

UCUENCA

Universidad de Cuenca

Facultad de Ciencias de la Hospitalidad

Carrera de Gastronomía

**Estudio de los dulces tradicionales de las regiones del Ecuador y su valor
turístico gastronómico**


Línea de investigación: Turismo y patrimonio cultural

Trabajo de Titulación previo a la
obtención del título de Licenciado
en Gastronomía y Servicios de
Alimentos y Bebidas

Autor:

María Belén Oleas Tigre
Henry Geovanny Quezada Mora

Director:

Andrea Cristina Barzallo Neira
ORCID:  0000-0002-3770-3004

Cuenca, Ecuador

2024-09-10

Resumen

Esta investigación analiza el valor de los dulces tradicionales del Ecuador desde una perspectiva gastronómica y turística. Examina ingredientes, técnicas tradicionales y la importancia cultural de estos dulces, frente a la identidad culinaria del país, simultáneamente evalúa cómo pueden convertirse en recursos valiosos para la práctica del turismo gastronómico, la tipología turística más importantes que se desarrolla en los territorios, pues permite atraer visitantes y promover la riqueza culinaria de los destinos. El estudio ofrece una visión integral de la relación entre gastronomía y turismo, subraya la relevancia de preservar y promover los dulces tradicionales como parte del patrimonio cultural y el atractivo turístico. Por ello, se identifica el valor de la elaboración y expendio de dulces tradicionales por regiones, y su uso turístico. Esto se realiza mediante la identificación y análisis del valor cultural, histórico, económico y social que tiene la elaboración y expendio. El proceso investigativo se llevó a cabo mediante la revisión documental, a partir de libros, artículos científicos, de prensa, periódicos, y entrevistas a personas conocedoras del tema, con la idea de entender el contexto de primera mano y reconocer el esfuerzo de quienes trabajan en su elaboración. Lo anterior permitió explorar cómo los dulces regionales ecuatorianos pueden contribuir al atractivo turístico y a la motivación al desplazamiento que genera la gastronomía, para la visita turística. Por lo tanto, esta investigación enriquece la limitada narrativa culinaria de Ecuador, y fortalece su posición en el mercado turístico internacional, mediante la tan deseada valoración gastronómica.

Palabras clave del autor: dulces tradicionales; turismo gastronómico; Ecuador



El contenido de esta obra corresponde al derecho de expresión de los autores y no compromete el pensamiento institucional de la Universidad de Cuenca ni desata su responsabilidad frente a terceros. Los autores asumen la responsabilidad por la propiedad intelectual y los derechos de autor.

Repositorio Institucional: <https://dspace.ucuenca.edu.ec/>

Abstract

This research analyzes the value of Ecuador's traditional sweets from a gastronomic and tourism perspective. It examines ingredients, traditional techniques and the cultural importance of these sweets, in relation to the culinary identity of the country, while simultaneously evaluating how they can become valuable resources for the practice of gastronomic tourism, the most important type of tourism that is developed in the territories, as it allows attracting visitors and promoting the culinary richness of the destinations. The study offers a comprehensive view of the relationship between gastronomy and tourism, highlighting the relevance of preserving and promoting traditional sweets as part of the cultural heritage and tourist attraction. For this reason, the value of the production and sale of traditional sweets by region is identified, as well as their tourist use. This is done through the identification and analysis of the cultural, historical, economic and social value of the production and sale. The research process was carried out through documentary review, based on books, scientific articles, press, newspapers, and interviews with people knowledgeable about the subject, with the idea of understanding the context first-hand and recognizing the effort of those who work in its elaboration. This made it possible to explore how Ecuadorian regional sweets can contribute to the tourist attraction and the motivation to travel that gastronomy generates for the tourist visit. Therefore, this research enriches Ecuador's limited culinary narrative, and strengthens its position in the international tourism market, through the highly desired gastronomic valuation.

Keywords: Traditional sweet. Gastronomic tourism. Ecuador.



The content of this work corresponds to the right of expression of the authors and does not compromise the institutional thinking of the University of Cuenca, nor does it release its responsibility before third parties. The authors assume responsibility for the intellectual property and copyrights.

Institutional Repository: <https://dspace.ucuenca.edu.ec/>

Trabajo de titulación: Estudio de los dulces tradicionales de las regiones del Ecuador y su valor turístico gastronómico

Autores: María Belén Oleas Tigre - Henry Geovanny Quezada Mora

Directora: Mg. Cristina Barzallo Neira - ORCID:  0000-0002-3770-3004

Certificado de Precisión FCH-TR-LGAB-405

Yo, Guido E Abad, certifico que soy traductor de español a inglés, designado por la Facultad de Ciencias de la Hospitalidad, que he traducido el presente documento, y que, al mejor de mi conocimiento, habilidad y creencia, esta traducción es una traducción verdadera, precisa y completa del documento original en español que se me proporcionó.



guido.abad@ucuenca.edu.ec

Santa Ana de los Ríos de Cuenca, 29 de mayo de 2024

Elaborado por: GEAV

Abstract en formato MsWord enviado a correo institucional de director/a de trabajo de titulación/UIC y/o estudiante/s.

Índice de contenido

Resumen	2
Abstract	3
Índice de contenido	5
Índice de figuras	7
Índice de tablas	8
Dedicatorias.....	9
Dedicatorias.....	10
Agradecimientos	11
Introducción	12
CAPÍTULO 1	13
1.1. Los dulces tradicionales en las regiones del Ecuador	13
1.1.1. Dulces tradicionales en la Costa	16
1.1.2. Dulces tradicionales en la Sierra	23
1.1.3. Dulces tradicionales en la Amazonía	37
1.1.4. Dulces tradicionales en Galápagos	39
1.2. Técnicas tradicionales	41
1.2.1. Cocción en horno de leña	42
1.2.2. Cocción lenta	42
1.2.3. Cocción en envuelto de hojas	43
1.2.4. Cocción en olla de barro	43
1.2.5. Maceración	43
1.2.6. Fritura	44
1.2.7. Estirado	44
1.2.8. Garapiñado / Confitado	45
1.2.9. Tostado	45
1.3. Variaciones regionales en las recetas	45
CAPÍTULO 2	48
2.1. Las fiestas populares del Ecuador y los dulces tradicionales.	48
2.2. Identificación de las fiestas populares y sus dulces	50
2.3. Rol de las comunidades locales en la producción de dulces tradicionales ecuatorianos.	63
CAPÍTULO 3	70
3.1. El valor de los dulces tradicionales de Ecuador y su importancia en la gastronomía y el turismo nacional.	70
3.2. Importancia del turismo gastronómico en Ecuador.	71
3.3. Atractivo de los dulces tradicionales para los turistas.	72

3.4. Impacto económico y social de los dulces en el turismo gastronómico.	74
3.5. Proyección de los dulces tradicionales del Ecuador en el resto del mundo.	76
3.6. Análisis e interpretación de resultados de encuestas	77
3.6.1. Pregunta 1	79
3.6.2. Pregunta 2	80
3.6.3. Pregunta 3	81
3.6.4. Pregunta 4	82
3.6.5. Pregunta 5	83
3.6.6. Pregunta 6	84
3.6.7. Pregunta 7	85
3.6.8. Pregunta 8	86
3.6.9. Pregunta 9	87
3.6.10. Pregunta 10.....	88
Conclusiones.....	93
Referencias.....	95
Anexos	104
Anexo A. Diseño aprobado por el Consejo Directivo de la Facultad	104
Anexo B. Formato de entrevista	113
Anexo C. Formato de encuesta	117
Anexo D. Validación de instrumento de entrevista Augusto Tosi	119
Anexo E. Validación de instrumento de encuesta	120
a. Anexo. Validación de instrumento de encuesta Jessica Guamán	120
b. Anexo. Validación de instrumento de encuesta Marlene Jaramillo	121
Anexo F. Transcripción de entrevistas	122
a. Anexo. Transcripción de entrevista Rita Mero	122
b. Anexo. Transcripción de entrevista Carlota Ochoa.....	124
c. Anexo. Transcripción de entrevistas Cristina Ochoa	126

Índice de figuras

Figura 1. <i>Regiones, provincias y ciudades del Ecuador</i>	14
Figura 2. <i>Rol de las dulces tradicionales en el logro de los ODS</i>	68
Figura 3. <i>Figura encuesta turistas</i>	78
Figura 4. <i>Figura encuesta turistas</i>	79
Figura 5. <i>Figura encuesta turistas</i>	81
Figura 6. <i>Figura encuesta turistas</i>	82
Figura 7. <i>Figura encuesta turistas</i>	83
Figura 8. <i>Figura encuesta turistas</i>	84
Figura 9. <i>Figura encuesta turistas</i>	85
Figura 10. <i>Figura encuesta turistas</i>	86
Figura 11. <i>Figura encuesta turistas</i>	87
Figura 12. <i>Figura encuesta turistas</i>	88
Figura 13. <i>Figura encuesta turistas</i>	89
Figura 14. <i>Mapa encuestas realizadas</i>	89
Figura 15. <i>Mapa encuestas realizadas</i>	90

Índice de tablas

Tabla 1. <i>Dulces tradicionales de la región Costa</i>	¡Error! Marcador no definido.
Tabla 2. <i>Dulces tradicionales de la región Sierra</i>	24
Tabla 3. <i>Dulces tradicionales de la región Amazónica</i>	39
Tabla 4. <i>Dulces tradicionales de la región Insular</i>	41
Tabla 5. <i>Fiestas en todo el Ecuador</i>	52
Tabla 6. <i>Fiestas de la región Costa</i>	56
Tabla 7. <i>Fiestas de la región Sierra</i>	57
Tabla 8. <i>Fiestas de la región Amazónica</i>	63
Tabla 9. <i>Fiestas de la región Insular</i>	64
Tabla 10. <i>Datos sobre la encuesta</i>	79
Tabla 11. <i>Sugerencias para mejorar el consumo, conocimiento y difusión turística de los dulces tradicionales del Ecuador</i>	93

Dedicatorias

El presente trabajo de titulación le dedico principalmente a mis padres, Enrique Oleas y Claudia Tigre, pues han sido un apoyo fundamental en mi vida, y me han impulsado a seguir adelante con mis estudios, brindándome los medios necesarios para alcanzar mis objetivos, además les agradezco por haberme forjado como la persona que soy en la actualidad.

A mis hermanos, Jonathan y Daniela, por haberme motivado constantemente a alcanzar mis anhelos y acompañarme en cada paso que doy, convirtiéndose en mis amigos y fieles compañeros de vida, a los que les debo muchas de mis metas.

A mi tío Patricio Tigre y mi primo Andrés Tigre, por acompañarme durante mis primeros años de carrera, motivándome a mejorar cada día y ayudándome a ser mejor profesional.

A mis abuelitos, por ser unos guías que me enseñan la importancia de la vida y por aconsejarme para ser mejor cada día. En especial a mis abuelitos Cornelio y Carmela que por medio de sus consejos siempre me impulsaron a seguir con mis estudios y me han enseñado el valor de la familia.

Finalmente, a mis compañeros de carrera, Maite Cuesta, Antonia Coello, Henry Quezada, Alexander Morocho, Jeniffer Ortiz y Dominique Vargas, con los que hemos construido momentos valiosos que recordaré siempre, se han convertido en grandes amigos y me han ayudado en cada dificultad convirtiéndolo en momentos de felicidad con grandes aprendizajes y me han brindado el honor de llamarlos amigos y próximamente colegas.

María B. Oleas T.

Dedicatorias

El presente trabajo de titulación se lo dedico a Dios que con su guía me permitió culminar mi carrera. A mis padres Víctor y Dorinda, quienes a más de ser mi pilar en la vida, desde pequeño me han inculcado buenos valores, los mismos que me han permitido llegar hasta donde estoy ahora. Gracias por brindarme sus consejos, amor y apoyo tanto moral como económico.

A mis hermanos, Verónica y Marco, quienes me apoyaron desde que inicié esta aventura, gracias por creer en mí, por volverse mis fieles confidentes, compañeros de múltiples aventuras y por enseñarme que nunca debo dejar de seguir mis sueños.

A mis abuelitos Moisés, María y Julia por brindarme su sabiduría y preocuparse siempre por mí, también a mi abuelito José que desde el cielo me da sus bendiciones. Gracias por enseñarme que la familia es el regalo más preciado que se puede tener y a nunca olvidar de dónde vengo.

A mi sobrina María Emilia quien se ha vuelto un ser muy importante en mi vida, gracias a sus alegrías, ocurrencias y cariño que me brindó en los momentos en los que más lo necesité.

Finalmente, a mis compañeros de carrera y amigos Maite, Jennifer, Antonia, Belén, David, Alex, Jeniffer y Dominique, que felicidad llamarlos amigos, personas con quienes pude vivir nuevas aventuras, momentos felices e inolvidables y con quienes pude ser yo mismo, agradezco que el destino nos juntó en el lugar y momento correcto. Gracias por su apoyo y palabras de aliento cuando más lo necesitaba, me siento tan orgulloso de ser su amigo y muy pronto podernos llamar colegas.

Henry G. Quezada M.

Agradecimientos

Agradecemos a Dios y a nuestros padres por guiarnos a lo largo de nuestra vida. Por brindarnos el apoyo y las oportunidades necesarias para continuar con nuestros estudios y darnos la fortaleza para seguir adelante.

Agradecemos a la Universidad de Cuenca, Facultad de Ciencias de la Hospitalidad y a todos sus integrantes y docentes que nos brindaron sus conocimientos y nos inculcaron la pasión por todo lo que engloba la gastronomía.

A nuestra tutora de tesis la Mg. Cristina Barzallo Neira por su apoyo incondicional, por el tiempo invertido y por sus conocimientos y paciencia, que nos fueron de mucha ayuda durante el desarrollo de este trabajo de titulación.

Agradecemos a nuestros amigos y compañeros con quienes compartimos todo este tiempo, y con los cuales compartimos varios momentos que fueron fuente de nuestras alegrías las cuales siempre llevaremos en nuestra memoria.

María B. Oleas T. y Henry G. Quezada M.

Introducción

Los dulces tradicionales son parte fundamental del patrimonio gastronómico de cualquier país. En el caso de Ecuador, un país con rica diversidad cultural y culinaria, los dulces tradicionales han sido elaborados y transmitidos de generación en generación, representando no solo una manifestación de la cultura local, sino también una potencial atracción turística y un medio para posicionar a Ecuador como un referente gastronómico ante el mundo.

En el Ecuador, a pesar de la existencia de una gran variedad de dulces tradicionales en diferentes regiones del país, no se ha realizado un estudio integral que permita comprender su diversidad, valor histórico-cultural y su potencial impacto en el turismo gastronómico. Esta falta de conocimiento genera varias incógnitas y desafíos que deben ser abordados.

Por este motivo esta investigación es importante debido a que permite no solo preservar y promover la riqueza cultural de los dulces tradicionales ecuatorianos, sino también busca contribuir al desarrollo del turismo gastronómico, generando oportunidades económicas para las comunidades locales. Además, ayuda a concienciar sobre la importancia de preservar las tradiciones culinarias en riesgo de desaparición, teniendo como objetivo identificar el valor que tienen la elaboración y el expendio de los dulces tradicionales del Ecuador, para la gastronomía y el turismo.

CAPÍTULO 1

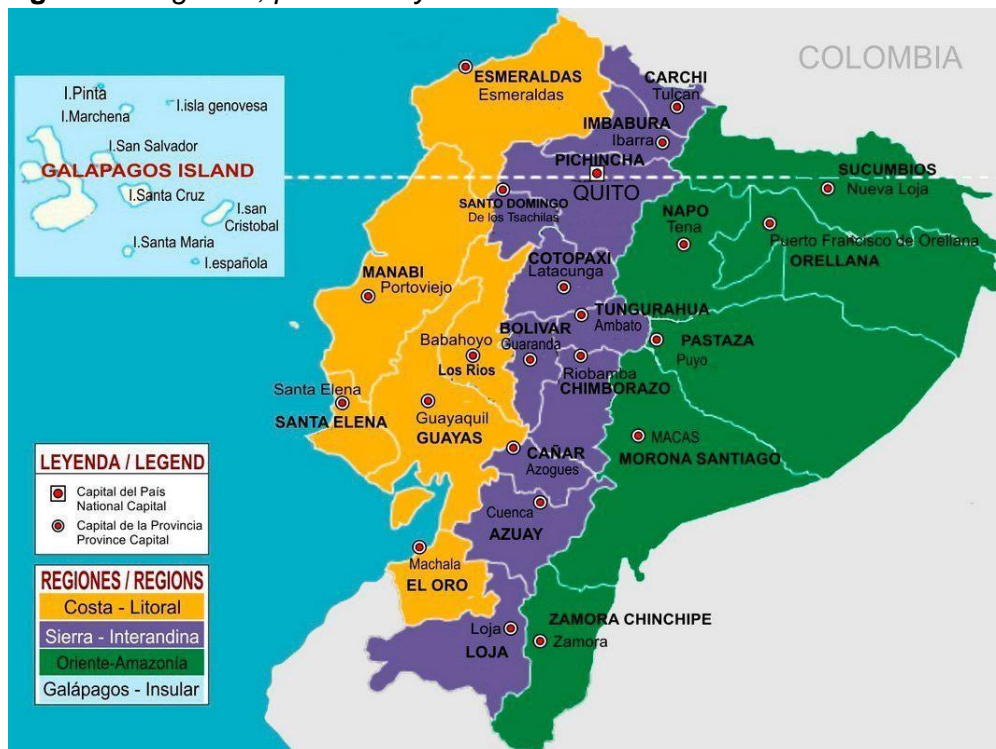
1.1. Los dulces tradicionales en las regiones del Ecuador

Ecuador es un país multidiverso que deja ver sus riquezas culinarias a través de las diferentes preparaciones que se realizan en cada rincón del país, un referente de esta riqueza son los dulces tradicionales, mismos que se realizan y trascienden con el pasar de los años, estos dulces demuestran los saberes y sabores que representan y hacen únicos a las diferentes regiones de Ecuador, "Biodiversidad, fertilidad de la tierra, especies endémicas, condiciones geográficas particulares, multiculturalidad y prácticas culturales ancestrales son solo algunos de los elementos que se conjugan para hacer del Ecuador un territorio con riqueza culinaria única" (Ministerio del Turismo, 2012, p.4).

La biodiversidad y riqueza que posee Ecuador se deben a su ubicación y su geografía, este es un punto muy importante para la obtención de materia prima para la posterior elaboración de los dulces tradicionales. "La comida ecuatoriana es múltiple como son diversas las culturas y las zonas de las que proviene. Tres elementos marcan fuertemente la cocina ecuatoriana: la fauna y la flora, la raíz indígena y la raíz hispánica" (Pazos, 2021). Lo que demuestra que la geografía, clima y biodiversidad de Ecuador se ven directamente influenciados para la obtención de los dulces tradicionales.

Los productos o alimentos seleccionados para cada provincia representan la riqueza de la tierra ecuatoriana y los sabores únicos que proporcionan las condiciones geográficas y la biodiversidad del país. Su uso en la variedad de recetas de platos tradicionales, es el reflejo de las prácticas culturales en torno a su cultivo o preparación constituyéndose en la base de la oferta culinaria que presenta el país (Ministerio del Turismo, 2012, p.6).

Figura 1. *Regiones, provincias y ciudades del Ecuador*



Nota: División de las cuatro regiones del Ecuador (Ramirez, 2017).

Se entiende entonces que las características que posee Ecuador hacen que la obtención de dulces tradicionales sea posible, pero para ello hay que definir dulces. "Término que se emplea como sinónimo de postre, y que incluye pasteles, pays y tartas, entre otros" (Muñoz, 2012, p.225). Entonces el concepto dulce tradicional se puede interpretar como todo producto comestible a base de edulcorantes y/o azúcares que es preparado mediante técnicas y recetas que se han transmitido por generaciones en una zona geográfica específica.

Hablar de dulces tradicionales es rescatar las diferentes elaboraciones que cuentan una historia detrás de sus procesos de preparación, es hablar de las herencias transmitidas por los antepasados, "Las recetas y, sobre todo los secretos de familia, se transmitían de generación en generación vía oral" (Navas, 2022). Gracias a esta transmisión de conocimientos actualmente se puede disfrutar de varias preparaciones, mientras otras por desgracia han desaparecido con el pasar de los años. "Con el transcurso del tiempo, los procesos de preparación, ingredientes e implementos de cocina han cambiado" (Navas, 2022).

En la historia de la elaboración de los dulces tradicionales del Ecuador se ve la importancia que tiene la difusión del patrimonio gastronómico, ya que esto nos ayuda a posicionar al país como un atractivo turístico gastronómico, al impulsar tanto la economía, sostenibilidad, cultura y tradiciones que se ven reflejados detrás de los procesos de elaboración de los dulces tradicionales de las diferentes regiones del Ecuador. “Ecuador como destino turístico debe capitalizar la experiencia acumulada, y aplicando fórmulas viables en materia social y económica del país, ajustadas a sus ventajas competitivas reales, teniendo como referencia la estrategia de aplicación de la patrimonialización” (Acosta, 2017, p.27).

Ejemplos claros de países con atractivos turísticos gastronómicos son Japón y México, pues estos países han demostrado un gran esfuerzo al difundir y publicitar su gastronomía internacionalmente, llegando a posicionarse como uno de los atractivos turísticos gastronómicos más importantes.

En cuanto a países que se destacan en el mundo culinario de la elaboración de dulces están Turquía y China, cuyos países han ganado reconocimiento al promover activamente sus tradiciones culinarias. Otro claro ejemplo de crecimiento gastronómico es Argentina, que en los últimos años ha presentado un auge para aquellos que desean ampliar sus conocimientos en el área de confitería, repostería y pastelería, demostrando así la importancia en la cocina de dulce.

Es tanta la importancia que incluso “Instituciones como la UNESCO han definido la gastronomía como parte integrante del patrimonio cultural inmaterial de un país, a la vez que se ha incorporado cada vez más activamente en las políticas culturales y de promoción del turismo” (Acosta, 2017, p.28). Esto demuestra que la preservación de la historia de Ecuador es muy importante, en la cual los dulces tradicionales son una fuente indispensable que mantiene la herencia cultural y culinaria de los antepasados, sin embargo actualmente esta rama no ha sido muy investigada ni se ha fomentado el turismo gastronómico desde la perspectiva del proceso de elaboración, producción y expendio de los dulces tradicionales del país, teniendo como consecuencia la progresiva desaparición de los conocimientos y pérdida de la diversidad gastronómica.

Por ello se considera que “De ahí que resulte novedoso encontrar a los poquísimos dulceros que aún conservan en sus productos las características primigenias de la masa y el horneado hogareños, aunque esta perseverancia les signifique más esfuerzo y menos utilidades monetarias” (Revista de Manabí, 2016). Por este motivo es importante rescatar los dulces tradicionales y verlos desde una perspectiva turística gastronómica y su valor detrás de la

elaboración de los mismos. Igualmente impulsar su elaboración e importancia en la difusión durante la celebración de varias fiestas populares del Ecuador.

1.1.1. Dulces tradicionales en la Costa


La elaboración de los dulces tradicionales de la Costa ecuatoriana representa un gran aporte a la identidad nacional, pues refleja los sabores y costumbres que hacen de esta región una cuna de tradiciones que se transmiten de generación en generación.

Tanto la ubicación geográfica, condiciones climáticas y culturales de la región Costa permiten que exista un alto número de productos. El clima tropical húmedo presente en la zona, hace que proliferen las plantaciones en esta región, como el cacao fino de aroma, café de alta calidad, y guineo, mismos que no solamente son una fuente de alimento para la población, sino también representan un orgullo nacional, pues se ven directamente relacionados en varios aspectos económicos y sociales como el turismo y la industria alimentaria, que sirven de atracción para los turistas que desean conocer el origen de estos importantes insumos para la industria nacional y mundial, además de representar grandes ingresos económicos debido a las importaciones y exportaciones, llevando a estos productos a alcanzar reconocimiento mundial.

Entonces, la estrecha relación que existe entre los productos y los dulces tradicionales es el empleo de estos insumos en la producción y elaboración de los dulces, mismos que se atribuyen de características únicas que no serían posibles sin la unión de factores naturales y culturales que les dan un valor agregado a estos productos.

Todas las imágenes de los dulces tradicionales del Ecuador son de autoría propia.

Tabla 1. *Dulces tradicionales de la región Costa*

Nombre	Definición	Foto
Alfajor	<p>Los alfajores son tradicionalmente elaborados en el cantón Rocafuerte, provincia de Manabí, forman parte de los dulces que tienen mayor consumo en el Ecuador. Se trata de una “Golosina compuesta por dos galletas unidas entre sí por dulce de leche, miel, etc” (Miño-Garcés, 2020).</p> <p>Los ingredientes para la elaboración de este reconocido dulce son harina, esencia de vainilla, azúcar, leche y yemas de huevo. La mezcla de estos sabores que son del campo manabita tiene como resultado un delicioso alfajor tradicional</p>	

que representa la identidad de este dulce. “Indica que la exquisitez de este dulce se basa en la cantidad de los productos con los que se prepara” (El Diario, 2016).

Al adentrarse en la costa ecuatoriana se encuentra la comuna pesquera Ayangue, ubicada en la provincia de Santa Elena, esta comuna es la cuna del tradicional alfajor de camote en donde se cree que “el secreto de su sazón está en el horno de leña” (Expreso, 2020).

Los alfajores son “elaborados en dos etapas bien diferenciadas: La primera es la preparación de la masa de **camote** harina para formar las galletitas que encierran el manjar de

leche, que también se hace en esta parte del proceso; y, la segunda, es el momento de la venta al consumidor, cuando recién se unta el manjar a las galletas a fin de que estas no pierdan su textura crujiente” (Revista de Manabí, 2016). Seguir estos procesos de elaboración aseguran un dulce con todas las cualidades necesarias que hacen del alfajor una preparación única.



El casabe es una preparación a base de maíz fermentado, producido y consumido mayormente en la costa norte del Ecuador, específicamente en Esmeraldas. Se ha venido preparando desde que los primeros esclavos africanos fueron traídos a las costas del país por los españoles.

Dentro del país existe una preparación a base de yuca que **Casabe de** lleva el mismo nombre, la diferencia más notoria es que el **maíz** casabe de yuca es una especie de tortilla salada mientras que el casabe de maíz es una preparación dulce con una consistencia un tanto parecida al manjar de leche.

Para este dulce se necesita de harina de maíz previamente fermentada, agua, coco, panela, especias dulces, hierbas aromáticas (hierba luisa, chirarán, etc.), se lo debe cocer a fuego bajo hasta que todo el líquido se evapore y se obtenga una “mazamorra” que posteriormente se divide y deja enfriar.



El chumbeque es una preparación que se ha extendido por Sudamérica. En Ecuador este dulce tradicional es elaborado en la región Costa, especialmente en la ciudad de Machala. El chumbeque “se lo prepara usando harina o capas de

Chumbeque

e

galletas rellenas de miel de abeja, caramelo líquido de fresa, guayaba u otro sabor” (Diario el Correo, 2018). En la actualidad esta preparación se puede encontrar en



algunos locales tradicionales en las afueras de la ciudad de

Machala, igualmente se distribuye en pequeñas cantidades por los comerciantes ambulantes o en tiendas locales de abacería. Esta preparación representa un valor significativo para los pobladores quienes recuerdan con alegría este dulce.

La cocada es un dulce a base de coco, este dulce forma parte de la cultura e identidad de los esmeraldeños, quienes los preparan desde hace ya varias décadas. Con el pasar de los años este dulce se ha ido expandiendo, actualmente se produce y consume en todas las regiones del país.

Para la preparación de la cocada se necesita de coco rallado, **Cocada** panela, agua y especias dulces. Existe una variación llamada cocada blanca para la cual se reemplaza la panela por azúcar blanca y se añade leche condensada. Este dulce debido a su preparación obtiene cualidades



organolépticas que le permiten durar varios meses antes de

dañarse. La cocada se puede presentar de diferentes formas, pero las más conocidas son plana, rectangular y en bolitas.

La grosella es una baya, a pesar de no ser autóctona del país crece con gran facilidad en la zona costera y tropical del Ecuador. Debido a que esta baya no se la encuentra todo el año se prepara una especie de conserva para poderla disfrutar en las épocas de escasez de este fruto, a esta se la llama dulce de grosellas.

Su preparación no es compleja, únicamente se necesita cocinar a fuego lento las grosellas, agua, especias dulces y

Dulce de panela o azúcar. El sabor ácido de la grosella con el dulzor de **grosellas** la panela hace que se convierta en un dulce exquisito.

Mayormente es consumido en la zona costera y se lo prepara de forma casera, se lo puede usar como relleno de pasteles, postres, consumirlo directamente o acompañarlo con pan.

Factores como el reducido nivel de consumo de esta baya y el desconocimiento de la preparación de este dulce por parte de las nuevas generaciones han hecho que poco a poco el dulce de grosellas vaya desapareciendo.



Los dulces tradicionales de la Costa no sólo deleitan con sus sabores únicos, sino también son señal de la diversidad de productos que se encuentran en esta región, un ejemplo de **Dulce de guineo** ello es el dulce de guineo, popular en la Península de Santa Elena.



“El dulce de guineo es considerado como una receta tradicional en la Costa ecuatoriana. En la actualidad es promovida en Santa Elena a través de un curso de gastronomía ancestral que impulsa el Ministerio de Cultura y Patrimonio” (El Universo, 2014). Mediante este reportaje se da a conocer a este dulce como uno de los más representativos de la región costa y como estos impulsan la difusión de los saberes tradicionales.

Este dulce tradicional es elaborado con ingredientes que se producen en la costa, como guineos maduros, naranjas y azúcar.

El dulce tradicional de pechiche se elabora principalmente en Vinces provincia de los Ríos, este dulce es elaborado en ollas de barro que les permiten conservar el sabor del fruto y para potenciar su aroma se añade especias como canela, anís estrellado y clavo de olor.

“La apariencia del postre es de color negro, similar al dulce de higos, pero de masa compacta” (Ortiz, 2020). Lo que hace de **Dulce de pechiche** este un dulce tradicional muy apetecido por los locales y extranjeros.



“El petiche en su tiempo trascendió tanto que hasta una parroquia del cantón Pueblo Viejo lleva el nombre [de petiche]” (Ortiz, 2020). Demostrando así la importancia de los productos locales de la región Costa, a su vez en la preparación se aplican técnicas que reflejan la tradición e historia del país

En la ciudad de Machala perteneciente a la región Costa se puede encontrar las tradicionales galletas de coco, que se caracterizan por su sabor dulce y textura crujiente que hacen de estas galletas un representante de las zonas costeras del Ecuador.

Artesanamente las galletas de coco se preparan con **Galleta de coco** ingredientes locales, siendo el coco rallado el principal **coco** protagonista, al cual se le mezcla con azúcar, harina, aceite y en muchas ocasiones huevo, además se añade el agua de coco para potenciar el sabor y aroma del producto final.



Para la presentación se las elabora de diferentes figuras, siendo en formas de flores, circulares y cuadradas las más

representativas, y como toque final se le añade un cubo de carne de coco en el centro.

Este dulce al igual que el casabe es de origen esmeraldeño preparado a base de maíz fermentado, la majaja es un tipo de bizcocho que se lo puede acompañar con alguna bebida caliente o mermeladas, se consume mayormente dentro de la provincia. “La majaja es una torta que se realiza a base de maíz duro. Sus ingredientes son: maíz, coco, azúcar, panela, anís, canela molida, huevos, mantequilla, esencia de vainilla, manteca y harina de trigo” (Vivero, 2017).

Majaja

Esta preparación no es muy conocida debido a que en la zona costera son muy pocas las personas que continúan con esta tradición.

Se puede asegurar que una de las razones por las cuales ya no se realizan frecuentemente estos productos es debido al bajo porcentaje de cultivo del maíz durante los últimos años y también al extenso proceso que requiere cada paso para poder obtener el producto finalizado (Vivero, 2017).



El pepepan o también llamado fruta del pan, “esta fruta de gran tamaño es originaria del sudeste asiático, en especial de la Polinesia” (Monreal, 2019). Este árbol no nativo del país se ha logrado adaptar y en la región costera lo han sabido emplear para preparar un dulce un tanto inusual.

Manjar de pepepan El fruto es muy parecido a la guanábana, pero en realidad lo que se consume son sus semillas, a estas se las tuestan o hierven para posteriormente ser consumidas, en la Costa se prepara una especie de manjar llamado manjar de pepepan el cual se lo sirve solo o acompañarlo con galletas, pan o como relleno en pastelería.

Los ingredientes usados para este dulce son azúcar, crema de coco, fruta del pan, especias dulces, sal y agua. Y lo que se hace es cocinar las semillas, procesarlas y volverlas a cocinar con el resto de ingredientes.



La natilla o también conocida como mazamorra o manjar de los dioses, es representativo de Manabí. Esta preparación se elabora a partir de mazorcas de choclo ya duro que se

Natilla / mezclan con otros ingredientes como leche, canela y clavos **Mazamorr** de olor, llevando así a su máximo esplendor a esta a preparación.

La natilla representa la influencia de otras culturas como la europea, sin embargo la preparación en la costa ecuatoriana presenta variaciones, “solo en Ecuador cambió la esencia del postre, ya que en países como Venezuela y Colombia se mantiene la tradición de los españoles” (Zambrano, 2014). “Esa natilla tenía una presentación diferente. La hacían al estilo de la capiruleta (huevo y leche). ‘Pero fue el manabita de antaño, ingenioso explorador de sabores, que le dio la consistencia con la especería que necesitaba para engreír el exigente paladar. Se le pone clavo de olor, pimienta dulce, anís estrellado, canela y maíz dormido’ resalta” (Zambrano, 2014).



El pan Galo Plaza es un pan dulce cuyo curioso nombre lo distingue y llama la atención, “Este derivado de la harina se identifica igual que el expresidente ecuatoriano que gobernó entre septiembre de 1948 y agosto de 1952” (Andrade, 2018). Además de su novedoso nombre, este pan se distingue por el

llamativo color, pues se añade colorantes para hacerlo más **Pan Galo** vistoso, otros ingredientes son harina, huevos, esencia,

Plaza

azúcar, levadura y manjar. Actualmente el relleno y los colorantes utilizados han variado, pero aún se puede encontrar en su forma original de relleno de guayaba y colorante rojo en las tiendas de Guayaquil.

La masa usada para su cocción es similar a la que se emplea para procesar los panes de dulce. La diferencia con este y otros similares en su forma (moldes) es el sabor y el color que lleva en su interior (Andrade, 2018).



Las roscas rojas o roscas guatemaltecas son una preparación que se elabora en varios países latinoamericanos, y Ecuador no es la excepción. Este dulce se elabora y expende principalmente en la región costa y se lo consume como un snack a mediodía, sin embargo, también se puede encontrar en otras regiones de la Sierra.

Rosca roja

Entre los ingredientes para elaborar las roscas rojas está la harina de trigo, manteca, huevos, azúcar, levadura y el ingrediente que le brinda el característico color es el colorante en gel rojo.

Para su preparación se elabora una masa que tradicionalmente se hornea en horno de leña y posteriormente las roscas son bañadas con una mezcla de azúcar y colorante rojo al que también se le conoce como azúcar roja.



Tambor de El tambor de yuca es considerado como una especie de dulce

yuca tradicional, y se trata de un envuelto preparado en una hoja de plátano,

mismo que le brinda su sabor único. Esta preparación se realiza a partir de yuca, panela de caña, especias de dulce, queso y hoja de plátano, y posteriormente se lleva a cocción en horno de leña.

Esta tradicional preparación representativa de la región Costa es de mucha importancia, pues refleja el esfuerzo y trabajo de su gente, “las raíces de este plato son montubias, debido a que los ingredientes que se utilizan para su preparación se consiguen en el mismo lugar que reside el habitante de la zona rural” (El Diario, 2016). Dando a conocer que este es un dulce consumido por gente trabajadora que resalta el valor detrás del esfuerzo de su elaboración.



Los yoyos o también conocidos como chepitas es un pan dulce tradicional que se encuentra mayormente en la costa ecuatoriana, sin embargo, esta preparación es conocida en todo el país ya que se ha popularizado en los últimos años.

Los yoyos o chepitas consisten en dos panes dulces que se unen con mermelada de frutos rojos para obtener una figura **Yoyos** / semejante al yoyo del cuál proviene su nombre.

Chepitas “Sobre su origen se habla de alguna influencia española, sin embargo, en la práctica los panificadores han puesto su talento y sabor para volver a este dulce muy apetecido en el Ecuador” (Infórmate Manabí, 2023). Lo que deja ver las adaptaciones que se han dado en muchas recetas que con el pasar del tiempo se han convertido en un referente de la gastronomía ecuatoriana.



El troliche es un dulce típico de la provincia manabita, preparado a base de leche, su color nos recuerda al manjar de leche, sin embargo, esta preparación contiene yemas de huevo, siendo esta su principal diferencia.

El consumo de este dulce es muy común en la costa norte y en zonas de la Amazonia, si bien en años anteriores no era

Troliche muy consumido en el país, actualmente está tomando cada vez más popularidad.

Para preparar este dulce se emplean leche, yemas de huevo, arroz (remojado un día), azúcar y especias dulces. Se procesa el arroz con la leche, luego se cierne y se mezcla junto con el resto de ingredientes, posteriormente a fuego medio se lo cocina hasta que espese y se oscurezca. Finalmente se dan forma circular.



Nota: Esta información ha sido dispuesta, con base a la revisión de la literatura realizada por los autores.

1.1.2. Dulces tradicionales en la Sierra



Los dulces tradicionales de la sierra ecuatoriana representan una amplia variedad de productos que se pueden encontrar en esta región, además de mantener las tradiciones y técnicas de preparación ancestrales que hacen de estos dulces referentes gastronómicos de Ecuador.

La geografía montañosa y el clima frío y seco, hacen de la Sierra ecuatoriana un potencial productor de materia prima, siendo la producción de lácteos (leche, yogurt y queso), tubérculos (papa, yuca y camote) y frutas (mora y guayaba) la mayor fuente de alimento e ingresos para los pobladores y para el país mediante la distribución.

En cuanto a sus costumbres y tradiciones, esta región se destaca por mantener viva la herencia y legado, como ejemplo está su cultura ganadera y agrícola que se remonta a la época prehispánica y colonial, además de los pueblos indígenas, Cañaris, y Saraguros que se han mantenido con el pasar del tiempo y que han logrado mantener la historia de su gente, otro ejemplo es el legado artesanal, mismo que es de tanta importancia que la fabricación y confección de artesanías ha llegado a ser reconocida internacional y mundialmente, e impulsar el interés turístico y aportar a la economía del país.

La abundancia de productos al igual que las artesanías, se ven reflejadas en la producción y expendio de los dulces tradicionales de la región, pues se da la utilización de ingredientes locales para su elaboración como la de artesanías andinas para el embalaje, decoración, y presentación, enriqueciendo así los procesos detrás de los dulces tradicionales.

Tabla 2. Dulces tradicionales de la región Sierra

Nombre	Definición	Foto
	Las moncaibas o también conocidas como amor con hambre, son preparaciones que se elaboran tradicionalmente en Ecuador. “[La moncaiba o amor con hambre es] Galleta redonda de aprox. 8cm de diámetro, que se hace con harina,	
Amor con hambre / Moncaibas	mantequilla y azúcar” (Miño, 2020). Este dulce tradicional se puede encontrar en las festividades del Corpus Christi, especialmente elaborado en Quito, sin embargo, se lo puede encontrar en varias ciudades del país	
	debido a su venta y expendio. Las galletas amor con hambre son elaboradas con ingredientes y procesos simples, lo que demuestra que los	
	sabores únicos también se encuentran en la sencillez en las preparaciones tradicionales.	
	Considerado un dulce antaño, las anisadas son un dulce tradicional de gran popularidad en la Sierra ecuatoriana, teniendo mayor presencia y expendio durante la celebración del Corpus Christi en la ciudad de Cuenca. Los ingredientes para esta preparación consisten en una	

Anisadas mezcla de harina de trigo y harina de maíz, azúcar, anís, manteca de chanco, huevos y licor macerado de anís, siendo este último el que le brinda el característico olor y sabor de las anisadas.

Las anisadas poseen una textura delicada y un color amarillo llamativo, y en su decoración tienen granos de anís espolvoreados sobre el dulce, haciendo mención a su nombre.

Los aplanchados son dulces tradicionales consumidos principalmente en la Sierra ecuatoriana, y son dulces con textura crujiente y quebradiza que se suelen acompañar de café o se sirven solos.

La preparación se da a partir de la masa de hojaldre, azúcar impalpable, huevos y jugo de limón o naranja, asimismo se

Aplanchados añaden especias y esencias para incrementar sabor y aroma como el clavo de olor y esencia de vainilla. Para preparar se debe extender el hojaldre uniformemente y cortar en formas rectangulares, luego lo hornean y finalmente se cubre con una capa de azúcar impalpable.

Actualmente este dulce tradicional se expende en varias regiones del país, pues es considerado una preparación de gran importancia y muy representativa de la Sierra.



Los bizcochuelos lojanos son un representante muy popular de la región Sierra, y son producidos principalmente en Loja, son bizcochos con textura delicada, esponjosa y suave que se suele servir a mediodía acompañado de té o chocolate caliente.

Bizcochuelo Para la obtención de este bizcocho primero se realiza un **lojano** rompope el cual es batido a mano en una paila, luego se agrega un ingrediente distintivo el chuno (tubérculo deshidratado en forma de harina) lo que le otorga el sabor y la

textura única, asimismo se añade el azúcar para dar dulzor a la preparación.

El bizcocho lojano se presenta principalmente en envolturas de papel blanco, lo que le otorga mayor distinción debido al trabajo manual detrás de su elaboración y expendio. Además es común entregar esta preparación como un obsequio durante las visitas familiares.



Los bocadillos lojanos como su nombre lo indica, son dulces que se elaboran tradicionalmente en Loja y son muy codiciados por los visitantes, asimismo estos dulces son distribuidos a las diferentes regiones del Ecuador.

Desde hace décadas, los bocadillos lojanos son un manjar muy apetecido por los ecuatorianos que visitan la provincia. Estos tradicionales dulces hechos con panela y maní son elaborados de manera

Bocadillo artesanal y se expenden en tiendas y mercados de lojano

Loja, pero gozan de gran demanda durante las ferias y fiestas patronales (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria [ARCSA],

s.f.).

Para obtener los bocadillos lojanos el proceso de elaboración es largo, pues se necesita mezclar homogéneamente los ingredientes para lograr obtener esa textura suave que los caracteriza



Los buñuelos son una preparación que se ha realizado desde hace varios años. “Los buñuelos son una especie de fritura que se hacen básicamente con harina de maíz, trigo o yuca y otros ingredientes” (Dailis, 2022). En la sierra ecuatoriana se preparan principalmente con harina de trigo o maíz.

Los buñuelos son una demostración de la influencia gastronómica que llegó a América durante la conquista y

Buñuelos colonización, logrando volverse con el pasar de los años en una receta que no puede faltar en las reuniones familiares

navideñas de las diferentes regiones, siendo servida principalmente en la sierra ecuatoriana.

En cuanto a sus acompañantes, en las provincias de Loja y Azuay los buñuelos se sirven con miel de caña, sin embargo, en ocasiones se lo puede acompañar con almíbar o mermelada, convirtiéndolo este dulce en un exquisito manjar.



Este dulce tradicional muy consumido especialmente en la sierra ecuatoriana, posee un nombre muy inusual, “consiste en pequeñas bolas hechas de una mezcla de maíz tostado y raspadura” (Miño, 2020). Esta preparación puede ser consumida en cualquier hora del día.

Es tanta su importancia, que se puede encontrar en el centro



Caca de perro

de la ciudad de Quito, la caca de perro es un dulce elaborado a base de vainilla, azúcar, panela, agua, maíz tostado y miel,

durante su preparación este dulce desprende aromas dulces y llamativos. Al poseer un nombre característico hace que la curiosidad

tanto de locales como extranjeros se dirija a probar este dulce tradicional, mismos que se sorprenden del exquisito sabor dulce y aroma que emana esta preparación.

El caramelo de mistela es un dulce tradicional representativo del centro de Quito, sin embargo, con el pasar de los años se ha visto en peligro de desaparecer, lo que conlleva a una pérdida de identidad.

El ingrediente base de estos dulces es la mistela. “La mistela es una bebida que se prepara tradicionalmente con frutas,

Caramelo mistelas azúcar y aguardiente, que da también nombre a los delicados

caramelos con centro líquido de güisqui, ron, canelazo, mojito

y otras mezclas” (Rojas, 2016).

“A lo largo del Ecuador, las mistelas son un sello distintivo de hospitalidad, pues en las casas de Riobamba, Ambato y Cuenca, hasta la fecha las mistelas se comparten con amigos y familiares, claro está, para amenizar las fiestas más tradicionales” (Pichincha es Turismo, s.f.).



El caramelo rayado se ha convertido en un referente de los dulces tradicionales de la Sierra, en donde aún se preparan de manera artesanal y se caracterizan por su forma redondeada con varias líneas de colores e incluso pequeñas figuras. **Caramelo** La preparación se la hace en una paila de bronce en **rayado** la cual se la depositan los ingredientes como son agua y azúcar (ó panela) se los mezcla y se calientan a fuego lento, luego de un tiempo se agrega cítricos naturales y se espera la cocción hasta alcanzar un

punto de caramelo o dependiendo el producto a elaborar, seguidamente la mezcla se la deja enfriar un poco y se procede incrementar los saborizantes y colorantes naturales, para finalizar el proceso se realiza un batido y al corte en pequeños caramelos (Latacunga.com, 2019).



Los caramelos rayados se consumen principalmente en festividades navideñas, sin embargo, actualmente se los dan como obsequios en cualquier época del año.

Este dulce tradicional de la región sierra específicamente de Quito es muy conocido y consumido, “El dulce predilecto y particular fue la colación. Se compone de una masa dulce moldeada en diferentes formas y cubierta de azúcar”

(Sandoval et al., 2023, p.11).

“Las Colaciones son pequeños dulces redondos con relleno de

Colación maní o almendra, en cuya elaboración se utiliza azúcar, agua, limón y esencias” (San Agustín, s.f.). Las colaciones son de gran importancia en Quito, son



apreciados como dulces tradicionales propios de esta ciudad, era tanta la importancia durante la época colonial que a menudo lo consumían la clase alta de la época y se servían durante actos religiosos.

En el Cantón Girón al sur de la provincia del Azuay se da la elaboración de los dulces de achira, son de los pocos que se preparan a partir del almidón de este tubérculo andino, “tiene importancia económica, cultural y nutricional en las familias del cantón azuayo de Girón” (Castillo, 2016).

Para preparar estos dulces se necesita almidón de achira, miel **Dulce de** de panela, huevos, harina, mantequilla y agua. “Duran hasta **almidón de** 15 días si se desea guardarlos pues no contienen levadura” **achira** (Achiras, 2020). Su largo tiempo de vida ha hecho que sea el dulce por excelencia del cantón, ideal para enviar a familiares que viven fuera del país.



“En la actualidad muy pocas personas mantienen esta tradición” (Achiras, 2020). Factores como la migración, el arduo proceso para obtener el almidón y plagas que destruyen la planta de achira, han provocado que se vaya perdiendo los varios usos que se le dan a esta planta.

El dulce de guayaba es una preparación muy reconocida que se ha elaborado desde hace varios años, es tanta su importancia en Baños de agua Santa que continuamente se trabaja por mantener esta tradición, sin embargo, con el pasar de los años este objetivo se ha dificultado. “Hasta 1995 en Baños había 5 fábricas donde se elaboraba de manera artesanal. Cuatro años más tarde [...] este número se redujo a **Dulce de 3**” (Novoa, 2015).

guayaba

El dulce de guayaba es de textura cremosa y delicada, tiene un tono rojizo, de sabor ligeramente ácido y su aroma es dulzón. Se prepara como mermelada o jalea, se sirve acompañado de queso, galletas o pan; también se consume en barras de forma rectangular o en cajetas (Vergara, 2022). Este dulce se ha hecho muy reconocido, tanto que es un referente dentro de la elaboración de dulces tradicionales de la región Sierra, esto debido a su exquisito sabor y textura.



“El higo, al ser un producto no nativo del país ha mostrado una popularidad inmensa y gastronómicamente hablando ha aportado una tradición en cuanto a su consumo” (Díaz, 2016).

Tal es el caso del tradicional dulce de higos.

El dulce de higos se ha colocado como uno de los dulces más **Dulce de** consumidos durante las festividades de carnaval en la mayoría **higos** de las regiones del Ecuador, es tanta su popularidad que se ha vuelto un elemento representativo de esta festividad, comúnmente acompañado de quesillo fresco y pan.

Su forma de preparación es muy sencilla ya que solo se necesitan los higos, panela y especias dulces. Factores como su fácil preparación, aroma y sabor han hecho que el dulce de higos gane un lugar en las mesas ecuatorianas.



El dulce de leche o también llamado manjar de leche es un dulce conocido y preparado alrededor del mundo. En Ecuador específicamente en la región Sierra se prepara y se consume en las fiestas populares, donde se lo comparte con todas las

Dulce de personas que asisten a la celebración.
leche / Manjar

Para preparar este dulce además de los ingredientes básicos que son leche, panela y especias dulces, se agrega harina de arroz lo que le da una textura más consistente, tradicionalmente se lo prepara en un pailón de cobre y se lo



debe mover continuamente con una paleta de madera para que no se pegue y se queme.

Una vez listo se lo puede comer caliente o dejar enfriar. Su sabor dulce y cremoso lo hacen ideal para consumirlo como un postre al final de la comida o a la media tarde, usualmente acompañado con queso y pan.

Como muestra de la variedad de productos en la Sierra ecuatoriana, se prepara el dulce de zapallo o calabaza. Este dulce es tradicionalmente consumido en reuniones familiares y en festividades comunitarias.

Para elaborar el dulce de zapallo los ingredientes son **Dulce de** sencillos, el producto principal es el zapallo, al que se añade **zapallo** panela, agua y especias como canela, clavo de olor y pimienta dulce, luego se cocina a fuego lento durante una hora hasta obtener una textura de mermelada.

El dulce de zapallo junto al dulce de higos, es uno de los dulces

mayormente apetecidos y apreciados por los ecuatorianos, mismo que se acompaña tradicionalmente con queso o quesillo.

Este muy conocido dulce se prepara a base de claras de huevo, azúcar y pulpas de frutas, siendo por excelencia la de guayaba la más consumida, “esta fruta es perfecta para su preparación por la consistencia azucarada que posee; en cambio otras frutas como fresas, moras, maracuyá y banano necesitan que se les agregue gelatina sin sabor para mantener firme la mezcla” (Ramírez, s.f.).

La espumilla se ha posicionado en la Sierra como uno de los **Espumilla** postres más consumidos a comparación de las otras regiones, “su fácil y rápida preparación permite que sea hecha en casa tantas veces como se desee” (El Telégrafo, 2023).

Comúnmente se lo acompaña con coco rallado, grageas (pequeñas bolitas dulces de colores) o pedacitos de fruta.

Antiguamente el batido de las claras se realizaba con las manos de una manera constante, con el paso de los años se ha optado por el uso de batidoras eléctricas para agilizar el método de preparación.



Frutitas

Las frutitas o frutas de mazapán son unos dulces que se preparan en el país, con un mayor consumo en la región Sierra. Para preparar este dulce se necesita azúcar

impalpable, leche en polvo, leche condensada, colorante vegetal y clavos de olor.

Su preparación es sencilla ya que únicamente se deben juntar los ingredientes, agregarles colorante, darle la forma y decorar con el clavo de olor. Su textura maleable la hacen ideal para formar un montón de formas, pero las tradicionales son la de frutas.

Este dulce se lo prepara en mayor cantidad durante las festividades religiosas como Navidad o Corpus Christi, se presenta de varias formas como pueden ser manzanas, peras, uvas, guineos, zanahorias, fresas, etc.



Ambato es una ciudad perteneciente a la provincia de Tungurahua, su producción de frutas de alta calidad ha hecho que esta ciudad sea muy reconocida, por esta razón es también se la llama la tierra de las flores y las frutas.

En un barrio de esta ciudad se elaboran helados que se han vuelto parte representativa de la ciudad, el barrio se llama **Helado de Ficoa** de ahí el nombre de los helados. Su particularidad es

Ficoa que se preparan netamente con las frutas que se producen en la zona (taxo, higo, mora, frutilla, arándano, naranja, etc.), la alta calidad de las frutas le confiere a este helado un color y sabor concentrado.

Los helados son preparados de manera artesanal, si bien su presentación varía (cono, paleta, vaso y paila), se ha vuelto un símbolo de la ciudad, muy consumido durante sus fiestas.



El tradicional helado de paila, uno de los postres más conocidos y consumidos en el Ecuador. “Ibarra es su lugar de origen, la capital de la provincia de Imbabura, con el paso del tiempo pasó de ser un postre regional a convertirse en uno nacional” (Ramírez, s.f.).

Para la preparación de este delicioso postre se debe contar **Helado de** con una batea de madera, paja, hielo picado (antiguamente **paila** traído junto con la paja del inactivo volcán Imbabura), sal en grano, una paila de bronce, un cucharón de madera y el jugo natural preparado a base de frutas o leche.

Si bien en la actualidad las técnicas y equipos usados para preparar un helado son mejores, no se compara con el sabor único que puede transmitir un helado de paila, por esta razón se debe impulsar a estos locales que buscan su sustento diario y a su vez reflejan la identidad propia de los ibarreños.

El helado de Salcedo es quizás uno de los postres más conocidos en todo el Ecuador, su nombre proviene de San Miguel de Salcedo ubicado en Cotopaxi. “Esta deliciosa golosina tiene su origen en uno de los conventos del lugar, en donde las religiosas, hace más de 60 años, ingeniaron la receta en forma espontánea” (Ministerio de Turismo, 2021). Su forma ancha abajo y en la punta delgada se debe a que en **Helado de** sus inicios dentro de los conventos y los hogares se lo

Salcedo preparaba en los tradicionales vasos de aluminio, de ahí su muy conocida forma.

En la actualidad existen una amplia variedad de sabores al igual que marcas que los producen, pero los tradicionales son el de cuatro sabores siempre colocados en el mismo orden (leche o crema, mora, naranjilla y taxo), este delicioso helado multicolor se dice que trata de representar las 4 regiones del Ecuador siendo la de leche la Sierra, la de mora la Costa, la de naranjilla la Amazonia y la de taxo Galápagos.

Su nombre proviene de su peculiar forma de huevo que se obtiene cuando la miel de panal toma una forma de óvalo por el maní y faltriquera se refiere a un pequeño bolso rectangular que cumplía la función de bolsillo.

Antiguamente eran consumidos por los campesinos, ya que en **Huevos de** sus largas horas de trabajo necesitaban un alimento que les **maní /** proporcione energía, este dulce al contener un fruto seco y **Huevos de** azúcar aportaba altos niveles de energía para poder cumplir **faltriquera** sus actividades durante todo el día.

Los ingredientes usados para preparar este dulce son maní y



panela, en ocasiones se los baña con un glaseado de azúcar impalpable y claras de huevo. Con el pasar de los años y la llegada de nuevos ingredientes esta preparación se modificó, cambiando su proceso de preparación y aspecto.

El maní es un fruto seco que se emplea dentro de la gastronomía ecuatoriana en varias preparaciones de sal y dulce, convirtiéndose en uno de los productos propios más apetecidos en lo que refiere a la industria alimentaria.

Maní

Los ingredientes empleados son pocos (maní, azúcar o **confitado** panela, agua y cocoa) pero el proceso de preparación es lo más complicado y demandante, ya que hay que tener práctica para poder confitar el maní. “La bola de maní es la más

tradicional forma de presentación. Es frecuente en algunos lugares de las provincias del Litoral” (Pozos, 2023).

El proceso de confitado tradicionalmente se lo hace en una paila moviéndolo continuamente hasta obtener el punto deseado, pero actualmente esta técnica se está perdiendo ya que con la industrialización se obtiene mayores cantidades a un menor costo esto ha provocado que muchos puestos tradicionales dejen de prepararlos.

Los alfeñiques o también conocidos como melcochas son dulces representativos de Baños de Agua Santa. “La elaboración de melcochas en Baños de Agua Santa es una tradición que viene de mucho tiempo atrás. De hecho, la técnica para su preparación, es un secreto que se transmite de padres a hijos” (Ministerio de Turismo, 2021).

El laborioso proceso inicia con la obtención del melado o miel espesa a partir de la panela. La miel se cocina a fuego lento sin revolver hasta que hierva **Melcocha** / y obtenga el punto de caramelización.

Una vez que

Alfeñique

está completamente caramelizada, se vierte lentamente toda la mezcla sobre una bandeja de

mármol o metal previamente engrasada con mantequilla o aceite de oliva (Ministerio de Turismo, 2021).

Una vez que la mezcla está fría, se la estira con las manos engrasadas hasta que el color se aclare y se forme una pasta más sólida, la cual empieza a ser



batida vigorosamente hasta obtener la consistencia ideal (Ministerio de Turismo, 2021).

Se denomina monjitas a un dulce que se prepara en la Sierra Sur del país, este dulce se consume durante las fiestas religiosas como es el caso del Corpus Christi. Su forma que se obtiene al aplastarla contra un tenedor simula el velo de una monja, de ahí su nombre.

Para preparar este dulce se necesita azúcar, nuez, leche, **Monjitas** azúcar impalpable y especias dulces. Lo que se debe hacer es cocinar todos los ingredientes excepto la nuez, hasta que tenga una textura de majar, posteriormente se deja enfriar. Cuando el manjar esté frío se puede manejar, se hace una bolita con una nuez en el centro y con ayuda de un tenedor se le da forma, finalmente se la deja secar. Antiguamente era muy común ver este dulce en puestos ambulantes, sin embargo, hoy en día se ha vuelto cada vez más difícil encontrarlos, siendo los vendedores de mayor edad los que continúan con la preparación de este dulce.



Las ollitas son un dulce tradicional de la región Sierra, elaborado principalmente para las fiestas del Corpus Christi, y su innovador nombre proviene de la forma que posee el producto, mismo que se asemeja a una olla de barro. Los ingredientes principales en la elaboración de las ollitas son harina, mantequilla, huevos, azúcar, jugo y ralladura de

Ollitas naranja. Para su elaboración se forma una masa con los ingredientes antes mencionados y luego se forman pequeñas bolas y se hace un agujero en el centro que posteriormente se rellena de mermelada de frutos rojos o guayaba. Este dulce es uno de los más vendidos durante las fiestas del Corpus Christi, debido a su textura suave y delicada y por su característico sabor dulce.



Un referente de dulce tradicional de la región Sierra son los pristiños, mismos que son una muestra de la influencia española que se dio hace muchos años atrás, “Estos dulces son el resultado de la fusión entre la herencia española y las raíces indígenas del Ecuador” (Zurita, 2023). La integración de

nuevas recetas y la adaptación de técnicas locales al igual que ingredientes autóctonos, han sido un valioso aporte para crear dulces que forman parte de las diferentes tradiciones de

Pristiños nuestro país.

“La masa es una mezcla de harina, levadura, vainilla, sal, agua, anís y panela, y se estira y corta en formas geométricas antes de sumergirlas en aceite caliente [...] se asemejan a la corona de espinas que usó Jesús en su camino al calvario” (Zurita, 2023).

Además, este dulce tradicional se puede acompañar con otros aditivos dulces como la miel de panela.



Pucañahuis o también conocido como caritas rosadas que nacen de la traducción del idioma quechua, son dulces tradicionales que representan a la Sierra ecuatoriana y son originarios de la ciudad de Cuenca.

Pucañahui

El distintivo de estas populares galletas cuencanas se da / gracias a su característico color rosa que las representa, el **Rosadas** cual se dice que se asemejan al color rosa de las mejillas de las cholitas cuencanas.

Los ingredientes con los que se elaboran las pucañahuis son obtenidos con facilidad dentro de la ciudad, ya que se emplea harina de maíz, huevos, licor de caña de azúcar y margarina o manteca.



Un dulce preparado a base de leche y mora, se lo consume en la Sierra ecuatoriana, cuenta con una textura un tanto chiclosa, la peculiaridad de este dulce es su presentación bicolor la cual se da al mezclar de la leche y mora.

Se prepara con leche, azúcar, harina de maíz, manteca, esencia de vainilla, pulpa de mora y especias dulces. Se llevan

Planchado todos los ingredientes a excepción de la mora a cocinar sin **s de leche** dejar de revolver hasta espesar, después se divide la mezcla **y mora** en dos partes, la primera se irá a un molde (tradicionalmente un molde de madera cuadrado) y la otra vuelve a cocción con

la pulpa. Cuando la mezcla que estaba en el molde se enfríe se coloca la mezcla de mora y se enfría.

Los planchados se comercializan comúnmente en el Corpus Christi, su sabor dulce y ácido lo han convertido en un dulce muy consumido por niños y adultos.

Las quesadillas son sin duda un dulce tradicional caracterizado por su delicada textura y sabor representativo de la Sierra



ecuatoriana. “Las quesadillas se elaboran en muchas ciudades de los Andes ecuatorianos, siendo quizá Quito y

Cuenca las urbes en dónde más tradicionales son” (Ministerio de Turismo, 2022).

Quesadilla “Las quesadillas están elaboradas con una masa hecha con huevo, harina, agua y un relleno de queso, huevos, azúcar y almidón de achira, el cual le da un toque muy especial a su sabor” (Ministerio de Turismo, 2022). El almidón de achira es



el ingrediente secreto que además del sabor, brinda la delicada textura a este dulce tradicional.

Las quesadillas al ser bocaditos pueden ser consumidos solos o también con acompañantes como helados que se complementan muy bien ante el paladar del comensal

Los quesitos son unos dulces preparados en la ciudad de Cuenca, a pesar de no contener queso en su preparación este dulce se lo denomina así por su color blanco y forma circular, **Quesitos** guardando una semejanza con los quesos.



Los ingredientes y el proceso de preparación son similares a las “monjitas”, con la ligera diferencia que la nuez es reemplazada con las hostias blancas dulces, para formarte dos hostias separadas por el relleno de manjar.

Actualmente este dulce se ha logrado expandir a varias partes del país, su sabor y fácil preparación han hecho que se comercialice y consuma en las diferentes fiestas del país.

Los quimbolitos son una especie de bizcochuelos preparados a base de harina de maíz, gozan de una gran popularidad en toda la Sierra ecuatoriana. En la preparación de este dulce se aplica la tradicional cocción en hoja de achira, la cocción en esta hoja hace que el sabor del quimbolito sea único.

Quimbolito “Tradicionalmente, su preparación se llevaba a cabo con harina de maíz. Sin embargo, en la actualidad, también se elaboran con harina de trigo, mantequilla, azúcar, harina, polvo de hornear, huevos, leche, anís, ralladura de naranja y pasas” (Primicias, 2024).

“El quimbolito, por su fino dulzor es idóneo para acompañar con café negro o con leche, chocolate y agüitas de vieja (como se denominan popularmente las infusiones). Por ello suele servirse como desayuno o tentempié a media tarde” (Univisión, 2018).



El roscón o también conocido como tortillas de viento es un dulce tradicionalmente elaborado en Quito, esta preparación es sin duda uno de los dulces que reflejan la historia innata de nuestro país, con técnicas y recetas que se han transmitido de generación en generación. “[El roscón] es uno de los productos más antiguos de la cocina andina, y ha estado presente en la

Roscón

cultura local desde la introducción del trigo” (Slow Food Foundation for Biodiversity, s.f.).

La masa se elabora principalmente con una mezcla de agua y harina, una vez horneada se agrega azúcar impalpable como decoración, esto nos da conocer la fácil elaboración que conlleva este dulce tradicional, más sin embargo nos demuestra la habilidad culinaria de los productores locales.

La rosca confitada es una preparación de gran importancia de la región Sierra, siendo en el Azuay la provincia con mayor expendio de este producto.

Rosca Este producto es hecho a base de harina de trigo, manteca de **enconfitado** chanco, huevos, azúcar, polvo de hornear, agua y sal y se a forma una masa que posteriormente se forma las roscas con la ayuda de una manga pastelera, obteniendo así una textura suave y un sabor dulce. Para la decoración se baña la rosca

con enconfitado elaborado con azúcar y limón, para brindar color se añade grajeas sobre el enconfitado antes que este seque por completo.

Las roscas enconfitadas se pueden encontrar en varios locales de dulces tradicionales, además es un producto de gran popularidad durante las fiestas del Corpus Christi.

La rosca lojana o también conocidos como roscón lojano es una representación de la influencia española y su adaptación a la gastronomía ecuatoriana principalmente en la región Sierra. Además, la receta original se prepara en horno de leña lo que demuestra el trabajo detrás de su preparación.

Los ingredientes utilizados para su elaboración son el agua, **Rosca** sal, azúcar, mantequilla o manteca, harina y huevos, todo es **lojana** mezclado hasta formar una masa que posteriormente se hornea y se deja enfriar. La característica principal es su cobertura blanca que se elabora con azúcar glas y se saboriza con limón o algún cítrico.

La rosca Lojana se expende principalmente en mercados locales y en tiendas de abacería, asimismo se puede encontrar durante fiestas familiares o comunitarias.



Los suspiros son de los dulces más apetecidos por los ecuatorianos, este delicioso dulce a base de merengue lo podemos encontrar en la mayoría de las provincias del Ecuador. Su textura crocante por fuera y chiclosa por dentro, que al primer mordisco se derrite en la boca, cautivan a cualquiera que los pruebe por primera vez.

Suspiros Su consumo es muy común en celebraciones como bautizos, bodas, graduaciones, etc., se lo hace como bocadito. La disponibilidad de ingredientes como el corto tiempo de cocción han hecho que se los prepare en los hogares y así se difunda por todo el país.

Este dulce es muy fácil de preparar y con ingredientes básicos como claras de huevo, azúcar, colorantes y saborizantes (limón, coco, vainilla, chicle, etc.). decorados a menudo con grajeas de colores.



Los turrónes son un dulce a base de miel y claras de huevo, los cuales se cocinan, amasan y porcionan en pequeños rectángulos, este dulce es muy consumido en la región andina, aunque cuenta con variaciones según la región donde se la preparé, está siempre tiene como base la miel.

Turrónes

Los ingredientes principales para la preparación del turrón son la miel, claras de huevo, obleas y frutos secos (nueces, almendras, nogal, sambo, etc.), este dulce al contener miel y frutos secos aportan energía, por esta razón se ha ido difundiendo alrededor del país.



Su distintivo color blanco hace que sea fácil de reconocer, este dulce se ha vuelto parte fundamental en las festividades de navidad ya que es cuando más se lo consume, sin embargo, su producción industrial ha provocado que los pequeños comerciantes opten por otros dulces, lo que ha provocado que poco a poco las técnicas tradicionales que se usaban para preparar este dulce se vayan perdiendo.

Nota: Esta información ha sido dispuesta, con base a la revisión de la literatura realizada por los autores.

1.1.3. Dulces tradicionales en la Amazonía


La Amazonía ecuatoriana a comparación de las cuatro regiones es la que posee mayor número de especies y ecosistemas que se reflejan tanto en su biodiversidad como en su cultura. La selva provee todos los ingredientes principales para la elaboración de muchos

platillos representativos de esta región y la preparación de dulces tradicionales no son la excepción, preparaciones como los buñuelos de yuca, postre de arazá, etc. Forman parte de la cultura local misma que se ha transmitido por generaciones hasta ser parte integral de la cultura culinaria de la amazonia ecuatoriana.

El clima tropical con fuertes lluvias y alta humedad hacen que la región amazónica presente una amplia variedad en flora y fauna, además de poseer productos como la yuca, naranjilla, arazá, cacao y palma que contribuyen directamente a los ingresos económicos de las comunidades y son utilizados en la creación de los dulces.

Otra forma de sustento para la región es el alto nivel turístico debido a las diversas comunidades como los Waoranis, Kichwas y Shuar, mismos que aún conservan su propia cultura, lengua y estilos de vida. Estas comunidades se caracterizan por defender su estilo de vida tradicional y oponerse a las influencias modernas, manteniendo sus costumbres en base a una relación entre la naturaleza y una economía de subsistencia.

Tabla 3. *Dulces tradicionales de la región Amazónica*

Nombre	Definición	Foto
Buñuelos de yuca	<p>Los buñuelos de yuca representan la tradición de Macas en Morona Santiago, esta exquisita preparación está elaborada a base de un ingrediente que se encuentra en abundancia en la Amazonía ecuatoriana, la yuca.</p> <p>El origen de los buñuelos se remonta a tiempos del Imperio Romano, época en la cual los habitantes de la antigua Roma, tenían entre sus costumbres preparar un postre hecho a base de harina de trigo, el cual se moldeaba con los puños de las manos, de allí el nombre “puñuelo” que luego se convertiría en “buñuelo” (Ministerio de turismo, 2022).</p> <p>El buñuelo de yuca es una demostración de la aceptación de influencias de varias culturas y la adaptación con ingredientes propios de la zona. “Esta receta se extendió en todo el Mediterráneo y en España. Llegó a América durante la conquista y se convirtió en uno de los postres más apetecidos...” (Ministerio de Turismo, 2022).</p>	

Postre de arazá

Como muestra de la riqueza en productos de la amazonia, surge el postre de arazá, el ingrediente principal es la pulpa de este fruto de arazá que se cultiva originalmente en la Amazonía occidental, y para preparar el postre se mezcla con leche, azúcar, leche condensada, vainilla y gelatina, dando realce a los productos locales que ofrece la selva amazónica. Al ser un fruto escaso es consumido solamente por locales y visitantes, por ende, es un fruto que se consume solamente en zonas de la Amazonía ecuatoriana en preparaciones sencillas, siendo el postre de arazá un representativo único de la zona. Además, el fruto presenta características que lo distinguen, como su sabor ácido y su olor intenso así mismo de sus propiedades medicinales que aporta su consumo.



Nota: Esta información ha sido dispuesta, con base a la revisión de la literatura realizada por los autores.


1.1.4. Dulces tradicionales en Galápagos

Hablar de biodiversidad y riquezas naturales hace referencia a Galápagos, cuya ubicación y clima hacen de esta región un lugar con gran variedad de productos, estos son sumamente necesarios para la elaboración de los dulces tradicionales en esta zona.

La región Insular presenta un clima subtropical con temperaturas cálidas y frías según la época del año. Esto permite que se dé la producción y cultivo de varios productos como tomates, cebollas, frutillas, piñas, yuca, y papa que sirven para consumo local y preparaciones más elaboradas como algunos dulces tradicionales y platos típicos de la región. Otro producto de gran importancia es el café de Galápagos, mismo que posee certificación de denominación de origen al ser el único café en el mundo en ser cultivado en suelo volcánico, lo que aporta un valor agregado a esta región.

A lo largo de la historia, las islas Galápagos han presentado influencias de varias culturas como la influencia europea que se dio desde su descubrimiento e influencia de etnias ecuatorianas. Como resultado del encuentro de estas culturas se dió la fusión de cocinas, teniendo como resultado la adaptación de técnicas tradicionales españolas e indígenas con productos locales, algunos de los dulces tradicionales que nacieron de esta fusión son:

Tabla 4. Dulces tradicionales de la región Insular

Nombre	Definición	Foto
Dulce de huevos de Galápagos	<p>El dulce de café elaborado en la región Insular posee un distintivo único, pues es elaborado con café de Galápagos que posee denominación de origen, al ser este su ingrediente principal, hace que este dulce obtenga un valor agregado y sea de interés para los turistas nacionales y extranjeros.</p> <p>Este dulce de consistencia granulada y de color melado se elaboraba con las yemas de huevo de galápagos y azúcar, para su preparación se partía de almíbar al cual se le añadía lentamente las claras de huevo y se mantenía en cocción a fuego lento hasta obtener una consistencia espesa.</p> <p>A pesar de no tener documentos de esta receta regional, se puede encontrar preparaciones similares en Venezuela y Colombia, donde se prepara dulce de huevo de tortuga, con la diferencia de que se añaden especias a la preparación.</p>	
Dulce de café	<p>La geografía de Galápagos hace que la producción y crecimiento de la tuna sea de gran importancia en las islas, dando como resultado el ingrediente principal para la elaboración del dulce de tuna.</p> <p>En cuanto a información sobre la preparación de este dulce, actualmente no cuenta con una documentación científica que proteja su elaboración, poniendo en riesgo su subsistencia con el pasar de los años. Los ingredientes para este dulce son el azúcar, leche, y el café de Galápagos, este último es el que aporta a la preparación el sabor dulce y acaramelado, además de su potente aroma con toques de tabaco. La presentación es en textura de manjar con un color oscuro</p>	
	<p>El dulce de huevos de Galápagos fue un dulce que se solía encontrar en la región insular del Ecuador, sin embargo, este dulce no se encuentra documentado de orden científico ni se ha realizado un registro de esta preparación, por esta razón se tiene como consecuencia su actual desaparición y desconocimiento.</p>	

Los ingredientes para preparar este dulce son el fruto de la tuna, agua y azúcar. Para ello se lleva a cocción los ingredientes hasta obtener una textura de

Dulce de tuna mermelada que se suele servir sola o acompañada de

queso o nata.

El dulce de tuna actualmente no cuenta con

en la región insular, por ende, se corre el riesgo de su desconocimiento, progresiva desaparición y pérdida de identidad culinaria. Sin embargo, se pueden encontrar preparaciones similares en México y en otros países de Latinoamérica.



Mermelada de pétalos de rosas

Como manera de promover los ingredientes que se dan en las islas galápagos se elabora la mermelada de pétalos de rosas, además este dulce representa las nuevas tendencias que han surgido como forma

documentos científicos que respalden su elaboración

del máximo aprovechamiento de los productos y las influencias de turistas que visitan el lugar.

Los ingredientes para la creación de este dulce tradicional son los pétalos de rosas, azúcar y limón, y como método para intensificar el sabor y olor de la mermelada se añade agua o esencia de rosas. En ocasiones se agrega colorante alimenticio con el fin de aportar un color intenso y llamativo.

Al igual que muchas preparaciones de la región insular, el dulce de rosas no presenta documentación científica, sin embargo, debido a las nuevas tendencias y aumento del turismo, este dulce se ha impulsado y dado a conocer mediante su expendio en hoteles y restaurantes de la región.



La papaya “es una fruta blanda, jugosa, de color verde amarillento, el cual al madurar cambia a color anaranjado y cuenta con numerosas semillas de color negro” (Agricultura Veracruz, 2020). Originaria de las zonas tropicales de Centroamérica, esta fruta ha llegado a las islas Galápagos, donde se produce y consume.

Dulce de

En las islas se prepara un dulce a base de esta fruta,



papaya llamado dulce de papaya, Al igual que varios dulces de esta región no se encuentra una documentación científica clara que demuestre su proceso y técnicas de preparación. Los ingredientes usados para preparar este dulce son papaya madura, panela y agua. Se debe cocinar hasta que tenga un color oscuro brillante, es consumido comúnmente con pan o galletas.

Nota: Esta información ha sido dispuesta, con base a la revisión de la literatura realizada por los autores.

1.2. Técnicas tradicionales

Los dulces tradicionales representan un rescate de las tradiciones y costumbres de los antepasados, mediante técnicas, ingredientes y formas de elaboración. Para ello se define a las técnicas tradicionales como “Las técnicas tradicionales, son las técnicas que se practican desde tiempos ancestrales y que se siguen utilizando hasta la actualidad en algunas comunidades” (Nueva Escuela Mexicana, 2022).

Cada técnica tiene su proceso diferenciador que brinda propiedades organolépticas únicas que buscan mejorar la preparación y/o presentación del dulce. Además, representan un atractivo turístico que a diferencia de técnicas industrializadas estas fomentan el interés, ya que las personas en algunos casos pueden interactuar con quienes preparan los dulces, aportando así un valor añadido a la experiencia que busca el visitante.

Ecuador debido a las influencias de otras culturas ha sufrido un proceso de adaptación lo cual ha conllevado a una evolución cultural, que en la actualidad se manifiesta con la amplia diversidad que se encuentra arraigada en el país, que a su vez han influenciado en varios ámbitos, uno de los más importantes es el gastronómico.

Algunas de las técnicas tradicionales más utilizadas en la preparación de los dulces son:

1.2.1. Cocción en horno de leña

Desde la antigüedad la creación del horno de leña ha aportado una gran distinción en las diferentes preparaciones de la cocina ecuatoriana y se ha caracterizado por dar mayor sabor y mantenerlo saludable de los alimentos. “Dicen que los alimentos saben mejor si se cocinan en hornos de leña” (El Diario, 2014).

Esta técnica tradicional es utilizada también en la elaboración de los dulces tradicionales en las diferentes regiones del país. Las variadas propiedades organolépticas que brinda el horno de leña a los productos son muy notables, ya que aportan aromas y sabores a ahumado y su cocción en estos hornos es más prolija, es muy difícil conseguir resultados similares en otras técnicas de cocción.

El uso de horno de leña ayuda a preservar las técnicas y recetas tradicionales en la cocina ecuatoriana, esta técnica de cocción se ha transmitido por generaciones y resalta un aspecto importante en la identidad culinaria del país.

1.2.2. Cocción lenta

La cocción lenta es una técnica ancestral utilizada en la preparación de un gran número de dulces tradicionales, esta técnica se ha utilizado en las diferentes regiones del Ecuador en dulces representativos como las melcochas de la región Sierra, alfajores de camote y natilla de la región Costa, el dulce de guayaba de la región Oriente y la mermelada de rosas en la región Insular.

Esta técnica consiste en llevar a cocción un alimento en fuego lento por largos periodos de tiempo, que aporta sabores intensos y texturas suaves a los dulces.

La cocción lenta se ha utilizado desde la antigüedad, sin embargo, se ha intensificado gracias al avance tecnológico y la creación de varios equipos que ayudan con la aplicación de esta técnica.

1.2.3. Cocción en envuelto de hojas

El método de cocción en envueltos de hojas era una técnica muy común utilizada por los pueblos prehispánicos, ya sea por la abundancia o la fácil obtención de las hojas. Se pueden usar diferentes tipos de hojas según la zona, las más comunes son la del maíz, la achira, plátano y bijao.

Esta técnica consiste en envolver un alimento con las hojas y mediante el vapor, fuego directo (brasa) o indirecto el alimento se cocina. Así se vuelve apto para el consumo y obtiene propiedades como un mejor sabor y textura.

Esta técnica se ha mantenido a lo largo de los años en el país. Algunos ejemplos de dulces en los cuales se emplea este método tradicional de cocción son el tambor de yuca y el quimbolito.

1.2.4. Cocción en olla de barro

La cocción en olla de barro es una técnica culinaria que se ha utilizado por generaciones y sin duda alguna forma parte de la gastronomía ecuatoriana, tanto en la preparación de platos típicos como en la elaboración de dulces tradicionales.

Entre las ventajas que aporta la cocción en ollas de barro, además del sabor único, es que la cocción se da uniformemente ya que el calor se distribuye por toda la superficie de la olla, a su vez debido a la alta porosidad del barro permite que los dulces conserven su humedad para así lograr obtener productos con texturas y sabores adecuados.

Las ollas de barro forman parte de la historia de nuestros antepasados y están ligadas al cuidado medioambiental, “las cazuelas de barro son ecológicas, se fabrican con materiales principalmente tierra y arcilla- y mediante técnicas sostenibles y respetuosas con el medio ambiente. Están muy ligadas a la tradición artesanal” (El Mundo, 2022).

1.2.5. Maceración

“La maceración es un proceso de elaboración que consiste en sumergir nuestros ingredientes en alcohol y dejarlos reposar durante un tiempo determinado para unir sus sabores” (Tramuntana, 2021).

El macerado es una técnica que se ha utilizado a lo largo de la historia debido a las propiedades que aportan a las preparaciones, como el sabor concentrado y olor intenso que se obtiene después del proceso de maceración y que posteriormente se utiliza en la preparación de los dulces tradicionales.

Esta es una técnica tradicionalmente utilizada en la elaboración del caramelo de mistela de la ciudad de Quito en la región Sierra, y a pesar de que este dulce tradicional está en peligro de desaparecer, la técnica de maceración se ha mantenido gracias a la elaboración de bebidas como la mistela.

1.2.6. Fritura

“La fritura es un proceso culinario que consiste en introducir un alimento en un baño de aceite o grasa caliente a temperaturas elevadas (150-200° C), donde el aceite actúa de transmisor del calor produciendo un calentamiento rápido y uniforme del producto” (Yagüe & Rodríguez, 2005).

Esta es una técnica que refleja la influencia de otros países. “El consumo de alimentos fritos es una práctica que se realiza desde la antigüedad, especialmente en los países mediterráneos” (Yagüe & Rodríguez, 2005). Esta técnica ha trascendido los años y las culturas de varios países.

En la producción de los dulces tradicionales de Ecuador podemos apreciar esta técnica en la preparación de buñuelos y pristiños de la región Sierra y los buñuelos de yuca de la región Amazónica.

1.2.7. Estirado

Esta es una técnica muy aplicada dentro de la confitería, se trata de extender la mayor cantidad de veces una mezcla dulce, para así mejorar sus propiedades en textura, color y brillo.

Antiguamente se realizaba este proceso de forma manual, en la actualidad con la llegada de equipos modernos como es el caso de las máquinas estiradoras de caramelo este proceso ha ido evolucionado.

Esta técnica se usa en la preparación de la melcocha donde una persona estira la mezcla con la ayuda de un “Horcón” (gancho de madera de guayaba), lo que hace que este dulce se vuelva más claro, se suavice y tome una consistencia un tanto chiclosa.

1.2.8. Garapiñado / Confitado

“Bañar [un alimento, especialmente frutos secos] en un almíbar que forma grumos al solidificarse” (Real Academia Española [RAE], s.f.). Esta técnica hace que con el movimiento se obtenga una cobertura dulce, brillante y crujiente alrededor del fruto seco.

En la actualidad existen máquinas que desempeñan esta función en las industrias ideales para preparar grandes cantidades. Antiguamente este proceso se realizaba con ayuda de una paila de cobre para formar la cobertura, dentro del país existen pocos lugares que aún usan esta técnica tradicional.

Dentro de la producción tradicional de dulces esta técnica se aplica en los maníes confitados o garapiñados, la caca de perro y las colaciones que se comercializan alrededor de todo el país.

1.2.9. Tostado

El tostado es una técnica que consiste en “cocinar o dorar un alimento exponiéndolo a una fuente de calor directo, intenso y sin grasa hasta que obtenga un color pardo, caramelo o negro por la caramelización de su exterior” (Ortega, s.f.)

Mediante la aplicación del tostado, los frutos secos adquieren un llamativo color además de potenciar sus sabores. Esta técnica se puede realizar con distintos utensilios como sartén, tostador y horno o en elementos que brinden una potente fuente de calor.

Dentro de las recetas regionales, podemos encontrar esta práctica en dulces tradicionales como el maní confitado y la caca de perro representativos de la Sierra, asimismo se puede encontrar frutos secos que se someten al tostado y que son vendidos en tiendas locales o que se ofrecen como snack en varias regiones del país.

1.3. Variaciones regionales en las recetas

Los dulces tradicionales pueden sufrir ligeros cambios debido a varios factores como el clima, ingredientes locales, región donde estos sean preparados, la implementación de técnicas o equipos modernos, etc. Estos tipos de variaciones pueden enriquecer la diversidad de estos dulces y mantener una continua evolución que contribuyen a la riqueza culinaria de Ecuador.

Cada región está influenciada por el estilo de vida y tradiciones de su gente, mismas que son transmitidas y se ven reflejadas en sus preparaciones. Esto refleja que, a pesar de estar en un mismo país, cada región es diferente y posee cualidades que las distinguen entre sí.

Desde el uso de vasijas de barro en la Sierra hasta la cocción lenta en la Costa e incluso la preparación en hornos de leña en todo el país hacen que las variaciones tanto en técnicas como en ingredientes sean distintivas de cada región, y a pesar de que muchas regiones comparten la elaboración de los mismos dulces tradicionales, estos presentan distintivos que los hacen únicos ante el paladar del comensal.

Algunos dulces que tienen una variación notable en cuanto a su técnica de preparación, presentación o ingredientes son:

- **Amor con hambre:** Otra variable que se presenta en los dulces tradicionales entre regiones es el nombre con el que se los conoce, en la Sierra a esta galleta se la conoce como amor con hambre, mientras que en la Costa es llamada como cachetada. Esto es debido a que su forma y grosor varían, en la Sierra se prepara con una textura quebradiza y son anchas, mientras que en la costa tienen una textura crocante y son galletas planas, de ahí proviene su nombre.

- **Buñuelos:** Elaborados principalmente en la Sierra ecuatoriana, los buñuelos mantienen la esencia de las recetas tradicionales, sin embargo, debido a factores como la disponibilidad de ingredientes, e influencias culturales estas recetas pueden cambiar. En la Sierra los buñuelos se elaboran con harina de trigo o maíz, mientras que en la región amazónica el ingrediente principal y distintivo es la yuca. En cuanto a los acompañantes en la Sierra se sirve mayormente con miel mientras que en la Amazonía se utiliza dulce o mermelada de guayaba.
- **Huevos de faltriquera:** La variación de este dulce se ha dado en la misma región Sierra, añadiendo algunos ingredientes, como yemas de huevo, leche en polvo, azúcar impalpable, agua y azúcar. Se cocina todo junto hasta obtener una masa para formar bolitas que se cubren con azúcar impalpable y se envuelven en papel de seda, teniendo una presentación completamente diferente a la original. Actualmente podemos encontrar estas dos versiones en los puestos de venta de dulces y se ha expandido a otras regiones como la Costa donde se han popularizado teniendo un cambio en su nombre, pasando a ser conocidos como huevos mollos.
- **Melcocha:** Si bien esta preparación es tradicional de Baños de Agua Santa en la región Sierra, debido a su popularidad se ha expandido a varias regiones del país, estas variaciones se dan de acuerdo al lugar en las que se preparen, entre las variaciones podemos destacar el incluir otros ingredientes dependiendo de la zona y su disposición, como por ejemplo añadir maní, ajonjolí o incluso ralladura de cítricos, asimismo se puede encontrar en presentaciones de barras o circulares.
- **Membrillo / Dulce de guayaba:** En cuanto a la presentación de este dulce puede variar de acuerdo a la región en la que se prepare, en la apariencia de la Sierra este dulce se muestra con una textura firme y una consistencia un tanto chiclosa, se vende en un envase de madera o cortado en cubos y envuelto en un plástico. Mientras que en la zona de la Amazonia este dulce se consume mayormente como una mermelada, con una textura untuosa y muchas veces utilizada en el relleno de los buñuelos de yuca.
- **Mermeladas y dulces:** Si bien los dulces y mermeladas son elaboradas con el mismo proceso, los ingredientes estrellas varían de acuerdo a la región y localidad en las que se prepara. Como ejemplo tenemos el dulce de guineo en la Costa, el dulce de higos en la Sierra, el postre de arazá en la Amazonía y el dulce de tuna en la región insular.

Estas preparaciones representan la diversidad de ingredientes que posee cada región y la adaptación de estos en sus medios.

- **Turrón:** Aunque la preparación de este dulce sigue el mismo proceso entre las regiones, lo que lo diferencia son los tipos de frutos secos o semillas que usan como relleno, en la Costa es más común el uso de la nuez y almendras, mientras que en la Sierra se emplean la pepa de sambo y el nogal. Los productos que están al alcance o se producen en la zona son comúnmente empleados, lo que genera variantes y la gran diversidad de un mismo producto.

Entonces, la información anteriormente mencionada evidencia la influencia significativa que tiene el Ecuador con su variedad de dulces tradicionales que se elaboran. La preparación de dulces se ha convertido en el sustento diario de varias familias, ya que se ve involucrada una red de actores en la cadena de producción, distribución y consumo. Estos actores son importantes ya que entre ellos se dan transacciones que aportan a que se dé la activación de la economía tanto a nivel local como nacional.

Los productos autóctonos entre las diferentes regiones, las técnicas, e incluso el ingenio de los pobladores han aportado para crear dulces que se han convertido en portadores de historia, tradiciones y valores a lo largo de los años, y ha llegado a estar estrechamente vinculado a actividades sociales importantes como las festividades populares y religiosas del país, que ha aportado un significado intrínseco en la identidad cultural y la práctica social.

CAPÍTULO 2

2.1. Las fiestas populares del Ecuador y los dulces tradicionales.

Ecuador es un país que posee gran diversidad dentro de sus expresiones culturales, siendo las fiestas populares un pilar fundamental en esta expresión, pues “Uno de los componentes más importantes de la cultura no material de los pueblos es aquel que tiene que ver con sus fiestas y celebraciones” (Encalada, 2005, p.13). Estos componentes son parte representativa de la identidad ecuatoriana y se encuentran fijados de forma intrínseca en las diferentes culturas, pueblos, etnias o grupos sociales. Estas festividades tienen presencia en varias fechas del año. Lo que demuestra que las festividades son actos ya establecidos en la forma de vida de las y los ecuatorianos.

Las fiestas populares son un referente de todas las tradiciones, costumbres y estilos de vida que representan a dicha comunidad o región, logrando así un sentido e importancia innata.

Alrededor del mundo las formas de festejo, disfrute y maneras de demostrar las costumbres son evidenciadas durante las fiestas tradicionales propias de cada país. “Las fiestas populares tradicionales, son una muestra característica de la cultura y por ende de la identidad cultural. Constituyen un suceso de obligada mirada en el tiempo, una visión integral como catalizadora de las expresiones identitarias” (Ramírez, 2015).

En cada fiesta popular existe la transmisión de tradiciones, saberes y arte, ya sea en forma de música, cánticos, bailes, trajes típicos y gastronómicos, siendo así una exuberante expresión cultural, mediante la cual los personajes locales y los visitantes disfrutan de estas manifestaciones culturales mediante la comida y el disfrute.

En las fiestas populares tienden a concurrir un variado y numeroso conjunto de manifestaciones de la cultura popular. La gastronomía es un elemento básico pues es muy difícil pensar en este tipo de regocijo colectivo sin la comida y la bebida, las mismas que suelen ser propias de los lugares de la celebración, con el correspondiente esmero de los que están a cargo de la fiesta y los vendedores, para preparar los platos y bocados típicos de la mejor manera posible (Encalada, 2005, p.10).

Durante muchos años en el mundo las celebraciones de fiestas tradicionales han tenido una fuerte presencia, donde se destaca la identidad y costumbres de cada sociedad, que incluso se llega a identificar el país con el solo hecho de nombrar la fiesta tradicional que se celebra, como ejemplos están el carnaval de Río de Janeiro celebrado en Brasil, el día de los muertos en México y el año nuevo chino celebrado en China. Todas estas festividades reflejan la relación y fuerte conexión que se da entre las fiestas populares y los lugares de celebración.

En Ecuador la celebración de varias festividades tradicionales poseen un valor importante en la representación y preservación cultural como patrimonial que le otorgan al país y a las diferentes regiones un sentido de pertenencia, pues reflejan las raíces históricas y culturales de cada localidad, de la misma manera estos actos sociales son de gran interés para nacionales y extranjeros que buscan conocer y celebrar las fiestas tradicionales del Ecuador, como es el caso del Pase del Niño Viajero en el cual se da el turismo masivo que permite la activación económica del país.

Es tanto el valor que posee el cuidado y preservación del patrimonio cultural inmaterial como las fiestas tradicionales y la gastronomía festiva, que se han creado organismos y guías que tienen como objetivo salvaguardar los temas relacionados a la identidad cultural e historia del país. Un ejemplo de esto es la guía metodológica para la salvaguardia del Patrimonio Cultural

Inmaterial creada por el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural de Ecuador en el año 2013, con el fin de contribuir a alcanzar el objetivo contempla varias normativas y directrices como:

- En el ámbito internacional: la Convención para Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial en el año 2003 añadió un documento con carácter jurídico internacional que consta de 40 artículos que buscan promover y salvaguardar el patrimonio inmaterial, mismo que entró en vigor en Ecuador en el año 2008, asimismo por parte de la Unesco surgió el Centro Regional para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de América Latina (CRESPIAL) del cuál Ecuador forma parte.
- En el ámbito nacional: se crearon organismos como el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC), el Ministerio de Cultura y el Ministerio Coordinador de Patrimonio, todos estos buscan restaurar, conservar y promocionar el patrimonio cultural del país mediante diferentes actividades como la implementación de proyectos que fomenten la investigación de saberes tradicionales, declaratorias, campañas de concientización ciudadana sobre la valoración del patrimonio cultural material e inmaterial, programas de rescate y puesta en valor del patrimonio cultural, entre otros.

En varias celebraciones existen dulces que se consumen, ya sea porque se ha preparado para conmemorar dicha festividad o porque se ha vuelto común el consumo durante esas fechas, pues se considera tradición el servir preparaciones de dulce al finalizar la comida, o incluso son utilizados como signo de agasajo y regalo. Muchas veces las comunidades son los principales actores para que estos dulces se difundan durante las fiestas.

Al hablar de comunidades locales, se hace referencia a todas las personas que conviven y comparten una misma zona geográfica, estas pueden ser parroquias, pueblos o cantones, estas comunidades tienen un sentido de pertenencia, similitud y apoyo. Muchas veces desempeñan un papel importante en el apoyo y desarrollo de actividades comunitarias y eventos culturales como son el caso de las fiestas tradicionales. Es así que en el contexto de las festividades y su relación con los dulces las comunidades locales serán responsables de transmitir elementos variados para fortalecer la promoción del turismo del mismo modo se promueva la identidad y cultura gastronómica, y en varias ocasiones se conviertan en un medio de vida de muchas familias.

2.2. Identificación de las fiestas populares y sus dulces

A lo largo del año en todas las regiones del Ecuador se realizan festividades que poseen diferentes significados y se atribuyen a varios orígenes, mismas que se caracterizan por ser

de tipo religioso como las fiestas en honor a Santos, histórico como las fiestas de independencia, cultural como la fiesta de las flores y frutas, y estacional como el Inti Raymi. Estas festividades ya forman parte del estilo de vida y costumbres de los pueblos, pues son una contribución de gran importancia de la identidad y cultura del país, reflejando la forma de interacción y entendimiento entre las comunidades y grupos étnicos de Ecuador, además de reflejar el disfrute y la forma de celebración de los ecuatorianos.

Las fiestas populares, las expresiones y conocimientos gastronómicos forman parte de las categorías dentro del patrimonio inmaterial de Ecuador, por ende, se ve reflejado la gran importancia que radica detrás de estos temas, en dónde los actos festivos y la gastronomía se unen para dar un valor neto y brindar una experiencia memorable a todo aquel que visite las regiones durante sus actos sociales, dónde el comer y el disfrute son base de las fiestas. Entre las principales festividades del Ecuador se encuentran:

Tabla 5. Fiestas en todo el Ecuador

Nombre	Mes	Provincia	Descripción
Año Viejo	Diciembre	Todo el país	<p>La fiesta de Año viejo o fin de año se celebra cada 31 de diciembre, en todas las regiones del país como forma de despedir el año saliente y recibir con buenas energías el año nuevo. Entre las tradiciones y creencias que se llevan a cabo durante estas fechas está el quemado de muñecos o monigotes, los disfraces de viudas y recibir el año entrante</p> <p>con bailes y vestimentas de colores brillantes, una forma de representar un año lleno de alegrías y buenos augurios. Este festejo también se ve como un ritual de purificación y renovación al finalizar el año, además de representar un gran ingreso económico para los artesanos y pequeños productores de dulces tradicionales ofertados en estas fiestas como los buñuelos, colaciones, turrone, dulces y mermeladas representativas de cada región, pues es costumbre recibir el año comiendo y disfrutando en familia.</p> <p>El Carnaval es una celebración colorida y alegre que se celebra entre los meses de febrero y marzo en todas las regiones del país. Es tradicional celebrar con espuma carnavalera, agua, maicena e incluso colorantes, sin</p>

Carnaval **Febrero y**
Marzo **Todo el país**

embargo, cada región posee características festivas que los hacen únicos, como es el caso de Cañar, en donde se juega Carnaval hasta por 15 días o en Loja que se da la duración de hasta un mes. Otras costumbres carnavales de Ecuador es la elección del Taita carnaval o juegos populares dependiendo de la región, asimismo la gastronomía está muy presente, pues es habitual consumir durante estas fechas dulces tradicionales como el dulce de higos, dulce de pechiche y dulces de frutas dependiendo de la región como durazno, níspero, etc.

Como muestra de la importancia religiosa en Ecuador nace la celebración del Corpus Christi, celebrada en todo el Ecuador, pero destacada principalmente en la Región Sierra siendo la provincia del Azuay (ciudad de Cuenca) y la provincia del Cotopaxi (cantón Pujilí) los lugares en los que esta celebración se encuentra mayormente arraigada, tanto que se considera como Patrimonio Cultural Intangible de la Nación. El Corpus Christi es una de las fiestas religiosas con fecha móvil, en la cual los fieles realizan grandes procesiones con imágenes de la iglesia en conmemoración de la

Corpus
Christi **Fecha movable** **Todo el país**

Eucaristía, asimismo es de gran importancia la exposición y venta de artesanías y dulces tradicionales como las quesadillas, turrónes, suspiros, pucañahuis, caca de perro, frutas, quesitos, monjas, melcochas, entre otros. Se dice que el significado de los dulces representa la dulzura que el Señor tiene con sus fieles. “Actualmente la elaboración y venta de dulces de corpus, se ha vuelto fuente de negocios familiares, no es necesario esperar hasta el Septenario para poder saborearlos en distintos lugares de la ciudad” (Jaramillo, 2015). lo que refleja la importancia de los dulces del corpus para su gente.

El día de los difuntos es una festividad que se celebra cada 2 de noviembre a nivel nacional, en esta fiesta se conmemora a los seres queridos que han fallecido. En cada región del país se celebra de forma diferente, teniendo distintas tradiciones. En algunas zonas del país se realizan distintas actividades como oraciones, cantos, juegos, las personas se

Día de Difuntos	Noviembre	Todo el país	<p>reúnen y comparten alimentos, decoran con ofrendas las tumbas, etc. Esta celebración es la mezcla entre la cultura indígena y la religión católica, traída al país por los españoles.</p> <p>En estas fechas es muy común el consumo de la colada morada, guaguas de pan y roscones, y se da la comercialización de estos alimentos tradicionales, aunque también entre las familias se reúnen en los hogares para prepararlos.</p>
Fiesta de la Candelaria	Febrero	Región Costa y Sierra	<p>La fiesta de origen religioso celebrada en honor a la Virgen Candelaria se da cada 2 de febrero en varias ciudades de Ecuador, siendo mayormente popular en la región Costa y Sierra. Esta fiesta tradicional es de origen español y posteriormente se adaptó a la cultura ecuatoriana en donde Candelaria hace referencia a luz santa y se celebra con novenas, rezos, procesiones, cantos, presentaciones musicales, actividades deportivas, y bailes populares. Durante el desarrollo de la fiesta de la Candelaria el anfitrión del evento o el sacerdote sirve diversos platillos y dulces típicos como galletas en la Costa, y caramelos de mistela en la Sierra, además se brinda dulces y mermeladas de productos dependiendo de la región.</p>
Fiesta de reyes	Enero	Todo el país	<p>La fiesta de reyes magos, considerada una celebración cultural en Ecuador, se celebra cada 6 de enero y nace a partir de la evangelización por parte de los españoles a los ecuatorianos. Es una celebración que se da en varias ciudades de Ecuador como Cuenca, Salinas de Bolívar, Riobamba, Montecristi y Quito. “A esta fiesta asisten devotos de todas partes del país y el exterior. Fieles con vestimenta de payasos, danzantes, diablos, curiquingues demuestran su fe a la imagen, en más de 300 grupos que incluso llegan de otras provincias” (La Hora, 2024). Asimismo, se realizan comparsas, desfiles, teatros y procesiones. En cuanto a preparaciones, es tradición el consumo del roscón de reyes, sin embargo, en muchas localidades se preparan roscones o roscas como un sustituto.</p> <p>La celebración en honor a los Santos y Santas se da en diferentes regiones del Ecuador, y nacen de la importancia cultural y religiosa. Algunos de las fiestas de Santos y Santas son: En honor a San Lucas el 19 y 23 de octubre (Cuenca), fiesta del Patrón Santiago el 25 de julio cada dos años (Gualaceo), fiesta en honor a San Miguel en septiembre (Paute), las Barbas de San Pedro el 29 de junio (varias</p>

Fiesta de Santos y Santos **Todo el año** **Todo el país** comunidades de Azuay), fiesta de San Jacinto de Yaguachi el 10 de agosto (Cañar), San Luis el 24 de agosto (Alausí), San Lorenzo el 10 de agosto (Latacunga), San Agustín el 25 de agosto (Pujilí), Santa Rosa de Lima el 30 de agosto (Santa Rosa), San Vicente el mes de mayo (San Lorenzo), San Martín de Porres el 3 de noviembre (Eloy Alfaro), y San Jacinto el 16 de agosto (Guayas). Durante las celebraciones es popular el consumo de dulces tradicionales, mismos que dependen de la región en la que se realizan y los ingredientes con lo que cuentan.

Todo el país La Navidad es una celebración religiosa y cultural que se realiza cada 25 de diciembre en todas las regiones del Ecuador, y nace desde la llegada de los españoles quienes trajeron consigo esta festividad que posteriormente se adaptó a la cultura ecuatoriana. Es costumbre celebrar con las familias, con cantos de villancicos, intercambio de regalos, la misa del gallo, la elaboración del pesebre, el pase del niño y la preparación de recetas y dulces tradicionales siendo las más populares los turrones, buñuelos, pristiños y quimbolitos que le brindan a la fiesta un toque dulce. Todas estas tradiciones hacen que la navidad sea una fiesta de unión y reencuentro con las familias.

Navidad **Diciembre**

Semana Santa **Fecha movable** **Todo el país** La Semana Santa es una celebración que se realiza en todo el mundo y que debido a la religión se encuentra fuertemente arraigada a la población ecuatoriana. Se celebra 40 días después del miércoles de ceniza. Entre las tradiciones que los creyentes realizan durante la Semana Santa en Ecuador

está las grandes procesiones, la costumbre del llavero (un sacerdote vela y cuida toda la noche el sagrario durante el jueves santo), visita a las siete iglesias, asistir a la misa del gallo, ayuno hasta el mediodía y el consumo de la fanesca o doce comidas. Entre las prohibiciones está evitar el consumo de carne y realizar actividades y trabajos ruidosos que se consideren pesados. En dulces tradicionales en Semana Santa se consume dulce de higos, pristiños, colaciones y dulce de zapallo, pues se consideran alimentos permitidos durante la fecha.

Nota: Esta información ha sido dispuesta, con base a la revisión de la literatura realizada por los autores.

Tabla 6. Fiestas de la región Costa

Nombre	Mes	Provincia	Descripción
Feria del Banano			En la ciudad de Machala provincia del Oro entre el 20 y 26 de septiembre se realiza la Feria Mundial del Banano, mismo que atrae gran número de turistas debido a la participación de los principales países productores de banano. Esta feria lleva a cabo actividades sociales y culturales, siendo la elección de la Reina Mundial de Banano el acto más importante, donde se busca promocionar el principal producto de exportación
			Feria orense, dinamizando la economía y el comercio del país. Así Mundial Septiembre El Oro mismo se da la elección del rey banano, donde los Del Banano productores bananeros compiten por presentar un racimo de la mejor calidad. También se realizan ferias que exponen la diversidad de productos, artesanías y preparaciones gastronómicas de la provincia y del país, entre ellos están dulces tradicionales como chumbeques, dulces de grosellas, galletas de coco, alfeñiques, y amor con hambre. Los dulces en los últimos años han constituido una parte importante en la expresión cultural y su representación durante esta fecha.
Fiestas de Guayaquil			La fiesta para celebrar la fundación de Guayaquil se da el 25 de julio de cada año y se realizan desfiles, comparsas, bailes, danzas folklóricas, festivales gastronómicos y artesanales, que hacen que las fiestas guayaquileñas sean de gran interés
			Fiestas de para visitantes nacionales y extranjeros. Además, que esta Guayaquil Julio Guayas celebración trae consigo memorias de un evento crucial en la historia de Ecuador como lo es la fundación de Guayaquil. La gastronomía durante esta fiesta es de gran relevancia, donde se encuentran preparaciones como el bolón de verde, encebollado, tigrillo, mix de mariscos, etc. Así mismo los Rodeo Los Ríos y
Rodeo Montubio	Octubre	Manabí	dulces forman parte de esta celebración donde no pueden faltar los chumbeques, roscas, quesadillas y pan galo plaza.
			El Rodeo montubio es celebrado en dos provincias del Ecuador, siendo el 1 de octubre en Olmedo (provincia de Manabí) y el 12 de octubre en Vines (provincia de los Ríos). Entre los actos realizados por parte de la asociación de ganaderos están las competencias entre jinetes, presentación y elección de mejor ganado, presentaciones musicales,

desfiles, carreras de caballos y la elección de la Criolla bonita. Todas estas actividades y competencias se realizan entre haciendas de la provincia en donde se busca ganar premios y mayor reconocimiento. Así mismo la gastronomía local se potencia durante estas fechas dónde se busca enaltecer la variedad en la comida e ingredientes locales y se da énfasis a la venta de dulces tradicionales como los buñuelos de yuca, dulce de guineo, natilla o mazamorra y tambor de yuca.

Nota: Esta información ha sido dispuesta, con base a la revisión de la literatura realizada por los autores.

Tabla 7. Fiestas de la región Sierra

Nombre	Mes	Provincia	Descripción
Carnaval de Guaranda	Febrero y Marzo	Bolívar	La fiesta tradicional del Carnaval de Guaranda realizada en la provincia de Bolívar, es considerada Patrimonio Cultural Intangible del Ecuador, lo que permite mantener y proteger la identidad, cultura e historia detrás de este acto social. Este evento realizado entre febrero y marzo, se caracteriza por sus desfiles con trajes coloridos y llamativos, figuras alegóricas, juegos con agua, serpentinas, flores, danzas folclóricas, música y varias presentaciones artísticas que atraen a
Fiesta de la Caña de Septiembre azúcar		Azuay	los que tenemos los dulces tradicionales siendo el dulce de leche el más representativo.
visitantes nacionales e internacionales potenciando así el turismo. Otra expresión cultural de gran importancia durante el carnaval de Guaranda es la gastronomía, pues se presenta una amplia variedad de platillos, entre			Como forma de celebrar a la Caña de azúcar por los pobladores del cantón Santa Isabel, La Unión, Yunguilla y sus alrededores, durante el mes de septiembre se realiza la fiesta de la Caña de azúcar la cual cuenta con diversas actividades
		Fiesta de las Almas	
	Noviembre	Cotopaxi	deportivas, gastronómicas, desfiles, elección de la reina de la caña, etc. La caña de azúcar es un símbolo del cantón y sustento de varias familias, en esta zona se da una alta producción de esta especie herbácea, con la que se elabora aguardiente, panela, guarapo (jugo de la caña de azúcar con limón), miel de caña, etc. Durante esta fiesta se da la comercialización de varios dulces tradicionales, muchos de los cuales son elaborados con panela, la cual es un edulcorante empleado desde hace cientos de años.

**Fiesta de las flores y
Tungurahua**

**Febrero y
Marzo**

las frutas

almas que danzan en representación de la lucha entre el bien y el mal, y simboliza el paso del alma y espíritu a otra vida. Durante la procesión se observan puestos de dulces que son elaborados principalmente en la región sierra, y debido a su cercanía entre provincias se

La Fiesta de las Almas se celebra desde el 1 al 3 de noviembre en la provincia de Cotopaxi, y refleja la tradición y costumbres andinas. Durante la celebración se realizan trayectos que van desde la casa del prioste hacia el templo y luego hacia el cementerio, dónde el responsable de la festividad contrata bandas que tocan músicas festivas, y durante la procesión hombres y mujeres se disfrazan de puede encontrar también dulces quiteños como los turrone, quesadillas, pristiños y buñuelos.

Una de las fiestas más importantes del país declarada como Patrimonio Cultural Inmaterial del Ecuador, es la fiesta de las flores y las frutas celebrada en Ambato entre los meses de febrero y marzo. Durante las festividades se realizan varias actividades. "Tiene cuatro números principales alrededor de los cuales gira toda la celebración: El Pregón y la elección de la Reina, la Bendición de las Flores las Frutas y el Pan, el Desfile de la Confraternidad y La Ronda Nocturnal" (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, 2009). Entre las representaciones de la riqueza cultural y gastronómica de la ciudad de Ambato, se elaboran muchos platos típicos representativos, asimismo entre los manjares dulces se encuentra el popular helado de Ficoa, mismo que es muy reconocido por los locales y ha formado parte de esta festividad.

**Fiesta de
San Pedro
de
Saraguro**

Junio

Loja

En Saraguro ciudad de la región Andina se celebra la fiesta en honor a San Pedro de Saraguro desde el 24 al 29 de junio, y es considerada una de las fiestas con mayor importancia

para la población mestiza de esta localidad. La comunidad religiosa de Saraguro como homenaje a su patrono San Pedro realizan un gran evento en el que se aprecia las diferentes tradiciones como el pregón de disfraces de diabladas, danzas folklóricas, exposición de artesanías, elección de la señorita Club San Pedro y espacios tradicionales de la ciudad que son decorados con elementos llamativos y coloridos. La gastronomía durante la celebración se enaltece, pues es uno de los elementos principales, dónde se destacan los dulces tradicionales como el dulce de higo, bocadillos lojanos y espumilla.

Fiesta del Inga Palla
del Octubre
Tungurahua

La fiesta del Inga Palla es una celebración cultural y religiosa que se realiza cada tercera semana del mes de octubre en Tisaleo, provincia de Tungurahua, y es de gran importancia ya que se considera como Patrimonio Cultural Inmaterial del Ecuador. Esta celebración hace referencia a la imagen de Santa Lucía, la llegada de los españoles y su influencia en el cristianismo. Entre las principales actividades que se realizan durante las festividades se dan rituales religiosos, representaciones teatrales del enfrentamiento entre indígenas y españoles, y desfiles con personajes temáticos como el cacique y el capitán de tropa. Entre las preparaciones se ofertan dulces tradicionales de la Sierra Ecuatoriana, en donde por medio de vendedores ambulantes se destacan dulces como roscones, melcochas y bocadillos lojanos.

Julio
Cañar

La fiesta del Inti Raymi en Ecuador se celebra desde el 17 al 23 de julio en Ingapirca, provincia del Cañar. La importancia de esta fiesta radica en el agradecimiento del pueblo hacia la madre tierra por la abundancia de cosechas recibidas durante el año. La alegría de la gente durante la celebración se da con danzas y música folklórica en representación de sus tradiciones y muestra de sus raíces. Además de presentar ferias gastronómicas y artesanales, siendo la pampamesa la máxima expresión de compartir y agradecer por los alimentos brindados. Durante este acto social los alimentos son repartidos con la comunidad en donde se destacan los dulces tradicionales de la Sierra como las roscas, buñuelos y melcochas.

Fiestas del
Inti Raymi

Fiestas en
Honor al
Señor de
Girón
Octubre a
Noviembre
Azuay

Las fiestas en honor al Señor de Girón, Señor de las Aguas o fiesta de Toros, se celebran en el cantón Girón provincia del Azuay. Inicia desde la segunda semana de octubre hasta

finales de noviembre, con un aproximado de 6 semanas de duración en las que los devotos gironenses asisten desde varios lugares del mundo para hacer acto de su fe, donde cada semana un prioste diferente (anfitrión de la fiesta) realiza la planificación del evento, donde destacan los fuegos artificiales, cohetes, quema de castillos, danzas folklóricas, y la popular corrida y sacrificio de un toro, que posteriormente es preparado para la alimentación de los invitados. Entre la gran tradición los alimentos son de gran importancia, entre ellos se encuentran y se brindan una gran variedad de dulces tradicionales como el dulce de almidón de achira y el dulce de leche que se sirve como un postre al finalizar la comida.

La Fundación de Cuenca se celebra cada 12 de abril en la cual los ciudadanos demuestran su orgullo de pertenecer a esta ciudad. Durante estas fiestas se realizan varias actividades donde destacan los desfiles, recitales, conciertos de artistas nacionales e internacionales, ferias artesanales y gastronómicas, exposiciones en museos y eventos

Fundación deportivos. Todas estas actividades se desarrollan en un **Abril** **Azuay de Cuenca** lapso de tres días en el que se da el incremento del turismo local e internacional. Entre los dulces tradicionales que forman parte de la fiesta se puede mencionar dulces de la región Sierra como los pucañahuis, melcochas, espumilla, roscones, etc. Estas preparaciones se pueden encontrar tanto mediante vendedores ambulantes como en las tiendas propias de expendio de dulces tradicionales que se encuentran en la ciudad.

La celebración por la fundación de Quito se lleva a cabo durante una semana previa al 6 de diciembre. “Esta fecha es un momento importante para recordar los acontecimientos que dieron origen a la capital de los ecuatorianos y para reflexionar sobre su legado” (Mantilla, 2023). Al ser la capital del Ecuador y poseer un gran patrimonio cultural, Quito se ha convertido en un gran atractivo turístico, donde su gente

Fundación **Diciembre** **Pichincha de Quito** hospitalaria celebra sus fiestas con varios eventos culturales, espectáculos en vivo y exposiciones gratuitas donde se aprecia la historia de la ciudad. Entre el gran patrimonio se encuentra la riqueza gastronómica de la ciudad donde destacan la elaboración de dulces típicos, como las colaciones, buñuelos, pristiños, quesadillas y los caramelos de mistela, siendo los dos últimos los dulces más representativos de Quito.

El 3 de noviembre de cada año se conmemora la independencia de Cuenca de la corona española, donde los cuencanos recuerdan su historia y comparten su identidad con todos aquellos que participan de la celebración. Esta celebración se da seguidamente al día de los difuntos.

Independencia Durante esta festividad, “La Atenas del Ecuador” recibe un **noviembre** **Azuay** alto número de turistas nacionales y extranjeros atraídos por **Cuenca** las actividades que se dan, como música en vivo, conciertos, danzas, desfiles, ferias, eventos culturales, deportivos, y culinarios. En este último se da la preparación y venta de platillos tradicionales y dulces como los pucañahuis y pristiños que reflejan su rica herencia gastronómica, agregando un elemento extra a la celebración.

La Diablada se celebra desde el 1 al 6 de enero de cada año en la provincia de Cotopaxi (cantón Pujilí) y en la provincia de Tungurahua (cantón Píllaro), una tradición antigua que ha

perdurado y forma parte de la identidad de los pobladores, que se declaró Patrimonio Cultural Inmaterial del Ecuador. La diablada representa la rebeldía de los indígenas y mestizos

La Diablada en contra de la religión católica y el maltrato recibido por los **Enero Cotopaxi** españoles. La fiesta tiene como personajes principales a danzantes disfrazados de diablos que portan disfraces creativamente confeccionados y decorados. En cuanto a la gastronomía, a pesar de no tener dulces elaborados específicamente para esta festividad, estos se han popularizado durante las fiestas gracias a los pequeños vendedores que ofertan dulces de la región Sierra, como los pristiños, buñuelos y turrones.

Celebrada el 23 y 24 de septiembre en Latacunga, la fiesta de la Mama Negra o también conocida como la fiesta de la Capitanía, surge de la unión de influencias culturales como la española, indígena y africana, y se da en homenaje a la Virgen de las Mercedes. Durante el festejo en representación de la Mama Negra un hombre se viste de mujer, se pinta el

La Mama Negra **Septiembre Cotopaxi**

rostro con color negro, y lleva en sus manos una muñeca en referencia al niño Jesús. Esta celebración se caracteriza por los bailes populares, música, comida típica, y los coloridos y característicos trajes que utilizan los personajes representativos, como el ángel de la estrella, el Ashanga (maridos de la Mama Negra que cargan regalos), el abanderado, el capitán y la banda. Del mismo modo los dulces tradicionales se encuentran fuertemente ligados a esta celebración como los caramelos rayados y las melcochas que se obsequian durante el desfile de la Mama Negra y que representan la riqueza y diversidad.

La fiesta de la Virgen del Cisne es una celebración que se lleva a cabo por los devotos y creyentes religiosos. Se realiza desde el 15 al 20 de agosto en el Cisne parroquia de la provincia de Loja, donde se encuentra la figura de la Virgen venerada. Durante estas fechas se realiza una peregrinación masiva de creyentes que se dirigen al templo a realizar sus

**La Virgen del Agosto
Cisne** **Loja**

oraciones y dar gracias por los favores recibidos, y posteriormente llevar la imagen sagrada a la ciudad de Loja. La festividad está acompañada de bailes tradicionales, gastronomía local, ferias, arte musical y presentación de artesanías. La presentación de dulces tradicionales durante la fiesta de la Virgen del Cisne es muy importante, pues los alrededores del templo están rodeados por carpas en las que se venden todo tipo de dulces como los roscones, dulce de guayaba, moncaibas, y bocadillos lojanos.

El Pase del Niño Viajero es una celebración considerada la expresión religiosa y cultural más importante de la ciudad de Cuenca y de la provincia del Azuay, y se celebra cada 24 de diciembre. Durante esta fiesta se da la visita masiva de creyentes que acuden a la Ciudad de Cuenca con el fin de apreciar el gran desfile que se caracteriza por los pintorescos trajes típicos, bandas musicales, presentaciones gastronómicas, caballos, carros alegóricos y representación de personajes bíblicos. Entre las representaciones de dulces tradicionales durante esta fiesta están las quesadillas, suspiros, roscas y pucañahuis, estos son vendidos por comerciantes ambulantes y también se puede encontrar en locales que se dedican a la producción y expendio de dulces cuencanos durante todo el año, además muchos de los dulces son utilizados en la decoración de carros alegóricos durante el desfile.

**Pase del
Niño
Viajero** **Diciembre** **Azuay**

**Virgen de
Baños de
Agua Santa** **Octubre** **Tungurahua**

Entre las celebraciones religiosas del Ecuador está la fiesta en honor a la Virgen de Agua Santa de Baños o Reina del Rosario, que se lleva a cabo cada 7 de octubre en Baños. El origen de la devoción hacia la Virgen de Baños nace de una

leyenda, en la que se dice que la Virgen protegió a los pobladores de la furia y cenizas del volcán Tungurahua, y desde entonces representa un símbolo de fuerza y protección de todos los males. En conmemoración por su ayuda, los devotos realizan una gran fiesta religiosa en la que se hacen grandes peregrinaciones y representaciones culturales. Baños al ser una ciudad productora de dulces tradicionales hace que estas preparaciones se encuentren fuertemente ligadas a la celebración, donde se expenden dulces como melcochas, el popular dulce de guayaba, roscones, melcochas y caramelos rayados.

Nota: Esta información ha sido dispuesta, con base a la revisión de la literatura realizada por los autores.

Tabla 8. Fiestas de la región Amazónica

Nombre	Mes	Provincia	Descripción
Fiesta de la Yuca	Enero y Marzo	Toda la región	En la región amazónica entre enero y marzo se celebra la fiesta de la Yuca, en donde los pueblos locales como los záparos y los kichwas celebran la fertilidad de la tierra y la madurez de los frutos. Esta representación cultural de la Amazonía ecuatoriana simboliza el inicio de la temporada de caza y cosechas donde se tiene como ingrediente principal la yuca, y otros productos de la tierra. La celebración se da con música, danzas, vestimenta tradicional y cantos, además de la comida como la carne de caza y plátano. En dulces tradicionales se sirven buñuelos de yuca y postre de arazá que se sirven junto a la chicha como símbolo de recibimiento.
Fiesta Kasama	Fecha movable	Santo Domingo de los Tsáchilas	En la ciudad de Santo Domingo durante el sábado de gloria se celebra la fiesta Kasama o nuevo día y representa el inicio de un nuevo año para la comunidad Tsáchila. Esta celebración es considerada de gran importancia pues se celebra como un legado de los antepasados, durante el evento se realizan varias actividades como cantos, danzas tradicionales, limpias, y concursos basados en representaciones de la cultura. La actividad principal es el ritual de purificación que representa un año próspero, de igual manera se brinda gran importancia a los productos locales, a partir de los cuales se realizan los dulces tradicionales como mermeladas y dulces representativos de la Costa como alfajores, yoyos, troches y dulce de guineo.
Pachamama Raymi	Abril	Zamora Chinchipe	Como homenaje a la naturaleza y en agradecimiento a la tierra se celebra la fiesta intercultural más grande del Ecuador, la Pachamama Raymi o también conocida como fiesta de la madre tierra el 28 de abril en Zamora Chinchipe. Durante la fiesta se realizan ceremonias, ferias gastronómicas y agrícolas, deportes, danzas ancestrales con rituales, desfiles y recorridos turísticos, todas estas actividades se realizan en conmemoración de la naturaleza. Al ser un evento festivo en honor a la madre tierra, la gastronomía es de gran importancia y tiene una fuerte presencia pues se busca rescatar los ingredientes autóctonos. Los dulces elaborados

son los buñuelos de yuca, alfajor de camote y postre de arazá, además de presentar productos en su forma natural.

Nota: Esta información ha sido dispuesta, con base a la revisión de la literatura realizada por los autores.

Tabla 9. *Fiestas de la región Insular*

Nombre	Mes	Provincia	Descripción
Día de la provincia de Galápagos	Febrero	Galápagos	Cada 12 de febrero se celebra la provincialización de Galápagos, un acontecimiento importante que se realiza desde 1973. La celebración en Galápagos se da entre bailes tradicionales, música y desfiles cívicos en los que participan unidades educativas, autoridades y diferentes instituciones que demuestran sus tradiciones y costumbres, además de ser un potencial turístico para aquellos que deseen conocer la manera de celebración de los habitantes, recalcando la importancia de la conservación de la biodiversidad de las islas, del mismo modo la gastronomía de Galápagos se enaltece durante la celebración, pues se ofrecen a los visitantes una gran variedad de elaboraciones tanto tradicionales como platillos nuevos e innovadores, siendo el dulce de tuna, la mermelada de pétalos de rosa y el dulce de café los más reconocidos.
Fiesta por el Marzo descubrimiento de Galápagos		Galápagos	El 10 de marzo de cada año se celebra la fiesta que conmemora el descubrimiento de las islas Galápagos en 1535 por Tomas de Berlanga. Para celebrar esta fecha de gran importancia para los pobladores, las autoridades realizan varias actividades como la presentación de festivales artísticos y gastronómicos, eventos deportivos, desfiles cívicos y rutas que potencien el turismo y demuestre la biodiversidad de las islas. Durante el evento se ve el gran potencial turístico que llega atraído por las diversas actividades y la calidez de la gente de Galápagos. De igual manera la gastronomía se encuentra presente siendo los dulces tradicionales un gran referente durante las fiestas donde se ofertan gran variedad como el dulce de café, dulce de tuna y mermeladas con ingredientes locales como la mermelada de papaya.

Nota: Esta información ha sido dispuesta, con base a la revisión de la literatura realizada por los autores.

Las diversas festividades ecuatorianas tienen como uno de los elementos principales la gastronomía local que los representa, en dónde la mayoría de festividades giran en torno a la comida y preparaciones culinarias, debido a que los ecuatorianos ven a la cocina como el corazón del hogar y por ende estas preparaciones son presentadas durante los actos sociales en dónde se presentan como un elemento de gran importancia. Desde varias décadas atrás el compartir conocimientos sobre la elaboración de dulces tradicionales se ha vuelto habitual durante las fiestas familiares y debido a su gran importancia se ha visto como fuente de ingresos para familias, quienes han llevado esta actividad hasta el expendio durante los actos sociales como fiestas cantonales, regionales y nacionales.

La elaboración y expendio de dulces tradicionales con el pasar de los años han innovado la gastronomía ecuatoriana, pues poco a poco se ha dado la re introducción de los dulces y se ha brindado mayor importancia e interés de su presencia en actos sociales, siendo las fiestas tradicionales el principal enfoque para su distribución en dónde se consideran un elemento primordial para recuperar, mantener y promover el Patrimonio cultural inmaterial de Ecuador.

2.3. Rol de las comunidades locales en la producción de dulces tradicionales ecuatorianos.

Los actores que conforman las comunidades locales juegan un papel de gran importancia dentro de la producción de los dulces tradicionales, mismos que encuentran oportunidades de expendio de sus productos por medio de las fiestas tradicionales, pues “Las fiestas, al igual que la gastronomía, son expresión, tanto a nivel real, como simbólico, de la estructura social, los valores y las creencias de un grupo. Es decir, nos informan de la realidad social y cultural de la Comunidad que las celebra” (Ruiz, 2003, p.111). Mediante esta cita se refleja la conexión establecida entre los actores locales, las fiestas tradicionales y la gastronomía.

La producción y expendio de dulces tradicionales es un tema de gran relevancia, pues la comunidad se ve directamente relacionada ya que cumplen un rol importante en la red de actores, mediante el cual se fomenta el desarrollo y crecimiento local, la integración y participación activa de los implicados, y la interacción y mejora económica de la red de actores, y su sustento se relaciona directamente a la producción, decoración, empaque, promoción y venta de los dulces tradicionales.

Durante las celebraciones de fiestas tradicionales el rol de las comunidades tanto en la producción como en el expendio de dulces se ve mayormente potenciado, pues gracias al incremento de actividad social y flujo de personas durante las festividades hace que sea necesario la mayor labor de los productores que deben incrementar la producción de dulces tradicionales para cubrir la demanda de productos, siendo de contribución directa para mejorar el sustento de los pobladores y la economía de la región.

Ecuador se caracteriza por su gente carismática, acogedora y sobre todo se destaca por su solidaridad y cooperación en eventos y actividades sociales en donde se ve la labor y esfuerzo de los que conforman las diferentes comunidades y localidades ecuatorianas. “La culinaria ecuatoriana, en ocasiones, se presenta como un hecho colectivo” (Pazos, 2021). Esto explica que la cultura ecuatoriana tiene inscrita en sus costumbres y estilo de vida el ser sociables, lo que se ve reflejado en sus actividades diarias como la producción artesanal, trabajos colectivos, mingas, festividades tradicionales y actividades gastronómicas, todas estas labores se ven relacionadas estrechamente con el objetivo del progreso, desarrollo y el bien común.

La fiesta traza imaginariamente los contornos de la colectividad (y los redefine escenificándolos periódicamente) y, sobre el trasfondo de esta totalidad imaginaria, promueve negociaciones entre lo particular y lo colectivo, por un lado, y entre los intereses de los diferentes sectores, por otro. Al vincular a los miembros y los segmentos de la sociedad en pos de ámbitos de significación que trascienden los intereses individuales y grupales, el rito señala la posibilidad de un espacio compartido: el del bien común, el de lo público (Pereira Valarezo, 2009, p.18).

Asimismo, el rol comunitario, las actividades de elaboración artesanal de dulces y el desarrollo económico se ven reflejados en temas de igualdad de género, trabajo decente y crecimiento económico, fin de la pobreza, hambre cero, producción y consumo responsable, vida de ecosistemas terrestres, ciudades y comunidades sostenibles. De igual modo son temas de gran importancia que incluso son contemplados en los ODS (Objetivos de Desarrollo Sostenible) que buscan promover el bienestar de las personas generando prosperidad y bienestar con el planeta.

Hoy en día existe un amplio consenso en la capacidad que ostenta el turismo gastronómico para contribuir a los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) en los destinos y una inmensa oportunidad de desarrollar esa contribución en áreas como el desarrollo rural, el crecimiento económico, la creación de empleo o el consumo y la

producción responsable (Organización Mundial del Turismo & Basque Culinary Center, 2019, p.9).

El análisis realizado sobre el consumo turístico de los dulces, no puede pasar por alto elementos característicos de su conservación, de su rescate y de acuerdo a los retos actuales que tiene la población mundial, debe estar alineada a la importante tarea que tiene la gastronomía hoy en día, es por eso que en este apartado se hace mención a la relación que tiene la conservación, consumo y uso turístico de los dulces con los ODS. Además este es un tema que poco a poco empieza a incluirse en los estudios científicos sobre la gastronomía a nivel mundial; por lo tanto el análisis que se presenta a continuación es pionero en el tema.

La conservación de dulces tradicionales se relaciona con los Objetivos de Desarrollo Sostenible, ya que mediante el rescate e incremento de la producción de dulces tradicionales así como de negocios dedicados a esta rama se contribuye directamente a alcanzar los objetivos mediante la generación de oportunidades de empleo manteniendo la igualdad de género e impulsando el crecimiento económico del país. (Gamez, 2022).

- **Fin de la pobreza ODS 1:** este objetivo busca erradicar la pobreza causada principalmente por temas de desempleo, vulnerabilidad a desastres, exclusión social, etc. Mediante la generación de empleo, inclusión social y económica proveniente de la producción y expendio de dulces tradicionales se aporta a alcanzar el objetivo de poner fin a la pobreza, pues se ayuda a los actores e integrantes de las comunidades a crear fuentes de sustento y por ende contribuye al desarrollo local. Mediante el expendio de los dulces tradicionales durante eventos como las fiestas populares los ingresos generados incrementan gracias al turismo, lo que aporta directamente a mejorar la solidez económica de la red de actores, para ello es importante realizar una correcta promoción turística de los dulces tradicionales y trabajar conjuntamente con la cadena de valor. La falta de promoción turística de los dulces tradicionales ecuatorianos puede afectar negativamente a las comunidades locales involucradas en su producción. Al no destacar estos productos, se pierden oportunidades de generar ingresos adicionales para las comunidades, lo que podría contribuir a perpetuar la pobreza en áreas donde la economía depende de la producción de estos dulces.
- **ODS 2 Hambre cero:** Este objetivo tiene como prioridad poner fin a problemas de hambre y malnutrición en zonas de escasos recursos. La contribución de los dulces tradicionales para alcanzar el objetivo de hambre cero se da mediante el aporte económico y desarrollo social, mejora de la seguridad alimentaria y promoción de la

agricultura sostenible, temas que se ven intrínsecos en los procesos de producción de los dulces tradicionales. Por otro lado, la falta de promoción turística de los dulces tradicionales puede limitar las oportunidades de mercado para los productores locales, lo que podría afectar su seguridad alimentaria y nutricional. Además, si los productores no pueden vender sus productos de manera rentable, esto podría llevar a una disminución en la producción de alimentos tradicionales, lo que a su vez podría afectar la disponibilidad de alimentos y la diversidad alimentaria.

- **Igualdad de género ODS 5:** Este objetivo tiene como fin establecer la igualdad de derechos para las mujeres y niñas, alcanzando equidad de oportunidades y resultados en todos los aspectos, en ámbitos tanto públicos como privados y permitirles libertad y solidez económica. Dentro de la producción de dulces tradicionales, las mujeres desde la antigüedad han desarrollado un papel fundamental en la elaboración y transmisión de conocimientos, de igual manera han sido portadoras de tradiciones, responsables de la conservación de la cultura ecuatoriana y encargadas de la venta de dulces en eventos sociales como las fiestas tradicionales ecuatorianas en las que se da mayor presencia “siendo las mujeres, debido a su rol de género, a quienes debemos en gran parte el desarrollo del arte de la cocina” (Navas, 2022). A nivel nacional con el fin de dar cumplimiento con este objetivo se han realizado programas de capacitación y financiamiento que fomenten la creación y desarrollo de emprendimientos liderados por mujeres.
- **Trabajo decente y crecimiento económico ODS 8:** Este objetivo se refiere al desarrollo económico, teniendo como principios la economía sostenible e inclusiva, logrando generar mayor número de empleos, oportunidades de trabajo decentes, garantizar la seguridad laboral y promover el crecimiento de empresas teniendo como prioridad las pequeñas y medianas. La producción artesanal y expendio de dulces tradicionales aportan al desarrollo de este objetivo, pues mediante la red de actores y pequeños negocios ayudan a la generación de empleos, productividad laboral y fomento a la economía, ya que se vincula al mercado local y regional, asimismo mediante la promoción del turismo genera ingresos y oportunidades dentro del sector turístico que buscan experimentar y conocer los procesos detrás de la elaboración de cada dulce y su expendio en eventos sociales. Durante la celebración de fiestas tradicionales tanto la producción como la necesidad de mano de obra aumenta para cubrir la demanda de los dulces tradicionales lo que permite el aumento de números de empleos. Por el contrario, la falta de promoción turística de los dulces tradicionales

puede limitar las oportunidades de empleo en las comunidades locales, especialmente para aquellos involucrados en la producción artesanal de estos dulces. Esto podría contribuir a la falta de diversificación económica y al estancamiento en el desarrollo de habilidades y oportunidades laborales en estas áreas.

- **Ciudades y comunidades sostenibles ODS 11:** El objetivo se enfoca principalmente en el desarrollo urbano, con la meta de que este sea sostenible, seguro, invulnerable y que se dé lugar a la inclusión social. En cuanto a la relación con la producción de dulces tradicionales, los dos participan en el desarrollo sostenible y la preservación de la cultura local mediante el mantener y difundir recetas y técnicas tradicionales. Además, por medio del turismo atraído por las diferentes festividades tradicionales ayuda a fomentar la sostenibilidad económica y el posterior desarrollo de las comunidades locales, brindando así una vida digna, resiliente y con condiciones adecuadas.
- **Producción y consumo responsable ODS 12:** Este objetivo busca implementar medidas de producción y consumo responsable mediante la implementación de productos de la región y apoyo a productores locales. Promover los dulces tradicionales de Ecuador podría fomentar prácticas de producción y consumo más sostenibles al valorar los ingredientes locales y las técnicas de preparación tradicionales. Al no promover estos dulces, se pierde la oportunidad de resaltar la importancia de la conservación de ingredientes autóctonos y técnicas culinarias tradicionales.
- **Vida de ecosistemas silvestres ODS 15:** La producción de dulces tradicionales contribuyen al desarrollo de una agricultura sostenible mediante la utilización de productos locales y su apoyo a los productores de las comunidades. Al no promover los dulces tradicionales, se podría contribuir indirectamente a la pérdida de biodiversidad al desalentar la producción y el consumo de ingredientes locales que podrían ser parte integral de los ecosistemas ecuatorianos. Además, la falta de valoración de estos dulces podría llevar a la desaparición de variedades de plantas o frutas utilizadas en su elaboración.

Figura 2. *Rol de las dulces tradicionales en el logro de los ODS*

ROL DE LOS DULCES TRADICIONALES EN EL LOGRO DE LOS ODS



Nota: Esta figura ha sido dispuesta, con base a la revisión de la literatura realizada por los autores.

Los objetivos antes mencionados tienen como finalidad común el potenciar, desarrollar y mejorar el estilo de vida de los pobladores haciéndolos personas económicamente activas y capaces de mantener el desarrollo sostenible. Por otro lado, la importancia de la producción de dulces en pequeños y medianos negocios y su posterior expendio y venta durante fiestas tradicionales contribuyen al progreso para alcanzar los objetivos y mantener la herencia nata de los antepasados. Los dulces tradicionales son una muestra intrínseca de la identidad cultural que representa a nuestro país, y durante las fiestas de cada región, estas preparaciones están presentes resaltando el valor y aporte gastronómico que ha perdurado por años.

A nivel nacional con el fin de dar cumplimiento a los Objetivos de Desarrollo Sostenible se han llevado a cabo varias actividades que aporten a alcanzar dichas metas, para ello se han realizado programas de capacitación y financiamiento que fomenten la creación y desarrollo de emprendimientos liderados por mujeres, fomentación de políticas que ayuden a los derechos laborales con condiciones de trabajo justas y seguras aportando al trabajo decente, implementación de políticas y regulaciones que apoyen la producción agrícola y fomenten el desarrollo económico y sostenible del país.

Entonces, las fiestas tradicionales guardan un gran vínculo con los dulces representativos de cada región pues además de ser elementos claves de la identidad cultural, también guardan

una estrecha relación con temas de gran importancia mundial en ámbitos sociales, ambientales, de género, y de sostenibilidad que se contemplan en las ODS, asimismo impulsan al turismo gastronómico ya que los dulces tradicionales permiten crear experiencias únicas con valor agregado para los visitantes que buscan aprender y disfrutar de las riquezas culinarias y culturales durante las festividades de Ecuador.

CAPÍTULO 3

3.1. El valor de los dulces tradicionales de Ecuador y su importancia en la gastronomía y el turismo nacional.

Portadores de historia, secretos, creatividad y diversidad, los dulces tradicionales son acreedores de un valor cultural y económico, que trascienden y forman parte en temas de interés social como la gastronomía, fiestas tradicionales y el turismo nacional mediante el cual los dulces son una base que permite el progreso y desarrollo del País.

Dentro de la gastronomía regional y nacional del país, los dulces tradicionales poseen un lugar destacado, pasando a ser parte del patrimonio culinario de Ecuador al reflejar la diversidad y riquezas regionales, que representan un atractivo importante para impulsar y promover el turismo gastronómico, pues se considera que “cada espacio tiene su especialidad y las provincias del Ecuador se caracterizan por esos alimentos que atraen corrientes turísticas ávidas de experimentar un sabor diferente” (Sánchez, 2015). Esto demuestra la estrecha relación existente entre la gastronomía y el turismo, ya que se complementan entre sí creando experiencias únicas en el destino visitado, dicho de otra forma:

La gastronomía es un pilar fundamental del turismo para que los visitantes descubran el patrimonio cultural del lugar que visitan, convirtiendo así los placeres culinarios en motivaciones determinantes para la elección del destino y, a la vez, en una variable esencial para la conformación de la satisfacción turística de la experiencia de viaje (Mora et al., 2021, p.1).

Los dulces tradicionales dentro de la gastronomía ecuatoriana son un referente de la diversidad, riqueza y conocimientos que han perdurado durante muchos años, es por este motivo que la presencia de estos dulces para las fiestas populares son un motor que impulsa el desarrollo mediante la promoción del turismo.

La economía local se ve influenciada directamente por el flujo turístico, pues la demanda que presentan los visitantes hacia los productos locales provoca que los productores, artesanos y los actores en general deban aumentar la producción y expendio de sus productos, conllevando así al desarrollo y mejora de sus fuentes de ingresos. Esto aporta a lo anteriormente mencionado en el capítulo II con relación a los ODS, pues se refleja el valor de los dulces tradicionales y su influjo dentro de la economía al incrementar fuentes de ingreso mediante la creación de oportunidades de trabajo en la elaboración de dulces tradicionales y labores relacionadas a esta rama, y al ser actividades artesanales que se pueden realizar en las casas, permite la diversificación en la oferta de trabajo, fomentando el trabajo en equipo, la igualdad de género mediante la participación de mujeres hábiles en la producción, y el desarrollo sostenible de las comunidades.

3.2. Importancia del turismo gastronómico en Ecuador.

En los últimos años el término turismo gastronómico ha tomado gran importancia y se ha posicionado como uno de los más destacados entre los turistas que buscan experimentar y conocer la cultura a través de la gastronomía y a su vez buscan el disfrute y el ocio. Para ello es necesario definir turismo gastronómico.

“El turismo gastronómico o turismo culinario es un tipo de turismo cuyas actividades principales se enfocan en la cultura culinaria de un determinado sitio turístico” (CEUPE, 2024). Durante las actividades realizadas el turista mediante la gastronomía se impregna con el conocimiento, costumbres y estilos de vida de las diferentes comunidades adquiriendo así experiencias culinarias auténticas y enriquecedoras.

Este concepto trasciende más allá de la mera idea de viajar solo por comer y sumerge al turista en una experiencia donde puede conectarse profundamente con todo el proceso de elaboración de los platos, desde la obtención de la materia prima hasta la interacción con quienes las producen. En definitiva, representa una forma de enaltecer el producto local y de desarrollar un sello de identidad que fácilmente puede diferenciar un destino turístico de otras competencias (OSTELEA, 2020).

En Ecuador el turismo gastronómico ha adquirido gran valor que permite preservar, impulsar y dar a conocer la diversidad, historia, identidad cultural y el conocimiento en la gastronomía ancestral teniendo como medio el ámbito culinario local, asimismo el turismo gastronómico permite el desarrollo económico de la localidad en la que se realice.

En esta perspectiva, la gastronomía ecuatoriana se mantiene como parte fundamental del patrimonio cultural, con un valor intrínseco, y puede ser un valor agregado dentro de la actividad turística, constituyéndose en una oferta válida de los distintos destinos en el ámbito nacional (Acosta, 2017, p.34).

El turismo gastronómico actualmente ha adquirido gran valor mundialmente, pues al ser un tipo de turismo que genera gran riqueza debido al gasto que realizan los turistas en comida local durante sus visitas, hace que el turismo gastronómico se vea como un objetivo primordial de varios países para impulsarlos y darse a conocer, que incluso la Organización mundial del Turismo considera lo siguiente:

El interés por el turismo gastronómico ha crecido en los últimos años junto con su promoción intrínseca de la identidad regional, el desarrollo económico y el patrimonio tradicional. Habiendo identificado su ventaja competitiva, cada vez más destinos en todo el mundo buscan posicionarse como destinos de turismo gastronómico (Organización Mundial del Turismo & Basque Culinary Center, 2019, p.6).

Esto demuestra que este tipo de turismo cada vez posee mayor presencia, lo que permite que países como Ecuador puedan ver oportunidades de desarrollo mediante la implementación diversificada de las ofertas gastronómicas de los diferentes destinos, siendo los dulces

tradicionales una oferta innovadora que refleja la diversidad de las cocinas ecuatorianas en su potencial en los destinos turísticos, además que el turismo gastronómico impulsa el desarrollo de las sociedades mediante su aporte económico y social.

El turismo gastronómico empodera a todos aquellos que configuran la cadena de valor gastronómica, especialmente a las comunidades locales y también a los profesionales en su calidad de embajadores del territorio, reforzando así la identidad y el sentido de pertenencia y salvaguardando la autenticidad de cada lugar (Organización Mundial del Turismo & Basque Culinary Center, 2019, p.17).

El turismo gastronómico permite resaltar la diversidad gastronómica que ofrece Ecuador, pues al ser un país multidiverso posee los elementos esenciales para ser un potencial gastronómico y turístico que podría llegar a posicionarse como un referente dentro de la gastronomía mundial.

3.3. Atractivo de los dulces tradicionales para los turistas.

Los turistas visitan y viajan a diferentes países del mundo en busca de nuevas experiencias, sabores e intereses que les permitan ampliar sus conocimientos y a su vez tener tiempo de calidad, disfrute y ocio. Los dulces tradicionales por otra parte poseen identidad propia que representa a cada localidad en el que se elabora, en donde demuestran conocimientos ancestrales, técnicas culinarias y sobre todo poseen historia. Todos estos ámbitos hacen que los dulces tradicionales creen una experiencia enriquecedora llena de tradiciones que alimentan el interés de los turistas por conocer más sobre estas preciadas preparaciones, llevándolos a aventurarse a viajes que aportan beneficios a ambas partes, experiencias turísticas, gastronómicas y ampliar conocimientos en el arte culinario a los turistas, y rescate, preservación de tradiciones y desarrollo económico para las localidades que son destinos turísticos gastronómicos.

El creciente interés de los turistas por apreciar las culturas locales, buscar nuevas experiencias y conocer nuevos destinos turísticos se ven modificados constantemente de acuerdo a sus preferencias y tendencias en el turismo gastronómico, mismos que influyen directamente en la elección del destino.

Entre las tendencias del turismo gastronómico se encuentran aquellas experiencias que permitan conocer de cerca la cultura y estilos de vida de las localidades que se visitan y que brinden un acercamiento con la gastronomía local, es por ello que el interés del turista se ve engrandecido cuando el destino turístico permite establecer cierta relación con la red de

actores y sentirse parte de la comunidad. “Los turistas gastronómicos actuales tienen a buscar destinos turísticos menos visitados, donde disfrutar de comida tradicional servida directamente por sus actores” (OSTELEA, 2020). De esta manera el turista al verse involucrado directamente en las actividades de elaboración, producción y expendio de dulces tradicionales hace que el visitante se sienta atraído por adquirir mayor conocimiento sobre esta experiencia, aportando un pensamiento y sentimiento de gratificación con dicho destino turístico.

Los dulces tradicionales al representar la historia de los pobladores hace las actividades comunes como la recolección y obtención de materia prima, producción de dulces tradicionales mediante técnicas ancestrales y su expendio durante fiestas típicas, puedan verse involucradas con la actividad turística, en donde los visitantes participan de estas actividades mediante las cuales se les va atribuyendo valor, pues el turista al formar parte de los diferentes procesos hace que este le dé un valor agregado al producto final y tenga una experiencia auténtica durante su visita.

Otra tendencia del turismo gastronómico es aquella actividad que aporte al desarrollo sostenible, pues el turista tiene como uno de sus objetivos el crear un impacto positivo en las comunidades locales visitadas y en el medio ambiente, ya que buscan experiencias gastronómicas que mediante la utilización de recursos naturales fomenten el respeto y cuidado a la naturaleza. Por otra parte, el apoyo económico hacia los destinos turísticos mediante la compra de productos y servicios locales son temas de interés que buscan los turistas como forma de ayudar en el desarrollo de la sociedad.

La mayoría de los turistas gastronómicos apuestan por el desarrollo sostenible. Ya no se conforman con degustar un buen plato tradicional sino que buscan fundirse en una experiencia total que va desde la obtención de los productos, a la elaboración de los platos pasando la optimización en los recursos (OSTELEA, 2020).

La elaboración de dulces tradicionales fomenta las experiencias gastronómicas sostenibles, pues mediante el uso de productos locales y de temporada destinados para la producción, se aporta al cuidado del medio ambiente y al mismo tiempo apoyan a productores locales. Asimismo, la producción de dulces tradicionales ayuda a la preservación de las tradiciones y técnicas ancestrales lo que conlleva al desarrollo sostenible de las comunidades, regiones y posteriormente el país. Además, esta experiencia gastronómica contribuye a la generación de empleo y la activación de la economía lo que genera interés por parte de los turistas quienes se llevan consigo emociones generadas por el aporte a la comunidad visitada.

Otro tema de gran atractivo para los turistas tanto nacionales como internacionales son los eventos o fiestas tradicionales, en dónde el turista se ve inmerso en una experiencia en la cual puede apreciar las formas de vida y las maneras de celebración de las personas del destino turístico, es así que mediante las fiestas el turista conoce la riqueza cultural y las formas de expresión de las localidades visitadas.

Los dulces tradicionales tienen una fuerte presencia en las diversas fiestas de las regiones del Ecuador, ya sea por su expendio en dichas festividades o por su importancia para su celebración, asimismo el turista se ve atraído mayormente durante las fechas festivas, pues ven reflejada una oportunidad de adquirir conocimientos y tener nuevas experiencias mediante la degustación de dulces y disfrute de las fiestas. “Estas citas son una oportunidad ideal para los destinos y sus actores, que pueden interactuar directamente con los turistas llegando desde su paladar a su corazón” (OSTELEA, 2020).

Entonces los dulces tradicionales representan un gran atractivo para los turistas, pues los dulces reflejan los sabores, historias y formas de vida de sus productores, temas de gran importancia mediante los cuales los turistas pueden llevar a cabo experiencias únicas y distintivas y a su vez contribuyen al desarrollo de las comunidades, lo que les otorga una sección de bienestar a los turistas.

3.4. Impacto económico y social de los dulces en el turismo gastronómico.

Mediante la promoción del destino turístico gracias al impulso de los dulces tradicionales se genera un impacto positivo tanto en la economía como a nivel social. “En los últimos años el turismo se ha convertido en uno de los sectores económicos de mayor crecimiento a escala nacional, contribuyendo con el 10,2% del Producto Interno Bruto (PIB)” (Banco de desarrollo de Ecuador, s.f.).

Ecuador posee una economía petrolera, comercial, de servicios, manufacturera, agrícola y turística, mediante las cuales se trabaja conjuntamente para mantener una economía activa y sostenible. Las tres últimas ramas han tomado fuerza gracias al impulso del desarrollo sostenible.

Los dulces tradicionales se caracterizan por el uso de ingredientes locales y de temporada, mismos que a su vez apoyan a los agricultores de la zona, lo que permite el crecimiento conjunto de la sociedad, aportando a su vez en la economía local y nacional. “El crecimiento económico se ve influenciado por la productividad que en materia agrícola se desarrolla a nivel estatal vía oferta de producción y exportaciones agrícolas” (Viteri & Tapia, 2018, p.1).

Del mismo modo el turismo aporta directamente a estas localidades mediante la demanda de estos productos por parte de los turistas.

La cadena de valor empleada en la elaboración de los dulces tradicionales involucra directa e indirectamente a los integrantes de la sociedad quienes se dedican a la preparación y expendio de los dulces, así como los actores indirectos que se dedican a actividades como el transporte, la fabricación de empaques y elementos decorativos utilizados en los dulces. Toda esta cadena de valor permite la creación de empleos y renta para los productores y a su vez ayuda a mejorar la calidad de vida de la comunidad a partir de la generación de ingresos. La cadena de valor en percepción de los turistas es un elemento muy destacado y de alto valor, pues el visitante busca conocer todos los procesos detrás del producto que se va a consumir, contribuyendo así a la integración de la sociedad con los procesos turísticos.

Del mismo modo el impulso del turismo gastronómico desde la incorporación de los dulces tradicionales en la oferta turística permite que estos productos sean valorados y se dé la difusión de la diversidad cultural de cada región, logrando así mantener la identidad y el orgullo local, por ello el turismo gastronómico ha llegado a ser de gran importancia en la economía y desarrollo del país “El Gobierno Nacional impulsa las acciones que promuevan la generación de empleo y el desarrollo de toda la cadena productiva de la industria turística” (Ministerio de Turismo, 2023).

“Una de las características más representativas del turismo del Ecuador es la gastronomía, y su variada oferta de sabores, que hoy se convierte también en una oportunidad de inversión y generación de empleo” (Ministerio de turismo, 2023). Entonces los dulces tradicionales mediante su promoción en el turismo gastronómico representan un gran impacto tanto en la economía como en el desarrollo local de las comunidades y de las regiones de Ecuador, teniendo en cuenta temas como la generación de empleo, economía local, diversidad cultural y la promoción del turismo sostenible.

3.5. Proyección de los dulces tradicionales del Ecuador en el resto del mundo.

Los dulces tradicionales ecuatorianos son un referente gastronómico que demuestra la diversidad y amplios conocimientos culinarios ancestrales de sus productores, por ello estas preparaciones han ganado reconocimiento dentro de la gastronomía, siendo un elemento importante para los turistas, por este motivo el país busca su proyección y mayor reconocimiento.

“Ecuador trabaja para posicionar la gastronomía nacional en el mundo con preparaciones tradicionales y de calidad” (Ministerio de Turismo, 2018). Para obtener una posición de reconocimiento se debe trabajar en varios puntos como la innovación culinaria, la promoción turística de destinos gastronómicos, la promoción de la sostenibilidad en las recetas, y el uso de productos autóctonos. En relación con los dulces tradicionales, estos abarcan características potenciales importantes como la sostenibilidad, historia, productos locales, etc. que si se trabajan correctamente en su impulso y conocimiento pueden llegar a ocupar un lugar destacado dentro de la gastronomía ecuatoriana y ser un referente culinario de Ecuador ante el mundo.

Por ello el Ministerio de Turismo actualmente busca elevar a Ecuador a tal punto que empiece a ser reconocido como una potencia gastronómica en el mundo, en el 2024,

Se trabajará en alcanzar 12 destinos reconocidos dentro de los programas: Rincones y Pueblos Mágicos, Best Tourism Villages y Destinos Turísticos Inteligentes, mientras que se generará un producto turístico multidestino de integración regional denominado “Caminos Andinos” que incluye la participación de Colombia, Ecuador, Perú y Bolivia (Ministerio de Turismo, 2024).

Adicionalmente este año se dio la participación del Ecuador como país socio en la FITUR 2024 (Feria Intencionalidad del Turismo), en la cual se otorgaron alrededor de siete galardones, siendo uno de los más importantes “la Certificación Internacional «Culinary Capitals» de la World Travel Association, hecho que marca un hito para la cocina cuencana y las experiencias gastronómicas que ofrece” (Ministerio de Turismo, 2024). Logrando demostrar la amplia acogida que tiene el país como un destino turístico en continuo desarrollo. Durante esta feria también se expuso que la industria turística supone un generador de empleo para muchas familias, ya que se estima que alrededor de 600 mil se benefician del turismo y se busca crear nuevos puestos de empleo que beneficien a las familias.

En esta feria se buscó resaltar la gastronomía del país “platillos como hornado, encebollado, tonga, colonche de camarón, ceviches, uchumanka, muchines amazónicos, tortillas, empanadas, higos con queso y pristiños, por citar algunos” (Ministerio de Turismo, 2024). Ecuador pudo mostrar su potencial gastronómico, sin embargo, a los dulces no se les tomó como un elemento principal para poder explotar para así potenciar este atractivo, sino como un elemento complementario. Es aquí donde el Ministerio de turismo debe enfocarse, invertir en la difusión de sus productos, el apoyo a los artesanos que se dedican a esta labor, la publicidad, entre otros. Los dulces han formado parte esencial en la gastronomía del país,

pero pocas veces ha tomado el reconocimiento necesario para sobresalir y darse a conocer en el resto del mundo.

La búsqueda por mejorar la proyección de los dulces tradicionales ecuatorianos ante el mundo, es un referente que necesita ser mayormente explorado, pues estos poseen características que los convierten en productos con valor diferenciado, tal es el caso del uso de ingredientes autóctonos que son característicos de varias regiones de Ecuador, algunos de ellos teniendo incluso la certificación de Denominación de Origen cuyo expendio es de gran cuidado, sin embargo, solamente se presta atención a la exportación de estos ingredientes y no se visualiza los productos fabricados a partir de los mismos como es el caso de los dulces.

3.6. Análisis e interpretación de resultados de encuestas

Para conocer el punto de vista de los turistas y su apreciación de los dulces tradicionales ecuatorianos se realizó una encuesta que se tituló “Importancia de los dulces tradicionales en el turismo gastronómico” con el objetivo de determinar el valor e impacto de los dulces tradicionales en el turismo y la gastronomía de Ecuador. Esta encuesta se aplicó a turistas nacionales y extranjeros, y para mejor interpretación de los resultados la encuesta se realizó en la plataforma estadística Kobotoolbox, misma que permite la presentación de datos obtenidos mediante tablas y gráficas estadísticas.

Tabla 10. Datos sobre la encuesta

Tamaño de la muestra	102 personas
Encuestados nacionales	62 encuestados
Encuestados extranjeros	40 encuestados

Nota: Esta información ha sido dispuesta en base a datos que se han obtenido mediante una encuesta.

El total de la muestra a los que se aplicó la encuesta proporcionó información que permitió entender la importancia de los dulces tradicionales en el turismo gastronómico. La muestra se dividió en dos grupos, encuestados nacionales y encuestados extranjeros, esta división permitió conocer las opiniones y preferencias de los dos grupos y posteriormente evaluar las diferencias en las percepciones sobre la importancia de los dulces tradicionales en el turismo

gastronómico desde su punto de vista de pertenencia a la cultura ecuatoriana o como extranjero que realizó actividades turísticas en el país.

El turismo y su enfoque en destinos turísticos que ofertan nuevas experiencias enriquecedoras, en dónde la gastronomía local está muy presente y marca significativamente la elección de un destino gastronómico se ha potenciado en los últimos años. Actualmente los turistas tanto nacionales como extranjeros no solo buscan el disfrute y el ocio, sino también buscan conocer y sumergirse en la diversidad gastronómica de los lugares visitados, en donde los dulces tradicionales forman parte de esta experiencia, ya que los dulces se han convertido en elementos claves de atracción de turistas que les ofrecen experiencias auténticas.

Para ello se realizó una encuesta mediante la cual se buscó la relación entre los dulces tradicionales y su valor turístico gastronómico, así mismo la importancia e impacto que presentan los dulces tradicionales en el turismo. Las respuestas obtenidas dejaron ver el potencial de los dulces tradicionales como atractivo turístico y reflejaron la valoración que tienen los viajeros sobre estos productos, demostrando la importancia y necesidad de promover y valorar los dulces como parte integral de la oferta turística de Ecuador.

Figura 3. Figura encuesta turistas

Es ciudadano ecuatoriano o extranjero.

TIPO: SELECT_ONE. 102 de 102 encuestados/as respondieron a esta pregunta. (0 registros sin datos).



Nota: esta figura ha sido dispuesta, con base a la revisión de la encuesta realizada por los autores.

3.6.1. Pregunta 1

Con el fin de recaudar información sobre el conocimiento de los dulces tradicionales, se consultó a los turistas si han probado o escuchado acerca de los dulces tradicionales del Ecuador, los resultados obtenidos demostraron que la mayoría de los encuestados conocen

y han tenido la oportunidad de consumir algún tipo de dulce tradicional, lo que indica que estos productos representan una parte importante dentro de las experiencias gastronómicas y turísticas del país. Sin embargo, aunque en menor cantidad los resultados dejan ver que un cierto número de personas si conocen sobre los dulces tradicionales ecuatorianos, pero no han tenido la oportunidad de probarlos, lo que sugiere que, a pesar de existir un nivel generalizado de conocimiento sobre estos productos, no se ha dado el espacio necesario ni la oportunidad para promover su consumo entre los turistas. Otro resultado obtenido dice que un mínimo número de encuestados que han visitado Ecuador, no conocen y tampoco han probado sobre los dulces tradicionales, y aunque es una cifra pequeña, puede indicar la necesidad de continuar y aumentar la promoción de los dulces como una parte fundamental dentro del turismo gastronómico y de esta manera hacerlos más accesibles y conocidos por parte de los turistas, pues estos productos son representantes de la cultura local. **Figura 4.**

Figura encuesta turistas



Nota: esta figura ha sido dispuesta, con base a la revisión de la encuesta realizada por los autores.

3.6.2. Pregunta 2

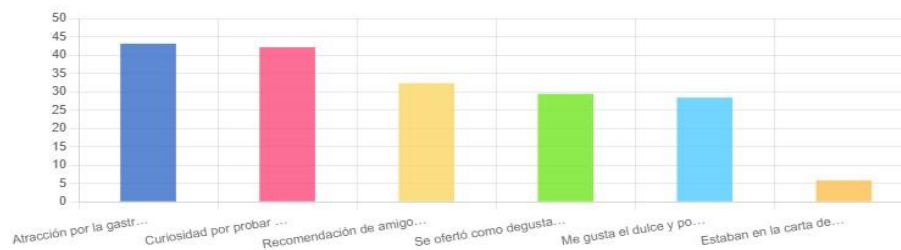
Con la finalidad de conocer sobre los motivos que influenciaron en las decisiones de los turistas, se consultó a los encuestados que factores influyeron en su decisión de probar dulces tradicionales durante su visita a Ecuador. Los datos obtenidos en la encuesta reflejaron que el factor de mayor importancia con respecto a la decisión de probar dulces tradicionales fue la atracción por la gastronomía local, lo que dejó ver que prestan mayor interés por conocer

la cultura culinaria local y probar sabores representativos y auténticos de sus destinos turísticos. El siguiente factor que influyó en la decisión de compra de los dulces es la curiosidad por probar nuevos sabores, esto reflejó que el turista busca experimentar y ampliar sus gustos gastronómicos mediante la degustación de nuevos productos que normalmente no se encuentran dentro de su zona geográfica de origen, aquí se puede visualizar una oportunidad para ampliar y fortalecer la promoción los dulces y sus productos en los destinos turísticos. La recomendación por parte de amigos o familiares fue el siguiente factor relevante detrás de los dos antes mencionados, esto dio a conocer una herramienta de difusión de gran importancia como lo es el “de boca en boca”, lo que permite dar a conocer los dulces tradicionales mediante la opinión y sugerencia de seres queridos quienes influyen en la decisión de que probar durante sus viajes. Continuando con los resultados está la degustación en lugares turísticos, lo que mostró un factor clave para la atracción de turistas y su conexión con la gastronomía local a partir de la disponibilidad y promoción en espacios turísticos. El gusto por el dulce y su búsqueda por nuevas opciones fue otro de los factores que se tomaron en cuenta al momento de la elección, lo que dejó ver la oportunidad que representa el tener una diversidad de dulces tradicionales que pueden representar un atractivo y un elemento diferenciador para los destinos turísticos, pues la gran diversidad de sabores, texturas e ingredientes utilizados en los dulces tradicionales hace que cada uno de ellos posea características diferentes brindando gran variedad de productos. Finalmente, en menor porcentaje y como última opción escogida por los encuestados fue que estaba en una carta de un sitio, lo que indicó la importancia de incluir estos productos en los menús de los establecimientos para aumentar su visibilidad y consumo por parte de los turistas.

Figura 5. *Figura encuesta turistas*

¿Cuál de los siguientes factores influyó en su decisión de probar dulces tradicionales durante su visita a Ecuador?

TIPO: SELECT_MULTIPLE. 92 de 102 encuestados/as respondieron a esta pregunta (10 registros sin datos).



Valor	Frecuencia	Porcentaje
Atracción por la gastronomía local	44	43.14
Curiosidad por probar sabores nuevos	43	42.16
Recomendación de amigos/familiares	33	32.35
Se ofertó como degustación en lugares turísticos	30	29.41
Me gusta el dulce y por eso busqué opciones	29	28.43
Estaban en la carta de un sitio	6	5.88

Nota: esta figura ha sido dispuesta, con base a la revisión de la encuesta realizada por los autores.

3.6.3. Pregunta 3

Para investigar más a fondo el interés de los turistas por la elaboración de los productos se preguntó a los encuestados si tienen conocimientos sobre el origen de los productos con los que se elaboran los dulces tradicionales que probaron, los resultados indicaron que la mayoría de encuestados tienen conocimientos acerca de los productos con los que se elaboraron los dulces tradicionales que probaron durante su visita a Ecuador, esto sugirió que los turistas presentan valoración e interés sobre la procedencia de los ingredientes para la obtención de una buena experiencia gastronómica. Sin embargo, a pesar de que los encuestados conocen el origen de los dulces tradicionales, aún se puede potenciar su consumo pues este dato a su vez se puede analizar de manera positiva y como una oportunidad para la promoción turística y la valorización de la identidad cultural mediante los productos autóctonos representativos de cada región ya que los turistas se muestran interesados en conocer la procedencia de lo que van a consumir y su relación con el destino turístico visitado. Por el contrario una menor parte de las encuestas mostraron un resultado negativo con respecto a la pregunta planteada, lo que podría dar a conocer que a pesar de haber consumido dulces tradicionales, no se prestó atención por los ingredientes y procesos detrás de su elaboración, además se podría decir que existe la oportunidad de fomentar el conocimiento y educación sobre los productos en los lugares de producción y expendio y su relación con la cultura local y a su vez se puede potenciar su consumo a partir del conocimiento.

Figura 6. Figura encuesta turistas

¿Conoce acerca del origen de los productos con los que se elaboran los dulces tradicionales que probó?

TIPO: SELECT_ONE. 92 de 102 encuestados/as respondieron a esta pregunta (10 registros sin datos).



Valor	Frecuencia	Porcentaje
Sí	54	52.94
No	38	37.25

Nota: esta figura ha sido dispuesta, con base a la revisión de la encuesta realizada por los autores.

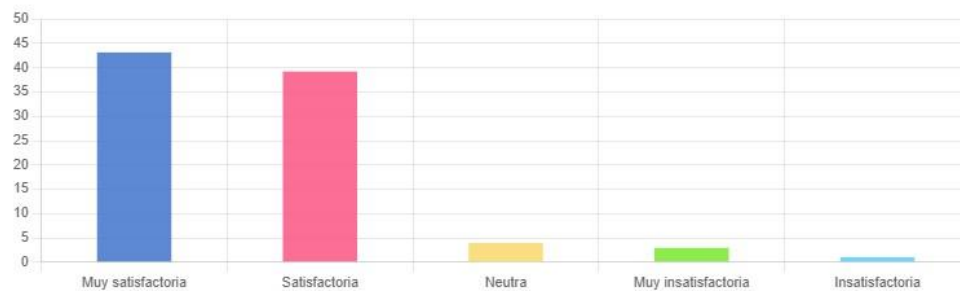
3.6.4. Pregunta 4

Para saber el punto de vista de los encuestados se consultó sobre su experiencia al probar los dulces tradicionales ecuatorianos. Las respuestas obtenidas en su mayoría fueron satisfactorias pues se considera que los turistas al probar dulces tradicionales se llevaron consigo experiencias positivas, lo que demostró que estos productos tienen aceptación favorable entre los consumidores y que son un atractivo gastronómico importante para la promoción del turismo en Ecuador. Sin embargo, los resultados indican que existen porcentajes menores de encuestados que no tuvieron una opinión definida sobre su experiencia probando los dulces tradicionales, lo que sugiere que se preste mayor énfasis en la creación de experiencias más allá de solamente consumir los dulces tradicionales mediante la creación de experiencias diferenciadoras que sumerjan al turista en las formas de vida de los destinos visitados. Por otro lado, un grupo minoritario no quedó satisfecho o conforme con los productos probados. Estos datos serían un llamado a realizar mejoras con el fin de aumentar la satisfacción de los turistas, en donde la responsabilidad recae sobre los actores que conforman el destino turístico, desde los agricultores que proveen los insumos, los representantes de las comunidades, hasta los que tienen contacto directo con el turista, pues depende de todos los que conforman la red de actores el diseñar e implementar planes estratégicos que conlleven a la creación de buenas experiencias para el turista.

Figura 7. Figura encuesta turistas

¿Cómo describirías tu experiencia al probar dulces tradicionales ecuatorianos?

TIPO: SELECT_ONE. 92 de 102 encuestados/as respondieron a esta pregunta. (10 registros sin datos).



Valor	Frecuencia	Porcentaje
Muy satisfactoria	44	43.14
Satisfactoria	40	39.22
Neutra	4	3.92
Muy insatisfactoria	3	2.94
Insatisfactoria	1	0.98

Nota: esta figura ha sido dispuesta, con base a la revisión de la encuesta realizada por los autores.

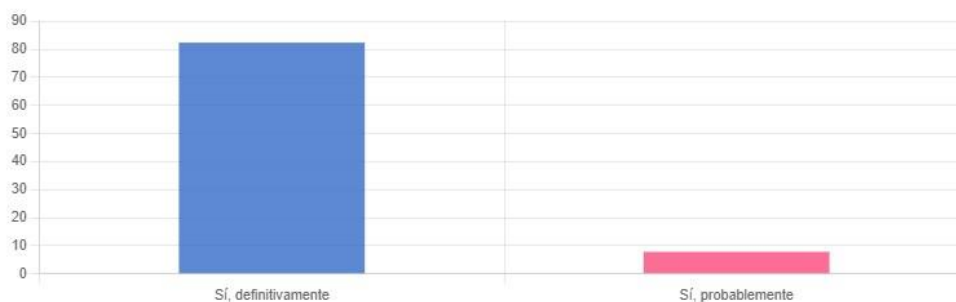
3.6.5. Pregunta 5

En base a las experiencias de los turistas con los dulces tradicionales y para determinar el nivel de reconocimiento que se podría dar por parte de este grupo de personas se consultó a los encuestados si recomendaría a otros turistas probar los dulces tradicionales de Ecuador. La mayoría de encuestados dieron como respuesta el sí definitivamente, lo que mostró un alto grado de satisfacción y que los turistas tuvieron una experiencia positiva con los dulces tradicionales del país, y por ende desean compartir su enardecimiento y están dispuestos a dar recomendaciones a otros visitantes que busquen un destino turístico gastronómico. Así mismo se obtuvo resultados con el sí probablemente, lo que indicó que existe una disposición a recomendar los dulces tradicionales, aunque en un grado menor, teniendo así un indicador de impulsar mejoras en la satisfacción del turista.

Figura 8. *Figura encuesta turistas*

¿Recomendarías a otros turistas probar los dulces tradicionales de Ecuador?

TIPO: SELECT_ONE. 92 de 102 encuestados/as respondieron a esta pregunta (10 registros sin datos).



Valor	Frecuencia	Porcentaje
Sí, definitivamente	84	82.35
Sí, probablemente	8	7.84

Nota: esta figura ha sido dispuesta, con base a la revisión de la encuesta realizada por los autores.

3.6.6. Pregunta 6

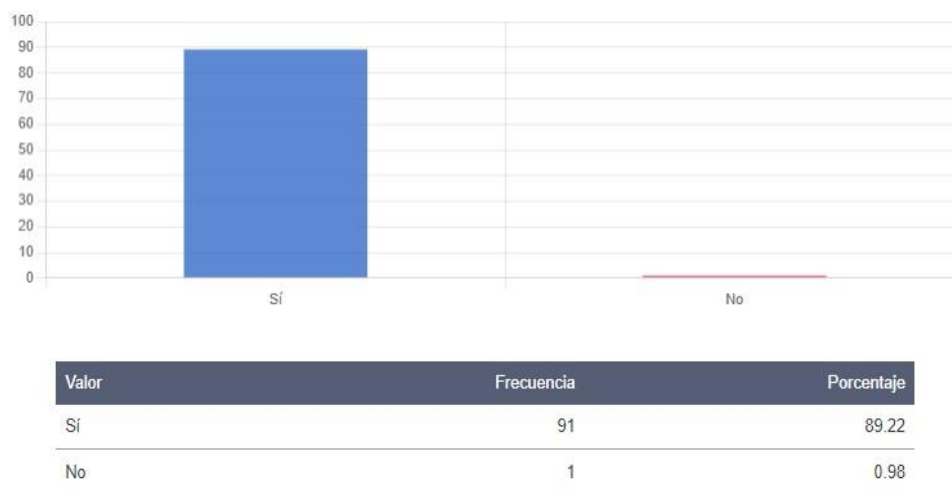
Para entender el punto de vista de los turistas con respecto a los dulces tradicionales se consultó a los encuestados si consideran que estos productos son importantes para la cultura gastronómica y el turismo en Ecuador. Los resultados casi llegando a su totalidad fueron positivos, lo que indicó que esta proporción de turistas valoran la relevancia de los dulces tradicionales en relación con la cultura gastronómica del país y se evidencia un reconocimiento generalizado de su papel en la identidad culinaria y cultural de Ecuador. Del mismo modo, los resultados mostraron que los encuestados consideran que los dulces tradicionales son importantes para el turismo en el país reflejando que se reconoce su potencial como atractivo gastronómico para los visitantes, por ende se recomienda que se dé mayor proyección y énfasis en la promoción de estos productos, teniendo en cuenta todos los procesos detrás de su preparación pues estos temas son de interés para los turistas que encuentran en la diferenciación una mejor experiencia gastronómica y a su vez al promocionar los dulces tradicionales como un referente culinario de Ecuador permitirá la mayor atracción de turismo que buscan conocer la historia de un país mediante su gastronomía. Contrario a este resultado positivo están los encuestados que consideraron que los dulces tradicionales son irrelevantes tanto para la cultura como para el turismo, lo que podría reflejar que existe una minoría de turistas que no les atribuyen gran valor a estos productos o que no están familiarizados con su significado cultural y gastronómico.

F

Figura 9. Figura encuesta turistas

¿Consideras que los dulces tradicionales son importantes para la cultura gastronómica y el turismo en Ecuador?

TIPO: SELECT_ONE. 92 de 102 encuestados/as respondieron a esta pregunta.(10 registros sin datos).



Nota: esta figura ha sido dispuesta, con base a la revisión de la encuesta realizada por los autores.

3.6.7. Pregunta 7

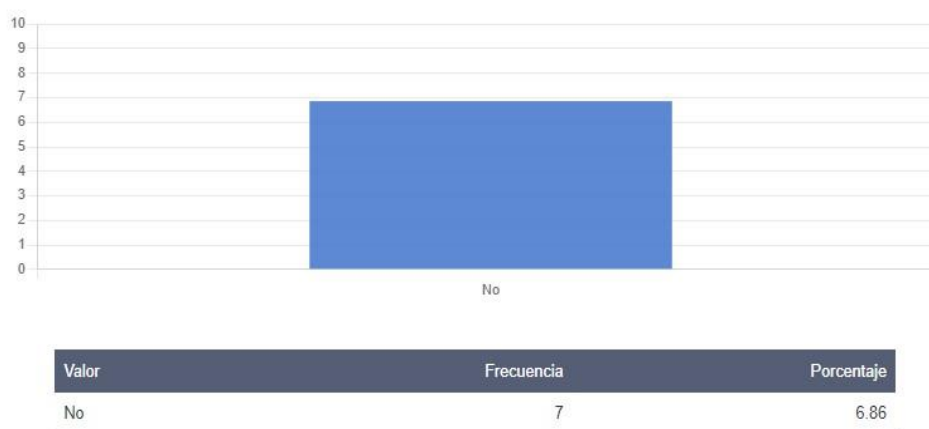
Para entender de mejor manera el contexto sobre las 7 personas encuestadas que solamente han escuchado hablar de los dulces tradicionales, más sin embargo no han tenido la oportunidad de probarlos, se consultó si los encuestados conocen acerca del origen de los productos con los que se han elaborado los dulces tradicionales de los que solamente han escuchado. Los resultados indicaron que la totalidad de los encuestados que solamente han escuchado hablar de los dulces tradicionales no conocen o no están familiarizados con los ingredientes que son elaborados los productos, lo que supondría una falta de conocimiento sobre el origen de la materia prima utilizada en la preparación de los dulces y de esta forma se podría reflejar una necesidad en la promoción de educación y mayor información sobre los aspectos de la gastronomía local, mismo que es de gran importancia dentro del turismo gastronómico, pues a menudo los turistas buscan experiencias gastronómicas con autenticidad que les permitan establecer conexiones con la cultura e historia del lugar que visitan. Asimismo este resultado reflejó la desvalorización que se da a los productores y a los agricultores ya que los turistas no están informados sobre los ingredientes, las historias y la labor que se invierten en la producción de los dulces tradicionales, conllevando a que los turistas no valoren debidamente la importancia cultural y económica de estos productos, ni la

contribución de los productores y agricultores locales en la conservación del patrimonio gastronómico, teniendo como consecuencias impactos negativos en la economía de la red de actores ya que los turistas pueden ser menos propensos a pagar precios justos por productos cuya calidad, tradición y sostenibilidad no entienden o aprecian plenamente. Esto sugiere tener mayor promoción de la información y la educación sobre los ingredientes con el objetivo de aumentar el conocimiento y la valoración de estos productos, tanto entre los turistas como entre la población en general.

Figura 10. Figura encuesta turistas

¿De los dulces sobre los que ha escuchado, conoce acerca del origen de los productos con los que se han elaborado los dulces tradicionales ?

TIPO: SELECT_ONE. 7 de 102 encuestados/as respondieron a esta pregunta.(95 registros sin datos).



Nota: esta figura ha sido dispuesta, con base a la revisión de la encuesta realizada por los autores.

3.6.8. Pregunta 8

Para conocer el interés de los turistas por los dulces tradicionales se consultó si estarían interesados en probar los dulces tradicionales de Ecuador. De los encuestados que solamente han escuchado sobre los dulces tradicionales ecuatorianos, los datos mostraron resultados positivos, pues se vio un alto nivel de aceptación hacia estos productos, asimismo se reflejó una gran atracción de los turistas por la gastronomía local y por experimentar nuevos sabores pues se indica que están abiertos a sumergirse en la cultura gastronómica ecuatoriana a través de los dulces tradicionales. Estos resultados pueden ser muy útiles para los productores dedicados a la preparación y expendio de dulces tradicionales, ya que indican una demanda potencial entre los participantes de la encuesta, lo podría incentivar la oferta de

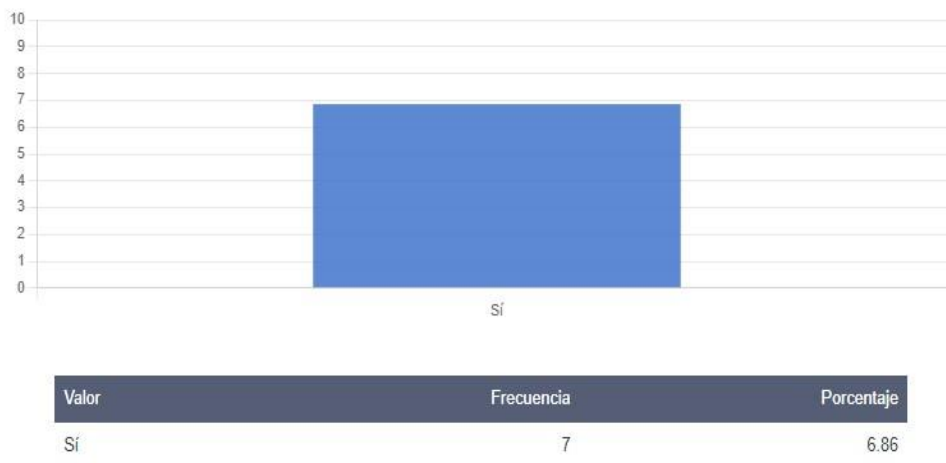
F *Figura encuesta turistas*

experiencias gastronómicas relacionadas con los dulces tradicionales en los principales lugares turísticos del país.

igura 11.

¿Estaría interesado en probar los dulces tradicionales de Ecuador?

TIPO: SELECT_ONE. 7 de 102 encuestados/as respondieron a esta pregunta.(95 registros sin datos).



Nota: esta figura ha sido dispuesta, con base a la revisión de la encuesta realizada por los autores.

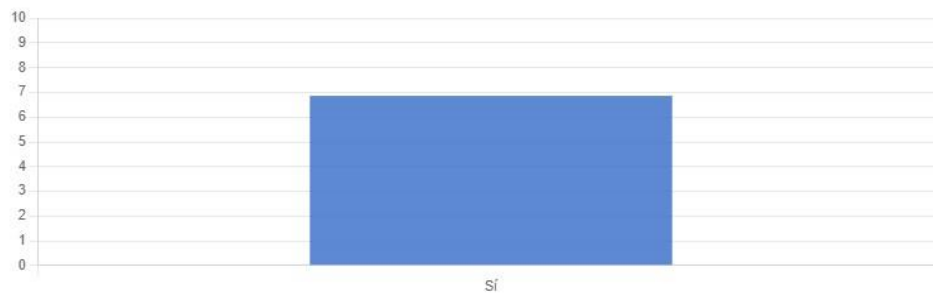
3.6.9. Pregunta 9

Para conocer la opinión de los encuestados que solo han escuchado sobre los dulces ecuatorianos se consultó si los encuestados consideran que los dulces tradicionales son importantes para la cultura gastronómica y el turismo en Ecuador. Las respuestas indicaron que de los encuestados que solamente han escuchado hablar de los dulces tradicionales tienen como resultado en su totalidad positivo, pues consideran que estos productos son de gran importancia tanto para la cultura gastronómica ecuatoriana como para el turismo gastronómico. Los turistas reconocen y valoran el significado de los dulces tradicionales dentro de la identidad del país, asimismo se refleja la importancia de estos productos como atractivo turístico pues se indica que los participantes de la encuesta creen que estos productos pueden ser un elemento clave para atraer a más visitantes y enriquecer la experiencia turística en el país.

F *Figura encuesta turistas***igura 12.**

¿Consideras que los dulces tradicionales son importantes para la cultura gastronómica y el turismo en Ecuador?

TIPO: SELECT_ONE. 7 de 102 encuestados/as respondieron a esta pregunta.(95 registros sin datos).



Valor	Frecuencia	Porcentaje
Si	7	6.86

Nota: esta figura ha sido dispuesta, con base a la revisión de la encuesta realizada por los autores.

3.6.10. Pregunta 10

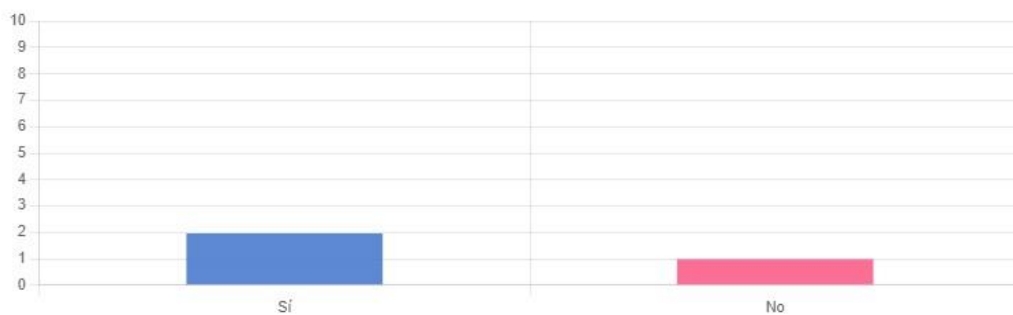
En relación a los 3 turistas tanto nacionales como extranjeros que no han probado y no han escuchado sobre los dulces tradicionales de Ecuador, se consultó si estarían interesados en probar los dulces tradicionales del Ecuador. Los resultados en esta pregunta fueron variados, pues en su mayoría a pesar de no haber tenido conocimiento previo sobre los dulces tradicionales, los turistas encuestados si presentaron disposición para probar estos dulces, lo que podría ser una oportunidad para promocionar la experiencia gastronómica relacionada con los dulces tradicionales entre los turistas y la población local. Por otro lado, uno de los encuestados no presentó interés por probar los dulces, lo que reflejó que la falta de promoción e información de los dulces regionales en el turismo gastronómico si influye directamente en las decisiones de compra, lo que podría ser de ayuda para identificar las barreras que impiden que algunas personas se interesen en los dulces tradicionales y desarrollar estrategias para superarlas.

igura 13.

F *Figura encuesta turistas*

¿Estaría interesada(o) en probar los dulces tradicionales del Ecuador?

TIPO: SELECT_ONE. 3 de 102 encuestados/as respondieron a esta pregunta (99 registros sin datos).



Valor	Frecuencia	Porcentaje
Sí	2	1.96
No	1	0.98

Nota: esta figura ha sido dispuesta, con base a la revisión de la encuesta realizada por los autores.

A continuación, se presentan los diferentes puntos geográficos en donde se realizaron las encuestas:

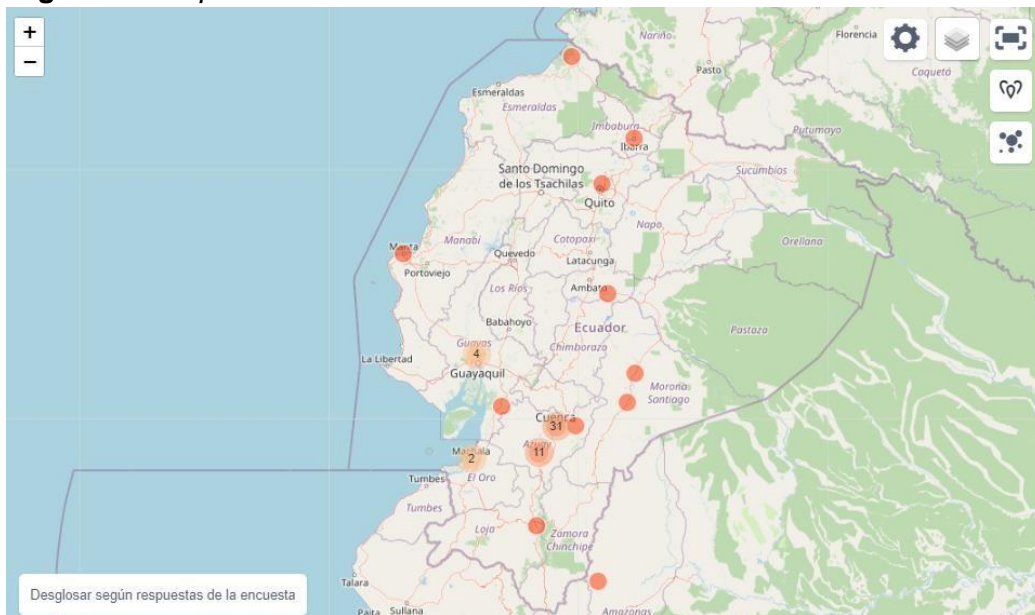
Figura 14. *Mapa encuestas realizadas*



Nota: esta figura ha sido dispuesta, con base a la revisión de la encuesta realizada por los autores.

F

igura 15. Mapa encuestas realizadas



Nota: esta figura ha sido dispuesta, con base a la revisión de la encuesta realizada por los autores.

Tras las investigaciones y el análisis de las encuestas realizadas y mediante los datos recabados, se detectaron problemas relacionados con el conocimiento, consumo y difusión turística de los dulces tradicionales, problemas que afectan directa e indirectamente a la red de actores, la cadena de valor, a la preservación de la cultura gastronómica, las comunidades locales y el desarrollo turístico, por ello a continuación se muestra un cuadro con sugerencias para mejorar los problemas anteriormente mencionados, y del mismo modo medidas que aporten a la conservación, rescate y difusión de conocimientos en el ámbito turístico gastronómico de los dulces tradicionales del Ecuador.

F *Figura encuesta turistas***Tabla 11.** *Sugerencias para mejorar el consumo, conocimiento y difusión turística de los dulces tradicionales del Ecuador.*

Adquirir y brindar conocimiento	Al capacitar a los productores, vendedores, guías turísticos y demás responsables que se encuentran día a día en contacto con los turistas, existirá una transmisión continua de conocimiento, donde incluso los turistas aprenderán y ellos mismos compartirán los conocimientos que adquirieron a demás personas logrando así transmitir la información eficazmente y a su vez otorgar valor a los productos finales como a la cadena de valor implicada detrás de los procesos.
--	--

Apoyo por parte de organizaciones	<p>Con el apoyo de distintas organizaciones, ya sean gubernamentales o públicas, se puede apoyar a los productores, publicitar los dulces tradicionales y darlos a conocer al mundo. Un ejemplo puede ser el Ministerio de Turismo el cual lidera la actividad turística en el país, con su ayuda se puede dar un nuevo enfoque hacia los dulces tradicionales redireccionando el turismo a hacia este sector que no se ha tomado en cuenta en los últimos años. Además, con su ayuda se puede buscar estrategias para que los ecuatorianos puedan apreciar y preferir los productos locales, ya que a lo largo de los años la población ha crecido con una desvalorización de los productos propios del país lo cual se ha convertido en un problema que debe ser cubierto.</p>
Mejora en la cadena de valor	<p>Conocer todos los procesos y actividades que se necesitan para obtener el producto final es muy importante. Conocer quién lo cultivó, lo preparó o lo distribuyó, es de gran importancia ya que este conocimiento le da un valor añadido a la experiencia que tiene un turista. Cuando un eslabón se rompe toda esta cadena valor se pierde, esto ha sucedido mucho con el turismo en el país lo cual debería tenerse en cuenta para mejorar todos los aspectos que engloban brindar una buena experiencia, mejorando así la experiencia, calidad, eficiencia y competitividad del destino turístico.</p>
Denominación de Origen Protegida	<p>Esta denominación es un sello distintivo que da fe que los productos que se dan o producen en una zona específica son únicos y no se encontrarán en ningún otro lugar del mundo, siendo de gran importancia ya que le otorga exclusividad al producto y “estatus” a quienes pueden visitar el lugar y probar el producto. Trabajar junto al Gobierno para obtener así denominaciones de algunos de los dulces tradicionales que se producen en el país sería de gran importancia para mejorar el turismo y con el tiempo poder posicionar al país como una potencia gastronómica.</p>

Publicidad y difusión	<p>Saber publicitar los destinos es crucial para conectar con la audiencia. El turismo sin el marketing no se mueve, crear una imagen del lugar, tener un crecimiento tanto económico como social y ganar posicionamiento en el mercado. En la actualidad el internet forma parte de la vida cotidiana, y mediante esta herramienta se puede gestionar y crear publicidad masiva para su posterior difusión en redes sociales, revistas, televisión y radio, en algunos casos la aparición en aplicaciones de streaming con el uso de documentales que muestran todo el proceso que conlleva la creación de un dulce, la evolución que ha tenido, etc., todo esto para atraer a posibles visitantes que estén interesados en probar estos productos.</p>
------------------------------	--

Nota: Esta información ha sido dispuesta en base a datos que se han obtenido mediante una encuesta.

Conclusiones

Después de haber finalizado la investigación sobre la identificación del valor que tienen la elaboración y el expendio de los dulces tradicionales del Ecuador para la gastronomía y el turismo, se puede concluir que los dulces tradicionales poseen gran valor dentro de la cultura culinaria ecuatoriana y su preservación dentro del patrimonio inmaterial, asimismo posee gran potencial para el turismo gastronómico, que mediante la correcta promoción puede llegar a ser un exponente de la gastronomía ecuatoriana brindando reconocimiento a nivel mundial.

La información recolectada señaló que las regiones del Ecuador, cuentan con dulces tradicionales propios de cada región, y aunque existe una gran variedad de ellos, la Sierra ecuatoriana encabeza esta lista, seguido por la región Costa, región Insular y finalizando con la Amazonia.

Dentro de la región Sierra se identificaron treinta y seis dulces tradicionales, de los cuales los más consumidos por sus habitantes son la espumilla, el helado de paila y las melcochas, la región Costa por su parte se identificaron diecisiete dulces tradicionales, principalmente la cocada, los alfajores y troches, siendo estos los más consumidos de la región, en la región Insular se desconoce un número exacto de dulces tradicionales, sin embargo tras una investigación exhaustiva se obtuvo información sobre cinco dulces que se preparan en dicha zona, en la región Amazónica se recopiló información de dos dulces tradicionales propios de la región como son los buñuelos de yuca, postre de arazá y alfajor de camote.

Por otra parte, se identificaron las variaciones regionales que se presentan en las diferentes preparaciones de los dulces tradicionales como melcocha, espumilla, buñuelos, pristiños, maní garapiñado, entre otros. Además, se vio que la preparación de estos productos potencia el uso de técnicas culinarias ancestrales que perduran en el tiempo, y su valoración y preservación brindan gran aporte en la promoción dentro del turismo gastronómico.

En cuanto a las celebraciones realizadas, en cada provincia del Ecuador cada una tiene gran cantidad de dulces que se consumen, ya sea para conmemorar dicha festividad o porque se han vuelto parte importante de las celebraciones como el dulce de higo en el Carnaval, muchas veces las comunidades son los principales actores para que estos dulces se difundan durante las fiestas, debido a la gran confluencia de propios y extraños, quienes juegan un papel importante en la difusión gastronómica entre culturas. De igual manera, mediante la investigación realizada se pudo conocer la importancia del rol comunitario y su papel dentro de la producción y expendio de dulces tradicionales, así como su relación directa con la cadena de valor y desarrollo de las comunidades. Sin embargo, no existen estudios científicos que relacionen el uso turístico de los dulces tradicionales de los países con un tema tan

importante para la población mundial como los ODS, esto a pesar de que la gastronomía tiene alta influencia en y directa con siete de ellos.

La elaboración y expendio de dulces tradicionales juega un papel importante en la gastronomía y turismo en Ecuador, ya que actualmente ha sido un sector con un alto crecimiento, gracias a que durante la cadena de producción intervienen diferentes actores los cuales aportan al desarrollo económico y social, apoyando al continuo desarrollo de este sector que permite generar nuevas oportunidades a partir de los dulces tradicionales. El turismo gastronómico actualmente está tomando fuerza en el país, la importancia que tiene el Ecuador como un destino turístico es notable, resultado de esto son las múltiples nominaciones, premios y reconocimientos que está obteniendo el país, y el turismo y la gastronomía son generadores de fuente de trabajo de muchos ciudadanos.

Se concluyó que a pesar que en la actualidad se está potenciando al país como un destino gastronómico, la mayoría de fondos públicos, publicidad gastronómica en el país y mejoras están dirigidas hacia la cocina de sal, no existe un enfoque completo hacia la cocina dulce. La cual con la realización de esta tesis se ha descubierto que es un elemento turístico que cuenta con mucho potencial si se lo sabe planificar y publicitar los diferentes dulces tradicionales y sitios donde se los preparan, teniendo como público objetivo a turistas nacionales y extranjeros. Con una mayor intervención dirigida hacia los platillos dulces, la economía, el desarrollo y la generación de empleo aumentaría notablemente en el país. En el post-pandemia uno de los elementos que está marcando la diferencia en la gastronomía es la investigación científica sobre los saberes ancestrales, los productos tradicionales y los actores involucrados en ellos. Es por eso que sobrepasa la valiosa creación de las recetas y la innovación alrededor de ellas, y se concentra en dar valor a los elementos identitarios que caracterizan a las diversas regiones a nivel mundial.

Referencias

Achiras. (28 de enero de 2020). *Pan de almidón de achira, una tradición gironense*. Achiras.

<https://achiras.net.ec/pan-de-almidon-de-achira-una-tradicion-gironense/>

Acosta Cervantes, J. L. (diciembre de 2017). La gastronomía ecuatoriana una estrategia de desarrollo turístico mediante la patrimonialización. *Realidad, Tendencias Y Desafíos En Turismo (CONDET)*, 15(1), 27. Dialnet.

<https://revele.uncoma.edu.ar/index.php/condet/article/view/1834>

Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria. (s.f.). *Tradicionales bocadillos lojanos ya cuentan con Notificación Sanitaria*. Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria.

<https://www.controlsanitario.gob.ec/tradicionales-bocadillos-lojanos-ya-cuentan-con-notificacion-sanitaria/>

Agricultura Veracruz. (15 de julio de 2020). *La papaya y sus beneficios, conócelos*. Gobierno de México. <https://www.gob.mx/agricultura/veracruz/articulos/hoy-es-unbuen-tiempo-para-consumir-papaya-248175?idiom=es>

Andrade, H. (11 de junio 2018). Los “galo plaza” aún están en las panaderías. *El telégrafo*. <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/septimo/1/los-galo-plaza-aun-estan-en-laspanaderias>

Banco de desarrollo de Ecuador. (s.f.). *El turismo como herramienta de desarrollo nacional*. bde. <https://bde.fin.ec/turismo-2/>

Castillo, L. (6 de julio de 2016). La achira es parte de la cultura ancestral del cantón Girón. *El comercio*. <https://www.elcomercio.com/tendencias/achira-tuberculo-festivalgastronomia-azuay.html>

CEUPE. (2024). *¿Qué es el Turismo gastronómico? Concepto, beneficios y actividades.*

CEUPE. <https://www.ceupe.com/blog/turismo-gastronomico.html>

Dailis. (9 de abril de 2022). *Buñuelos ecuatorianos*. Comida ecuatoriana online.

<https://comidaecuatoriana.online/bunuelos-ecuatorianos/>

Diario el Correo. (9 de febrero de 2018). Los dulces tradicionales de mi tierra. *Diario el*

Correo. <https://www.diariocorreo.com.ec/14659/portada/los-dulces-tradicionales->

demi-tierra

Díaz Tipán, I. D. (2016). Innovación gastronómica del higo en la provincia de Pichincha

[Tesis de pregrado, Universidad de las Américas]. Repositorio digital Universidad de

las Américas. <http://dspace.udla.edu.ec/handle/33000/5701>

El Diario. (1 de septiembre de 2014). El horno de leña asegura tradición de sabor. *El Diario*.

<https://www.eldiario.ec/noticias-manabi-ecuador/327989-el-horno-de-lea->

aseguratradicin-de-sabor/

El Diario. (12 de julio de 2016). El tambor de yuca, un postre de raíces montuvias. *El Diario*.

<https://www.eldiario.ec/noticias-manabi-ecuador/398353-el-tambor-de-yuca-unpostre->

de-races-montuvias/

El Diario. (3 de octubre 2016). Un dulce con valor histórico y gastronómico. *El Diario*.

<https://www.eldiario.ec/noticias-manabi-ecuador/407892-un-dulce-con-valor-histricoy->

gastronomico/

El Mundo. (3 de julio de 2022). *Las diferencias de cocinar en cazuela de barro frente a las*

metálicas.

<https://www.elmundo.es/yodona/lifestyle/2022/07/01/62b58007fdddf5bb78b45ee.ht>

ml

El Telégrafo. (25 de mayo de 2023). *La tradicional y deliciosa espumilla*. El telégrafo.

<https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/actualidad/44/la-tradicional-y-deliciosaespumilla>

El Universo. (13 de octubre de 2014). El dulce de guineo es tradición en la Península de

Santa Elena. *El Universo*.

<https://www.eluniverso.com/vidaestilo/2014/10/13/nota/4098831/dulce-guineo-es-tradicion-peninsula/>

Encalada Vásquez, O. (2005). *La fiesta popular en el Ecuador*. Centro Interamericano de

Artesanías y Artes Populares, CIDAP.

Expreso. (12 de septiembre 2020). Una comunera prepara alfajores desde hace cuatro

décadas. *Expreso*.

<https://www.pressreader.com/ecuador/diarioexpreso/20200912/282308207517602>

Gamez, M. J. (24 de mayo 2022). *Objetivos de desarrollo sostenible*. Objetivos y metas de

desarrollo sostenible - Desarrollo Sostenible.

<https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/objetivos-de-desarrollo-sostenible/>

Infórmate Manabí. (30 de septiembre 2023). ECUADOR "Las chepitas" o "yoyitos" se vuelven

tendencia a nivel nacional. *Infórmate Manabí Periodismo Digital*.

<https://informatemanabi.com/%E2%9D%96-ecuador-%E2%96%AE-las-chepitas-oyoyitos-se-vuelven-tendencia-a-nivel-nacional/>

Instituto Nacional de Patrimonio Cultural. (27 de julio de 2009). *Fiesta de la fruta y de las*

flores. El Nuevo Ecuador. <https://www.patrimoniocultural.gob.ec/fiesta-de-la-fruta-yde-las-flores/>

Jaramillo, M. (junio de 2015). Dulces de corpus christi recopilación de platos tradicionales.

Dulces de corpus christi recopilación de platos tradicionales, (4).

La Hora. (6 de enero de 2024). La Fiesta de los Reyes Magos. *La Hora*.

<https://www.lahora.com.ec/esmeraldas/la-fiesta-de-los-reyes-magos/>

Latacunga.com. (11 de junio de 2019). *Caramelos artesanales una tradición en la ciudad*.

Latacunga.com. <https://www.latacunga.com/noticias/caramelos-artesanales/>

Mantilla, I. (6 de diciembre de 2023). La fundación de Quito: un hito en la historia de

Ecuador. *Expreso*. [https://www.expreso.ec/quito/fundacion-hito-historia-ecuador-](https://www.expreso.ec/quito/fundacion-hito-historia-ecuador-181663.html)

[181663.html](https://www.expreso.ec/quito/fundacion-hito-historia-ecuador-181663.html)

Ministerio del Turismo. (2012). *Ecuador culinario: saberes y sabores*.

<https://amevirtual.gob.ec/wp-content/uploads/2018/03/Ecuador-Culinario.pdf>

Ministerio de Turismo. (22 de noviembre de 2018). *Gastronomía ecuatoriana entre las*

mejores del mundo. Ministerio de Turismo.

<https://www.turismo.gob.ec/gastronomiaecuatoriana-entre-las-mejores-del-mundo/>

Ministerio de Turismo. (25 de junio de 2021). *Melcochas: la dulce tradición de Baños de*

Agua Santa. Ministerio de Turismo. [https://www.turismo.gob.ec/melcochas-la-](https://www.turismo.gob.ec/melcochas-la-dulcetradicion-de-banos-de-agua-santa/)

[dulcetradicion-de-banos-de-agua-santa/](https://www.turismo.gob.ec/melcochas-la-dulcetradicion-de-banos-de-agua-santa/)

Ministerio de Turismo. (12 de noviembre de 2021). *Helados de Salcedo, un arcoíris de color*

y sabor ecuatoriano. Ministerio de turismo. [https://www.turismo.gob.ec/helados-](https://www.turismo.gob.ec/helados-desalcedo-un-arcoiris-de-color-y-sabor-ecuadoriano/)

[desalcedo-un-arcoiris-de-color-y-sabor-ecuadoriano/](https://www.turismo.gob.ec/helados-desalcedo-un-arcoiris-de-color-y-sabor-ecuadoriano/)

Ministerio de Turismo. (25 de febrero de 2022). *Buñuelos de yuca, una tradición carnavalera*

de Morona Santiago. Ministerio de turismo. [https://www.turismo.gob.ec/bunuelos-](https://www.turismo.gob.ec/bunuelos-deyuca-una-tradicion-carnavalera-de-morona-santiago/)

[deyuca-una-tradicion-carnavalera-de-morona-santiago/](https://www.turismo.gob.ec/bunuelos-deyuca-una-tradicion-carnavalera-de-morona-santiago/)

Ministerio de Turismo. (11 de marzo de 2022). *Quesadillas: una delicada tradición gastronómica*

de Ecuador. Ministerio de turismo.

<https://www.turismo.gob.ec/quesadillas-una-delicada-tradicion-gastronomica/>

Ministerio de Turismo. (2 de junio de 2023). *La apuesta por la gastronomía ecuatoriana crece.*

Ministerio de Turismo. <https://www.turismo.gob.ec/61442-2/>

Ministerio de Turismo. (3 de enero de 2024). *El Ministerio de Turismo presentó su Plan de*

Turismo 2024. Ministerio de Turismo. [https://www.turismo.gob.ec/el-ministerio-](https://www.turismo.gob.ec/el-ministerio-deturismo-presento-su-plan-de-turismo-2024/)

[deturismo-presento-su-plan-de-turismo-2024/](https://www.turismo.gob.ec/el-ministerio-deturismo-presento-su-plan-de-turismo-2024/)

Ministerio de Turismo. (31 de enero de 2024). *Ecuador cerró con éxito su participación en*

FITUR 2024. Ministerio de Turismo. [https://www.turismo.gob.ec/ecuador-cerro-](https://www.turismo.gob.ec/ecuador-cerro-conexito-su-participacion-en-fitur-2024/)

[conexito-su-participacion-en-fitur-2024/](https://www.turismo.gob.ec/ecuador-cerro-conexito-su-participacion-en-fitur-2024/)

Miño Garcés, F. (2020). *Diccionario del español ecuatoriano: Español del Ecuador - Español*

de España. Pontificia Universidad Católica del Ecuador.

Monreal, Á. (22 de enero de 2019). *Fruta de pan: propiedades, beneficios y valor nutricional.*

La vanguardia.

[https://www.lavanguardia.com/comer/frutas/20181024/452518591456/fruta-del-](https://www.lavanguardia.com/comer/frutas/20181024/452518591456/fruta-del-panfrutas-propiedades-beneficios-valor-nutricional.html)

[panfrutas-propiedades-beneficios-valor-nutricional.html](https://www.lavanguardia.com/comer/frutas/20181024/452518591456/fruta-del-panfrutas-propiedades-beneficios-valor-nutricional.html)

Mora, D., Solano Sánchez, M. A., López Guzmán, T., & Moral Cuadra, S. (octubre de 2021).

Gastronomic experiences as a key element in the development of a tourist

destination. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 25. Elsevier.

<https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2021.100405>

Muñoz Zurita, R. (2012). *Larousse Diccionario Enciclopédico de la Gastronomía Mexicana.*

Larousse.

Navas, C. (2022). *Dulce tradición.*

<https://fundacionmuseosquito.gob.ec/wpcontent/uploads/2022/03/Dulce-Tradicion.pdf>

Novoa, C. (15 de marzo de 2015). El dulce de guayaba, una golosina 'patentada' en Baños

(Galería). *El telégrafo*. [https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/con/1/el-dulce-](https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/con/1/el-dulce-deguayaba-una-golosina-patentada-en-banos)

[deguayaba-una-golosina-patentada-en-banos](https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/con/1/el-dulce-deguayaba-una-golosina-patentada-en-banos)

Nueva Escuela Mexicana. (14 de octubre de 2022). *Tradición y ciencia en la técnica*. Nueva

escuela mexicana. <https://nuevaescuelamexicana.sep.gob.mx/detalle-ficha/29497/>

Organización Mundial del Turismo & Basque Culinary Center. (2019). *Guía para el*

desarrollo del turismo gastronómico (Organización Mundial del Turismo, Ed.). OMT.

[https://grado.ucuenca.edu.ec/pluginfile.php/1275942/mod_resource/content/2/Guia%](https://grado.ucuenca.edu.ec/pluginfile.php/1275942/mod_resource/content/2/Guia%20OMT%20y%20BCC.pdf)

[20OMT%20y%20BCC.pdf](https://grado.ucuenca.edu.ec/pluginfile.php/1275942/mod_resource/content/2/Guia%20OMT%20y%20BCC.pdf)

Ortega Reina, F. J. (2021). *Vocabulario de cocina*. Ingeniería de menú.com.

<https://ingenieriademenu.com/vocabulario-de-cocina>

Ortiz, T. (13 de marzo de 2020). Vines guarda el secreto del dulce de pechiche que quita

los antojos del embarazo. *Expreso*.

<https://www.expreso.ec/ocio/cultura/dulcepechiche-tradicion-vines-6867.html>

OSTELEA. (27 de mayo de 2020). *Gastronomía en turismo, el mundo en bandeja de plata*.

OSTELEA. [https://www.ostelea.com/actualidad/blog-turismo/gastronomia-enturismo-](https://www.ostelea.com/actualidad/blog-turismo/gastronomia-enturismo-el-mundo-en-bandeja-de-plata)

[el-mundo-en-bandeja-de-plata](https://www.ostelea.com/actualidad/blog-turismo/gastronomia-enturismo-el-mundo-en-bandeja-de-plata)

Pazos Barrera, J. (2021). *Elogio de las cocinas tradicionales del Ecuador*. Pontificia

Universidad Católica del Ecuador.

Pereira Valarezo, J. (2009). *La fiesta popular tradicional del Ecuador*. Ministerio de Cultura del

Ecuador. <https://biblio.flacsoandes.edu.ec/libros/digital/52864.pdf>

Pichincha es Turismo. (s.f.). *Mistelas Jiménez*. Pichincha es Turismo.

<https://pichinchaesturismo.com/es-ec/pichincha/quito/gestoresgastronomicos/mistelas-jimenez-anlyj65ek>

Pozos Barrera, J. (2023). Maní garrañado. *Ecuador terra incognita*, 131.

https://www.terraecuador.net/allimicuna/111_allimicuna_manigarrapinado.html

Primicias. (27 de enero de 2024). *Envueltos ecuatorianos: una tradición que perdura*.

Primicias. https://www.primicias.ec/nota_comercial/hablemos-de/asi-se-vive/saboresdel-ecuador/envueltos-ecuatorianos-tradicion/

Ramírez, D. (s.f.). *Espumilla: dulce de décadas*. Gastronomía.com.

<https://ecuador.gastronomia.com/noticia/7824/espumilla-dulce-de-decadas>

Ramírez, D. (s.f.). *Tradición helada: Helados de Paila*. Gastronomía.com.

<https://ecuador.gastronomia.com/noticia/8410/tradicion-helada-helados-de-paila>

Ramírez, Y. B. (junio de 2015). Las fiestas populares tradicionales, reflejo de la identidad cultural de las comunidades. *Caribeña de Ciencias Sociales*.

<https://www.eumed.net/rev/caribe/2015/05/fiestas.html>

Ramirez Celi, C. A. (23 de febrero de 2017). *mapa ecuador 2016*. issuu.

https://issuu.com/carlosalbertoramirezceli/docs/mapa_ecuador_2016

Real Academia Española (RAE). (s.f.). *Garapiñado*. Real Academia Española (RAE).

<https://www.rae.es/dpd/garapi%F1ar>

Revista de Manabí. (5 de julio de 2016). Los alfajores de la legendaria cultura artesanal de

Rocafuerte. *Revista de Manabí*. <https://revistademanabi.com/2016/07/05/losalfajores-de-la-legendaria-cultura-artesanal-de-rocafuerte/>

Rojas, C. (18 de diciembre de 2016). Las mistelas recobran vida en el centro de Quito. *El Comercio*.

Ruiz Expósito, M. D. (2003). *La gastronomía en las fiestas*.

file:///C:/Users/DANI/Downloads/Dialnet-LaGastronomiaEnLasFiestas-2246710.pdf

San Agustín. (s.f.). *Dulces tradicionales quiteños*. San Agustín.

<https://sanagustin.principalwebsite.com/colaciones>

Sánchez Álvarez, C. A. (28 de abril de 2015). *La gastronomía como parte activa del atractivo turístico del Ecuador*. Repositorio UCSG.

<http://repositorio.ucsg.edu.ec/bitstream/3317/6110/1/T-UCSG-PRE-ESP-AETH-291.pdf>

Sandoval Ponce, R., Chávez Cuesta, S., Pacheco Romero, K., & Salazar Méndez, R.

(2023). *Corteza: Un espacio con historia, producto, innovación y técnica*. Universidad de las Américas Ecuador. 9942779620

Slow Food Foundation for Biodiversity. (s.f.). *Rosquetes del viento*. Slow Food Foundation for biodiversity. <https://www.fondacioneslowfood.com/en/ark-of-taste-slowfood/rosquetes-del-viento/>

Tramuntana. (20 de mayo de 2021). *Aprende de forma sencilla como hacer un buen licor casero*. Tramuntana. <https://www.latramuntana.com/es/post/aprende-de-formasencilla-como-hacer-un-buen-licor-casero>

Univisión. (5 de abril de 2018). *El quimbolito: un dulce exótico*. Univisión.

<https://www.univision.com/delicioso/el-quimbolito-un-dulce-exotico>

Vergara, V. (2 de octubre de 2022). *Esos dulces de guayaba de la época colonial*. Mundo Diners. <https://revistamundodiners.com/mundo-diners-plus/dulces-de-guayaba>

Viteri Vera, M. D. P., & Tapia Toral, M. C. (4 de abril de 2018). Economía Ecuatoriana: de la producción agrícola al servicio. *Espacios*, 39(32), 30. 0798 1015

Vivero Bass, M. I. (2017). *Análisis del patrimonio gastronómico tradicional de la ciudad de*

Esmeraldas [Tesis de pregrado, Universidad de las Américas]. Repositorio digital

Universidad de las Américas. <http://dspace.udla.edu.ec/handle/33000/6677>

Yagüe, M. Á., & Rodríguez, J. J. (16 de noviembre de 2005). *El proceso de fritura en los*

alimentos | *Consumer*. Consumer Eroski. Retrieved March 12, 2024, from

<https://www.consumer.es/seguridad-alimentaria/el-proceso-de-fritura-en->

[losalimentos.html](https://www.consumer.es/seguridad-alimentaria/el-proceso-de-fritura-en-losalimentos.html)

Zambrano Macías, V. (16 de noviembre de 2014). *Canuto, la trinchera chonera desde donde*

se elabora el 'manjar de los dioses'. El telégrafo.

<https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/regional/1/canuto-la-trinchera-choneradesde->

[donde-se-elabora-el-manjar-de-los-dioses](https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/regional/1/canuto-la-trinchera-choneradesde-donde-se-elabora-el-manjar-de-los-dioses)

Zurita, A. (2023). Los dulces tradicionales de la Sierra que se apoderan de estas fechas

festivas. *El universo*. <https://sabor.eluniverso.com/los-dulces-tradicionales-de->

[lasierra-que-se-apoderan-de-estas-fechas-festivas/](https://sabor.eluniverso.com/los-dulces-tradicionales-de-lasierra-que-se-apoderan-de-estas-fechas-festivas/)

Anexos

Anexo A. Diseño aprobado por el Consejo Directivo de la Facultad

UCUENCA

Alonso
Anibal Soto
10/enero/2024



Universidad de Cuenca

Facultad Ciencias de la Hospitalidad

Carrera de Gastronomía

**Estudio de los dulces tradicionales de las regiones del Ecuador y su valor
turístico gastronómico**

Línea de Investigación: Turismo y patrimonio cultural.

Trabajo de Investigación Curricular
previo a la obtención del título de
Licenciados en Gastronomía

Autores:

Maria Belen Oleas Tigre

Correo electrónico: mbelen.oleas@ucuenca.edu.ec

Henry Geovanny Quezada Mora

Correo electrónico: henry.quezadam@ucuenca.edu.ec

Director:

Mg. Cristina Barzallo Neira

ORCID: 0000-0002-3770-3004

Cuenca, Ecuador

23 – octubre -2023

Índice

1. Título del proyecto de investigación	Pág.1
2. Nombre del estudiante	
3. Resumen del proyecto de investigación	
4. Planteamiento y justificación del proyecto de investigación	
5. Marco conceptual	
6. Objetivos	
7. Métodos y herramientas	
8. Plan de trabajo	
9. Cronograma	
10. Presupuesto y financiamiento	
11. Referencias bibliográficas	
12. Anexos	

Descripción

El proyecto de investigación tiene como objetivo principal aplicar conocimientos y habilidades adquiridas para abordar y resolver problemas y necesidades concretas. Además, busca desarrollar productos, procesos y servicios innovadores que respondan a los objetivos planteados. Los resultados obtenidos a través de estos proyectos generan soluciones prácticas y efectivas que deben ser implementadas por los actores involucrados en el proyecto. Estos proyectos fomentan la colaboración entre la academia y la industria o comunidades, facilitando la transferencia de conocimiento y promoviendo un impacto positivo en la sociedad. En última instancia, un proyecto de investigación refuerza la aplicación de la teoría en situaciones reales, contribuyendo al desarrollo profesional y al crecimiento del conocimiento en el campo de estudio.

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN**1. Título del proyecto de investigación**

Estudio de los dulces tradicionales de las regiones del Ecuador y su valor turístico gastronómico

2. Nombre del estudiante

María Belén Oleas Tigre

Correo electrónico: mbelen.oleas@ucuenca.edu.ec

Henry Geovanny Quezada Mora

Correo electrónico: henry.quezadam@ucuenca.edu.ec

3. Resumen del proyecto de investigación

Este trabajo de titulación se centrará en investigar y analizar los dulces tradicionales del Ecuador desde una perspectiva gastronómica y turística. Se examinarán los ingredientes, técnicas tradicionales de preparación y la importancia cultural de estos dulces en la identidad culinaria del país. Además, se evaluará cómo estos dulces pueden ser un recurso valioso para el turismo gastronómico, y si logran destacar en la práctica, su potencial para atraer a visitantes y promover la riqueza culinaria ecuatoriana. El estudio ofrece una visión integral de la relación entre la gastronomía y el turismo, subrayando la relevancia de preservar y promover los dulces tradicionales como parte del patrimonio cultural y atractivo turístico de Ecuador.

Según Navas (2022) menciona que "Hablar de dulces tradicionales es evocar memorias, afectos y tradiciones sobre la producción y consumo de deliciosas recetas, algunas de las cuales han desaparecido y otras que se niegan a desaparecer", por ende estas recetas tradicionales representan un valor innato que se ve reflejado en el interés turístico de visitantes nacionales e internacionales que buscan conocer la historia de nuestro país a través de la transmisión directa o indirecta de experiencias culinarias, sociales y culturales.

El trabajo se basará en identificar el valor que tiene la elaboración y expendio de los dulces tradicionales del Ecuador, dividido por regiones, y su uso turístico. Esto se realizará mediante la identificación de los dulces tradicionales, el análisis de sus

técnicas y finalmente el análisis del valor cultural, histórico, económico y social que tiene la elaboración y su posterior expendio.

El proceso de investigación e identificación de los dulces, técnicas e ingredientes tradicionales de las regiones del Ecuador se llevará a cabo mediante la revisión documental, a partir de libros históricos, tesis, artículos científicos y entrevistas a personas conocedoras del tema, con la idea de entender el contexto de primera mano y reconocer el esfuerzo de quienes trabajan en su elaboración mediante la aplicación de técnicas ancestrales como tostar, moler, y cocción en hornos de leña, tiestos y fogón. Sin embargo existen otras técnicas tradicionales que no han sido documentadas y que de no hacerlo se perderían. Esto es contrario a las necesidades del patrimonio gastronómico, que tienen como punto clave el rescate, la revalorización y la difusión.

Esta investigación busca explorar cómo los dulces regionales ecuatorianos pueden contribuir al atractivo turístico del país, identificando la motivación que genera la gastronomía para la visita turística, que en el tema de esta investigación, contempla, métodos de elaboración, saberes ancestrales, influencia en fiestas tradicionales y demás. Hacerlo, también podría servir para enriquecer la narrativa culinaria de Ecuador y fortalecer su posición en el mercado turístico internacional, mediante la valoración de su gastronomía.

4. Planteamiento y justificación del proyecto de investigación

El estudio de los dulces tradicionales de las regiones del Ecuador y su valor turístico gastronómico plantea una serie de desafíos e interrogantes que requieren una investigación detallada. A continuación, se presenta un planteamiento del problema para este estudio:

Los dulces tradicionales son parte fundamental del patrimonio gastronómico de cualquier país. En el caso de Ecuador, un país con una rica diversidad cultural y culinaria, los dulces tradicionales han sido elaborados y transmitidos de generación en generación, representando no solo una manifestación de la cultura local, sino también una potencial atracción turística. A pesar de los estudios sobre este tema, no se ha realizado una investigación en la que se recopile y organice los dulces tradicionales de Ecuador por sus regiones y se dé a conocer su importancia turística gastronómica e

influencia en las fiestas tradicionales del país. Por lo tanto, se plantea el siguiente problema de investigación:

En el Ecuador, a pesar de la existencia de una gran variedad de dulces tradicionales en diferentes regiones del país, no se ha realizado un estudio integral que permita comprender su diversidad, valor histórico-cultural y su potencial impacto en el turismo gastronómico. Esta falta de conocimiento genera varias incógnitas y desafíos que deben ser abordados.

Esta investigación es importante debido a que permitirá no solo preservar y promover la riqueza cultural de los dulces tradicionales ecuatorianos, sino también contribuir al desarrollo del turismo gastronómico, generando oportunidades económicas para las comunidades locales. Además, ayudará a concienciar sobre la importancia de preservar las tradiciones culinarias en riesgo de desaparición.

El estudio se llevará a cabo mediante la revisión documental que permita elaborar una base de datos de los dulces y sus técnicas tradicionales de elaboración. Para esto se va a recurrir a fuentes bibliográficas sobre el tema.

Cabe destacar que la investigación actual, relaciona las posibilidades de desarrollo local con temas de igualdad de género, trabajo decente y crecimiento económico, ciudades y comunidades sostenibles, que incluso son contemplados en los ODS (Objetivos de Desarrollo Sostenible), específicamente en los ODS 5, ODS 8 y ODS 11.

5. Marco conceptual O REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA

- Gallardo de la Fuente (2012) en el libro "Ecuador culinario". Este libro da una visión ampliada de las diferentes preparaciones de dulces en las regiones del país.
- Ministerio de Turismo del Ecuador (2012) en el libro "Ecuador Culinario sabores y saberes" se citará debido a sus aportes sobre la cultura y tradiciones que giran en torno a las preparaciones culinarias del país
- Mora, D. et al. (2021) en la revista gastronómica "Gastronomic experiences as a key element in the development of a tourist destination". Esta revista nos ayudará a tener una visión más amplia sobre la experiencia y emociones que tienen los visitantes.

- Encalada Vasquez (2015) en el libro "Fiestas populares del Ecuador". este libro aportará una visión más ampliada sobre las diferentes festividades tradicionales del Ecuador y cómo influyen en el ámbito gastronómico y turístico.
- Pereira Valarezo (s.f.) en el libro "Fiesta popular tradicional del Ecuador": nos permitirá la comprensión susceptible de diversos enfoques: psicológico, histórico, sociológico, literario, semiológico, etnográfico, etc. que se relacionan a las festividades tradicionales Ecuatorianas.
- Ger lopez (2019) en la tesis "Los procesos de elaboración de dulces tradicionales y el valor gastronómico de la ciudad de Tulcán": nos brindará una visión de los dulces presentes en la sierra ecuatoriana.
- Leal Londoño, M (2013) en la tesis "Turismo gastronómico y desarrollo local en Cataluña: El abastecimiento y comercialización de los productos alimenticios" esta tesis nos dará una visión sobre el desarrollo local y el turismo gastronómico.
- Moriones, S. (2020) "Gastronomía cooperación entre industria alimentaria y turismo gastronómico" este libro nos brindará datos relacionados sobre el ámbito gastronómico turístico.
- Hernandez, J. et al (2015) "El turismo gastronómico como experiencia cultural. El caso práctico de la ciudad de Cáceres (España)" este artículo refleja los métodos de desarrollo de una ciudad mediante el estudio de un caso turístico gastronómico.
- Navas, C. (2020) "Dulce tradición" este artículo nos dará una visión ampliada de la importancia de los dulces tradicionales y su desarrollo en la historia.

6. Objetivos

OBJETIVO GENERAL

Identificar el valor que tienen la elaboración y el expendio de los dulces tradicionales del Ecuador, para la gastronomía y el turismo.

OBJETIVO ESPECÍFICO

1. Identificar cuáles son los dulces tradicionales del Ecuador por regiones.
2. Determinar la relación de los dulces tradicionales identificados, con las fiestas populares del Ecuador.
3. Establecer el valor cultural, histórico, económico y social que tiene la elaboración y el expendio de los dulces tradicionales, para la gastronomía y el turismo en Ecuador.

7. Métodos y herramientas (TÉCNICAS DE TRABAJO)

Para lograr los objetivos específicos de esta investigación, se seguirá una secuencia de actividades y procedimientos adecuados. A continuación, se describe cómo se llevará a cabo el proyecto:

Revisión Bibliográfica: Se realizará una revisión exhaustiva de la literatura existente sobre los dulces tradicionales ecuatorianos, así como sobre las tendencias actuales en turismo gastronómico. Esto permitirá una selección de dulces representativos por regiones.

Recolección de Información de primera mano: Se llevarán a cabo entrevistas con personas dedicadas al estudio de este tema, productores de dulces, para obtener información detallada sobre los dulces tradicionales y sus aspectos culturales.

Análisis de Datos: Los datos recopilados servirán para identificar patrones, tendencias y oportunidades. Se utilizarán herramientas estadísticas para cualificar el valor turístico de los dulces tradicionales.

Síntesis de la información: Con los resultados de los tres métodos anteriores se definirán recomendaciones para visibilizar los dulces tradicionales en diferentes ámbitos

8. Plan de trabajo ESQUEMA

Un estudio de los dulces tradicionales de las regiones del Ecuador y su valor turístico gastronómico puede ser estructurado en capítulos, temas y subtemas de la siguiente manera:

Capítulo I: Los dulces tradicionales en las regiones del Ecuador

- Dulces tradicionales en la Costa.
- Dulces tradicionales en la Sierra.
- Dulces tradicionales en la Amazonía.
- Técnicas tradicionales.
- Variaciones regionales en las recetas.

Capítulo II: Las fiestas populares del Ecuador y los dulces tradicionales.

- Identificación de las fiestas populares y sus dulces.
- Rol de las comunidades locales en la producción.

Capítulo III: El valor de los dulces tradicionales de Ecuador y su importancia en la gastronomía y el turismo nacional.

- Importancia del turismo gastronómico en Ecuador.
- Atractivo de los dulces tradicionales para los turistas.
- Impacto económico y social de los dulces en el turismo gastronómico.
- Proyección de los dulces tradicionales del Ecuador en el resto del mundo.

Referencias Bibliográficas

9. Cronograma

Detalla las actividades y el tiempo previsto, con base en la normativa y tiempos vigentes (Ver ejemplo).

Actividad		Mes					
		1	2	3	4	5	6
1	Recolección y organización de la información						
2	Discusión y análisis de la información						
3	Trabajo de campo						
4	Trabajo de Laboratorio						
5	Integración de la información de acuerdo a los objetivos						
6	Redacción del trabajo						
7	Revisión final						

10. Presupuesto y financiamiento

Debe incluir una tabla de presupuesto (mirar el modelo) y al final especificar la fuente del financiamiento de todo el proyecto.

Rubro-Denominación	Aporte del estudiante \$	Otros aportes \$	Valor total \$
Costos de personal			
Tutor	300		300
Estudiantes	100		100
Costos operativos			
Materiales de oficina	15		85
Transporte	70		
Costos de investigación			
Utensilios			
Insumos	0		
Internet	0		150
Otros	50		
	100		
TOTAL			635

Anexo B. Formato de entrevista

UCUENCA

FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA
FORMATO DE CONSENTIMIENTO INFORMADO PARA LA PARTICIPACIÓN EN
INVESTIGACIÓN

**TÍTULO: ESTUDIO DE LOS DULCES TRADICIONALES DE LAS REGIONES DEL
ECUADOR Y SU VALOR TURÍSTICO GASTRONÓMICO.**

Ciudad y fecha: _____

Yo, _____, consciente de que el propósito de la siguiente entrevista es recabar información relevante para contribuir al desarrollo de una Tesis de Grado de la Licenciatura de Gastronomía, desarrollada con el apoyo de la Universidad de Cuenca. Esta investigación se enfoca en el estudio de los dulces tradicionales de las distintas regiones del Ecuador y su importancia en el ámbito turístico y gastronómico. Es importante destacar que los datos obtenidos durante la entrevista se utilizarán exclusivamente con fines académicos. Todos los datos recolectados serán almacenados por parte de los investigadores, con acceso restringido únicamente a ellos y a la tutora de tesis. Se garantiza la confidencialidad de la información recopilada, la cual no será divulgada fuera del contexto de la investigación.

Una vez informado (a) sobre los objetivos, propósitos, procedimientos de intervención y evaluación que se llevarán a cabo en esta investigación y los posibles riesgos que pueda generar de ella, autorizo a **María Belén Oleas Tigre y Henry Geovanny Quezada Mora** estudiantes de la Universidad de Cuenca, para la realización de los siguientes procedimientos:

1. Realizar una entrevista.
2. Grabar audio y video de la entrevista.
3. Realizar el análisis de la información recolectada.

Adicionalmente se informó que:

- Mi participación en esta entrevista es completamente voluntaria y libre, estoy en libertad de retirarme de ella en cualquier momento.

- No recibiré beneficio personal de ninguna clase por la participación de este proyecto de investigación. Sin embargo, se espera que la información recabada sirva para la elaboración de un correcto estudio de los diferentes dulces tradicionales del Ecuador.
- Basado en la ley de protección de datos vigente en el Ecuador, nos comprometemos a proteger y a mantener la seguridad y el resguardo de los datos privados.
- Acepto proporcionar mi información y conocimientos, la misma que puede ser usada con fines de investigación.

Hago constar que el presente documento ha sido leído y comprendido por mí en su totalidad de manera libre y espontánea.

UCUENCA

**FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA**

Entrevista para levantar información sobre los dulces tradicionales de las regiones del Ecuador y su valor turístico gastronómico.

Investigadores: María Belén Oleas Tigre y Henry Geovanny Quezada Mora

Información general (llenar antes de la entrevista)

Nombre: _____

Ocupación: _____

Ciudad de residencia : _____

Preguntas

1. ¿Cuánto tiempo lleva preparando los dulces tradicionales, tiene alguna anécdota que pueda contar? ¿Cómo se inició en el negocio de los dulces tradicionales? ¿Hubo alguna influencia familiar?
2. ¿Qué le incentiva día a día a continuar promoviendo los dulces tradicionales por medio de la preparación de los mismos?
3. Las recetas que usted utiliza para preparar sus dulces, ¿son de procedencia familiar o usted las ha investigado y perfeccionado?
4. ¿Cuántas variedades de dulce vende? ¿Quiénes son sus principales clientes?
5. ¿Cuál considera que es el dulce tradicional más consumido? ¿Qué cree que tiene de especial?
6. ¿Considera que los dulces tradicionales se han mantenido con el tiempo? o ¿cree que se han ido perdiendo?
7. Usted ve interés en su entorno (familia, amigos o conocidos) de mantener los dulces tradicionales como sustento.
8. ¿Cómo transmite usted a su familia o amigos sus conocimientos en la preparación de dulces tradicionales para que estos se mantengan en las próximas generaciones?

9. ¿Conoce algún cambio en la forma en que se elaboran los dulces tradicionales que se ha dado a lo largo del tiempo?
10. ¿Qué desafíos considera que enfrentan actualmente los productores y preparadores de dulces tradicionales en su región?
11. ¿Qué papel juegan en la preparación de dulces tradicionales las fechas de las festividades y los eventos en donde llegan turistas?
12. ¿Cuáles son los dulces que usted considera es característico de su región, puede contarme la historia o datos importantes históricos de algunos de estos? y de este dulce usted tiene su propia receta.
13. ¿Considera usted que los dulces tradicionales son un atractivo turístico importante en el país? ¿Por qué?

Anexo C. Formato de encuesta

UCUENCA

FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

Encuesta para determinar el valor e impacto de los dulces tradicionales en el turismo y la gastronomía de Ecuador.

Tu opinión es muy valiosa para comprender el papel de los dulces tradicionales en la experiencia turística en el país. Las siguientes preguntas son de suma importancia para el proyecto, entonces se pide que por favor responda con total honestidad. Toda la información es confidencial, estudiantes María Belén Oleas y Henry Quezada de la Carrera de Gastronomía.

Instrucciones: Por favor, completa esta encuesta basada en tu experiencia como turista en Ecuador.

Si eres extranjero, o ciudadano ecuatoriano y has visitado otras ciudades o regiones del país. Conforme a tu experiencia llena la siguiente encuesta:

Es ciudadano ecuatoriano o extranjero.

- Ecuatoriano
- Extranjero

¿En su visita, ha probado o ha escuchado acerca de los dulces de Ecuador?

- ☐ Si, los probé
- ☐ Si, solo escuché de ellos
- ☐ No

¿Cuál de los siguientes factores influyó en su decisión de probar dulces tradicionales durante su visita a Ecuador? (Selecciona todas las que correspondan)

- Estaban en la carta de un sitio
- Se ofertó como degustación en lugares turísticos
- Atracción por la gastronomía local
- Curiosidad por probar sabores nuevos
- Recomendación de amigos/familiares
- Me gusta el dulce y por eso busqué opciones
- Otro (Especificar): _____

¿Conoce acerca del origen de los productos con los que se elaboran los dulces que probó?

- Sí
- No

¿Cómo describirías tu experiencia al probar dulces tradicionales ecuatorianos?

Muy insatisfactoria Insatisfactoria Neutra Satisfactoria Muy satisfactoria

¿Recomendarías a otros turistas probar los dulces tradicionales de Ecuador?

- Sí, definitivamente
- Sí, probablemente
- No estoy seguro
- No, probablemente no
- No, definitivamente no

¿Consideras que los dulces son importantes para la cultura gastronómica y el turismo en Ecuador?

- Sí
- No

¿De los dulces sobre los que ha escuchado, conoce acerca del origen de los productos con los que se han elaborado los dulces?

- Sí
- No

¿Estaría interesado en probar los dulces tradicionales de Ecuador? (Si su respuesta anterior fue no explique el porqué)

- Sí
- No

¿Consideras que los dulces son importantes para la cultura gastronómica y el turismo en Ecuador?

- Sí
- No

¿Estaría interesada(o) en probar los dulces tradicionales del Ecuador?

- Sí
- No

Tu ayuda es muy valiosa, por favor indicanos desde dónde estás realizando esta encuesta.

¡Gracias por tu participación! Tus respuestas ayudarán a comprender mejor el impacto de los dulces en la experiencia turística en Ecuador.

Anexo D. Validación de instrumento de entrevista Augusto Tosi

UCUENCA

VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO DE ENTREVISTA

TESIS:

Estudio de los dulces tradicionales de las regiones del Ecuador y su valor turístico gastronómico

1. REFERENCIAS

- 1.1. Nombres y apellidos del Experto: Augusto Tosi Velaz
- 1.2. Especialidad: Dirección de Servicio de Alimentos y Bebidas
- 1.3. Cargo actual: Técnico Docente
- 1.4. Grado académico: Maestría
- 1.5. Institución: Universidad de Cuenca
- 1.6. Tipo de instrumento: entrevista
- 1.7. Lugar y fecha: 08 de abril de 2024

2. INDICACIONES

- 2.1. En anexo se presentan los formatos y la encuesta, instrumentos que deben evaluarse para determinar su validez y confiabilidad.
- 2.2. La evaluación consiste en asignar (colocar en el cuadro adjunto), un valor.

3. VALIDACIÓN

N°	ASPECTOS A VALIDAR	Valor cualitativo	Malo	Bueno	Excelente
		Valor cuantitativo	0	1	2
1	Lenguaje claro, entendible y apropiado para el entrevistado.			X	
2	Existe una organización lógica de las preguntas.				X
3	La entrevista contribuye para alcanzar los objetivos del estudio.				X
4	La entrevista sigue el enfoque y método del estudio.				X
5	La entrevista tiene relación con el título de investigación.				X
6	Las preguntas tienen una redacción coherente				X
7	El formato permite una entrevista fluida				X
TOTAL					13

Criterios de evaluación	Valoración cuantitativa	Valoración cualitativa	Opinión de aplicabilidad
	10-14	Aprobado	Valido-Aplicar
	5-9	Revisado	No valido-Corregir
	0-4	Rechazado	No aprobado-Replantear

Firma



Anexo E. Validación de instrumento de encuesta

a. Anexo. Validación de instrumento de encuesta Jessica Guamán

UCUENCA

VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO DE ENCUESTA

TESIS:

Estudio de los dulces tradicionales de las regiones del Ecuador y su valor turístico gastronómico

1. REFERENCIAS

1.1. **Nombres y apellidos del Experto:** Jéssica Maritza Guamán Bautista

1.2. **Especialidad:** Técnicas básicas de cocina

1.3. **Cargo actual:** docente

1.4. **Grado académico:** cuarto nivel

1.5. **Institución:** Universidad de Cuenca

1.6. **Tipo de instrumento:** encuesta

1.7. **Lugar y fecha:** Cuenca 8 de mayo 2024

2. INDICACIONES

2.1. En anexo se presentan los formatos y la encuesta, instrumentos que deben evaluarse para determinar su validez y confiabilidad.

2.2. La evaluación consiste en asignar (colocar en el cuadro adjunto), un valor.

3. VALIDACIÓN

N°	ASPECTOS A VALIDAR	Valor cualitativo	Malo	Bueno	Excelente
		Valor cuantitativo	0	1	2
1	Lenguaje claro, entendible y apropiado para el encuestado.				2
2	Existe una organización lógica de las preguntas.				2
3	La encuesta contribuye para alcanzar los objetivos del estudio.				2
4	La encuesta sigue el enfoque y método del estudio.				2
5	La encuesta tiene relación con el título de investigación.				2
6	Las preguntas tienen una redacción coherente				2
TOTAL					12

Criterios de evaluación	Valoración cuantitativa	Valoración cualitativa	Opinión de aplicabilidad
	8-12	Aprobado	Válido-Aplicar
	5-7	Revisado	No válido-Corregir
	0-4	Rechazado	No aprobado-Replantear

Firma

b. Anexo. Validación de instrumento de encuesta Marlene Jaramillo

UCUENCA

VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO DE ENCUESTA

TESIS:

Estudio de los dulces tradicionales de las regiones del Ecuador y su valor turístico gastronómico

1. REFERENCIAS

- 1.1. **Nombres y apellidos del Experto:** Marlene Jaramillo Granda
 1.2. **Especialidad:** Gastronomía ecuatoriana
 1.3. **Cargo actual:** Docente-Directora de la Carrera de Gastronomía
 1.4. **Grado académico:** Cuarto nivel- Maestría
 1.5. **Institución:** Universidad de Cuenca
 1.6. **Tipo de instrumento:** Encuesta
 1.7. **Lugar y fecha:** Cuenca, 3 de mayo 2024

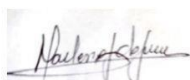
2. INDICACIONES

- 2.1. En anexo se presentan los formatos y la encuesta, instrumentos que deben evaluarse para determinar su validez y confiabilidad.
 2.2. La evaluación consiste en asignar (colocar en el cuadro adjunto), un valor.

3. VALIDACIÓN

N°	ASPECTOS A VALIDAR	Valor cualitativo	Malo	Bueno	Excelente
		Valor cuantitativo	0	1	2
1	Lenguaje claro, entendible y apropiado para el encuestado.				2
2	Existe una organización lógica de las preguntas.				2
3	La encuesta contribuye para alcanzar los objetivos del estudio.				2
4	La encuesta sigue el enfoque y método del estudio.				2
5	La encuesta tiene relación con el título de investigación.				2
6	Las preguntas tienen una redacción coherente				2
TOTAL					12

Criterios de evaluación	Valoración cuantitativa	Valoración cualitativa	Opinión de aplicabilidad
	8-12	Aprobado	Valido-Aplicar
	5-7	Revisado	No valido-Corregir
	0-4	Rechazado	No aprobado-Replantear



Firma

Anexo F. Transcripción de entrevistas

- a. Anexo. Transcripción de entrevista Rita Mero

UCUENCA

FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA
FORMATO TRANSCRIPCIÓN DE ENTREVISTA

TÍTULO: ESTUDIO DE LOS DULCES TRADICIONALES DE LAS REGIONES DEL ECUADOR Y SU VALOR TURÍSTICO GASTRONÓMICO.

Fecha: 7 de abril de 2024

Duración de entrevista: 11 minutos con 18 segundos

Forma de entrevista: Virtual

Entrevistador: Henry Geovanny Quezada Mora

Entrevistada: Rita Mero

Fecha de transcripción: 9 de mayo de 2024

Nombre de investigadores: María Belén Oleas y Henry Quezada

Transcripción

Henry Q.: Buenas tardes, doña Rita. Lo que yo estoy yendo a realizar es una entrevista para realizar mi tesis de licenciatura en gastronomía. El título de este es el estudio de los dulces tradicionales en las regiones del Ecuador y su valor turístico gastronómico.

Henry Q.: Voy a comenzar con lo que sería la entrevista. ¿Cuánto tiempo lleva preparando los dulces tradicionales? ¿Hubo alguna influencia familiar?

Rita M.: Hace unos diez años. Por falta de empleo, la verdad no tuve influencia familiar porque mis padres no se dedicaban a eso, me gustó la idea de hacer dulces, empecé a practicar, perdí materiales, pero aprendí.

Henry Q.: ¿Qué le incentiva día a día a continuar promoviendo los dulces tradicionales por medio de la preparación de los mismos?

Rita M.: Mi motivación es seguir adelante, no tengo trabajo y soy una persona mayor, no tengo padres y ese es mi sustento diario.

Henry Q.: ¿Cuántas variedades de dulce vende?

Rita M.: Seis. Suspiros, huevos moyos, galleta de harina, alfajores y pasta de bizcochuelo.

Henry Q.: ¿Qué son los huevos moyos?

Rita M.: Los huevos moyos son unas bolitas envueltas de papel de colores.

Henry Q.: Como los huevos de la faltriquera.

Rita M.: Si son los mismos el nombre cambia.

Henry Q.: ¿Quiénes son sus principales clientes?, personas de su comunidad o extranjeros

Rita M.: Son más que todo personas de mi comunidad, extranjeros, de toda parte.

Henry Q.: ¿Cuál considera que es el dulce tradicional más consumido?

Rita M.: Yo me imagino que son todos, la mayoría son dulces que se preparan para fiestas, celebraciones, quince años, para toda ocasión. Son todos accesibles y frescos ya que se preparó al día.

Henry Q.: ¿Cómo transmite usted a su familia o amigos sus conocimientos en la preparación de dulces tradicionales para que estos se mantengan en las próximas generaciones?

Rita M.: No sé, sería a mis sobrinos, les diría que aprendan porque son preparaciones que si tienen venta, igual cuando yo ya no esté que sigan la tradición.

Henry Q.: ¿Conoce algún cambio en la forma en que se elaboran los dulces tradicionales que se ha dado a lo largo del tiempo?

Rita M.: Claro que sí, es la cantidad, antes a mano se hacía menos, ahora con las batidoras se prepara más cantidad en menos tiempo.

Henry Q.: ¿Qué papel juegan en la preparación de dulces tradicionales las fechas de las festividades y los eventos en donde llegan turistas?

Rita M.: Sí porque llaman la atención a los turistas les llama la atención.

Henry Q.: ¿Considera usted que los dulces tradicionales son un atractivo turístico importante en el país? ¿Por qué?

Rita M.: Si yo sí creo, porque los encuentran frescos y son muy ricos. Por ejemplo en Rocafuerte hay dulces frescos y deliciosos.

Henry Q.: Bueno doña Rita eso ha sido toda la entrevista, de mi parte le agradezco por tomarse un tiempo y ayudarnos.

b. Anexo. Transcripción de entrevista Carlota Ochoa

UCUENCA

FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA
FORMATO TRANSCRIPCIÓN DE ENTREVISTA

TÍTULO: ESTUDIO DE LOS DULCES TRADICIONALES DE LAS REGIONES DEL ECUADOR Y SU VALOR TURÍSTICO GASTRONÓMICO.

Fecha: 4 de mayo de 2024

Duración de entrevista: 9 minutos con 6 segundos

Forma de entrevista: Presencial

Entrevistador: María Belén Oleas

Entrevistada: Carlota Ochoa

Fecha de transcripción: 9 de mayo de 2024

Nombre de investigadores: María Belén Oleas y Henry Quezada

Transcripción

Belén O.: Buenas tardes, doña Carlota, me podría decir, ¿Cuánto tiempo lleva preparando los dulces tradicionales?

Carlota O.: Hace unos 35-40 años paso haciendo los dulces de almidón, ese es mi medio de trabajo para sustentar los gastos de mi casa, hijos y poder salir adelante.

Belén O.: ¿Cómo se inició en el negocio de los dulces tradicionales? ¿Hubo alguna influencia familiar?

Carlota O.: Por una parte, sí, mi abuelita y de unos vecinos, como en el cantón Girón es el dulce de almidón de achira. Mi abuela sabía hacer todo esto, también unos vecinos, ellos fueron los que en realidad empezaron con esto y nosotros desde niños íbamos a ayudarles a preparar.

Belén O.: ¿Qué le incentiva día a día a continuar promoviendo los dulces tradicionales?

Carlota O.: En realidad esa es la fuente de trabajo que yo tengo, como siempre he dicho, mi trabajo es el de hacer el pan de almidón, las roscas y los mestizos.

Belén O.: Las recetas que usted utiliza, ¿son de procedencia familiar?

Carlota O.: Yo tengo la receta desde que mi abuelita empezó a preparar los dulces.

Belén O.: ¿Quiénes son sus principales clientes?

Carlota O.: Bueno la gente de Santa Isabel, a ellos les agrada bastante el pan de almidón, va para los Estados Unidos y la gente de aquí de Girón también compra bastante.

Belén O.: ¿Cuál considera que es el dulce tradicional más consumido? ¿Qué cree que tiene de especial?

Carlota O.: El pan de almidón de achira es el más vendible aquí en Girón y el que busca la gente, porque no es dañino.

Belén O.: ¿Considera que los dulces tradicionales se han mantenido con el tiempo? o ¿cree que se han ido perdiendo?

Carlota O.: Si se han perdido porque han cambiado la manera de hacer el pan de almidón de achira, a veces le ponen otros ingredientes que hace que pierda las propiedades del dulce.

Belén O.: ¿Usted ve interés en su entorno de mantener los dulces tradicionales como sustento?

Carlota O.: Si, por ejemplo, mi yerno y mi hija, ella hace los dulces y sabe los ingredientes para prepararlos. Entonces para mí es satisfactorio porque veo que he trabajado y luchado no en vano, si no que en realidad si va a continuar la generación de dulces.

Belén O.: ¿Cómo transmite usted a su familia o amigos sus conocimientos en la preparación de dulces tradicionales para que estos se mantengan en las próximas generaciones?

Carlota O.: Con mucho agrado, porque si me gustaría que no se pierda la tradición de los dulces, porque en primer lugar ya no hay gente que haga los dulces como la gente antigua los hacía, entonces eso no quisiera que se pierda.

Belén O.: ¿Qué desafíos considera que enfrentan actualmente los productores y preparadores de dulces tradicionales en su región?

Carlota O.: El costo de mano de obra, porque ahora ya no hay agricultores, ya no hay gente que trabaje como antes trabajábamos.

Belén O.: ¿Qué papel juegan en la preparación de dulces tradicionales las fechas de las festividades y los eventos en donde llegan turistas?

Carlota O.: Si juegan un buen papel, por ejemplo, yo en las fiestas de aquí, siempre debo contratar gente para que me ayude a preparar, porque si se vende bien, consumen bastante.

c. Anexo. Transcripción de entrevistas Cristina Ochoa

UCUENCA

FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA
FORMATO TRANSCRIPCIÓN DE ENTREVISTA

TÍTULO: ESTUDIO DE LOS DULCES TRADICIONALES DE LAS REGIONES DEL ECUADOR Y SU VALOR TURÍSTICO GASTRONÓMICO.

Fecha: 28 de abril de 2024

Duración de entrevista: 27 minutos con 42 segundos

Forma de entrevista: Virtual

Entrevistador: Henry Geovanny Quezada Mora

Entrevistada: Cristina Ochoa

Fecha de transcripción: 9 de mayo de 2024

Nombre de investigadores: María Belén Oleas y Henry Quezada

Transcripción

Henry Q.: Buenas tardes, doña Cristina. Me podría decir, ¿Cuánto tiempo lleva preparando los dulces tradicionales?

Cristina O.: A ver, el inicio prácticamente fue de mi mamá, porque ella ya tiene como más de 20 años con la elaboración de cosas, porque ella ya trabaja en el ámbito pastelero, todo lo que es repostería, pastelería y todo lo demás. Entonces en el 2021 yo me quedé sin trabajo y ahí fue prácticamente que yo empecé a emprender, a darle otro impulso a lo que mi mamá hacía.

Henry Q.: ¿Qué le incentiva día a día a continuar promoviendo los dulces tradicionales por medio de la preparación de los mismos?

Cristina O.: Bueno, es porque no hay trabajo propio, entonces a uno le toca buscar el día a día, yo soy ingeniera comercial y al inicio yo no sabía hacer nada de estas cosas, pero con el tiempo se le coge el gusto al hacer estas actividades y bueno porque nos caracterizamos que todo el producto sea completamente fresco, de calidad y que tenga un valor agregado. La frescura y el sabor para mi es algo sagrado, ya que la mayoría de dulces aquí en Manabí, si va a un supermercado ya tienen varios días y con el pasar de las semanas el sabor ya no es igual.

Henry Q.: ¿Cuántas variedades de dulce vende?

Cristina O.: Huevos mollos, alfajores, suspiros, encocadas, entre otros dulces más. Más o menos entre 10 especialidades de dulces.

Henry Q.: ¿Quiénes son sus principales clientes?, ¿personas de Manabí o extranjeros?

Cristina O.: Depende hay personas que son de Manabí y hay clientes que son de la Sierra, o también personas que son de aquí mismo, pero viven en el extranjero, ellos consumen.

Henry Q.: ¿Considera que los dulces tradicionales se han mantenido con el tiempo? o ¿cree que se han ido perdiendo?

Cristina O.: Sí, si se han mantenido con el tiempo, solo que hoy en día hay bastante competencia y venden dulces así por vender, pero sin saber bien, no puede elaborar un buen producto. En realidad, el verdadero dulce manabita es el fresco al que se le siente sabor y no es tan empalagoso.

Henry Q.: ¿Usted ve interés en su entorno de mantener los dulces tradicionales como sustento?

Cristina O.: Bueno, en la situación que actualmente nos encontramos si está bastante complejo, yo creería que como para sustentarme y poder salir adelante debería abrir nuevos mercados nacionales y provinciales, porque ahorita por la situación actual de inseguridad, acá esta más complejo que en la Sierra, yo le digo porque yo viajo bastante, entonces allá se da mejor la economía que acá. Por como el tiempo está ahora, no es muy favorable sinceramente.

Henry Q.: Claro, considera que debería haber más apoyo del gobierno o grupos en general.

Cristina O.: Exacto, porque acá la economía se ha dañado bastante por la delincuencia, el toque de queda, los apagones y demás factores. Entonces si realmente se ha pasado por momentos duros.

Henry Q.: ¿Cómo transmite usted a su familia o amigos sus conocimientos en la preparación de dulces tradicionales para que estos se mantengan en las próximas generaciones?

Cristina O.: Bueno realmente yo considero que esto es un legado de mi mamá, ella tiene mucho arte y lo que yo he tratado de hacer es sacarle provecho.

Henry Q.: ¿Qué desafíos considera que enfrentan actualmente los productores y preparadores de dulces tradicionales en su región?

Cristina O.: El cambio climático, la economía del país, la delincuencia y la competencia. Porque acá como esto es lo tradicional, por eso le decía al principio que las nuevas alternativas serían abrir el mercado en otra parte. Pero ahí se deberían hacer proyectos, porque no se trata de abrir un mercado así por así, debería ir impulsar su producto, invertir y tantas cosas.

Henry Q.: ¿Qué papel juegan en la preparación de dulces tradicionales las fechas de las festividades y los eventos en donde llegan turistas?

Cristina O.: Para diciembre es un mes bueno, tanto en rompopé y dulces. A partir de noviembre porque son fiestas y cosas así. Cuando acá hay turistas o conciertos. Entonces ahí hay el impulso de que la gente viene a visitarnos y ya van llevando nuestros productos.

Henry Q.: ¿Considera usted que los dulces tradicionales son un atractivo turístico importante en el país? ¿Por qué?

Cristina O.: Una vez leí un reportaje que son los mejores del mundo, y a diferencia de los dulces de otras provincias, claro que cada quien tiene su especialidad, considero que cada persona se acomoda y se ajusta al paladar al que ya está acostumbrado, y eso si yo considero que el gobierno debería tomar más impulso en cuanto a nuestra gastronomía dirigida a los dulces, seríamos unos buenos representantes.

Henry Q.: ¿Considera que debería hacer más apoyo a los productores?

Cristina O.: Si, más oportunidades de mercado, más impulso, de pronto el Ministerio de Turismo no solo se centre en otras cosas, sino lo que es también en los dulces que se dan en el Ecuador. No solo eso, los paisajes bonitos o el turismo, sino también la comida y dulces que tiene para ofrecer.

Henry Q.: Claro, podría ser que el Ministerio de Turismo se enfoque en publicitar los dulces de la zona y todo eso.

Cristina O.: Si, eso. Yo no digo que estén haciendo mal su trabajo, pero en los casos que he visto de ministro solo están enfocados en los paisajes, pero yo veo que no impulsan la gastronomía enfocada a los dulces. No hay ningún tipo de publicidad dirigida a esto.

Henry Q.: Bueno Cristina eso ha sido toda la entrevista, de mi parte gracias por tomarse el tiempo para responder la entrevista.