



**UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL
FACULTAD DE ESPECIALIDADES EMPRESARIALES
CARRERA INGENIERIA EN ADMINISTRACIÓN DE
EMPRESAS
TURÍSTICAS Y HOTELERAS**

**TÍTULO: ESTUDIO DE LOS DULCES TRADICIONALES Y SU
RELACIÓN CON EL TURISMO REGIONAL EN EL CANTON
LOJA EN EL AÑO 2014. PROPUESTA DE CREACIÓN DE UNA
RUTA TURÍSTICA GASTRONÓMICA.**

AUTORA:

SANDRA CATALINA CHEJIN BUSTAMANTE

TUTOR:

Ing. José Medina Crespo, Mgs.

Guayaquil, Ecuador

2014



**UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL
FACULTAD DE ESPECIALIDADES EMPRESARIALES
CARRERA INGENIERIA EN ADMINISTRACIÓN DE
EMPRESAS
TURÍSTICAS Y HOTELERAS**

CERTIFICACIÓN

Certificamos que el presente trabajo fue realizado en su totalidad por **Chejin Bustamante Sandra**, como requerimiento parcial para la obtención del Título de **Ingeniera en Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras**.

TUTOR (A)

Ing. José Medina Crespo, Mgs

REVISOR(ES)

Lcda. Mariela Pinos Guerra, Mgs.

Lcda. Magdalena Reyes Vélez, Mgs.

DIRECTOR DE LA CARRERA

Ing. María Belén Salazar Raymond, Mgs.

Guayaquil, a los 30 días del mes de abril del año 2014



**UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL
FACULTAD DE ESPECIALIDADES EMPRESARIALES
CARRERA INGENIERIA EN ADMINISTRACIÓN DE
EMPRESAS
TURÍSTICAS Y HOTELERAS**

DECLARACIÓN DE RESPONSABILIDAD

Yo, **Sandra Catalina Chejin Bustamante**

DECLARO QUE:

El Trabajo de Titulación “**ESTUDIO DE LOS DULCES TRADICIONALES Y SU RELACIÓN CON EL TURISMO REGIONAL EN EL CANTON LOJA EN EL AÑO 2014. PROPUESTA DE CREACIÓN DE UNA RUTA TURÍSTICA GASTRONÓMICA**” previa a la obtención del Título de **INGENIERA EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS**, ha sido desarrollado en base a una investigación exhaustiva, respetando derechos intelectuales de terceros conforme las citas que constan al pie de las páginas correspondientes, cuyas fuentes se incorporan en la bibliografía. Consecuentemente este trabajo es de mi total autoría.

En virtud de esta declaración, me responsabilizo del contenido, veracidad y alcance científico del Trabajo de Titulación referido.

Guayaquil, a los 30 días del mes de abril del año 2014

EL AUTOR (A)

Sandra Catalina Chejin Bustamante



**UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL
FACULTAD DE ESPECIALIDADES EMPRESARIALES
CARRERA INGENIERIA EN ADMINISTRACIÓN DE
EMPRESAS
TURÍSTICAS Y HOTELERAS**

AUTORIZACIÓN

Yo, Sandra Catalina Chejin Bustamante

Autorizo a la Universidad Católica de Santiago de Guayaquil, la **publicación** en la biblioteca de la institución del Trabajo de Titulación: **“ESTUDIO DE LOS DULCES TRADICIONALES Y SU RELACIÓN CON EL TURISMO REGIONAL EN EL CANTON LOJA EN EL AÑO 2014. PROPUESTA DE CREACIÓN DE UNA RUTA TURÍSTICA GASTRONÓMICA”**, cuyo contenido, ideas y criterios son de mi exclusiva responsabilidad y total autoría.

Guayaquil, a los 30 días del mes de abril del año 2014

LA AUTORA:

Sandra Catalina Chejin Bustamante

AGRADECIMIENTO

Este Trabajo de titulación es el resultado de un esfuerzo y dedicación que me permite concluir satisfactoriamente este logro académico, por este motivo agradezco a Dios que me guió y acompañó; a mis profesores a quienes les debo gran parte de mis conocimientos, gracias a sus enseñanzas y finalmente un eterno agradecimiento a la Universidad Católica Santiago de Guayaquil; en su Sistema de Educación a Distancia el, SED, que nos abrió sus puertas, preparándonos para un futuro competitivo y formándonos como personas productivas y de bien.

Sandra Catalina

TRIBUNAL DE SUSTENTACIÓN

Ing. José Medina Crespo, Mgs.
TUTOR

Lcda. Mariela Pinos Guerra, Mgs.
REVISOR DE CONTENIDO

Lcda. Magdalena Reyes Vélez, Mgs.
REVISOR METODOLÓGICO

ÍNDICE GENERAL

CERTIFICACIÓN.....	ii
DECLARACIÓN DE RESPONSABILIDAD	iii
AUTORIZACIÓN	iv
AGRADECIMIENTO	v
TRIBUNAL DE SUSTENTACIÓN.....	vi
ÍNDICE GENERAL	vii
1. RESUMEN	xiii
2. INTRODUCCIÓN.....	1
CAPÍTULO II.	7
MARCO TEÓRICO	7
2.1 Caracterización del Turismo.....	7
2.1.1 Trayectorias de la actividad turística	7
2.1.2 Clasificación de la actividad turística	10
2.2. Caracterización del turismo gastronómico	12
2.2.1 Turismo Gastronómico.....	12
2.2.2. Qué es una Ruta Gastronómica?	14
2.2.3. Atractivo Turístico	15
2.2.3.1 Folklore	15
2.2.3.2 Ruta Turística Alimentaria.....	15
2.2.3.3 Características de una ruta ideal.....	17
2.2.3.4 Fundamento de las rutas turísticas	17
2.2.3.5 Tipo y naturaleza de rutas turísticas	17
2.2.3.6 Impacto del Turismo en la Región	18
2.2.3.7 Importancia del turismo en la región.....	19

MARCO REFERENCIAL	19
MARCO LEGAL.....	20
OBJETIVOS DEL BUEN VIVIR.....	23
CAPÍTULO III	24
METODOLOGÍA	24
3.1 Especificación de la Metodología de Investigación	24
CAPÍTULO IV	29
ANALISIS DE RESULTADOS	29
4.1 Estimación la demanda de turistas potenciales en la región.....	34
4.2 Se determina la relación entre la producción de los dulces tradicionales y la demanda de turismo regional.....	34
4.3 Se elabora la propuesta de creación de una Ruta Turística gastronómica en el Cantón Loja, con un producto final, la elaboración de un Cuadernillo “Dulce Tradición”	34
4.4 Discusión crítica de la investigación.....	35
CAPÍTULO V	36
PROPUESTA.....	36
5.1 Título	36
5.2 Justificación.....	36
5.3 Objetivos	37
5.4 Factibilidad de la Propuesta.....	37
5.5 Descripción.....	38
5.5.1Tipos de dulces.....	38
5.5.2 Producción y comercialización de los dulces tradicionales del Cantón de Loja. ..	39
5.6 Parroquias Urbanas del Cantón Loja.....	40
5.6.1. Parroquia El Valle	41
5.6.2 Parroquia San Sebastián	44
5.6.3 Parroquia El Sagrario.....	47

5.6.4 Parroquia Sucre.....	51
5.7 Parroquias Rurales del Cantón Loja.....	54
5.7.1 Parroquia Rural Chuquiribamba.....	54
5.7.2 Parroquia Rural Taquil.....	56
5.7.3 Parroquia Rural Chantaco	59
5.7.4 Parroquia Rural de Gualel	61
5.7.5 Parroquia Rural de El Cisne	62
5.7.6 Parroquia Rural de Santiago.....	63
5.7.7 Parroquia Rural de Jimbilla	65
5.7.8 Parroquia Rural de San Lucas.....	66
5.7.9 Parroquia Rural de Malacatos.....	67
5.7.10 Parroquia Rural de San Pedro de Vilcabamba.	68
5.7.11 Parroquia Rural de Vilcabamba.....	70
5.7.12 Parroquia Rural de Quinara.....	72
5.7.13 Parroquia Rural de Yangana.....	73
5.8 LOJA Y SUS RECUERDOS.....	73
5.8.1 Licenciado Julio Eguiguren Burneo (Eguiguren, 2014).....	73
5.8.2 Dulcería Jaramillo (Ortega, 2014)	75
5.8.3 Señora Susana Eguiguren Riofrio (Susana E. , 2014).....	76
5.9 RUTA TURISTICA GASTRONOMICA	77
5.10 IMPLEMENTACIÓN.....	85

ÍNDICE DE FIGURAS

- Fig.1** Ministerio de Turismo Peruano
- Fig.2** Mapa Conceptual Ruta de dulces
- Fig.3 a Fig.10** Resultado de las encuestas
- Fig.11** Mapa político del Cantón Loja
- Fig.12** Iglesia del Valle
- Fig.13** Iglesia Colonial del Valle
- Fig.14** Buñuelos con miel
- Fig.15** Miel con quesillo
- Fig.16** Higos pasados
- Fig.17** Bocadoillos
- Fig.18** Plaza de San Sebastián.
- Fig.19** Fachada lateral Santuario de San Sebastián
- Fig.20** Fachada Antigua Santuario de San Sebastián
- Fig.21** Carmelitas
- Fig.22** Quesadillas
- Fig.23** Biscochos
- Fig.24** Convento de Santo Domingo
- Fig.25** Interior de la Iglesia de Santo Domingo
- Fig.26** Museo Cultura de Loja
- Fig.27** Convento Concepcionistas
- Fig.28** Roscones
- Fig.29** Bizcochuelos
- Fig.30** Figuras de pan
- Fig.31 a Fig.33** El Pedestal
- Fig.34** Puesto de feria
- Fig.35** Espumilla
- Fig.36** Rompope
- Fig.37** Junta Parroquial de Chuquiribamba
- Fig.38** Chuquiribamba

Fig.39 Escaramuzas de Chuquiribamba
Fig.40 Dulce de leche
Fig.41 Dulce de Toronche
Fig.42 Taquil
Fig.43 Dulce Zambo
Fig.44 Extracción de Mishque
Fig.45 Dulce de zanahoria
Fig.46 Chantaco
Fig.47 Dulce de Babaco
Fig.48 Dulce de durazno
Fig.49 Entrevista en Gualel
Fig.50 Dulce de cidra
Fig.51 Virgen del Cisne
Fig.52 Dulce de membrillo
Fig.53 Feria de ganado en Santiago
Fig.54 Iglesia de Santiago
Fig.55 Manjar de leche
Fig.56 Iglesia de Jimbilla
Fig.57 Dulce de higos
Fig.58 Mujeres de San Lucas
Fig.59 Tortilla de maíz
Fig.60 Iglesia de Malacatos
Fig.61 La casa del biscochuelo.
Fig.62 Glorieta de San Pedro de Vilcabamba
Fig.63 Dulce de Níspero
Fig.64 Los Suspiros
Fig.65 Iglesia de Vilcabamba
Fig.66 Dulce de naranja
Fig.67 Quinara
Fig.68 Yangana
Fig.69 Librillo
Fig.70 Paila de cobre

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla.1 Estructura de la recopilación de información.

Tabla.2 Planificación del trabajo investigativo.

Tabla.3 Resultados de las encuestas.

Tabla.4 Tipos de dulces

Tabla.5 Generalidades del Cantón Loja

Tabla.6 Dulces Ancestrales

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico N° 1 Resultado de las encuestas. Pregunta n° 1.

Gráfico N° 2 Resultado de las encuestas. Pregunta n°2.

Gráfico N° 3 Resultado de las encuestas. Pregunta n°3.

Gráfico N° 4 Resultado de las encuestas. Pregunta n°4.

Gráfico N° 5 Resultado de las encuestas. Pregunta n°5.

Gráfico N° 6 Resultado de las encuestas. Pregunta n°6.

Gráfico N° 7 Resultado de las encuestas. Pregunta n°7.

Gráfico N° 8 Resultado de las encuestas. Pregunta n° 8.

1. RESUMEN

El presente estudio, diagnostica la situación actual de la elaboración y venta de los dulces tradicionales en el cantón Loja, determinándose que estos dulces constituirían un atractivo turístico gastronómico. La ruta turística gastronómica de los dulces nos permite conocer sitios de interés hasta ahora no difundidos y conocer las recetas de los dulces que utilizan métodos ancestrales que han sido traspasados de generación en generación; su elaboración está fuertemente ligada a las fechas de fiestas religiosas; relacionándose el turismo y la gastronomía típica. Este estudio es de carácter descriptivo y de campo, utilizando la observación y entrevista como instrumento principal de recopilación de información.

Palabras clave: Dulces, Tradiciones, Rutas Gastronómicas, Folklore

ABSTRACT

This study diagnoses the present situation of traditional sweets in Loja - Ecuador, concluding that these candies constitute a gastronomic attraction. A culinary tour route allows us to know the main sights inside Loja where the ancestral sweets are produced and it also allows to widespread and know the recipes of sweets using ancient methods that have been passed down from generation to generation; its development is strongly linked to the dates of religious holidays; interacting tourism and local cuisine. This study is descriptive and a field work, using observation and interview as the main data collection instrument.

Keywords: Homemade pastries, traditions, gastronomic routes. Folklore

2. INTRODUCCIÓN

El Plan de Turismo Español Horizonte 2020, persigue la especialización, la diversificación y la desestacionalización de la oferta turística mediante el apoyo a productos innovadores y de gran potencial, como es el gastronómico. (Ministerio de Turismo Industria y Comercio Español, 2007). La gastronomía es uno de los atributos mejor considerados entre los turistas "forma parte imprescindible de un viaje, no se trata sólo de alimentarse si no de adentrarse en la cultura del lugar que se visita, por tanto, la gastronomía se convierte en un atractivo del destino... supone el 47% de su facturación total " (Paradores). Del mismo modo, Barceló Hoteles (s/f) asegura "es uno de los aspectos que más influyen a la hora de elegir uno u otro destino y sobretodo uno u otro hotel". (Hoteles Barcelo, 2012)

Según José Luís Guerra, portavoz de la Federación Española de Hostelería, "los turistas nacionales son los auténticos turistas gastronómicos", ya que considera que la demanda gastronómica de los extranjeros está ligada a otros productos turísticos. El viajero nacional muchas veces se desplaza con el fin de visitar los destinos de los restaurantes de alta cocina, que en el conjunto de la actividad turística comienzan a tener una relevante importancia, todos estos establecimientos, según Guerra, "son receptores de viajes que tienen por motivo principal el consumo en estos establecimientos".

La alimentación también puede ser comprendida en el contexto del turismo cultural ya que para muchos turistas uno de los atractivos del viaje es la experiencia gastronómica que cada localidad ofrece. Así, *pensar la relación entre turismo y alimentación permite analizar una de las más interesantes dinámicas de utilización del patrimonio gastronómico en la actualidad.* (Mascarenhas Tramonti, 2005)

Hoy en día existen varios tipos de turismo, de acuerdo al propósito u objetivo que motiva al viaje; en este sentido, las personas desean experimentar sabores, tipos de comida o bebidas particulares de cada región, para conocer las especialidades gastronómicas que se preparan en fechas específicas que coincidan con fiestas cívicas, culturales de importancia del sitio. En este escenario pueden incluso aprender a preparar y lograr nuevas experiencias culinarias. Es así que estas modalidades de turismo se convierten en el citado turismo cultural y, específicamente, en el turismo gastronómico, en directa relación con el desarrollo del turismo de la región en la que se encuentra focalizada cada experiencia gastronómica, propia del lugar.

Estamos conscientes de que la sociedad ideal sería la educada, culta, que sabe de sus antepasados, de sus leyendas, de sus tradiciones y sabores; de allí, al proponerse la autora presentar su trabajo de titulación, considera direccionarlo hacia una temática que permita a la comunidad a la que pertenece, indagar sobre un aspecto de su cultura, poco conocido y de gran trascendencia para quienes crecieron con ella y pueden transmitirla a través de situaciones muy particulares que identifiquen su razón de ser; tradiciones culturales que el presente trabajo pretende analizar en relación a los “dulces tradicionales del Cantón Loja, con el turismo regional, y a partir de ello. Presentar una propuesta de creación de una “Ruta Gastronómica”.

“Dulces tradicionales” que se consideran un aspecto relevante de la cultura lojana; en los que cuentan recetas celosamente guardadas por algunas familias y panaderos por vocación; el rescate de las recetas que se niegan a ser absorbidas por la modernidad y que no logran obtener los sabores y las texturas de los dulces de antaño. Rescate de tradiciones culturales que, la misma Constitución Ecuatoriana, en su objetivo número ocho, denominado “Identidad Nacional”, un derecho, un deber de cada ciudadano, constituye el componente del “Buen Vivir” “Sumak Kawsay” que hace un llamado a todos los ciudadanos y ciudadanas, llámense, profesionales, trabajadores, niños,

jóvenes y adultos los que deban recuperarlas insistiendo en la identidad local y nacional, requisito para constituirse en ecuatorianos , no sólo por el ser, sino por el pertenecer; se inicia así, este sentimiento de pertenencia, al recuperar las tradiciones, las recetas que están basadas en la cocina casera íntima. La gastronomía lojana es sencilla y exquisita; los dulces lojanos, son sin duda, una razón más para encantarse con Loja.

Por otra parte, está el Patrimonio Cultural Inmaterial el que engloba “todo aquello que se recibe como herencia de nuestros mayores: conocimientos, prácticas, técnicas, celebraciones, representaciones y maneras de concebir el mundo en el cual se desarrollan los distintos grupos humanos. “Esto hace que tanto individuos como comunidades sean poseedores de particularidades en su patrimonio cultural; las mismas que se expresan en la riqueza de manifestaciones y saberes que forman parte del legado histórico de nuestros antepasados”. (Memorias y Tradición INPC Dirección Regional 7, 2012)

El tiempo se extiende, las nuevas generaciones tienen como nunca, la posibilidad de “conocer, reconocer y promover la valoración de nuestro patrimonio inmaterial” desde diferentes horizontes, ya sea estudiando, investigando, creando y recreando a través de las “tradiciones y expresiones orales” o a través de las costumbres y tradiciones.

Con la creación de una ruta turística, se logrará que el turista, el visitante, el viajero, aproveche su tiempo y recursos; tenga la oportunidad de conocer lo emblemático del cantón Loja, de sus parroquias urbanas y rurales. Crear la ruta es ofrecer una herramienta que permita llegar a los lugares donde se pueda degustar y disfrutar del arte culinario y conocer los platos, y dulces típicos; suelen estar señalizadas en los mapas, que se convierten en sí mismos, en atractivos turísticos.

El Ecuador ofrece gran variedad de destinos, razón por la cual se creará esta ruta turística- gastronómica; *esto es, un itinerario que permite conocer y disfrutar en forma organizada el proceso productivo y la degustación de la cocina regional.*

Es así que el presente trabajo ha sido estructurado en un primer apartado, en el Capítulo II con el marco teórico que sustenta todo el estudio; se destaca la caracterización del turismo gastronómico, el fundamento de las rutas turísticas; y, concretamente, la caracterización de las rutas turísticas y gastronómicas en el Cantón Loja. En el segundo apartado, en el capítulo III la metodología; se describe el tipo de investigación, población/ muestra, instrumentos de investigación, así como el procedimiento empleado para el desarrollo del trabajo. En un tercer apartado capítulo IV se presentan los resultados del estudio de los lugares de producción y comercialización de los dulces tradicionales del Cantón Loja, el análisis del tipo y naturaleza del producto, así como el análisis de la demanda de turistas potenciales.

En el cuarto apartado capítulo V se presenta la propuesta de creación de la ruta turística gastronómica de los dulces tradicionales del Cantón de Loja. Y, finalmente, en el quinto apartado capítulo VI se presentan las conclusiones y recomendaciones del trabajo realizado.

JUSTIFICACIÓN

Seguros de aportar al empoderamiento y salvaguardia de la herencia patrimonial lojana se ofrece este trabajo, para dar a conocer a quien nos visitan y también a quien vive en la ciudad de Loja; especialmente, a las actuales generaciones quienes deberían ser los “seguidores y multiplicadores de las tradiciones” de un pueblo,, lo que significa el rescate de nuestras tradiciones, inventario y apego a nuestra historia y de esta manera acrecentar nuestro acervo cultural y brindar un espacio que nos

permita afirmar y fortalecer la Identidad local y nacional, las identidades diversas, la plurinacionalidad y la interculturalidad.

La presente investigación busca estudiar los dulces tradicionales como elemento identificador de la gastronomía lojana y permitir visualizar a los actores en su elaboración, los ingredientes utilizados y origen, dentro de este marco se dé a conocer las creencias y costumbres que tradicionalmente se asocian al dulce típico. La investigadora insiste, con el fin de que las nuevas generaciones se apropien de este elemento característico de identidad. Esta investigación pretende ampliar nuestro conocimiento en algunas de nuestras tradiciones locales.

El estado y la sociedad tienen la responsabilidad de asegurar las condiciones de permanencia y reproducción de la cultura e historia. Estado y la sociedad no son realidades acabadas, sino en permanente construcción. Dentro de este marco global, este trabajo de titulación tiene como finalidad consolidar información, rescatar toda receta de dulces tradicionales realizados en la ciudad y provincia de Loja, es por ello que se hace concluyente el rescate, puesta en valor y se dé, a conocer esta tradición de la dulcería para su posible aprovechamiento turístico, como expresión cultural de la ciudad de Loja.

De acuerdo al problema planteado, se ha visto la necesidad de delimitar una investigación sistematizada sobre los dulces tradicionales y realizar un cuadernillo folleto que contenga:

Listado que esté presentado en orden de:

- Importancia por su historia
- Representación poblacional
- Cercanía (lugares originales de la producción)

La investigadora pretende incluir en este cuadernillo de dulce tradición, información detallada, la cual conste información pormenorizada como son sus recetas y forma de preparación confiable, con una muy buena bibliografía e investigación de la elaboración e ingredientes de los dulces de Loja.

PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

¿Cómo se relaciona la producción de los dulces tradicionales con el desarrollo del turismo gastronómico regional en el Cantón Loja en el año 2014?

Para ello, se ha planteado los siguientes objetivos:

Objetivo general:

Establecer la relación existente de la producción de los dulces tradicionales con el desarrollo del turismo regional en el cantón Loja en el año 2014 con la finalidad de proponer la creación de una ruta turística gastronómica.

Objetivos específicos:

- Identificar los lugares de producción y comercialización de los dulces tradicionales del Cantón de Loja,
- Determinar el tipo y naturaleza de los dulces tradicionales en el Cantón Loja.
- Determinar la demanda de turistas potenciales en la región.
- Determinar la relación entre la producción de los dulces tradicionales y la demanda de turismo regional.
- Elaborar la propuesta de creación de una ruta turística gastronómica en el cantón Loja.

CAPÍTULO II.

MARCO TEÓRICO

2.1 Caracterización del Turismo

Posiblemente una de las definiciones más citadas para explicar el concepto del turismo es la lanzada por la Organización Mundial del Turismo (OMT) de las Naciones Unidas en 1994, según la cual el turismo *comprende las actividades que hacen las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos a su entorno habitual, por un período consecutivo inferior a un año, con fines de ocio, por negocios o por otros motivos.*

Sin duda alguna, el Turismo es un fenómeno de masas; éste ha tenido su evolución, destacándose las décadas de los 50, 60, 70 como clave para el desarrollo turístico. Indudablemente el turismo despliega causas y consecuencias de tipo económico, ambiental y estacional. El turismo es, en la práctica, una forma particular de emplear el tiempo libre y de buscar recreación; también se define al turismo como el desplazamiento de las personas de manera temporal o voluntaria y está incluida la prestación de servicios de la actividad turística. (Saltos & Vásquez, 1998)

2.1.1 Trayectorias de la actividad turística

El Ministerio de Turismo Peruano, en su documento “Conceptos Fundamentales del Turismo” (recurso educativo abierto, licencia CC), del repositorio Scielo, ha definido al turismo como una actividad multisectorial muy compleja que genera, directa e indirectamente, una serie de beneficios a los distintos niveles de la sociedad, movilizándolo a diversos agentes y grupos sociales de manera ordenada y planificada.

Sus compiladores ampliaron esta definición y definieron que el turismo es considerado un fenómeno propio de la sociedad actual y señalaron que éste

posee carácter social, dado que está dirigido a satisfacer las necesidades de las personas. También manifestaron que tiene naturaleza económica, ya que es capaz de generar divisas al país receptor de los flujos turísticos; política, porque responde a los lineamientos y planes de desarrollo de los sistemas de gobierno; y concluyeron que es cultural, porque permite conocer la vida e idiosincrasia de personas de diferentes realidades geográficas; y educativa, en tanto que puede ser un medio de formación personal e intelectual. (MTP Conceptos y Fundamentos, 2010)

La Oferta y el Producto Turístico

Es importante conocer, además, el esquema que este Ministerio de Turismo Peruano presentó para la comprensión de la oferta y el producto turístico dentro de lo que se conoce como el mercado turístico:



Fig.1 Ministerio de Turismo Peruano (MTP Conceptos y Fundamentos, 2010)

De acuerdo al esquema que se muestra, el producto turístico es el conjunto de bienes y servicios puestos a disposición del usuario en un destino determinado; este está compuesto por:

- a. Los recursos turísticos.
- b. Los atractivos turísticos.

- c. La planta turística.
- d. Los servicios complementarios.
- e. Los medios de transporte.
- f. La infraestructura básica.

A fin de mencionar uno de estos productos, el correspondiente a las zonas de atracción turística, se puede decir que éstas son, en general, las que gozan de climas benignos o cuentan con un importante patrimonio cultural. Sin duda, que en lo que respecta a aquellas zonas que cuentan con un patrimonio cultural de importancia van a tener la posibilidad de explotar el turismo con mayor facilidad; sin embargo, para ello será importante considerar que se hace necesaria una “formación patrimonial” a la comunidad anfitriona, y más allá de ello, como bien lo cita (Orduna & Urpf, 2010) tendría que convertirse en educación para el desarrollo sostenible, “cuando las acciones de formación de la comunidad anfitriona para conocer y aprovechar desde el punto de vista turístico su bagaje cultural se insertan en la estrategia de desarrollo, señala Antonio Vázquez Barquero, la mejora de la calidad de los recursos humanos propicia el aumento de la productividad, estimula la competitividad, e incluso afecta al modelo cultural en el que se apoya el proceso de desarrollo” referencia que es válida y que apoya la clasificación de las zonas turísticas.

Las áreas de atracción turística se diferencian por los servicios y actividades que ofrecen; podemos distinguir turismo de playa, deportivo, de naturaleza, de negocios, cultural, de balneario, rural; últimamente está surgiendo una nueva forma de entender el turismo respetando el medio ambiente. (Orduna & Urpf, 2010)

La demanda turística

La demanda la componen los visitantes que desean acceder a los diversos servicios que contienen la actividad turística. La demanda turística, como en todo mercado, se divide en:

Demanda turística potencial: *Es aquel grupo de personas que tiene todas las características necesarias para consumir o comprar un servicio o producto turístico, pero aún no lo han consumido o comprado.*

Demanda turística actual o real: *Es aquel grupo de personas que consumen o compran un servicio o producto turístico.*

2.1.2 Clasificación de la actividad turística

La clasificación de la actividad turística responde a dos formas: según el desplazamiento y según la modalidad; para efectos de este trabajo, se considera de interés, el conocer la clasificación del turismo según la modalidad.

Es así, que de acuerdo a esta segunda clasificación, la actividad turística corresponde al turismo convencional y no convencional; este último toma dicho nombre en razón de que *se refiere a una práctica no tradicional del turismo y tiene un carácter especializado. Por ejemplo, las caminatas, el canotaje, la observación de la naturaleza y las visitas que necesiten de accesos y servicios no convencionales.* Entre estas actividades se cuentan:

Turismo de aventura:

“turismo de aventura es aquel donde el contacto con la naturaleza requiere grandes esfuerzos y en donde se corre muchas veces grandes riesgos”
(Troncoso, 1993)

- Turismo suave o soft: Según Troncoso (1993) este turismo comprende actividades de un nivel básico y aprovecha normalmente los recursos físico-recreacionales. A este tipo de turismo pueden acceder personas que no conocen a profundidad las actividades. Entre ellas se destacan: Caminata o tracking, canotaje en aguas de corrientes suaves, montañismo o cabalgatas.
- Turismo fuerte o hard: Este tipo de turismo es desarrollado por personas que conocen a profundidad estas actividades, pues suponen

algunos riesgos. Las actividades principales son: Paracaidismo, Kayac en zonas peligrosas, buceo, etc.

Turismo de Naturaleza

- Ecoturismo: Se desarrolla en zonas naturales. Troncoso (1993) señala que este tipo de turismo promueve los rasgos biológicos y físicos de la naturaleza, la conservación del entorno natural y la gestión sostenible de los recursos. Comprende la observación de la naturaleza, en busca de una visión general del paisaje y la biodiversidad de lugares turísticos, como también el interés científico, que permite el estudio de la flora y fauna a profesionales en la materia.
- Turismo rural: Basado en el trabajo de (Vásquez de la Torre, 2012) sabemos que este tipo de turismo es una actividad complementaria que puede revitalizar las economías locales, por lo que es necesario que el gobierno invierta directamente en la remodelación de los principales centros de población, en infraestructura, servicios básicos y apoyo económico a los pobladores indígenas para la construcción de hospedaje, restaurantes y espacios recreativos
- Turismo místico o religioso: En Ecuador desde tiempos ancestrales, han existido desplazamientos por motivos de fervor y devoción religiosa. En la actualidad, millones de peregrinos anualmente realizan este tipo de viajes a diversos y muy variados santuarios. El turismo religioso representa una oportunidad para el desarrollo de actividades turísticas, ya que a diferencia del turismo tradicional, éste hace viajes repetidos al mismo sitio en un periodo menor y por lo tanto resulta ser un turismo más fiel al sitio de visita.
- Turismo gastronómico: De acuerdo a la definición propuesta por (Hall, sharples 2003) el turismo gastronómico es la visita a productores primarios y secundarios de alimentos, festivales gastronómicos, restaurantes y lugares específicos donde la degustación de platos y/o la experimentación de los atributos de una región especializada en la

producción de alimentos es la razón principal para la realización de un viaje.

2.2. Caracterización del turismo gastronómico

La actividad turística, concebida como un sistema, está estructurada por una serie de elementos. Uno entre ellos, son los atractivos que generan un proceso de atracción entre quienes acceden a nuestra ciudad con el propósito de visitar no solo escenarios culturales, recreacionales, si no también tienen la oportunidad de degustar la gastronomía local y provincial, un elemento importante y característico del patrimonio cultural de nuestra ciudad y provincia. La gastronomía es uno de esos elementos, más aún, si está considerada como un bien distintivo del patrimonio cultural de un pueblo.

La identidad es el conjunto de rasgos propios de un individuo o de una comunidad que permanecen. Por lo tanto el Estado debe preservar y garantizar los derechos culturales, individuales y colectivos de la sociedad. Es, en la mayoría de los casos, bastante exigente. Por lo tanto no acepta ser defraudado.

2.2.1 Turismo Gastronómico

Conceptos

El turismo gastronómico también es capaz de producir efectos positivos entre los cuales se pueden citar los siguientes: proporciona mayor atractivo para los turistas y visitantes, complementa la oferta turística local, atraer nuevas inversiones a la localidad y difundir la cultura local. (Mascarenhas Tramonti, 2005)

El turismo gastronómico es una rama del turismo cultural y puede ser gestionado a partir de atractivos como la cocina regional, los eventos gastronómicos y la oferta de alimentos y bebidas diferenciados, así como caminos, rutas y circuitos gastronómicos. (Gándara et al, 2008).

“La historia de la gastronomía nos muestra la estrecha relación de la gastronomía con la evolución del hombre en su proceso de civilización”. (Luján, 1997)

Se la define como el estudio de la relación del hombre, entre su alimentación y entorno. La gastronomía estudia varios componentes culturales siendo el principal la comida.

En orden cronológico podemos evidenciar desde la aparición del hombre, época antes del fuego, los primeros alimentos eran las raíces, frutos, hojas, los alimentos se consumían crudos. Con el descubrimiento del fuego se descubre que los alimentos cocidos se digieren mejor y que son de mejor sabor; el método utilizado es el asado. Así en las diferentes etapas de la historia del hombre que va desde la edad antigua, media, moderna, es sin duda que la gastronomía también evoluciona. Fueron los cinco sentidos, pero en especial el gusto y el olfato, los que permitieron al hombre buscar una mejor preparación de los alimentos. En base a estudios realizados se determina que los turistas gastronómicos tienen gastos medios elevados, por encima de los que presentan los turistas comunes y por lo general cuentan con un nivel cultural elevado asociado a una buena situación económica. Generalmente no se fijan en precios por lo que se convierten en clientes preferidos de todo restaurante o de cualquier servicio gastronómico. Quien viaja por razones gastronómicas es exigente a la hora de escoger sus preferencias culinarias.

En el proceso de investigación de este importante tipo de turismo, el Gastronómico o *Food Tourism*, según Mitchell y Hall (2002), señala que es

importante diferenciar a aquellos turistas que se alimentan porque están fuera de su residencia habitual, de aquellos cuya selección del destino es la gastronomía. Definió técnicamente al Turismo Gastronómico como la visita a productores primarios y secundarios de alimentos, participación en festivales gastronómicos y búsqueda de restaurantes y lugares específicos donde la degustación es el fin principal para viajar (Hall y Mitchell, 2002).

Por otra parte, Oliveira (2011) comenta que dentro de las motivaciones culturales en relación a la gastronomía se encuentra el interés que despierta en los visitantes conocer más sobre la cultura del lugar donde se degustan los alimentos; por ello, se interesan en conversar con ellos, conocer qué ingredientes usan, la forma de sazonar, qué historia existe detrás de cada uno de ellos. La experiencia se ve complementada con la compra de libros, folletos de gastronomía, la adquisición de productos típicos para llevar a su lugar de origen.

El turismo gastronómico es una excelente opción para los visitantes. Cada sitio tiene su encanto y menús típicos los de siempre; es curioso ver cómo, de un sitio a otro las manos de expertas de quien lleva años en la preparación de estas recetas y dan vida a la gastronomía local.

2.2.2. Qué es una Ruta Gastronómica?

Una Ruta Gastronómica es un itinerario que permite conocer y disfruta en forma organizada el proceso productivo y la degustación de la cocina regional que son expresiones de identidad cultural.

Para qué se organizan las rutas Gastronómicas?

Estas rutas sirven para consolidar la cultura productiva de la región, para valorizar los alimentos, para estimular la producción, para dinamizar las economías y fundamentalmente para promover la cultura gastronómica del sitio.

2.2.3. Atractivo Turístico

Se define como el conjunto de elementos materiales y/o inmateriales que pueden ser transformados para ser de interés por el que nos visita, es decir el turista. El atractivo turístico es un lugar de interés que es visitado por el turista por su valor cultural, puede ser histórico o por la belleza natural o artificial considerado para la diversión y recreación. (Medina, 2009)

2.2.3.1 Folklore

Es el conjunto de creencias, prácticas y costumbres que son tradicionales de un pueblo. Se puede decir que el folklore comprende las tradiciones compartidas que suelen transmitirse con el paso del tiempo.

2.2.3.2 Ruta Turística Alimentaria

Se define a las rutas alimentarias como un itinerario que permite conocer y disfrutar de forma organizada de las actividades gastronómicas y de la degustación de la cocina regional.

Los dulces tradicionales de la ciudad de Loja componen un aporte importante al turismo gastronómico de la región; El mismo constituye la motivación al desplazamiento donde las personas tienen la oportunidad de disfrutar del arte culinario e intercambiar las tradiciones y degustar de recetas que les permite afincar su historia.

Loja posee un abanico de opciones culinarias, y dentro de ellas tenemos, los sabores dulces clásicos lojanos, que alimentan y deleitan al paladar más exigente y despierta el interés en los diferentes destinos del cantón Loja.

En el escenario territorial de Loja, geográficamente complejo, por cerca de cuatro siglos y medio, ha existido un proceso humano de interacción étnica,

social y cultural que se ha desarrollado bajo la hegemonía de la vertiente europeo – ibérica y ha producido un mestizaje así mismo étnico, social y cultural de características bien definidas. (Aguilar, 2007)

La historia nos permite conocer que el dulce comienza a partir de la aparición de la miel y de la caña de azúcar. Primitivamente no se conocía el azúcar; todo dulce era elaborado con miel de abejas.

No hay como la comida casera, los dulces caseros aquellos de los primeros años, para formar el paladar, moldear las costumbres e identificar las raíces y sobre todo para elaborarlos en familia, como elemento indiscutible del “buen vivir”

Los diversos sabores, texturas y encanto que ofrece la dulcería tradicional lojana transportan a otras dimensiones, su sabor y aroma denotan el encanto de la historia de un pueblo.

El dulce tradicional, como alimento, se remonta a cientos de años atrás donde puede ser abordado como factor sociocultural, que tiene impacto y aporta al crecimiento de un pueblo, a través del rescate de la identidad nacional y de la creación de empresas, en su mayoría empresas familiares.

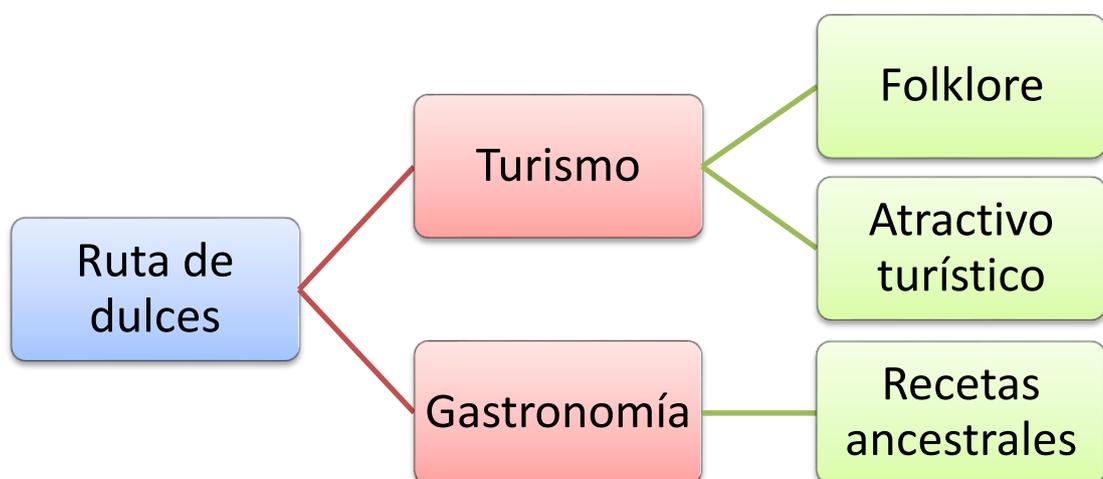


Fig.2 Fuente: Mapa Conceptual Ruta de dulces
Elaborado por Sandra Chejin

2.2.3.3 Características de una ruta ideal

- Se adapta a las variables funcionales de su demanda objetiva.
- Alimenta las diferentes motivaciones de su demanda objetiva, individual o en grupo.
- Genera una experiencia emocional de alta intensidad
- Incorpora un ocio creativo, ameno, enriquecedor, participativo.

2.2.3.4 Fundamento de las rutas turísticas

Estos recorridos turísticos toman diferentes denominaciones, tales como, corredores, rutas, circuitos, caminos o itinerarios. En estas rutas se invita al visitante a recorrer un periplo en el que predomina una categoría patrimonial ya sea histórica, cultural, espacios naturales, testimonios del pasado ejemplo son las rutas gastronómicas y enológicas, que basan su oferta en el aprovechamiento de los recursos agropecuarios combinando el tiempo libre y ocio. Debemos tener claro la diferencia entre ocio y tiempo libre; *mientras el concepto de “tiempo libre” hace referencia al aspecto más cuantitativo del tiempo desocupado, el concepto de “ocio” se refiere sobre todo a la actitud interior o vivencia cualitativa.* (Oliviera, 2011)

2.2.3.5 Tipo y naturaleza de rutas turísticas

Las rutas turísticas se componen de un conjunto de atractivos, organizados en forma de red dentro de una región determinada y que estando debidamente señaladas, suscitan un interés turístico.

Para que una ruta temática atraiga a los viajeros y tenga valor como tal debe reunir las siguientes características:

El itinerario turístico debe desarrollarse sobre la base de una red vial u otro tipo de vía de comunicación. Este elemento es fundamental para el traslado

de los propios turistas. La no existencia de una red vial implicaría la necesidad por parte de los creadores de la ruta de arbitrar medidas de transporte alternativo.

2.2.3.6 Impacto del Turismo en la Región

Se ha mencionado al inicio de la caracterización del turismo, que éste despliega causas y consecuencias de tipo económico, ambiental y estacional; en especial provoca un impacto en esos mismos sentidos y, especialmente, en el aspecto sociocultural ya que la comunidad anfitriona de estos servicios se beneficia de las adecuaciones, tales como, alumbrado, vías de comunicación, cuidados sanitarios, etc. Por otra parte, hay un impacto directo en el desarrollo del interés de la propia comunidad de manifestar y mostrar sus tradiciones, costumbres, su patrimonio, de tal manera que este despertar por mostrar los suyos, se convierte en una experiencia positiva que no solo va a aportar sus propios intereses, sino además, el desarrollo de la región donde habita.

Una ruta turística permite tener un orden en los sitios a descubrir y ello propicia una oferta turística, crea una nueva segmentación del mercado. En este tipo de ruta se conjugan patrimonio, gastronomía, paisaje. La construcción de una ruta turística, debe definir un objetivo concreto que explique que se logrará al desarrollarla.

Actualmente ya existe un interés en el turismo gastronómico y sus diferentes clases, sin, embargo como un producto nuevo no está aún bien estructurado y se ha generado un crecimiento negativo.

Así mismo, Vázquez de la Torre (2012) define al turismo gastronómico como un medio para recuperar la alimentación tradicional de cada zona. También define de la siguiente manera las rutas alimentarias:

“Han de considerarse como un itinerario que permite reconocer y disfrutar de forma organizada el proceso productivo agropecuario, industrial y la degustación de la cocina regional, expresiones de la identidad cultural de la zona. Características de este tipo de turismo se logra con un producto clave”.

2.2.3.7 Importancia del turismo en la región

Se ha planteado una justificación que fortalece la investigación respectiva, en la que los dulces tradicionales de la ciudad de Loja, componen un aporte importante al turismo gastronómico de la región; el mismo constituye la motivación al desplazamiento donde las personas tienen la oportunidad de disfrutar del arte culinario e intercambiar las tradiciones y degustar de recetas que les permite afincar su historia.

Loja, posee un abanico de opciones culinarias, y dentro de ellas se encuentran los sabores dulces clásicos lojanos, que alimentan y deleitan al paladar más exigente y despierta el interés en los diferentes destinos del Cantón Loja.

En el escenario territorial de Loja, geográficamente complejo, por cerca de cuatro siglos y medio, ha existido un proceso humano de interacción étnica, social y cultural; se ha desarrollado bajo la hegemonía de la vertiente europeo – ibérica y ha producido un mestizaje así mismo étnico, social y cultural de características bien definidas. (INPC Estudios para el expediente técnico de Loja, 2010)

MARCO REFERENCIAL

Como ya se ha mencionado, este trabajo busca combinar el turismo local de las distintas parroquias del cantón Loja a través de la elaboración de una

ruta gastronómica de sus dulces tradicionales. Un trabajo similar se realizó en la ciudad de Tlaxcala, México.

La cocina mexicana fue nombrada durante el 2010 como Patrimonio Inmaterial de la humanidad. Este reconocimiento otorgado por la UNESCO, coloca a México en una excelente situación para potencializar su oferta turística y detonar a la gastronomía mexicana tradicional y contemporánea como un atractivo único.

El gobierno local de Tlaxcala invita a viajar por sus rutas, y experimentar su cocina, sus ingredientes únicos, su campo, sus ciudades y su gente, con recorridos inolvidables y únicos, sustentados en la riqueza gastronómica.

Esta Ruta Gastronómica tiene como finalidad integrar a toda la comunidad, en un espacio del territorio que vinculen al estado, municipios o pueblos con la actividad turística, a partir de la riqueza gastronómica de su región, brindando la oportunidad de participar en una planificación ordenada y sustentable que dinamice la actividad económica, además de que permita identificar nuevas oportunidades para el sector empresarial. En la ruta también encontramos los principales atractivos turísticos de la zona, tales como sus iglesias, parques etc.

La presentación de esta ruta gastronómica se evidencia a través de un librito de 20 páginas llenas de imágenes de la zona y demás componentes relacionados con la actividad turística local. La creación de esta Ruta Gastronómica ha sido posible gracias a la participación de una comunidad de empresarios comprometidos con el turismo y la gastronomía del municipio de Tlaxcala México. (Municipalidad de Tlaxcala- Mexico, 2011)

MARCO LEGAL

Basado en la Codificación 27 de la Ley de Patrimonio Cultural, Registro Oficial Suplemento 465 de 19 de noviembre del 2004, la comisión de

legislación y codificación resuelve expedir la codificación de la ley de Patrimonio Cultural.

A continuación se presentaran los principales artículos de esta ley que se aplican al presente trabajo investigativo:

Art. 4.- El Instituto de Patrimonio Cultural, tendrá las siguientes funciones y atribuciones:

- a) Investigar, conservar, preservar, restaurar, exhibir y promocionar el Patrimonio Cultural en el Ecuador; así como regular de acuerdo a la Ley todas las actividades de esta naturaleza que se realicen en el país;
- b) Elaborar el inventario de todos los bienes que constituyen este patrimonio ya sean propiedad pública o privada;
- c) Efectuar investigaciones antropológicas y regular de acuerdo a la Ley estas actividades en el país;
- d) Velar por el correcto cumplimiento de la presente Ley; y,
- e) Las demás que le asigne la presente Ley y Reglamento.

Art. 7.- Declárense bienes pertenecientes al Patrimonio Cultural del Estado los comprendidos en las siguientes categorías:

- a) Los monumentos arqueológicos muebles e inmuebles, tales como: objetos de cerámica, metal, piedra o cualquier otro material pertenecientes a la época prehispánica y colonial; ruinas de fortificaciones, edificaciones, cementerios y yacimientos arqueológicos en general; así como restos humanos, de la flora y de la fauna, relacionados con las mismas épocas;
- b) Los templos, conventos, capillas y otros edificios que hubieren sido construidos durante la Colonia; las pinturas, esculturas, tallas, objetos de orfebrería, cerámica, etc., pertenecientes a la misma época;
- c) Los manuscritos antiguos e incunables, ediciones raras de libros, mapas y otros documentos importantes;

- d) Los objetos y documentos que pertenecieron o se relacionan con los precursores y próceres de la Independencia Nacional o de los personajes de singular relevancia en la Historia ecuatoriana;
- e) Las monedas, billetes, señas, medallas y todos los demás objetos realizados dentro o fuera del país y en cualquier época de su Historia, que sean de interés numismático nacional;
- f) Los sellos, estampillas y todos los demás objetos de interés filatélico nacional, hayan sido producidas en el país o fuera de él y en cualquier época;
- g) Los objetos etnográficos que tengan valor científico, histórico o artístico, pertenecientes al Patrimonio Etnográfico;
- h) Los objetos o bienes culturales producidos por artistas contemporáneos laureados serán considerados bienes pertenecientes al Patrimonio Cultural de la Nación a partir del momento de su defunción y en vida, los que han sido objeto de premiación nacional; así como los que tengan treinta años o más de haber sido ejecutados;
- i) Las obras de la naturaleza, cuyas características o valores hayan sido resaltados por la intervención del hombre o que tengan interés científico para el estudio de la flora, la fauna y la paleontología;
- j) En general, todo objeto y producción que no conste en los literales anteriores y que sean producto del Patrimonio Cultural de la Nación tanto del pasado como del presente y que por su mérito artístico, científico o histórico que hayan sido declarados bienes pertenecientes al Patrimonio Cultural por el Instituto sea que se encuentren en el poder del Estado, de las Instituciones religiosas o pertenezcan a sociedades o personas particulares. Si bien, el gobierno del Ecuador actualmente no posee una ley específica de Patrimonio Gastronómico, la ley de Patrimonio Cultural ancla al turismo gastronómico que ha sido el eje principal de este trabajo investigativo. Para concluir con el marco legal, se adjuntan los objetivos del “Buen Vivir”, plan desarrollando con el actual gobierno nacional.

OBJETIVOS DEL BUEN VIVIR

El Plan Nacional para el Buen Vivir 2009-2013 plantea nuevos retos orientados hacia la materialización y radicalización del proyecto de cambio de la Revolución Ciudadana, para la construcción de un Estado plurinacional e intercultural y finalmente para alcanzar el Buen Vivir de las y los ecuatorianos.

La Carta Política Ecuatoriana, busca en definitiva delinear el Buen Vivir vinculándolo al goce efectivo de los derechos, la interculturalidad, las diversidades y la armonía con la naturaleza. (Secretaría de Planificación y Desarrollo Ecuador, 2013)

Los objetivos son:

1. Auspiciar la igualdad, cohesión e integración social y territorial en la diversidad.
2. Mejorar las capacidades y potencialidades de la ciudadanía.
3. Mejorar la calidad de vida de la población.
4. Garantizar los derechos en la naturaleza y promover un ambiente sano y sustentable.
5. Garantizar la soberanía y la paz, e impulsar la inserción estratégica en el mundo y la integración Latinoamericana.
6. Garantizar el trabajo estable, justo y digno en su diversidad de formas.
7. Construir y fortalecer espacios públicos, interculturales y de encuentro común.
8. Afirmar y fortalecer la identidad nacional, las identidades diversas, la plurinacionalidad y la interculturalidad.
9. Garantizar la vigencia de los derechos y la justicia.
10. Garantizar el acceso a la participación pública y política.
11. Establecer un sistema económico social, solidario y sostenible
12. Construir un Estado democrático para el Buen Vivir.

CAPÍTULO III

METODOLOGÍA

3.1 Especificación de la Metodología de Investigación

La presente investigación se desarrolla en el Cantón Loja, Provincia de Loja, con el interés que despierta esta importante temática del Turismo Gastronómico, con el propósito de identificar los dulces tradicionales en dicho cantón, a lo largo de sus parroquias urbanas y rurales, relacionarlos con el desarrollo turístico local, para presentar una propuesta de creación de una Ruta Turística Gastronómica.

De esta manera, luego de determinar el tipo de diseño de investigación, y situada la población objeto de la investigación se procederá con:

- 1.** La recolección de información que, luego, se analizará y se obtendrán las conclusiones.
- 2.** En lo que corresponde al recurso humano, productor de dulces tradicionales, se trabajará con el total del universo de las parroquias del cantón Loja para la aplicación del cuestionario y para la observación.
- 3.** Se aplicarán según el propósito de intervención, según su diseño será de corte no experimental; desde una perspectiva cualitativa-cuantitativa; y según su objetivo será descriptiva y explicativa...

a) Estructura de la población, instrumentos y muestra:

CONCEPTO	DESCRIPCIÓN	NÚMERO	
Entrevista semiestructurada	Expertos de la gastronomía tradicional de la ciudad de Loja	3	
Observación	Productores de dulces tradicionales de las parroquias urbanas	.10	
	Productores de dulces tradicionales de las parroquias rurales	15	
Cuestionario	Productores de dulces tradicionales de las parroquias urbanas	10	
	Productores de dulces tradicionales de las parroquias rurales		

Tabla.1

Fuente: Estructura de la recopilación de información.

Elaborado por: Sandra Chejin B

Tiene esta investigación un contexto favorable dado el aporte que brinda el presente trabajo de titulación a la Municipalidad del Cantón Loja y a sus productores de dulces tradicionales.

Se han elaborado instrumentos manteniendo el control sobre orientaciones metodológicas que se han declarado y, sobre todo guardando relación con dos aspectos fundamentales de la investigación: objetivos y resultados. Es decir, siempre formulando instrumentos que recojan estos datos.

b) Selección / elaboración de Instrumentos de recolección de datos.

Los instrumentos para la recolección de datos:

Técnicas Cuantitativas:

- Cuestionario –Encuesta dirigida a Productores de dulces tradicionales de las parroquias urbanas del Cantón Loja.
- Cuestionario-Encuesta dirigida a Productores de dulces tradicionales de las parroquias rurales del Cantón Loja.

c) Condiciones en las que se desarrolla la Investigación

La presente investigación se desarrolla en el Cantón Loja, Provincia de Loja, dirigida a los involucrados en la producción de dulces tradicionales que conforman la Ruta Turística Gastronómica. Los instrumentos seleccionados responden al planteamiento metodológico de la presente investigación, y con los que se pretende abordar su diagnóstico, desarrollo y ejecución; mediante una breve descripción de los instrumentos seleccionados, se presentan los objetivos que se persigue con cada uno de ellos. No se descarta la posibilidad de que en el transcurso de la investigación se requiera abordar otras temáticas que demanden incluirse en estos instrumentos.

- **Cuestionario: Fabricantes de dulces tradicionales**

Este cuestionario dirigido a los fabricantes de los dulces tradicionales de las parroquias urbanas y rurales del Cantón Loja, presenta diez preguntas de fácil comprensión y de tabulación con preguntas abiertas y cerradas. Las primeras preguntas son de conocimiento general de la elaboración de las recetas; también existen preguntas de interés gastronómico, y por último preguntas de interés social con aporte a la comunidad. La autora procura demostrar con esta investigación la existencia de dulces que actualmente no son conocidos y rescatar otros porque se han perdido por el paso del tiempo.

- **Encuesta- Cuestionario fabricantes de dulces tradicionales**

Este cuestionario de la encuesta aplicada se basó en un trabajo de titulación, que presenta diez preguntas de fácil comprensión y de tabulación con preguntas abiertas y cerradas. Las primeras preguntas son de conocimiento general de la elaboración de las recetas, también existen preguntas de interés gastronómico, y por último preguntas de interés social

con aporte a la comunidad. La autora procura demostrar con esta investigación la existencia de dulces que actualmente no son conocidos y otros rescatarlos porque se han perdido por el paso del tiempo; así se muestra como destinos turísticos, donde los sabores dulces es uno de los atractivos turísticos, que involucra el desplazamiento de personas por motivos gastronómicos.(Oliveira, 2011).

- **Entrevista : Conocedores de los dulces tradicionales del Cantón Loja**

La autora ha elaborado una entrevista semiestructurada para ser aplicada a las siguientes personas:

- Julio Eguiguren Burneo
- Susana Eguiguren Riofrio
- Mercedes Ofelia Ortega Jaramillo

Utiliza la entrevista para conocer de una manera más verás y de fuente fidedigna a las personas que en su época fueron los creadores o artesanos de la elaboración de los dulces lojanos de tradición.

- **Observación:**

Observación directa y participativa, realizada por la autora en los ámbitos:

- Domicilios y/o lugares de expendio donde se producen dulces tradicionales de las parroquias urbanas y rurales del Cantón Loja

<p>Producción y comercialización de dulces tradicionales en las parroquias urbanas y rurales del Cantón Loja</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Referentes para la ubicación de elaboradores de los dulces tradicionales. - Personas que elaboran y expenden dulces tradicionales. - Producción de los dulces tradicionales y sus condiciones de salubridad e higiene? - Difícil acceso a los lugares donde se producen los dulces. Los caminos deteriorados. - No se da fluida conversación para obtener la información de las recetas de los dulces.
--	--

Tabla.2

Fuente: Planificación del trabajo investigativo.

Realizado por: Sandra Chejin B.

CAPÍTULO IV

ANÁLISIS DE RESULTADOS

Como resultado de la investigación previa a este trabajo de titulación, la autora, considera que el crear una ruta gastronómica a través del análisis e inventario de los dulces de antaño, propone este aporte para ampliar la riqueza patrimonial de la ciudad de Loja y su provincia.

El propósito de la elaboración de este CUADERNILLO “DULCE TRADICIÓN”, es que la autora y las personas que participaron como colaboradores resalten las características gastronómicas y culinarias de nuestra ciudad de Loja y difundirlas a través del recetario que en él se incluirá y con su elaboración disfruten de estas delicias de antaño que se deben rescatar, mantener y proyectar como parte de una cultura ancestral.

A lo largo de esta “ruta gastronómica”, el lector, los turistas, y personas en general podrán conocer los procesos de elaboración y por qué no considerar también la degustación del producto que a través de las personas que se interesan por este trabajo investigativo podamos resaltar características gastronómicas y culinarias de la ciudad de Loja y difundirlas para que se conozcan y se apropien de nuestras recetas de dulces de antaño que debemos rescatar, mantener y proyectar.

Durante la ruta gastronómica se conocen procesos de elaboración, y degustación del producto.

A continuación se presentan los resultados obtenidos de las encuestas a los principales involucrados en la elaboración de los dulces ancestrales de las parroquias del cantón Loja.

Número	Pregunta	SI	NO
1	Aprendio a hacer las recetas de los dulces lojanos por herencia?	4	6
2	Aprendio a hacer los dulces Lojanos por interes propio?	6	4
3	Conoce cuantas familias se dedican a esta actividad?	5	5
4	Estaría dispuesto a dar de conocer estas recetas para la difusión turistica?	10	0
5	Conocimiento de la existencia de alguna leyenda sobre algún duce lojano?	1	9
6	Conoce usted personas o entidades que se encarguen de este rescate?	5	5
7	Conoce usted si existen incentivos para las personas que se dedican a esta actividad?	3	7
8	Cree importante que se realice la feria del dulce?	10	0

Tabla.3

Fuente: Resultados de las encuestas.

Realizado por: Sandra Chejin B.

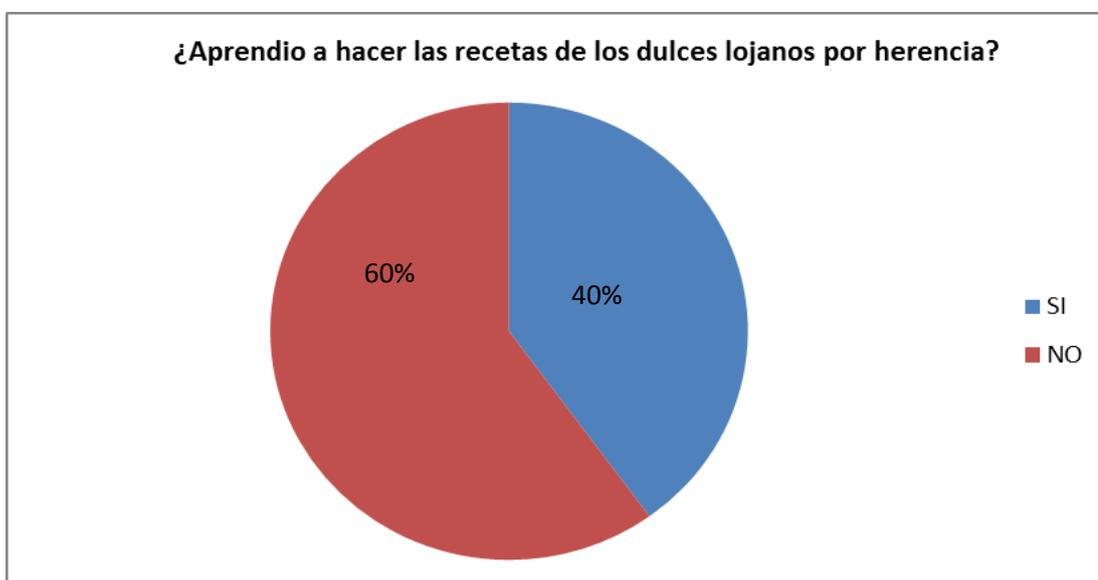


Gráfico N° 1

Resultado de las encuestas. Pregunta n° 1.

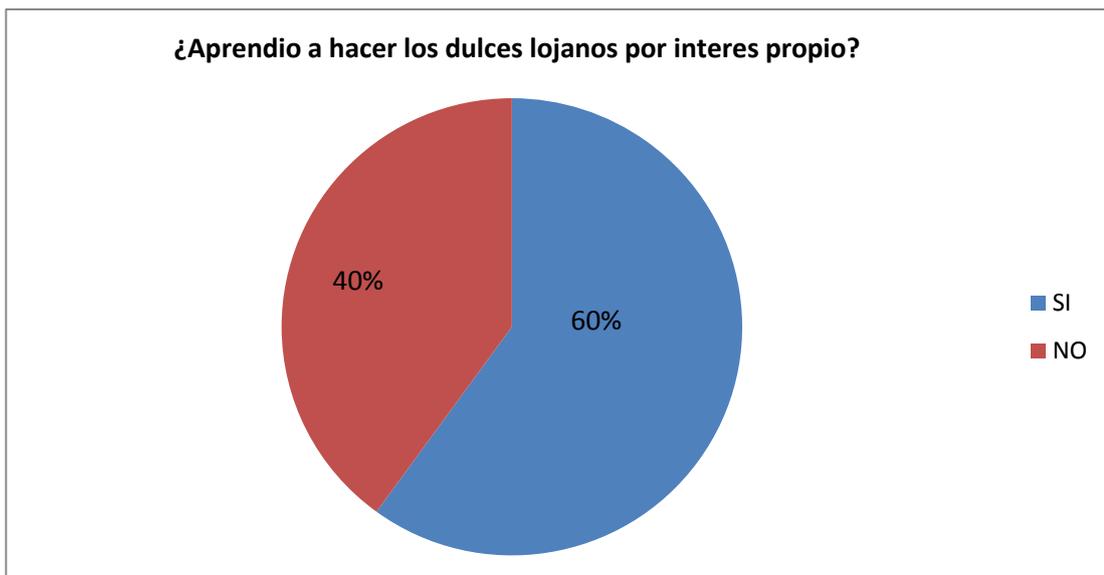


Gráfico N° 2
Resultado de las encuestas. Pregunta n°2.

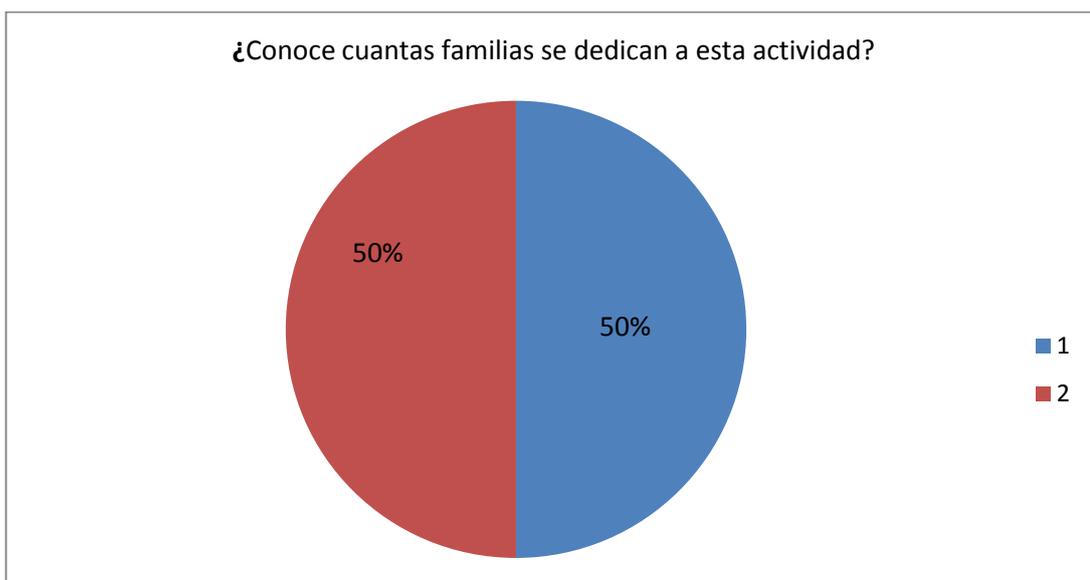


Gráfico N° 3
Resultado de las encuestas. Pregunta n°3.

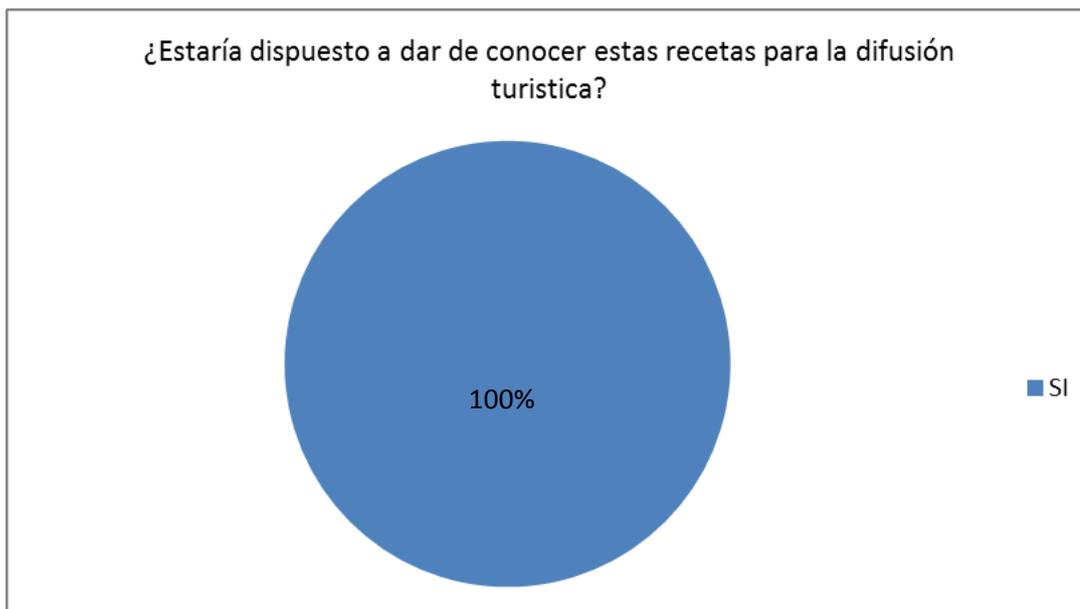


Gráfico N° 4
Resultado de las encuestas. Pregunta n°4.



Gráfico N° 5
Resultado de las encuestas. Pregunta n°5.

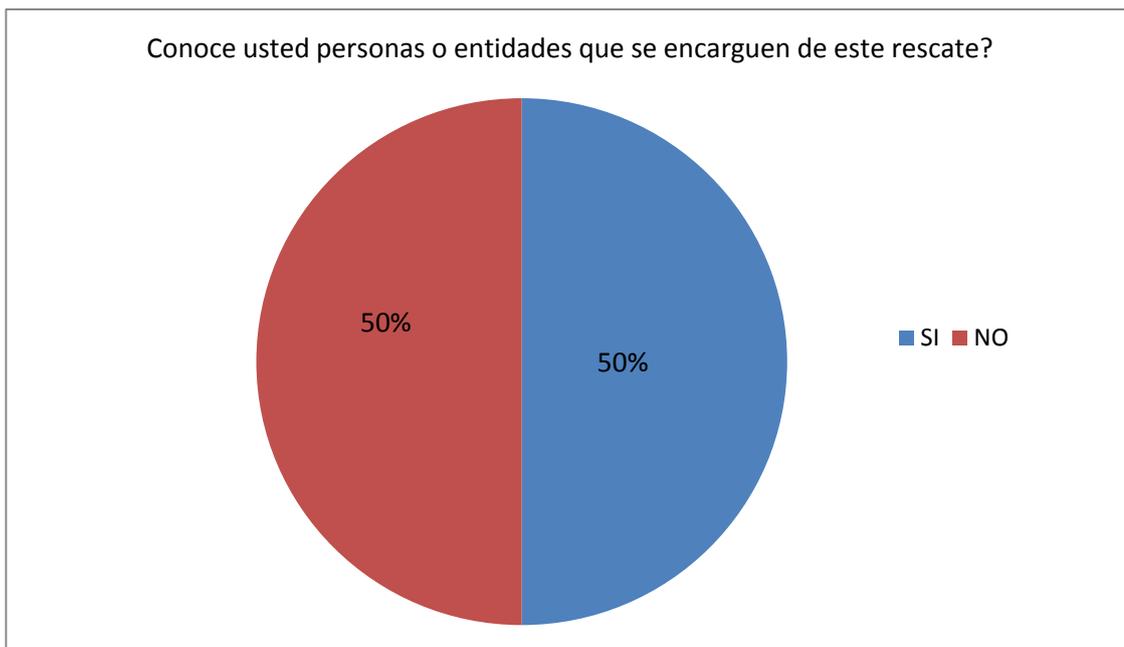


Gráfico N° 6
Resultado de las encuestas. Pregunta n° 6.

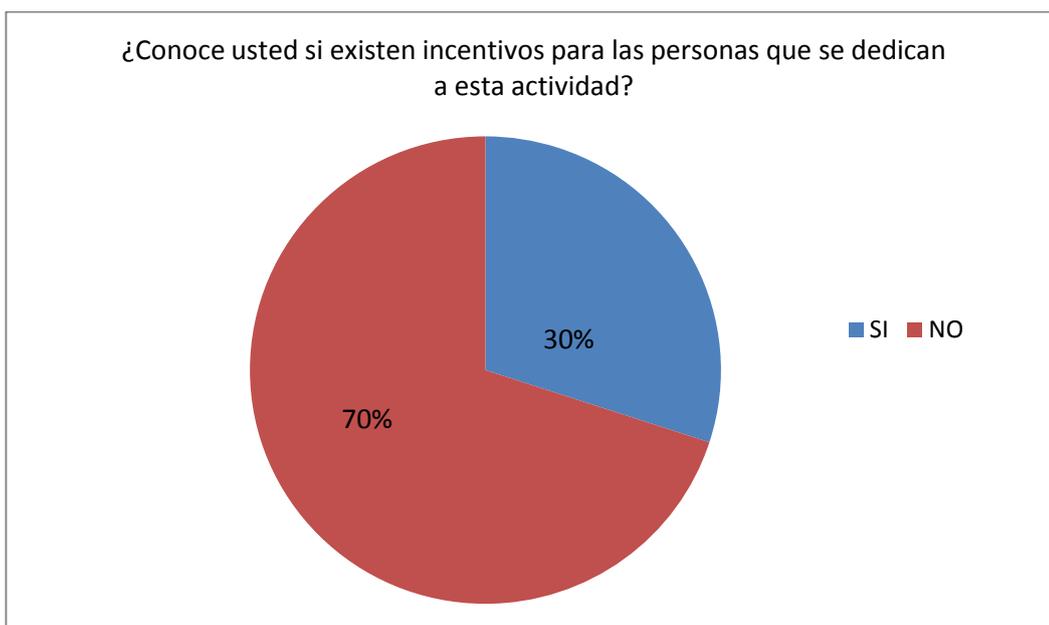


Gráfico N° 7
Resultado de las encuestas. Pregunta n° 7.

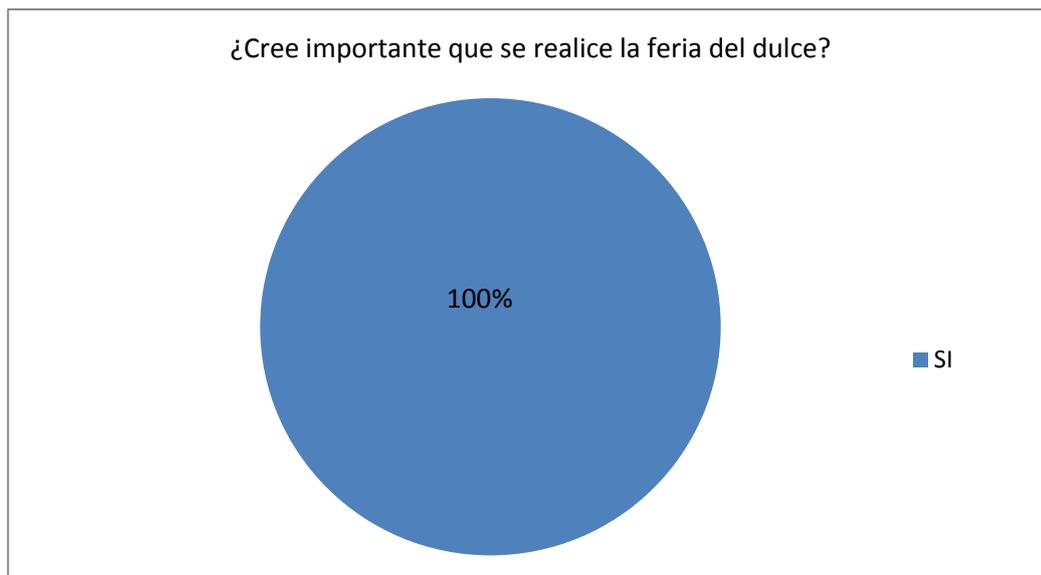


Gráfico N° 8 Resultado de las encuestas. Pregunta n° 8.

4.1 Estimación la demanda de turistas potenciales en la región.

La identificación de los lugares de producción y elaboración de los dulces tradicionales del Cantón Loja, así como su naturaleza, y en especial, su rescate como patrimonio cultural, vislumbran un incremento en la demanda de turistas, a través de la Ruta Turística Gastronómica.

4.2 Se determina la relación entre la producción de los dulces tradicionales y la demanda de turismo regional.

La investigación realizada fundamenta la factibilidad y aplicabilidad de la Ruta Turística Gastronómica en el Cantón Loja, a través del análisis e inventario de los dulces de antaño, como un aporte para ampliar la riqueza patrimonial de la ciudad de Loja y su provincia.

4.3 Se elabora la propuesta de creación de una Ruta Turística gastronómica en el Cantón Loja, con un producto final, la elaboración de un Cuadernillo “Dulce Tradición”

El análisis de resultados, la discusión y conclusiones de la investigación nos dan paso a presentar la propuesta anunciada en este Trabajo de Titulación.

4.4 Discusión crítica de la investigación.

Luego de los resultados obtenidos en esta investigación a través de un cuestionario que ha permitido identificar los lugares de producción y comercialización de los dulces tradicionales, en las diferentes parroquias urbanas y rurales del Cantón Loja, relacionando dicha producción con el contexto cultural de cada una de ellas, se evidencia la ausencia de un apropiamiento que da cuenta de la tradición y del ser de cada persona, oriunda, creativa, que en la elaboración de sus dulces propios del lugar, aparentemente, no le dan el valor que dicha producción merece, sea porque no encontraron ningún interés por parte de sus autoridades parroquiales, o simplemente por desconocimiento de que aquella producción podría estar relacionada a mejorar su economía.

Los datos que se han obtenido del cuestionario dan cuenta que la mayoría de los involucrados conocen la estrecha relación entre la actividad de la realización de los dulces ancestrales con el turismo, de esta forma apoyan la implementación de nuevas metodologías que busquen una mayor difusión para la continuidad y mejoramiento de esta actividad.

Lo expuesto, conjuntamente con otros datos proporcionados por las entrevistas y la observación, manifiestan un escenario propicio para la propuesta de la autora, en la creación de una Ruta Turística Gastronómica.

CAPÍTULO V

PROPUESTA

5.1 Titulo

CREACIÓN DE UNA RUTA TURÍSTICA GASTRONÓMICA DE LOS DULCES TRADICIONALES DEL CANTON LOJA.

5.2 Justificación

En base al problema de la investigación planteado, “ ¿Cómo se relaciona la producción de los dulces tradicionales con el desarrollo del turismo gastronómico regional en el Cantón Loja en el año 2014?”, la autora de este Trabajo de Titulación , se ha propuesto elaborar una Ruta Turística Gastronómica, la que luego de la investigación realizada, referente a la producción de dulces del Cantón Loja, en sus parroquias urbanas y rurales, para relacionar dicha producción con el turismo gastronómico del mencionado cantón, está en condición de presentar dicha Ruta Turística Gastronómica que da cuenta del cumplimiento de los objetivos propuestos para la investigación y de esta forma presentar un producto final dentro de las fases que conlleva el proceso técnico establecido para una Ruta Turística.

Así, identificar los dulces de antaño en las parroquias del cantón Loja, permitirá conocer la producción de éstos, los ingredientes utilizados y la tradición que conllevan; dentro de este marco se da a conocer las creencias y costumbres que se asocian al dulce típico. La autora insiste, el significado que tiene para la sociedad actual y las nuevas generaciones la apropiación de este elemento característico de identidad, que es un conjunto de elementos que expresan las relaciones de las colectividades con sus condiciones de existencia histórica y social. Esta investigación pretende ampliar el conocimiento de tradiciones gastronómicas locales.

Recuperar toda receta de dulces tradicionales realizados en la ciudad y provincia de Loja, su producción y comercialización, como se ha mencionado, son parte de los componentes esenciales que aportan a la creación de esta Ruta Turística Gastronómica insertada en el desarrollo turístico de Loja como expresión cultural.

5.3 Objetivos

Objetivo General

Crear una Ruta Turística Gastronómica, a través del rescate de los dulces tradicionales, como motivación para el desplazamiento de personas y base de la economía local en el desarrollo turístico del Cantón Loja.

Objetivos específicos:

- Sistematizar la producción y comercialización de los dulces tradicionales del Cantón de Loja.
- Establecer la ruta del turismo gastronómico de los dulces tradicionales del Cantón Loja.

5.4 Factibilidad de la Propuesta

La propuesta en lo referente a la creación de la Ruta Turística Gastronómica cuenta con la disponibilidad de los recursos necesarios para llevar a cabo los objetivos señalados; en cuanto a la factibilidad económica, esta cuenta con el presupuesto elaborado por la autora y con fondos propios para disponer de valores que implican los gastos de movilización y viáticos en el itinerario propuesto para la observación directa propuesta en la metodología de trabajo para la creación de la Ruta Turística Gastronómica del Cantón Loja.

En lo que respecta a la factibilidad organizacional existe un acuerdo con la Dirección de Turismo del Cantón Loja, que apoya la propuesta de la autora, a fin de aprovechar el producto final; de la misma forma, respecto a la factibilidad humana, quien ha trabajado esta propuesta, como un Trabajo de Titulación, está en la capacidad profesional que requiere la creación de dicha Ruta Turística, y de hecho, se cuenta con un recurso humano dispuesto a mejorar su producción de dulces tradicionales, así como una entidad de gobierno seccional como usuarios finales.

Es importante destacar que la propuesta requiere de una factibilidad técnica y tecnológica que se pone de manifiesto en el desarrollo del trabajo; finalmente la factibilidad comercial cuenta con una potencial demanda de turistas que harán uso de los productos y servicios y su comercialización generada por la Ruta Gastronómica del Cantón Loja.

5.5 Descripción

En cada uno de los potajes dulces encontramos variedad y originalidad, son platillos llenos de sabor, color y aroma. Los dulces tienen un encanto propio que es aceptado en todas las culturas y etnias de la tierra como uno de los sabores más placenteros; se hace necesaria una clasificación que permita al lector una mejor y mayor comprensión de este ámbito de la gastronomía.

5.5.1 Tipos de dulces

Los alimentos típicamente dulces se clasifican unos, en razón de que su ingrediente principal es el azúcar, denominados, propiamente *dulces*; y los otros, los llamados postres. Estos últimos, por lo regular, son más elaborados y combinan ingredientes. Así, la clasificación corresponde a:

Dulces

Dulce de cidra, Dulce de oca, Miel con queso, Higos pasados, Dulce de guayaba, Dulce de zapallo, Dulce de babaco, Dulce de Toronche, Dulce de leche, Dulce de zanahoria, Dulce de Mishque, Dulce de membrillo.

Mermeladas

Mermelada de piña, mermelada fresa, mermelada de mora, conserva de durazno

Compotas

Natilla zapotillana, zambo con leche, pinol, compota de naranja y de manzana

Postres

Torta de camote, buñuelos de zapallo, colada morada, rompopo, espumilla

Confitería

Melcochas, Pinol, Chupetes, Paletas, bocadillos.

Galletería

Bizcochuelos, arepas, roscones, quesadillas, carmelitas, mazapanes, empanadas de piña, rosquitas de almidón, rosquitas de amoniaco.

Panadería

Roscas de manteca, empanadas de horno, bollos lojanos, pan de dulce. Figuras de pan

Tabla.4

Fuente: Tipos de dulces

Realizado por: Sandra Chejin B.

5.5.2 Producción y comercialización de los dulces tradicionales del Cantón de Loja.

La producción es una actividad económica que aporta valor agregado por creación y suministro de bienes y servicios, es decir consiste en la creación de productos o servicios.

Comercialización es la actividad económica que permite intercambiar un producto o servicio por dinero, los dulces tradicionales son elaborados por lo regular en forma artesanal, obteniendo una ventaja económica. Estos son comercializados a través de ferias, puestos de venta en mercados y plazas.



Fig.11

Parroquias del Cantón Loja (2012). Recuperado <https://www.eruditos.net>

País: Ecuador
Provincia: Loja
Cantón: Loja
Ciudad: Loja
Latitud: 3° 59' 49,27" S
Longitud: 79° 12'05,28" W

Tabla.5

Fuentes: Generalidades del Cantón Loja.

Realizado por: Sandra Chejin B.

5.6 Parroquias Urbanas del Cantón Loja

Loja, con su secular aislamiento geográfico, ha conservado tradiciones tan auténticas, que le han impregnado un sello propio. Una de ellas es la gastronomía de los dulces (bizcochuelos, arepas, dulce de sidra, dulce de

oca, roscones, quesadillas, miel con quesillo, higos pasados, roscas de manteca, empanadas de horno, bollos lojanos, pinol, dulce de guayaba, carmelitas, mazapanes, torta de camote, dulce de zapallo, bocadillos, pan de suelo, empanadas fritas, humitas de dulce, natilla zapotillana, buñuelos de zapallo); bebidas (colada de naranjilla, diamantina, aguado o leche de tigre, horchata, pilonada, zambo con leche, colada de chuno, colada morada, champús de mote, champús de arroz, ponche de leche, chicha de jora, etc.

Comúnmente, se encuentran ciertos platos en varios restaurantes ubicados en el Centro Histórico de Loja, en patios de comida de los mercados de San Sebastián y Centro Comercial Mercado Central; así como en sitios tradicionales como El Valle, Las Pitas que constituyen áreas patrimoniales. Otros ya han desaparecido.

5.6.1. Parroquia El Valle

La Parroquia de El Valle tiene la siguiente delimitación: por el Norte partiendo desde la intersección de la calle Guayaquil, con la calle Cuenca en dirección Este, incluyendo la edificación del costado Norte que comprende además la Iglesia, hasta la intersección con la calle Esmeraldas; por la calle Esmeraldas en dirección Sur, incluyendo los edificios de ambos costados de la calle hasta la intersección con la calle Puerto Bolívar (antes El Puyo); por la calle Puná en dirección Oeste, excluyendo las edificaciones del costado Sur, hasta la intersección con la calle Cuenca; por la calle Cuenca en dirección Norte. (INPC Estudios para el expediente técnico de Loja, 2010)

La Plaza de EL Valle rincón Colonial por excelencia, rodeado de portales donde destaca la sencilla iglesia de estilo español, construida por los jesuitas en el siglo XVII. Cuenta con un museo religioso donde se exhiben piezas de pinturas y tallas de madera de los siglos XVII y XVIII. Es sitio representativo de la gastronomía local con platos como la Cecina de obligada degustación en Loja, Cuy con papas. Y en cuanto a la dulcería no existe un registro histórico de la presencia de dulces, pero sí podemos degustar los clásicos

dulces lojanos como son: Los higos pasados, Buñuelos con miel, y clásica Miel con quesillo. Podemos considerar este sitio como posible locación para ferias de gastronomía.



Fig.12 Iglesia del Valle (Cultural, 2010)

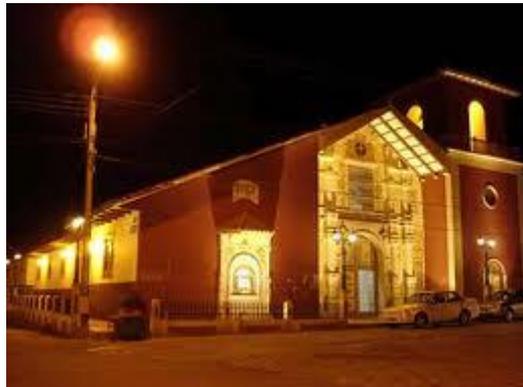


Fig.13 Iglesia Colonial del Valle (Chejin, 2014)

Los Buñuelos con miel

Delicia gastronómica de la Semana Mayor. Se preparan con leche, huevos, manteca de cerdo, harina de trigo o maíz, es una maza ligera que son redondos y crocantes, se sirven calientes y bañados con miel de panela o almíbar blanco. (Ver anexo receta).



Fig.14 Buñuelos con miel (Cultural, 2010)

Miel con quesillo

La natural dulzura de la miel de panela, caliente vertida sobre el quesillo (queso sin sal), tierno o maduro, constituye el clásico postre lojano, servido en la mesa familiar o en los eventos de gran gala. (Ver anexo receta)



Fig.15 Miel con quesillo (Chejin, 2014)

Higos pasados

Era común que cada casa de una familia Lojana tenía una huerta, en ésta una planta de higo. El aroma de su preparación hacía notoria su preparación, la cual era obligada a “convidar” tradición muy común en esa época. Había que seleccionar los higos grandes y redondos, dejarlos en la miel de panela a medio cocer de un día para otro y ayudarse con un “atado de ceniza” para que salgan bien negritos. Se sirven fríos y con un “pite” de queso. (Ver anexo receta).



Fig.16 Higos pasados (Chejin, 2014)

Los bocadillos

Son los típicos dulces lojanos que con la feria de Loja han alcanzado gran reconocimiento. Estos dulces son elaborados con la miel de caña de azúcar y el maní, este dulce tiene gran variedad así, están los blanqueados, huevos de faldiguera entre otros constituyéndose en una especialidad de los campesinos del cantón Loja y otros cantones de la provincia de Loja. Una empresa dedicada a la elaboración de los bocadillos son los de “Daniel Tinizaray” por 60 años es la empresa artesanal que ha traspasado el tiempo porque aún se mantiene la receta original y actualmente está a cargo de Kruscaya Tapia.



Fig.17 Bocadillos (Cultural, 2010)

5.6.2 Parroquia San Sebastián

Sitio histórico de Loja, el 18 de Noviembre de 1820, la plaza de San Sebastián fue escenario para que todo el pueblo se dé cita para dar el grito de independencia y separación de la corona española. Actualmente validado para exposiciones y celebraciones cívicas, artísticas y culturales. Lo emblemático es la torre de reloj de 32 metros considerada un ícono de la ciudad, en esta plaza se celebra actos culturales. (INPC Estudios para el expediente técnico de Loja, 2010)

Ejemplo de ello es la Feria del dulce de San Sebastián; Patrono Jurado de Loja, se evoca a dos tradiciones importantes, muy arraigadas en Loja “La Yapa de San Sebastián y la tradicional feria de dulces de San Sebastián”, que recupera recetas tradicionales.

Las fiestas populares son la esencia cultural de los pueblos.

En esta parroquia importante de la ciudad de Loja se concentran las personas que se dedican a la preparación de estas recetas de los dulces ancestrales.



Fig.18 Plaza de San Sebastián. (Cultural, 2010)



Fig.19 Fachada lateral Santuario de San Sebastián (Cultural, 2010)



Fig.20 Fachada Antigua Santuario de San Sebastián (Cultural, 2010)

Las Carmelitas

Las carmelitas son parte de la pastelería lojana o galletería lojana, junto con las añoradas alegrías, que eran pastelitos con mermeladas de colores, Las carmelitas son de maza exquisita y textura delicada a base de chuno. (Ver recetas anexo)



Fig.21 Carmelitas (Cultural, 2010)

Las Quesadillas.

Dulce delicado y exquisito, laborioso, no todas las personas saben hacerlas especialmente por la envoltura, que es la tela muy fina hecha de harina y huevo, estirada a fuerza del bolillo. Su finura casi transparente, luego se las cortaba. Se las hacía con un bolillo fino y se estiraba la maza, en la batea de madera se fregaba el quesillo oreado con azúcar. El Chuno es la base de nuestras quesadillas y nosotros lo tenemos, es propio de loja; el chuno sale del tuberculo de la achira comestible, la hoja de la achira sirve para hacer el clasico tamal lojano. Lista la envoltura se colocaba encima la masa, por cucharadas y después se doblaba la tela formando un hexágono, para ingresarlas al horno, a fuego lento, después que habían salido el pan y las galletas. (Ver recetas anexo)



Fig.22 Quesadillas (Chejin, 2014)

Los Biscochos

Son sin duda, los biscochos dentro de las muchas especialidades de la pastelería Loja y Ecuatoriana que se destaca, no había casa de familia donde no se haga los exquisitos biscochos, cuyo ingrediente principal es la famosa NATA, que muchas amas de casa guardaba para aprovechar este ingrediente principal de los biscochos. Los ingredientes a utilizar son la harina, manteca de cerdo, mantequilla, huevos, que eran brindados con una deliciosa taza de café. (Ver recetas anexo)



Fig.23 Biscochos (Cultural, 2010)

5.6.3 Parroquia El Sagrario

Se puede decir que esta parroquia alberga a buena parte del Centro Histórico de Loja, aquí se observan áreas de mucho valor patrimonial, se destacan iglesia de Santo Domingo y la Plaza de la Federación. La iglesia y el Convento de Santo Domingo que son verdaderas joyas de arte de la ciudad, interiormente está decorada con los misterios del rosario y anagramas marianos. En la plaza de la Federación se levanta el busto en bronce de Don Manuel Carrión Pinzano. Presidente del Gobierno Federal de 1859.

Los conventos de Santo Domingo y San Francisco aparecieron desde el principio, fueron levantadas frente a la plaza Mayor, en un solar cedido por el fundador, don Alonso de Mercadillo. (INPC Estudios para el expediente técnico de Loja, 2010)



Fig. 24 Convento de Santo Domingo (Cultural, 2010)



Fig.25 Interior de la Iglesia de Santo Domingo (Cultural, 2010)



Fig. 26 Museo Cultura de Loja (Cultural, 2010)

Se destaca el museo de la Cultura Lojana, casa republicana en el parque Central, guarda la historia y aporta con la musicoteca, biblioteca y sala de exposiciones y auditorio. En esta parroquia también está el museo religioso y el convento de las Monjas Concepcionistas.



Fig.27 Convento Concepcionistas (Cultural, 2010)

Dentro del monasterio es donde se elabora y se degusta los tradicionales dulces lojanos que hasta la actualidad los mantienen con las recetas originales como son:

Los Roscones

Delicioso dulces componen el eslabón vivo que une a Loja de Ecuador con Loja de España; dicen los historiadores que la esposa del fundador de la ciudad en 1548, compartió la receta. Y pocas son las familias y panaderías que conservan la receta original. (Ver recetas anexo)



Fig.28 Roscones (Cultural, 2010)

Los Bizcochuelos

Es otra receta pastelera que perdura en el tiempo, pero lamentablemente hubo ya intervención que cambio su sabor original. Su textura es amarillenta, apretada y esponjosa. Los bizcochuelos se batían en una paila amplia de cobre, los huevos forman un apetitoso rompopo.

Luego se añade el ingrediente lojano que hace que las recetas de dulces tengan exclusividad y con exquisito sabor, es el chuno, que es colocado bien seco y cernido y se añade el azúcar previamente calentado. Se lo procede a hornear en cajas de acero 18cm. Se coloca papel de despacho y luego colocas la ligera preparación. (Ver recetas anexo)



Fig. 29 Bizcochuelos (Cultural, 2010)

En cuanto a la galletería, son expertas en hacer delicadas preparaciones. Así tienen las recetas originales de las rosquitas de Almidón, rosquitas de Amoniaco, las galletas de limón y son famosas para el horneado de pan, para el día de difuntos, siempre encuentras en este recinto de recogimiento las tradicionales guaguas de pan o también llamadas puerkas por su forma.

Aquí utilizan diferentes especias para hacer el agua de ámbar y el agua de azares; otras esencias son maceradas de año a año. (Ver recetas anexo)



Fig.30 Figuras de pan (Cultural, 2010)

5.6.4 Parroquia Sucre

Esta parroquia la conforman diferentes sectores occidentales de la ciudad pero el más importante por su historia y antigüedad es el Pedestal, siendo el primer mirador de la ciudad de Loja.



1940

Fig. 31 El Pedestal (Cultural, 2010)



1987

Fig.32 El Pedestal (Cultural, 2010)



2014

Fig. 33 El Pedestal

El Pedestal pertenece actualmente a la parroquia Sucre, ubicado sobre una colina en la parte occidental de la ciudad, aquí existe una pequeña iglesia y una plazoleta en donde predomina la “Virgen Negra del Pedestal” que es una imagen en bronce de la Inmaculada Concepción. Conserva exteriormente el estilo tradicional. (INPC Estudios para el expediente técnico de Loja, 2010)

Sitio tradicional lojano lugar de exposiciones y ferias donde se expone la artesanía y la dulcería lojana, como el dulce de sidra, dulce de oca, bollos lojanos, torta de camote, dulces y conservas de durazno, dulce guayaba y la tradicional miel con quesillo.

El Mercado Centro Comercial de Loja es un sitio de expendio para los dulces lojanos como es la espumilla, bocadillos, dulce de guayaba, rompopo etc. En la segunda Planta del mercado Centro Comercial es el punto de encuentro para quienes gustan de los afamados bocadillos. Isabel Jiménez quien hace 16 años vende tan cotizado dulce. Aquí también se encuentra otros dulces que son traídos de San Pedro de la Bendita Cantón Catamayo.



Fig.34 Puesto de feria (Chejin, 2014)

Espumillas

Es uno de los dulces nativos y tradicionales ecuatoriano de sabor agradable, es una espuma cremosa tipo merengue. Se lo utilizaba como postre de cumpleaños.

(Ver recetas anexo)



Fig.35 Espumilla (Cultural, 2010)

Rompopo

Es un sabor sencillo que lo hacían en las casas por lo regular las jovencitas a manera de boda punto de encuentro y de reunión para elaborar algún potaje, en donde se degustaba este sabor especial de los huevos de campo únicos en esa época. (Ver recetas anexo)



Fig.36 Rompopo (Cultural, 2010)

5.7 Parroquias Rurales del Cantón Loja

“Buscar en la memoria, para recuperar la identidad, traerla de vuelta, tenerla presente y proyectarla como testimonio indeleble de la historia, es honrar a los que estuvieron antes y celebrar la vida”. JORGE BAILON ABAD. (Alcalde de Loja) (Sebastian, 2013)

5.7.1 Parroquia Rural Chuquiribamba

Acuerdo N° DM- 2013-062

“Declarar como bien perteneciente al Patrimonio Cultural del estado Ecuatoriano a la cabecera parroquial de Chuquiribamba de la parroquia de Chuquiribamba del Cantón Loja, Provincia de Loja.” INPC R7 2012

Con clima templado frío, Chuquiribamba es una de las trece parroquias del cantón Loja, localizada a 49 Km de la ciudad de Loja, con una extensión de 198 Km², una temperatura que fluctúa entre los 8° C y los 20°, está dividida políticamente en 14 barrios, y su población es de 2650 habitantes. Se considera a esta cabecera parroquial como un todo integral de valores patrimoniales tangibles e intangibles.

Chuquiribamba es el semillero de Músicos y de Artistas, y es muy famosa la banda de pueblo de Chuquiribamba. La gastronomía tiene las delicias que provee del campo; en cuanto a los dulces que sobresalen luego de la conversación mantenida con doña Nancy Huaca vocal de la Junta parroquial de Chuquiribamba, estos se mencionan más adelante



Fig.37 Junta Parroquial (Chejin, 2014)



Fig.38 Chuquiribamba (Chejin, 2014)



Fig. 39 Escaramuzas de Chuquiribamba

Dulce de Leche

Este es el dulce que predomina en todas las parroquias urbanas y rurales del cantón Loja. De la información obtenida, este dulce se lo hace especialmente cuando se tiene exceso de leche, por lo regular es para

aprovechar y de esta manera se conserva la tradición del convite, costumbre ancestral de la buena amistad. (Ver recetas anexo)



Fig.40 Dulce de leche (Cultural, 2010)

En un caserío llamado Saratí muy cerca de Chuquiribamba nos encontramos con el Dulce de Toronche, Dulce de Oca, Dulce de toronche y babaco.

Dulce de Toronche.

También conocidos como Chamburos, especialmente aromáticos y de exquisito sabor, este fruto tiene una leche que hay que desaguar y luego se lo pone a hervir con las especies aromáticas como la canela, poleo (que es una planta aromática), hierba luisa, guaviduca. Actualmente utilizan el babaco para suplir el toronche o chamburo. (Ver recetas anexo).



Fig. 41 Dulce de Toronche (Chejin, 2014)

5.7.2 Parroquia Rural Taquil

Esta parroquia es muy cercana al barrio de Cera y Cachipamba, desde sus ancestros y en la actualidad se dedicaron a la agricultura y ganadería, y otros se dedicaron y emigraron a la provincia sin olvidar su lugar natal. Esta parroquia tiene un área de 180 Km², con orografía muy accidentada

que lo constituye en un laberinto de cerritos, pequeñas cordilleras colinas y lomas alrededor de la hoya de Loja.

Jeorgi Guamán Presidente de la Junta nos cuenta que su gente tiene la oportunidad de estar presente de las fiestas de parroquialización el 16 de abril, donde es el escenario perfecto para poder participar de las ferias y actividades que les permite exponer los dulces que son propios y se mantienen con el pasar del tiempo.

Aquí en este sector también es tradicional que las familias hagan el dulce de leche, dulce de zambo, el dulce de zanahoria, el famoso Mishque. Estos dulces son los que permiten al pueblo, mantener la unidad de su gente y lo hacen a través, de los juegos populares, ejemplo de ello es el castillo, que es una armazón que es llenada con todos estos dulces y otros productos que regala la tierra de Taquil, manteniendo viva la memoria y tradición con estos ritos de conmemoración.



Fig. 42 Taquil (Chejin, 2014)

Dulce de Zambo

Este dulce es sencillo y ligero de agradable sabor, junto a la panela aporta al individuo un gran valor nutricional, el zambo es una hortaliza generosa que siempre se está cultivando y no deja de estar presente en la comida de las familias ecuatorianas. (Ver recetas anexo)



Fig. 43 Dulce Zambo (Cultural, 2010)

Dulce de Mishque

La actividad de cosechar Mishque esta muy ligado a las tradiciones ancestrales de nuestro pueblo, el México o Penco, debe tener aproximadamente 12 años, su cosecha se realiza dos veces por día, esta se logra haciendo un hueco en el penco y se lo raya en su interior con una especie de cuchareta o rayo y sale una especie de jarabe, de sabor dulce. Para conservarlo se coloca una piedra en este orificio y se cubre con una hoja del penco y se lo recoge diariamente. Una vez que tenemos este jarabe se lo lleva al fuego y le dejamos que alcance el punto de miel. Y podemos decir en los tiempos actuales que esta la conserva de Mishque o Mishqui. (Ver receta anexo)



Fig.44 Extracción de Mishque (Chejin, 2014)

Dulce de Zanahoria

Cuando se antoja un postre casero, totalmente reconfortante, pero que sea alegre y digno para ofrecer a nuestros invitados, no dudamos hacer sin complicación alguna el dulce de zanahoria. En la mesa familiar es utilizado maravillosamente para relleno de pasteles o como postre para comer con cuchara. Con solo cuatro ingredientes, esta apetitosa receta es parte de las familias campesinas y ciudadinas.

(Ver receta anexo)



Fig.45 Dulce de zanahoria (Chejin, 2014)

5.7.3 Parroquia Rural Chantaco

En 1986 fue parte del cantón Loja, todos los 14 de Marzo se celebran las fiestas de parroquialización. Chantaco proviene de la palabra quechua, que significa “corral de llamas”, lo que hace pensar que en dicha época existieron estos animales.

Su gente es muy amigable la gran mayoría se dedican al cultivo de la tierra, El señor Jorge Rene Cuenca Teniente Politico, nos relata que una de las tradiciones populares que se mantiene es la “Tradición del Llaverero” cada año un prioste se hace cargo de la celebración de la Semana Santa, ofreciendo a todo el pueblo un succulento banquete. Los Chantaquenses participan de la llamada Feria Turística Productiva y es el lugar que exponen la confitería y dulcería propia, cuyo ingrediente principal son las frutas.



Iglesia de Chantaco

Fig.46 Chantaco (Chejin, 2014)

Dulce de Babaco

El babaco se cultiva en este sector y en la provincia de Loja, este dulce hogareño es de exquisito sabor. Se sirve frío . Receta fácil de elaborar. (Ver anexo).



Fig.47 Dulce de Babaco

Dulce de Durazno

No existe nada mejor que un buen dulce casero, el dulce de durazno es la fruta ideal para este potaje. Esta fruta se la cultiva en este sector , permitiendo a sus moradores obtener un ingreso por este fruto. (Ver receta anexo)



Fig.48 Dulce de durazno(Chejin, 2014)

5.7.4 Parroquia Rural de Gualel

La parroquia de Gualel, se encuentra situada a 96 Km de la cabecera provincial, tiene una topografía muy agreste, con un clima templado-húmedo, tiene una población aproximada de 2.060 habitantes, su fecha de parroquialización fue el 14 de marzo de 1942. Gualel posee características similares de las comunidades andinas la mayoría de la población dedica mucho tiempo a la agricultura de hortalizas ecológicas. En cuanto a la gastronomía nos comenta la señora Magdalena Tene, oriunda de Gualel, que las tortillas de harina de maíz son un alimento de preferencia, en cuanto a los dulces por la cercanía e influencia de los pueblos vecinos; también se habla del dulce de leche con una variación que antiguamente utilizaba la harina de maíz como ingrediente.

El dulce de <Toronche> o también llamado “**siglo**” que viene de tiempo atrás, nos comenta Elder Geovanny Angamarca vocal de Junta de Gualel. En el barrio Arí se puede encontrar estos dulces con recetas originales como es el dulce de sidra y el famoso dulce de higo.



Fig.49 Entrevista en Gualel(Chejin, 2014)

Dulce de Cidra

En la actualidad casi se ha perdido este dulce en las fiestas de Loja, en la feria del 8 de septiembre, podemos degustar ya que llega a la ciudad su presentación es a través de atado con chante.(Ver receta anexo)



Fig.50 Dulce de cidra(Chejin, 2014)

5.7.5 Parroquia Rural de El Cisne

La parroquia del Cisne se ubica a 70 Km al noroccidente de la ciudad de Loja con una altitud de 2440 msnm. Con una temperatura que fluctúa entre 13° y 21° grados, tiene una población aproximada de 1700 hab. Aquí en el Cisne se dedican la mayoría a la agricultura y a actividades comerciales derivadas de la veneración a la Sagrada imagen. Como este Santuario alberga a mucha gente o creyentes diversos. No tiene un dulce especial;

todos son introducidos, así existe la presencia de los dulces artesanales en este sector a través de la ferias y chinganas permanentes.



Fig.51 Virgen del Cisne (Chejin, 2014)

Dulce de Membrillo

Este es de agradable sabor, se lo prepara en forma artesanal. Es agridulce y el azúcar tiene que alcanzar el punto máximo. Este dulce es un bocado dulce. Es una fruta típica de temporada, es utilizado en la elaboración de confituras y mermeladas. El dulce de membrillo no es muy común, por la escasa fruta que existe.



Fig.52 Dulce de membrillo (Cultural, 2010)

5.7.6 Parroquia Rural de Santiago

Santiago de Ambocas posee una tierra muy fértil y buena para labor de sus chacras y sementeras para su ganado; sus campesinos siembran los productos de clima frío, el cultivo de trucha la ha destacado y se ha

convertido en atractivo turístico. El 27 de enero se celebra su fiesta de parroquialización.

Al conversar con el Presidente señor Ingel Aníbal Viñamagua, nos comenta que por la cercanía con Loja, dista a 33 Km, siempre están participando de exposiciones y de ferias para la exposición de sus productos. Por su clima frío es un lugar donde la manzana se da en su estado natural, sin necesidad de plaguicidas.

Por ser una parroquia donde sus pastizales son de buena calidad la ganadería también es su principal actividad económica. En este lugar la leche hace que se obtenga un excelente queso y el buen dulce y manjar de leche.



Fig.53 Feria de ganado en Santiago (Chejin, 2014)



Fig.54 Iglesia de Santiago(Chejin, 2014)

Manjar de leche.

Este es un dulce solicitado por todos, su delicado sabor y su delicada elaboración a base de leche, azúcar, panela, harina de arroz, coco rallado es una delicia para paladares mas exigentes. (ver receta anexo).



Fig. 55 Manjar de leche (Chejin, 2014)

5.7.7 Parroquia Rural de Jimbilla

Jimbilla, se encuentra ubicada aproximadamente a 26 Km del Cantón Loja. Está parroquia es esencialmente ganadera. Han tratado de conservar reliquias del pasado como son sus viviendas de tapia. La agricultura y la ganadería constituyen la principal ocupación de los habitantes; en esta zona se cultiva hortalizas como lechugas, col, zambo, tomate riñón, coliflor, frutales como: manzanas, capulíes, duraznos, babaco, peras, pepino dulce, mandarina, níspero etc. Las ferias libres son los lugares donde los lugareños sacan y exponen los productos.



Fig. 56 Iglesia de Jimbilla (Chejin, 2014)

Dulce Higos con queso

Para hacer los higos con queso es necesario, primero cortar los higos en cruz por el extremo delgado, de manera que el corte no alcance a llegar a la mitad la fruta. Luego se los lava en agua fría y se los deja en remojo en abundante agua durante toda la noche. Luego se los cocina en agua hirviendo con una pizca de bicarbonato.

Cuando estén fríos se los toma uno a uno exprimiéndolos suavemente con la mano, aparte se hace la miel de panela, se cuele la miel en la paila sobre los higos. Se los pone al fuego y se agrega canela y se deja hervir a fuego lento sin moverlos. A este dulce se lo sirve acompañado de queso fresco.



Fig.57 Dulce de higos

5.7.8 Parroquia Rural de San Lucas

La característica más importante de San Lucas es su hidrografía, con su río San Lucas principal proveedor de agua. Su actividad principal es la agricultura; a la producción de maíz se dedica gran parte de su gente, otro grupo se dedica al manejo del cultivo del duraznero, y manzano. La mayoría de su pueblo son indígenas provenientes del pueblo de Saraguro. Su clima es frío, su gente es amigable y trabajadora. En este sector es interesante la forma en cómo almacenan sus productos; EL MAIZ, el almacenamiento es práctica común de estas comunidades el wayunkas, éstas se cuelgan de varas de madera, llamadas sayas, cuando hay excedentes se depositan en los soberados.



Fig.58 Mujeres de San Lucas(Chejin, 2014)

Tortillas de maíz con miel de panela

Las tortillas de maíz junto con otros alimentos, como es el dulce de oca y zambo con leche, aún se preparan en las familias lojanas dada esta influencia de la parroquia de San Lucas y de otras. Algunos alimentos son considerados patrimonio de Loja, como las tortillas de maíz que es una receta que viene de generación en generación y generalmente en forma rudimentaria. Este alimento se lo hace con mazorcas más frescas (Walus).



Fig.59 Tortilla de maíz (Chejin, 2014)

5.7.9 Parroquia Rural de Malacatos.

Malacatos es un maravilloso valle del cantón Loja, con temperatura agradable de 21 grados y de estilo colonial, sus casas son de colores vivos y con una glorieta en el parque central. Este sector se caracteriza por la producción de la caña de azúcar. Los verdes cañaverales son típicos de las fincas y terrenos del sector, aquí es muy común los trapiches y moliendas

donde se extrae el jugo para hacer la miel, guarapo, panela y el trago que sirve de consumo interno de la provincia y el país. Dista de la ciudad de Loja a 34 Km. Está ubicada al suroriente del cantón, es un paraíso para vivir, visitar encanto que invita a vivir en él.



Fig. 60 Iglesia de Malacatos (Cultural, 2010)

Bizcochuelos

La casa del Bizcochuelo en Malacatos es el paradero de todo visitante, turista o nativo de este sector. Su preparación manteniendo la receta original hace que sea un potaje de delicado sabor y esponjoso en su textura, logrando ser parte del café de media tarde o del famoso entredía de las familias Lojanas, es parte de la visita de este sector.



Fig.61 La casa del biscochuelo. (Cultural, 2010)

5.7.10 Parroquia Rural de San Pedro de Vilcabamba.

Esta parroquia fue creada el 5 de agosto de 1987, y una característica de esta comunidad de siempre es el trabajo comunitario a través de la minga. Es un pueblo donde la fruticultura es su actividad principal así: el sembrío de frutas como la mandarina, naranja agria y dulce, papaya, granadilla, lumos,

nísperos. Por lo tanto los dulces en esta zona tienen como ingrediente principal las frutas. Doña Edulia León es la experta en el dulce de <níspero> y lo expende en forma artesanal a todo quien los visita.

En esta zona también se hacen los dulces de harina de maíz, como el mazapán, arepas y del chuno como el bizcochuelo.



Fig.62 Glorieta de San Pedro de Vilcabamba (Cultural, 2010)

Dulce de Níspero

El sabor del níspero es agridulce, con una pulpa jugosa. Se utiliza este fruto para hacer esta conserva que es de temporada. Existe diferentes clases de níspero. Nuestra cocina tiene un gran aliado que es este fruto, generoso tanto para postres, como para cocinarlos con carne o pescado también se preparan ricas salsas.



Fig.63 Dulce de Níspero (Cultural, 2010)

Los Suspiros

Este rico dulce, ha traspasado el tiempo y actualmente se lo sigue haciendo y permanece en la memoria de la infancia y que trae los recuerdos de la época. De consistencia blanda y ligera; considerado un potaje tradicional.



Fig. 64 Los Suspiros (Cultural, 2010)

5.7.11 Parroquia Rural de Vilcabamba.

Vilcabamba, Valle de longevidad, es un lugar de encanto, paradisíaco que conserva la belleza paisajística y cultural, es un lugar donde su gente puede vivir más de 100 años de edad. Esta parroquia del cantón Loja es conocida como el **Valle de la Eterna Juventud**, de acuerdo a estudios realizados se concluye que el secreto está en el Agua dura (golpeada), Dieta balanceada de 1500 calorías, y el Clima sin mayores fluctuaciones. Vilcabamba proviene del quichua Huilcopamba, Wilco árbol sagrado y Pamba que significa valle sagrado.

Vilcabamba se encuentra ubicada al sur oriental de la Provincia de Loja, a una distancia de la ciudad de Loja, 40 Km posee unos 4778 habitantes, se encuentra a una altitud de 1500 msnm, teniendo una temperatura media de 18° a 20°. Su arquitectura es tradicional la mayoría de sus casas son de tapia, adobe, madera con patios interiores y amplios portales donde su gente descansa y disfruta de la buena conversación con sus vecinos y moradores.

Vilcabamba posee un atractivo natural, que atrae muchísimo al turismo local y extranjero, esta catedral natural, se la conoce como el mirador de Vilcabamba y es el cerro Mandango. Es un cerro de forma caprichosa que vista al Sur se asemeja a una capilla y vista al norte a la cara de un hombre. Su gente se dedica a la agricultura donde se destaca el principal producto como; poroto, pepino y la Yuca. No hay huerta o pedazo de tierra que no tenga algún cultivo.

Conversando con Doña Carmen de Jesús Quezada, que es la persona quien se dedica por afición a mantener vivos los potajes ancestrales, como nos da a conocer y con un claro sentido de responsabilidad cultural para que quede perfectamente documentado la elaboración de ciertos dulces que las generaciones actuales no las conocen y están a riesgo de perderse. Así: Dulce de leche, Dulce de guayaba, Dulce de toronja, Dulce de piña, y el Dulce de naranja agria.



Fig.65 Iglesia de Vilcabamba (Chejin, 2014)

Dulce de Naranja

Este dulce de agradable sabor, podemos decir que ha sido muy poco difundido. Es la clásica compota que las abuelitas preparaban para la golosina de su casa. Este dulce es de preparación larga pues el desagüe de la corteza de la naranja agria pasa por 8 desagüadas y luego continúa con el procedimiento para terminar la compota o dulce de naranja.



Fig.66 Dulce de naranja (Cultural, 2010)

5.7.12 Parroquia Rural de Quinara.

Quinara es una población pequeña, ubicada al sur de Loja. Este lugar tomó el nombre porque aquí se formó un campamento indio y su jefe se llamaba del mismo nombre Quiñac. Lugar ideal para admirar la belleza de los pastizales y cañaverales. La agricultura y la ganadería son su principal actividad. Su gente cuenta de su tradición más importante y es conocida por su leyenda a nivel mundial del tesoro de Quinara; de acuerdo al historiador Pío Jaramillo Alvarado en su libro Historia de Loja y su provincia. La Gastronomía se basa en ser totalmente sencilla y tienen como base los granos y en dulce en este sector es muy común, la miel con quesillo y dulce de higo.



Fig.67 Quinara (Chejin, 2014)

5.7.13 Parroquia Rural de Yangana.

Se la conoce como la puerta oriental hacia Loja, de acuerdo a lo conversado con las personas del lugar; Yangana se caracteriza por poseer grandes pastizales, logrando tener el mejor ganado y producción de leche. Con este producto se hace el famoso queso de Yangana, y el Dulce de leche, Que son la característica de este sector. También es famoso el lugar de las Hermanas Padilla, familia ancestral encargada de la elaboración del famoso Bizcochuelo.



Fig.68 Yangana (Cultural, 2010)

5.8 LOJA Y SUS RECUERDOS

Memoria local vinculada a acontecimientos históricos con personajes de nuestra ciudad. Conjunto de conocimientos que se vinculan con la gastronomía y leyendas que se transmiten de generación en generación. Así:

5.8.1 Licenciado Julio Eguiguren Burneo (Eguiguren, 2014)

Narrador lojano e historiador, él nos trae a la memoria lo que significaba la celebración de las fiestas tradicionales religiosas, era el escenario perfecto para que las familias lojanas se deleiten con apetitosos bocados de gran exquisitez. Ejemplo de ello en la fiesta de Corpus Cristi la tradición era elaborar en el horno de barro diferentes potajes; así la costumbre era mandar a regalar a la familia cercana y amiga, de acuerdo al parentesco y la consideración grandes bateas de comida. Se preparaba tres o cuatro

bandejas de pan, bizcochuelos, bollos, empanadas de horno, suspiros y disfrutaban de los potajes de la fiesta. Así, cada día de corpus había una familia responsable, los siete días del septenario, el primer día era de la familia Eguiguren padre de Don Julio, el martes de la familia Valdivieso Burneo, el miércoles era otra familia lojana, el jueves de la octava era la fiesta del Corazón de Jesús que dicha fiesta la hacía la familia Burneo, el viernes de la familia Samaniego, todos los parientes recibían cuatro o seis bateas que eran llevadas por gente de las haciendas, con la batea encima de la cabeza y con manteles blancos, salían a repartir; este reparto duraba horas enteras todos los días. Todos los días había reparto de potajes, se comía pan fresco y de primera calidad. La fiesta de las cuarenta horas antes de la navidad hasta el martes de carnaval cuatro días se exponía El santísimo en cada iglesia; ahí también se regalaba dulces. En la feria de Loja, la Señora Carmen Jaramillo era cotizada, pues ella era quien preparaba y horneaba los potajes y era llevada a cada casa porque era de mucha habilidad para el horneado.

Otros dulces de la época que era usual, saborear en las casas de las familias lojanas era la espumilla, los bocadillos se vendía por quintales, dulce de los mangos se lo consideraba un dulce seco las brevas con almíbar. Los suspiros todavía subsisten y mucha gente comían en las ferias. El blanqueado era también dulce duro.

La Mazamorra morada con el monte morado mortiño y escancel era una chicha espesa que actualmente le dice colada morada, se servía el día de difuntos y de todos los santos y desapareció “El Champús de arroz era un fresco delicioso, Champús de Arroz, pa quien pa voz”. Se servía en la envoltura de zapote un era líquida poquito espesa. Día de todos los Santos. Cuál era su golosina favorita. En el horno de barro, se ponía a hornear por orden primero pan de cema, bollos, guaguas de pan, pan, los bizcochuelos. El dulce de coco con miel de buñuelos las figuritas se paraba ahí.

5.8.2 Dulcería Jaramillo (Ortega, 2014)

La ciudad de Loja, si bien se ha modernizado, a través de los años ha logrado mantener sus costumbres y tradiciones locales, entre ellas se destacan los dulces de antaño que han permanecido a través del tiempo entre las familias lojanas. En este trabajo se realizaron distintas entrevistas a personajes con un amplio conocimiento histórico acerca de los dulces de antaño de la ciudad de Loja.

Pese al crecimiento poblacional de los últimos años, Loja no deja de ser una ciudad pequeña donde sus habitantes pueden mantener una cotidianidad que permite que ésta sea una ciudad de “conocidos”. Por ejemplo, es muy difícil que un lojano al pensar en dulces típicos de antaño no piense en la “Dulcería de la Familia Jaramillo”.

Las hermanas Etelvina y Zoila Jaramillo Carrión, a mediados del siglo anterior lograron montar una de las primeras panificadoras de la ciudad. En ese tiempo la mayoría del pan era elaborado en las casas para consumo personal y algunas familias vendían el excedente que no era consumido. Las hermanas Jaramillo fueron emprendedoras, laboraban desde la casa con la ayuda de pocas personas. Así nació la “Dulcería Jaramillo”, ubicada en el portal de la catedral en la calle Bernardo Valdivieso y 10 de Agosto.

Además de pan, en esta dulcería se encontraba obviamente la gran variedad de dulces y masas de antaño. En primer lugar se encontraban las famosas quesadillas, luego las carmelitas, el cuqui para los niños, las galletas rayadas, hojas de uva y de maíz, rosquitas, tarjetas, Chocolatas, cada una con su sabor propio. Siempre los dulces eran mejores en presentación y sabor.

Uno de los principales dulces de la ciudad de Loja que se han mantenido en el tiempo pertenecen a la pastelería, entre ellos destacamos: los

bizcochuelos y quesadillas. Los bizcochuelos se batían en una paila amplia de cobre, brillante y hermosa. Al entrevistar a miembros de la familia Jaramillo supimos que la elaboración de las quesadillas fue enseñada por las hermanas de un Obispo proveniente de Riobamba de apellido Harris. Las quesadillas son un dulce delicado y exquisito, laborioso de fabricar especialmente por su envoltura: tela muy fina de masa de harina y huevo, formada manualmente a fuerza de bolillo.

Es importante destacar que esta época no se contaba con maquinaria y todo el proceso era a mano. La máxima ayuda provenía de molinos a manivela que se empleaban para moler el azúcar y el queso para las quesadillas y también de ahí salían las tiras para los bizcochitos y galletas, que luego se cortaban en pequeños pedazos con una espátula o cuchillo. Tanto las quesadillas como los bizcochuelos y las carmelitas utilizan como ingrediente principal el “Chuno” (harina obtenida de la raíz de la achira) que provenía principalmente de pueblos aledaños como Malacatos.

La “Dulcería Jaramillo” tuvo como clientes a los lojanos por muchos años y aún se pueden encontrar en algunas panaderías y dulcerías, varias de sus recetas que han logrado mantenerse con el paso de los años. Más adelante se adjuntan las recetas de los dulces y pastas mencionados anteriormente.

5.8.3 Señora Susana Eguiguren Riofrio (Susana E. , 2014)

Susana Eguiguren en la entrevista, con un claro y generoso aporte a la cultura de Loja, nos manifiesta su gran conocimiento de las tradiciones de la cocina y sabores antaño. A manera de reseña, cuando hablamos de los antiguos utensilios nos remontamos a esa época al hablar de la preparación de los dulces sabemos que están ligados al famoso Librillo que era un gran recipiente de acero, con un batidor muy grande de madera tipo paleta, también antiguamente se usaba un elemento básico, la batea donde se batían fuertemente el queso y el azúcar a mano, para hacer las

tradicionales quesadillas, bizcochuelos, carmelitas y toda galletería de la época.

A manera de anexo se adjuntan estas recetas que fueron entregadas por la Sra. Susana Eguiguren Riofrio quien posee un amplio contenido histórico acerca de los dulces y pastas típicas de antaño. Sus recetas fueron heredadas de su madre y tías abuelas



Fig.69 Librillo

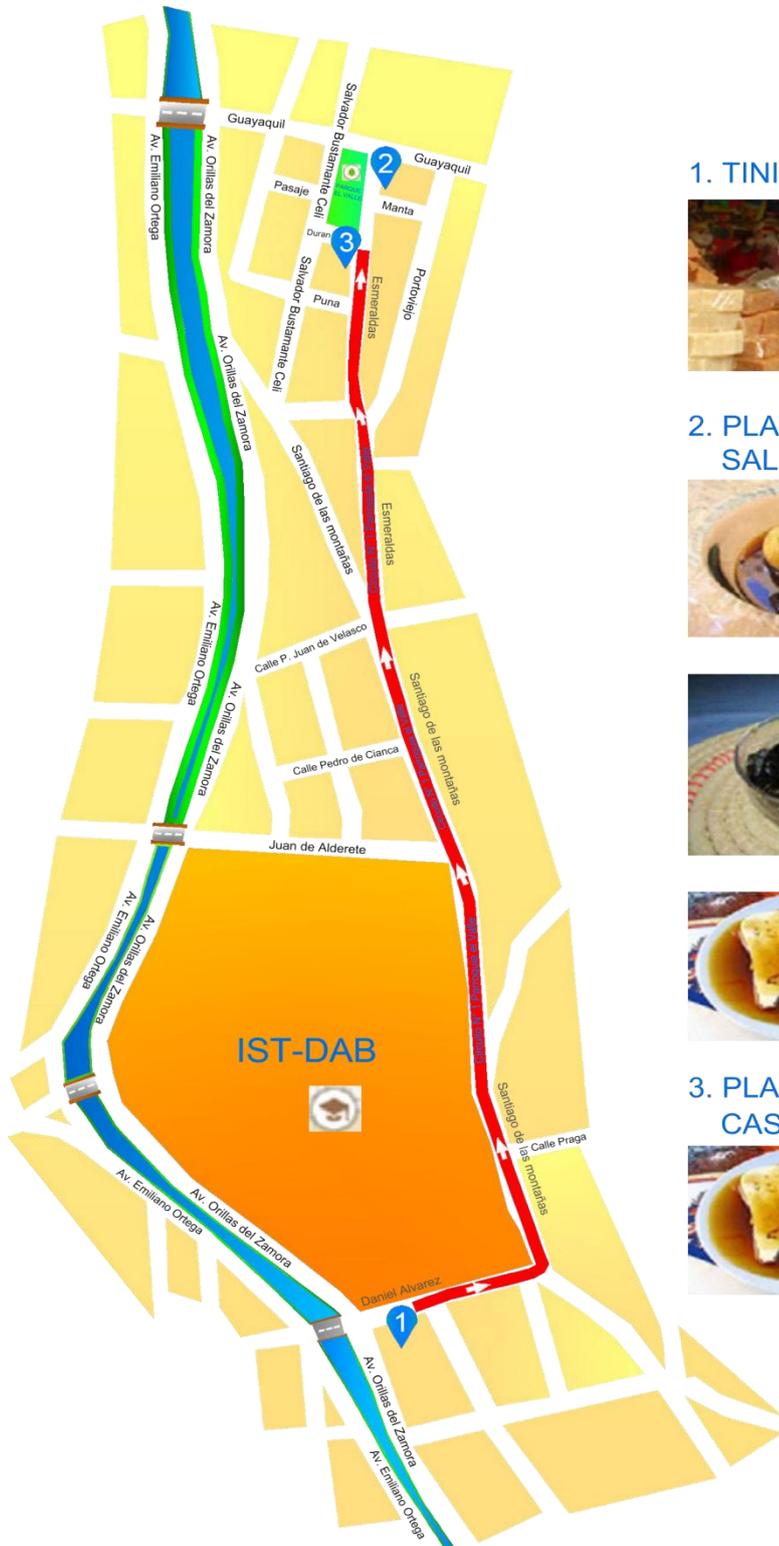


Fig.70 Paila de cobre (Chejin, 2014)

5.9 RUTA TURISTICA GASTRONOMICA

Como ya se ha mencionado en capítulos anteriores, estas rutas sirven para consolidar la cultura productiva de la región, para valorizar los alimentos, para estimular la producción, para dinamizar las economías y fundamentalmente para promover la cultura gastronómica del sitio. A continuación se presentan mapas que contienen los sitios principales de elaboración de los dulces tradicionales de las distintas parroquias del cantón Loja.

RUTAS TURÍSTICAS GASTRONÓMICAS DE LOJA
 PARROQUIAS URBANAS
 CIRCUITO N° 1 PARROQUIA EL VALLE



1. TINIZARAY



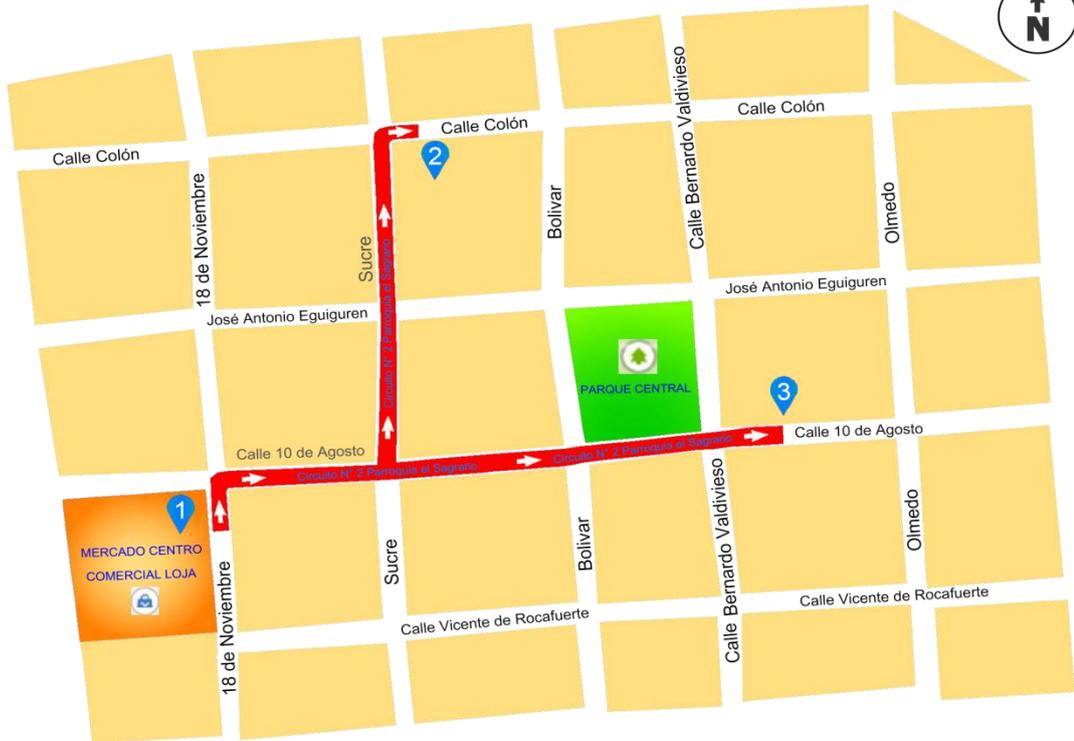
2. PLAZOLETA DEL VALLE
 SALÓN LA DELICIA



3. PLAZOLETA DEL VALLE
 CASA VIEJA



RUTAS TURÍSTICAS GASTRONÓMICAS DE LOJA
 PARROQUIAS URBANAS
 CIRCUITO N° 2 PARROQUIA EL SAGRARIO



1. CENTRO COMERCIAL DE LOJA



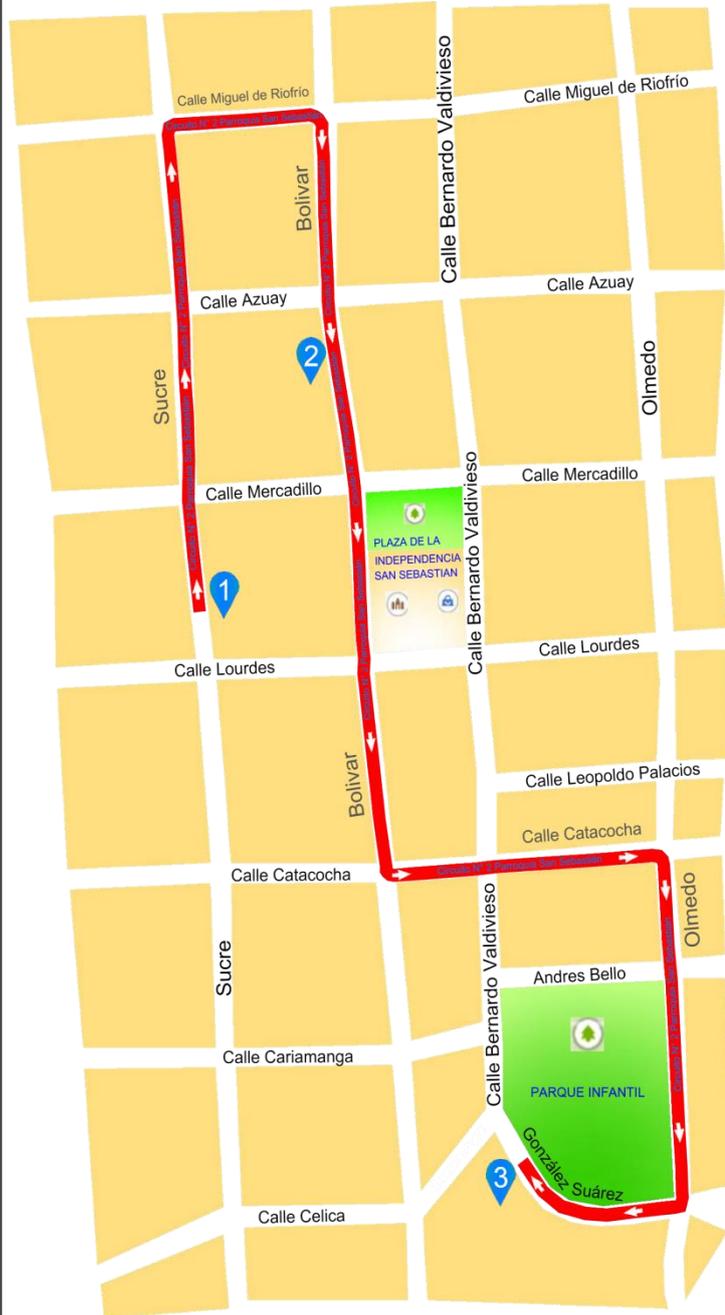
2. PANADERÍA ARCINIEGAS



3. CONVENTO DE LAS MONJAS
 CONCEPTAS



RUTAS TURÍSTICAS GASTRONÓMICAS DE LOJA
 PARROQUIAS URBANAS
 CIRCUITO N° 3 PARROQUIA SAN SEBASTIÁN



1. DULCERÍA JARAMILLO



2. PORTAL DE PARQUE SAN SEBASTIÁN



3. PANADERÍA LAS BRICEÑO



RUTAS TURÍSTICAS GASTRONÓMICAS DE LOJA

PARROQUIAS RURALES

CIRCUITO N° 1: TAQUIL - CHANTACO - CHUQUIRIBAMBA - GUALEL - EL CISNE



1. TAQUIL



2. CHANTACO



3. CHUQUIRIBAMBA



4. GUALEL



5. EL CISNE



— CIRCUITO N°1: CHANTACO - CHUQUIRIBAMBA - GUALEL - EL CISNE - TAQUIL

RUTAS TURÍSTICAS GASTRONÓMICAS DE LOJA
PARROQUIAS RURALES
CIRCUITO N° 2: JIMBILLA - SANTIAGO - SAN LUCAS



1. JIMBILLA



2. SANTIAGO



3. SAN LUCAS



 CIRCUITO N°2: JIMBILLA - SANTIAGO - SAN LUCAS

RUTAS TURÍSTICAS GASTRONÓMICAS DE LOJA
 PARROQUIAS RURALES
 CIRCUITO N° 3: MALACATOS - SAN PEDRO DE VILCABAMBA
 VILCABAMBA - QUINARA - YANGANA



1. MALACATOS



2. SAN PEDRO DE VILCABAMBA



3. VILCABAMBA



4. QUINARA



5. YANGANA



CIRCUITO N°3: MALACATOS - SAN PEDRO DE VILCABAMBA
 VILCABAMBA - QUINARA - YANGANA

5.10 IMPLEMENTACIÓN

El turismo gastronómico, por lo tanto, puede ser comprendido como una modalidad de turismo cultural que permite conocer los hábitos y la manera de vivir de la comunidad visitada a través de sus representaciones gastronómicas. La gastronomía es incorporada a los nuevos productos turísticos y permite que se conozca la cultura local por medio de sensaciones y experiencias vividas en la degustación de los platos típicos regionales en nuestro caso los dulces.

En base al diagnóstico investigativo y a la información recopilada en las parroquias del cantón Loja, de los dulces de antaño o tradicionales se propone esta ruta turística gastronómica para difundir la riqueza culinaria y el rescate de todas las recetas de estos sabores andinos.

Por esta razón el departamento de Turismo del Municipio de Loja desea incorporar esta Ruta turística gastronómica como uno de los encantos principales del cantón Loja donde la degustación de los sabores dulces nos trasladan al pasado y nos dan a conocer lo que se vive y se revive en este sector de la patria ecuatoriana. El turismo gastronómico es una manera de disfrutar de las comidas, dulces y encanto de los recorridos culturales que se pueden combinar y disfrutar de lo emblemático de la ciudad de Loja y sus alrededores.

CONCLUSIONES

1.- El presente trabajo de investigación, a través de instrumentos de evaluación como cuestionario, entrevista y observación, ha proporcionado al Turismo del Cantón Loja la oportunidad de poder rescatar, intercambiar dentro de la actividad culinaria las muchas actividades de la dulcería que se basa en la tradición familiar, pues, cada receta, por lo general se origina en algún miembro familiar de generaciones anteriores y viene “por herencia” hasta los tiempos actuales a través de hijos, nietos, bisnietos, etc. produciéndose mejoras y en otros casos incluso pérdida parcial del “secreto” de determinada receta o en el peor de los casos, la pérdida total de la información.

2.- En los últimos años el Ecuador vive un boom turístico, por lo que existe actualmente un despliegue de información y promoción para el desarrollo del turismo en el país, sin embargo, la ciudad de Loja y su Cantón no cuentan con información en el campo en el que se desarrolla este trabajo, por lo tanto, la creación e implementación de una ruta gastronómica permitirá darnos a conocer y aprovechar de este fenómeno culinario de sabor dulce del Ecuador, y, por supuesto, promover el desarrollo económico inclusivo y reafirmar nuestra identidad cultural.

3.-. Con ingenio y organización podemos dar paso a que la ruta gastronómica de los dulces ancestrales obtenga la importancia que le corresponde, revalorizando muchos productos emblemáticos, hasta hoy desconocidos, producidos por las comunidades campesinas y habitantes del sur de la patria. Por otro lado, este estudio de los dulces tradicionales, permitirá también, conocer frutas, tubérculos como la Oca, Sidra, el Toronche y muchas otras especies ancestrales como el poleo, guaviduca, ingredientes que por la propia naturaleza de los campesinos y habitantes del sur, ligada con la posición geográfica de nuestra provincia sean

absolutamente desconocidos en el propia ciudad y cantón y en otra latitudes de la patria.

4.- Cada lugar en donde se elaboran los dulces tradicionales está íntimamente relacionado con la tradición, la historia, el arte, la cultura de sus moradores, convirtiéndose, a su vez, cada sitio en un punto de enorme atractivo turístico, atractivo que se evidencia en las diferentes rutas diseñadas en el presente trabajo.

RECOMENDACIONES

- Proponer al GAD del Cantón Loja, incluya dentro de su Plan de Actividades relacionadas con el Turismo, la implementación de las rutas gastronómicas identificadas. Para el efecto, deberá coordinarse con el área respectiva el mejoramiento de las vías de acceso, de ser el caso, a los sitios establecidos.
- Elaborar un plan de difusión y promoción a nivel local y nacional de las Rutas Turísticas Gastronómicas del Cantón Loja.
- Levantar un censo de los sitios y moradores a lo largo de las rutas que ofrecen los productos descritos en el presente estudio.
- Diseñar un programa de financiamiento para micro y pequeñas empresas relacionadas con el tema.
- Establecer un mecanismo mediante el cual los núcleos familiares poseedores de la receta o las recetas puedan asegurar la continuidad de las mismas, cuidando la fidelidad de aquellas y asegurando la autoría pero no la pertenencia, pues al final de cuentas, podrían determinadas recetas ser consideradas como patrimonio cultural de la región.

BIBLIOGRAFÍA

Cadena de Hoteles Barcelo. *Paradores del Turismo* (2014), extraído de:
<http://www.barceloviajes.com>

Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC) (2010). *Estudios para el Expediente Técnico*. Loja, Ecuador. Edt: Casa de la Cultura "Benjamín Carrión", Núcleo de Loja. 384 pp.

Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC) (2012). *Memoria oral del pueblo Saraguro*. Loja, Ecuador. Edt: Serie estudios. 112 pp.

Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC) (2012). *Memoria y Tradición. Patrimonio Cultural Inmaterial*. Loja, Ecuador. Edt: Serie estudios. 13 pp.

Secretaría de Planificación y Desarrollo (2013). *Objetivos nacionales para el Buen vivir*. Objetivo ocho. Quito, Ecuador: Extraído de:
<http://www.buenvivir.gob.ec>

Gândara, J.M.G., Gimenes, M.H.S. e Mascarenhas, R.G.T. (2008) *Reflexiones sobre el turismo gastronómico desde la perspectiva de la sociedad*. São Paulo, Brasil . *Estud. perspect.tur.* Vol.19 no.5 ,179-194 pp

Hall, M., & Mitchell, R. (2002). *El turismo como fuerza de globalización y locación gastronómica* En: A. M. Hjalager & G. Richards (Eds.), *Tourism and Gastronomy* . Routledge, Londres , 71-90 pp

Medina Crespo, J. (2009). *Texto guía de paquetes turísticos y grupos y Guianza*. Ciclo 4. Guayaquil, Ecuador : Universidad Católica Santiago de Guayaquil. 151 pp

Luján, N. (1997). *Historia de la Gastronomía*. Barcelona, España: Ediciones Folio. 318 pp.

Ministerio de Turismo Industria y Comercio de España. (2007). *Plan de Turismo español Horizonte*. Barcelona, España, Extraído de: <http://www.turisme2015bcn.cat>

Aguilar, N. (2007). *Texto Guía Foklore I*. Cico 1. Guayaquil, Ecuador. Universidad Católica de Santiago de Guayaquil. 117pp.

Oliveira, S.(2011) *La Gastronomía como atractivo turístico primario de un destino: El Turismo Gastronómico en Mealhada, Portugal*. Mealhada, Portugal. Estud. perspect. tur., Vol.20, no.3, 738-752 pp. ISSN 1851-1732

Ministerio de Turismo Peruano (MTP). (2010). *Conceptos Fundamentales del Turismo*. Lima, Peru. Extraído de: <http://www.mincetur.gob.pe/>

Orduna, G.U & Urf, C (2010). *Turismo Cultural como experiencia educativa de ocio*. Pamplona, España. Revista Universitaria Bolivariana, Vol 9 N° 26, 85-108 pp.

Mascarenhas, R.G.T. (2005). *Sendero gastronómico en la región de Campo Gerais: Potencia Turística*. Trabajo investigativo para Magister en Ciencias Sociales. Paraná, Brasil. Ponta Grossa: UEPG

Saltos, N., & Vásquez, L. (1998). *Ecuador: Su realidad*. Quito, Ecuador, sexta edición: Fundación Jose Peralta. 204- 206 pp

Municipalidad de Tlaxcala-Mexico, (2011). *Los dulces sabores de antaño*. Tlaxcaya, Mexico. Extraído de: <http://rutasgastronomicas.sectur.gob.mx>

Troncoso, B. (1993). *Ecoturismo., Estudios y Perspectivas en Turismo*. En: El Turismo Rural en America Latina. Buenos Aires, Argentina. Vol 3: 164- 171 pp.

Vásquez de la Torre, M. (2012). *La Naturaleza y Características del Turismo Rural Sostenible*. Sao Paulo, Brasil. Rev. Rosa de los Vientos. ISSN: 2178-9061.

Fotografías:

Chejin, S. (Marzo deL 2014). Loja, Loja, Ecuador.

Entrevistas:

Eguiguren, J. (13 de marzo de 2014). Licenciado. (S. Chejin, Entrevistador)

Eguiguren, S. (11 de marzo de 2014). Señora. (S. Chejin, Entrevistador)

Ortega, M. (febrero de 2014). Licenciada. (S. Chejin, Entrevistador)

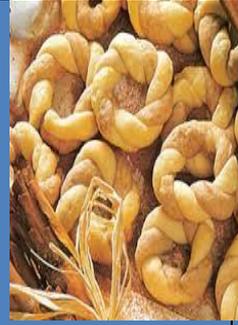
ANEXO

Tabla. 5 Dulces tradicionales del Cantón Loja

Cantón Loja	Centros de comercialización	Tipo de dulces	Foto	Proveedor/comerciante
Parroquias urbanas				
El Sagrario	Centro Comercial de Loja (Mercado Central)	Bocadillos Blanqueados Dulce de Guayaba, etc. Manjar de Naranja		Luz María Minga
		Dulce de Guineo		
	Panadería Arciniegas	Los Roscones Tortillas de viento Bizcochuelos Suspiros Biscochos		Yolanda Arciniegas

Convento de las Conceptas

Carmelitas, bizcochitos, galletas, caramelos medicinales, amor con hambre, las alegrías.



Sor Beatriz Álvarez



San Sebastián	Dulcería Jaramillo	Quesadillas (dulce delicado y de sabor único).		Piedad Ortega Jaramillo
		Carmelitas		Mercedes Ortega Jaramillo
		Galletas rayadas, hoja de uva, Los gusanitos Rosquitas El cuqui(galleta con figura de pajarito, Suspiros	 	Algunos dulces galletas tomaron nombre de mujer, Marías, Rositas, Hortensias, Carmelitas, Helenas
		Biscochos Galletas de limón Las Chocolatas Aplanchados Volovanes		Marianita y Ofelia Jaramillo.
	Parque de San Sebastián (portal)	Dulce de babaco, Mazapán, Elenita, Bolitas de maní.		
	Panadería las Briceño (Parque Infantil)	Galletas de piña, Empanadas de horno, Carmelitas, Empanadillas de piña, Quesadillas dulce de higo		Doña María Medina
				

	<p>Panadería Migas</p>	<p>Carmelitas, Empanaditas de Piña, cachitos de dulce, quesadillas, bizcochuelo, Suspiros, Rosquillas</p>	    	<p>Delia Briceño y Argentina Briceño</p> <p>Janeth Paladines Alvarado.</p>
<p>Sucre</p>	<p>Pasaje la Feue</p>	<p>Chupetes Bolitas de maní</p> <p>Melcochas Alfeñiques</p> <p>Paletas</p>	 	<p>Heredadas de España, tiene raíces en la repostería árabe</p>

	Mercado Central	<p>Dulces tradicionales</p> <p>Espumillas</p> <p>Rompopo</p>	  	<p>y adquirió en Loja, el lojano e el de cabeceras cantonales influido por costumbres europea, consume los dulces como postre</p>
El Valle	<p>Plazoleta del Valle Salón la delicia Casa Vieja</p> <p>En parque de Jipiro</p> <p>Salón el recreo</p>	<p>Buñuelos con miel</p> <p>Miel de panela con quesillo</p> <p>higos pasados</p>	  	<p>Queso sin sal propio de la ciudad</p>
Zona central de Loja y Turística	Hoteles , restaurantes típicos	<p>Dulces bizcochuelos, arepas, dulce de sidra, dulce de babaco con piña, dulce de zapallo</p>		<p>Loja con su secular aislamiento, geográfico, ha conservado tradiciones que le han impregnado un sello propio.</p>
Espacios públicos de Loja		<p>Canguil, Chispiola</p>		

<p>En las Palmas, Bocadillos "Daniel Tinizaray" Empresa 60 años</p>		<p>Huevos de faldiguera, bocadillos</p>		<p>Kruskaya Tapia</p>
<p>Parroquias Rurales Cantón Loja</p>				
<p>Chuquiribamba</p>	<p>Lugareños, Campesinos</p>	<p>Dulce de Leche</p>	 	<p>Nancy Huaca</p>
	<p>Saratí, Ambocas</p>	<p>Dulce de higo Dulce de Oca Dulce de Sidra</p>		<p>Oca: Tubérculo como la papa, Mashua</p>
		<p>Dulce de Toronche</p>		<p>Es mas pequeño que el babaco. Receta ancestral</p>

<p>Chantaco</p> 	<p>Campesinos, Productores Chantaquenses</p>	<p>Confitos, mermeladas de durazno o de babaco. Extracto de zanahoria. Dulce de durazno, Dulce de higos. Dulce de babaco</p>		<p>Pueblo de gran tradición, y gran productor de Babaco.</p>
<p>El Cisne</p>	<p>Cisneños, Feria en Plazoleta y calles aledañas a la basílica</p>	<p>Dulces, de membrillo, bocadillos ,blanqueados, roscones Dulces de piña, dulce de higo</p>		<p>Señor Franco Pinta</p>
<p>Gualel</p>	<p>Lugareños, Casas particulares. Barrio Arí</p>	<p>Dulce de Leche, Dulce de Toronche(sigl o)Dulce de durazno Dulce de sidra Dulce de higo</p>		<p>Magdalena Tene Florinda Angamarca</p>

<p>Jimbilla</p> 	<p>Parque central</p>	<p>Dulces traídos de la ciudad de Loja, (Bocadillos).</p>	 	
<p>Malacatos</p> 	<p>La Casa del Bizcochuelo</p>	<p>Bizcochuelo Roscones Mazapán</p>		<p>La leyenda cuenta que en San Pedro lo hacían con Huevos de Pacaso.</p>
<p>Quinara</p>	<p>Casas Particulares</p> <p>Fiestas 14 de Febrero</p>	<p>Dulce de Leche Dulce de Higo Dulce de Guayaba</p> <p>Bocadillos con maní</p>		<p>Silvia Narváez</p>

	Ferias			
San Pedro de Vilcabamba	Casas particulares	Bizcochuelos Arepas Mazapán Dulce de Níspero		Edulia León
				
San Lucas	Feria Costumbrista	Tortilla de Maíz con miel de panela. Dulce de leche		Amalia Riofrio
				
Santiago		Dulce de leche, manjar de leche Compota de piña, Compota de manzana		
				Don Gerardo Montoya
				
Taquil	Campesinos, lugareños.	Mishque, Mazamorra de Mishque,		Melva María Guamán
	Fiestas Populares	Dulce de zapallo, Dulce de zambo		Hacen un orificio, Es un líquido que sale del México o penco
		Dulce de Oca		Martha Castillo Ponce Georgi Guamán

Vilcabamba	Casas particulares	Dulce de leche		Alba Bejarano Sanmartín	
		Dulce de higo		Rosa Palacios	
		Dulce de Guayaba			
		Dulce de Cidra			Carmen de Jesús Quezada
		Conserva de Naranja			
Dulce de Toronja					
Yangana		Bizcochuelo		Hermanas Padilla	

ENCUESTA

Fecha: / /

Datos de la persona entrevistada:

Sírvase contestar las siguientes preguntas:

1. Aprendió hacer las recetas de los dulces lojanos por herencia?

SI

NO

2. Aprendió usted a hacer los dulces lojanos por interés propio?

SI

NO

3. Conoce cuantas personas o familias se dedican a esta actividad

SI

NO

4. A Que tipos de personas les interesa este producto

TURISTAS

PROPIOS

5. Estaría dispuesta en dar a conocer estas recetas para la difusión turística.

SI

NO

6. Que tipos de dulces lojanos conoce usted?

7. Conocimiento de la existencia de alguna leyenda sobre algún dulce lojano

SI

NO

8. Conoce usted de personas o entidades que se encarguen de este rescate gastronómico.

SI

NO

9. Conoce usted si existen incentivos a quien se dediquen a esta actividad dulcería lojana.

SI

NO

10. Cree importante que se realicen la feria del dulce.

SI

NO

RECETARIO

BIZCOCHUELO (Hnas. Padilla)

Ingredientes:

10 huevos
12 onzas de azúcar
2 limones
10 onzas de “chuno” amarillo de huevo

PREPARACIÓN

El chuno bien seco y cernido, el azúcar bien seco, se baten las claras solas, luego se pone las yemas y se sigue batiendo (nunca se deja de batir). Se añade poco a poco el azúcar previamente calentado, se continúa batiendo y se añade el “chuno”. Finalmente se añade el jugo de los 2 limones hirviendo se bate un poco más y se pone en el molde con papel de despacho.

QUESADILLA (Dulcería Jaramillo/Ofelia)

Ingredientes:

16 huevos
1 ½ libra de queso
1 libra de azúcar
14 onzas de “chuno” seco y molido

PREPARACIÓN

Se baten 14 huevos solo yemas y 2 huevos enteros en una fuente de barro, se bate hasta que se espese completamente. Tres días antes se prensa la libra y media de queso y luego se muele. Se añade la libra de azúcar molida hasta que quede una pasta. Se mezcla todo y se lo pone sobre las hojas de harina que se explican a continuación: Se necesitan: 4 huevos, 1 libra de harina, manteca de chancho. Se mezclan estos ingredientes y se hace una masa de la que se va tomando pequeños trocitos que se extienden con un bolillo hasta dejar lo más finamente posible.

Antes de poner la mezcla anterior sobre las hojas se colocan las 14 onzas de “chuno” seco y molido.

PLASTILINA (Susana Eguiguren Riofrio)

Ingredientes:

Color vegetal

1 taza de harina

½ taza de sal

1 cucharada de aceite vegetal

2 cucharas de crema tártara

1 taza de agua

PREPARACIÓN

Mezclar la harina, sal, crema tártara en una olla. Agregar el agua, el color y el aceite. Cocinar por 3 5 minutos. Dejar que se forme una bola, sacar del fuego y enfriar. Amasar. Poner en funda plástica cerrada y refrigerar.

CARMELITAS (Mercedes Ortega Jaramillo)

Ingredientes:

1 1/3 libras de “chuno”

4 onzas de manteca de chancho

12 onzas de azúcar

3 claras de huevos

6 onzas de harina

½ libra de margarina

PREPARACIÓN

Poner en una fuente las claras, el azúcar, margarina y la manteca. Se amasan hasta que se derrita el azúcar, poner el harina y el “chuno” y amasar. Formar bolitas con la masa, se las adelgaza con el chuchillo y utilizando un tenedor con “chuno” se las marca y se mete en el horno.

DULCE DE BASURA (Susana Eguiguren Riofrio)

Ingredientes:

6 libras de azúcar
1 libra de nata
16 yemas de huevo
1 piña rallada
40 coquitos chileno

PREPARACIÓN

Se pone en una paila 6 libras de azúcar, se hace almíbar, cuando este de punto de hebra fuerte, se pone la piña rallada muy fina, cuando esté a punto se le pone la libra de nata fresca, batiendo constantemente. Se colocan 16 yemas de huevo sin batir, una a una. Finalmente se colocan los 40 coquitos chinos bien molidos. Cuando esta espese se retira del fuego y se forman las bolitas.

Una variación del dulce de basura después que se lo baja se coloca pasas nueces trozadas y se sigue batiendo hasta lograr liar y se coloca en una fuente.

ROSCONES (Yolanda Vélez de Reyes)

Ingredientes:

2 tazas de harina
1 huevo
½ taza de leche
½ limón
4 onzas de azúcar
½ cucharadita de nuez moscada
2 cucharadas de mantequilla derretida
2 cucharaditas de polvo royal
½ cucharadita de sal

PREPARACIÓN

Cortar la leche con el medio limón (es indispensable sé que corte la leche), en un tazón se pone todo el resto de ingredientes y se va añadiendo la leche cortada hasta formar una masa suave, que se extiende con un bolillo dejando grueso, cortar en redondo o hacer tripitas para hacer aritos. Luego freír en bastante aceite caliente y una vez que estén dorados sacarlos y colocar sobre una servilleta de papel que absorba el aceite y luego espolvorear el azúcar flor.

ROMPOPE (Sor Beatriz Álvarez)

Ingredientes

Cinco huevos.

1/2 o 1 taza de azúcar

Canela molida 1 cucharadita

PREPARACIÓN;

Sacar a parte las claras y batir a punto de nieve que este bien duro y de ahí agregar el azúcar e ir batiendo, cuando ya esté bien duro agregar las yemas envolviendo suavemente y servir en copas, poner el polvo de la canela encima.

DULCE DE GUINEO (Eduvid Abad)

Ingredientes:

Guineo maduro,

2 libras de remolacha

5 panelas

10 naranjas

2 rodajas de canela.

PREPARACIÓN

Aplastar los guineos, sacar el jugo de las naranjas y licuar con la remolacha y cernir. Poner a hervir con el jugo de la remolacha y los guineos aplastados

hasta el tiempo de media hora, moviendo constantemente y después agregar la panela hasta que de punto.

ESPUMILLA (Imelda Quizhpe)

Ingredientes:

20 guayabas maduras

10 huevos

1 ½ de azúcar

30 conos de helado

PREPARACIÓN

Pelar licuar y cernir la guayaba, luego en un recipiente a fuego lento colocar la guayaba cernida y el azúcar hervir por media hora moviendo con una cuchara de palo hasta que se vea el fondo de la olla, dejar enfriar. Luego batimos las claras a punto de nieve. Y se va poniendo la guayaba de a poquito con la batidora, hasta que la mezcla este bien incorporada. Luego se coloca en los conos. Se los puede decorar con coco rallado o con frutas.

DULCE DE ZAMBO (Carmen Quezada)

Ingredientes

1 zambo

1 panela

1 taza de jugo de naranjilla, piña o guayaba

Canela

PREPARACIÓN

Se pela el zambo, separar la pulpa de las semillas y picarla en pedazos, luego se aplasta los pedazos de pulpa y ponemos al fuego con la panela en trozos y canela, batiendo con cuchara de palo continuamente, se añade el jugo espeso de la fruta escogida y se alcanza el punto deseado. Sabemos que está listo cuando al pasar la cuchara por el fondo de la paila queda el espacio limpio.

BIZCOCHOS (Rosita Jaramillo de Burneo)

Ingredientes:

1 Libra de harina
2 onzas de manteca
4 onzas de mantequilla
½ vaso de nata
3 huevos
1 onza del polvo de hornear
4 cucharadas de azúcar

½ cucharadita de sal

PREPARACIÓN

Se mezclan los ingredientes suavemente, sin batir ni amasar fuerte, dejar reposar la masa por media hora. Con esta masa se forman tiras largas que luego se van cortando en pedacitos pequeños y poniendo en una charola. Se hornean a una temperatura media.

DULCE DE LECHE (Receta de Carmen Quezada)

Ingredientes:

15 libras de azúcar
30 litros de leche
1 libra de arroz molido
1 cucharadita de canela.

PREPARACIÓN

Para preparar el Dulce de Leche, primeramente se pone en una paila 4 libras de azúcar al fuego y una vez que ya este dorada el azúcar, se agregan los 28 litros de leche. Luego de 15 minutos, en los dos litros de leche, se agrega 1 libra de arroz molido y se añade a la mezcla. Una vez que está hirviendo, se agrega una cucharadita de canela molida. Luego se añaden 15 libras más de azúcar y se bate suavemente y constantemente hasta obtener el punto óptimo del Dulce de Leche. Para preparar el Dulce de Leche con

coco se realiza el mismo procedimiento y se añaden 2 libras de coco rallado al final.

ROSQUITAS DE AMONIACO (Marina Reyes A)

Ingredientes:

1 onza de amoniaco
2 lb. de harina
2 huevos
Sal
1 onza de azúcar molido
12 onzas de manteca y mantequilla
1 ½ de leche

PREPARACIÓN

El amoniaco se deslíe en la leche, se bate la mantequilla con azúcar y sal, se coloca la leche con el amoniaco desleído, luego se añaden los dos huevos completos y finalmente se añade la harina. Se forman de la masa las rosquitas.

ROSQUITAS DE ALMIDÓN (Receta de Marina Reyes)

Ingredientes:

1 lb. de almidón bien seco
1 lb. de azúcar impalpable
6 onzas de manteca
2 huevos

PREPARACIÓN

Se bate bien la mantequilla y el azúcar, hasta que este cremoso. Luego se añade el almidón y los huevos hasta que quede una masa homogénea. Finalmente se forman las rosquitas.

AREPAS (Receta de Sor Beatriz Álvarez)

Ingredientes:

8 huevos
½ libra de manteca
12 onzas de azúcar
Anís
1 lb. de harina de maíz
½ onza de royal

PREPARACIÓN

Se baten los huevos con clara y yema junto con los otros ingredientes, se mezcla todo con la mano. Se le espolvorea azúcar antes de meter al horno.

MAZAPANES (Receta de Sor Beatriz Álvarez)

Ingredientes:

1 lb. de harina de maíz
3 huevos
4 onzas de manteca
1 cucharita de bicarbonato
1 panela
Un poco de leche

PREPARACION

Primero con la panela se hace la miel, ni muy espesa ni muy aguada. En la miel fría se colocan todos los otros ingredientes mezclándolos bien con la harina. Y se hornea.

ROSQUILLAS DE MAÍZ (Receta de Yolanda Vélez de Reyes)

Ingredientes:

1lb. de manteca
1 lb. de azúcar
4 huevos
Harina de maíz

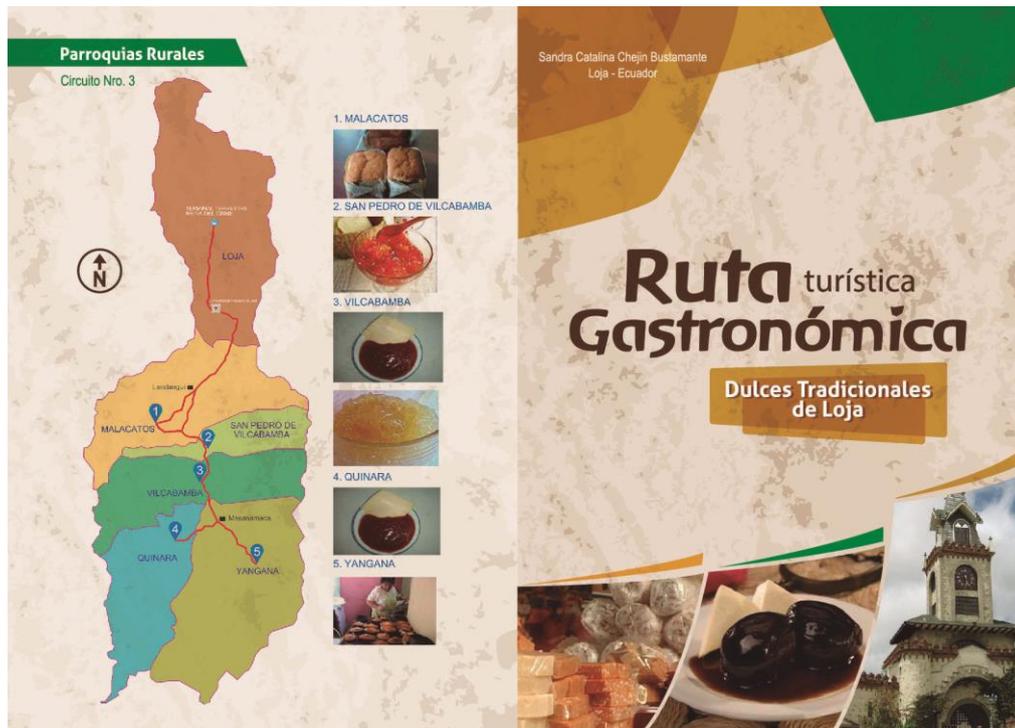
PREPARACIÓN

Se mezcla todo, el azúcar con la manteca, después se colocan los huevos de uno en uno y finalmente la harina, se amasa hasta que quede floja. Luego se forman las roquillas y se colocan al horno bajo. Que no queden doradas, tienen que quedar blanquizas.

CATÁLOGO DE RUTAS TURÍSTICAS GASTRONÓMICAS



Portada y contra portada



Hojas internas



Parroquias Urbanas

El Sagrario



1. CENTRO COMERCIAL DE LOJA



2. PANADERÍA ARCINIEGAS



3. CONVENTO DE LAS MONJAS CONCEPTAS

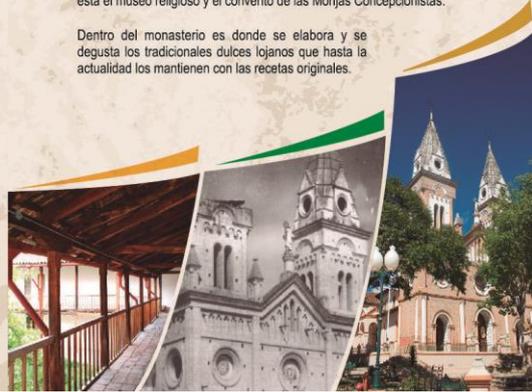


Se puede decir que esta parroquia alberga a buena parte del Centro Histórico de Loja, aquí se observan áreas de mucho valor patrimonial, se destacan iglesia de Santo Domingo y la Plaza de la Federación. La iglesia y el Convento de Santo Domingo que son verdaderas joyas de arte de la ciudad, interiormente está decorada con los misterios del rosario y anagramas marianos. En la plaza de la Federación se levanta el busto en bronce de Don Manuel Carrion Pinzano. Presidente del Gobierno Federal de 1859.

Los conventos de Santo Domingo y San Francisco aparecieron desde el principio, fueron levantadas frente a la plaza Mayor, en un solar cedido por el fundador, don Alonso de Mercadillo. (INPC Estudios para el expediente técnico de Loja, 2010)

Se destaca el museo de la Cultura Lojana, casa republicana en el parque Central, guarda la historia y aporta con la musicoteca, biblioteca, sala de exposiciones y auditorio. En esta parroquia también está el museo religioso y el convento de las Monjas Concepcionistas.

Dentro del monasterio es donde se elabora y se degusta los tradicionales dulces lojanos que hasta la actualidad los mantienen con las recetas originales.



Parroquias Urbanas

San Sebastián



1. DULCERÍA JARAMILLO



2. PORTAL DE PARQUE SAN SEBASTIÁN



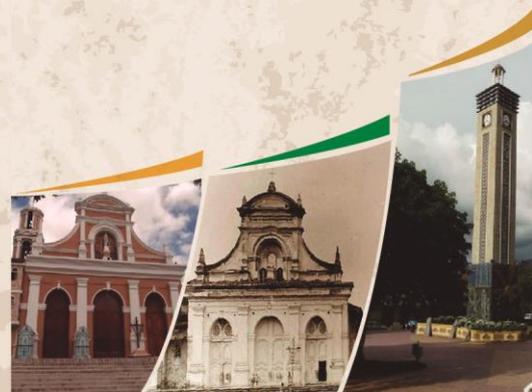
3. PANADERÍA LAS BRICEÑO



Sitio histórico de Loja, el 18 de Noviembre de 1820, la plaza de San Sebastián fue escenario para que todo el pueblo se de cita para dar el grito de independencia y separación de la corona española.

Actualmente validado para exposiciones y celebraciones cívicas, artísticas y culturales. Lo emblemático es la torre de reloj de 32 metros considerada un icono de la ciudad, en esta plaza se celebra actos culturales. (INPC Estudios para el expediente técnico de Loja, 2010) Ejemplo de ello es la Feria del dulce de San Sebastián; Patrono Jurado de Loja, se evoca a dos tradiciones importantes, muy arraigadas en Loja "La Yapa de San Sebastián y la tradicional feria de dulces de San Sebastián", que recupera recetas tradicionales.

En esta parroquia importante de la ciudad de Loja se concentran las personas que se dedican a la preparación de estas recetas de los dulces ancestrales.



Parroquias Urbanas

Sucre



1. PASAJE LA FEUE



2. MERCADO CENTRAL



Esta parroquia la conforman diferentes sectores occidentales de la ciudad pero el más importante por su historia y antigüedad es el Pedestal, siendo el primer mirador de la ciudad de Loja.

El Pedestal pertenece actualmente a la parroquia Sucre, ubicado sobre una colina en la parte occidental de la ciudad, aquí existe una pequeña iglesia y una plazoleta en donde predomina la "Virgen Negra del Pedestal" que es una imagen en bronce de la Inmaculada Concepción. Conserva exteriormente el estilo tradicional. (INPC Estudios para el expediente técnico de Loja, 2010)

Sitio tradicional lojano lugar de exposiciones y ferias donde se expone la artesanía y la dulcería lojana, como el dulce de sidra, dulce de oca, bollos lojanos, torta de camote, dulces y conservas de durazno, dulce de guayaba y la tradicional miel con quesoillo.

El Mercado Centro Comercial de Loja es un sitio de expendio para los dulces lojanos como es la espumilla, bocadillos, dulce de guayaba, rompope etc.

En la segunda Planta del mercado Centro Comercial es el punto de encuentro para quienes gustan de los afamados bocadillos. Isabel Jiménez quien hace 16 años vende tan colizado dulce. Aquí también se encuentra otros dulces que son traídos de San Pedro de la Bendita Cantón Catamayo.



Parroquias Rurales

Circuito Nro. 1



1. TAQUIL



2. CHANTADO



3. CHUQUIRIBAMBA



4. GUALEL



5. EL CISNE



Parroquias Rurales

Circuito Nro. 2



1. JIMBILLA



2. SANTIAGO



3. SAN LUCAS

