



UNIVERSIDAD TÉCNICA ESTATAL DE QUEVEDO
FACULTAD DE CIENCIAS AMBIENTALES
CARRERA DE INGENIERÍA EN ECOTURISMO

Proyecto de Investigación previo a la
obtención del título de Ingeniera en
Ecoturismo.

Título del Proyecto de Investigación:

**“LA RUTA DEL MAÍZ COMO PARTE DEL DESARROLLO DEL TURISMO
GASTRONÓMICO EN EL RECINTO AGUAS FRÍAS DE MEDELLÍN, CANTÓN
VENTANAS, PROVINCIA DE LOS RÍOS”**

Autora:

Jeniffer Johana Loor Velez

Director de proyecto de Investigación:

Ing. Gary Ramírez Huila MS,c.

Quevedo – Los Ríos - Ecuador

2017

DECLARACIÓN DE AUTORÍA Y CESIÓN DE DERECHOS

Yo, **Jeniffer Johana Loor Velez**, declaro que el trabajo aquí descrito es de mi autoría; que no ha sido previamente presentado para ningún grado o calificación profesional; y, que he consultado las referencias bibliográficas que se incluyen en este documento.

La Universidad Técnica Estatal de Quevedo, puede hacer uso de los derechos correspondientes a este trabajo, según lo establecido por la Ley de Propiedad Intelectual, por su Reglamento y por la normatividad institucional vigente.

f. _____
Jeniffer Johana Loor Velez

CERTIFICACIÓN DE CULMINACION DEL PROYECTO DE INVESTIGACION

El suscrito, **Ing. Gary Ramírez Huila, M.Sc.**, docente de la Facultad de Ciencias Ambientales de la Universidad Técnica Estatal de Quevedo, certifica que la estudiante **Loor Velez Jeniffer Johana**, realizó el Proyecto de Investigación previo a la obtención del título de Ingeniera en Ecoturismo titulado “**LA RUTA DEL MAÍZ COMO PARTE DEL DESARROLLO DEL TURISMO GASTRONÓMICO EN EL RECINTO AGUAS FRÍAS DE MEDELLÍN, CANTÓN VENTANAS, PROVINCIA DE LOS RÍOS**”, bajo mi dirección, habiendo cumplido con las disposiciones reglamentarias establecidas para el efecto.

f. _____

Ing. Gary Ramírez Huila, M.Sc.

DIRECTOR DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN



UNIVERSIDAD TÉCNICA ESTATAL DE QUEVEDO

FACULTAD DE CIENCIAS AMBIENTALES

CARRERA DE INGENIERÍA EN ECOTURISMO

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

Título:

**“LA RUTA DEL MAÍZ COMO PARTE DEL DESARROLLO DEL TURISMO
GASTRONÓMICO EN EL RECINTO AGUAS FRÍAS DE MEDELLÍN, CANTÓN
VENTANAS, PROVINCIA DE LOS RÍOS”**

Presentado al Honorable Consejo Directivo como requisito previo a la obtención del título de Ingeniera en Ecoturismo.

Aprobado:

Blga. Ana Moreno Vera MS,c.

PRESIDENTE DEL TRIBUNAL DE PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

Ing. Jessenia Castro Olaya MS,c.

**MIEMBRO TRIBUNAL DE PROYECTO
DE INVESTIGACIÓN**

Ing. Katherin Kang Barzola MS,c.

**MIEMBRO TRIBUNAL DE PROYECTO
DE INVESTIGACIÓN**

Quevedo – Los Ríos – Ecuador

2017

AGRADECIMIENTO

Agradezco y brindo en primer lugar a Dios ya que tu amor y tu bondad para mí, no han tenido fin, me han permitido sonreír ante todos mis logros los cuales han sido el resultado favorable de tu ayuda.

Este trabajo de tesis ha sido una gran prueba en mi vida y una gran bendición todo en sentido no pueden cesar mis ganas de darte gracias a ti por esta meta que estoy por cumplir.

Con agradecimiento profundo a mis maestros que han aportado con sus sabios conocimientos y brindándome la oportunidad de corregir mis errores cada día.

Infinita gratitud profesional a todos que formaron parte de mi hoy conocimiento.

DEDICATORIA

El presente trabajo se lo dedico con mucho amor, respeto y consideración a los seres que me dieron la vida y han estado conmigo en todo momento mi padre y mi madre, gracias por haber hecho en mí una persona íntegra y responsable, inculcándome valores y principios muy elementales y apoyándome siempre en mi formación profesional.

A una persona muy especial que ha llegado a ser parte importante en mi vida, mi amor muchas gracias por todo el apoyo que me has dado en todo este tiempo para continuar y seguir con mi camino. A todos ustedes les dedico mi éxito profesional.

RESUMEN EJECUTIVO Y PALABRAS CLAVES

La investigación que se presenta se realizó en el recinto Aguas Frías de Medellín del cantón Ventanas, el cual se denominó “La ruta del maíz como parte del desarrollo del turismo gastronómico en el recinto Aguas Frías de Medellín, cantón Ventanas, Provincia de Los Ríos”. Los objetivos planteados fueron identificar los productos gastronómicos tradicionales a partir del maíz como parte de la cultura del recinto Aguas Frías de Medellín. Documentar el valor cultural del maíz a través de un recetario gastronómico del recinto Aguas Frías de Medellín y diseñar la ruta turística del recinto Aguas Frías de Medellín. Para el primer y segundo objetivo se realizó una encuesta a 114 personas que corresponde a la población económicamente activa. Para el tercer objetivo se tomaron puntos en GPS creando coordenadas que posteriormente fueron insertadas en el programa Arc Gis creando mapas que permiten ubicarlo geográficamente dentro de la parroquia Zapotal, cantón Ventanas. El 83% de la población encuestada manifestaron que destinan tres sacas de maíz por cada cosecha. Las cosechas son dos veces al año con una frecuencia 74% en las épocas de producción. Los principales platos que se consumen son: mazamorra, humitas, torrijas, mientras que el plato de menor consumo es la torta de dulce. Se elaboraron tres microrutas denominadas: “Espiga de Oro, Olor a Maíz y Verde Inspiración, que cuentan con iconografía, eslogan, paquete turístico, presupuesto, propuesta de comercialización. Las personas del recinto se mostraron dispuestas a participar en el desarrollo turístico propuesto para la zona de estudio.

Palabras claves: Producto gastronómico, recetario, ruta turística, cultura.

SUMMARY AND KEYWORDS

The research presented was held at the Aguas Frias enclosure Medellin Canton windows that "The route of maize as part of the development of gastronomic tourism in Aguas Frias grounds of Medellin, Canton Windows, Province of rivers" was called.

The objectives were to identify the traditional gastronomic products from the maize as part of the culture of the enclosure Aguas Frías de Medellín; Documenting the cultural value of corn through a gastronomic recipe from the Aguas Frías de Medellín enclosure; To design the tourist route of the enclosure Aguas Frías of Medellín.

For the first and second objective, a survey was carried out. For the third objective, points were taken in GPS, creating coordinates that were later inserted in the Arc Gis program, creating maps that allow locating it geographically within the Zapotal parish, Ventanas.

Eighty-three per cent of the population surveyed indicated that they planted three sacks of maize for each harvest, with twice-yearly harvests with a frequency of 74 per cent at times of production. The main dishes that are consumed are: mazamorra, humitas, torrijas, while the dish of less consumption is the sweet cake.

Three microstrips were elaborated: "Espiga de Oro, Maize Smell and Green Inspiration, which have iconography, slogan, tourist package, budget, marketing proposal.

The people of the campus consider that they will accept to participate of tourist development in the zone of study.

Keywords: Food Product, recipes, tourist route, culture.

TABLA DE CONTENIDO

Contenido	Página
UNIVERSIDAD TÉCNICA ESTATAL DE QUEVEDO	i
DECLARACIÓN DE AUTORÍA Y CESIÓN DE DERECHOS	ii
CERTIFICACIÓN DE CULMINACION DEL PROYECTO DE INVESTIGACION ...	iii
UNIVERSIDAD TÉCNICA ESTATAL DE QUEVEDO	iv
Agradecimiento	v
Dedicatoria	vi
Resumen ejecutivo y palabras claves	vii
Summary and keywords	viii
Código Dublin	xiv
Introducción	1
CAPÍTULO I	3
MARCO CONTEXTUAL DE LA INVESTIGACIÓN	3
1.1. Problema de investigación.	4
1.1.1. Planteamiento del problema.	4
1.1.2. Formulación del problema	4
1.1.3. Sistematización del problema	4
1.2. Objetivos.....	5
1.2.1. Objetivo general.....	5
1.2.2. Objetivos específicos	5
1.3. Justificación.....	6
CAPÍTULO II.....	7
FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA DE LA INVESTIGACIÓN	7
2.1. Marco teórico.	8
2.1.1. Ruta turística.....	8
2.1.2. El maíz.....	8
2.1.3. Desarrollo económico.	9
2.1.4. Turismo gastronómico.....	9
2.1.5. Gastronomía.	10
2.2. Marco referencial sobre el Turismo.....	11
CAPÍTULO III	13

METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN	13
3.1. Ubicación geográfica del área de estudio.	14
3.2. Tipo de investigación.	15
3.3. Métodos de investigación.	16
3.4 Fuentes de recopilación de información.	16
3.5. Diseño de la investigación.	17
3.6. Instrumentos de investigación.	17
3.7. Recursos humanos y materiales	18
3.8. Población y muestra.	18
CAPÍTULO IV	21
RESULTADOS Y DISCUSIÓN	21
4.1.1. Caracterización del recinto Aguas Frías de Medellín.	22
4.1.1.1. Diagnóstico general de la parroquia zapotal.	¡Error! Marcador no definido.
4.1.1.2. Diagnóstico general del recinto Aguas Frías de Medellín del cantón Ventanas. ...	22
4.1.1.3. Facilidades del Recinto Aguas Frías de Medellín del cantón Ventanas.	23
4.1.2. Recetario gastronómico.	34
4.1.2.1. Estandarización de recetas gastronómicas para la parroquia Aguas Frías de Medellín.	34
4.1.2.2. Descripción del recetario de platos y bebidas típicas elaboradas con el maíz como base en su preparación.	35
4.1.2.3. Recetas de platos elaborados en base al maíz tierno “Choclo”	36
4.1.3. Ruta del maíz recinto Aguas Frías de Medellín.	46
4.1.3.1. Objetivo de la ruta del maíz.	47
4.1.3.2. Empaquetamiento turístico de la ruta del maíz	48
4.1.3.3. Presupuesto para recorrer la ruta.	49
4.1.3.3. Requerimientos básicos para la operación de la ruta “Aguas Frías de Medellín y sus delicias del maíz”	50
4.1.3.4. Propuesta promocional ruta “Aguas Frías de Medellín y sus delicias del maíz” .	51
4.2. Discusión	53
CAPÍTULO V	55
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	55
5.1. Conclusiones	56
5.2 Recomendaciones	57

CAPÍTULO VI	58
BIBLIOGRAFÍA	58
6.1. Bibliografía	59
CAPÍTULO VII	62
ANEXOS	62
Anexo 1 Encuestas a aplicar en el recinto Aguas Frías de Medellín	63
Anexo 2. Fotografías realización de encuestas.	66

ÍNDICE DE CUADROS

Contenido	Página
Cuadro 23. Paquete turístico “Delicioso sabor del choclo con olor a campo”.....	48
Cuadro 24. Presupuesto estimado para recorrer la ruta del maíz.	49
Cuadro 25. Propuesta promocional	51

ÍNDICE DE FIGURAS

Contenido	Página
Figura 1. Mapa de ubicación del Recinto Aguas Frías de Medellín.	14
Figura 2. Uso de tierra	
Figura 3. Género de los encuestados.	24
Figura 4. Nivel de educación de los encuestados.	24
Figura 5. Actividad económica – productiva de los encuestados.....	25
Figura 6. Número de cosecha de maíz anualmente.	25
Figura 7. Centros de acopio de preferencia para la venta del maíz.	26
Figura 8. Producción destinada para la alimentación en cada cosecha.	26
Figura 9. Platos tradicionales elaborados a base del maíz	
Figura 10. Frecuencia con la que consume comida preparada en base al maíz tierno.	28
Figura 11. Bebidas preparadas en base al maíz.	28
Figura 12. Desarrollo turístico en base a la actividad productiva y gastronómica.	29
Figura 13. Ferias gastronómicas realizadas en el recinto Aguas Frías de Medellín.	29
Figura 14. Actitud para participar en actividades para desarrollar turismo.	30
Figura 15. Forma de participación en futuras ferias gastronómicas del Recinto.	30
Figura 16. Participación de ferias gastronómicas en otras localidades.	31
Figura 17. Elaboración de platos en base al maíz tierno al desarrollarse el turismo en el recinto.	31
Figura 18. Consideración de beneficios en relación del desarrollo turístico en el recinto.	
Figura 19. Estado de las vías de acceso al Recinto Aguas Frías de Medellín.	32
Figura 20. Consideraciones de llegada de turistas.	33
Figura 21. Sugerencias de servicios turísticos a implementarse en el sitio.	
Figura 22. Entidad pública o privada interesada en implementar proyectos turísticos en el Recinto Aguas Frías de Medellín.	
Figura 23. Receta de la “Mazamorra”	36
Figura 24. Receta “Humitas”	37
Figura 25. Receta “Torrejas”	38
Figura 26. Receta “choclo frito con queso”	39
Figura 27. Receta “Sango de choclo”	40
Figura 28. Receta “Torta de Sal”	41

Figura 29. Receta “Arroz con choclo”	42
Figura 30. Receta “Torta dulce de choclo”	43
Figura 31. Receta “Chicha de maíz”	44
Figura 32. Receta “Infusión de la espiga de maíz”	45
Figura 33. Ruta del maíz, recinto Aguas Frías de Medellín.	46

CÓDIGO DUBLIN

(DUBLIN CORE) ESQUEMAS DE CODIFICACIÓN

1	Título/Title	M	La ruta del maíz como parte del desarrollo del turismo gastronómico en el recinto Aguas Frías de Medellín, cantón Ventanas, Provincia de Los Ríos.
2	Creador/Creator	M	Jennifer Johana Loor Vélez; Universidad Técnica Estatal de Quevedo.
3	Materia/Subject	M	Ciencias Ambientales.
4	Descripción/Description	M	Este proyecto de investigación se llevó a cabo en el recinto Aguas Frías de Medellín, cantón Ventanas, Provincia de Los Ríos. Se obtuvo la información a partir del levantamiento de datos a través de encuestas aplicada a 114 personas residentes, quienes indicaron los platos tradicionales y bebidas que preparan con el maíz como base. Con estos antecedentes se documentó el recetario gastronómico, posteriormente se planteó la ruta del maíz, denominado “Aguas Frías de Medellín y sus delicias del maíz” proponiendo un costo por persona, itinerario, y medios promocionales.
5	Editor/Publisher	M	FCE: Carrera de Ingeniería en Ecoturismo, Loor Vélez Jennifer Johana.
6	Colaborador/Contributor	O	Ing. Gary Ramírez Huila
7	Fecha/Date	M	Abril 2017
8	Tipo/Type	M	Proyecto de Investigación
9	Formato/Format	R	.docx MS Word 2007; .pdf
10	Identificador/Identifier	R	http://biblioteca.uteq.edu.ec

11	Fuente/Source	O	Investigación Turística.
12	Lenguaje/Language	O	Español
13	Relación/Relation	O	Ninguno
14	Cobertura/Coverage	O	Localización: recinto Aguas Frías de Medellín.
15	Derechos/Rights	M	Ninguno
16	Audiencia/Audience	O	Proyecto de Investigación/ Investigation Project.

INTRODUCCIÓN

En el Ecuador el maíz (*Zea mays*) es un cultivo de gran importancia económica y social, por su contribución en la alimentación humana y por su creciente demanda para la elaboración de alimentos balanceados de consumo animal. Principalmente desde el punto de vista socioeconómico, la producción de maíz duro representa un importante rubro, tomando en cuenta la gran cantidad de familias que involucra (1).

El maíz duro producido en el Ecuador es de excelente calidad para los distintos usos que se le dé, y su producción está íntimamente ligada al ciclo del cultivo, las condiciones geográficas y climáticas de las zonas maiceras del país. La producción de maíz dentro del territorio ecuatoriano se encuentra destinada en su mayor parte a la industria de alimentos de uso animal 70%, el 22 % a las exportaciones y el 8 % para el consumo humano y la producción de semillas (1).

En el territorio ecuatoriano se siembran alrededor de 265.744 ha anuales de maíz, de las cuales 54.823 ha, corresponden a la región Interandina y 190.453 ha a la región Costa. La producción de la Sierra, es utilizada principalmente al consumo humano, mientras que en la región Costa la producción es utilizada en la industria de alimentos balanceados (1).

De acuerdo con datos del MAGAP, en el ciclo de invierno del año 2009 se sembraron alrededor de 220.558 hectáreas de maíz amarillo duro, de las cuales 95.665 se ubican en la Provincia de Los Ríos, 62.250 en Manabí, 43. 290 en Guayas y 19.353 en la Provincia de Loja. Así mismo es importante destacar que alrededor del 90% de la siembra de maíz tiene lugar en la época lluviosa (2).

La agricultura es el mayor componente del PIB del Ecuador (17.5%); de la cual la cadena del maíz representa el 3% del PIB agrícola, es el único cultivo con cobertura nacional que cubre una superficie de siembra aproximada de 500 mil hectáreas, de las cuales, la mitad es maíz amarillo duro cristalino, base de la cadena del maíz, que en su gran mayoría se siembra en el litoral ecuatoriano. Bajo el enfoque de cadenas productivas, la del maíz duro comprende a los productores agrícolas, a las industrias fabricantes de alimentos balanceados y snacks y al sector avícola. Este cultivo representa alrededor del 2% del PIB

agrícola nacional, con una inversión total, en la cadena, de alrededor de novecientos millones de dólares.

En la provincia de Los Ríos existen alrededor de 80.914 ha de maíz, con una productividad que, en términos de rendimientos, fluctúa entre 1.5 toneladas/ hectárea a nivel de los pequeños agricultores; es decir, haciendo uso de tecnología tradicional y 3.7 t ha⁻¹ a nivel tecnificado, bajo una de las mejores condiciones edafoclimáticas del territorio nacional; los suelos adecuados y un alto mercado de consumo ha dado lugar a que este cultivo se transforme en uno de los rubros más significativos, para los pequeños productores (3).

El Cantón Ventanas posee una extensión territorial de 52.937,33ha, la misma que se caracteriza por una alta producción agrícola, representada principalmente por el cultivo de maíz, los cuales representa el 41,30% del área agrícola cultivable. En el territorio prevalecen las parcelas pequeñas (inferior a 10 hectáreas), con una extensión de 28 609,10 ha, correspondientes al 54,04 % de la superficie cantonal; estas parcelas son empleadas esencialmente para cultivos de maíz, cacao, arroz y algunas asociaciones de tipo: café-cacao, maíz-fréjol, cacao- plátano, y maíz-pasto cultivado. En cuanto a la producción del maíz como cultivo asociado e independiente, esta se encuentra favorecida por el amplio ciclo de lluvias que rige la zona, el mismo que va desde Enero a Mayo (4).

Actualmente se puede indicar que el uso del suelo del cantón ha cambiado, intensificando el monocultivo de maíz en predios de los pequeños y medianos propietarios (5). Los rendimientos por hectárea muestran que para el año 2005 la producción promedio de maíz se tasaba en 4,51 TM /ha (brutas), en el año 2008 se estimaba de 3,20 TM/ha, y para el año 2010 se mantuvo la producción en un promedio de 3,27 TM/ha. Esto demuestra que el incremento en superficie sembrada es 86% (22 mil hectáreas) de maíz en el periodo 2005 al 2010, mientras que la producción se incrementa en un 34%. Situación que demuestra con claridad que el uso del suelo en el cantón Ventanas ha sufrido variación (6).

CAPÍTULO I
MARCO CONTEXTUAL DE LA INVESTIGACIÓN

1.1. Problema de investigación.

1.1.1. Planteamiento del problema.

El recinto Aguas Frías de Medellín es un sitio tranquilo, rodeado de recursos naturales que combina la naturaleza con su gastronomía, al aprovechar la producción del maíz para emplearla en la elaboración de platos típicos de la zona. Al carecer de proyectos turísticos que sirvan para potencializar sus recursos naturales y culturales de forma adecuada, con el desconocimiento local y nacional para apreciar estos recursos existentes, ha conllevado a no ser considerado como destino interesante en el cantón Ventanas.

1.1.1.1. Diagnóstico del problema.

La falta de capacitación e inversión turística constituye una de las mayores limitantes para establecer una ruta ecoturística en el Recinto Aguas Frías a partir del cultivo del maíz y específicamente de sus valores gastronómicos. Por lo que ha impedido el desarrollo de un modelo de turismo comunitario que beneficie el factor socioeconómico a los habitantes del sector.

1.1.1.2. Pronóstico del problema.

El presente trabajo de investigación nace de la necesidad de rescatar los platos tradicionales a partir del maíz como parte de la cultura del Recinto Aguas Frías, los mismos que se han perdido debido a la falta de conocimientos específicos de la población local en cuanto a la preparación gastronómica; lo cual ha disminuido las oportunidades de superación de los habitantes de la comunidad.

1.1.2. Formulación del problema.

¿La ruta turística del maíz contribuirá al desarrollo turístico, cultural, y gastronómico en el Recinto Agua Fría de Medellín del cantón Ventanas, Provincia de Los Ríos?

1.1.3. Sistematización del problema.

- ¿Qué productos gastronómicos tradicionales a partir del maíz forman parte de la cultura gastronómica del Recinto Aguas Frías?
- ¿Cuál es el valor cultural del maíz para el Recinto Aguas Frías?
- ¿Cómo estará determinada la ruta turística del maíz en el Recinto Aguas Frías?

1.2. Objetivos.

1.2.1. Objetivo general.

Determinar la Ruta del maíz para el desarrollo del turismo cultural y gastronómico en el Recinto Aguas Frías de Medellín, provincia de Los Ríos.

1.2.2. Objetivos específicos.

- ❖ Identificar los productos gastronómicos tradicionales a partir del maíz como parte de la cultura del Recinto Aguas Frías de Medellín.
- ❖ Documentar el valor cultural del maíz a través de un recetario gastronómico del Recinto Aguas Frías de Medellín.
- ❖ Diseñar la ruta turística del maíz en el Recinto Aguas Frías de Medellín.

1.3. Justificación

La presente investigación tiene como premisa promover el potencial turístico que posee el cantón Ventanas, y específicamente el Recinto Aguas Frías de Medellín. Mediante la determinación de la Ruta del maíz, con lo que se espera atraer e incrementar la afluencia de visitantes nacionales y extranjeros a los diversos destinos que comprende esta ruta. Potencializar los platos tradicionales y conocer la cultura de este destino y la gastronomía basada en el maíz, la misma que sin duda representará un mejoramiento de la calidad de vida de la población local, debido a que esta iniciativa proporcionará fuentes de empleo para los habitantes del sector.

Este proyecto es importante para el sector, debido a que permitirá poner en práctica las políticas de conservación de la cultura gastronómica, saberes y experiencias ancestrales con respecto al cultivo del maíz. Las mismas que forman parte de su identidad cultural y que lo transforma en un sitio con potencial para el desarrollo turístico; ya que dará lugar al incremento de la actividad turística en el sector y consecuentemente al mejoramiento de la calidad de vida de sus habitantes.

CAPÍTULO II
FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA DE LA INVESTIGACIÓN

2.1 Marco teórico.

2.1.1 Ruta turística.

Una ruta se puede comercializar en un paquete turístico, además puede contener temas tanto naturales como culturales, se basan en un circuito pero para ser reconocidas como rutas, deben presentar distintas actividades sobre el tema elegido para la creación de la ruta. Cuando una ruta incluye prestación de servicios turísticos se convierte en un paquete turístico (7).

Para el diseño de una ruta turística se debe tener en cuenta las condiciones del sitio a emplear, los métodos de comercialización de la misma y la relación de la oferta y demanda del producto turístico. Al llevarse a cabo la oferta de la misma se deben destacar sus valores y características, así como sus posibles ampliaciones y modificaciones. Para realizar el posicionamiento del producto (ruta turística) debe identificarse la potencial demanda y el nivel de aceptación (8).

Una ruta turística es considerada como un itinerario de lugares a visitar; es decir, la suma de recursos tangibles e intangibles que incluyen recursos y atractivos del territorio o destino: equipamientos, infraestructuras, servicios turísticos, alojamientos, restauración, actividades recreativas, visitas, compras, eventos. Dicho de otra manera, la ruta turística es en definitiva, la suma de los valores simbólicos del territorio vinculados con la cultura, la tradición y el patrimonio (9).

2.1.2. El maíz.

El maíz (*Zea mays*) es una especie de gramínea anual originaria de América e introducida en Europa en el siglo XVII. Actualmente, es el cereal con el mayor volumen de producción a nivel mundial, superando incluso al trigo y al arroz (10).

El maíz duro producido en el Ecuador es de excelente calidad para los distintos usos que se le dé, y su producción está íntimamente ligada al ciclo del cultivo, las condiciones geográficas y climáticas de las zonas maiceras del país. La producción de maíz dentro del territorio ecuatoriano se encuentra destinada en su mayor parte a la industria de alimentos

de uso animal (70%), el 22 % a las exportaciones y el 8 % para el consumo humano y la producción de semillas (1).

El maíz amarillo duro ecuatoriano es quizás uno de los productos agrícolas de mayor importancia comercial e influyente en la economía nacional. Debido a que es la primordial materia prima para la elaboración de alimentos balanceados destinados a la industria animal (avicultura comercial) (2).

2.1.3. Desarrollo económico.

Las prácticas del desarrollo comunitario son acciones que se llevan a cabo dentro del ámbito comunitario con el fin de dar mejoramiento a las condiciones de vida de sus ciudadanos. Esta expresión ha sido incorporada al uso internacional para la designación de aquellos procesos en cuya virtud los esfuerzos de una población se suman a los del gobierno para mejorar las condiciones económicas, sociales y culturales de las comunidades; e integrarlas en la vida de la población para contribuir a su progreso (11).

El desarrollo de la comunidad se integra en un proceso global, continuo e integrado que comienza por el desarrollo individual y termina en el desarrollo regional o nacional; su objetivo primordial es la superación de una realidad humana actual, llevándola a niveles superiores de perfeccionamiento y de calidad de vida; es por esta razón que debe de partir del desarrollo del capital social (12).

Es una técnica o práctica social que tiene por objetivo fundamental la promoción del hombre, movilizandolos recursos humanos e institucionales, mediante la participación activa y democrática de la población, programación y ejecución de los diferentes programas comunitarios. Es una acción de la comunidad, que pretende cambios actitudinales y en donde la participación popular es el elemento fundamental en los programas de desarrollo de la comunidad (13).

2.1.4. Turismo gastronómico.

En el turismo gastronómico los productos alimenticios y las especialidades culinarias se convierten en vehículo de acercamiento cultural en la medida en que se configuran como

elementos identificadores de pueblos y territorios. La recuperación de la gastronomía tradicional de las zonas rurales y su incorporación a la oferta turística enriquece los destinos turísticos de interior y mantiene vivo el legado cultural. Por otro lado, se establecen que los productos agroalimentarios se configuran como recursos turísticos gastronómicos que posibilitan el desarrollo del turismo y, al mismo tiempo, el turismo se convierte en herramienta para la promoción y comercialización de los productos agroalimentarios (14).

Se considera como turismo gastronómico al desplazamiento de los visitantes, tanto turistas como excursionistas, y cuyo motivo principal es la gastronomía, y que involucra prácticas que van desde el mero desplazamiento del lugar de residencia hacia sitios en donde puedan degustar de diversos platos; además, esto involucrará el reconocer las formas de preparación de los alimentos, y hasta el diseño de rutas gastronómicas con la intención de aprender algo más sobre las gastronomía de un sitio específico (15).

El turismo gastronómico es un medio para recuperar la alimentación tradicional de cada zona, durante la última mitad del siglo XX se ha producido un cambio estructural en el modo de apreciar la comida por parte de los turistas. El turismo gastronómico es instrumento que ayudará al posicionamiento de los alimentos regionales. En los últimos años, está adquiriendo cada vez mayor importancia en el mundo, pues se ha convertido en una pieza clave para el posicionamiento de los alimentos regionales (16).

2.1.5. Gastronomía.

Es el estudio de la relación entre cultura y alimento. A menudo se piensa erróneamente que el término gastronomía únicamente tiene relación con el arte de cocinar y los platillos alrededor de una mesa. Sin embargo esta es una pequeña parte de dicha disciplina. No siempre se puede afirmar que un cocinero es un gastrónomo, ya que la gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida. De esta forma se vinculan las Bellas Artes, ciencias sociales, ciencias naturales e incluso ciencias exactas alrededor del sistema alimenticio del ser humano (17).

La gastronomía puede ser analizada como un elemento que actúa en el espacio natural y social como también puede verse como un elemento que influye en la producción y

transformación del espacio regional. La producción de la gastronomía puede ser analizada como un elemento del espacio natural y social, y puede ser percibida como un elemento relacionado con la producción y transformación del espacio regional. La gastronomía se torna un importante elemento de producción del espacio y de construcción social. Así, puede ser vista a través de sus particularidades como elemento de reconocimiento del grupo social y puede ser utilizada como elemento representativo de la cultura de la comunidad ofrecida al visitante (18).

La Gastronomía es el estudio de la relación entre cultura y alimento. A menudo se piensa erróneamente que el término gastronomía únicamente tiene relación con el arte de cocinar los platillos alrededor de una mesa. Sin embargo esta es una pequeña parte de dicha disciplina. No siempre se puede afirmar que un cocinero es un gastrónomo, ya que la gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida. De esta forma se vinculan las bellas artes, ciencias sociales, ciencias naturales e incluso ciencias exactas alrededor del sistema alimenticio del ser humano (19)

2.2. Marco referencial sobre el Turismo.

En algunas publicaciones de la OMT , como la “Visión del Turismo al 2020”, el turismo rural se reconoce como una modalidad emergente del turismo internacional; esta modalidad continuará creciendo y alcanzando mayores cuotas dentro de los arribos de visitantes internacionales y pudiera desarrollarse aún más en los países menos desarrollados pues, a diferencia del turismo convencional, este no requiere de un nivel de tecnología, sino de áreas rurales y de gran atractivo natural, además de profesionalidad y calidad en los destinos que la ofrezcan. Es por eso que, para países en vías de desarrollo y en particular para América Latina, es una ventaja alcanzar mayores cuotas de este mercado y, a la par, lograr indirectamente mejorar y hacer más beneficiosa, para los destinos, la actividad turística general que se desarrolla (20).

La existencia de extensas áreas naturales en nuestro país, incrementa la posibilidad de desarrollar turismo rural, el mismo que por no requerir de fuertes inversiones, se constituye en una opción viable para las comunidades que buscan desarrollarse. Tal es el caso del

Recinto Aguas Frías de Medellín, en donde existe un alto potencial gastronómico que requiere ser aprovechado de manera sustentable.

El agroturismo se relaciona con las explotaciones agrarias y que actúa como complemento de la renta de los agricultores. La modalidad de turismo conocida como agroturismo, agroturismo o turismo rural, consiste en el placer de estar “en el campo” y observar las diferentes prácticas agrícolas utilizadas, aspectos artesanales y gastronómicos, las tradiciones populares, la diversidad genética de animales y plantas, su origen, domesticación y evolución, así como compartir la forma de vida de los lugareños (20).

El agroturismo o turismo rural, a diferencia de las otras formas de turismo existentes, éste se caracteriza por estar íntimamente relacionado con las prácticas agrícolas llevadas a cabo en las fincas y parcelas, en donde a más de permitir apreciar las formas en las que se ejecutan las labores en los cultivos, también da lugar a la identificación de la preparación de platos tradicionales y en definitiva las formas de vida de los habitantes del sector.

En el Ecuador, expresa que “El Turismo Rural es una actividad turística que se realiza en un espacio rural, habitualmente fuera del casco urbano o en pequeñas localidades (menores a los 1.000 a 2.000 habitantes); suele ser en antiguos caseríos que han sido reformados y adaptados, los que son dirigidos familiarmente y ofrecen un servicio de calidad” (21).

El turismo rural en el Ecuador representa una oportunidad de superación para las comunidades más pobres, debido a la generación de ingresos que generaría la venta de platos tradicionales, artesanías, entre otras actividades; que pueden ser desarrolladas por los mismos habitantes y que no requieren de grandes inversiones.

Algunas rutas, que constan de un itinerario que permite reconocer y disfrutar de forma organizada el proceso productivo agropecuario, la elaboración de productos rurales y la degustación de la cocina regional como una expresión de la identidad cultural de la zona. En este trabajo las rutas se complementarían aspectos como la producción agropecuaria, recursos culturales tangibles e intangibles (22).

CAPÍTULO III
METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

3.1 Ubicación geográfica del área de estudio.

El área de estudio se encuentra localizada en la Provincia Los Ríos, Cantón Ventanas, Recinto Aguas Frías de Medellín.

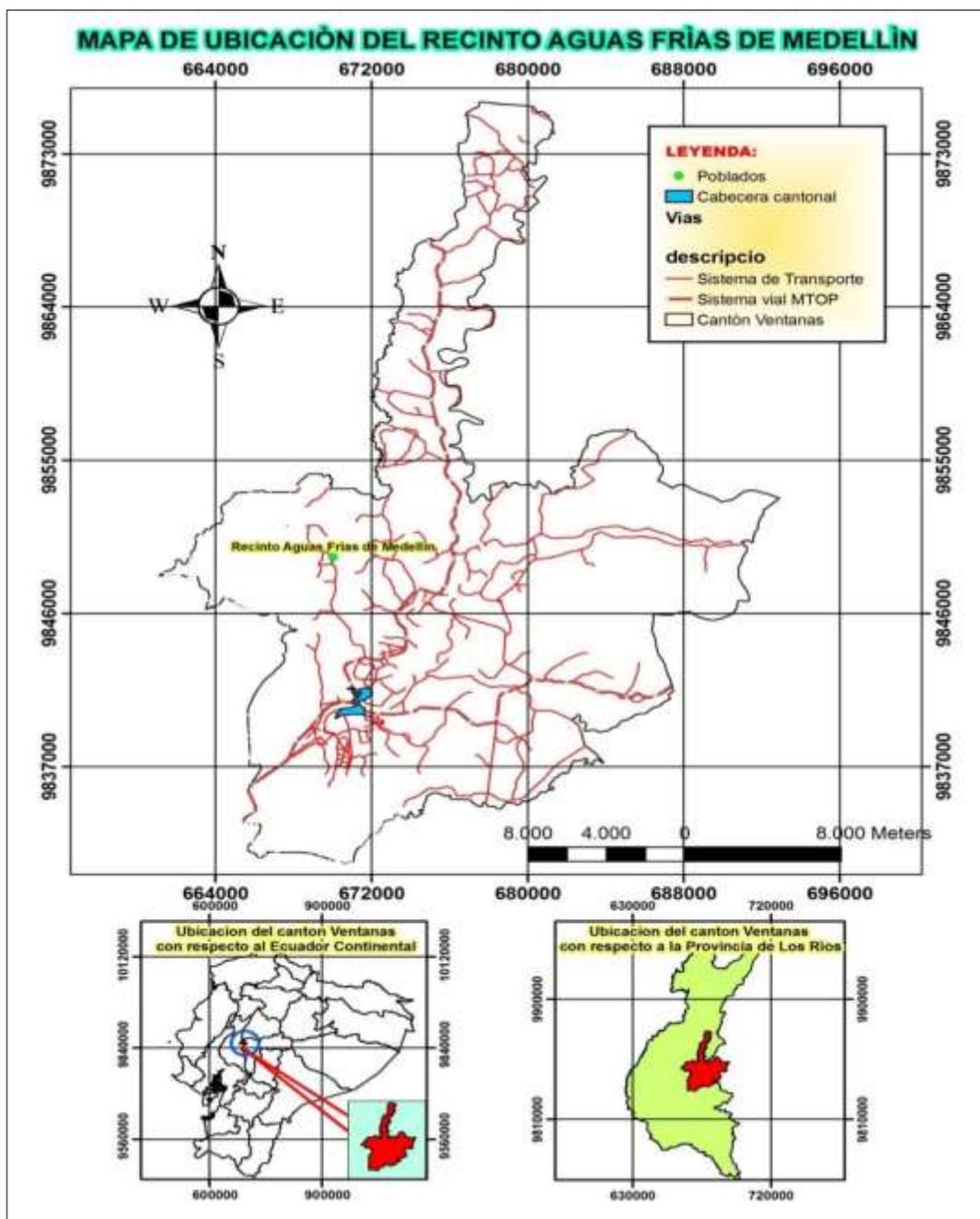


Figura 1. Mapa de ubicación del Recinto Aguas Frías de Medellín.

Fuente: SENPLADES (2011); ODEPLAN (2002).

Elaboración: La Autora.

El cantón Ventanas posee una superficie de 282 km² sus límites son: Norte: Quevedo y Quinsaloma; Sur: Pueblo viejo y Urdaneta Este: Provincia de Bolívar; Oeste: Palenque, su ubicación privilegiada en el Tropical Megatérmico semi-humedo provoca que la tierra sea muy fértil para las diferentes producciones agrícolas, cuenta con altitud 25 msnm y su población es de 71 093 habitantes según el último censo poblacional.

3.2 Tipo de investigación.

Los tipos de investigación empleados en este proyecto son: descriptiva, bibliográfica y exploratoria debido a su ejecución en el campo identificando los productos gastronómicos accesibles en este sitio.

3.2.1. Descriptiva.

Al emplear este tipo de investigación se consiguió identificar y caracterizar los productos gastronómicos que se desarrollan a partir del maíz, lo cual es un potencial para las actividades turísticas que ayudará a mejorar la capacidad económica del sector.

3.2.2. Bibliográfica.

Con este tipo de investigación se logró establecer el conocimiento básico adecuado a través de tesis de pregrado, revistas científicas, publicaciones de editoriales, redacciones en internet con datos relevantes.

3.2.3. Exploratoria.

La aplicación de este método tuvo lugar mediante el conocimiento de la situación actual del desarrollo turístico en el Recinto Aguas Frías de Medellín, cantón Ventanas, así como de la necesidad de implementar una ruta turística del maíz en el sector.

3.3. Métodos de investigación.

3.3.1. Analítico.

Este método consistió en desmembrar el todo de la investigación en partes para observar detenidamente las causas, naturaleza y efectos en la elaboración de la ruta del maíz, tema de investigación.

3.3.2. Inductivo.

Se alcanzaron conclusiones generales que partieron de antecedentes generales identificados en el recinto, inicialmente se observaron los hechos relevantes para ser tratados, se clasificaron estos hechos, llegando a la generalización y contrastación de los mismos.

3.3.3. Sintético.

Al inverso del inductivo este método fue empleado para por medio de razonamiento reconstruir todo lo inducido, a partir de los elementos previamente distinguidos para el análisis, lo que se refiere a los productos gastronómicos, resumiendo concretamente el informe investigativo.

3.4 Fuentes de recopilación de información.

3.4.1. Encuestas.

Permitieron recopilar opiniones, críticas y sugerencias de la ciudadanía en general, así como de guías turísticos, comunidad local y turistas respecto a la Ruta del maíz en el cantón Ventanas.

3.4.2 Observación directa.

Esta fuente permitió reconocer la situación actual en la que se encuentra el Recinto Aguas Frías de Medellín del cantón Ventanas con respecto al desarrollo turístico del sector.

3.5. Diseño de la investigación.

Esta investigación se desarrolló bajo el diseño no experimental, empleando las siguientes herramientas:

***Programa SPSS Statics**, con este programa se procesó las 114 encuestas realizadas en el recinto Aguas Frías de Medellín del cantón Ventanas.

***Diseño de recetario gastronómico**, se observaron varios diseños para tomarlos como referencia en la realización del recetario gastronómico de este proyecto de investigación, creando uno que incluye los platos y bebidas de la gastronomía referente a esta investigación.

***Programa Arc GIS, KML, Google Earth**; con estos programas se llegó a graficar la ruta del maíz de manera geográfica en forma clara y explicativa.

3.6 Instrumentos de investigación.

Se siguieron los siguientes lineamientos investigativos:

3.6.1. Identificar los productos tradicionales a partir del maíz como parte del rescate cultural.

Se realizó una encuesta a 114 personas del recinto para conocer los platos y bebidas tradicionales, preparados a base de maíz.

3.6.2. Documentar el valor cultural del maíz a través de un recetario gastronómico.

Consistió en el diseño de una guía gastronómica en la que se incluyó los platos y bebidas tradicionales preparados a base de maíz, se incluyó su preparación e ingredientes.

3.6.3. Diseñar la ruta turística del maíz.

Se la realizó mediante un programa de ubicación geográfica, para la cual se marcaron puntos de las fincas y haciendas ubicadas en el recinto donde se diseñó la ruta. Esta a su vez se dividió en tres micro-rutas que permiten el recorrido guiado en tiempo determinado de un día.

3.7. Recursos humanos y materiales.

La recolección de datos tuvo la colaboración de tres personas con conocimientos en manejo de GPS para levantamiento geográfico en la zona.

3.7.1. Recursos materiales.

3.7.1.1 Materiales de campo:

Vehículo motorizado, Cartografía base, Cámara fotográfica, Hojas de encuestas, Tablero de soporte, GPS.

3.7.1.2 Materiales de oficina:

Los equipos y materiales que se utilizaron en la investigación fueron los siguientes: ordenador, impresora, pen drive, lápiz, bolígrafo, borrador, resmas de hojas A4.

3.8. Población y muestra.

3.8.1. Población.

Para la presente investigación se consideró la población del recinto Aguas Frías de Medellín del cantón Ventanas de 1394, según el último censo poblacional en el año 2010, se estableció la siguiente ecuación: $P = P_i (1+Tc)^n$, con un índice de crecimiento poblacional 2,0% que para el año 2016 asciende a 1830 personas aproximadamente, estos datos se demuestran en el siguiente cuadro:

Cuadro 1. Proyección poblacional del recinto Aguas Frías de Medellín del cantón Ventanas en los años 2010 – 2016.

Recinto Aguas Frías de Medellín Proyección Poblacional	
Año	Población
2010	1.072
2011	1.115
2012	1.184
2013	1.281
2014	1.414
2015	1.593
2016	1.830

Elaborado por: Autora.

Una vez determinada la población total del recinto Aguas Frías de Medellín del cantón Ventanas para el año 2016 se estimó que el 76,88% conforman la Población Económicamente Activa (PEA), datos tomados de Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial (PDYOT). Se procedió a realizar la siguiente multiplicación (1830*76,88%) dando como resultado 1407 personas, que es la población a considerar en esta investigación.

3.8.2. Muestra.

Para determinar la muestra en la investigación se utilizó la fórmula del autor Balestrini:

Datos:

N	Universo (PEA 1407)	1407
K	Confiabilidad 95%	1,96
P	Probabilidad a favor 5%	0,5
E	Error de estimación 6%	0,06
Q	Probabilidad en contra 5%	0,5
N	Tamaño de la muestra	96

Formula:

$$n = \frac{k^2 N p q}{e^2 (N - 1) + k^2 p q}$$

$$n = \frac{1,96^2 \times 1407 \times 0,5 \times 0,5}{0,10^2 \times (1407 - 1) + 1,96^2 \times 0,5 \times 0,5}$$

$$n = 114$$

El tamaño de la muestra es de 114 encuestas.

3.8.3 Tratamiento de los resultados de las encuestas.

El tratamiento consistió en utilizar el programa estadístico SPSS (Statistical Product and Service Solutions) de IBM.

CAPÍTULO IV
RESULTADOS Y DISCUSIÓN

4.1. Resultados

4.1.1. Identificación de los productos gastronómicos tradicionales a partir del maíz en el recinto Aguas Frías de Medellín.

4.1.1.1. Diagnóstico general del recinto Aguas Frías de Medellín del cantón Ventanas.

Los fundadores de este sitio fueron el Sr. Guillermo Álvarez con su esposa Dolores Mina con quien procreó 10 hijos, 6 varones y 4 mujeres ambos llegados de la sierra, y el Sr. Abdón Álava otro fundador del sitio, su propiedad era de 300 has.

Según datos obtenidos del Sr. Guillermo Álvarez, se denomina Aguas Frías por que salían a pie a la ciudad de Ventanas, hace 100 años existían dos esteros que se unían formándose en uno solo, en el uno se podían duchar, lavar la ropa, beberla; mientras que en el segundo el agua era demasiado fría lo cual la hacía imposible de usar para ducharse.

En estos terrenos se encontraban animales silvestres como: Armandillo (*Priodontes maximus*), Guanta (*Cuniculus paca*), Guatusa (*Dasyprocta punctata*), Tigrillo (*Leopardus pardalis*), Perezoso (*Choloepus hoffmanni*), Venados (*Mazama americana*), serpientes y culebras entre las más populares la Equis (*Bothrops asper*) altamente mortal en esta zona.

En cuanto a los árboles prominentes se encuentran: Roble (*Terminalia valverdae* A. Gentry.), Moral Fino (*Maclura tinctoria* (L.) Steud), Teca (*Tectona grandis* Linn F), Guaba (*Inga spectabilis* (Vahl) Willd), Laurel (*Cordia alliodora* (Ruiz & Pav) Oken), Guachapelí (*Pseudosamanea*



Figura 2. Uso de tierra RAFM.

Fuente: Cartas IGM

Elaborado por: La Autora.

guachapele (Kunth.)), Fernán Sánchez (*Triplaris cumingiana Fisch. & C.A. Mey. ex. C.A. Mey*), Matapalo (*Ficus obtusifolia Kunth*), Pechiche (*Vitex gigantea Kunth*) y Mango (*Mangifera indica L.*) algunos de ellos ya extinguidos en la zona. La mayor producción se da en productos de ciclo corto como el maíz y el arroz, también existe la producción de cacao y café aunque en menor cantidad.

4.1.1.2. Facilidades del Recinto Aguas Frías de Medellín del cantón Ventanas.

En el cuadro 2, se presenta las facilidades con que cuenta la comunidad en este recinto.

Cuadro 2. Facilidades del Recinto Aguas Frías de Medellín del cantón Ventanas.

<u>Componentes</u>	<u>Facilidad</u>
Organización	Casa comunal
	Unidad de Policía Comunitaria
Seguridad	Cuerpo de Bomberos
Salud /Sanidad	Sub centro de salud
	Recolector de basura
Educación	Escuela
	Colegio
Red vial	Vías de primer y segundo orden
Transportación	Cooperativa de Transporte Chacarita
	Cooperativa de Transporte Flor de Los Ríos
	Cooperativa de Transporte 6 de Septiembre
Fecha de Celebración	13 de Octubre de cada año.
Recreación	Cancha de usos múltiples.
Comercio	Centro de Acopio

Fuente: Propia.

Elaborado por: Autora

4.1.1.3. Análisis e Interpretación estadístico situacional del Recinto Aguas Frías de Medellín del cantón Ventanas.

➤ Género de los encuestados.

Según los datos obtenidos a través de las encuestas a 114 personas en el Recinto Aguas Frías de Medellín, se estableció que el 33% corresponde a mujeres, mientras que el 67% corresponde a hombres.

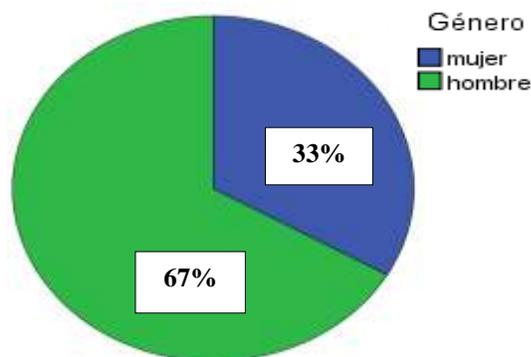


Figura 3. Género de los encuestados.
Elaborado por: Autora

➤ Nivel educacional de los encuestados.

El nivel educativo es el grado de aprendizaje que una persona obtiene a lo largo de su formación en una institución educativa, en ese sentido, en forma descendente el 49% de los 114 encuestados manifestaron tener aprobada la secundaria, el 37% indicó que la primaria y el restante 14% señalaron estar en etapa superior, o tener mayor aprendizaje que los dos primeros.

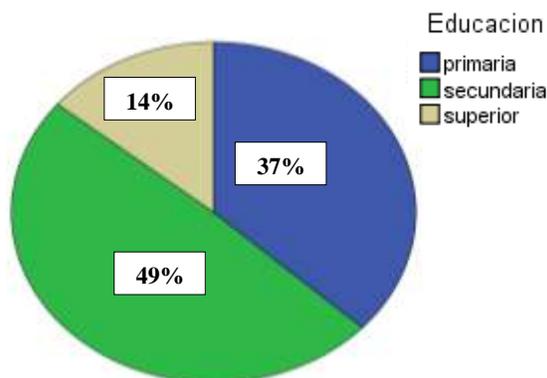


Figura 4. Nivel de educación de los encuestados.
Elaborado por: Autora

➤ **Actividad económica - productiva de los encuestados.**

Una vez aplicadas las encuestas a las 114 personas en el Recinto Aguas Frías de Medellín se estableció que el 28% de los encuestados son estudiantes, el 26% se dedica a la agricultura, 19% son comerciantes, 18% son amas de casa y el restante 9% son trabajadores.

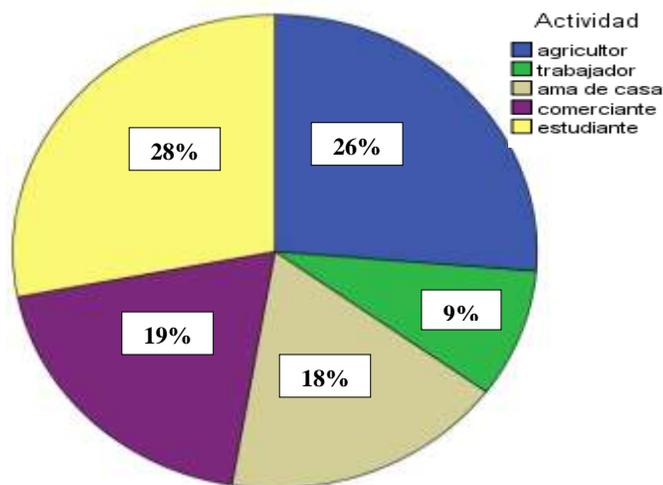


Figura 5. Actividad económica – productiva de los encuestados
Elaborado por: Autora

➤ **¿Cuántas cosechas de maíz se producen en la localidad al año?**

El número de veces que los agricultores siembran y cosechan el maíz, son dos veces al año con 90% de los encuestados, el 10% respondieron que una vez al año debido a motivos de no permanencia regular en el sitio. Las épocas de cosechas son en la temporada lluviosa que comprende el mes de abril, por otro lado la segunda cosecha se realiza en Septiembre, época seca.

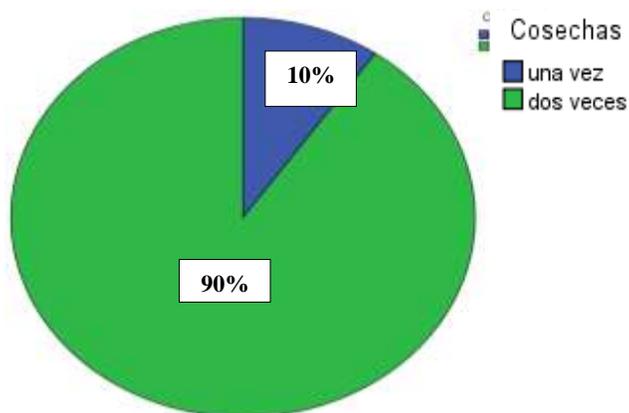


Figura 6. Número de cosecha de maíz anualmente.
Elaborado por: Autora

➤ **¿En qué centro de acopio de maíz prefiere vender sus cosechas?**

Los centros de acopio que se dedican a la recepción, secado, limpieza y almacenamiento del maíz para posterior proceso de transformación en productos varios. Una vez aplicada la encuesta se conoció que los agricultores en un 47% prefieren vender sus productos al Centro de Acopio Peña, por estar ubicado en el centro del recinto, el 46% prefieren vender a la empresa Pronaca, dedicada a la producción y distribución de alimentos debido al precio que pagan y otras personas con el 8% acuden a diferentes centros de acopio, sin tener preferencia.

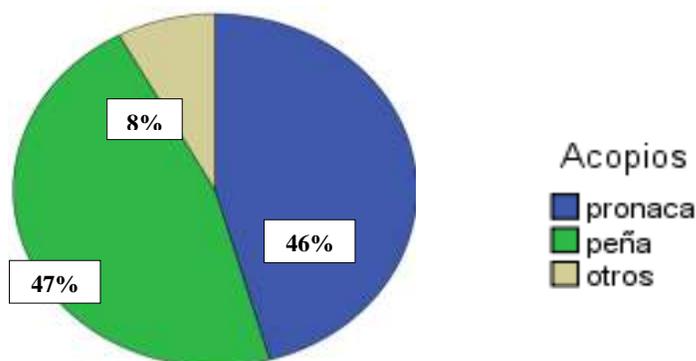


Figura 7. Centros de acopio de preferencia para la venta del maíz.
Elaborado por: Autora

➤ **¿Cuánto de su producción de maíz tierno destina para la alimentación en cada cosecha?**

Con la aplicación de las encuestas a 114 personas en el Recinto Aguas Frías de Medellín se estableció que el 83% de los encuestados destinan tres sacas de maíz para la alimentación por cada cosecha, se estima que en cada saca entren 300 mazorcas, el 10% dedican dos sacas, 6% una saca y el restante 1% no tienen una cantidad exacta.

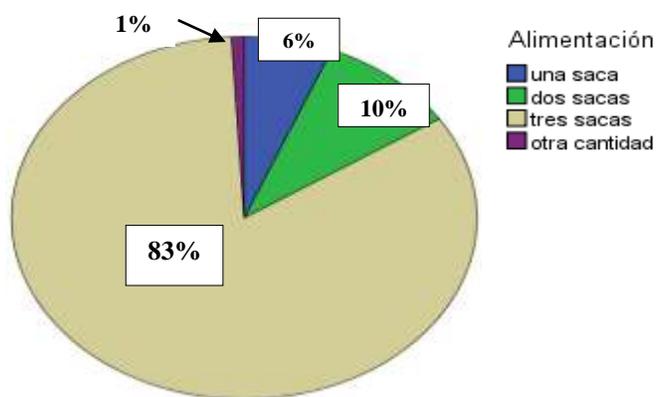


Figura 8 Producción destinada para la alimentación en cada cosecha.
Elaborado por: Autora

➤ **Indique los platos tradicionales que se elaboran a base del maíz en el Recinto Aguas Frías de Medellín del cantón Ventanas.**

En cuanto a los platos elaborados en base a maíz tierno el mejor puntuado porcentualmente es el plato de mazamorra con el 29% de preferencia, esto demuestra que no se consume sólo en época de Semana Santa, como por costumbre se lo hace en familia o entre amigos, también se lo hace durante las cosechas que se realizan en el año, seguido se encuentran las Humitas con el 24% de preferencia, 13% le corresponde a las torrijas de choclo, 11% prefieren el choclo frito con queso, 8% aprovechan este producto en el sango, 7% disfrutan a través de las tortas de sal, 4% arroz con choclo y finalmente 4% degustan la torta de dulce.

Las encuestas, establecieron que el mayor porcentaje de preferencia como plato a degustar es la Mazamorra, esta elección permite ubicar a este plato como el “Plato Tradicional”, de este sector ya que se lo puede aprovechar en las dos cosechas, esto permite la llegada de turistas gastronómicos.

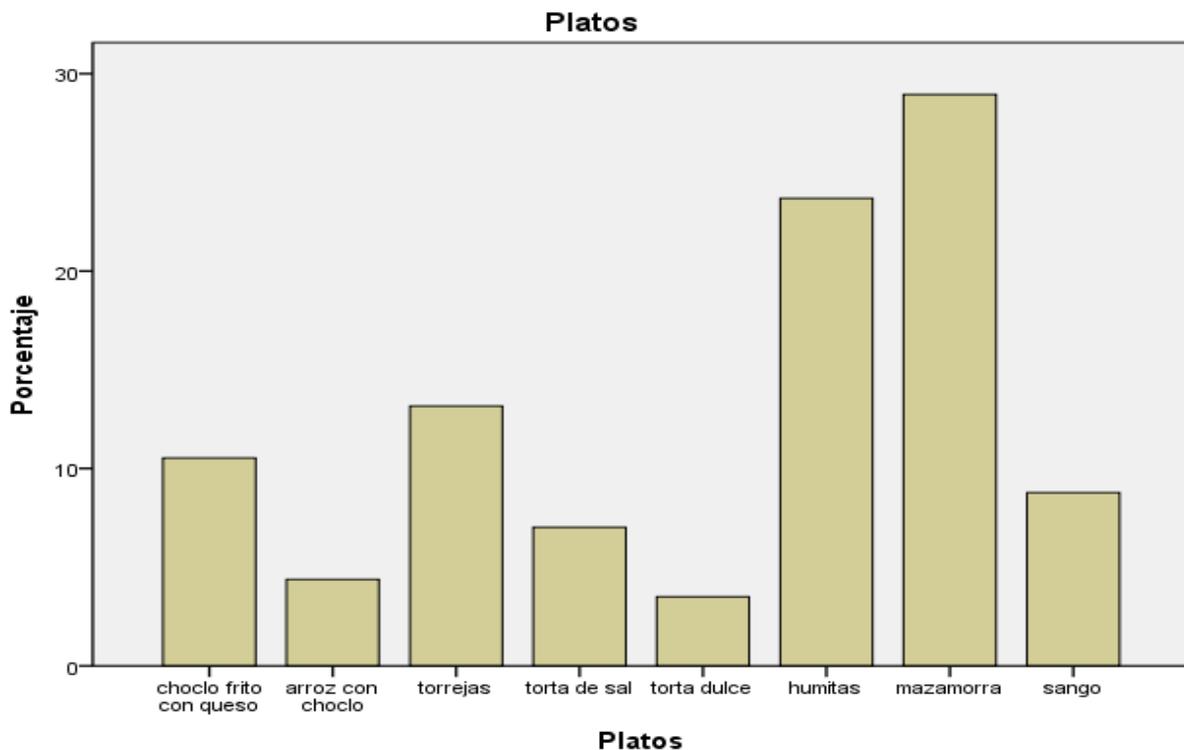


Figura 9. Platos tradicionales elaborados a base del maíz

Elaborado por: Autora

➤ **¿Con qué frecuencia Ud. consume comida preparada en base al maíz en época de producción?**

La frecuencia de consumir comida preparada en base al maíz tierno es de todos los días en época de cosecha al que se le atribuye el 74%, seguido se aprecia en la Cuadro anterior que se lo hace cada semana con 22% debido a viajes obligados en esas épocas, trabajo fuera del Recinto, entre otras actividades que limitan su consumo, sólo el 4% indicó realizarlo una vez al mes, sin dar motivos de este comportamiento.

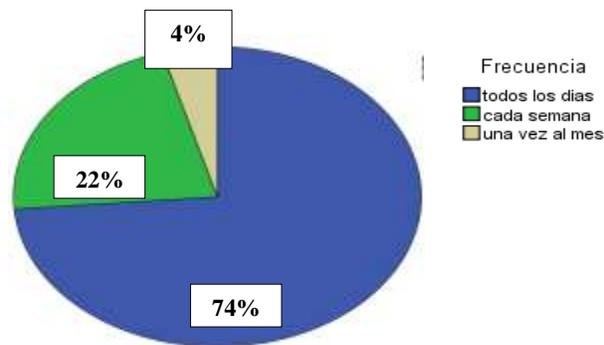


Figura 10. Frecuencia con la que consume comida preparada en base al maíz tierno.
Elaborado por: Autora

➤ **Enumere las bebidas que se preparan usando al maíz como base principal.**

El aprovechamiento del maíz en bebidas no posee una gran gama de recetas, sólo se elabora la chicha del maíz fermentada o fresca, según el 77% del total, el 23% manifestaron aprovecharlo además en infusión, aunque básicamente es la espiga del choclo lo que recogen y preparan como infusión ya sea como calmante de infecciones urinarias, debido al gran esfuerzo físico que demanda la cosecha de este producto agrícola ya sea en hombres y mujeres.

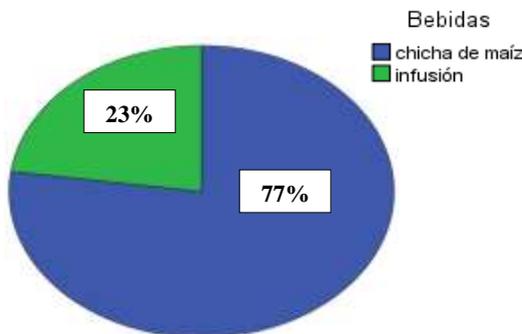


Figura 11. Bebidas preparadas en base al maíz.
Elaborado por: Autora

- **¿Cree Ud. que la actividad productiva y gastronómica del maíz existente en el Recinto es un potencial para desarrollar el turismo gastronómico u otra clase de turismo?**

Al respecto el 79% consideran a las actividades productivas y gastronómicas del maíz como un potencial para desarrollar turismo en el sector. El 21% sostuvo que no ven relación alguna entre estas actividades y el desarrollo turístico.

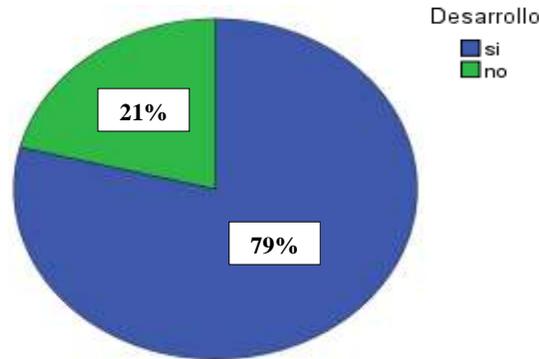


Figura 12. Desarrollo turístico en base a la actividad productiva y gastronómica.
Elaborado por: Autora

- **¿Conoce Ud. si el Recinto Aguas Frías de Medellín organiza ferias gastronómicas?**

Los encuestados al momento de responder si en el recinto se realizan ferias gastronómicas en un 90% manifestaron que se ha llevado a cabo por dos años consecutivos, en los meses de Abril o Mayo, según convengan los representantes y a su vez encargados de realizar la “Feria del Maíz”. El 11% indicaron que no se la realiza, esto debido a desconocimiento o no participación en la misma por diferentes motivos personales.

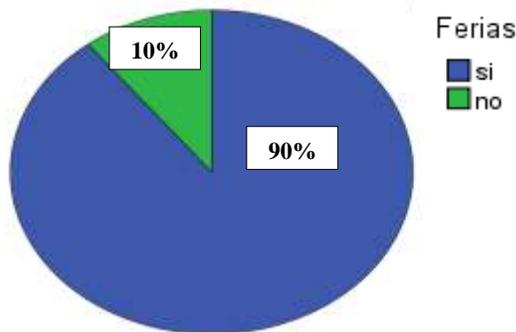


Figura 13. Ferias gastronómicas realizadas en el recinto Aguas Frías de Medellín.
Elaborado por: Autora

➤ **¿Estaría Ud. dispuesto(a) a participar en actividades para desarrollar el turismo gastronómico en el sitio?**

En cuanto a esta pregunta, un 52% de los encuestados respondieron no estar dispuestos a participar en actividades que contribuyan al desarrollo del turismo en este sitio, mientras que el 48% si desean participar en dichas actividades. Finalmente un poco más de la mitad sí están de acuerdo, por lo cual se puede aprovechar este resultado para desarrollar actividades de turismo en este sector.

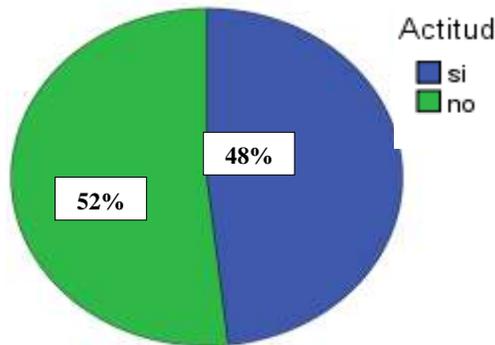


Figura 14. Actitud para participar en actividades para desarrollar turismo.
Elaborado por: Autora

➤ **De organizarse ferias gastronómicas ¿cuál es su forma de participación?**

Cuando se consultó acerca de cómo podrían participar en futura organización de ferias gastronómicas, el 79% respondieron que lo harían como usuario o consumidor de los productos alimenticios derivados del maíz, el 21% confirmaron participar activamente como vendedores de alimentos, algunos de ellos ya ha participado de esta manera en las anteriores ferias del maíz, por lo cual ya no sería una novedad.

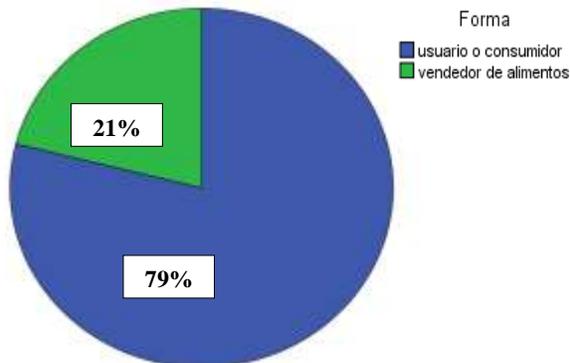


Figura 15. Forma de participación en futuras ferias gastronómicas del Recinto.
Elaborado por: Autora

➤ **¿Participa Ud. en ferias gastronómicas organizadas en otras localidades?**

Sobre la aplicación de las encuestas se pudo conocer que apenas el 24% de los encuestados participan en ferias gastronómicas en localidades diferentes al de su residencia, esto es por ejemplo en el cantón Mocache, Vinces, Pueblo Viejo, unos pocos en Quevedo mientras que; el 76% sostuvieron que no han participado en ferias gastronómicas fuera de su localidad.

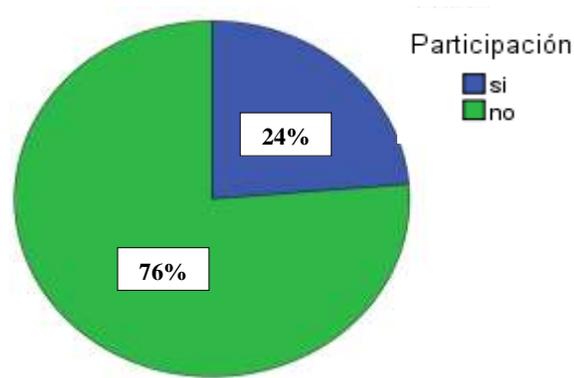


Figura 16. Participación de ferias gastronómicas en otras localidades.
Elaborado por: Autora

➤ **¿De desarrollarse el turismo en el Recinto, elaboraría Ud. platos en base al maíz?**

El 57% de los encuestados expresaron una respuesta positiva al preguntarles si de desarrollarse el turismo en el recinto estarían dispuestos a elaborar platos en base al maíz y proponerlos a los turistas y visitantes, el 43% enunciaron que no estarían dispuestos a elaborar dichos platos.

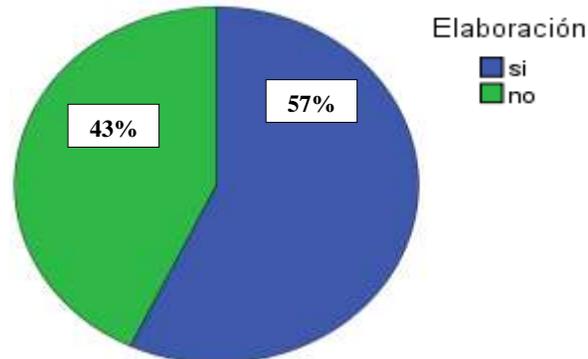


Figura 17. Elaboración de platos en base al maíz tierno al desarrollarse el turismo en el recinto.

Elaborado por: Autora

➤ **¿Cree Ud. que la difusión de este sitio como destino de turismo gastronómico traerá beneficios a la zona?**

Una vez establecida esta pregunta a los encuestados, el 74% opinó que la difusión de este sitio como destino turístico traerá beneficios desde un punto de vista social, económico, creando un turismo sostenible que conserve la cultura del lugar, el ambiente natural, tradiciones, además del aporte al desarrollo de puestos de trabajo mejorando la autoestima y orgullo de la comunidad por su cultura, el 26% consideraron que el turismo no les traerá beneficios.

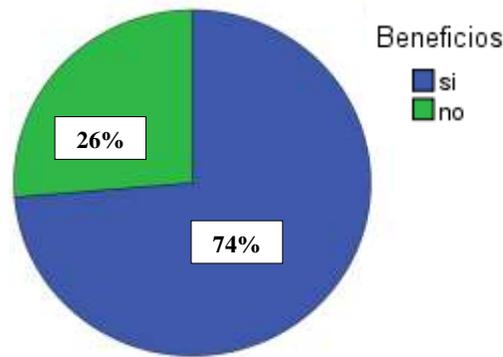


Figura 18. Consideración de beneficios en relación del desarrollo turístico en el recinto.

Elaborado por: Autora

➤ **¿En qué estado considera Ud. que se encuentran las vías de acceso hasta el Recinto?**

De los 114 encuestados el 82% respondieron que las vías de acceso hasta el recinto objeto de estudio se encuentran en excelente estado, mientras que el 18% sostuvieron que dichas vías se encuentran en buen estado.

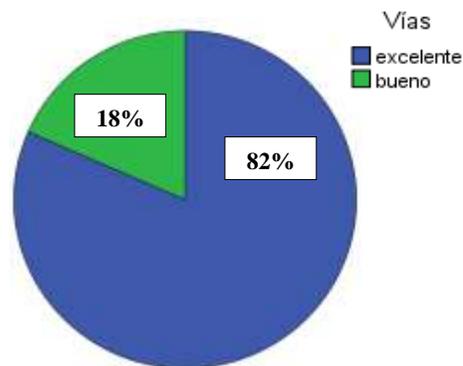


Figura 19. Estado de las vías de acceso al Recinto Aguas Frías de Medellín.

Elaborado por: Autora

➤ **¿Considera Ud. que el sitio es seguro para la llegada de turistas?**

La seguridad para el desarrollo del turismo es de vital importancia ya que esta podría evitar disputas, enfermedades, eventos directamente relacionados con el transporte, eventos que involucren al ambiente, delincuencia, incluye además a la economía y la política. Una vez aplicada la encuesta se conoció que el 81% de los encuestados consideran al Recinto Aguas Frías de Medellín como sitio seguro, mientras que el 19% consideran que no lo es.

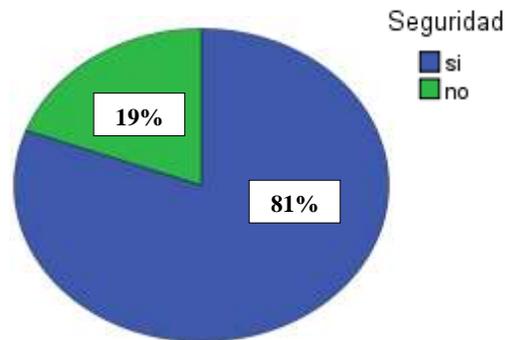


Figura 20. Consideraciones de llegada de turistas.

Elaborado por: Autora

➤ **¿Qué tipos de servicios turísticos considera deberían implementarse en el sitio?**

Una vez aplicada la encuesta se conoció que el 50% de los encuestados consideran que debería implementarse piscinas para brindar mejor servicio turístico, el 28% opinó que lo mejor sería paseos en caballo, 14% desearían implementación de cabañas y el 8% creen que el hospedaje en la finca de los comuneros.

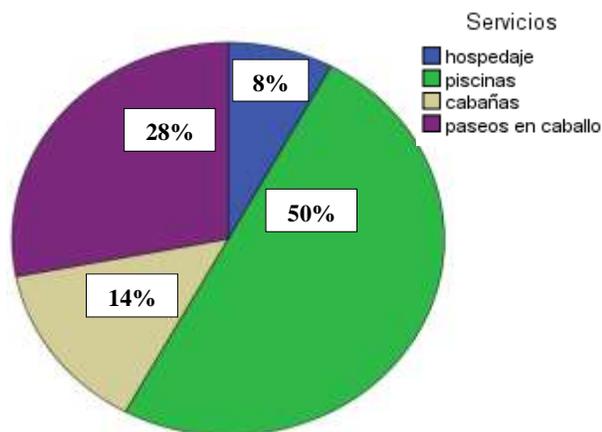


Figura 21. Sugerencias de servicios turísticos a implementarse en el sitio.

Elaborado por: Autora

➤ **¿Conoce de alguna entidad pública o privada que esté interesada en implementar proyectos turísticos en el Recinto Aguas Frías de Medellín?**

De los encuestados el 86% manifestaron que desconocen si alguna entidad pública o privada está interesada en implementar proyectos de turismo en el recinto, mientras que el 14% indicaron conocer sobre proyectos público y privados interesados en desarrollar proyectos turísticos.

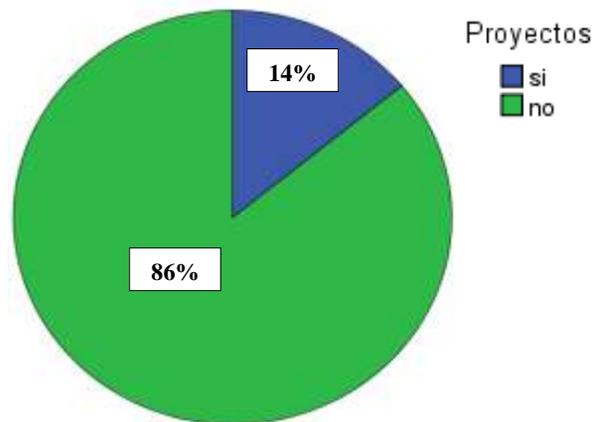


Figura 22. Entidad pública o privada interesada en implementar proyectos turísticos en el Recinto Aguas Frías de Medellín.

Elaborado por: Autora

4.1.2. Recetario gastronómico.

4.1.2.1. Estandarización de recetas gastronómicas para la parroquia Aguas Frías de Medellín.

El proceso de estandarización del recetario gastronómico mediante las encuestas que establecieron los más tradicionales y con mayor demanda elaborado para su degustación. Para lo esto se siguieron tres pasos que permitieron identificar claramente sus principales ingredientes, procedimientos, y técnicas. Con esta estandarización se pretende aportar a la conservación de las recetas gastronómicas que utiliza al maíz como su base principal. Se detallan a continuación los pasos para el proceso de estandarización:

Primero: Identificar y reconocer desde la praxis los conocimientos meramente empíricos de la gastronomía desarrollada en la localidad. La técnica que se utilizó en la encuesta a los pobladores del recinto Aguas Frías de Medellín la técnica de observación directa.

Segundo: Analizar técnicamente las recetas, en las que se identifican y aportan conocimientos tradicionales sobre los procesos, insumos y técnicas productivas.

4.1.2.2. Descripción del recetario de platos y bebidas típicas elaboradas con el maíz como base en su preparación.

Una vez obtenida la información desde los pobladores del recinto Aguas Frías de Medellín, se pudo conocer los platillos más relevantes y tradicionales producto de sus preparaciones cotidianas, una vez realizadas las cosechas del maíz ocurridas dos veces al año. Se tomó en consideración cada detalle expuesto por quiénes mantienen esta tradición, participando activamente en la recolecta del producto, utilizando pocos condimentos, y la leña para el fuego. Se detallan los platos con mayor representatividad de acuerdo a la preferencia de los encuestados, estos son:

- | | |
|---------------------------|----------------------------|
| 1. Mazamorra | 5. Sango de choclo |
| 2. Humitas | 6. Torta de sal |
| 3. Torrejas | 7. Arroz blanco con choclo |
| 4. Choclo frito con queso | 8. Torta de dulce |

4.1.2.3. Recetas de platos elaborados en base al maíz tierno “Choclo”

Figura 23. Receta de la “Mazamorra”



Elaborado por: Autora

Fuente: Encuestas.

Figura 24. Receta “Humitas”



Elaborado por: Autora

Fuente: Encuestas.

Figura 25. Receta “Torrejas”

Recetario

INGREDIENTES

- 6 choclos sajados
- 2 yemas de huevo de gallina
- 4 cucharadas de queso rallado
- ½ cucharadita de sal.
- 2 onzas de mantequilla
- Suficiente aceite para freír.

Preparación

1. Moler el choclo o licuar (opcional)
2. Agregar los huevos, sal, queso, yemas de huevos y mantequilla
3. Colocar porciones de la mezcla en una sartén bien caliente
4. Dejar que se doren y retirar del fuego.
5. Servir calientes.

Torrejas

Elaborado por: Autora

Fuente: Encuestas.

Figura 26. Receta “choclo frito con queso”

Recetario

Choclo frito con Queso

Ingredientes

- 4 Choclos sajados
- 1 Onza de mantequilla
- 8 Cucharadas de queso
- 2 Cucharadas de aceite
- Sal al gusto

PREPARACIÓN

1. Mezclar los choclos con la mantequilla.
2. Agregar la mezcla a una sartén con el aceite caliente.
3. Una vez dorado agregar el queso y sal al gusto.
4. Agregar pimienta en polvo (opcional)
5. Servir caliente

Elaborado por: Autora

Fuente: Encuestas.

Figura 27. Receta “Sango de choclo”

Recetario

Sango de Choclo

Preparación

Ingredientes:

- 6 tazas de choclo sajado
- 1 cebolla colorada picada en cubitos
- 1 tomate picado en cubos
- 1 pimiento verde picado en cubos
- 1 rama de cebolla blanca finamente picada
- 2 dientes de ajo rallado (refrito)
- 1 cda achiote en aceite.
- 1 lata de sardina
- Pimienta molida
- Comino molido
- Cilantro picado
- Sal al gusto

1. Moler el choclo o licuarlo (a preferencia).
2. En la olla que se va a preparar el sango colocar la cebolla colorada, cebolla blanca, pimiento, ajo, achiote en aceite.
3. Poner a sofreír agregando pimienta y comino.
4. Colocar el choclo molido y flojo a la olla, hervir revolviendo constantemente.
5. Verter la sardina y agregar sal al gusto.
6. Toda la cocción dura 45 minutos (No dejar de revolver).
7. Agregar el cilantro y servir acompañado de arroz blanco.

Elaborado por: Autora

Fuente: Encuestas.

Figura 28. Receta “Torta de Sal”

Recetario

Tortas De Sal

Ingredientes

- 15 choclos sajados
- 1 litro de leche
- ½ libra de queso rallado
- 1 taza de mantequilla
- 1 huevo
- ½ taza de manteca de chanco (opcional)
- 1 cucharada de harina para hornear

Preparación

1. *Precalentar el horno a 200°*
2. *Moler el chocho o licuarlo (a preferencia).*
3. *Engrasar y enharinar el molde.*
4. *Mezclar todos los ingredientes hasta homogenizarlos completamente.*
5. *Verter la mezcla en el molde y llevar al horno o fogón con el carbón encendido, agregar los carbones sobre la tapa.*
6. *Dejar en el horno por un tiempo de 30 minutos, insertar un palillo para ver si está cocido en la mitad.*
7. *Servir con bebidas frías o calientes.*

Elaborado por: Autora

Fuente: Encuestas.

Figura 29. Receta “Arroz con choclo”



Elaborado por: Autora

Fuente: Encuestas.

Figura 30. Receta “Torta dulce de choclo”



Recetario

Preparación

1. Mezclar la leche, huevos y mantequilla y azúcar.
2. Licuar los choclos sajados.
3. Agregar harina a la mezcla y licuarlos, colocar la vainilla.
4. La masa obtenida mezclar con las pasas.
5. Verter al molde engrasado con mantequilla y enharinado.
6. Mezclar el arroz con el choclo.
7. Llevar al horno previamente precalentado a 185° dejarlo por una hora.

Ingredientes

- 4 tazas de choclo sajado
- ½ taza de leche
- 2 huevos
- ½ taza de azúcar
- 1 cdita. polvo de hornear
- 2 cucharadas de mantequilla.
- 1 chdta. esencia de vainilla
- 75g. pasas
- Vino (opcional)
- Pisca de sal

Torta Dulce



Elaborado por: Autora

Fuente: Encuestas.

4.1.2.2. Recetas de bebidas elaboradas en base al maíz.

Figura 31. Receta “Chicha de maíz”



Elaborado por: Autora

Fuente: Encuestas.

Figura 32. Receta “Infusión de la espiga de maíz”

A decorative graphic with a parchment paper background and a wooden border. At the top left, a scroll reads 'Recetario'. In the center, a banner says 'Stigma del maíz'. To the left, a scroll says 'Infusión'. On the right, there are images of a teacup, a glass of yellow infusion, and a red mug with a tea bag. The central text lists six steps for preparation and seven medicinal uses. At the bottom, seven circular icons show corn cobs, a child eating corn, a pot on a stove, a bowl of green soup, corn cobs, a red chili pepper, and corn cobs.

Stigma del maíz

1. Recoger los estigmas cuando estén tiernos y de color claro.
2. Lavarlos y llevarlos a una olla con agua hirviendo.
3. Se pueden poner a secar al sol ante de hervirlos.
4. En un litro de agua.
5. Hervir a fuego lento por 5 o 10 minutos.
6. Tomar de 1 a 2 litros al día.

Sus usos medicinales:

- * Antifatiga.
- * Antiespasmódico.
- * Desinflama el hígado
- * Depurador del organismo.
- * Ayuda a controlar la hipertensión.
- * Colabora en eliminar las inflamaciones en la vejiga.

Elaborado por: Autora

Fuente: Encuestas.

4.1.3. Ruta del maíz recinto Aguas Frías de Medellín.

Luego de realizar esta investigación basada en consultas y encuestas a la comunidad, se identificó la ruta del maíz del recinto Aguas Frías de Medellín, así como las tres micro-rutas, tal como se presenta en la figura 35.

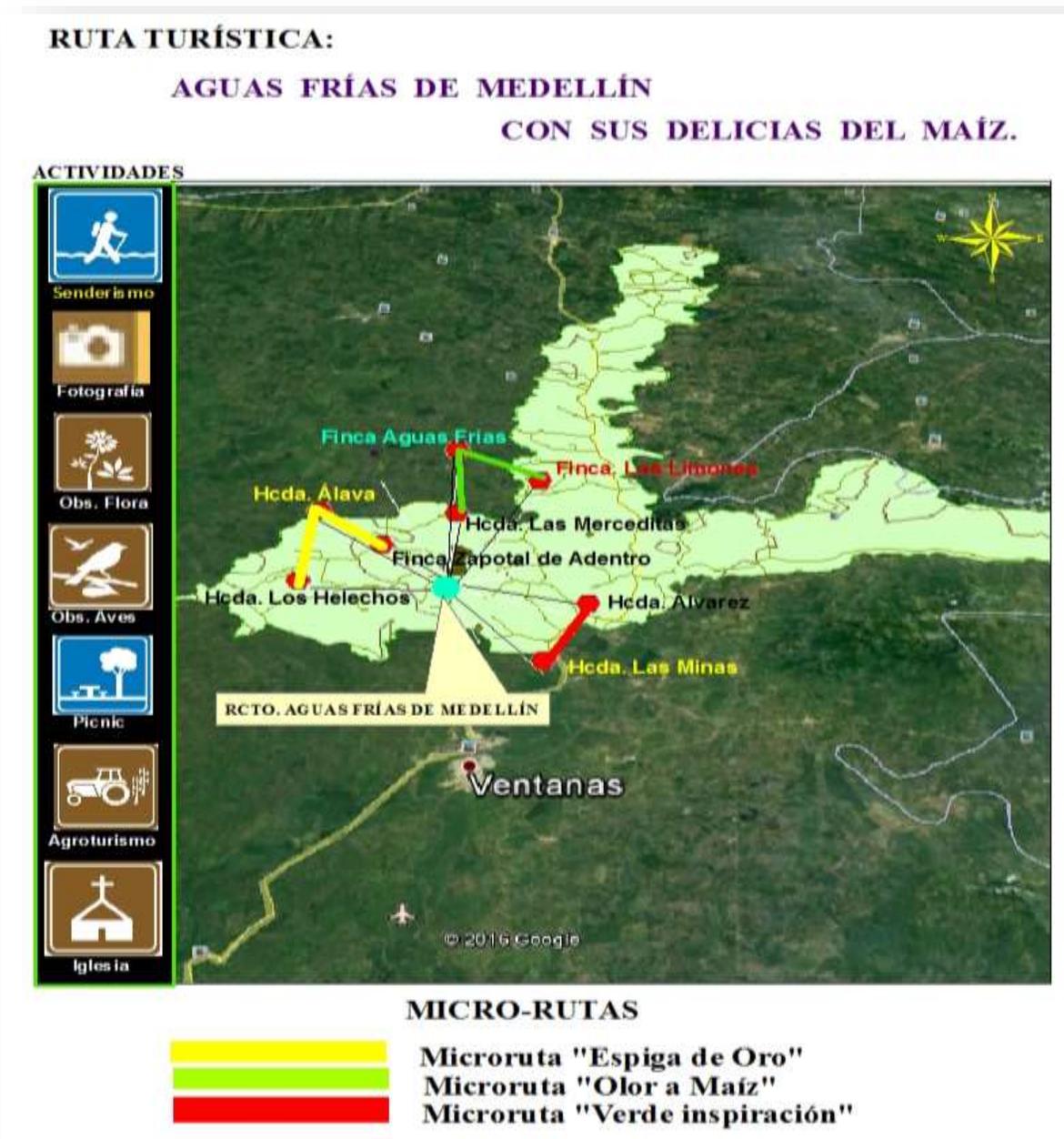


Figura 33. Ruta del maíz, recinto Aguas Frías de Medellín.

Fuentes: Cartas IGM, KLM, Google Earth.

Elaborado por: La Autora.

4.1.3.1. Objetivo de la ruta del maíz.

Fomentar el turismo comunitario como una actividad que conlleve a la mejora de las capacidades y potencialidades de la población, y que a su vez garantice los derechos de la naturaleza, promoviendo un ambiente sano, económicamente sustentable y que asegure el futuro de las nuevas generaciones.

4.1.3.1.1. Objetivo de las micro-rutas.

Tienen como finalidad fragmentar la ruta del maíz en tres pequeñas rutas con la finalidad que los turistas puedan conocer con tranquilidad los espacios naturales con su gastronomía ya propuestos en este proyecto de investigación.

Las micro-rutas comprenden las siguientes fincas y haciendas:

- **Espiga de oro:** Comprende: haciendas Los Helechos y Álava, Finca Zapotal de adentro.

- **Olor a Maíz:** Comprende hacienda Las Merceditas, Fincas Aguas Frías y Los Limones.

- **Verde inspiración:** Abarca las haciendas Las Minas y Álvarez.

En las fincas y haciendas antes mencionadas se realizarán actividades como la recolecta del maíz, preparación de los platillos más destacados como son: mazamorra, humitas, torrijas, entre otros. Se hace hincapié en el involucramiento directo de los turistas con la naturaleza y la preparación de platos derivados del choclo.

a) Actividad turística principal

Disfrute gastronómico de platos y bebidas teniendo como base el maíz para su preparación.

b) Actividades turísticas secundarias

- Senderismo
- Fotografías
- Observación de flora
- Observación de aves
- Picnic
- Agroturismo
- Iglesia (Actividades religiosas)

c) Actividades turísticas complementarias

- Apreciar el atardecer en el campo.
- Compartir historias e y costumbres en las personas más adultas del sitio.

4.1.3.2. Empaquetamiento turístico de la ruta del maíz

En relación a los platos y bebidas elaborados en base al maíz, se determinó que un solo día es suficiente para recorrer una finca o hacienda, desarrollando las mismas actividades en cada una de ellas. A continuación se detalla el paquete turístico, con sus respectivas actividades y costos:

El paquete turístico “Delicioso sabor del choclo con olor a campo” para el recinto Aguas Frías de Medellín, se presenta en el cuadro 23.

Cuadro 23. Paquete turístico “Delicioso sabor del choclo con olor a campo”

Paquete turístico para el Recinto Aguas Frías de Medellín		
Denominación: Delicioso sabor del choclo con olor a campo.		Carácter: Cultural, Turismo gastronómico
Estilo: Gastronomía, Caminata		Dificultad: Fácil
Recorrido: A convenir por finca o hacienda.		Idioma de guianza: Español.
Duración: Un día.		Temporalidad: Época de cosecha (Abril y Septiembre cada año)
Itinerario		
Día	Hora	Actividades
1	06:00 – 08:00	Salida desde Quevedo hacia el recinto Aguas Frías de Medellín, Ventanas
	08:00 – 08:30	Llegada a finca o hacienda elegida para el recorrido
	08:30 – 09:30	Desayuno típico elaborado con choclo como base principal.
	09:30 – 10:00	Salida y arribo al sembrío de maíz.
	10:00 – 12:00	Participación recolecta del maíz (para personas que deseen hacerlo)
	12:00 – 12:30	Retorno a casa de la finca o hacienda
	12:30 – 13:30	Almuerzo típico del lugar
	13:30 – 16:00	Preparación platillos más tradicionales del recinto (Mazamorra, Humitas, Torrejas)
	16:00 – 18:00	Observación de flora y fauna del lugar
	18:00 – 18:30	Traslado al centro poblado del recinto Aguas Frías de Medellín
18:30 – 20:00	Retorno y llegada a la ciudad de Quevedo /Fin del servicio.	

Descripción del paquete turístico	
A las seis de la mañana, los turistas desde el centro de la ciudad de Quevedo se trasladarán hasta el recinto Aguas Frías de Medellín en el cantón Ventanas. Los turistas inician saboreando los platos y bebidas elaborados en base del maíz tierno (choclo) por treinta minutos en el desayuno. Luego serán trasladados hasta la plantación más cercana, la vivienda de una finca o hacienda con la finalidad que experimenten vinculándose en la vida del campo y lo que conlleva producir el maíz, realizada esta actividad se retornará hasta la vivienda en la que estará listo el almuerzo típico del lugar; una vez concluido el almuerzo los turistas se dispondrán a preparar los platos representativos, tales como: Mazamorra, Humitas y Torrejas. Un momento de relax llega cuando se les invita a observar la flora y aves del lugar, culminadas estas actividades se dispondrán a regresar hasta el centro poblado para finalmente hacerlo hasta la ciudad de Quevedo, concluyendo el tour.	
Norma de comportamiento	- Tomar atención a las instrucciones del guía, ropa apropiada
Requerimientos para la visita	- Protector solar, cámara fotográfica, repelente, zapatos cómodos o botas de caucho, gorra.

Elaborado por: Autora

Fuente: Elaboración propia.

4.1.3.3. Presupuesto para recorrer la ruta.

Con este proyecto se pretende crear un precedente para potencializar el turismo cultural y gastronómico del recinto Aguas Frías de Medellín. Así como establecer un presupuesto estimado para el turista que desee degustar los platillos y bebidas en este lugar.

Cuadro 24. Presupuesto estimado para recorrer la ruta del maíz.

CONCEPTO	COSTO TOTAL	13 - 16 PAX PRECIO UNITARIO	9 - 12 PAX PRECIO UNITARIO	5 - 8 PAX PRECIO UNITARIO	1 - 4 PAX PRECIO UNITARIO
COSTOS FIJOS	\$ 210,00	\$ 16,15	\$ 23,33	\$ 42,00	\$ 210,00
Guianza	\$ 105,00	\$ 8,08	\$ 11,67	\$ 21,00	\$ 105,00
Transporte	\$ 105,00	\$ 8,08	\$ 11,67	\$ 21,00	\$ 105,00
COSTOS VARIABLES	\$ 14,00	\$ 14,00	\$ 14,00	\$ 14,00	\$ 14,00
Desayuno	\$ 2,00	\$ 2,00	\$ 2,00	\$ 2,00	\$ 2,00
Almuerzo	\$ 5,00	\$ 5,00	\$ 5,00	\$ 5,00	\$ 5,00
Refrigerio	\$ 2,00	\$ 2,00	\$ 2,00	\$ 2,00	\$ 2,00
Extra	\$ 5,00	\$ 5,00	\$ 5,00	\$ 5,00	\$ 5,00
SUBTOTAL	\$ 224,00	\$ 30,15	\$ 37,33	\$ 56,00	\$ 224,00
Gastos Adm y Ventas 10%	246,40	33,17	41,07	61,60	246,40

Gastos de depreciación 20%	126,00	9,69	14,00	25,20	126,00
UTILIDAD 25%	157,50	12,12	17,50	31,50	157,50
Precio Bruto 10%	174,83	13,45	19,43	34,97	174,83
Impuesto IVA 14%	24,48	1,88	2,72	4,90	24,48
PRECIO DE VENTA	199,30	15,33	22,14	39,86	199,30

Elaborado por: Autora

Fuente: Elaboración propia.

DESCRIPCION

El paquete se calculó mediante el siguiente presupuesto: para una persona tiene el costo de \$199 dólares, para cinco personas oscila los \$39,86 dólares, un grupo de 9 personas el costo es de \$22,14 por persona, mientras que para 13 personas cuesta \$15,33 cada uno.

4.1.3.3. Requerimientos básicos para la operación de la ruta “Aguas Frías de Medellín y sus delicias del maíz”

a) Definición de la imagen turística.

La imagen comprende definir una marca a través de un logotipo que permita el reconocimiento, posicionamiento y diferenciación del resto de los productos ofertados en Ventanas, así como provincial, nacional e internacional. Se propone el logotipo y slogan siguientes:

-Slogan.

“Ven a disfrutar del encanto, cultura y sabores del Maíz”

-Iconografía de la marca turística.



Descripción de la Iconografía:

_Las mazorcas; hacen relación a la abundante producción del maíz.

_El suelo verde; se refiere a la biodiversidad del sitio.

_El sol; elemento básico en la vida.

4.1.3.4. Propuesta promocional ruta “Aguas Frías de Medellín y sus delicias del maíz”

Cuadro 25. Propuesta promocional

		Objetivo: Comercializar y fortalecer la imagen en el mercado local, nacional e internacional de la marca turística ruta “Aguas Frías de Medellín y sus delicias del maíz”.		
Estrategias de posicionamiento e Imagen	Táctica	Política de Funcionamiento	Costo	Target o Público Objetivo
Publicidad	*Iniciar la difusión en medios publicitarios, electrónicos, televisivos y radiales. *Ejecutar estrategias publicitarias en instituciones educativas como la UTEQ y su área de influencia.	_Diseñar material publicitario según la oferta y demanda turística del mercado local, nacional e internacional. _Realizar publicidad en los diarios y radios con mayor aceptación en la localidad.	_Medios publicitarios \$500,00. _ Estrategias publicitarias \$200,00	Turistas locales, nacionales e internacionales.
Reuniones Estratégicas	*Representantes Unidades de Turismo y Gobiernos locales y provinciales.	_Establecer fechas para reuniones estratégicas con representante del recinto en los que se establezcan costos y promociones.	_ \$100,00	Todos los agentes involucrados en el proyecto turístico.
Diferenciación	*Capacitación a los pobladores para crear un turismo consciente y	_Formalizar programas de capacitación especializado en entre	_ \$300,00	Profesionales y comunidad en general dispuesto a realizar actividades turísticas en el sector.

		sustentable.	otros.	
Presentaciones públicas	*Participación activa en ferias gastronómicas y en otras como la Feria Internacional de Turismo Ecuador (FITE)	_Crear convenios con instituciones turísticas y de educación para ofertar el producto turístico.	_\$1.000,00	Poblaciones a nivel nacional.

Elaborado por: Autora

4.2 Discusión

La gastronomía a partir de la producción local es parte fundamental de su cultura. La preferencia gastronómica típica ancestral del consumidor local, nacional y extranjero en los destinos turístico es cada vez mayor, lo que se traduce en un crecimiento económico interesante

El recetario gastronómico elaborado en esta investigación documenta la identidad cultural del recinto Aguas Frías de Medellín conociendo sus secretos culinarios en base al que se mantienen y sobreviven con el paso del tiempo, heredados de generación a generación; lo dicho está en correspondencia con Bolaños²⁴ en su investigación sobre el rescate de la gastronomía ancestral, mediante la elaboración de un Manual de comida típica de la provincia del Carchi, menciona que una gran mayoría de sus pobladores utilizan los mismos ingredientes en determinados platos con cierto tipo de condimentos, diferenciándolos al saborearlos, otros prefieren guardar su receta sin pretender darlas a conocer hacia las nuevas generaciones debido a algunos prejuicios.

El aprovechamiento de los recursos existentes en la provincia Los Ríos, cantón Ventanas, parroquia Zapotal, recinto Aguas Frías de Medellín como potencial para desarrollar el turismo debe estar apoyado con accesibilidad, cuidado y conservación, lo que permitirá ofrecer mayor variedad de lugares, recursos gastronómicos y sitios productores de maíz para visitar, fomentando el turismo, sobre todo el gastronómico. Córdova²⁵ en su investigación acerca de la implementación de rutas turísticas en la provincia del Carchi, indica, cómo los lugares pueden ser aprovechados turísticamente por emprendedores para lo cual deben contar con el respaldo de entidades gubernamentales, que presten atención a los atractivos naturales y culturales, proporcionando datos geográficos, demográficos y económicos que son actualizados periódicamente.

Yumiseba²⁶ en los resultados obtenidos de su investigación relacionada con el desarrollo de productos turístico-gastronómicos del cantón Guaranda, muestra que el recetario gastronómico contribuye al rescate de las tradiciones culinarias ancestrales en los sitios donde se preservan tipo de gastronomía única.

Al realizar a ruta turística se conoció la dificultad de obtener información acerca de las fincas y haciendas existentes en el recinto debido a lo reservados que son sus habitantes, a pesar de esta limitante se logró establecer una ruta en una de estas fincas, también se plasmaron tres microrutas que permiten hacer recorrido en tiempo estimado de un día. Esta ruta es a su vez una oportunidad para que los habitantes de este sector dedicados mayoritariamente a la producción de maíz puedan aprovechar de otra forma dicho recurso generando ingresos que maximice la rentabilidad de sus propiedades.

CAPÍTULO V
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1 Conclusiones.

- ✓ Se identificaron los productos gastronómicos tradicionales que posee el sector, en base al maíz tierno (choclo) siendo el referente principal que motiva el futuro desarrollo turístico gastronómico. Este sitio cuenta con facilidades de acceso debido a su buena organización comunitaria, seguridad, red vial, transportación, recreación y comercio, lo cual dinamiza la actividad productiva del lugar.

- ✓ Se elaboró receta gastronómica de platos y bebidas determinando los más requeridos por los pobladores y visitantes en la época de cosecha, obteniéndose así un listado de ocho platos y dos bebidas los cuales son elaborados en su gran mayoría tradicionalmente en hornos de leña.

- ✓ Las fincas y haciendas han dado la apertura necesaria para acudir a sus terrenos con personas distintas al entorno habitual y compartir con ellas el conocimiento adquirido hace décadas. Esta ruta cuenta con el presupuesto de paquete turístico de una a quince personas en un día por lo que se planteó la marca de la ruta con iconografía y slogan.

5.2 Recomendaciones.

- ✓ Fomentar la conservación de la cultura gastronómica en el recinto Aguas Frías de Medellín a través de capacitaciones a la comunidad para que mantengan la originalidad al preparar los platos y bebidas con maíz tierno (choclo).
- ✓ Gestionar con el Gobierno Municipal la señalización turística completa en las vías de acceso al sitio, actualizando la información con los cambios que se produjeren para brindar a los turistas datos reales y oportunos del sitio.
- ✓ Se deberá realizar campañas publicitarias para captar clientes que participen en diferentes, actividades a través de ferias turísticas.

CAPÍTULO VI
BIBLIOGRAFÍA

6.1 Bibliografía.

1. Orozco J. Evaluación Bioagronómica de una variedad y cinco híbridos de maíz duro (*Zea mays* L.), en el Sector La Colombina, Cantón Alausí. Riobamba-Ecuador;; 2010.
2. Molina R. Evaluación de seis híbridos de maíz amarillo duro INIAP: 601,553,315,317,318 y AUSTRO 1 frente a dos testigos AGRI 104 Y DEKALB DK. Cuenca-Ecuador;; 2010.
3. Gonzáles B, Díaz G. Análisis económico y producción del maíz (*Zea mays* L.) asociado con Mucuma (*Stizolobium aterrimum*) en siembra directa y dos sistemas de fertilización Nitrogenada. Quevedo-Ecuador;; 2010.
4. SNI (Sistema Nacional de Información). “Generación de Geoinformación para la Gestión del Territorio a nivel nacional escala 1: 25 000”. Proyecto. Ventanas-Ecuador: MinDN, IEE, SENPLADES, MAGAP; 2013.
5. GAD-VENTANAS. Plan de desarrollo y ordenamiento territorial del cantón Ventanas. Plan. Pueblo Viejo-Ecuador: INDITEQ; 2012.E.
6. Onofre J, Díaz M. Proyecto de desarrollo agrícola: Implementación de Silos para almacenar productos de ciclo corto en 10 comunidades de los cantones de Mocache, Pueblo Viejo y Ventanas de la provincia de Los Rios. Tesis de grado. Guayaquil-Ecuador: ESPOL, Instituto de Ciencias humanísticas y económica (ICHE); 2004.
7. Bermeo F, Morales V. RUTA DEL MAÍZ: UNA ESTRATEGIA CULTURAL PARA EL DESARROLLO DEL TURISMO Y LA GASTRONOMÍA CUENCANA. Tesis de grado. Cuenca: Universidad de Cuenca, Facultad de Ciencias de la Hospitalidad ; 2013.
8. Curiel J, Sánchez V, Antonovica A. Turismo gastronómico y enológico. Primera ed. S.L. BSG, editor. Madrid-España: Librería Editorial Dykinson; 2015.
9. Camacho L. Rutas turísticas. Instructivo. México, D.F.: UAIM; 2012.
10. Castañera P, Ortego F, Hernández P, Farinós G, Albajes R, Eizaguirre M, et al. El maíz Bt en España. Dialnet. 2010; 1(219).
11. Kekutt E. Turismo: herramienta social. Primera ed. Buenos Aires-Argentina: Dunken;

- 2014.
12. Barbero A. La gestió del patrimoni històric com a instrument per a un desenvolupament sostenible. Un cas pràctic: El projecte de desenvolupament local "os entorns ar". Primera ed. Trafotex Fotocomposició SL, editor. Salamanca-Espanya: Edicions Universitat de Salamanca; 2011.
 13. Chacón M. El desenvolupament comunitari. Revista Didàctica Innovació i experiències educatives. 2010 Abril; 1(29).
 14. Millán G, Morales E, Pérez L. Turisme gastronòmic, denominacions d'origen i desenvolupament rural en Andalusia: situació actual. Boletín. Espanya: Associació de Geògrafs Espanyols; 2014.
 15. Oliveira S. La gastronomia com a atractiu turístic primari d'un destí. Estudis i perspectives en turisme. 2011; 20(1).
 16. Millán M, Agudo E. El turisme gastronòmic i les denominacions d'origen en el sud d'Espanya: Oleoturisme. Un estudi de cas. Revista de turisme i patrimoni cultural. 2010 Febrer; 8(1).
 17. Gutierrez C. Historia de la Gastronomía. Viveros de la Loma, Tlalnepantla-México;; 2012.
 18. Mascarenhas R, Gàndara J. Producció i transformació territorial. La gastronomia com a atractiu turístic. Estudis de perspectiva del turisme. 2010 Setembre- Octubre; 19(5).
 19. Pla J. Catalunya es gastronomia. Catàleg. Catalunya-Espanya: Agència Catalana de Turisme; 2010.
 20. Sánchez F, Díaz J, Cisneros J. EL TURISMO RURAL COMO PRODUCTO TURÍSTICO ALTERNATIVO PARA EL DESARROLLO LOCAL EN PAÍSES LATINOAMERICANOS; CASO VENEZUELA. Tesis. Caracas-Venezuela: Universidad de Caracas, Instituto Universitario de Tecnología; 2013.
 21. Ruíz E, Solís D. Turismo comunitari en Ecuador. Primera ed. STEP , editor. Quito: Abya - Yala; 2010.
 22. González M. Una proposta per a desenvolupar turisme rural en els municipis de

- Zacatecas, México: las rutas agro-culturales. Revista de turismo y patrimonio cultural. 2011 Junio; 9(1).
23. Puentestar M. El turismo ecológico y su incidencia en el desarrollo socioeconómico de la parroquia García Moreno, zona de Íntag, cantón Cotacachi, provincia de Imbabura. Trabajo de grado. Ibarra: Universidad Técnica del Norte, Facultad de Ciencias Administrativas y Económicas; 2011.
- 24 Bolaños X. Rescate del turismo gastronómico ancestral, mediante la elaboración de un Manual de comida típica de la provincia del Carchi. Tesis de grado. Carchi: Universidad Politécnica Estatal del Carchi, Facultad de Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales; 2013.
25. Córdova E. Implementación de rutas turísticas dirigidas a los adultos mayores para desarrollar el turismo gerontológico en la Provincia del Carchi. Tesis de grado. Carchi: Universidad Politécnica Estatal del Carchi, Facultad de Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales; 2014.
26. Yumiseba I. Desarrollo de productos Turístico-Gastronómicos del cantón Guaranda, provincia de Bolívar. Tesis de grado. Riobamba: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Facultad de Salud Pública, Escuela de Gastronomía; 2009.

CAPÍTULO VII
ANEXOS

Anexo 1 Encuestas a aplicar en el recinto Aguas Frías de Medellín.



Cuestionario de Encuestas

ENCUESTA PARA CONOCER LOS PLATOS Y BEBIDAS TRADICIONALES ELABORADOS EN BASE AL MAÍZ PRODUCIDO EN EL RECIENTO AGUAS FRÍAS DE MEDELLÍN DEL CANTÓN VENTANAS.

Proyecto de investigación: La ruta del maíz como parte del desarrollo del turismo gastronómico en el recinto Aguas Frías de Medellín, cantón Ventanas, provincia de Los Ríos.

Género: Masculino () Femenino ()

Nivel Educativo: Primaria () Secundaria () Superior ()

Actividad: Agricultor () Trabajador () Ama de casa () Comerciante () Estudiante ()

Otro () _____

Agricultor más representativo del sitio: _____

1) ¿Cuántas cosechas de maíz se producen en la localidad al año?

Una vez _____ Dos veces _____ Tres veces _____ Cuatro veces _____

2) ¿En qué centro de acopio de maíz prefiere vender sus cosechas?

Pronaca _____

Centro de Acopio Peña _____

Otros _____

3) ¿Cuánto de su producción de maíz tierno destina para la alimentación en cada cosecha?

Una saca _____ Dos sacas _____ Tres sacas _____ Otra cantidad _____

4) Indique los platos tradicionales que se elaboran a base del maíz en el Recinto Aguas Frías de Medellín del cantón Ventanas.

5) ¿Con qué frecuencia Ud. consume comida preparada en base al maíz en época de producción?

Todos los días _____ Cada semana _____ Una vez al mes _____

6) Enumere las bebidas que se preparan usando al maíz como base principal

7) Indique la receta que utiliza para preparar las comidas y bebidas a base del maíz en el Recinto Aguas Frías de Medellín del cantón Ventanas



Cuestionario de Encuestas

ENCUESTA PARA CONOCER LOS PLATOS Y BEBIDAS TRADICIONALES ELABORADOS EN BASE AL MAÍZ PRODUCIDO EN EL RECIENTO AGUAS FRÍAS DE MEDELLÍN DEL CANTÓN VENTANAS.

Proyecto de investigación: La ruta del maíz como parte del desarrollo del turismo gastronómico en el recinto Aguas Frías de Medellín, cantón Ventanas, provincia de Los Ríos.

8) ¿Cree Ud. que la actividad productiva y gastronómica del maíz existente en el Recinto es un potencial para desarrollar el turismo gastronómico u otra clase de turismo?

Si _____

No _____

9) ¿Conoce Ud. si el Recinto Aguas Frías de Medellín organiza ferias gastronómicas?

Si _____ Lugar _____

No _____

10) ¿Estaría Ud. dispuesto(a) a participar en actividades para desarrollar el turismo gastronómico en el sitio?

Si _____

No _____

11) De organizarse ferias gastronómicas ¿cuál es su forma de participación?

Como usuario(a) o consumidor(a) _____

Como vendedor(a) de alimentos _____

12) ¿Participa Ud. en ferias gastronómicas organizadas en otras localidades?

Si _____ Localidad _____

No _____

13) ¿De desarrollarse el turismo en el Recinto, elaboraría Ud. platos en base al maíz?

Sí _____ No _____

14) ¿Cree Ud. que la difusión de este sitio como destino de turismo gastronómico traerá beneficios a la zona?

Si _____

No _____

15) ¿En qué estado considera Ud. que se encuentran las vías de acceso hasta el Recinto?

Excelente _____ Bueno _____ Regular _____ Malo _____

16) ¿Considera Ud. que el sitio es seguro para la llegada de turistas?

Si _____

No _____



Cuestionario de Encuestas

ENCUESTA PARA CONOCER LOS PLATOS Y BEBIDAS TRADICIONALES ELABORADOS EN BASE AL MAÍZ PRODUCIDO EN EL RECIENTO AGUAS FRÍAS DE MEDELLÍN DEL CANTÓN VENTANAS.

Proyecto de investigación La ruta del maíz como parte del desarrollo del turismo gastronómico en el recinto Aguas Frías de Medellín, cantón Ventanas, provincia de Los Ríos.

17) ¿Qué tipos de servicios turísticos considera deberían implementarse en el sitio?

Hospedaje _____ Piscinas _____ Cabañas _____ Paseos en caballo _____

18) ¿Conoce de alguna entidad pública o privada que esté interesada en implementar proyectos turísticos en el Recinto Aguas Frías de Medellín? De ser así, ¿Cuál?

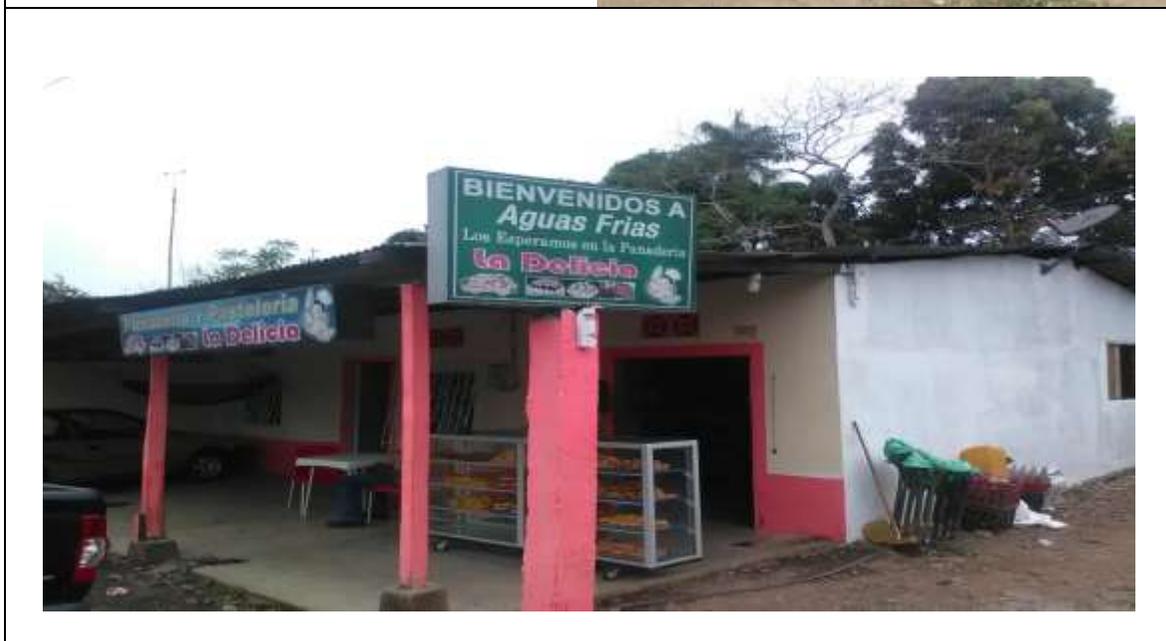
Si _____ Entidad _____

No _____

Anexo 2. Fotografías realización de encuestas.



Fotografías





Fotografías



Unidad Educativa



Plantaciones Hcda. Álvarez