar más por la experiencia gastronómica (Lee, Pennington-Gray, & Kim, 2019) que por los lugares en sí que visitó, por tal razón es primordial que se valore

las tradiciones de nuestros antepasados ya que la gastronomía es un elemento importante por los productos nativos, los mismos que identifican a los pueblos.

Ecuador es una tierra muy generosa y productiva ya que nos brinda alimentos únicos, con un valor histórico incalculable tanto por su sabor como la textura de los productos. Es por ello que la gastronomía ecuatoriana es considerada exquisita por su amplia variedad para la preparación de comidas y bebidas (Pérez, Jaramillo, López-Guzmán, & Reinoso, 2017), el Ecuador geográficamente está dividido por cuatro regiones naturales en cada una de las cuales existen productos que las caracteriza, dichos alimentos se convierten en tradicionales al poseer una mezcla de cultura, sabores y saberes ancestrales.

Los turistas en Ecuador tienen una amplia gama de opciones gastronómicas para degustar, lo que promueve el interés de los mismos por relacionar la gastronomía con las creencias, costumbres y tradiciones del lugar visitado, aportando al desarrollo de este tipo de experiencias turísticas que enriquecen la oferta turística en el país a la vez que se mantiene vigente un legado cultural de antaño (Torres, Romero, y Viteri, 2017).

El Ecuador a diferencia de otros países es megadiverso por la gran cantidad de productos que ofrece para la preparación de sus platos, los mismos que contienen parte de la cultura asentada del territorio nacional. La ushucuta que viene del kichwa, significa “granos tiernos cocidos con ají” según el Ministerio de Cultura y Patrimonio de Ecuador, sería el plato prehispánico que dio origen a la fanesca, el cual se convirtió en un platillo tradicional que identifica una de las más grandes herencias culturales (MgGookin, y otros, 2019) a nivel nacional y que se lo elabora en la semana mayor del catolicismo; para la preparación de este apetecido plato se utilizan varios productos nativos de distintas zonas tales como: haba, garbanzo, lenteja, fréjol, chocho, arveja, melloco, choclo, zapallo, cebolla, sambo y pescado seco que al mezclarlos se da una expresión del mestizaje y de la diversidad cultural del país.

Adentrándonos un poco a una de las regiones naturales del Ecuador como es la sierra ecuatoriana o región Andina se puede decir que el ingrediente principal que se utiliza en la preparación de la mayor parte de sus platillos tradicionales y de diferente forma es la papa (Ceabtree, Vaughn, & Cabtree, 2017) producto que se ha sembrado, cosechado y preparado para el consumo desde la antigüedad por nuestras culturas ancestrales.

Específicamente en la ciudad de Ambato la cocción (Morkunaite, Podvezko, & Kutut, 2017) de la papa se la realiza para convertirla en molo que es una mezcla de un refrito de cebollas, ajo, achote y que se lo sirve acompañado de queso fresco, huevos duros, aguacate y lechuga, plato que muchos la confunden con el puré; dicha preparación es por lo general, se la degusta luego de la tradicional Fanesca que se sirve en semana santa y cabe recalcar que es uno de los únicos platos que se consumen en todos los rincones del país.

La degustación de un plato puede llegar a ser una fuerte interacción entre la cultura y el turista dando un valor simbólico al lugar, considerando que la gastronomía es declarada como patrimonio cultural inmaterial por sus técnicas, expresiones, conocimientos y

espacios culturales representativos de cada lugar, por tal razón se debe tomar con más importancia a la identidad de los alimentos para que de esta manera se fortalezca la tradiciones ancestrales para que de este modo se mantenga los valores culturales (Shanoer & Abed, 2018) y se pueda rescatar la herencia de cada pueblo, así como también las costumbres que se han dado de generación en generación.

El patrimonio es de carácter dinámico el cual está alejado de planteamientos que tienden con la relación con la tradición que resalta su carácter estático, el vínculo que existe entre las rutas alimentarias y aquellas indicaciones geográficas no son solo consideradas un capricho, éstas más bien deben ser un aporte en la economía de un lugar, la presentación que promuevan temáticas en donde se relaciones a los negocios turísticos y que los mismos puedan ser inclusivos y a la vez se aborden situaciones de la identidad de los alimentos, desde la perspectiva de las ciudades y los países que abordan un potencial exportador que éste vínculo del territorio va generando para otros (Montalvo, 2019).

Al hablar de rutas alimentarias la ciudad de Ambato cuenta con una gran variedad de alimentos al estar ubicada en la zona centro del Ecuador, tiene un clima de 15°C conocida como San Juan Bautista de Ambato, es la cabecera cantonal del cantón Ambato y la capital de la provincia de Tungurahua, llamada “Ciudad de las Flores y de las Frutas” o también “Cuna de los Tres Juanes”, tiene una población de 165.185 habitantes y es la décima ciudad más poblada del país. Ambato ha sido cuna de hombres ilustres entre los que figuran Juan Montalvo, Juan León Mera y Juan Benigno Vela; todos ellos escritores, literatos, periodistas y políticos, todo esto a confabulado a que esta tierra llena de oportunidades tanto en su economía, turismo y en especial la gastronomía (Montalvo, 2019), por lo tanto, se describe a continuación algunos de los alimentos y platos que en esta tierra se producen:

Cuyes de Ficoa. El cuy es un mamífero roedor de origen de la zona Andina de Bolivia, Colombia, Ecuador y Perú, el cuy es un producto alimentario de alto valor nutricional que contribuye a la alimentación de la población. En nuestro país se lo consume con mayor frecuencia en las comunidades campesinas e indígenas con diferentes preparaciones y está presente en peticiones de mano, bodas, entre otras (Montalvo, 2019).

Especialmente en Ambato luego del terremoto que ocurrió en 1949, los ciudadanos viendo la necesidad de surgir y buscar ingresos para sus familias, decidieron emprender y construyeron pequeños asaderos de cuyes localizados en Ficoa, es ahí que se empezó a ofrecer este plato y que hasta hoy en día se lo puedo encontrar, en los establecimientos el cuy se lo sirve acompañado de una papa cocida en salsa de cebolla y de una pequeña ensalada (Montalvo, 2019).

Jugos de la Susy. Han transcurrido más de cuatro décadas desde que Susy ayudo a su madrina a poner los jugos en enormes coladeros metálicos, ya que en esa época no existía aun las licuadoras, su puesto fue un regalo de 15 años de su madrina que con el pasar de los años se ha encargado de acreditar su negocio brindando una buena atención (Montalvo, 2019).

Los jugos más conocidos son el “El levantamortos” que está compuesto de borjón, espinaca y alfalfa y “noche de luna” que tiene huevo de codorniz, cerveza y también de borjón.

Helados de Ficoa. La Avenida Los Guaytambos que es la calle principal de este barrio se encuentran a la venta estos helados que dentro de su gama de sabores tiene vainilla con mora, taxo, vainilla con frutilla, coco, mora, ron pasas, higo, aguacate, entre otros (Montalvo, 2019).

Jugos de la Susy. Hace cuatro décadas Susy ayudaba a su madrina a tamizar la fruta en enormes coladeras metálicas para los jugos, ya que en aquella época no existía aun las licuadoras; cuando Susy cumple sus 15 años la madrina le obsequia el puesto, que con el pasar de los años se ha encargado de darle realce a su negocio brindando un buen sabor y buena atención. Dirección: Marieta de Veintimilla y Av. 12 de Noviembre. Mercado Central segundo piso (Montalvo, 2019).

Colada morada.- Es una bebida que se la consume en el mes de noviembre a nivel Nacional acompañada de una guagua de pan; en la ciudad de Ambato en el barrio de Atocha se la expende durante todo el año, se la considera como una bebida simbólica del lugar; esta tradición se la mantiene desde 1920 año en el que se empezó con su venta dando paso a la tradición que con el pasar de los años y de generaciones se ha convertido en una de las comidas típicas de la ciudad (Montalvo, 2019).

Helados de la Catedral.- Hace más de 20 años Don Segundo Oña se ha encargado de deleitar a propios y extraños con la venta de los tradicionales y famosos helados de paila de sabor a mora y con un cono de galleta artesanalmente elaborado; el expendio lo realiza en un carrito ubicado en la esquina de la Iglesia Catedral en las calles Bolívar y Montalvo (Montalvo, 2019).

Ponche suizo.- Don Serafín Viera en su juventud disfrutaba de viajar y conocer nuevas tradiciones, en unos de sus viajes a Suiza se impactó con el “ponche” que su chef le enseñó a preparar, para que tiempo después decidiera traer la receta a nuestra ciudad y en 1973 emprender su negocio abriendo sus puertas en su local ubicado en las calles Sucre y Montalvo (Montalvo, 2019).

Pan Tapado.- Norma Viteri lleva 35 años con el negocio del tradicional pan tapado, elaborado en un antiguo horno de leña construido con ladrillo, esto ayuda a calentar los troncos y hojas de eucalipto que le dan un sabor único y especial al pan, las persona llegan hasta la panadería La Delicia ubicada en el parque Rodo desde las 6h00 puesto que se puede comprar recién salido del horno (Montalvo, 2019).

Importancia de la ruta de identidad de los alimentos

Las Rutas Alimentarias como lo explica Barrera (2006) tienen un propósito más profundo, ya que a estas se las consideran como un instrumento primordial para un futuro sostenible en cuanto al turismo alimentario, la misma que promueve el desarrollo rural a través del posicionamiento de los alimentos con identidad territorial y que a su vez tienen

un proceso de preparación especial o de las celebraciones o rituales que se realizan para el consumo del plato (Montalvo, 2019).

Es así que la identidad de los alimentos busca descubrir lo más representativo de la región a la que representa, para Nudes dos Santos (2007) son productos turísticos que permiten explorar lúdicamente la historia y sobre todo las culturas ancestrales de cada uno los alimentos que se utilizan para la elaboración del plato e identificar el lugar donde es posible encontrarlo.

Las rutas alimentarias son consideradas como una herramienta para valorizar los productos primarios con los que son elaborados los platos así como también las tradiciones culturales, las mismas que prevalece en el turista y en especial de aquel que planifica su viaje poniendo como objetivo principal degustar de la comida tradicional que posee cada uno de los lugares, ya que estos llevan consigo una historia que contar, la misma que atraen la atención porque la mayoría de alimentos no se los puede encontrar en otro lugar (Montalvo, 2019).

Para Barrera y Bringas (2008), Francia lidera el desarrollo del turismo con base a una ruta *gourmet*, en la que se visita las principales ciudades con relevancia cultural alimentaria francesa, la misma que es considerada como un emblema de la cocina mundial por su destacada transcendencia en su gastronomía, seguido de España por su amplia variedad de productos y vinos de gran calidad.

La gastronomía es considerada patrimonio cultural de los pueblos y un elemento complementario del viaje, por tal razón dichas rutas deben ser una experiencia única para la persona que solicita del servicio, la preparación y la ubicación de cada ingrediente que este conlleve, debe tener una historia y una tradición que contar, ya que esto llama la atención de propios y extraños y que el sabor que estos transmiten sea únicos para el paladar y que sean muy difíciles de volver a encontrar en otros lugares, dando así una experiencia única para el viajero (Montalvo, 2019).

Para Carvajal (2016), el Ecuador es considerado un país megadiverso gracias a su cultura, condiciones climáticas, etnias y un sin número de productos que cuenta cada región del país. La comida ecuatoriana tiene una amplia variación, que se llena de diversos sabores identificados que identifican a cada pueblo y que al combinarlos da origen a las preparaciones tradicionales que llaman la atención de propios y extraños.

Los conocimientos culinarios se transmiten de generación en generación, por lo que tiene un alto nivel de fragilidad en su proceso de transmisión, lo que permite detectar su amenaza en la falta de difusión de la gastronomía tradicional, así como de sus técnicas y prácticas ancestrales para así conservarlas y difundirlas a las futuras generaciones (Torres, et al., 2019).

El objetivo de la ruta alimentaria es específicamente revitalizar ciertas debilidades y que están se transformen en un futuro sostenible fortaleciendo el turismo en la ciudad, vinculando y beneficiando a toda la comunidad y que de esta manera poder resaltar el

origen de los alimentos con los que son preparados los platos simbólicos que representan a Ambato, así como también la historia, cultura y tradiciones que cada uno de ellos tienen y que los expresan en la elaboración (Montalvo, 2019).

Metodología.

La propuesta metodológica investigativa aplicada en este estudio comprende un diseño descriptivo. Para el desarrollo de este se planteó 3 etapas, iniciando desde el levantamiento de la información en fichas, levantamiento de la información para decidir los componentes de la ruta y finalmente el diseño de la ruta.

Etapa 1

Fichas del Atlas del Patrimonio Alimentario

La información generada por estas fichas es la que se recoge en la investigación de campo, permitiendo que cada producto esté registrado en una sola ficha, misma que tiene toda la información de los productos elaborados descrita en los siguientes ítems (Montalvo, 2019):

Nombre del producto.- Hace referencia a la forma tradicional con la que se denomina al producto elaborado y puede estar expresado en cualquier lengua nativa.

Ancestralidad.- Da a conocer la forma de preparación de los alimentos según la cultura de cada pueblo. Existen 3 opciones de explicarlo:

- **Prehispánicas.-** Tiene que ver con la preparación de alimentos que se realizaba antes de la llegada de los colonizadores europeos al territorio ecuatoriano.
- **Criollos.-** Preparaciones que se dieron del mestizaje gastronómico, a partir de la Colonia hasta el siglo XX, como por ejemplo el loco.
- **Contemporáneos.-** Platos que se elaboran desde el siglo XX hasta la actualidad, como por ejemplo el “pato al lodo”.

Época de consumo.- Según la tradición, estos pueden ser de forma cotidiana o festiva, buscando caracterizar cual es la época específica de consumo, transformándose en elaboraciones más apreciadas.

Lugares de consumo.- Evidencia la disponibilidad del consumo del plato, es decir da una especificación de los lugares en los que es posible encontrarlo.

Imagen del producto.- Permite una rápida identificación del producto del que se está hablando, la imagen debe ser de autoría propia.

Descripción.- Explica las características del plato, dando a conocer cuál es el contexto cultural de su elaboración y la forma de consumir el alimento, ya que estos pueden tener varias formas de consumo, como la machica, que puede ser postre o bebida.

Zonas tradicionales de consumo.- Esta sección permite conocer las parroquias donde el producto puede llegar a tener una procedencia cultural, por razones históricas o patrimoniales.

Ingredientes.- Permite conocer los ingredientes que son utilizados para la elaboración del plato.

Formas de preparación.- Explicación detallada de los principios y técnicas que se deben tomar en cuenta para la elaboración del plato, comprendiendo la importancia de los alimentos patrimoniales.

Propiedades.- En esta casilla se explica las propiedades nutritivas o medicinales que contiene el producto.

Estado de conservación.- Hace referencia al estado de consumo del producto mediante una categorización:

Común.- Quiere decir que el producto es abundante y se encuentra en los lugares tradicionales de consumo.

Raro.- Expresa que el producto es medianamente conocido pero que no se lo puede encontrar con mayor facilidad.

En peligro.- Significa que el producto se encuentra en peligro de desaparecer o que los pobladores lo recuerden, pero se está volviendo escaso.

El objetivo de las fichas es dar a conocer la historia y las razones culturales plasmadas en cada preparación, así como también exponer la identidad del alimento con el que se realiza cada una; explicando las tradiciones ancestrales y las formas o momentos en los que se lo puede consumir, así como también indicar los lugares en donde se los puede encontrar (Montalvo, 2019).

Además, la creación de las fichas permite explicar las formas de preparación y las épocas en las que se pueden consumir los diferentes platos típicos, poniendo en consideración el aprovechamiento de los nutrientes de los alimentos que se utilizan para la creación de los mismos para así poder evitar que la historia y las tradiciones alimenticias que guarda cada una de sus recetas desaparezcan con el pasar de los años (Montalvo, 2019).

Etapa 2

Encuesta

La encuesta aportó con la selección de los platos tradicionales más representativos de la ciudad, la misma que está compuesta por 12 ítems, en los 11 primeros se solicitó a los encuestados calificar del 1 al 5 una lista de platos, mediante escala de Likert; en donde 1 es la opción con menor aceptabilidad y 5 la opción que tiene mayor aceptabilidad; la segunda pregunta se enfocó en la propuesta que se desea implementar para este tipo de

investigación, es decir, la proyección de una ruta alimentaria con los platos mejor puntuados (Montalvo, 2019).

Etapa 3

Estructura de la Ruta

Esta ruta se desarrolla mediante la metodología FAVA – SENA, para de esta manera alcanzar una descripción holística, lo que quiere decir que la investigación será a fondo del lugar en donde se realizará el estudio (Montalvo, 2019). Dicha metodología aporta con una explicación amplia de cada uno de los pasos que se debe seguir para la creación de una ruta, tal y como lo describe la Figura 1:

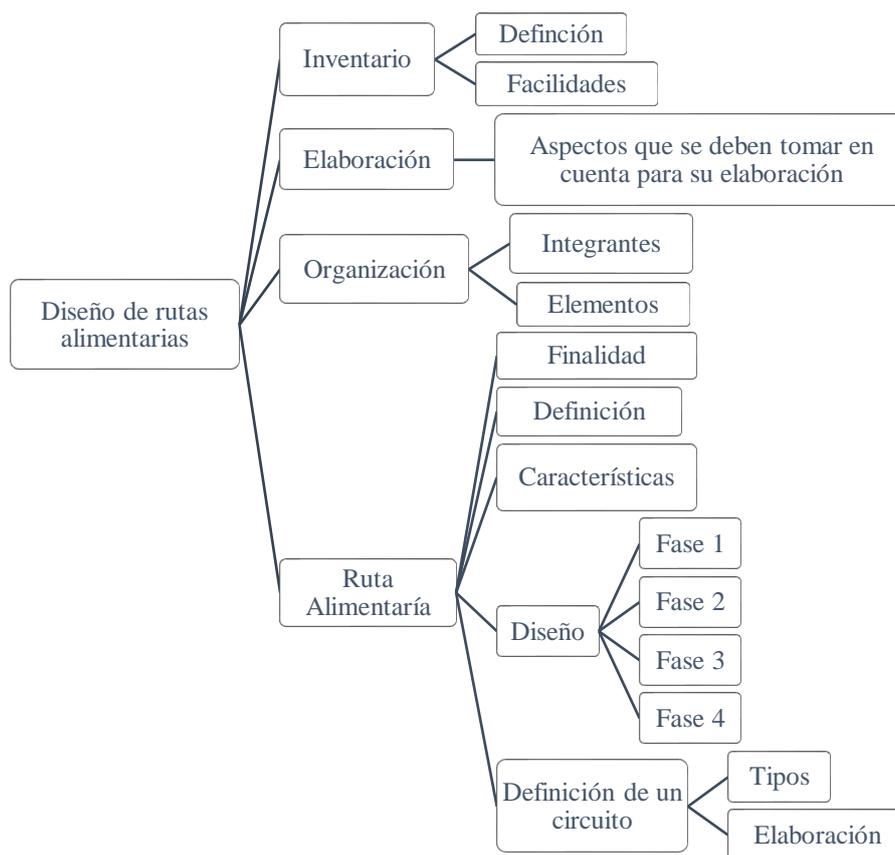


Figura 1. Diseño de las Rutas
Fuente: Montalvo (2019)

Resultados.

Fase 1 Estructura de la Ruta

Literal 1.- Elaborar un inventario de los atractivos alimentarios de la zona. Mediante las fichas realizadas de INPC, se pudo determinar que en la ciudad de Ambato existen varios atractivos alimentarios que llaman la atención a propios y extraños y que a su vez tiene historias y tradiciones que contar. Los atractivos alimentarios son: Pan tapado, Helados de la Catedral, Ponche Suizo, Tortillas de maíz, Helados de Ficoa, Colada

morada, Empanadas de viento, Morocho, Jugos de la Susy, Pan de Pinllo, Chocolate Ambateño (Montalvo, 2019).

Literal 2.- Clasificar la importancia de los atractivos gastronómicos para la conformación de la ruta. Por medio de la encuesta realizada a los habitantes de la ciudad de Ambato, se determinó la frecuencia de consumo en establecimientos de expendio de alimentos, tomando en cuenta las denominadas “Huecas” siendo estos lugares donde se oferta comida patrimonial, denominada así por el tiempo y frecuencia de consumo de estos productos, finalmente se obtiene lo siguiente: Susy Juice (Jugos de la Susy) con un 80%, seguido de los Helados de la Catedral (77%), el Ponche Suizo (76%), el Pan Tapado (75%) y la Colada Morada (71%), los mismos poseen importancia preponderante en el país, posiblemente el pan de Ambato es el producto más conocido a nivel nacional siendo sus características organolépticas principalmente lo que determina la calidad del producto, incluso expandiendo su legado por el país, todo esto convierte a los establecimientos como íconos de la ciudad, los cuales formarán parte de la Ruta Alimentaria (Montalvo, 2019).

Literal 3.- Hacer un diagnóstico de la infraestructura de los lugares que prestan servicios alimentarios de la zona para definir sus fortalezas y debilidades y crear planes de acción a corto y mediano plazo (Montalvo, 2019). Empezando por:

- El Ponche Suizo tiene una infraestructura renovada, los que heredaron esta tradición decidieron darle un toque moderno, pero sin perder la historia y con esta receta la han distribuido como una patente en una sucursal en el Mall de los Andes.
- Los Helados de la Catedral, brindan su servicio en un carro de helados que lleva en la esquina de las calles Montalvo y Bolívar más de 20 años.
- Atocha panadería, delicia a las personas con la colada morada y su infraestructura es moderna pero mantenido ese toque contemporáneo con sus mesas y sillas.
- La delicia panadería, elaboran el famoso pan tapado que tiene más de 49 años en funcionamiento y mantiene una infraestructura antigua, brindando pan hecho en horno de leña.
- Susy Juice comúnmente conocido como los jugos de Doña Susy, está ubicado en el mercado Central, tiene un puesto en el cual la creadora de esta tradición realiza los jugos exhibiendo todos los ingredientes que utiliza para cada preparación que los clientes deseen, el lugar es muy limpio y acogedor ya que Doña Susy como popularmente se le conoce brinda una excelente atención.

Literal 4.- Escoger las o la ruta que estén aptas, atractivos y el perfil del cliente, se ha tomado en consideración el perfil del cliente en este caso la comunidad, fiesta de la fruta sol de noviembre, día de muertos (Montalvo, 2019).

Literal 5.- Seleccionar los puntos:

Salida.- Existen cuatro puntos de entrada para la ciudad de Ambato, pero en este caso tomaremos en cuenta la entrada desde la ciudad de Latacunga ya que la salida de la ruta será desde Atocha – Ficoa en la colada morada que está ubicada en la calle Himno Nacional (Montalvo, 2019).

Parada estratégica será en el centro de la ciudad, es decir en el parque Montalvo ya que este lugar tiene a sus alrededores una gran parte de los sitios turísticos que posee la ciudad, además que, en una de las esquinas, específicamente en las calles Bolívar y Montalvo se encuentran los Helados de la Catedral, el mismo que está incluido en la ruta (Montalvo, 2019).

La llegada será en el mercado central, ya que la ruta autoguiada finaliza en los jugos de la Susy (Montalvo, 2019).

Literal 6.- Analizar posibles rutas alternativas con respecto a los puntos intermedios de la ruta, mediante la encuesta realizada se puede determinar que los alimentos que tienen menos aceptabilidad son las Tortillas de Maíz, Pan de Pinillo, Empanadas de Viento, Chocolate Ambateño y Morocho, por lo cual estos platos estarán incluidos en la segunda opción en la creación de una ruta alternativa (Montalvo, 2019).

Fase 2 Selección de los servicios que a ofrecer en la ruta

La ruta denominada como La Ruta del Ágape esencialmente tiene la finalidad de que se convierta en una comida fraternal, es decir que las personas puedan sentarse y compartir de los sabores y saberes que contienen cada uno de los platos tradicionales de Ambato, dicha ruta es autoguiada y ofrece el servicio de alimentación en las 5 paradas que esta tiene a lo largo de la misma (Montalvo, 2019).

Fase 3 Determinación de los costos y gastos

Costos fijos, el ponche tiene costo fijo a diferencia de la colada morada que en los meses de noviembre el costo varía por la afluencia de turistas, así como también los helados de la catedral (Montalvo, 2019).

Costos variables, como por ejemplo los helados de la Catedral de lunes a sábado tienen un valor establecido ya que ofrecen un solo sabor que es el tradicional de mora y los domingos tiene dos sabores, coco y mora con diferente valor (Montalvo, 2019).

Presupuesto total, la suma de todos los gastos que se dará en La Ruta del Ágape es de 5 dólares americanos y si es la segunda ruta alternativa tiene como costo 3,92 (Montalvo, 2019).

Fase 4 Determinación de los precios y beneficios netos de operación

Cálculo de la tarifa por persona es de 6 dólares americanos, los mismo que se distribuyen de la siguiente manera: 5 dólares es el costo de los alimentos que van a consumir en el transcurso de la ruta y el dólar restante es para la adquisición del folleto en el que indica las ruta a seguir (ver Figura 2).

Determinación del beneficio neto, precios establecidos y el cálculo que ha realizado los sitios establecidos tiene ya un cálculo con ganancia y el producto incluido, pero con la

creación de la ruta podrá aumentar el beneficio no solo para los lugares que están en la ruta sino también para el entorno del mismo (Montalvo, 2019).



Figura 2. Ruta ÁGape
Fuente: Montalvo (2019)

Conclusiones.

- La investigación permite establecer que la ciudad de Ambato no cuenta con rutas alimentarias basadas en su identidad gastronómica, por lo que se ha desarrollado una ruta alimentaria denominada “La Ruta del Ágape”.
- Las rutas alimentarias se constituyen como un instrumento clave para la revalorización de la gastronomía tradicional, la identidad del territorio y también como dinamizador de la economía mediante actividades turísticas en la ciudad.
- La gastronomía es un sello de identidad cultural que se nutre con el constante cambio social (migración, política, economía). Siendo correctamente potencializado, se convierte en un atractivo turístico relevante, para lo cual se han identificado los principales establecimientos que expenden platos tradicionales que representan a la identidad ambateña, siendo estos los preferidos por propios y extraños.
- La denominación “Ágape” trae el imaginario colectivo de una comida fraternal o de compartimiento entre las personas, por lo que la creación de un producto turístico con la denominación “La Ruta del Ágape” es un aporte para la revitalización de las tradiciones ancestrales gastronómicas de la ciudad de Ambato

que permite evitar el desgaste de la cultura que se ha ido generando con el pasar de los años.

- Las rutas alimentarias son una estrategia para promover el turismo mediante la generación de actividades económicas tales como emprendimientos gastronómicos dentro de la población ambateña. Al mismo tiempo se crean fuentes de trabajo que hacen posible la continuidad de las culturas ancestrales en base a la identidad de los alimentos, los cuales permiten conocer la historia y tradición con los que cuenta cada plato y, por consiguiente, el entorno de cada lugar que brinda el servicio de alimentación.
- Las rutas turísticas basadas en la identidad de los alimentos ayudan a difundir el valor agregado de cada uno de los productos utilizados para la elaboración de los platos tradicionales que forman parte de un referente para la ciudad y por consiguiente lograr un mejor posicionamiento del destino turístico.

Agradecimiento

Gracias a la Universidad Técnica de Ambato, al Departamento de Investigación y Desarrollo (DIDE) por apoyar nuestro proyecto de investigación, SFFCHE 02 “Innovación Sostenible de la Cocina Local Ecuatoriana con Enfoque en Antropología Culinaria y el Turismo Gastronómico”.

Referencias bibliográficas.

- Barrera, E. (12 de Enero de 2006). *Rutas Alimentarias. Estrategias culturales de desarrollo territorial*. Obtenido de https://www.agro.uba.ar/users/barrera/publicaciones/rutas_alimentarias_estrategia_cultural_de_desarrollo_rural_2006.pdf
- Barrera, E., & Bringas, O. (Enero de 2008). *Gastronomic Sciences*. Obtenido de <https://www.agro.uba.ar/users/barrera/publicaciones/RUTAS%20ALIMENTARIAS.%20ARQUITECTURA%20TURISTICA.pdf>
- Batat, W., Peter, P., Moscato, E., Castro, I., Chan, S., Chungani, S., & Muldrow, A. (2019). The experiential pleasure of food: A savoring journey to food well-being. *Journal of Business Research*, 392-399.
- Carvajal, G. (03 de Mayo de 2016). *"Ecuador Ancestral" Menu Ecuatoriano*. Obtenido de <http://repositorio.usfq.edu.ec/bitstream/23000/5407/1/124101.pdf>
- Castro, J., Vallejo, L., & Estrada, N. (2019). The optimal design of the retaining walls built by the Incas in their agricultural terraces. *Journal of Cultural Heritage*, 232-237. doi:<https://doi.org/10.1016/j.culher.2018.09.013>

- Ceabtree, S., Vaughn, L., & Cabtree, N. (2017). Reconstructing Ancestral Pueblo food webs in the southwestern United States. *Journal of Archaeological Science*, 116-127. doi:<https://doi.org/10.1016/j.jas.2017.03.005>
- Corigliano, M. A. (2016). Wine Routes and Territorial Events as Enhancers of Tourism Experiences. *Wine and tourism*, 56.
- Guixer, B. (2019). The interphase between science and gastronomy, a case example of gastronomic research based on fermentation – Tempeto and its derivatives. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 15-21. doi:<https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2018.11.004>
- Hegnes, V. A. (2016). The dimensions of ‘traditional food’ in reflexive modernity: Norway as a case study. *Science of food agriculture*, 210.
- Lee, C., Kim, Y., Kim, Y., & Yun, Y. (2018). Ssam food recipe: A case study on jongka ancestral ritual food. *Journal of Ethnic Foods*, 194-201. doi:<https://doi.org/10.1016/j.jef.2018.08.004>
- Lee, Y., Pennington-Gray, L., & Kim, J. (2019). Does location matter? Exploring the spatial patterns of food safety in a tourism destination. *Tourism Management*, 18-33. doi:<https://doi.org/10.1016/j.tourman.2018.09.016>
- Medina, X. (2019). Food Culture: Anthropology of Food and Nutrition. *Food Science*, 310.
- MgGookin, D., Tahiroglu, K., Vaittinen, T., Kyto, M., Monastero, B., & Vasquez, J. (2019). Investigating tangential access for location-based digital cultural heritage applications. *International Journal of Human-Computer Studies*, 196-210.
- Montalvo, M. V. (2019). Rutas alimentarias en base a la identidad de los alimentos: caso de estudio Ambato. (*Tesis de pregrado*). Ambato: Universidad Técnica de Ambato.
- Morkunaite, Z., Podvezko, V., & Kutut, V. (2017). Selection Criteria For Evaluating Contractors Of Cultural Heritage Objects. *Procedia Engineering*, 90-97.
- Nudes dos Santos, C. (14 de Marzo de 2007). *Estudios y perspectiva en turismo* . Obtenido de <http://www.redalyc.org/pdf/1807/180713889006.pdf>
- Páez, C., Viteri, M., Torres, F., & Porras, M. (2020). M-learning as Support Tool in the Diffusion of the Traditional Food: Case Study Ambato. *Advances in Intelligent Systems and Computing*, 1134 AISC, 327-335.
- Pérez, C., Jaramillo, M., López-Guzmán, T., & Reinoso, C. (2017). Local gastronomy, culture and tourism sustainable cities: The behavior of the American tourist. *Sustainable Cities and Society*, 604-612. doi:<https://doi.org/10.1016/j.scs.2017.04.021>

- Quinteros, A., Mendoza, D., & Quinteros, A.-d. (2019). The cultural transmission of food habits, identity, and social cohesion: A case study in the rural zone of Cali-Colombia. *Appetite*, 75-83. doi:<https://doi.org/10.1016/j.appet.2019.04.011>
- Shanoer, M., & Abed, F. (2018). Evaluate 3D laser point clouds registration for cultural heritage documentation. *The Egyptian Journal of Remote Sensing and Space Science*, 295-304.
- Soysal, M., Çimen, M., Belbag, S., & Togrul, E. (2019). A review on sustainable inventory routing. *Computers & Industrial Engineering*, 395-411. doi:<https://doi.org/10.1016/j.cie.2019.04.026>
- Ting, H., Tan, S., & A, N. (2017). Consumption intention toward ethnic food: determinants of Dayak food choice by Malaysians. *Journal of Ethnic Foods*, 21-27. doi:<https://doi.org/10.1016/j.jef.2017.02.005>
- Torres, F., Romero, J., & Viteri, M. (2017). Diversidad gastronómica y su aporte a la identidad cultural. *Revista de Comunicación de la SEECI(44)*, 01-13.
- Torres, F., Viteri, M., Infante, R., Donato, S., Tamayo, R., & Núñez, M. (2019). Heritage Cooking as Tourist Motivation: Ambato Case Study. *Cultural Sustainable Tourism, Advances in Science, Technology & Innovation*, 109-114.
- Y. M. Xiang, M. L. (2016). Networking and collaboration between tourism and agriculture: food tourism experiences along the National Tourist Routes of Norway. *Scandinavian Journal of Hospitality and Tourism* , 75.

PARA CITAR EL ARTÍCULO INDEXADO.

Montalvo - Moncayo, M. V., Viteri - Toro, M. F., Torres - Oñate, C. F., & Sánchez - Guerrero, D. O. (2021). Las rutas alimentarias: una estrategia turística basada en la identidad gastronómica ambateña. *ConcienciaDigital*, 4(3), 232-249. <https://doi.org/10.33262/concienciadigital.v4i3.1802>



El artículo que se publica es de exclusiva responsabilidad de los autores y no necesariamente reflejan el pensamiento de la **Revista Conciencia Digital**.

El artículo queda en propiedad de la revista y, por tanto, su publicación parcial y/o total en otro medio tiene que ser autorizado por el director de la **Revista Conciencia Digital**.

