



*Asesorías y Tutorías para la Investigación Científica en la Educación Puig-Salabarría S.C.
José María Pino Suárez 400-2 esq a Lerdo de Tejada, Toluca, Estado de México. 7223898475*

RFC: ATI120618V12

Revista Dilemas Contemporáneos: Educación, Política y Valores.

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

Año: VII

Número: Edición Especial

Artículo no.:49

Período: Febrero, 2020.

TÍTULO: La gastronomía, la cultura y el patrimonio para un turismo sostenible.

AUTORES:

1. Máster. Ana Isabel Utrera Velásquez.
2. Máster. Esdra Real Garlobo.

RESUMEN: La investigación se centra en el estudio realizado por diferentes investigaciones previas de estudiantes de la carrera de gastronomía de UNIANDES, y se incluye en un trabajo más amplio sobre la gastronomía como patrimonio cultural, sostenible y diversa, encaminada a su fortalecimiento en la actividad turística, se enfoca en compilar técnicas y productos que se han ido perdiendo en el tiempo en las comunidades que desarrollan un turismo comunitario. La importancia de una planificación turística y gastronómica para conservar el patrimonio tangible e intangible de la gastronomía es trascendental para el desarrollo turístico, la sostenibilidad y la preservación de la diversidad cultural en Ecuador. Se empleó herramientas para el proceso investigativo, que permiten obtener información deseada y fundamentada.

PALABRAS CLAVES: Gastronomía, cultura, patrimonio gastronómico, planificación, sostenible.

TITLE: Gastronomy, culture and heritage for sustainable tourism.

AUTHORS:

1. Master. Ana Isabel Utrera Velásquez.
2. Master. Esdra Real Garlobo.

ABSTRACT: The research is focused on the study carried out by different previous researches of students of the UNIANDES gastronomy career, and it is included in a wider work about gastronomy as a cultural, sustainable and diverse heritage, aimed at strengthening it in the tourist activity; it is focused on compiling techniques and products that have been lost in time in the communities that develop a community tourism. The importance of tourism and gastronomic planning to preserve the tangible and intangible heritage of gastronomy is transcendental for tourism development, sustainability and the preservation of cultural diversity in Ecuador. Tools were used for the research process, which allow for the obtaining of desired and well-founded information.

KEY WORDS: Gastronomy, culture, gastronomic heritage, planning, sustainable.

INTRODUCCIÓN.

El turismo constituye una de fuentes de riquezas en el mundo, cada territorio ha desarrollado y mejorado recursos que forman parte de la atracción de los visitantes y que generan ingresos económicos. La diversificación del turismo, su planificación y conservación adecuada garantiza un turismo sostenible donde no se afecten los ecosistemas y la infraestructura turística. El intercambio del visitante con la cultura de cada región es importante para el conocimiento de cada uno de los pueblos y del respeto a su patrimonio como identidad cultural.

Es indiscutible que el producto gastronómico constituye uno de los elementos más importantes de la industria turística de un país. Un país puede tener en su territorio el máximo número de atracciones turísticas de las clases más diversas, pero sin buenos y confortables servicios gastronómicos no es posible que se incremente la actividad turística (Utrera & Silador, 2018), sin embargo en cada contexto y por las experiencias de los visitantes, la gastronomía tradicional, típica con las formas más ancestrales y elementales también es un atractivo que en algunos casos se aprovecha como recurso gastronómico y en otros está por desarrollar.

DESARROLLO

Turismo gastronómico.

El turismo gastronómico tiene una relevante importancia en el sector turístico; los diferentes destinos en el mundo tienen como factor que los diferencia el patrimonio cultural e inmaterial, lo cual fortalece los valores de identidad. La gastronomía es parte de estos valores culturales. Para Montecinos (2012), personas que durante sus viajes y estancias realizan actividades fundamentadas en el patrimonio cultural gastronómico material e inmaterial en lugares diferentes a los de su entorno habitual, por un periodo de tiempo consecutivo inferior a un año con el principal fin de consumir y disfrutar productos, servicios y experiencias gastronómicas de manera prioritaria y complementaria.

Personas que durante sus viajes y estancias realizan actividades fundamentadas en el patrimonio cultural gastronómico material e inmaterial en lugares diferentes a los de su entorno habitual, por un periodo de tiempo consecutivo inferior a un año con el principal fin de consumir y disfrutar productos, servicios y experiencias gastronómicas de manera prioritaria y complementaria.

El turista actual, más culto, exigente y con mayor experiencia, busca adentrarse en la cultura de los pueblos, sus costumbres y hábitos; sus expectativas se enfocan en el encuentro de los sabores y saberes, en el conocimiento del patrimonio culinario y en la interacción con las comunidades para obtener experiencias memorables y auténticas.

Los valores tradicionales de la gastronomía se fortalecen, revitalizan y se potencializan con el turismo gastronómico, logrando, de esta forma, la autenticidad y la sostenibilidad. Los recursos gastronómicos son estimados actualmente porque generan desarrollo, además por su carácter simbólico y cultural en la sociedad, según las nuevas tendencias del turismo.

Patrimonio cultural gastronómico.

El patrimonio, asimismo, aunque venga de un modo u otro (más o menos antiguo o reciente) desde el pasado, es siempre “presente”, y debe de estar todavía en uso. Algo que hoy ya no existe, no puede ser patrimonio, sino un recuerdo histórico (Medina, 2017). El patrimonio gastronómico es parte propia de la cultura de una región, del pasado y del presente, sin embargo, constituye un atractivo turístico del presente desde los alimentos que se producen, costumbres de alimentación, platos que se consumen, servicio de alimentos y bebidas, los hábitos alimentarios y sus técnicas han constituido un acervo cultural desde los antepasados a la actualidad que diferencia cada región y lo convierte en su patrimonio.

Existen dos expresiones del patrimonio cultural, las tangibles (monumentos arquitectónicos, obras de arte) y las intangibles (costumbres, conocimientos, sistemas de significados, habilidades y formas de expresión simbólica), las cuales corresponden a las diferentes culturas; siendo el patrimonio intangible pocas veces reconocido como parte del legado cultural que demanda atención y protección (Mejía, Bravo & Mejía, 2014).

Un plato es el lenguaje de la cultura de una comunidad, en él se perciben los valores, costumbres, técnicas de antepasados y la fusión con el presente, la historia en un contexto y la simbología que representa la identidad. El patrimonio intangible de la cultura es también la gastronomía y en ella la forma de consumir los alimentos y las bebidas.

Gastronomía típica y tradicional.

La gastronomía típica es parte de una región o localidad, con los productos autóctonos, que tiene antecedentes de generaciones anteriores, sin modificar sus técnicas y modo de consumo desde su elaboración hasta la forma de presentar el plato o la bebida, según las costumbres y es su patrimonio. Citando a Nieva (2006), “se considera un plato típico de una determinada localidad o área, a aquel

alimento elaborado en su mayoría con materia prima de la Región en que se produce o de la zona en que se inserta o bien aquel plato que por herencia ha pasado de generación en generación, mantiene intacto su modo de elaboración, es representativo de las costumbres y constituye el patrimonio intangible de los habitantes de una localidad”(p.82). En relación a este criterio se considera gastronomía tradicional a aquellos alimentos y bebidas elaborados con casi todos los productos de una zona pero que puede habersele agregado alguna técnica de elaboración modificada a través del tiempo pero que no deja de ser parte del patrimonio.

Cuando se trata de productos autóctonos o regionales se considera que pueden ser propios de una región o adaptados y de ahí que muchas elaboraciones constituyen a modo de patrimonio las elaboraciones de bebidas o alimentos con denominación de origen, otorgándole un valor agregado al producto final en su comercialización.

Gastronomía sostenible.

En las localidades territoriales, el impulso que se ha ido realizando para lograr la sostenibilidad turística y gastronómica en diferentes contextos, es dinámica pues el fortalecimiento de la gastronomía y la preservación de los atractivos turísticos son factores de interés para el desarrollo de cada región.

“La gastronomía sostenible valoriza los productos, la cultura, la sociedad y el uso responsable de recursos naturales, permite la unión del patrimonio natural y cultural” (Cárdenas & Sanmartin, 2012, p.18). Es decir, la tendencia del uso de alimentos locales que sean empleados de una manera saludable, cultivados y producidos con responsabilidad ambiental y aprovechándolos en la gastronomía tradicional a través de elaboraciones sanas, manteniendo a su vez un compromiso con el medio ambiente, y con la identidad, es lograr la sostenibilidad en la gastronomía y conservar el patrimonio cultural gastronómico.

“...el turismo gastronómico debe ser ético y respetuoso con el entorno para que perdure. La gastronomía se considera un elemento clave para diversificar la oferta turística y estimular el desarrollo económico local, regional y nacional con valores de sostenibilidad, basados en el territorio, el paisaje, los productos locales, la autenticidad y la identidad del lugar como elemento diferenciador que se convierte en una gran ventaja competitiva” (Vacas, 2017, p.45).

Para lograr la sostenibilidad del turismo gastronómico y en este la gastronomía como uno de los principales ejes del turismo, la planificación turística y gastronómica es imprescindible con la participación de todos los actores involucrados.

Inventario gastronómico.

El inventario de recursos turísticos y gastronómicos de una comunidad que forma parte de la planta turística de un destino, en este se relacionan los alimentos y bebidas tradicionales, técnicas de elaboración, cocina tradicional, rituales, costumbres, productos que se producen, mercados de alimentos, restaurantes, establecimientos gastronómicos especializados, eventos culturales y gastronómicos, productos gastronómicos.

Materiales y métodos.

Se trabajó la investigación con diferentes zonas o regiones del Ecuador, en las cuales se aplicaron técnicas y herramientas investigativas para obtener información relacionada con los productos autóctonos, platos representativos, conocimiento de la cultura local, inventario de producto gastronómico, desarrollo del turismo, y patrimonio gastronómico, se obtuvo la información en el proceso de investigación cuali-cuantitativa, con métodos de observación directa, etnografía, análisis-síntesis, histórico-lógico, inductivo-deductivo y documental, en una investigación exploratoria, descriptiva, correlacional. Se pudo determinar los resultados en las falencias sobre la planificación

gastronómica para el turismo comunitario en lo que se evidencia la pérdida de recursos gastronómicos tradicionales que pueden desarrollarse como atractivos turísticos para el turismo comunitario.

Resultados.

La compilación de investigaciones realizadas con los autores de este proyecto y los estudiantes, se desarrolló en las siguientes regiones del Ecuador.

- Comunidad LLangahua, parroquia Pilahuin del cantón Ambato provincia de Tungurahua.
- Páramos de la Laguna de Pisayambo en el Cantón Píllaro de la provincia de Tungurahua.
- Cantón Yantzaza de la provincia Zamora Chinchipe.
- Comunidad Cusubamba del cantón Salcedo, provincia Cotopaxi.

Se evidenció a través de encuestas lo siguiente:

La comunidad de LLangahua, tiene la pachamanca como una de las técnicas ancestrales de la cultura gastronómica de su comunidad, siendo parte de la identidad de esta región y que se está olvidando por las nuevas generaciones, y por algunas familias al emplear técnicas de cocción que con las tecnologías actuales se ha ido reemplazando. Esta técnica ancestral que ha formado parte de su cultura y tradiciones de la comunidad viniendo desde sus ancestros, siendo esta uno de los valores gastronómicos que se necesita fortalecer y llegue a ser un atractivo gastronómico para el turismo y desarrollo de la comunidad (Olivo, 2018).

La pachamanca es un atractivo turístico en la comunidad LLangahua, se recupera este atractivo por un grupo de pobladores como técnica ancestral en la cual se cuecen los productos que se servirán a los turistas en un ritual a la pacha mama porque se realiza en un hueco en la tierra y se van incorporando los elementos para realizar la cocción y los productos de la tierra: carnes especialmente el borrego y verduras de la zona, lo cual será el consumo de los turistas que visitan el lugar, se elabora de manera que el visitante participa de la elaboración y del ritual interactuando con los pobladores.

Esta técnica es el patrimonio gastronómico más importante de la zona, y evidencia la cultura e identidad.

“La Laguna de “Pisayambo” se encuentra ubicada en las inmediaciones del Parque Nacional Llanganates a 45 Km. al nororiente del cantón Píllaro provincia de Tungurahua” (Amores, 2019, p.1).

La mayoría de las personas desconocen la existencia de la planta sunfillo (*clinopodium nubigenum kunth kuntze*) por eso es necesario promover el conocimiento de la misma beneficiando así a los turistas que visitan la reserva “Pisayambo” a conocer sus grandes aportes científicos para la salud y diversas bondades medicinales de esta maravillosa planta (Amores, 2019, p.3).

A través de la entrevista realizada al botánico investigador entrevistado Walter Aurelio Simbaña Ayo Dr., M.Sc. aportó datos interesantes sobre el tema de la planta “sunfillo” (*clinopodium nubigenum kunth kuntze*), considerando que es una planta maravillosa y excepcional tanto en su taxonomía como en su composición física y química, se recalca la importancia alimentaria que se obtiene al momento de consumirla, aporta magníficas y beneficiosas propiedades, el sunfillo es hemostático es decir que detiene las hemorragias, digestivo y antidiarreico. Sus efectos son admirables, cura las quemaduras, también que una de las más importante es el poder que tiene la misma para brindar la energía y temperatura necesaria que nuestro organismo requiere para mantener el estado fisiológico del cuerpo humano, mejorando así la salud y aliviando malestares físicos, incluso se lo puede utilizar por medio de la preparación de alimentos y bebidas, los lugares en donde comúnmente se desarrolla son en diversos parques nacionales especialmente en áreas paramales protegidas del Ecuador. La generosidad de esta planta es especial y muy amplia, crece todo el año en lugares húmedos, cercanos al agua, bajo los pajonales de las montañas del páramo, por lo tanto, puede ser aprovechada por las personas que la conozcan y deseen consumirla de forma equilibrada y racional (Amores, 2019, p.8).

El sunfillo o sunfo es una planta silvestre de los páramos andinos, es consumida por costumbre por los pobladores de las comunidades indígenas para recibir energía durante sus labores agrícolas como infusión además para no sentir el frío de las heladas, tiene sabor característico a menta, es agradable al paladar, la laguna de Pisayambo es un atractivo turístico visitado por muchos turistas por su excelente paisaje.

El cantón Píllaro desarrolla el turismo comunitario; sin embargo, no aprovecha este recurso de elaborar una bebida energética de forma artesanal empleando la técnica ancestral para ofrecer a los turistas que visitan la laguna, es una oportunidad de recurso gastronómico y es parte de los productos autóctonos que es patrimonial en las comunidades indígenas de la zona.

El Cantón Yantzaza pertenece a la provincia Zamora Chinchipe del Ecuador, en el proyecto previo que se realizó los autores determinan que “la gastronomía de Yantzaza posee valores ancestrales y a su vez tiene una gran variedad debido a la diversificación cultural gracias a las etnias que se encuentran como son la Shuar, Saraguro y Mestiza, que han contribuido para el desarrollo del cantón como fuente turística, los platos típicos que actualmente forman parte de la gastronomía en Yantzaza son las ancas de rana muy poco difundida y se desconocen fuera del cantón y su consumo es limitado debido al escaso conocimiento de su preparación y se opta por consumirla en locales especializados como hosterías o restaurantes.

Los ayampacos forman parte de la gastronomía más no son típicas del cantón, ya que se las encuentra en la mayoría del Oriente Ecuatoriano; no obstante, otro producto típico como el cariucho no puede darse a conocer a la población, ya que se encuentra en proceso de extinción, en el ámbito de frutas y demás productos nativos se encuentran la guaba, bejuco, yarasos, también el verde en todas sus variedades y la yuca, debido a la llegada de productos de otros lugares del país; estos productos son escasamente utilizados.

Se puede constatar que no existe un empuje real para la difusión de la gastronomía debido a su falta de promoción, más se ha brindado a la comunidad capacitaciones a los pequeños emprendedores y artesanos, debido a que se está perdiendo la identidad cultural por nuevas costumbres, por ende recientemente se han realizado ferias gastronómicas para generar así nuevas oportunidades y fortalecer así el turismo comunitario que es un eje fundamental para el comercio del cantón, a su vez se ha desarrollado la actualización del catastro turístico de los establecimientos, con todo lo descrito se determina que es fundamental rescatar el patrimonio cultural de las etnias existentes (Altamirano, 2019, p.53-54) .

La gastronomía del Cantón Yantzaza está dada por una mezcla de culturas inmigrantes que se han asentado en la zona y crearon sus propios emprendimientos, sí ha generado ingresos para la economía del cantón, sin embargo quizás por la prevalencia de minería que genera más empleos se fue perdiendo la riqueza de la cultura patrimonial de las etnias que aún habitan en la selva, pero que las nuevas generaciones han dejado para su retiro a la civilización, las autoridades del cantón no tienen como prioridad fortalecer la gastronomía tradicional y ancestral como eje principal del turismo teniendo una riqueza de productos autóctonos y de cultura.

Según la investigación de Torres (2019), el "...estudio de la técnica gastronómica de la parroquia de Cusubamba del cantón Salcedo provincia de Cotopaxi, la cual se encuentra situada en la sierra centro del Ecuador...busca rescatar las costumbres y tradiciones alimenticias y del plato típico que es el togro. Dando a conocer esto mediante el siguiente estudio etnográfico (p.1) ...

En la actualidad, el togro es desconocido, incluso muchos jóvenes de las generaciones actuales no saben lo que es y mucho menos los beneficios que este produce, como es el gran porcentaje de colágeno que tiene, a pesar que el colágeno es producido por el cuerpo pero con el pasar de los años se va perdiendo, además es una proteína para mantener la elasticidad y fortalecer la piel, los

ligamentos, los tendones y los cartílagos además de ello es baja en grasa y calorías, se puede decir que es muy importante su consumo por el gran aporte a las articulaciones del ser humano (p.2).

Una de las costumbres más sobresalientes es la adquisición de alimentos para compartirlos con sus difuntos en la festividad del “día de los muertos” dentro de estos días también se presenta la muy conocida feria que se realizan los días miércoles en donde los comerciantes exponen sus productos tantos al granel como también preparaciones gastronómicas variadas, entre ellas se encuentra el togro, el cual es consumido con gran satisfacción por las personas de las comunidades ya que consideran un aperitivo delicioso que no pueden dejar pasar” (p.37).

El togro o gelatina de sal es una preparación ancestral de las comunidades de la provincia Cotopaxi, en el Cantón Salcedo existía la costumbre de consumir el togro desde los antepasados, se ha perdido esta elaboración por la incorporación de otros tipos de alimentos, incluso la comida rápida alta consumida por los jóvenes, el togro es una preparación con propiedades nutricionales y mucho sabor a la costumbre ecuatoriana, es un plato que solamente se elabora por una emprendedora que lo oferta a modo de “trueque” en la obtención de otros productos, si bien la preparación es laboriosa, es agradable al paladar, es parte del patrimonio gastronómico de la provincia que puede rescatarse y constituir un recurso gastronómico para el turismo comunitario.

Discusión.

Con estos productos gastronómicos expuestos se puede establecer que en algunas regiones se otorga importancia a la gastronomía por su valor cultural, en otros casos las partes gubernamentales no consideran necesario incorporar la gastronomía ancestral como recurso turístico.

En la planificación turística-gastronómica se consideran estrategias importantes entre otras para lograr la sostenibilidad del patrimonio con su diversidad cultural, veamos las líneas más importantes:

LÍNEA DE PRIORIDAD	ESTRATEGIAS
Infraestructura	<ul style="list-style-type: none"> • Análisis de las vías en las rutas turísticas y acceso • Señaléticas distintivas turísticas y gastronómicas • Apoyo de la tecnología para los servicios • Análisis de los servicios básicos para discapacitados • Adecuar la infraestructura a las necesidades de los turistas
Salvaguarda del patrimonio cultural	<ul style="list-style-type: none"> • Realizar inventario de productos autóctonos y de producto gastronómico • Rescatar la cocina tradicional y ancestral • Evitar la transculturación gastronómica • Investigar las técnicas ancestrales y colocarlas como patrimonio cultural • Difundir la gastronomía tradicional con valor cultural • Diversificar la oferta gastronómica
Identidad gastronómica	<ul style="list-style-type: none"> • Promover la gastronomía • Incorporar en las rutas turísticas empresas gastronómicas con productos de la cocina tradicional • Potenciar la gastronomía de las comunidades • Identificar productos autóctonos que no se emplean en la alimentación actualmente
Investigación gastronómica y turística	<ul style="list-style-type: none"> • Desarrollar los observatorios turísticos y gastronómicos • Potenciar investigaciones sobre la gastronomía ancestral, tradicional y de productos • Potenciar rutas gastronómicas y rutas alimentarias de un solo producto • Capacitación continua a emprendedores • Incentivar la gestión y evaluación de la calidad

Elaborado por: los autores

En concordancia con los autores el patrimonio tangible e intangible de la gastronomía requiere atención para el desarrollo turístico y potenciar sus recursos.

CONCLUSIONES.

Reconocer la gastronomía como recurso turístico y potenciarla es una actividad que corresponde al ministerio de turismo en cada territorio con la participación de los actores, los estudios etnográficos y proyectos investigativos que desarrolla la academia en Ecuador es una fortaleza para rescatar productos y técnicas que enriquecen la cultura y el patrimonio.

Tanto los emprendedores gastronómicos como las comunidades indígenas donde se vinculan de manera investigativa la academia propician que se desarrollen las rutas turísticas y así se revalorice la cultura. La presencia de los centros de investigación, o centros de información u observatorios en cada espacio turístico del Ecuador, permitirá mantener actualizado y en funcionamiento un inventario de atractivos y recursos para la gestión del conocimiento turístico y en la mejora de los recursos con el propósito de lograr la sostenibilidad.

Entre las líneas prioritarias de desarrollo para un turismo sostenible es importante sistematizar el trabajo en la mejora de la infraestructura turística y en ella la gastronomía como uno de los ejes principales de desarrollo socioeconómico.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.

1. Altamirano, E.V. (2019). Rescate gastronómico cultural en el cantón “Yantzaza” de la provincia de Zamora Chinchipe. Ambato, Tungurahua, Ecuador. Repositorio Universidad Regional Autónoma de los Andes.
2. Amores, J. (2019). Estudio sobre la importancia del consumo del “Sunfillo” (*clinopodium nubigenum kunth kuntze*) como bebida energética tradicional de la reserva de Pisayambo en el cantón Píllaro. Artículo Científico Previo a la obtención del Título de Ingeniera en Gestión de Alimentos y Bebidas. Ambato, Tungurahua, Ecuador. Universidad Regional Autónoma de los Andes.

3. Cárdenas, E.P. & Sanmartín, A.A. (2012). Identificación de elementos de gastronomía sostenible a la cocina tradicional pauteña, como aspectos innovadores a la misma. Cuenca, Ecuador. Repositorio digital Universidad de Cuenca. Recuperado de: <http://dspace.ucuenca.edu.ec/jspui/handle/123456789/1567>
4. Medina, F.X. (2017). Reflexiones sobre el patrimonio y la alimentación desde las perspectivas cultural y turística. *Anales de Antropología*. 51(2), pp.106-113.
5. Mejía, L.S. Bravo, M. & Mejía, S.E. (2014). La gastronomía como símbolo en la cultura. *Culinaria*, Revista virtual especializada en Gastronomía. No. 7, pp. 50-64. Recuperado de: http://web.uaemex.mx/Culinaria/PDF%20finales%207/La_gastronomia_simbolo_cultura.pdf
6. Montecinos, A. (2012). Planificación del Turismo Gastronómico Sostenible: servicios, rutas, productos y destinos. México: Centro empresarial gastronómico hotelero.
7. Nieva, V.L. (2006). Recuperación del Patrimonio Gastronómico de la Provincia de Buenos Aires. *Turismo Facultad de Ciencias Económica y Sociales*, No.27, pp. 79-93. Recuperado de: <http://nulan.mdp.edu.ar/169/>
8. Olivo, A.X. (2018). Análisis de la técnica culinaria ancestral Pachamanca en la zona andina Llangahua como atractivo gastronómico. Tungurahua. Ambato, Tungurahua, Ecuador. Repositorio Institucional Universidad Regional Autónoma de los Andes.
9. Torres, N.R. (2019). Estudio etnográfico sobre la técnica ancestral en la elaboración del Togro. Parroquia Cusubamba, Cantón Salcedo Provincia de Cotopaxi. Ambato, Tungurahua, Ecuador. Repositorio Institucional Universidad Regional Autónoma de los Andes.
10. Utrera, A.I. & Silador, R.R. (2018). Gestión de procesos gastronómicos para MIPYMES. Quito, Pichincha, Ecuador.

11. Vacas, T. (julio de 2017). Hacia un turismo gastronómico sostenible en Segovia. Propuesta comunicativa para avanzar en la gobernanza y nuevos productos turísticos. Segovia. Repositorio Documental Universidad de Valladolid.

DATOS DE LOS AUTORES.

1. **Ana Isabel Utrera Velázquez.** Máster en Gestión Turística Mención Comercialización. Docente de la Carrera de Gastronomía. Universidad Regional Autónoma de los Andes, UNIANDES, Sede Quevedo – Ecuador. E-mail: isauv2012@gmail.com
2. **Esdra Real Garlobo.** Máster en Gestión Turística Mención Gestión Hotelera. Docente e investigador de la Universidad Regional Autónoma de los Andes, UNIANDES, Matriz Ambato – Ecuador. E-mail: esdragarlobo@gmail.com

RECIBIDO: 8 de enero del 2020.

APROBADO: 19 de enero del 2020.