

57

Fecha de presentación: diciembre, 2022

Fecha de aceptación: febrero, 2023

Fecha de publicación: abril, 2023

ANÁLISIS DE LA CULTURA

Y LA GASTRONOMÍA DEL CANTÓN GUALACEO, AZUAY: APROXIMACIÓN SOCIOCULTURAL Y CULINARIO

ANALYSIS OF THE CULTURE AND GASTRONOMY OF THE CANTON OF GUALACEO, AZUAY: SOCIOCULTURAL AND CULINARY APPROACH

Tannia Cristina Poveda Morales¹

E-mail: ua.tanniapoveda@unandes.edu.ec

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-6497-9957>

Fabián Mauricio Salinas Tacuri¹

E-mail: ga.fabianmst86@uniandes.edu.ec

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-5400-8281>

¹ Universidad Regional Autónoma de Los Andes Ambato. Ecuador.

Cita sugerida (APA, séptima edición)

Poveda Morales, T. C., & Salinas Tacuri, F. M. (2023). Análisis de la cultura y la gastronomía del cantón Gualaceo, Azuay: aproximación sociocultural y culinario. *Universidad y Sociedad*, 15(S1), 564-672.

RESUMEN

El presente artículo investigativo se enfoca en un análisis etnográfico detallado, cuyo objetivo principal es conocer la identidad de este pueblo y sus vivencias, expresadas a través de la población conocedora de sus antepasados, culturas y tradiciones. Para lograr este objetivo, se utilizó una metodología de investigación etnográfica, descriptiva, narrativa y aclaratoria, debido a la especificidad de la información requerida, este estudio etnográfico detallado sobre la cultura turística y gastronómica del cantón Gualaceo, provincia de Azuay, Ecuador, ofrece una visión más profunda de la identidad de este pueblo y sus raíces históricas. Los resultados obtenidos tienen un valor significativo para la promoción y preservación del patrimonio cultural de la región, y pueden servir como guía para el desarrollo de estrategias de turismo sostenible y responsable en el futuro.

Palabras clave: análisis etnográfico, antepasados, culturas, tradiciones y gastronómica.

ABSTRACT

This research article focuses on a detailed ethnographic analysis, whose main objective is to know the identity of this town and its experiences, expressed through the people who know their ancestors, cultures and traditions. To achieve this objective, an ethnographic, descriptive, narrative and clarifying research methodology was used, due to the specificity of the information required, this detailed ethnographic study on the tourist and gastronomic culture of the Gualaceo canton, province of Azuay, Ecuador, offers a deeper vision of the identity of this people and its historical roots. The results obtained have a significant value for the promotion and preservation of the cultural heritage of the region, and can serve as a guide for the development of sustainable and responsible tourism strategies in the future.

Keywords: ethnographic analysis, ancestors, cultures, traditions and gastronomy.

INTRODUCCIÓN

Ecuador es un país rico en diversidad cultural y geográfica, como se menciona (Pérez, 2000). Esta pluriculturalidad se refleja en cada una de las regiones del país, desde la costa hasta la sierra, la Amazonía e incluso las islas. Cada una de estas regiones posee sus propios productos, atractivos turísticos, culturales y gastronómicos, como señalan (Torres, et al., 2018) Es importante destacar que el patrimonio culinario es un elemento clave en la comunicación cultural de un lugar, y en él se manifiestan tanto las tradiciones propiamente culturales como las idiosincrasias naturales del lugar, como apuntan (Forné, 2016; Troncoso, 2018).

La historia de Gualaceo se remonta a los Ayllus, que eran comunidades de parientes por consanguinidad con estructuras sociales, políticas y económicas propias, como menciona (Tenesaca Caguana, 2013). Esta historia y cultura se ve reflejada en la maravillosa flora y fauna del lugar, así como en sus fiestas, celebraciones, costumbres y mitos, y en la calidez, trabajo e innovación de su gente, quienes brindan su identidad plasmada en el patrimonio que ofrecen. Todo esto convierte a Gualaceo en un destino turístico importante dentro de la diversidad cultural y geográfica que ofrece Ecuador. Gualaceo es un cantón oriental de la provincia de Azuay, ubicado a una distancia de 35 kilómetros de la capital provincial Cuenca. Tiene una extensión de 345,48 km², se encuentra a 2.330 m.s.n.m. con una temperatura promedio de 17 grados centígrados y aproximadamente 42.787 habitantes, de los cuales la población es Urbana 32.7%, Rural 67.3%, Mujeres 54.4%, Hombres 45.6% y PEA 52.2%, (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos, 2010; Arias Cardona & Alvarado Salgado, 2015).

La cultura gualaceña es un ejemplo de la riqueza cultural de Ecuador, en la cual la figura femenina es la principal protagonista. En efecto, esta cultura se rige por el matriarcado y se basa en la agricultura, la venta de artesanías y el turismo como principales fuentes de ingreso. Es importante destacar que la cultura gualaceña ha sido reconocida por su valor patrimonial, siendo designada como Patrimonio cultural de la nación el 30 de diciembre del 2002 por el Ministerio de Educación, Cultura, Deportes y Recreación, al igual que el Instituto de Patrimonio Cultural de Ecuador (Ecuador. Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2021). Este reconocimiento resalta la importancia de esta cultura en la identidad y el patrimonio del país, y sirve como estímulo para su preservación y promoción. Gualaceo llamado también jardín del Azuay cuenta con un centro histórico que es la cabecera cantonal, el mercado 25 de junio que oferta platos típicos y los tradicionales dulces y rosero que se los encuentra en

las distintas panaderías y cafeterías típicas de la Avenida Jaime Roldós.

La investigación sobre la revalorización de la chicha de maíz en la cocina étnica del pueblo Salasaka en Tungurahua, Ecuador, ha sido un tema de interés para varios investigadores. (Utrera & Jerez, 2021) examinaron este tema en su estudio, el cual se centra en la importancia cultural y gastronómica de la chicha de maíz en la cocina de este pueblo indígena. El estudio utiliza una metodología cualitativa para explorar las técnicas tradicionales de preparación de la chicha de maíz y su importancia en la cultura y la identidad de la comunidad Salasaka. Esta investigación destaca la importancia de la chicha de maíz como un elemento clave en la cocina étnica del pueblo Salasaka y su papel en la conservación de la cultura y la identidad de la comunidad, que denota que la cocina étnica de los pueblos indígenas es un valor cultural que posee nuestro país, por el uso de técnicas y alimentos que se consideran patrimoniales. Otro producto emblemático es el cuy que está presente en todos los pueblos andinos. La evolución de la cocina ecuatoriana y su adaptación a técnicas internacionales también ha sido objeto de estudio en la literatura académica. Según Salinas & Vera (2017), la cocina Novo ecuatoriana es una corriente que surge como resultado de la influencia de la gastronomía internacional y la reinterpretación de los sabores tradicionales. Esta nueva corriente gastronómica ha permitido una transformación en la presentación de los platos tradicionales, como el consumo del animal completo asado al carbón, en una propuesta más sofisticada y moderna. Esta adaptación de la cocina tradicional a las nuevas tendencias culinarias muestra la capacidad de la gastronomía ecuatoriana para innovar y evolucionar sin perder sus raíces culturales (Salinas & Vera, 2017).

En este sentido, un estudio de (Piña, et. al., 2021), señala que la inclusión de ingredientes propios de la cultura ecuatoriana en platos innovadores ha permitido una revalorización de la gastronomía local y ha sido valorado por turistas nacionales e internacionales. Esto demuestra la importancia de mantener las raíces culturales en la evolución de la gastronomía y la importancia de seguir trabajando en la promoción y difusión de los valores culinarios propios del país.

La transmisión intergeneracional de técnicas culinarias y la influencia de la cocina española en la gastronomía ecuatoriana han sido ampliamente investigadas en la literatura académica. En particular, (Salazar et al., 2020) destacan en su investigación el papel de la transmisión intergeneracional en la formación de la identidad culinaria en Ecuador, mientras que (Rivera, 2020) destaca la influencia de la cocina española en la formación de la cocina

criolla ecuatoriana. Además, el estudio de Sánchez, et al., (2021), confirma la importancia de la influencia de la cocina española en la gastronomía ecuatoriana y la fusión con los ingredientes y técnicas locales. En conjunto, estos estudios demuestran la riqueza y complejidad de la gastronomía ecuatoriana como expresión cultural e identidad nacional.

El consumo de bebidas típicas representa un aspecto fundamental dentro del patrimonio gastronómico del Ecuador. Tal como señalan (Rivadeneira & Vargas, 2018), la bebida Yaguana es una bebida típica del cantón Paute, ubicado en la provincia de Azuay. Esta bebida se caracteriza por su sabor agradable y su preparación a base de maíz morado.

Asimismo, (Drouet & Palma, 2018) destacan la importancia de la bebida Rosero como parte del patrimonio gastronómico del cantón Gualaceo. Esta bebida se caracteriza por su sabor dulce y textura espesa, y se sirve generalmente fría. La bebida Rosero es considerada una delicia típica de la región y representa una parte importante de su patrimonio cultural e histórico.

La inclusión de estas bebidas típicas dentro del patrimonio gastronómico del Ecuador representa una muestra de la riqueza cultural y diversidad gastronómica de la región. En este sentido, la preservación y difusión de estas bebidas representa un esfuerzo por mantener viva la memoria histórica y cultural de la región.

En esta investigación pretendemos obtener un rescate cultural y gastronómico de la historia que se ha ido perdiendo (Pérez, 2016; Borbor, 2017; Chancay & Yagual, 2018), por la mezcla de culturas de sus propios habitantes que fueron migrando a otras tierras y olvidando sus raíces. Seguido a este epígrafe se muestra la metodología empleada para la ejecución de esta investigación.

MÉTODOLÓGIA.

El presente estudio tuvo como objetivo analizar los diversos componentes culturales, económicos, sociales y políticos que conforman la organización del Cantón Gualaceo. Para ello, se realizó una investigación exhaustiva sobre el modo de vida, el lenguaje, la vestimenta, las tradiciones y costumbres de la población, así como todas las experiencias vivenciales y costumbres autóctonas que forman parte de la identidad e historia del cantón.

Para llevar a cabo esta investigación, se utilizaron técnicas de investigación cualitativa, como la observación participante y entrevistas a residentes locales y expertos en cultura y sociedad. De esta manera, se obtuvo información detallada y precisa sobre los diversos aspectos culturales, económicos, sociales y políticos que conforman la organización del Cantón Gualaceo.

En este estudio se aplicó una encuesta a la población económicamente activa del cantón Gualaceo, según los datos proporcionados por el (Instituto Nacional de Estadística y Censos, 2010). Para determinar el tamaño de la muestra se empleó una fórmula de poblaciones finitas, debido a que la población es de 42.700 habitantes, resultando en un tamaño muestral de 380 encuestados. La encuesta consta de 10 preguntas que exploran aspectos como la religión, el lenguaje, el conocimiento, la producción y el consumo de platos y productos típicos, y los atractivos turísticos y culturales. Tabla 1.

Se aplicó una entrevista estructurada compuesta por diez preguntas abiertas, la cual fue dirigida a dos individuos con amplio conocimiento en el tema y que se desempeñan en instituciones tanto públicas como privadas, los participantes fueron seleccionados cuidadosamente con el fin de garantizar que sus respuestas fueran representativas y acordes con la temática abordada. Ambos contaron con amplia trayectoria en el campo de estudio y se desempeñan como profesionales en áreas relacionadas con la historia y cultura de la región, es importante resaltar que el uso de preguntas abiertas permitió a los participantes expresarse con libertad y profundidad acerca de sus experiencias y conocimientos. De esta manera, se logró obtener información rica y detallada sobre la historia del pueblo, que podría ser de gran utilidad para futuras investigaciones y estudios relacionados con el tema, la tabla 2, sintetiza los resultados de su aplicación.

Para la observación directa se aplicó una Ficha de observación en la Parroquia de Gualaceo. La información obtenida está relacionada con la vestimenta, alimentación, vivienda, costumbres, religión y estructura educativa como parte vivencial de la cultura del lugar. Tabla 3.

El registro fotográfico cuenta con 20 principales fotografías de la gastronomía, atractivos turísticos y culturales del cantón Gualaceo que permitieron plasmar las actividades cotidianas, información de registros textuales, arqueológicos, comerciales, agrícolas y de producción.

Tabla 1. Encuesta habitantes Gualaceo.

Indicador	Respuesta				
Religión	Católico	Ateo	Evangélico	Cristiano	
	77.1%	5.7%	8.6%	8.6%	
Lengua nativa	Español	Ingles	Kichwa		
	95.7%	4.3%	0%		
Alimentos de mayor consumo	Mote	Papas	Habas	Mellocos	Duraznos
	40%	48.6%	1.4%	1.4%	8.6%
Plato típico de mayor consumo	Hornado	Cuy asado	Fritada	Otros	
	35.7%	17.1%	34.3%	12.9%	
Bebidas típicas de mayor consumo	Rosero	Morocho	Guarapo	Chicha	
	42.9%	41.4%	4.3%	11.4%	
Caracterización gastronomía Gualaceo	Excelente	Muy buena	Buena	Mala	
	37.1%	35.7%	27.1%	0%	
Gualaceo como un lugar turístico	Si	No			
	88.6%	11.4%			
¿Se ha perdido las raíces culturales en Gualaceo?	Si	No	Tal vez		
	38.6%	17.1%	44.3%		

Fuente: elaboración propia.

A través del análisis de las encuestas realizadas en el cantón Gualaceo, se ha obtenido información relevante acerca de las preferencias y comportamientos de la población en relación con las actividades realizadas en las plazas y mercados de la localidad. Según los datos recopilados, se ha observado que un porcentaje significativo, específicamente el 40% de la población, suele acudir con regularidad a estos lugares para la realización de diversas actividades.

Asimismo, se ha identificado que el 34.3% de los encuestados asiste con mucha frecuencia, lo que indica una preferencia por este tipo de espacios como lugares de encuentro y actividad social. Por otro lado, se ha detectado que un 24.3% acude muy pocas veces a estos lugares, lo que puede estar relacionado con factores como la disponibilidad de tiempo o la ubicación geográfica.

Es relevante destacar que, en contraste con las tendencias observadas en otros lugares, solamente un reducido porcentaje de la población (1.4%) nunca ha visitado estas plazas y mercados. Este comportamiento sugiere una importante preferencia por el consumo de productos locales y una valoración del comercio local, lo que puede estar asociado con la intención de mantener un equilibrio en la economía de la región.

En consecuencia, se puede concluir que la población de Gualaceo muestra una fuerte inclinación hacia la utilización de los espacios públicos de la localidad como lugares de interacción social y comercialización de productos, lo que puede ser interpretado como una muestra de apoyo y valoración de la economía local.

Tabla 2. Entrevista.

Pregunta	Respuesta
¿Cuál es el plato típico más aceptado y consumido en Gualaceo?	Se destaca: el hornado del mercado 25 de junio, el cuy y los pollos asados al carbón.
¿Se considera a Gualaceo una potencia turística?	Gualaceo posee un clima cálido al ser un valle rodeado de montañas; característico por la venta del calzado de cuero y la fabricación de sombreros de paja toquilla.
¿Cuál es la principal actividad económica de los habitantes?	Una de las principales actividades es la elaboración y venta de calzado y artículos de cuero, también dentro del área textil se elabora macanas y sombreros.
¿Cuáles son los productos típicos del cantón?	Las frutas típicas del cantón Gualaceo son los duraznos y al ser una tierra cálida y fértil, además de las peras, manzanas, el rosero, el siglalon y el chamburo que se parecen al Babaco.

Fuente: Elaboración propia

Se ha llevado a cabo un estudio con el objetivo de determinar cuál es el plato típico más aceptado y consumido en el cantón Gualaceo. Tras el análisis de la información recopilada, se puede afirmar que en el cantón Gualaceo existen tres platos típicos que destacan en la preferencia y aceptación de la población: el horneado de cerdo, el cuy y los pollos asados al carbón. La popularidad de estos platillos se debe a su sabor tradicional, la calidad de sus ingredientes y su relevancia en la cultura culinaria de la región como potencia turística podemos decir que, desde una perspectiva geográfica, se puede afirmar que Gualaceo cuenta con un clima cálido debido a su ubicación en un valle rodeado de montañas. Desde el punto de vista económico, esta región es conocida por su destacada industria de la confección y venta de calzado de cuero y sombreros de paja toquilla. De esta manera, es posible identificar a Gualaceo como un territorio característico por la producción y comercialización de artículos de alta calidad y reconocimiento nacional e internacional en el ámbito de la moda y la artesanía. Sin embargo, es necesario destacar que esta afirmación es un análisis superficial de las características de Gualaceo, por lo que es importante profundizar en otros aspectos relevantes de la región para obtener una visión más completa de su realidad socioeconómica.

En cuanto a la producción agrícola del cantón Gualaceo, se puede destacar la presencia de una amplia variedad de frutas, entre las que se encuentran los duraznos, peras, manzanas, rosero, siglalon y chamburo, este último presentando similitudes con el babaco, debido a las características del suelo cálido y fértil de la región. Es importante destacar que la producción agrícola de la zona es una actividad de gran importancia económica y social, no sólo por su valor comercial sino también por su aporte a la seguridad alimentaria y la conservación de la biodiversidad local. Además, esta producción es fuente de empleo y constituye un elemento cultural y gastronómico relevante en la identidad del cantón Gualaceo.

Tabla 3. Ficha de observación de la comunidad del cantón Gualaceo

Criterios para observar	Descripción
Vestimenta	En los trajes típicos encontramos: la pollera típica de todo el Azuay, el chale bordado a mano, el sombrero de paja toquilla, los pendientes de oro fino para las mujeres, los hombres pantalón de tela negro, el poncho del chaso cuencano rojo, el sombrero de paja y en los pies tanto hombre como mujeres llevan alpargatas, zapatos de cuero o sandalias.
Alimentación	Lo que nunca puede faltar en la mesa de los Gualaceños es el mote cocinado pelado o sin pelar, ají, proteína animal y vegetal, la papa, lácteos enteros y derivados como el quesillo.
Vivienda	La mayoría de las viviendas en Gualaceo son actualmente de bloque y cemento, pero podemos encontrar edificios patrimoniales con más de cien años de antigüedad que forman parte del patrimonio cultural.
Costumbres	El cantón se caracteriza por su gastronomía típica, la producción de macanas con la técnica del ikat, la elaboración de sombreros de paja toquilla, las fiestas tradicionales como la cantonización, el pase del niño y el carnaval del río Santa Bárbara.
Religión	La mayoría de la población es católica, son devotos al apóstol Santiago, a la virgen María y al niño Jesús, así como al Señor de la Justicia.
Estructura educativa	El cantón Gualaceo cuenta con múltiples instituciones educativas de educación básica y secundaria siendo todas mixtas y laicas con excepción de la escuela y colegio Santo Domingo de Guzmán que es católica, pero de libre acceso para quien desee estudiar en el plantel.

Fuente: Elaboración propia.

La observación de la comunidad del cantón Gualaceo ha sido un tema de interés para varios investigadores debido a su rica diversidad cultural y su singularidad en cuanto a prácticas y costumbres. En este sentido, se ha llevado a cabo un estudio observacional con el fin de analizar y describir las dinámicas sociales, culturales y económicas que se dan dentro de dicha comunidad.

Se utilizó un enfoque metodológico descriptivo y exploratorio, mediante el cual se llevó a cabo una observación participante en diversos espacios y eventos de la comunidad. Se recolectó información mediante la observación directa,

la entrevista y la encuesta, permitiendo así la obtención de datos fiables y relevantes para el análisis podemos decir que la observación de la comunidad del cantón Gualaceo ha permitido una comprensión más profunda de su realidad social, cultural y económica, y ha generado información valiosa para futuras investigaciones y acciones encaminadas a promover su desarrollo sostenible y preservación de su patrimonio cultural.

RESULTADOS

La presente investigación tuvo como objetivo analizar los valores culturales del Cantón Gualaceo y su potencial para el desarrollo turístico. En particular, se buscó identificar las costumbres autóctonas que podrían ser utilizadas como atractivos culturales y gastronómicos para promover el turismo en la zona.

Tabla 4. Valores culturales de Gualaceo

Estructura social	Gualaceo cuenta con 7 parroquias siendo Santiago de Gualaceo la cabecera o capital como centro de comercio. Las familias tradicionales tienen como jefe de hogar a la persona con más edad.
Estructura Económica	La economía en el cantón Gualaceo por mucho tiempo estuvo ligada a la migración de personas hacia España y Estados Unidos en los años 2000 y volvió a tomar grandes cifras de migración en los años 2020. Por otra parte, la empresa de calzado y cuero con la oferta de zapatos y carteras.
Estructura Religiosa	La población de Gualaceo es católica. Se realizan fiestas patronales del cantón con celebraciones del patrón Santiago. En la navidad se realiza el desfile de carros alegóricos.
Estructura Educativa	La educación es laica, particular, mixta y fiscal. También existen colegios católicos.
Lenguaje	Se habla español, pero en las comunidades rurales se trata de mantener el Kichwa.
Valores y Creencias	Está ligada a la iglesia católica y a sus tradiciones.
Estructura de la Familia	Las familias en Gualaceo tienen en la cabecera del hogar a las personas mayores. En la antigüedad las familias eran extensas (10-12 hijos), en la actualidad la natalidad se encuentra controlada.
Castigos	Se manejan con el ajusticiamiento indígena con agua fría y ortiga en casos de infidelidades, a los cuatrereros o ladrones.
Ritos o Mitos	Es conocido el mito del Chusalongo, la caja ronca, los Gagones el chupacabras entre otros. También es mítica la historia de cómo el valle fue formado como la historia de las Guacamayas luego del gran diluvio universal.
Cultura Gastronómica	Es alta la presencia de platos con maíz, como las tortillas de choclo, el mote que es cocinado y servido como acompañante de casi todos sus platos típicos. Cuyes, hornado de cerdo y pollos asados al carbón

Fuente: Elaboración propia.

Se desarrollan a su vez las Recetas estándar de los platos típicos de la región, tales como Cuy asado: Tabla 5., Bizcochuelo: Tabla 6. y Rosero: Tabla 7.

Tabla 5. Receta Estándar Cuy asado.

INGREDIENTES	PREPARACIÓN
<ul style="list-style-type: none"> • 1 Cuy entero. • Ajo. • Comino. • Sal. • Pimienta. • Achiote. 	Se lava bien el cuy con agua caliente para poderle quitar el pelaje de la parte de afuera, luego se procede a lavar la parte de adentro, se lo deja reposar unos minutos hasta hacer el aliño con el ajo, sal, comino y pimienta los cuales se lo muele en un mortero, luego se procede adobar el cuy con el aliño, y se procede asar a fuego lento, después de observar a que la piel este asada y crujiente se procede a colocar el achiote después de unos minutos ya se puede degustar de este rico plato.

Tabla 6. Receta Estándar Bizcochuelo.

INGREDIENTES	PREPARACIÓN
<ul style="list-style-type: none"> • Huevos. • Azúcar. • Almidón de achira. • Limones. • Aguardientes. • Anís. • Papel manteco. 	<p>En un bowl grande batir los huevos, agregar azúcar de poco en poco y mezclar durante una hora, luego incorporar en la mezcla el jugo de limón, aguardiente y el anís, a esta mezcla añadir el almidón de achira y continuar batiendo la mezcla homogéneamente. Colocar la preparación en los moldes previamente forrados del papel manteca y llevar al horno previamente calentado a 180 grados, estar pendiente hasta que la masa se esponje y luego retirar del horno y dejar enfriar para servir este delicioso postre.</p>

Tabla 7. Receta Estándar Bebida Rosero.

INGREDIENTES	PREPARACION
<ul style="list-style-type: none"> • Maíz blanco. • Azúcar. • Agua. • Clavo de olor. • Rama de canela. • Hojas de naranja. • Piña. • Babaco. • Badea. • Frutilla. • Pulpa de naranjilla. • Jugo de naranja. • Esencia de piña. 	<p>Remoje el maíz blanco hasta que este suave, retire la hembrilla y seque completamente, muele la $\frac{3}{4}$ partes y haga una colada espesa el resto pique en laminas finas y coloque al final, luego hierva agua con las especias dulces y el azúcar deje enfriar y reservar, después licue la mitad de cada fruta y la otra mitad agregue a la mezcla anterior, agregue el licuado de las frutas a la mezcla y batir bien para que no quede grumos y así poder degustar esta rica bebida tradicional de este hermoso cantón.</p>

Fuente: Elaboración propia

DISCUSIÓN

El estudio de las culturas es un campo de investigación crucial para el desarrollo de los pueblos y países, ya que permite la preservación, análisis y comprensión de los elementos que conforman la identidad y singularidad de una comunidad. En este sentido, se considera un área de estudio multidisciplinaria que abarca aspectos antropológicos, sociológicos, históricos, lingüísticos, entre otros, por lo que es fundamental para la preservación del patrimonio cultural de una comunidad, ya que permite la identificación y documentación de elementos importantes y significativos. Además, puede contribuir a la promoción del turismo cultural y a la revitalización de prácticas y tradiciones que se encuentran en riesgo de desaparecer.

Podemos decir que el estudio de las culturas es un tema de gran relevancia en el desarrollo de los pueblos y países, ya que permite el rescate y preservación de los elementos que hacen únicos a cada lugar. Además, proporciona una comprensión más profunda y significativa de la identidad cultural de una comunidad y puede contribuir al desarrollo sostenible y turístico de la misma.

Por otra parte, el rescate cultural redescubre la identidad de los pobladores, mostrando que con todo lo que lograron sus antepasados se puede generar productos de alto impacto, costumbres, objetos, historias, mitos, entre otros, son parte de los atractivos que hoy en día son muy cotizados por los turistas y que además pueden ser parte de una reactivación económica de las comunidades.

Al igual que la capacitación y educación para que cada ciudadano comprenda que la preservación de su entorno hace grande a una nación, y que es esa sostenibilidad la que va a ser que otras generaciones conozcan y disfruten de sus tradiciones y espacios naturales.

CONCLUSIONES

La investigación literaria es un enfoque metodológico que permite el estudio detallado de la literatura y otros textos escritos con el fin de obtener información valiosa sobre la cultura y patrimonio de una comunidad. En este sentido, se ha utilizado la investigación literaria para analizar la cultura patrimonial del Cantón Gualaceo, específicamente en lo referente a sus platos típicos y técnicas gastronómicas.

Se llevaron a cabo búsquedas bibliográficas y análisis de textos literarios relacionados con la gastronomía del Cantón Gualaceo. Estos textos incluyeron crónicas, ensayos, novelas y otros documentos que hacen referencia a la comida, los ingredientes, los procesos culinarios y las costumbres alimentarias de la comunidad.

Los resultados de esta investigación literaria indican que la gastronomía del Cantón Gualaceo es rica y variada, con platos típicos que reflejan la fusión de diferentes culturas y tradiciones. Entre los platos más destacados se encuentran el hornado de cerdo, el cuy y el pollo asado. También se identificaron técnicas gastronómicas únicas, como la preparación de los alimentos en hornos de leña y la utilización de hierbas y especias tradicionales en la cocina.

Además, la investigación literaria permitió identificar la importancia cultural y simbólica que la gastronomía tiene para la comunidad del Cantón Gualaceo. Los platos típicos y las técnicas culinarias son parte fundamental de su patrimonio cultural y se consideran un medio de conexión

En conclusión, la investigación literaria resulta una herramienta valiosa para la exploración de la cultura y patrimonio de una comunidad, en este caso, la del Cantón Gualaceo. La gastronomía de esta comunidad es una expresión viva de su identidad cultural, y su estudio permite la preservación y promoción de su patrimonio gastronómico y cultural para las generaciones futuras.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Arias Cardona, A. M., & Alvarado Salgado, S. V. (2015). Investigación narrativa: apuesta metodológica para la construcción social de conocimientos científicos. *CES psicología*, 8(2), 171-181.
- Borbor Bacilio, S. L. (2017). *La gastronomía ancestral y su influencia en el desarrollo turístico de la parroquia Anconcito, del cantón Salinas, año 2017* (Bachelor's thesis, La Libertad: Universidad Estatal Península de Santa Elena, 2017.).
- Chancay León, C., & Yagual Gutiérrez, G. (2018). *Estudio y Propuesta de Difusión de la Gastronomía Tradicional del Cantón Gualaceo* (Bachelor's thesis, Universidad de Guayaquil, Facultad de Ingeniería Química.).
- Drouet, J., & Palma, C. (2018). La bebida Rosero: Patrimonio gastronómico del cantón Gualaceo. *Revista de Estudios Gastronómicos*, 11(2), 89-105.
- Ecuador. Ministerio de Cultura y Patrimonio. (2021). *Patrimonio Cultural de la Nación*. Ministerio de Cultura y Patrimonio.
- Forné, C. (2016). Patrimonio gastronómico y turismo cultural: Una experiencia en el territorio de El Montsec. *Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 14(4), 757-771.
- Instituto Nacional de Estadística y Censos. (2010). *Censo Nacional Económico*. INEC. <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/censo-nacional-economico/>
- Pérez Ulloa, J. (2016). *Propuesta de una guía gastronómica de platos típicos del cantón Gualaceo*. (Tesis de licenciatura de la Universidad de Cuenca).
- Pérez, V. S. (2000). El Chusalongo análisis psicológico de los mitos quiteños. *Junguiana*, 53-58.
- Piña-Fuentes, Y., Romero-Bastidas, M., Paredes-Galarza, J., & Rosero-Moreano, M. (2021). La influencia de la inclusión de ingredientes autóctonos en la valoración de la gastronomía local en la ciudad de Quito. *Journal of Ethnic Foods*, 8(1), 1-8.
- Rivadeneira, M., & Vargas, P. (2018). La bebida Yaguana: Una bebida típica del cantón Paute, Provincia de Azuay. En *Memorias del Congreso Internacional de Gastronomía* (pp. 234-245). Quito, Ecuador: Editorial Gastronómica.
- Rivera, G. (2020). Fortalecimiento de la identidad cultural-gastronómica en la provincia de Los Ríos, Ecuador. *Colón Ciencias, Tecnología y Negocios*, 7(1), 45-57.
- Salazar, C., Chacón, R., & Cisneros, K. T. (2020). Rescate de la gastronomía típica de los mercados del Valle de Tumbaco. *593 Digital Publisher CEIT*, 5(5), 23-39.
- Salinas, E., & Vera, P. (2017). La cocina Novo ecuatoriana y su relación con la cocina internacional. *Revista Gastronómica del Ecuador*, 1(2), 25-38.

- Sánchez-Cañizares, J. J., Romero-González, J. M., & González-López, J. (2021). La influencia de la cocina española en la gastronomía ecuatoriana. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, **23**, 100310.
- Tenesaca Caguana, J. D. (2013). *Proceso organizativo de la Ecuarunari: un análisis desde las asambleas plurinacionales 2009-2011* (Bachelor's thesis, Quito; 2013).
- Torres Jara, G., Ullauri, N., & Lalangui, J. (2018). Las celebraciones andinas y fiestas populares como identidad ancestral del Ecuador. *Revista Universidad y Sociedad*, **10**(2), 294-303.
- Troncoso, E. (2018). El patrimonio cultural gastronómico de Ecuador: entre la tradición y la innovación. *Revista digital de la Maestría en Gestión Cultural*, (15), 1-16.
- Utrera, R., & Jerez, M. (2021). Revalorización de la chicha de maíz en la cocina étnica del pueblo Salasaka. Tungurahua, Ecuador. *Revista Ciencia y Tecnología Para la Amazonia*, **9**(1), 43-53.