



FACULTAD DE COMUNICACIÓN Y ARTES AUDIOVISUALES

PANORAMA DEL TURISMO GASTRONÓMICO EN ECUADOR: ¿QUÉ
EXISTE Y QUÉ FALTA PARA POTENCIARLO?

Trabajo de Titulación presentado en conformidad con los requisitos
establecidos para optar por el título de Licenciado en Periodismo

Profesor Guía
Eduardo Varas Carvajal

Autor
Nelson Alfredo Dávalos Barriga

Año
2017

DECLARACIÓN DEL PROFESOR GUÍA

“Declaro haber dirigido este trabajo a través de reuniones periódicas con la estudiante, orientando sus conocimientos y competencias para un eficiente desarrollo del tema escogido y dando cumplimiento a todas las disposiciones vigentes que regulan los Trabajos de Titulación.”

Eduardo Javier Varas Carvajal

C.I.: 0910680198

DECLARACIÓN DEL PROFESOR CORRECTOR

“Declaro haber revisado este trabajo, dando cumplimiento a todas las disposiciones vigentes que regulan los Trabajos de Titulación.”

Francisca Luengo

C.I.: 1708942246

DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL ESTUDIANTE

“Declaro que este trabajo es original, de mi autoría, que se han citado las fuentes correspondientes y que en su ejecución se respetaron las disposiciones legales que protegen los derechos de autor vigentes.”

Nelson Dávalos

C.I.: 0503789802

AGRADECIMIENTOS

A Mami y Papi por ser mi guía y fortaleza en los momentos más difíciles.

A mis hermanos, mi vida entera.

A la dupla perfecta, por compartir 4 años de las mejores experiencias.

A mi tutor por la paciencia y el empeño.

Y a todos y cada uno de los profesores que implementaron en mi el sueño de ser periodista.

RESUMEN

En este proyecto de investigación se busca demostrar cuál es el estado actual del turismo gastronómico en el país a partir de varias perspectivas de chefs y periodistas especializados que hablan de la Alta Cocina, expertos gastronómicos y voceros de entidades públicas. Quito, Guayaquil y Cuenca son las ciudades donde se efectuó el trabajo de campo y se aplicaron técnicas como entrevistas y observación directa. Este proyecto recoge el testimonio de las problemáticas por las que está pasando la industria culinaria en el Ecuador, pero también recoge las iniciativas de jóvenes chefs que buscan rescatar la cocina tradicional con nuevas técnicas de cocción. Esta investigación brinda un recorrido gastronómico por 9 restaurantes de las ciudades antes mencionadas.

ABSTRACT

This research project seeks to demonstrate the current state of gastronomic tourism in the country from various perspectives of specialized chefs and journalists who talk about Haute cuisine (fine cuisine), gastronomic experts and spokespeople from public entities. The field work was carried out in the cities of Quito, Guayaquil and Cuenca and techniques such as interviews and direct observation were applied. This project gathers testimony of the issues and obstacles that the culinary industry is going through in Ecuador, but also includes the initiatives of young chefs who seek to rescue traditional cooking with new techniques of cooking. This investigation offers a gastronomic tour through 9 restaurants in the cities mentioned above.

ÍNDICE

1. Tema del reportaje.....	1
2. Objetivo del reportaje multimedia	1
3. Justificación de selección del tema	1
4. Antecedentes y contextualización del tema	2
5. Marco teórico.....	3
5.1 Cultura.....	3
5.2 Gastronomía	4
5.3 Turismo	5
5.4 Turismo gastronómico.....	6
6. Fuentes utilizadas	7
6.1 Zauzich, I. (Marzo 2016) Situación turismo gastronómico.....	7
6.2 Contreras, D. (Abril 2016) Chef del restaurante Dos Sucres. Alta Cocina en Ecuador.	7
6.3 Gutiérrez, D. (Abril 2016) Chef del restaurante La caleta. Problemática con entidades gubernamentales.	7
6.4 Morocho, M. (Abril 2016) Chef del Restaurante Lola. Nuevas iniciativas para promover la cocina tradicional.....	7
6.5 Jaramillo, M. (Abril 2016) Susdecana de la Universidad de Cuenca. Dificultades de mantener lo tradicional con la influencia de las nuevas técnicas culinarias..	7
6.6 Ponce, M. (Abril 2016) Sous chef del Hotel Oro Verde de Guayaquil. Regionalización de productos y falta de cultura de servicio en el país.....	7
6.7 León, E. (Abril 2016) Chef de El mercado. Aprovechar los productos autóctonos para la elaboración de platos de Alta Cocina.....	8
6.8 Morán, A. (Abril 2016) Sous chef de La Pizarra. Nuevas iniciativas gubernamentales que se emprenden en el país..	8

6.9 Fuentes, C. (Abril 2016) Chef de La purísima. Falta de estudios antropológicos para realizar investigaciones gastronómicas.....	8
6.10 Granja, V. (Marzo 2016) Especialista Sectorial de Servicios y Turismo de Pro Ecuador.	8
7. Principales hallazgos de la investigación	8
8. Conclusiones de la investigación.....	11
9. Estructura del reportaje multimedia y sus elementos.....	12
REFERENCIAS	17
ANEXOS	20

1. Tema del reportaje

Panorama del turismo gastronómico en Ecuador: ¿qué existe y qué falta para potenciarlo?

2. Objetivo del reportaje multimedia

Mediante esta investigación se busca conocer el estado actual del turismo gastronómico en el Ecuador, las problemáticas y desafíos que enfrenta la Alta Cocina en el país. Entrevistas, visitas a restaurantes y testimonios de expertos servirán evidenciar la problemática.

3. Justificación de selección del tema

Según el Ministerio de Turismo, el Ecuador se caracteriza por su singular topografía, y prolífica población de especies vegetales y animales, es considerado como uno de los países con mayor biodiversidad, es por esto que miles de turistas visitan el Ecuador anualmente.

La gastronomía ecuatoriana es heterogénea, por ello es necesario trabajarla como una actividad enriquecedora y atractiva del país. Además, la gastronomía exótica de Ecuador, preparada con larvas, ranas y peces de agua dulce, acompañadas de verde, maduro o yuca, hacen que el Ecuador se convierta en uno de los países con mayor biodiversidad gastronómica del mundo.

Es necesario encontrar cuáles son las actividades que realizan las entidades públicas en el país para mejorar el turismo gastronómico y de esta forma poder entender el contexto y situación por la cual está pasando esta actividad. Además, de investigar las distintas posiciones que los sectores involucrados tienen al respecto, dificultades y problemáticas.

Con el contexto anterior, es necesario investigar más a fondo sobre este tema, ya que no solo es de beneficio para el sector turístico, es un tema que concierne a representantes de instituciones tanto gubernamentales como gastronómicas y turísticas.

4. Antecedentes y contextualización del tema

En Ecuador, el turismo ocupa la tercera posición en la escala económica dentro de los productos primarios e industrializados. Desde enero hasta junio de 2016 esta actividad alcanzó un ingreso de 709,9 millones de dólares (Ministerio de Turismo del Ecuador, 2015).

En materia de turismo el país ha alcanzado altos niveles en los últimos años. Las campañas que se realizaron por parte del Estado y Ministerio de Turismo han incrementado el desarrollo económico. Uno de los mayores avances del Ecuador es que fue elegido como centro gastronómico del mundo durante el festival “Latitud Cero”, donde nació la idea de que el Ecuador debe tener ventanas de comunicación gastronómica para que la misma actividad se genere.

Además, el 1 de abril de 2004 se lanza la campaña “All you need is Ecuador” alrededor del mundo, con el objetivo de posicionar al país como un destino turístico a escala mundial.

“All you need is Ecuador” es una campaña que se centra en los ámbitos de biodiversidad y arquitectura, pero no en la gastronomía; teniendo en cuenta que el Ecuador cuenta con diversas especias nativas. Dentro de los planes turísticos que se encuentran no existe ninguna promoción de la actividad gastronómica.

Ecuador fue nominado como mejor destino gastronómico en los premios World Travel Awards del 2013, aunque no alcanzó la distinción mayor, su

participación generó grandes reconocimientos, el mejor destino fue elegido por votación del público.

Ecuador no cuenta con un turismo gastronómico definido, al contrario de países latinoamericanos que ven a esta actividad como una fuente de empleo. En el 2014 Ecuador obtuvo tres prestigiosos premios en el concurso “Gourmand World Cookbook Awards”, por tener los mejores libros de cocina del mundo, además de que la ex Ministra de Turismo Sandra Naranjo afirmó “por primera vez, se reconoció la importancia y potencial que tiene el sector turístico en el Ecuador, y creo que se logró mirándolo como un instrumento de desarrollo tanto económico como social para el país”.

Dentro de este marco, lo que se pretende investigar son las acciones que las entidades gubernamentales realizan para la promoción del turismo gastronómico, al igual que las diferencias que tiene el Ecuador en esta materia con los países vecinos. Además se indagará sobre las perspectivas que tienen otros actores sociales relacionados con el tema y las iniciativas que se han generado al respecto desde el sector privado.

5. Marco teórico

5.1 Cultura

Uno de los temas a desarrollar dentro de esta investigación es definir qué es cultura según los estándares establecidos para este trabajo. Para García Canclini cultura se establece como “el conjunto de procesos donde se elabora la significación de las estructuras sociales, se la reproduce y transforma mediante operaciones simbólicas” (García Canclini, 1989, p. 25).

Por ende, este conjunto de procesos tiene como fin costumbres y modos de vida en una sociedad como tal. En Ecuador estas se establecen en el ámbito económico desde la perspectiva de este trabajo hacia el turismo gastronómico.

Para explicar este concepto se tomará en cuenta lo que dice García Canclini respecto a la estructura de cultura en una sociedad como esta. Esto permitirá analizar el tema a través de los objetos de estudio como: conocimientos, creencias, arte, moral, derecho, costumbres.

La cultura y la gastronomía van de la mano desde el punto social, “hay que partir de la premisa de que comida y cocina son para el hombre hechos sociales, puesto que, cuando está en compañía, come y bebe, mientras que, cuando está solo, se alimenta”. (Arsón, s/f, p4) Es por naturaleza y necesidad que el ser humano tiene una relación directa con la comida.

Por esto, la relación entre ambos conceptos hace que desde la cotidianidad, cultura y gastronomía se enlacen entre sí para definir las como un tema macro. Lo que permite que la investigación sea más rígida en cuanto a las características de cada punto elegido.

5.2 Gastronomía

Para explicar este concepto es necesario que se entienda de manera adecuada a la gastronomía, la comida y la alimentación. Para esto se detallará con claridad la diferencia entre los términos antes mencionados.

De manera natural y biológica, los seres humanos han tenido la necesidad de adquirir o buscar alimentos para mantener la especie desde el inicio de los tiempos. En la antigüedad esta acción se la realizaba para saciar una necesidad humana, como lo detalla Brillat “entiéndase por gastronomía el conocimiento razonado de cuanto al hombre se refiere en todo lo que respecta a la alimentación. Tiene por objeto velar por la conservación del hombre, empleando los mejores alimentos” (Brillat, 2010, p. 58).

Además, el autor señala que la industria de los alimentos es igual de importante que la de la salud en la actualidad. Desde que las personas se

levantan tienen la necesidad de alimentarse hasta un momento antes de acostarse, desde este punto de vista podemos relacionar que la comida está ligada estrechamente con la cultura y la cotidianidad de los seres humanos.

“A pesar de estar vinculada casi de manera exclusiva con la comida, en realidad, la gastronomía es la conjunción de aspectos culinarios con aspectos culturales que hacen a cada sociedad o comunidad. Es por esto que la gastronomía no es simplemente un conjunto de técnicas o métodos de cocción sino también la relación que los individuos establecen con el medio que los rodea, del cual obtienen sus recursos alimenticios, el modo en que los utilizan y todos aquellos fenómenos sociales o culturales que tienen que ver con la consumición de las preparaciones culinarias”. (Definición ABC, 2007. Definición de gastronomía)

5.3 Turismo

Para poder explicar el concepto de turismo es fundamental tener en cuenta que la Organización Mundial de Turismo (OMT) asegura que este “comprende las actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos a su entorno habitual” (Sancho, 2008, p. 11) por lo que se explica como toda práctica recreativa, de trabajo, de ocio y demás, fuera de lo común. Analizar de qué forma se va a conceptualizar el turismo en esta investigación conlleva a que se tome en cuenta los medios y acciones que usa un país o región para desarrollar una actividad, como tal, en determinado espacio.

Esto hace que los turistas se dirijan por un lugar, u otro, “conforme sus intereses o necesidades” como lo asegura Amparo Sancho en su texto Introducción al turismo. Sin embargo, cada país debe explotar al máximo sus recursos para atraer a la mayor cantidad de turistas. El fin es comercial. Pero a su vez, es hacer reconocer internacionalmente al sitio específico.

Otro punto a destacar dentro de la definición de turismo es que “la Organización Mundial del Turismo, OMT, calcula que la cantidad de viajeros

internos es diez veces mayor al número de turistas extranjeros, y que el impacto económico que genera el turismo interno resulta cuatro veces mayor al de los ingresos generados por el turismo receptor” (Frangialli, s/f, p. 8) Por lo que en el país también debe aprovechar esta situación.

Entre los tipos de turismo que existen y se pueden implementar en el Ecuador están: aventura, ecoturismo, litoral, de montaña, artístico-cultural, de negocios, comercial, religioso, de balneario o de salud, ancestral y gastronómico. Para efectos de esta investigación solo se tomará en cuenta el concepto general de lo que se considera turismo y el complemento, que es el gastronómico.

5.4 Turismo gastronómico

Dentro de esta sección es necesario incluir los dos términos antes tratados, la gastronomía y el turismo, para llevarlos a un solo concepto. Donde su definición sea comprendida como la base para la siguiente investigación.

Según Antonio Montecinos, el turismo gastronómico se refiere a las “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, experiencias e inspiraciones gastronómicas de manera prioritaria y complementaria” (2013, s/f, p. 3).

Como detalla el autor, el turismo gastronómico engloba una serie de actividades dentro de un determinado lugar, en relación con la cultura y las tradiciones del entorno. Dentro de la investigación este tema es el más relevante y por ello se profundizará mediante las entrevistas a las partes especializadas. Entrevistas y observación directa es lo que se utilizará para recolectar la información necesaria para llevar a cabo este trabajo.

6. Fuentes utilizadas

6.1 Zauzich, I. (Marzo 2016) Situación del turismo gastronómico (N. Dávalos, Entrevistador).

Ivanna Zauzich es una periodista con más de 13 años de experiencia, creadora del principal medio digital en gastronomía del país morterodepiedra.com y desde el 2014 especializada en redacción SEO para posicionar contenido en la primera página de búsqueda.

Su testimonio es uno de los más relevantes para la investigación ya que Zauzich es una de las pocas periodistas gastronómicas del país, está empapada del tema y sabe cuáles son las problemáticas de esta industria.

6.2 Contreras, D. (Abril 2016) Chef del restaurante Dos Suces. Alta Cocina en Ecuador (N. Dávalos, Entrevistador).

6.3 Gutiérrez, D. (Abril 2016) Chef del restaurante La caleta. Problemática con entidades gubernamentales (N. Dávalos, Entrevistador).

6.4 Morocho, M. (Abril 2016) Chef del Restaurante Lola. Nuevas iniciativas para promover la cocina tradicional. (N. Dávalos, Entrevistador).

6.5 Jaramillo, M. (Abril 2016) Susdecana de la Universidad de Cuenca. Dificultades de mantener lo tradicional con la influencia de las nuevas técnicas culinarias. (N. Dávalos, Entrevistador).

6.6 Ponce, M. (Abril 2016) Sous chef del Hotel Oro Verde de Guayaquil. Regionalización de productos y falta de cultura de servicio en el país. (N. Dávalos, Entrevistador).

6.7 León, E. (Abril 2016) Chef de El mercado. Aprovechar los productos autóctonos para la elaboración de platos de Alta Cocina. (N. Dávalos, Entrevistador).

6.8 Morán, A. (Abril 2016) Sous chef de La Pizarra. Nuevas iniciativas gubernamentales que se emprenden en el país. (N. Dávalos, Entrevistador).

6.9 Fuentes, C. (Abril 2016) Chef de La purísima. Falta de estudios antropológicos para realizar investigaciones gastronómicas. (N. Dávalos, Entrevistador).

6.10 Granja, V. (Marzo 2016) Especialista Sectorial de Servicios y Turismo de Pro Ecuador. Iniciativas de entidades públicas para promover el desarrollo de la gastronomía en el país.

7. Principales hallazgos de la investigación

El proceso de investigación inició casi un año atrás con todo el marco conceptual que se construyó en el anteproyecto. Con esta información se delimitó el campo donde se iba a trabajar y las fuentes que se iban a utilizar

- El principal hallazgo de esta investigación fue que a pesar de que existen restaurantes de Alta Cocina en Ecuador, el turismo gastronómico en el país se encuentra en un proceso de lento crecimiento según la mayoría de los chefs y expertos culinarios entrevistados. Ecuador recibió a 1´412,718 de turistas extranjeros en 2016, pero si bien es cierto los viajes son relajados por turismo tradicional como: naturaleza, aventura, etc, mas no con el fin de conocer más sobre la cultura culinarias del país.
- A lo largo del desarrollo de los antecedentes y estado del arte se pudo evidenciar que en Ecuador no existen investigaciones de turismo gastronómico y menos aún publicaciones de Alta Cocina. Lo que se

puede encontrar en medios tradicionales de comunicación es reseñas de eventos gastronómicos y recetas de cocina. El periodismo gastronómico es una rama importante del oficio, casi siempre es el pasante o el periodista con menos experiencia el que escribe “algo” sobre estos temas resalta Ivanna Zauzich.

- Aunque el Ministerio de Turismo y Pro Ecuador tienen dentro de sus competencias la promoción de la gastronomía local, no cuentan con proyectos específicos de turismo gastronómico en el país. El MinTur establece eventos relacionados a la promoción gastronómica local en fechas específicas para captar el mayor número de interesados, el nicho al que está dirigido es netamente interno.
- Cuando se realizó la entrevista con Pro Ecuador, comentaron que no existe un departamento especializado en gastronomía, dentro de Servicios Turísticos se toca el tema pero no se lo profundiza. Esta entidad al momento lo que realiza para promocionar la gastronomía es visitar ferias turísticas y llevar distintos platos típicos y diferentes ingredientes nativos del país.
- Por su parte desde hace 10 años la Asociación de Chefs del Ecuador impulsa la gastronomía local con talleres y eventos que representen la cocina del país. Además como entidad han realizado el segundo congreso de cocinas patrimoniales a nivel de Latinoamérica y el Global Chef. Con el auspicio de instituciones públicas y privadas han publicado más de 10 obras culinarias entre ellas: recetarios y reseñas de eventos relacionados con el tema gastronómico.
- Se pudo encontrar que en el Ecuador existen varias iniciativas privadas, que son emprendidas por restaurantes y chefs, tanto en Quito, Guayaquil y Cuenca. Por ejemplo: La Purísima, Quito, intenta rescatar las recetas tradicionales que datan de la época de la colonia, sin dejar

de lado las nuevas técnicas culinarias y el aspecto visual de cada uno de sus platos. Además, en la ciudad de Cuenca se realizan muy a menudo los denominados “mano a mano”, donde chefs de los restaurantes visitados realizan menús con temáticas específicas basadas en cada región del Ecuador.

- A lo largo de la investigación se pudo evidenciar que la mayoría de eventos que se realizan llegan a un target local y que no existe un presupuesto por parte de las entidades públicas para el apoyo a las iniciativas antes mencionadas.
- Dentro de las 3 ciudades que se realizó la investigación se pudo encontrar varias diferencias. La ciudad con menos restaurantes de Alta Cocina es Guayaquil, se encontró que solo existe un establecimiento que se dedique a este tipo de servicio. Al contrario Cuenca cuenta con 4 restaurantes que se enfocan en la elaboración de esta rama de la gastronomía. Mientras que en Quito se pudo encontrar 6 lugares que ofertan Alta Cocina ecuatorina en sus menús.
- Después de toda la investigación que se realizó, el hallazgo más importante pero también más evidente es que en el Ecuador no existe turismo gastronómico establecido por diferentes cuestiones como: falta de promoción internacional, poco aprecio de la cultura por parte de los mismos ecuatorianos y el no tener un plato típico que identifique al país en mundo.
- En Ecuador no existe un espacio de promoción que permita al posible comensal buscar estos restaurantes en una guía. A pesar que en Quito ya se encuentra disponible una aplicación móvil, Quito Restaurantes, donde se puede consultar el menú de 200 restaurantes.

8. Conclusiones de la investigación

En el Ecuador a pesar de que en los últimos años ha existido un notable crecimiento de restaurantes de Alta Cocina, sobre todo en las ciudades de Quito, Guayaquil y Cuenca, hay una incidencia mínima de comensales nacionales y casi nula de extranjeros. Existen varias razones como la falta de promoción de la cocina ecuatoriana por parte de entidades como Ministerio de Turismo y Pro Ecuador, que están destinando sus escasos esfuerzos en ferias internacionales, pero no de la manera que debería. En dichas ferias se promocionan productos alimenticios del Ecuador, mas no a la gastronomía como un producto.

Las instituciones antes mencionadas también realizan actividades a nivel nacional, como: ferias gastronómicas en las diferentes regiones del país, concursos culinarios y eventos masivos, los cuales solo están promocionados hacia un público interno, dejando así de lado la importancia del turista extranjero y el beneficio que este trae al visitar Ecuador.

Aunque la Alta Cocina en el Ecuador exista, las personas especialistas en el tema como chefs y periodistas piensan que esta rama de la gastronomía no es reconocida a nivel interno por distintos factores como el costo de los platos, ya que son sumamente elevados para el ecuatoriano promedio. Además de el diseño y concepto creativo que tiene cada uno de los ingredientes en el plato final.

El periodismo gastronómico tiene un fuerte vínculo con el tema, si no se hace conocer la cultura gastronómica a partir de notas y críticas que realcen los productos nunca se llegará a saber en el mundo lo que el país tiene para ofrecer. Las universidades en el país no promueven esta rama del periodismo y los medios de comunicación no toman en serio a la gastronomía, es por esto que en relación con otros países como México y Perú estamos en desventaja.

Uno de los problemas más evidentes es que los ecuatorianos no se sienten orgullosos de su gastronomía, de su identidad y de su cultura según la experta en cultura culinaria Ivanna Zauzhich. Este es el motivo de que la cocina no tenga un valor agregado en el mismo país. El Ministerio de Turismo debería realizar campañas para que los ecuatorianos se acerquen más a su identidad y se sientan verdaderamente cercanos a ella.

Las entidades gubernamentales no tienen un espacio definido para la gastronomía, aunque esta en otros países es fuente de fuertes ingresos económicos. La existencia de un departamento especializado en este tema es necesario para la promoción y distribución de contenidos de calidad.

La implementación de una ruta gastronómica de Alta Cocina en Ecuador es necesaria y por eso se decidió generar una App para celulares inteligentes, donde se muestre la variedad de restaurantes que existen. Todos y cada uno de los establecimientos que se visitaron durante tres meses fueron considerados aptos para este tour gastronómico, ya que parte fundamental de su carta es cocina ecuatoriana típica como nuevas técnicas y mejores procesos de cocción.

9. Estructura del reportaje multimedia y sus elementos

1. Alta Cocina en Ecuador: una nueva propuesta de turismo gastronómico

1.1 Alta Cocina, ¿una nueva fuente de turismo?

1.2 La mirada desde los expertos

1.3 Ministerio de Turismo y pro Ecuador, las entidades a cargo de promover la gastronomía en el país.

Página de inicio de la plataforma

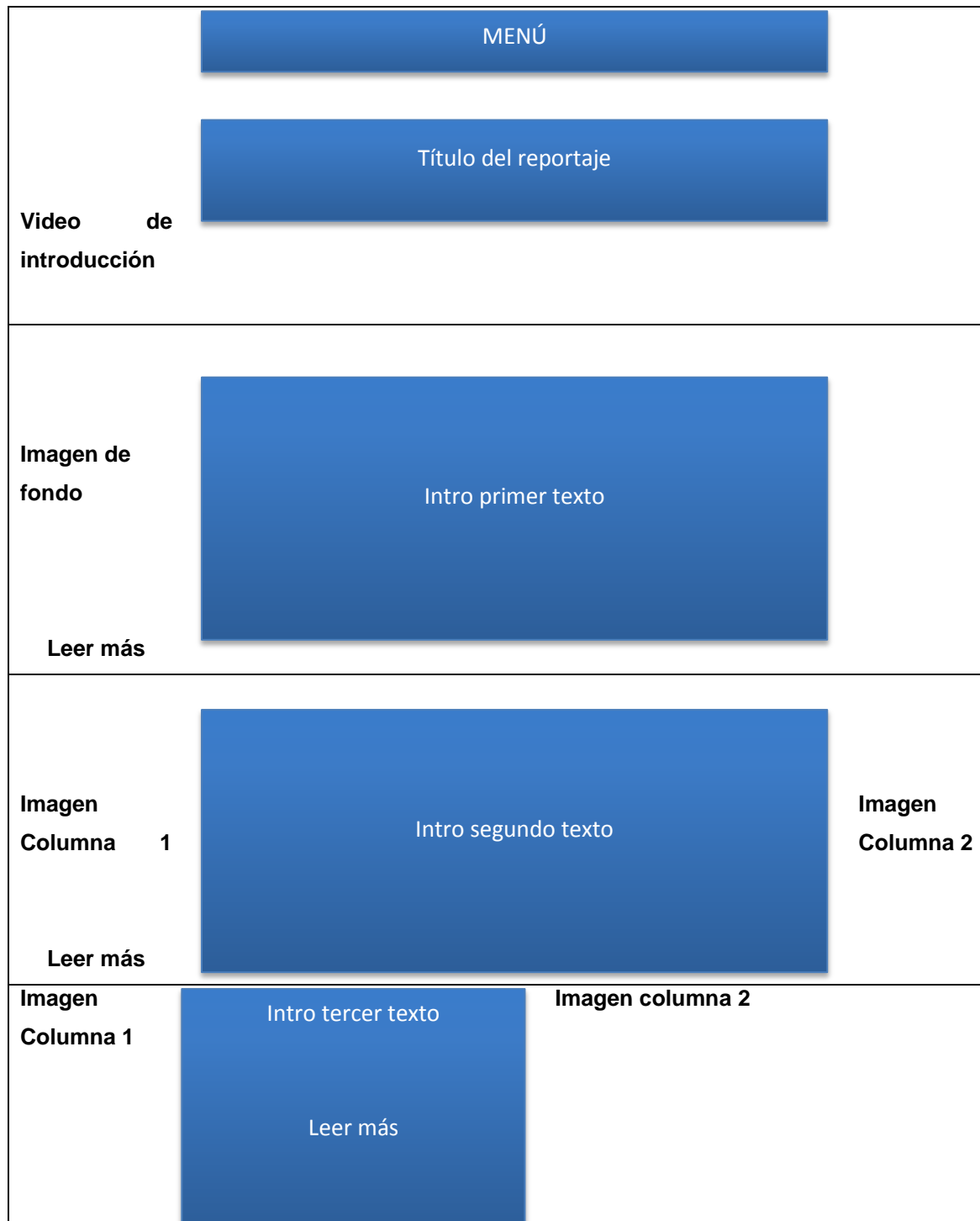


Figura 1. Introducción del reportaje, pequeños textos que dan el intro a las secciones.

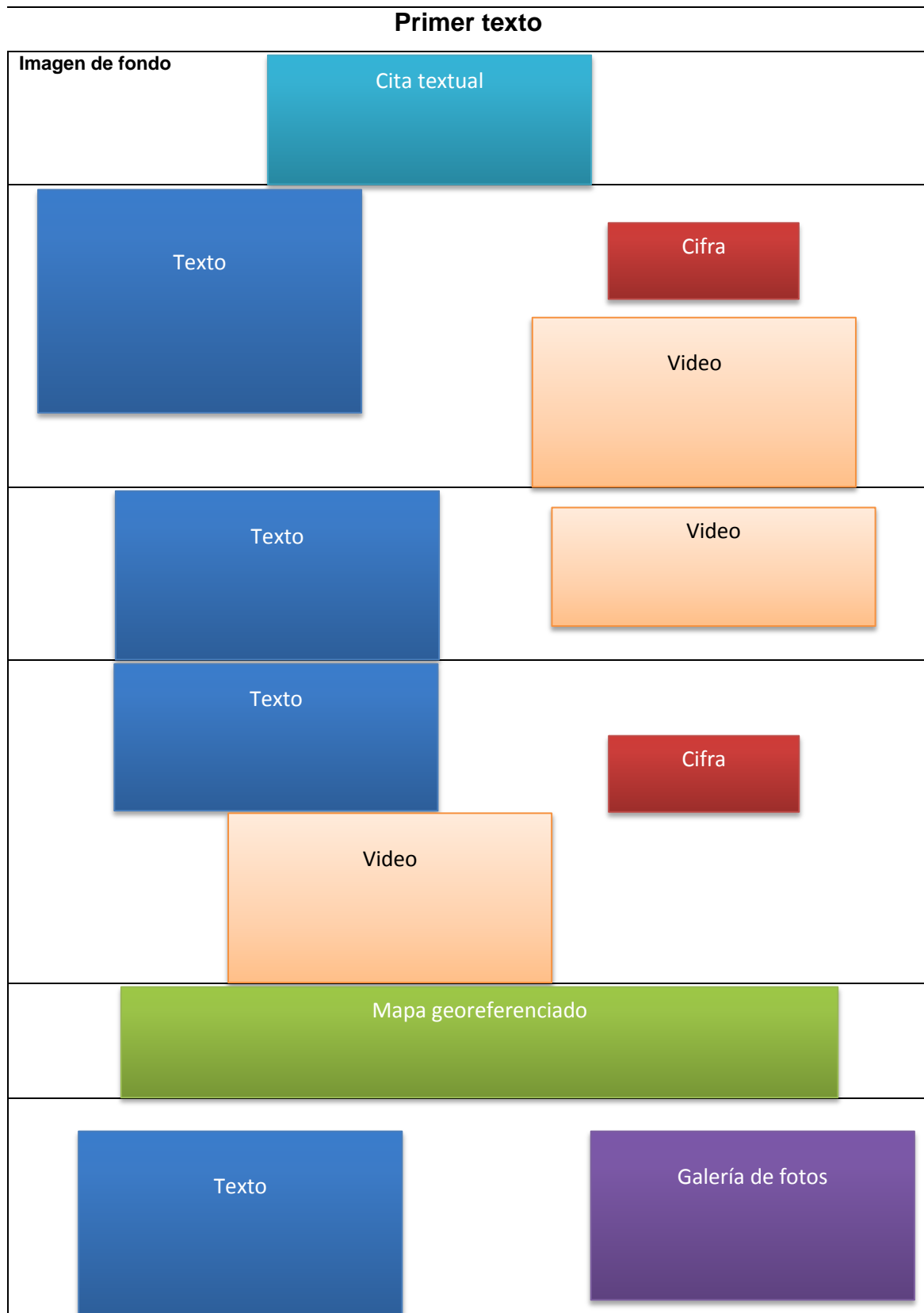


Figura 2. Mapa georeferenciado de los mejores destinos culinarios en el mundo, galería platos tradicionales de Ecuador.

Segundo texto

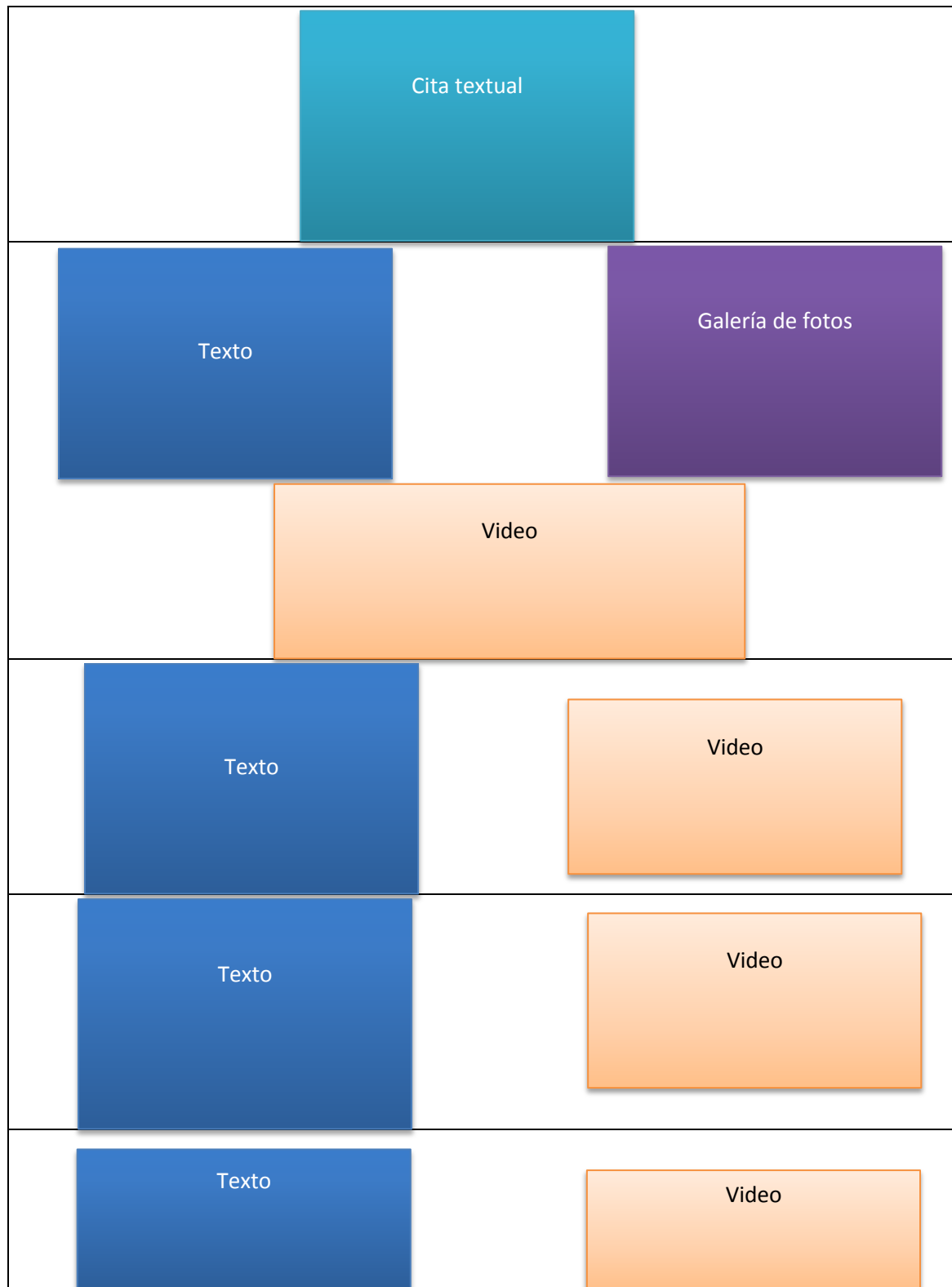


Figura 3. Vídeos con declaraciones de expertos culinarios, textos con información.

Tercer texto

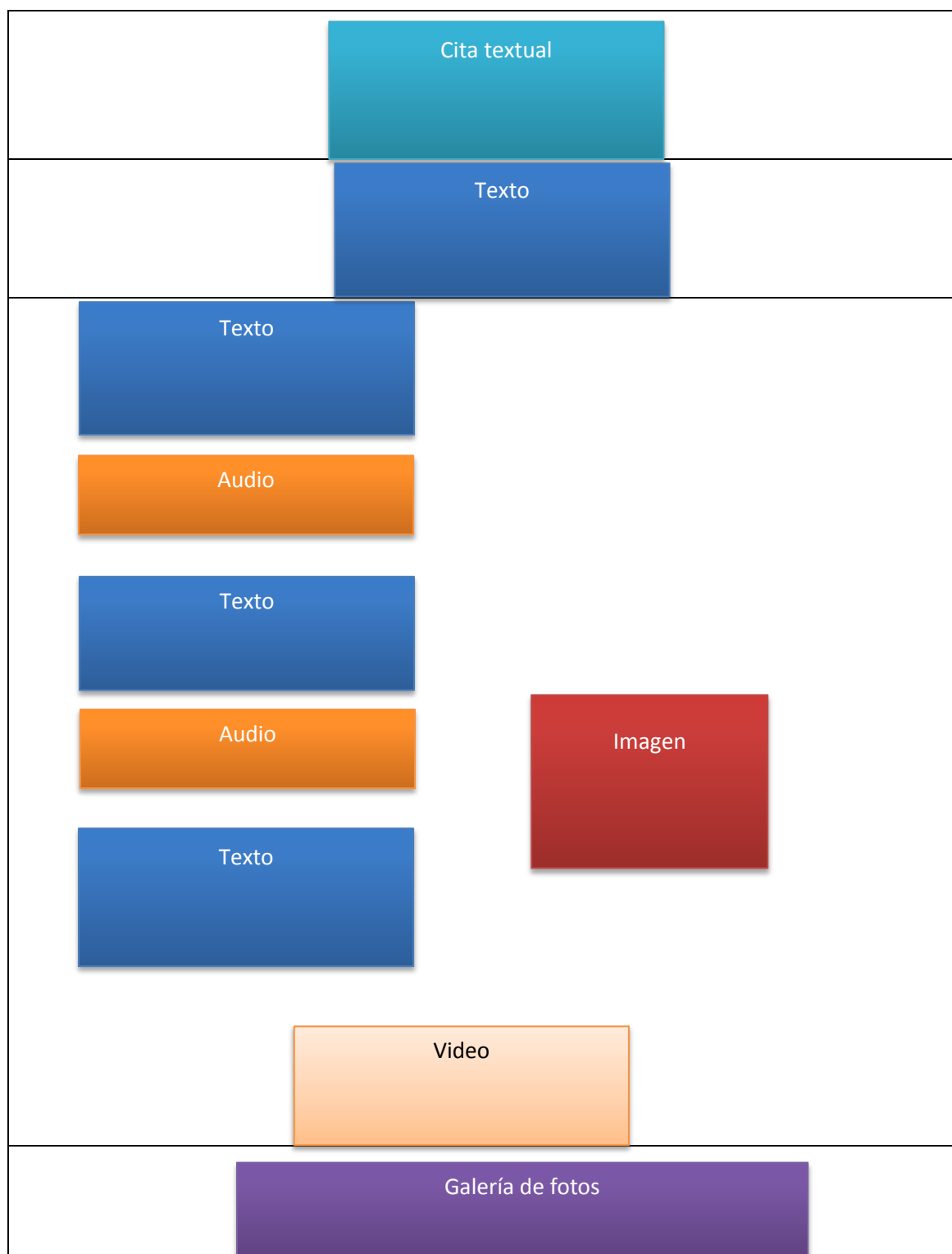


Figura 4. Entidades comprometidas con la gastronomía en el país. Galerías de fotos y textos con información sobre este tema.

Link de la plataforma: <https://ndavalos.wixsite.com/turismogastronomico>

REFERENCIAS

- Arecoa (2013). *Turismo gastronómico en Latinoamérica, otra gran apuesta al triunfo*. Recuperado el 18 de noviembre 2016 <http://www.arecoa.com/destinos/2013/01/25/turismo-gastronomico-en-latinoamerica-otra-gran-apuesta-al-triunfo/>
- Ansón, R. (s/f). *Cultura y gastronomía*. Recuperado el 18 de noviembre 2016 de http://www.cuentayrazon.org/revista/pdf/143/Num143_003.pdf
- Brillat-Savarin, J. (1964). *Fisiología del gusto*. Valladolid. Editorial: Maxtor.
- Business (2012). *Turismo gastronómico*. Recuperado el 25 de octubre de 2016 <http://info.upc.edu.pe/Bibliotecarioen%C3%ADnea/Cibertec/Servicio%20de%20referencia/Gastronom%C3%ADa/turismo%20gastron%C3%B3mico.pdf>
- Castellanos X, (2013). *Estudio de factibilidad de un tour gastronómico en Quito y Cumbayá – Amoenus Cía. Ltda*. Recuperado el 26 de octubre de 2016 <http://repositorio.usfq.edu.ec/bitstream/23000/5379/1/124298.pdf>
- Coque M, (2013). *“La gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural del Cantón Ambato provincia de Tungurahua”*. Recuperado el 26 de octubre de 2016 http://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/5177/1/Tth_2013_121.pdf
- Definición ABC. (2007). *Definición de gastronomía*. Recuperado el 18 de noviembre 2016 <http://www.definicionabc.com/general/gastronomia.php>
- Ecuador Inmediato, (2012). *“Ecuador Culinario” es un nuevo destino de turismo gastronómico de nuestro país, afirma director de Turismo de la (UDLA)*. Recuperado el 17 de noviembre de 2016 http://www.ecuadorinmediato.com/index.php?module=Noticias&func=wap_news_view&id=187511

ESPE (2014). *Importancia de la gastronomía para promover el turismo*. Recuperado el 27 de octubre de 2016 <http://gastronomia-el.espe.edu.ec/2014/02/importancia-de-la-gastronomia-para-promover-el-turismo/>

Huertas T, (2015). *El turismo gastronómico en el cantón mocha. Un estudio del perfil de su demanda*. Recuperado el 26 de octubre de 2016 <http://www.uniandes.edu.ec/web/wp-content/uploads/2016/04/El-turismo-gastron%C3%B3mico-en-el-cant%C3%B3n-Mocha.-Un-estudio-del-perfil-de-su-demanda..pdf>

Ministerio de Turismo, (2013). *Ecuador, nominado a mejor destino gastronómico en los World Travel Awards*. Recuperado el 26 de octubre de 2016 <http://www.turismo.gob.ec/ecuador-nominado-a-mejor-destino-gastronomico-en-los-world-travel-awards/>

Ministerio de Turismo del Ecuador. (2015). *Ecuador Potencia Turística*. Recuperado el 18 de noviembre 2016 <http://servicios.turismo.gob.ec/index.php/portfolio/turismo-cifras/20-oferta-turistica/servicios-turisticos/247>

Ministerio de Turismo. (2013). *'All you need is Ecuador' es la campaña que está en el mundo*. Recuperado el 24 de octubre de 2016 <http://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2014/09/All-you-need-is-Ecuador%E2%80%99es-la-campa%C3%B1a-que-est%C3%A1-en-el-mundo.pdf>

Peregrino Gastrólogo. (2013). *Definiciones Turismo Gastronómico: Planificación, productos, rutas*. Recuperado el 25 de octubre de 2016 <https://peregrinogastrosofo.wordpress.com/2013/07/06/definicion-turismo-gastronomico/>

Portal de servicios de turismo. (2015-2016). Recuperado el 25 de octubre de 2016 <http://servicios.turismo.gob.ec/index.php/portfolio/turismo-cifras/19-inteligencia-de-mercados/boletin-mensual/95>

Sancho, A. (2008) Introducción al turismo. Recuperado el 18 de noviembre 2016 de [file:///C:/Users/HomePc/Downloads/Introduccion al Turismo OMT Organizacion.pdf](file:///C:/Users/HomePc/Downloads/Introduccion%20al%20Turismo%20OMT%20Organizacion.pdf)

Universidad de Cuenca. (2008) *Sistematización y análisis de estimaciones y estadísticas del turismo interno en el Ecuador: 2008-2009*. Recuperado el 18 de noviembre 2016 de <http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/1658/1/tur20.pdf>

Vásconez D, (2015). *Modelo de negocios para el turismo gastronómico en el Ecuador*. Recuperado el 24 de octubre de 2016 <http://repositorio.usfq.edu.ec/bitstream/23000/4276/1/113848.pdf>

ANEXOS

ANEXO 1

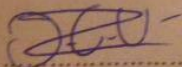
Quito, Jun 3 2019

Por medio de la presente:

Yo, Diego Gutiérrez Nívar, CI. 0104676374 autorizo el uso de
(Especificar entrevista, fotos, videos, audio, datos, base de datos, etc)
entrevista a la/el señorita/señor
Nelson Dávalos con número de matrícula,
70760 estudiante de Periodismo de la Universidad de Las
Américas.

El/ La estudiante Nelson Dávalos utilizará este material en el
contexto del reportaje Turismo Gastronómico en Ecuador
como parte de su trabajo de la asignatura de
TIP.

Atentamente,



Nombre y apellido: Diego Gutiérrez Nívar
Cargo: Propietario
Empresa: La Coleta cocina - Ecuatoriana
Número de cédula: 0104676374
Teléfono celular: 0993941618
Correo electrónico: diegoguty2@hotmail.com

Por medio de la presente:

Yo, Verónica Granja, CI. 1708119589 autorizo el uso de
(Especificar entrevista, fotos, videos, audio, datos, base de datos, etc)
Entrevista a la/el señorita/señor
Nelson Dávalos con número de matrícula,
75560 estudiante de Periodismo de la Universidad de Las
Américas.

El/ La estudiante Nelson Dávalos utilizará este material en el
contexto del reportaje Turismo Gastronómico
como parte de su trabajo de la asignatura de
TIP

Atentamente,

Verónica Granja

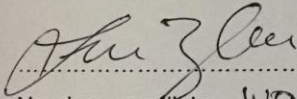
Nombre y apellido: Verónica Granja
Cargo: Especialista Sectorial Servicios y Turismo
Empresa: Pro Ecuador
Número de cédula: 1708119589
Teléfono celular: 0989072946
Correo electrónico: mgranja@proecuador.gob.ec

Por medio de la presente:

Yo, Ivanna Zauzich, CI. 1757543895 autorizo el uso de
(Especificar entrevista, fotos, videos, audio, datos, base de datos, etc)
entrevista a la/el señorita/señor
Nelson Dávalos con número de matrícula,
705560 estudiante de Periodismo de la Universidad de Las
Américas.

El/ La estudiante Nelson Dávalos utilizará este material en el
contexto del reportaje Turismo Gastronómico
como parte de su trabajo de la asignatura de
TIP

Atentamente,



Nombre y apellido: Ivanna Zauzich
Cargo: editora
Empresa: Mortero de Piedra
Número de cédula: 1757543895
Teléfono celular: 0987499795
Correo electrónico: Ivanna@centricodigital.com

Por medio de la presente:

Yo, Verónica Granja, CI. 1708119589 autorizo el uso de
(Especificar entrevista, fotos, videos, audio, datos, base de datos, etc)
Entrevista a la/el señorita/señor
Nelson Dávalos con número de matrícula,
75560 estudiante de Periodismo de la Universidad de Las
Américas.

El/ La estudiante Nelson Dávalos utilizará este material en el
contexto del reportaje Turismo Gastronómico
como parte de su trabajo de la asignatura de
TIP

Atentamente,

Verónica Granja

Nombre y apellido: Verónica Granja
Cargo: Especialista sectorial servicios y Turismo
Empresa: Pro Ecuador
Número de cédula: 1708119589
Teléfono celular: 0989072946
Correo electrónico: mgranja@proecuador.gob.ec

