



PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR
ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS
GESTURH

**TRABAJO DE TITULACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE
INGENIRERÍA EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS GASTRONÓMICAS**

**Propuesta para la implementación de un museo gastronómico en el pueblo mágico de
la ciudad de San Gabriel, provincia del Carchi.**

**ANDERSON IVÁN AYALA HERNÁNDEZ
ENRIQUE GERMÁN GUERRA MORAN**

TUTOR: SONIA LORENA ARELLANO GUERRÓN

IBARRA – ECUADOR

AGOSTO, 2024

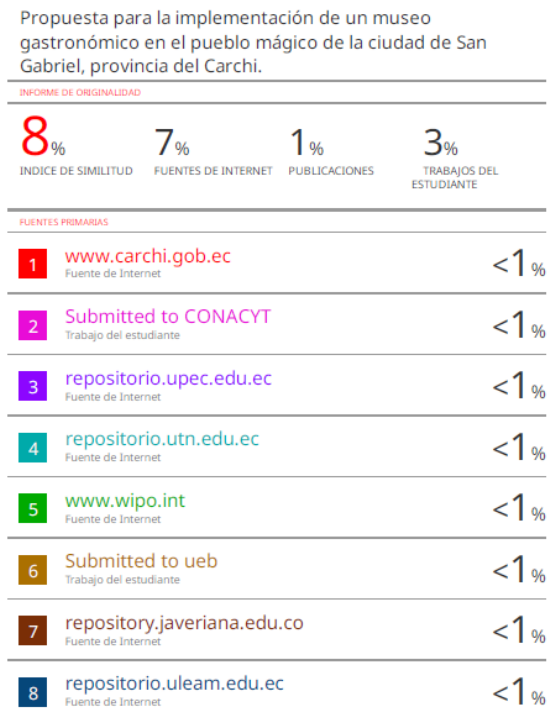
Ibarra, 17 de julio de 2024

CERTIFICACIÓN DE TUTOR

En mi calidad de Tutora del Trabajo de Titulación denominado: **Propuesta para la implementación de un museo gastronómico en el pueblo mágico de la ciudad de San Gabriel, provincia del Carchi**, presentado por los estudiantes: Anderson Iván Ayala Hernández con cédula de ciudadanía N° 0401904933, y Enrique Germán Guerra Morán con cédula de ciudadanía N° 0401783741 para obtener el Título Ingeniería en Administración de Empresas Gastronómicas.

Certifico que el trabajo cumple con todos los parámetros establecidos, mediante el cual los estudiantes demuestran el desarrollo de competencias en el campo de conocimiento de su profesión con un nivel de argumentación coherente, para ser sometido a la evaluación por parte de los lectores.

Adicionalmente, se adjunta el certificado de porcentaje de originalidad de TURNITIN.



FIRMA
Mgs. Lorena Arellano
TUTOR DE TRABAJO
C.I. 1001579802

PÁGINA DE APROBACIÓN DEL TRIBUNAL

El tribunal examinador, aprueba el presente trabajo en nombre de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Ibarra:

(f):

Mgs. Sonia Lorena Arellano Guerrón

C.C.: 1001579802

(f):

Mgs. Juan Carlos Andrade Villacreses

C.C.: 1002165213

(f):

Mgs. Esteban Gonzalo Rubio Rueda

C.C.: 1001933462

ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS

Yo, *Anderson Iván Ayala Hernández*, declaro conocer y aceptar la disposición del Art. 165 del Código Orgánico de Economía Social de los Conocimientos, Creatividad e Innovación, que manifiesta textualmente: “Se reconoce facultad de los autores y demás titulares de derechos de disponer de sus derechos o autorizar las utilidades de sus obras o prestaciones a título gratuito y oneroso, según las condiciones que determinen. Esta facultad podrá ejercerse mediante licencias libres, abiertas y otros modelos alternativos de licenciamiento o la renuncia”.

Ibarra, 25 de agosto 2024

(f): _____

Anderson Iván Ayala Hernández

C.C.: 0401904933

ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS

Yo, *Enrique Germán Guerra Morán*, declaro conocer y aceptar la disposición del Art. 165 del Código Orgánico de Economía Social de los Conocimientos, Creatividad e Innovación, que manifiesta textualmente: “Se reconoce facultad de los autores y demás titulares de derechos de disponer de sus derechos o autorizar las utilidades de sus obras o prestaciones a título gratuito y oneroso, según las condiciones que determinen. Esta facultad podrá ejercerse mediante licencias libres, abiertas y otros modelos alternativos de licenciamiento o la renuncia”.

Ibarra, 25 agosto 2024

(f): _____

Enrique Germán Guerra Morán

C.C.: 0401783741

AUTORÍA

Ibarra, 25 agosto 2024, yo, *Anderson Iván Ayala Hernández*, portador de la cedula de ciudadanía N°. 0401904933, declaro que la presente trabajo de investigación es de total responsabilidad del a autor, y eximo expresamente a la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Ibarra de posibles reclamos o acciones legales.

(f):.....

Anderson Iván Ayala Hernández

C.C.: 0401904933

AUTORÍA

Yo, *Enrique Germán Guerra Morán*, portador de la cedula de ciudadanía N° 0401783741, declaro que la presente trabajo de investigación es de total responsabilidad de la autor@, y eximo expresamente a la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Ibarra de posibles reclamos o acciones legales.

(f):.....

Enrique Germán Guerra Morán

C.C.: 0401783741

DEDICATORIA y AGRADECIMIENTOS

Dedico mi arduo trabajo en primer lugar a Dios, ya que por medio de su ayuda he podido lograr muchas metas, un ejemplo de ello es el presente trabajo que me permitirá llegar lejos, también a mis padres Carlos Iván Ayala y Susana Isabel Hernández quienes me han formado con principios y valores para trabajar arduamente por lograr mis objetivos, a mi hermano Orlin Ayala quien me ha apoyado en todos los momentos difíciles de este camino y me ha ayudado a encaminarme para lograr este gran proyecto de vida, su apoyo ha hecho realidad este logro, a ustedes quienes son mi verdadero pilar fundamental de mi progreso.

Anderson Iván Ayala Hernández.

Este trabajo está dedicado a mis padres Germán Guerra y Rosa Morán quienes me han apoyado incondicionalmente durante toda mi carrera académica incentivándome hasta llegar a la meta, su apoyo y paciencia ha sido fundamental para llevar a cabo todo este proceso. También dedico este logro a mi hijo Nicolás que ha sido mi motivación constante para poder superarme día a día, ser ejemplo de perseverancia y conseguir los objetivos propuestos.

Enrique German Guerra Morán.

Agradecemos a la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra, quienes nos han dado la oportunidad de explotar todas nuestras aptitudes como estudiantes para destacarnos y desempeñarnos a lo largo de nuestra carrera en las diferentes asignaturas que han sido un verdadero reto, ya que hemos creado platos espectaculares y con grandes dificultades. También a mis profesores todos quienes me han impartido sus conocimientos a lo largo de todo el tiempo, su sabiduría ha sido fundamental para comprender los procesos culinarios donde ahora podemos poner en práctica en la ejecución de todos nuestros platos. A nuestra tutora Lorena Arellano quien con su apoyo y trabajo incondicional pudimos culminar este gran proyecto; y a todos quienes forman parte de la PUCE Sede Ibarra y con quienes hemos vivido momentos inolvidables dentro de esta casona del saber; Muchas Gracias por formar parte de nuestro futuro que estima ser prometedor y con éxito para contribuir a la sociedad y así hacer sonar en alto a la Pontificia Universidad Católica Del Ecuador Sede Ibarra.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

CERTIFICACIÓN DE TUTOR	ii
PÁGINA DE APROBACIÓN DEL TRIBUNAL	iii
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS.....	iv
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS.....	v
AUTORÍA	vi
AUTORÍA	vii
DEDICATORIA y AGRADECIMIENTOS	viii
ÍNDICE DE CONTENIDOS	ix
1. RESUMEN. -	XV
2. ABSTRACT. -	XVI
3. INTRODUCCIÓN. -	1
4. ESTADO DEL ARTE. -	4
4.1 ESTUDIOS INTERNACIONALES	4
4.4 MARCO DE CONCEPTOS	9
4.4.1 <i>Turismo</i>	10
4.4.2 <i>Turismo cultural</i>	10
4.4.3 <i>Museografía</i>	11
4.4.4 <i>Museología</i>	12
4.4.5 <i>Museo</i>	12
4.4.6 <i>Cultura</i>	13
4.4.7 <i>Centro cultural</i>	14
4.4.8 <i>Culinaria</i>	15
4.4.9 <i>Cocina</i>	15
4.4.10 <i>Gastronomía</i>	16
4.4.11 <i>Arte culinario</i>	17
4.4.12 <i>Identidad culinaria</i>	17
4.4.13 <i>Identidad gastronómica</i>	18
4.5 MARCO LEGAL	18
5. MATERIALES Y MÉTODOS	21

5.1 MÉTODOS	21
5.1.1 Método Inductivo:	21
5.1.2 Método Deductivo:	22
5.1.3 Método Analítico:	22
5.1.4 Método Sintético:	22
5.2 TÉCNICAS	22
5.2.1 Técnica documental - histórica.....	23
5.2.2. Encuestas	23
5.2.3 Entrevistas	23
5.2.4 Observación indirecta.....	24
5.3 INSTRUMENTOS	24
5.4 CÁLCULO DE LA MUESTRA	24
5.5 PROCEDIMIENTO	26
5.5.1 Fase 1. Diseño de instrumentos.....	27
5.5.2 Fase 2. Recolección de datos	28
5.5.3 Fase 3. Tratamiento de datos	29
6.1 RESULTADOS DE LAS ENCUESTAS – TABULACIÓN	30
6.1.1 Interpretación de resultados del rango edad	30
6.1.2 Interpretación de resultados del rango género.....	31
6.1.3 Interpretación de resultados del rango ocupación.....	32
6.1.4 Interpretación de resultados del rango lugar de residencia.....	33
6.1.5 Interpretación de resultados del rango ingresos mensuales	34
6.1.6 Interpretación de resultados de la pregunta 1	35
6.1.7 Interpretación de resultados de la pregunta 2	36
6.1.8 Interpretación de resultados de la pregunta 3.....	37
6.1.9 Interpretación de resultados de la pregunta 4.....	38
6.1.10 Interpretación de resultados de la pregunta 5	39
6.1.11 Interpretación de resultados de la pregunta 6	40
6.1.12 Interpretación de resultados de la pregunta 7	41
6.1.13 Interpretación de resultados de la pregunta 8.....	42
6.1.14 Interpretación de resultados de la pregunta 9	43
6.1.15 Interpretación de resultados de la pregunta 10	44

6.1.16 Interpretación de resultados de la pregunta 11	45
6.1.17 Análisis general de las encuestas	46
6.1.18 Resultados de las entrevistas	46
6.1.19 Datos de los entrevistados	46
6.1.20 Guía de entrevista	47
6.1.21 Transcripción de las entrevistas	48
6.1.22 Sistema de categorías de las entrevistas	63
6.1.22.1 Análisis general de las respuestas de la pregunta 1	65
6.1.22.2 Análisis general de las respuestas de la pregunta 2	67
6.1.22.3 Análisis general de las respuestas de la pregunta 3	69
6.1.22.4 Análisis general de las respuestas de la pregunta 4	71
6.1.22.5 Análisis general de las respuestas de la pregunta 5	72
6.1.22.6 Análisis general de las respuestas de la pregunta 6	74
6.1.22.7 Análisis general de las respuestas de la pregunta 7	75
6.1.22.8 Análisis general de las respuestas de la pregunta 8	77
6.1.22.9 Análisis general de las respuestas de la pregunta 9	78
6.1.22.10 Análisis general de las respuestas de la pregunta 10	80
6.1.23 Análisis general de las entrevistas	81
6.2 DISCUSIÓN	81
6.3 PROPUESTA	84
6.3.1 Introducción	84
6.4 MACRO LOCALIZACIÓN	85
6.5 MICRO LOCALIZACIÓN	86
6.6 HISTORIA DEL CANTÓN MONTUFAR	87
6.6.1 Período precolombino	88
6.6.2 Período colonial	88
6.6.3 Período republicano	89
6.6.4 San Gabriel: historia de un pueblo mingüero	89
6.6.5 Cantonización	90
6.7 ACTIVIDAD ECONÓMICA DE LA CIUDAD DE SAN GABRIEL	90
6.8 TRADICIONES Y COSTUMBRES	90
6.9 DENOMINACIÓN COMO PUEBLO MÁGICO	91

6.10 OPERATIVIZACIÓN DE LA PROPUESTA	91
6.10.1 Fase 1 Cumplimiento del objetivo específico 1	91
6.10.2 Fase 2 Cumplimiento del objetivo específico 2	92
6.10.3 Fase 3 Cumplimiento del objetivo específico 3	94
6.11 ÁREAS DETALLADAS DEL MUSEO	96
6.11.1 Área exterior. - Fachada Sabores del Carchi – museo gastronómico	97
Área interna.....	98
6.11.2 Recepción	98
6.11.3 Sala de exposición permanente	100
6.11.4 Sala de exposiciones temporales.....	105
6.11.5 Sala de audiovisuales, archivo y biblioteca gastronómica.....	108
6.11.6 Aula de cocina - Cooking classroom	111
6.11.7 Jardín de hierbas y vegetales	113
6.11.8 Cafetería	116
6.11.9 Tienda de Souvenirs	118
6.11.10 Oficinas administrativas y de almacén	120
6.12. FASE 4 CUMPLIMIENTO DEL OBJETIVO ESPECÍFICO 4	124
6.13 DISEÑO DE RECORRIDOS GUIADOS	125
6.13.1 Explicación de las instalaciones y recorrido	125
6.14 COMENTARIO FINAL	137
7. CONCLUSIONES. -	138
8. RECOMENDACIONES. –.....	140
9. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS. –.....	141

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Lista y datos de los entrevistados	46
Tabla 2 Categorización de resultados de la pregunta 1	63
Tabla 3 Categorización de resultados de la pregunta 2	65
Tabla 4 Categorización de resultados de la pregunta 3	67
Tabla 5 Categorización de resultados de la pregunta 4	70
Tabla 6 Categorización de resultados de la pregunta 5	71
Tabla 7 Categorización de resultados de la pregunta 6	73
Tabla 8 Categorización de resultados de la pregunta 7	74
Tabla 9 Categorización de resultados de la pregunta 8	76
Tabla 10 Categorización de resultados de la pregunta 9	77
Tabla 11 Categorización de resultados de la pregunta 10	79
Tabla 12 Patrimonio gastronómico de la ciudad de San Gabriel	93
Tabla 13 Perfil del cliente potencial del proyecto Sabores del Carchi – museo gastronómico	124

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 <i>Cálculo automático de la muestra</i>	25
Figura 2 <i>Edad</i>	30
Figura 3 <i>Género</i>	31
Figura 4 <i>Ocupación</i>	32
Figura 5 <i>Lugar de residencia</i>	33
Figura 6 <i>Ingresos mensuales</i>	34
Figura 7 <i>Importancia de implementar un museo gastronómico en San Gabriel</i>	35
Figura 8 <i>Importancia de la gastronomía en la identidad de San Gabriel</i>	36
Figura 9 <i>Conservación de la riqueza gastronómica de San Gabriel</i>	37
Figura 10 <i>Visita a algún museo gastronómico</i>	38
Figura 11 <i>Interés en participar en recorridos guiados</i>	39
Figura 12 <i>Información preferida del museo</i>	40
Figura 13 <i>Aspectos importantes a conservar</i>	41
Figura 14 <i>Valor tentativo a pagar por la entrada al museo</i>	42
Figura 15 <i>Preferencia de actividades dentro del museo</i>	43
Figura 16 <i>Con quién visitaría el museo</i>	44
Figura 17 <i>Contribución del museo al desarrollo turístico</i>	45
Figura 18 <i>Mapa de la provincia del Carchi</i>	86
Figura 19 <i>Mapa de San Gabriel</i>	87
Figura 20 <i>Recorrido 1</i>	128
Figura 21 <i>Recorrido 2</i>	130
Figura 22 <i>Recorrido 3</i>	132
Figura 23 <i>Recorrido 4</i>	134

1. RESUMEN. -

La ciudad de San Gabriel, reconocida como pueblo mágico en 2019, cuenta con numerosos atractivos turísticos como la cascada de Paluz, el milenario bosque de los arrayanes y la laguna del Salado. Además, posee una rica gastronomía tradicional, a menudo desconocida. El objetivo de esta investigación es desarrollar una propuesta integral para la implementación de un museo gastronómico en San Gabriel, provincia del Carchi, que promueva la preservación, difusión y valoración de la cultura culinaria local. La metodología se basa en técnicas documentales, encuestas, entrevistas y observación. Se recibieron 204 respuestas a las encuestas, aunque la muestra determinada fue de 167. Se realizaron cuatro entrevistas a funcionarios municipales, administradores de museos y un docente universitario. Los resultados más representativos incluyen un perfil del cliente potencial del museo, un inventario de 34 platos tradicionales que representan el acervo cultural gastronómico de San Gabriel, la permanencia de 10 técnicas tradicionales de cocción y el uso de varios utensilios prehispánicos y de la época colonial. Se concluye que un museo gastronómico es esencial para conservar y divulgar el patrimonio culinario de la región. Al celebrar la historia, las tradiciones y las técnicas locales, estos museos educan al público y fomentan la apreciación de la cultura alimentaria y su conexión con la historia, la sociedad y el medio ambiente.

Palabras clave: museo gastronómico; cocina tradicional; recorrido guiado; Carchi

2. ABSTRACT. –

The city of San Gabriel, recognized as a magical town in 2019, boasts numerous tourist attractions such as the Paluz waterfall, the ancient Arrayanes forest, and the Salado lagoon. Additionally, it has a rich traditional gastronomy, often unknown. The objective of this research is to develop a comprehensive proposal for the implementation of a gastronomic museum in San Gabriel, Carchi province, which promotes the preservation, dissemination, and appreciation of local culinary culture. The methodology is based on documentary techniques, surveys, interviews, and observation. A total of 204 survey responses were received, although the determined sample was 167. Four interviews were conducted with municipal officials, museum administrators, and a university professor. The most representative results include a profile of the potential museum visitor, an inventory of 34 traditional dishes representing the gastronomic cultural heritage of San Gabriel, the continuity of 10 traditional cooking techniques, and the use of various pre-Hispanic and colonial-era utensils. It is concluded that a gastronomic museum is essential for preserving and disseminating the culinary heritage of the region. By celebrating the history, traditions, and local techniques, these museums educate the public and foster an appreciation of food culture and its connection to history, society, and the environment.

Keywords: gastronomic museum; traditional cuisine; guided tour; Carchi

3. INTRODUCCIÓN. -

La ciudad de San Gabriel, ubicada al norte de Ecuador, es un destino encantador con arquitectura colonial y leyendas misteriosas de duendes, habitada por 12,575 personas. Este lugar ofrece una deliciosa gastronomía que incluye queso amasado, papas con cuero, morocho dulce y salado, choclo con queso y el famoso hornado pastuso cocido en horno de leña. Estos platos son esenciales en cualquier degustación, proporcionando una auténtica experiencia culinaria. Conocer un cantón y su población a través de su gastronomía y utensilios tradicionales es una de las mejores maneras de explorar su cultura. Esto ha convertido a los platillos típicos en una de las principales atracciones para los turistas, atraídos por la oportunidad de disfrutar comidas tradicionales y únicas.

Aunque la ciudad cuenta con atractivos patrimoniales, especialmente su arquitectura, y una amplia oferta gastronómica, faltan actividades y lugares que dinamicen la economía y atraigan a más turistas. San Gabriel actualmente alberga el Museo de las Artesanías, inaugurado en 2016, que guarda un siglo de historia con trabajos de alfareros, talabarteros, tejedores, herreros, infografía del queso amasado, implementos de trabajo y una breve demostración de su elaboración, entre otros. Este museo está asociado con Casa El Arrayán Restaurante, donde se puede degustar la deliciosa gastronomía local. Sin embargo, no existe un lugar específico para poner en valor la gastronomía local, lo que pone en riesgo la conservación del acervo cultural culinario de San Gabriel y sus alrededores.

El objetivo de esta investigación es desarrollar una propuesta integral para la implementación de un museo gastronómico en el pueblo mágico de San Gabriel, provincia del Carchi, que promueva la preservación, difusión y valoración de la cultura culinaria local. Para lograrlo, se proponen cuatro objetivos específicos: A) realizar un estudio amplio y riguroso sobre la temática de los museos gastronómicos mediante una revisión bibliográfica exhaustiva, B) identificar los elementos y recursos culinarios clave para incluir en el museo de la gastronomía de San Gabriel a través de un trabajo de campo, C) determinar las áreas físicas y los recursos materiales necesarios para la implementación del museo gastronómico

en San Gabriel, y D) diseñar cuatro recorridos guiados para el museo gastronómico, ofreciendo a los visitantes una experiencia innovadora que promueva la comprensión y apreciación de la cultura culinaria local.

La metodología aplicada parte de una investigación básica con enfoque mixto. El marco geográfico abarca la ciudad de San Gabriel, en la provincia de Carchi, considerando su entorno socioeconómico, cultural y ambiental como parte integral del estudio. En cuanto al marco temporal, la investigación se desarrolló desde marzo de 2024 hasta julio de 2024, lo que permitió capturar y analizar fenómenos y acontecimientos dentro de este periodo específico.

El alcance explicativo de esta metodología tuvo como objetivo comprender en profundidad las relaciones causales entre variables específicas en el contexto de San Gabriel durante el periodo mencionado. Se aplicaron los métodos inductivo, deductivo, analítico y sintético, permitiendo un análisis profundo y sistemático de los datos recopilados y una comprensión integral del problema en cuestión.

Las técnicas utilizadas incluyeron la técnica documental-histórica, encuestas, entrevistas y observación directa. Los instrumentos fueron: fuentes secundarias, cuestionarios, guías de entrevista y fichas de observación. La muestra incluyó a los 68,506 habitantes económicamente activos (PEA) de la ciudad de San Gabriel en Carchi. La fórmula aplicada consideró un margen de error del 10% y un nivel de confianza del 99%, resultando en 167 encuestados. Además, se realizaron cinco entrevistas clave a autoridades locales, administradores de museos y un docente universitario.

Los resultados identificaron un perfil de cliente potencial para el proyecto Sabores del Carchi – Museo Gastronómico. También se obtuvo un inventario de 34 platos tradicionales, 10 técnicas tradicionales de cocción y varios utensilios prehispánicos y de la época colonial.

Esta investigación está organizada en cuatro grandes apartados: el primero, el Estado del Arte, analiza trabajos sobre museos gastronómicos en contextos internacional, nacional y local. El segundo apartado presenta la metodología

basada en una investigación básica con enfoque mixto, aplicando cuestionarios y guías de entrevista. El tercer apartado presenta los resultados cuantitativos a través de gráficos y análisis, así como los resultados cualitativos usando un sistema de categorización y subcategorización. Este segmento incluye una discusión de resultados y detalla la propuesta de los autores. El cuarto y último apartado redacta las conclusiones y recomendaciones.

4. ESTADO DEL ARTE. –

El presente estado del arte ofrece una revisión exhaustiva de las investigaciones y proyectos previos relacionados con la implementación de museos gastronómicos y el desarrollo turístico en contextos culturales específicos. Este estudio examina la literatura existente sobre la importancia de la gastronomía y el patrimonio alimentario como vehículo para la preservación del patrimonio cultural, así como las estrategias efectivas para la creación y gestión de museos en zonas urbanas y rurales.

4.1 Estudios internacionales

El primer trabajo encontrado pertenece a Lissa (2022) quien diseñó un museo de la gastronomía en Lima – Perú. El museo propone “generar un espacio recreativo, educativo y cultural accesible para todos pensando principalmente en los usuarios” (p. 2). El museo busca superar la simple exhibición de platos y recetas para convertirse en un espacio dinámico donde los visitantes puedan sumergirse en la rica historia culinaria del país. A través de exposiciones interactivas, talleres prácticos y eventos culturales, se pretende no solo informar, sino también involucrar activamente a los usuarios en el proceso de descubrimiento y aprendizaje.

Por otra parte, Cárdenas (2019) menciona que es importante destacar que cada vez más museos temáticos se enfocan en la presentación detallada de un alimento específico, un plato o un sistema alimentario, realizando una labor loable al reunir una amplia variedad de información antropológica, biológica, etnográfica, histórica, lingüística, médica y sociológica. Algunos ejemplos de estos museos incluyen el Parque de la Papa en Pisac, Perú; el Museo del Dulce en Michoacán, México; el Museo Mundo Chocolate y el Museo Fundación Hernández en la Ciudad de México; así como el Alimentarium en Suiza, que es reconocido como el primer museo en el mundo dedicado a la alimentación desde una perspectiva académica y científica. Esto demuestra la importancia del patrimonio alimentario de los territorios y cómo los museos son un medio para ponerlo en valor.

Otro estudio importante es el que publica Pino-Apablaza & Cárdenas-Fernández, (2024) quienes sugieren que los museos, especialmente aquellos situados en centros históricos, deben integrar plenamente las tecnologías digitales en sus exhibiciones y servicios para mejorar la experiencia de los visitantes. Este enfoque no solo se orienta hacia la mejora de la experiencia de los visitantes, sino que también se considera fundamental para mantener la relevancia y la accesibilidad de estos espacios culturales en un mundo cada vez más digitalizado. La incorporación de herramientas digitales en las exhibiciones y servicios de los museos no solo enriquece la interacción del público con la historia y el patrimonio, sino que también puede facilitar la comprensión y el aprendizaje de temas complejos, ampliando así el alcance y el impacto de estas instituciones en la sociedad contemporánea.

La alimentación y la gastronomía se han convertido en temas de gran interés contemporáneo, atrayendo la atención del público y siendo interpretados desde una perspectiva artística. La alimentación, al ser un tema transversal, ofrece la posibilidad de analizar largos períodos de la historia a través de los sistemas de producción y los hábitos de consumo. Esta interconexión y diversidad de disciplinas relacionadas con la alimentación ha permitido la organización de eventos como ciclos de conferencias y degustaciones en torno a las exhibiciones permanentes de los museos (Salvá & Acover, 2022). Esta amplia visión de la alimentación como herramienta para comprender la historia y la cultura de diversas civilizaciones refleja su importancia como elemento unificador en la sociedad contemporánea.

Un museo etnográfico brinda oportunidades significativas para la conservación y difusión del patrimonio alimentario y la gastronomía de un territorio al servir como un espacio dedicado a la recopilación, preservación y exhibición de objetos, artefactos, documentos y testimonios relacionados con la alimentación y la cocina de una comunidad.

En el Hangzhou Cuisine Museum al este de la República Popular China en la ciudad del mismo nombre, ciento de platos se pueden observar en vitrinas, display, dioramas y paneles explicativos. Son imitaciones realizadas con

resinas, plásticos, pinturas, siliconas o fibra de vidrio. Las réplicas están tan logradas que los platos parecen recién sacados de un puesto de venta callejera de la zona, de un mercado de los que abundan por la región o de un restaurante de los llamados tradicionales. Los visitantes observan expectantes esa comida de imitación, mientras deambulan por las salas, observan piezas de cerámica, leen las cartelas y demás explicaciones de los paneles cuidadosamente maquetados que acompañan la exposición. (García, 2021, p. 165)

Estos museos proporcionan una plataforma para explorar las tradiciones culinarias, los métodos de producción, los ingredientes locales y las historias detrás de los platos característicos de la región. A través de exposiciones interactivas, programas educativos, talleres culinarios y eventos especiales, los museos etnográficos facilitan la transmisión de conocimientos y prácticas culinarias entre generaciones, promoviendo así la apreciación de la cultura alimentaria local y su importancia en la identidad cultural de la comunidad. Además, al colaborar con agricultores, cocineros, chefs y expertos en gastronomía local, estos museos pueden contribuir a revitalizar y preservar las tradiciones culinarias en peligro de desaparición, así como a promover prácticas alimentarias sostenibles y respetuosas con el medio ambiente.

4.2 Estudios nacionales

La revisión de la literatura en el campo ecuatoriano, entrega algunas contribuciones relacionadas al tema de estudio. A continuación, se presentan cinco de ellas.

El trabajo de Guerra (2019) creó un guion interpretativo para un museo en Cotacachi - Ecuador. Entre sus conclusiones expresa que los guías poseen un conocimiento empírico por lo que es necesario que adquieran una formación técnica para mejorar la percepción del lugar, especialmente porque el museo suele recibir a estudiantes o individuos con un nivel avanzado de conocimientos que requieren de un recorrido educativo completo y enriquecedor. El guion interpretativo destinado al museo de las culturas debe ser sucinto y claro, permitiendo que los visitantes puedan absorber la información de manera eficaz sin sentirse abrumados

por la duración del recorrido. Además, los guías deben familiarizarse con el guion interpretativo para transmitir una imagen coherente y completa del museo y su significado. Una preparación técnica adecuada de los guías y una presentación concisa del guion interpretativo son aspectos clave para garantizar una experiencia enriquecedora y satisfactoria para los visitantes del museo, contribuyendo así a una imagen positiva y duradera del lugar en la mente del público.

Por otra parte Chávez et al (2022), recogieron datos importantes que hacen referencia al precio de admisión al museo, el cual se sitúa en un rango que oscila entre \$2 y \$4 por persona, variando según se trate de adultos o niños. En relación a los elementos que resultarían más atractivos para los visitantes en un museo, destacan las estatuas, pinturas y objetos singulares que captan la atención visual de los turistas. Asimismo, expresaron un interés particular en encontrar en un museo de gastronomía utensilios históricos y animales consumidos por nuestros ancestros, mostrando entusiasmo por propuestas creativas como la proyección de leyendas visuales, que consideran una atracción innovadora.

En las conclusiones del trabajo de Avecilla et al.(2021) se menciona que La orientación o mediación en los museos debería incluir la creación de guiones que sitúen la narrativa de los puntos de interés en relación con la historia del país de origen de los visitantes y los vínculos específicos que existieron entre Ecuador y el país del turista. Es crucial que la presentación de la información se adapte a los idiomas hablados por los visitantes, lo que destaca una deficiencia en los museos: la ausencia de señalética y descripciones en inglés, francés y alemán.

Por otra parte, en la ciudad de Cuenca está el primer museo de la gastronomía del Ecuador. Este museo proporciona a la comunidad global vivencias gastronómicas, culturales e históricas enriquecedoras tanto en el servicio ofrecido como en la experiencia de degustar las especialidades o recorrer las instalaciones del museo. Entre su oferta están los talleres: cocine en inglés, gastronomía patrimonial, gastronomía colonial, cocine en español, gastronomía precolombina, historia de la gastronomía. También tienen un restaurante para las personas que no tienen tiempo de visitar el museo. Los talleres cuestan aproximadamente 35 dólares

americanos. En todos los procesos incluyen materiales, chef, anfitrión y toda la experiencia vivencial, cada taller dura en promedio 3 horas. El éxito de este museo demuestra que existe demanda para este tipo de servicios novedosos (Museo de la Gastronomía, 2022).

Finalmente, en Guayaquil Ecuador está el museo del cacao donde se puede detallar de manera detallada la importancia social, económica y simbólica del cacao en el Ecuador y en el ámbito internacional, desde sus orígenes en tierras ecuatorianas. El enfoque museológico abarca una amplia gama de recursos, que van desde piezas auténticas hasta réplicas, así como la recreación de escenarios y la inclusión de elementos interactivos, diseñados para ofrecer un recorrido atractivo y educativo para todo tipo de público. Un reconocimiento al valor histórico de la edificación que alberga este museo, estrechamente ligada a la cultura cacaotera de Guayaquil, varias de sus salas originales albergan la Sala MuCAO. Esta galería complementaria ofrece una programación diversa de actividades artísticas, culturales y educativas, enriqueciendo la experiencia de los visitantes (Museo Nacional del Cacao Guayaquil, 2021).

4.3 Estudios locales

En el ámbito local, cabe destacar el trabajo de González y Revelo (2021) quienes, en los resultados cuantitativos recogidos a través de un cuestionario, determinaron que, en lo que respecta a la presencia de material audiovisual en el museo, todos los encuestados señalaron que el museo de artesanías de la ciudad de San Gabriel, no dispone de recursos, como videos, audios, narraciones o música. Estos elementos deberían ser considerados esenciales para mejorar la experiencia y comprensión del visitante durante su recorrido por el museo. La falta de estos recursos audiovisuales limita significativamente la capacidad del museo para ofrecer una experiencia enriquecedora y atractiva, lo que puede afectar negativamente la valoración y el interés del público por la cultura local y sus manifestaciones artísticas.

Así mismo, el autor Imbaquingo (2021) afirma que, por ejemplo, en un museo, se podría recrear una experiencia de viaje a otra época utilizando contenido en 3D, lo que permitiría una apreciación más completa en comparación con la simple visualización de piezas individuales. Esta herramienta proporcionaría la posibilidad de revivir completamente una escena histórica y ser visualizada de manera más atractiva y envolvente. La integración de tecnologías como el contenido en 3D en los museos no solo enriquece la experiencia del visitante, sino que también abre nuevas posibilidades para la preservación y presentación del patrimonio cultural, haciéndolo más accesible y cautivador para las generaciones actuales y futuras.

Por otra parte, los autores Flores-Fernández et al. (2022), manifiestan una preocupación de gran relevancia que radica en la escasez de espacio dentro de los museos, una situación recurrente que impacta negativamente en todas las áreas relacionadas con la gestión de las colecciones, generando condiciones estructurales perjudiciales para estas. Además, la limitación de espacio conlleva riesgos al trabajar en áreas reducidas y/o la incapacidad de proporcionar áreas comunes para el público, lo que a menudo resulta en la falta de acceso a servicios necesarios para una visita satisfactoria. La falta de espacio en los museos es un desafío significativo que no solo afecta la conservación y presentación adecuada de las colecciones, sino también la experiencia del visitante.

Por último, es importante destacar que uno de los museos más emblemáticos de la ciudad de San Gabriel es el Centro Turístico Cultural Mindalae, cuya misión principal es la educación y exposición de los restos arqueológicos descubiertos en la provincia del Carchi, además de promover la rica gastronomía y cultura de la región. Aunque el centro alberga una amplia colección relacionada con la culinaria, es importante señalar que no se clasifica específicamente como un museo gastronómico en el sentido que se pretende aplicar en esta investigación.

4.4 Marco de conceptos

4.4.1 Turismo

El turismo se refiere a la actividad de las personas que viajan y se hospedan fuera de su entorno habitual por placer, negocios u otras razones específicas durante un período de tiempo limitado. Este tipo de viajes implica una serie de actividades relacionadas con la recreación, el ocio, la cultura, la exploración de nuevos lugares, la interacción con la naturaleza, el descanso o el entretenimiento.

El turismo es un fenómeno social, cultural y económico que supone el desplazamiento de personas a países o lugares fuera de su entorno habitual por motivos personales, profesionales o de negocios. Esas personas se denominan viajeros (que pueden ser o bien turistas o excursionistas; residentes o no residentes) y el turismo abarca sus actividades, algunas de las cuales suponen un gasto turístico. (OMT, 2024, párr. 1)

El turismo puede abarcar una amplia gama de experiencias y actividades, como visitas a destinos turísticos populares, excursiones a sitios históricos o culturales, actividades al aire libre como senderismo o deportes acuáticos, participación en eventos o festivales locales, compras, gastronomía y mucho más. El turismo tiene un impacto significativo en la economía de muchas regiones, ya que genera ingresos a través de servicios turísticos como alojamiento, transporte, alimentación, entretenimiento y ventas de productos locales.

4.4.2 Turismo cultural

El turismo cultural implica una forma de viaje en la cual la motivación principal del visitante es aprender, descubrir, experimentar y disfrutar de los atractivos y productos culturales de un destino turístico. Estos atractivos y productos incluyen una variedad de elementos materiales e inmateriales que son distintivos de una sociedad, abarcando las artes, la arquitectura, el patrimonio histórico y cultural, la gastronomía, la literatura, la música, las industrias creativas y las expresiones

culturales vivas, que comprenden formas de vida, sistemas de valores, creencias y tradiciones (OMT, 2024).

Los museos tienen una relación fundamental con el turismo cultural al actuar como puntos de interés que atraen a viajeros interesados en explorar la historia, el arte y la cultura de un destino. Estos espacios no solo preservan y exhiben el patrimonio cultural local, sino que también ofrecen experiencias educativas y enriquecedoras para los visitantes, contribuyendo así a diversificar la oferta turística de una región.

El turismo cultural que incluye visitas a museos genera impactos económicos positivos al impulsar la venta de entradas, servicios de guías y productos relacionados, mientras que también promueve el desarrollo sostenible al fomentar la conservación del patrimonio y la participación comunitaria en la industria turística local. En conjunto, los museos desempeñan un papel crucial en la promoción y preservación del patrimonio cultural, enriqueciendo las experiencias de los turistas y beneficiando a las comunidades receptoras.

4.4.3 Museografía

“La museografía se refiere al conjunto de técnicas desarrolladas para llevar a cabo las funciones museales, y particularmente las que concierne al acondicionamiento del museo, la conservación, la restauración, la seguridad y la exposición” (Eve museos, 2021). La museografía es fundamental por varias razones clave relacionadas con la organización, presentación y comunicación efectiva de las colecciones en un museo. En primer lugar, la museografía es importante porque facilita la preservación adecuada y la exhibición significativa del patrimonio cultural y artístico. Un diseño museográfico bien pensado ayuda a conservar los objetos de manera segura y atractiva, manteniendo su integridad y permitiendo su acceso a futuras generaciones.

Además, la museografía desempeña un papel esencial en la interpretación y la educación. Un buen diseño museográfico guía a los visitantes a través de las exhibiciones de manera coherente y comprensible, facilitando la comprensión de los temas tratados y fomentando una experiencia educativa enriquecedora. La

presentación cuidadosa de la información a través de la museografía puede despertar el interés y la curiosidad del público, promoviendo así la apreciación y el entendimiento del arte, la historia y la cultura.

Otro aspecto importante de la museografía es su capacidad para crear experiencias memorables y significativas para los visitantes. Un diseño museográfico bien ejecutado puede evocar emociones, transmitir mensajes poderosos y generar conexiones emocionales con las colecciones y los temas presentados. Esto puede contribuir a una mayor apreciación del patrimonio cultural y artístico, así como a una participación más activa por parte del público.

4.4.4 Museología

“La museología es la “Ciencia que trata de los museos, su historia, su influjo en la sociedad, las técnicas de conservación y catalogación” (RAE, 2024, párr. 1)”. La museología es el campo de estudio que se enfoca en los principios y prácticas relacionadas con la administración y gestión de los museos y otros espacios culturales. Este término abarca diversos aspectos, incluyendo la teoría y la historia de los museos, la conservación y preservación de colecciones, la exhibición y presentación de objetos, la educación y comunicación museística, así como la relación entre los museos y la sociedad.

La museología involucra la investigación y desarrollo de métodos y técnicas para la gestión efectiva de museos, desde la adquisición y catalogación de objetos hasta la planificación de exposiciones y programas educativos. Este campo busca promover el papel de los museos como instituciones culturales relevantes y accesibles para el público, fomentando la preservación del patrimonio cultural y la difusión del conocimiento.

4.4.5 Museo

Un museo es una entidad dedicada al servicio público y sin ánimo de lucro, que tiene como objetivo investigar, coleccionar, conservar, interpretar y mostrar el

patrimonio material e inmaterial. Los museos son instituciones abiertas al público, accesibles e inclusivas, que promueven la diversidad y la sostenibilidad. A través de la participación activa de las comunidades, los museos operan de manera ética y profesional, ofreciendo una variedad de experiencias para la educación, el disfrute, la reflexión y el intercambio de conocimientos (ICOM, 2024).

Un museo de gastronomía es una institución dedicada a la exhibición, preservación y difusión del patrimonio culinario y alimentario de una región o cultura específica. Estos museos se centran en explorar y celebrar la historia, las tradiciones, los ingredientes, las técnicas culinarias y los platos emblemáticos que forman parte de la identidad gastronómica de un lugar.

Un museo gastronómico es un espacio dedicado a la exhibición y preservación del patrimonio culinario de una región o cultura. “El concepto del Museo Gastronómico radica en exponer la historia culinaria y su evolución en el tiempo con la intención de conservar y transmitir el valor de la cocina como patrimonio cultural inmaterial” (Valdiviezo, 2014, p. 6). A través de exhibiciones interactivas, artefactos históricos, recetas tradicionales, y eventos educativos y culturales, estos museos buscan celebrar y transmitir la historia, técnicas y significado cultural de la cocina, promoviendo así la apreciación y comprensión de la gastronomía como parte integral del patrimonio cultural inmaterial.

Un museo de gastronomía puede incluir exhibiciones de utensilios de cocina antiguos, ingredientes autóctonos, recetas tradicionales, muestras de productos locales, así como información sobre la influencia cultural y social de la comida en la comunidad. Estos museos no solo buscan educar sobre la gastronomía, sino también promover la apreciación de la cultura alimentaria y sus vínculos con la historia, la sociedad y el medio ambiente.

4.4.6 Cultura

La cultura es el conjunto de conocimientos, creencias, costumbres, valores, expresiones artísticas y comportamientos compartidos por un grupo humano en una sociedad específica. Esta abarca tanto aspectos materiales como inmateriales,

como la música, el arte, la gastronomía, las tradiciones, el lenguaje y las creencias espirituales, transmitidos de generación en generación. La cultura refleja la identidad y la forma de vida de una comunidad, evolucionando con el tiempo debido a influencias internas y externas. Es dinámica, diversa y fundamental para la comprensión y la interacción entre las personas en el mundo contemporáneo (Ron, 1977).

La gastronomía está intrínsecamente relacionada con la cultura, ya que representa y se ve influenciada por las tradiciones, costumbres, historia y valores de una sociedad. Los platos y técnicas culinarias únicas reflejan la identidad cultural y son transmitidos de generación en generación como parte del patrimonio cultural. La gastronomía también desempeña un papel central en celebraciones y rituales culturales, fortaleciendo los lazos sociales y reforzando la identidad colectiva.

Además, la comida facilita la interacción social y el intercambio cultural, permitiendo a las personas conectar con otras y comprender mejor su cultura. Finalmente, la gastronomía se ve influenciada por intercambios históricos y culturales, lo que se refleja en la diversidad culinaria y en la incorporación de elementos de otras culturas en las cocinas locales. En conjunto, la gastronomía es un componente esencial de la cultura que contribuye significativamente a la identidad y cohesión cultural de una comunidad.

4.4.7 Centro cultural

Un centro cultural es un espacio dedicado a la promoción y difusión de las artes, la cultura y la diversidad cultural de una comunidad. Estos centros tienen el objetivo de promover la cultura entre los habitantes de una comunidad (Definición de, 2024). Los centros culturales pueden desempeñar un papel importante en la promoción y celebración de la gastronomía como expresión cultural.

Esto se logra a través de la organización de eventos gastronómicos como festivales y degustaciones, la integración de la gastronomía en exhibiciones y programas educativos, colaboraciones con chefs y restaurantes locales, la preservación del patrimonio alimentario a través de la documentación y difusión de recetas

tradicionales, y la exploración de las intersecciones entre la gastronomía y otras formas de expresión cultural. Al hacerlo, los centros culturales enriquecen la experiencia cultural de la comunidad al promover la diversidad culinaria, fortalecer la identidad cultural y fomentar el intercambio cultural entre personas y grupos.

4.4.8 Culinaria

La culinaria se refiere al arte o práctica de cocinar y preparar alimentos. Incluye el conocimiento y las técnicas relacionadas con la selección, combinación, preparación y presentación de ingredientes para crear platos sabrosos y nutritivos. La culinaria abarca un amplio espectro de estilos y tradiciones culinarias que reflejan las influencias culturales, geográficas e históricas de diferentes regiones del mundo.

Para el turismo, la gastronomía se considera una evolución de la culinaria, donde se reconoce que la comida es un elemento patrimonial con potencial turístico, lo que permite que destinos con ricas herencias culinarias se conviertan en centros gastronómicos. La gastronomía implica una visión ritual del consumo alimentario asociada con el placer y el estatus, incorporando un sentido de refinamiento y evolución culinaria que incluye técnicas de preparación contemporáneas, una presentación artística y refinada, así como una armonización entre comidas y bebidas, junto con otros aspectos socioculturales de las preparaciones. (Kesimoglu, 2015).

4.4.9 Cocina

La cocina como arte y tradición abarca el aspecto culinario como una expresión artística y la forma distintiva de preparar alimentos en diferentes países, regiones o por parte de cada cocinero (Definición de, 2024). Más allá de ser simplemente una actividad para satisfacer el hambre, la cocina se convierte en un medio de expresión cultural donde los sabores, técnicas y recetas reflejan la identidad y las tradiciones de una comunidad. Cada país y región tiene su propio estilo gastronómico único, influenciado por factores históricos, geográficos y culturales. Los cocineros, a su

vez, aportan su creatividad y pasión a través de métodos innovadores y la reinterpretación de platos tradicionales, agregando nuevas capas de significado a la cocina como forma de arte viviente. Así, la cocina se convierte en una poderosa herramienta para preservar la herencia culinaria y promover el intercambio cultural, alimentando tanto el cuerpo como el espíritu de quienes disfrutan de sus creaciones.

La cocina es mucho más que simplemente preparar alimentos; es un arte que involucra creatividad, conocimiento y habilidad técnica. Más allá de la mera alimentación, la cocina es una expresión cultural que refleja tradiciones, historia y valores de una sociedad. Implica la selección cuidadosa de ingredientes frescos y de calidad, el dominio de diversas técnicas culinarias, y la capacidad de combinar sabores y texturas de manera armoniosa. La cocina también es un acto de compartir y comunión, donde los alimentos se convierten en un medio para conectar con otros y celebrar la vida. A través de la cocina, se transmiten recetas y secretos familiares de generación en generación, preservando así el legado culinario de una comunidad.

4.4.10 Gastronomía

La gastronomía abarca el arte de preparar alimentos y se refiere al conjunto de platos y técnicas culinarias que evolucionan con el tiempo. A lo largo de los años, el concepto de gastronomía ha ampliado su significado para abarcar todo lo relacionado con la alimentación (BCH, 2024). Se distinguen diferentes tipos de gastronomía en el mundo, cada uno con características únicas:

La gastronomía nacional representa los sabores autóctonos de una nación, utilizando ingredientes locales que identifican a la región y forman parte del patrimonio del país. La gastronomía internacional permite explorar la esencia de otras culturas a través de sabores y olores distintivos, con técnicas como la comida fusión que combina elementos de varias culturas. La gastronomía gourmet destaca por el uso de ingredientes de alta calidad y técnicas de cocción innovadoras para enriquecer el sabor. La gastronomía vegetariana y vegana se centra en ingredientes vegetales, con la cocina vegana excluyendo cualquier producto de

origen animal y buscando alternativas para reemplazar la carne. La gastronomía sostenible promueve el consumo responsable y respeta las tradiciones locales, utilizando técnicas como el *sous-vide* para cocinar al vacío y conservar los sabores. Además, se destacan nuevas tendencias como la gastronomía científica, que explora procesos de cocción, ingredientes y texturas con métodos innovadores como la cocina molecular, y la gastronomía macrobiótica, inspirada en las tradiciones orientales y centrada en alimentos como hortalizas y algas para equilibrar sabores y energías (BCH, 2024)

4.4.11 Arte culinario

El arte culinario es la expresión creativa de la preparación de alimentos, que está profundamente arraigada en la cultura y los conocimientos culinarios específicos de cada lugar. La manera en que se preparan los alimentos, junto con los rituales establecidos, reflejan costumbres, emociones y preferencias. La cocina se considera un arte debido a su capacidad para representar la identidad de una región a través de métodos de cocción distintivos, selección de ingredientes, técnicas culinarias y uso de utensilios característicos (Escuela de Turismo y Gastronomía de los Pirineos, 2019).

Los museos y el arte culinario están estrechamente relacionados a través de exhibiciones gastronómicas que exploran la historia y cultura culinaria, eventos como degustaciones y clases de cocina para experimentar la gastronomía, la preservación del patrimonio culinario mediante la documentación de recetas y utensilios antiguos, y programas educativos que destacan la importancia del arte culinario en la sociedad y su influencia cultural. En conjunto, los museos proporcionan un espacio para la promoción y celebración del arte culinario, permitiendo a los visitantes aprender y apreciar la diversidad y riqueza cultural asociada con la comida.

4.4.12 Identidad culinaria

La identidad culinaria se define por las características únicas y distintivas que definen la cocina de una región, comunidad o grupo étnico específico. Esta

identidad engloba no solo los ingredientes locales y las técnicas culinarias tradicionales, sino también los platos emblemáticos y los rituales asociados con la alimentación. Así lo afirma AAA Global Alimentos Artesanales Aprendizaje, (2019) "vínculo existente entre la afectividad producida por las emociones inherentes al ser humano en conexión con los sabores de los alimentos que consumimos" (párr.1). La identidad culinaria no solo preserva la diversidad cultural, sino que también promueve el sentido de pertenencia y la herencia cultural, transmitiendo conocimientos generacionales sobre la cocina local.

4.4.13 Identidad gastronómica

Por otro lado, la identidad gastronómica amplía esta noción al considerar cómo la gastronomía impacta y es afectada por la economía, el turismo, la política y la sostenibilidad en una comunidad o región. Más allá de la preparación de alimentos, la identidad gastronómica abarca la manera en que los aspectos culinarios contribuyen al desarrollo económico local, la preservación del patrimonio cultural, la cohesión social y la proyección de una imagen positiva a nivel nacional e internacional. En ese contexto, Acosta (2016) dice: "Por "identidad gastronómica" entendemos una relación de correspondencia y correlación entre la personalidad del sujeto (o partes de dicha personalidad) y la personalidad de elementos de la gastronomía" (párr.5). En conjunto, la identidad gastronómica refleja cómo la comida no solo nutre el cuerpo, sino que también enriquece el alma y fortalece los lazos comunitarios a través de sus múltiples dimensiones.

4.5 Marco Legal

Un marco legal, también conocido como marco jurídico o marco normativo, se refiere al conjunto de leyes, regulaciones, normativas y disposiciones legales que rigen una determinada área o sector, ya sea a nivel nacional, regional o internacional. Este marco proporciona el contexto legal dentro del cual las organizaciones, empresas, instituciones y ciudadanos deben operar y cumplir con sus obligaciones legales.

En ese sentido, la presente investigación se basa únicamente en la Ley de Cultura del Ecuador, por ser la instancia quien provee la ley en lo que concierne al tema de estudio.

Los museos desempeñan un papel fundamental en la sociedad al conservar y proteger el patrimonio cultural, histórico, artístico y científico, preservando así la identidad y la memoria colectiva. Además, funcionan como instituciones educativas que difunden conocimiento a través de exhibiciones interactivas, programas educativos y actividades de aprendizaje. Los museos también fomentan la investigación académica y científica al estudiar sus colecciones, contribuyendo al desarrollo del conocimiento en diversas disciplinas. En ese contexto:

Se considera a los museos como instituciones al servicio de la ciudadanía, abiertas al público, que adquieren, conservan, estudian, exponen y difunden bienes culturales y patrimoniales de una manera pedagógica y recreativa. Los museos son espacios de prácticas simbólicas, en constante debate, que se construyen de manera participativa a partir del planteamiento crítico de las representaciones y del patrimonio. (Asamblea Nacional del Ecuador, Ley orgánica de cultura, Art. 33, 2016, p. 5)

Como destinos turísticos clave, los museos promueven el turismo cultural y generan beneficios económicos para las comunidades locales. Además, sirven como plataformas para la promoción del arte y la creatividad, apoyando a artistas y facilitando la apreciación del arte en la sociedad. A través de sus exhibiciones y programas, los museos también abordan cuestiones sociales, históricas y culturales, promoviendo el diálogo intercultural y la reflexión crítica.

La misma ley en su Capítulo 4.- De la Red de Áreas Arqueológicas y Paleontológicas dice:

Art. 49.- De la gestión de las áreas arqueológicas y paleontológicas. El ente rector de la Cultura y el Patrimonio aprobará la política pública referente a la gestión de áreas arqueológicas y paleontológicas.

El Instituto Nacional del Patrimonio Cultural gestionará y supervisará la administración de los museos de sitio de las áreas arqueológicas y paleontológicas, de acuerdo a lo establecido en la presente Ley y su normativa. (Asamblea Nacional del Ecuador, Ley orgánica de cultura, Art. 49, 2016, p. 17)

El Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC) es una organización pública encargada de investigar y supervisar el patrimonio cultural, con independencia legal y responsabilidad a nivel nacional, vinculada a la autoridad principal en materia de Cultura y Patrimonio, con facultades para gestionar recursos financieros y administrativos (INPC, 2024).

Si en el desarrollo de la investigación, se identifican documentos de tipo local, los cuales constituyen normativas en la ciudad de San Gabriel, se adicionarán a este apartado.

5. MATERIALES Y MÉTODOS

La metodología utilizada en esta tesis se fundamentó en una investigación básica con un enfoque mixto y un alcance explicativo, centrada en el contexto específico de la ciudad de San Gabriel, Ecuador. El marco geográfico abarca esta localidad ubicada en la provincia de Carchi, considerando su entorno socioeconómico, cultural y ambiental como parte integral del estudio. En cuanto al marco temporal, la investigación se desarrolló desde el mes de marzo 2024 hasta julio 2024, lo que permitió capturar y analizar fenómenos y acontecimientos dentro de este periodo específico.

La investigación básica se enfocó en la generación de conocimiento teórico relacionado con el tema de estudio, mientras que el enfoque mixto combinó técnicas cualitativas y cuantitativas para abordar de manera integral los aspectos identificados en la investigación. El alcance explicativo de esta metodología tiene como objetivo comprender en profundidad las relaciones causales entre variables específicas en el contexto de San Gabriel durante el periodo mencionado.

5.1 Métodos

Para abordar la investigación sobre la implementación de un museo gastronómico en San Gabriel, se aplicaron los métodos inductivo, deductivo, analítico y sintético, permitiendo un análisis profundo y sistemático de los datos recopilados y una comprensión integral del problema en cuestión.

5.1.1 Método Inductivo:

Se llevó a cabo una recopilación de datos a través de entrevistas semi estructuradas y encuestas a informantes clave, autoridades locales, chefs destacados, administradores de museos y miembros de la comunidad gastronómica en San Gabriel. Este enfoque permitió capturar percepciones, experiencias y opiniones directas relacionadas con la implementación del museo gastronómico.

5.1.2 Método Deductivo:

Se partió de teorías previas y conocimientos existentes sobre museología gastronómica y gestión del patrimonio cultural. Se analizó literatura relevante, la cual fue utilizada para guiar la recolección y análisis de datos. Así mismo, a medida que se analizaron los datos recopilados, se evaluó la pregunta de investigación a fin de confirmar, refutar o ajustar las ideas iniciales. Este proceso permitió una interpretación crítica de los resultados en relación con el marco teórico establecido.

5.1.3 Método Analítico:

Los datos cualitativos y cuantitativos fueron analizados de manera detallada, utilizando técnicas de codificación y categorización para identificar elementos significativos. Se llevaron a cabo análisis estadísticos para cuantificar tendencias y preferencias de la comunidad hacia el museo gastronómico. Se realizaron comparaciones y contrastes entre diferentes conjuntos de datos para identificar relaciones causales o asociativas. Esta fase analítica permitió profundizar en la comprensión de los factores clave que influyen en la viabilidad y aceptación del museo gastronómico.

5.1.4 Método Sintético:

Los hallazgos analíticos se sintetizaron en un marco coherente, combinando las perspectivas cualitativas y cuantitativas para ofrecer una visión integral del problema investigado. También, basándose en la síntesis de resultados, se desarrollaron conclusiones fundamentadas y recomendaciones estratégicas para la implementación del museo gastronómico en San Gabriel. Este proceso de síntesis permitió trazar un plan de acción concreto basado en la evidencia recopilada y analizada.

5.2 Técnicas

Se aplicaron tres técnicas de investigación:

5.2.1 Técnica documental - histórica

Se llevó a cabo una investigación enfocada en aspectos clave de la evolución culinaria local a lo largo del tiempo. Se identificaron fuentes primarias y secundarias relevantes, como documentos históricos, recetas antiguas y estudios académicos, para analizar críticamente la influencia de factores culturales y sociales en la gastronomía de la región. Los hallazgos históricos se integraron en la propuesta del museo para enriquecer las exhibiciones, narrativas y actividades educativas, proporcionando una base auténtica y significativa que resaltó la importancia de preservar y promover la herencia gastronómica de San Gabriel

5.2.2. Encuestas

Se diseñaron y distribuyeron encuestas con preguntas cerradas, a una muestra representativa de la población local y potenciales visitantes, utilizando un cálculo de muestra a una población finita. Las encuestas fueron administradas en puntos estratégicos dentro y fuera de San Gabriel para captar opiniones y percepciones sobre la propuesta del museo gastronómico. Una vez recopilados, los datos de las encuestas fueron procesados y analizados utilizando técnicas estadísticas para identificar tendencias, preferencias y niveles de interés en relación con el proyecto del museo gastronómico. Los resultados de las encuestas proporcionaron información valiosa que contribuyó a la formulación de recomendaciones y estrategias para la implementación exitosa del museo en la comunidad de San Gabriel.

5.2.3 Entrevistas

Se diseñó un guion de entrevista la que fue de tipo semi estructurada con preguntas abiertas que abordaban temas relevantes relacionados con la gastronomía local, la percepción de la comunidad y las expectativas hacia el museo gastronómico propuesto. Se seleccionaron informantes clave, incluyendo autoridades locales, miembros de la comunidad gastronómica y líderes culturales, para participar en las entrevistas. Las entrevistas fueron realizadas de manera presencial, según la disponibilidad de los participantes.

Durante las entrevistas, se recopiló información detallada sobre las experiencias, opiniones y visiones de los entrevistados respecto al proyecto del museo gastronómico. Las respuestas fueron registradas y posteriormente analizadas utilizando técnicas de codificación y categorización para identificar patrones, temas emergentes y áreas de consenso o divergencia entre los participantes.

5.2.4 Observación indirecta

La observación indirecta se aplicó mediante visitas a mercados locales y otros museos de la localidad, para observar prácticas culinarias y dinámicas socioculturales de la comunidad de manera discreta y no intrusiva. Esta técnica permitió observar indicadores tangibles, como la variedad de productos, alimentos y utensilios en mercados locales. Así mismo, se pudo obtener un registro fotográfico de la riqueza arqueológica del museo de las artesanías, en lo que se relaciona con culinaria y gastronomía.

5.3 Instrumentos

- Fuentes secundarias
- Cuestionario
- Encuesta
- Entrevista
- Fichas de observación
- Laptop

5.4 Cálculo de la muestra

El cálculo del tamaño de la muestra es un paso crucial en la planificación y ejecución de cualquier investigación estadística. En este caso particular, se buscó determinar el tamaño necesario de una muestra para una población finita de 68,506 individuos que corresponden a la población económicamente activa (PEA) de la

ciudad de San Gabriel en Carchi, con un margen de error del 10% y un nivel de confianza del 99%.

Utilizando la fórmula adecuada para poblaciones finitas y valores específicos de nivel de confianza y margen de error, junto con una estimación conservadora de la proporción poblacional, se ha calculado que se requeriría una muestra de al menos 167 individuos para garantizar la precisión deseada en los resultados. Este cálculo proporciona una base sólida para el diseño y la implementación de futuros estudios o encuestas, asegurando que sean representativos y confiables para tomar decisiones informadas.

Figura 1

Cálculo automático de la muestra



Calculadora de Muestras

Margen de error:

10% ▼

Nivel de confianza:

99% ▼

Tamaño de Poblacion:

28576

Calcular

Margen: 10%

Nivel de confianza: 99%

Poblacion: 28576

Tamaño de muestra: 165

Nota. Tomado de: Asesoría Económica & Marketing AEM (2024). Calculadora de muestras. https://www.corporacionaem.com/tools/calc_muestras.php

A continuación, se presenta el cálculo de la muestra para poblaciones finitas, con los correspondientes valores:

Tamaño de la población (N): 28576

Margen de error (e): 10% (en términos porcentuales, es decir, 0.10)

Nivel de confianza (Z): 99% (para un nivel de confianza del 99%, el valor crítico de Z es aproximadamente 2.576)

Proporción poblacional (p): 0.5

Se sustituyen estos valores en la fórmula y resulta en:

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

$$n = \frac{28576 \times (2.576)^2 \times 0.5 \times (1 - 0.5)}{28576 - 1) \times (0.10)^2 + (2.576)^2 \times 0.5 \times (1 - 0.5)}$$

$$n = \frac{28576 \times 6.635776 \times 0.25}{(28575 \times 0.01) + (6.635776 \times 0.25)}$$

$$n = \frac{47496.66}{287.408944}$$

$$n = 165.25 = 165$$

Por lo tanto, se necesitan 165 personas en la muestra para alcanzar el nivel de confianza y el margen de error dados.

5.5 Procedimiento

Para la recolección, tratamiento y análisis de datos se siguieron tres fases, lo que detalla a continuación:

5.5.1 Fase 1. Diseño de instrumentos

En esta fase crucial del proceso de investigación, se dedicó especial atención al diseño meticuloso de los instrumentos de recolección de datos. Para la encuesta se diseñó un cuestionario de 11 preguntas cerradas, con varios tipos de ellas como dicotómicas, de opción múltiple, preguntas estilo matriz, de semántica diferencial, entre otras. El diseño de encuestas estructuradas con preguntas cerradas fue fundamental para capturar de manera efectiva información relevante sobre las percepciones, expectativas y necesidades de la comunidad local y los potenciales visitantes en relación con la propuesta del museo gastronómico en San Gabriel.

Por otra parte, se diseñó un guion de entrevista semi estructurada, la cual tuvo como objetivo recoger la mayor cantidad posible de información profesional y coherente por parte de expertos en el tema de museos, turismo, gastronomía, entre otros.

El diseño cuidadoso de estos instrumentos permitió abordar aspectos clave relacionados con la gastronomía local y la cultura culinaria, asegurando que se obtuvieran datos significativos y precisos para la investigación. La importancia del diseño de instrumentos radica en su capacidad para garantizar la validez y confiabilidad de los datos recolectados, al enfocarse en preguntas pertinentes que abordan los objetivos de la investigación y proporcionan *insights* relevantes para la toma de decisiones. Además, un diseño adecuado facilitó la estandarización en la recolección de datos, asegurando consistencia en la información obtenida y facilitando el análisis posterior.

Es importante destacar que el diseño cuidadoso de los instrumentos de recolección de datos constituyó un paso fundamental en la metodología de investigación. Este proceso garantizó la efectividad y relevancia de las herramientas utilizadas para abordar los objetivos de la investigación, proporcionando una base sólida de información para el análisis posterior y la toma de decisiones estratégicas en la implementación del museo gastronómico en San Gabriel.

5.5.2 Fase 2. Recolección de datos

Para la recolección de datos cualitativos se aplicó el instrumento previamente validado, con la herramienta *google forms*. Luego de ello se procedió a enviar por medios electrónicos como correos y *WhatsApp*. Se enviaron algo más de 200 encuestas en prevención de que no todos los remitentes respondan. El resultado fue exitoso puesto que se recogieron opiniones de 204 personas.

Las entrevistas semi estructuradas permitieron explorar en detalle las percepciones, necesidades y expectativas de diversos actores clave en relación con la implementación del museo gastronómico. Los participantes aportaron perspectivas valiosas basadas en su experiencia y conocimiento especializado, proporcionando *insights* significativos sobre la viabilidad y relevancia del proyecto en el contexto local. Las autoridades locales y líderes culturales ofrecieron visiones sobre aspectos regulatorios y de gestión, mientras que los chefs y miembros de la comunidad gastronómica compartieron información sobre las tradiciones culinarias locales y la importancia del patrimonio gastronómico.

La fase de recolección de datos fue fundamental para obtener una comprensión profunda y holística de las dinámicas relacionadas con el museo gastronómico en San Gabriel. La información recopilada durante las entrevistas sirvió como base para el diseño de estrategias efectivas de implementación y para la identificación de oportunidades y desafíos clave asociados con el proyecto. La participación activa y la colaboración de los informantes clave garantizaron la representatividad y relevancia de los datos obtenidos, destacando así la importancia crítica de esta fase en el proceso de investigación y desarrollo del museo gastronómico.

La claridad en las preguntas de las encuestas y la flexibilidad en las entrevistas semi estructuradas permitieron obtener respuestas detalladas y enriquecedoras. Además, se promovió un ambiente receptivo y respetuoso para fomentar la participación activa de los informantes clave y la comunidad en general. La fase de recolección de datos ocupó un marco temporal que se extendió desde el mes de mayo del 2024. Así mismo, se posee las grabaciones de los testimonios de los entrevistados. Cada entrevista duró una media de 45 minutos.

5.5.3 Fase 3. Tratamiento de datos

Una vez finalizada la fase de recolección de datos, se procedió con el crucial proceso de tratamiento de la información obtenida, que implicó una serie de pasos meticulosos para garantizar la calidad y utilidad de los datos recopilados. En primer lugar, los datos provenientes de encuestas y entrevistas fueron organizados de manera sistemática y codificados de acuerdo con criterios establecidos. Esta estructuración cuidadosa facilitó la posterior tabulación y análisis, permitiendo la comparación y extracción de información relevante. Este proceso permitió identificar patrones y tendencias en las respuestas, así como también explorar a fondo las percepciones y opiniones expresadas durante las entrevistas.

El tratamiento y análisis de datos fueron fundamentales para enriquecer la comprensión de la identidad gastronómica de San Gabriel y validar la viabilidad del proyecto del museo gastronómico. Los hallazgos derivados de este proceso alimentaron la propuesta del museo, aportando perspectivas valiosas sobre las preferencias y expectativas de la comunidad. Además, se realizaron análisis estadísticos para cuantificar la aceptación del museo y se llevaron a cabo análisis cualitativos para profundizar en las motivaciones y desafíos potenciales asociados. Estos análisis exhaustivos permitieron extraer conclusiones significativas que fueron cruciales para la formulación de recomendaciones estratégicas y la elaboración de estrategias efectivas para la implementación exitosa del museo gastronómico en San Gabriel.

Además, el análisis de datos permitió identificar patrones, tendencias y discrepancias y formular recomendaciones y conclusiones sólidas.

6. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

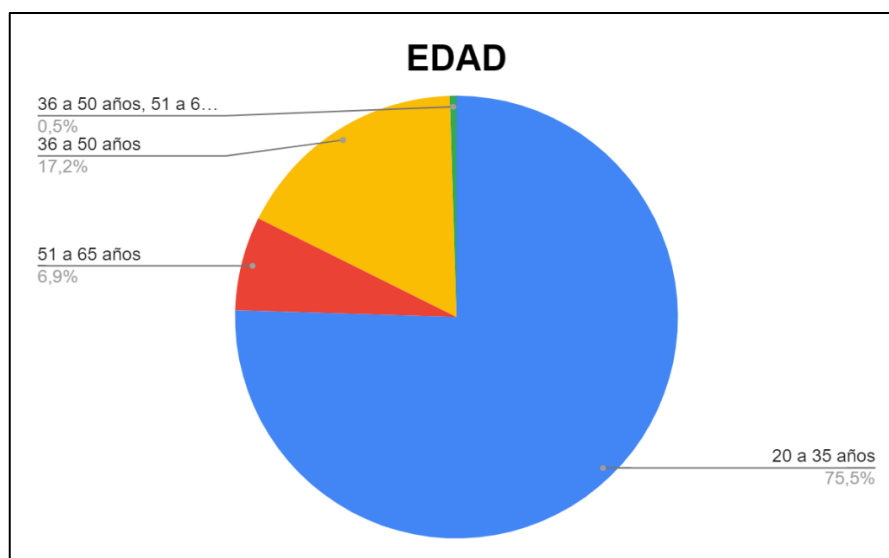
6.1 Resultados de las encuestas – Tabulación

A continuación, se presentan los resultados recolectados a través de 204 encuestas. Si bien es cierto la muestra calculada fue de 165, se recibieron más respuestas de lo esperado. Los resultados se presentan en gráficos de pastel para mejor comprensión de los mismos.

Datos generales

Figura 2

Edad



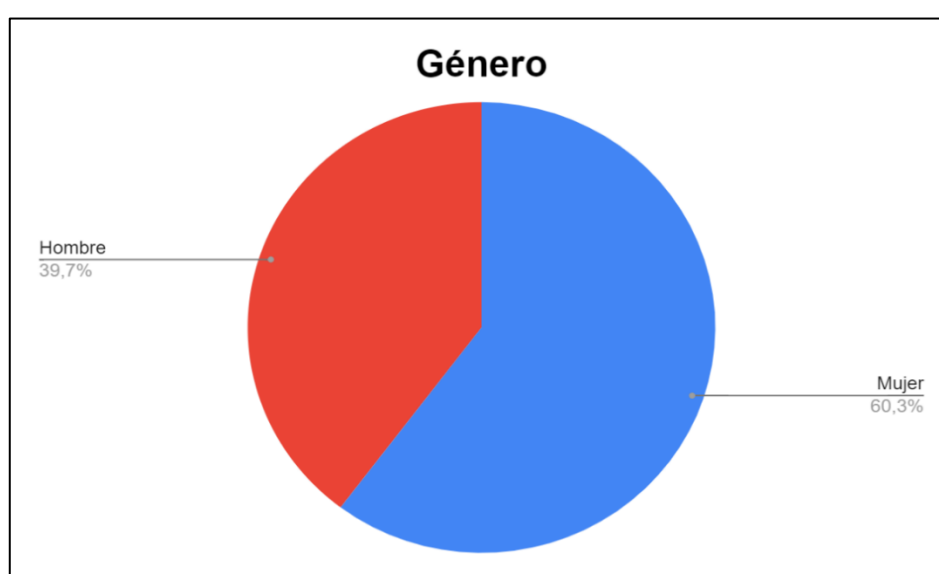
6.1.1 Interpretación de resultados del rango edad

Los datos de la encuesta revelan que el 75% de los encuestados son personas jóvenes de entre 20 a 35 años, indicando un interés significativo en la propuesta del museo gastronómico por parte de este grupo demográfico, que puede ser un público objetivo clave debido a su apertura a nuevas experiencias culturales y educativas. El segundo grupo más grande, con un 17%, son personas de entre 36 a 50 años, quienes también pueden tener un interés estable en la gastronomía local y actividades culturales familiares. Solo el 7% de los encuestados tienen 51 años o más, lo que sugiere la necesidad de estrategias específicas para atraer a este

segmento, resaltando aspectos históricos y tradicionales de la gastronomía local. En general, los resultados indican que la creación de un museo gastronómico en San Gabriel tiene un atractivo significativo, especialmente para la población joven, pero también requiere programas y actividades que interesen a una audiencia diversa, incluyendo a personas de todas las edades para asegurar su sostenibilidad y éxito.

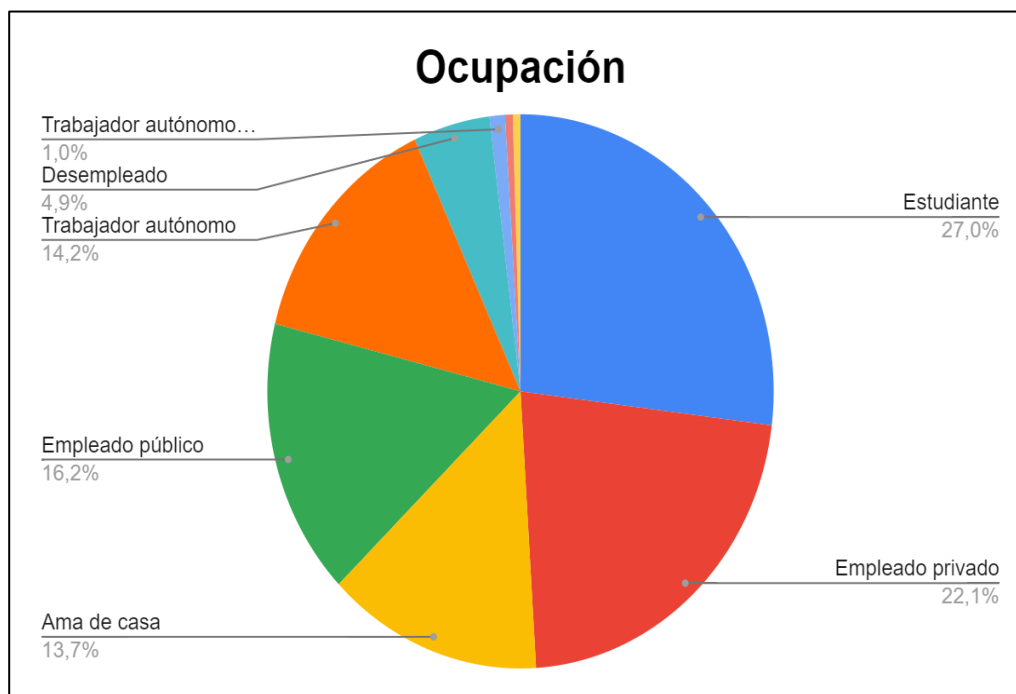
Figura 3

Género



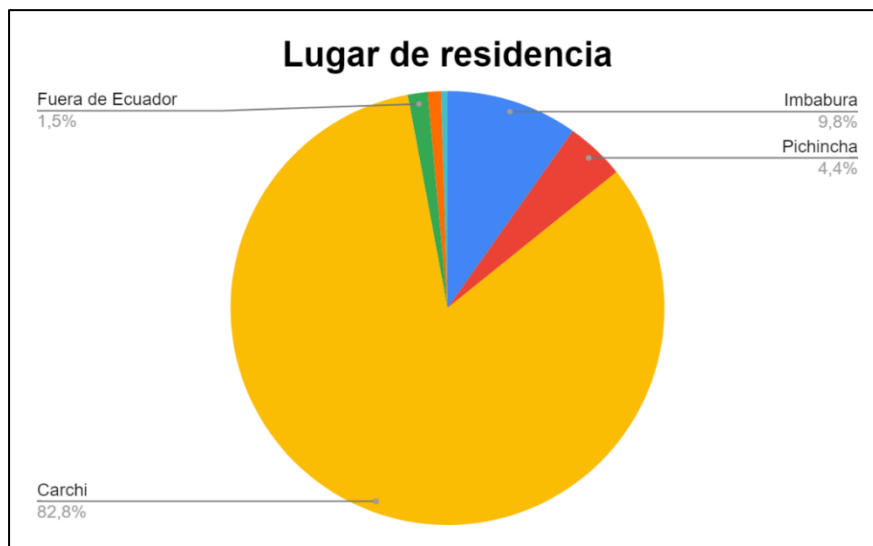
6.1.2 Interpretación de resultados del rango género

El 60% de los encuestados son mujeres, lo que indica un interés significativo en la propuesta del museo gastronómico. Las mujeres, que suelen jugar roles clave en la preservación de tradiciones culinarias y en actividades familiares y comunitarias, pueden ser fundamentales para la participación y promoción del museo. El 40% de los encuestados son hombres, lo que también es significativo. Estos resultados sugieren que el museo tiene un atractivo mayor para las mujeres, lo que debe reflejarse en la estrategia de marketing y el diseño de programas, incluyendo talleres de cocina y actividades familiares. Sin embargo, es igualmente importante diseñar actividades que también interesen a los hombres para asegurar una audiencia equilibrada y diversa, como exposiciones sobre técnicas culinarias especializadas y aspectos históricos.

Figura 4*Ocupación*

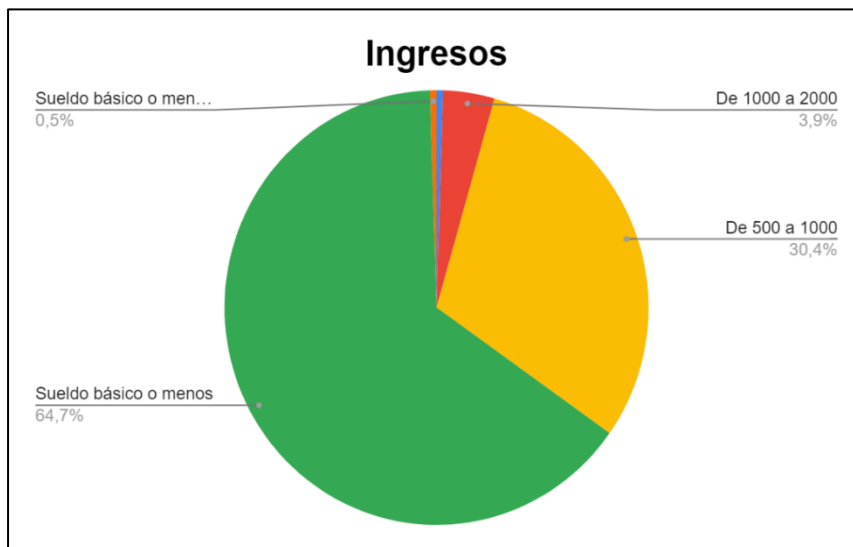
6.1.3 Interpretación de resultados del rango ocupación

Los resultados de la encuesta para la propuesta de creación de un museo gastronómico en San Gabriel, Carchi, indican que la mayoría de los encuestados son personas jóvenes, predominantemente estudiantes (27%), seguidos por empleados del sector privado (22%). Un 15% de los encuestados son empleados públicos, trabajadores autónomos y amas de casa, respectivamente, y un 5% se encuentra desempleado. Estos datos sugieren un interés significativo entre los estudiantes, lo que implica la necesidad de diseñar estrategias adecuadas a sus intereses. La alta respuesta de empleados privados muestra la viabilidad del proyecto, ya que disponen de tiempo de ocio en fines de semana y feriados. Además, los resultados resaltan la importancia de considerar la diversidad ocupacional en el desarrollo del museo para atraer a una audiencia más amplia.

Figura 5*Lugar de residencia*

6.1.4 Interpretación de resultados del rango lugar de residencia

La mayoría de los encuestados, un 83%, residen permanentemente en la provincia del Carchi, lo que demuestra un fuerte interés local en la propuesta del museo gastronómico. La proximidad y movilidad entre Carchi e Imbabura explican el 10% de participación de los residentes de esta última provincia. Pichincha aporta un 4% de los encuestados, mientras que el resto vive fuera del Ecuador.

Figura 6*Ingresos mensuales*

6.1.5 Interpretación de resultados del rango ingresos mensuales

Los resultados muestran que la mayoría de los encuestados, un 65%, son jóvenes estudiantes sin ingresos económicos. El segundo grupo más representativo tiene ingresos mensuales entre 500 y 1000 dólares. Además, un 4% de los encuestados cuentan con ingresos altos, entre 1000 y 2000 dólares, lo cual es positivo ya que contribuye a equilibrar la falta de ingresos de los estudiantes. Estos hallazgos subrayan la necesidad de considerar opciones de accesibilidad económica y programas dirigidos a estudiantes en la planificación del museo gastronómico, mientras que también se puede aprovechar el potencial apoyo financiero de los encuestados con mayores ingresos.

Cuestionario

1. ¿Considera usted importante la implementación de un museo gastronómico en San Gabriel para promover la cultura culinaria local?

Figura 7

Importancia de implementar un museo gastronómico en San Gabriel



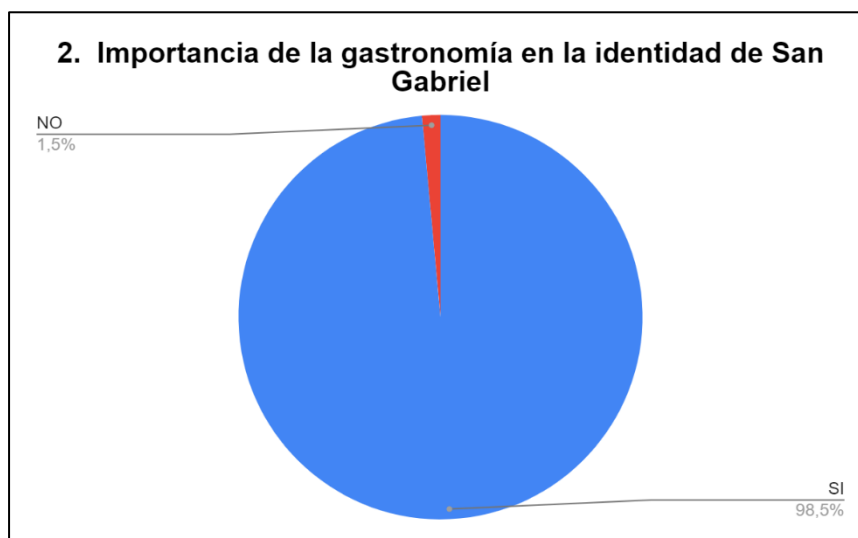
6.1.6 Interpretación de resultados de la pregunta 1

Los resultados muestran un abrumador apoyo para la implementación de un museo gastronómico en San Gabriel, con un 97% de los encuestados considerándolo importante. Este fuerte respaldo indica un amplio reconocimiento del valor cultural y educativo de dicho museo entre la comunidad. Por otro lado, el 3% de respuestas negativas sugiere que una pequeña fracción de la población no percibe la creación del museo como una prioridad o beneficio significativo. Este aspecto minoritario puede deberse a diversas razones, como la falta de información o diferentes intereses, y representa una oportunidad para realizar campañas de sensibilización que aborden sus preocupaciones y destaquen los beneficios potenciales del museo gastronómico para toda la comunidad.

2. ¿Cree que la gastronomía juega un papel importante en la identidad y tradiciones de San Gabriel?

Figura 8

Importancia de la gastronomía en la identidad de San Gabriel



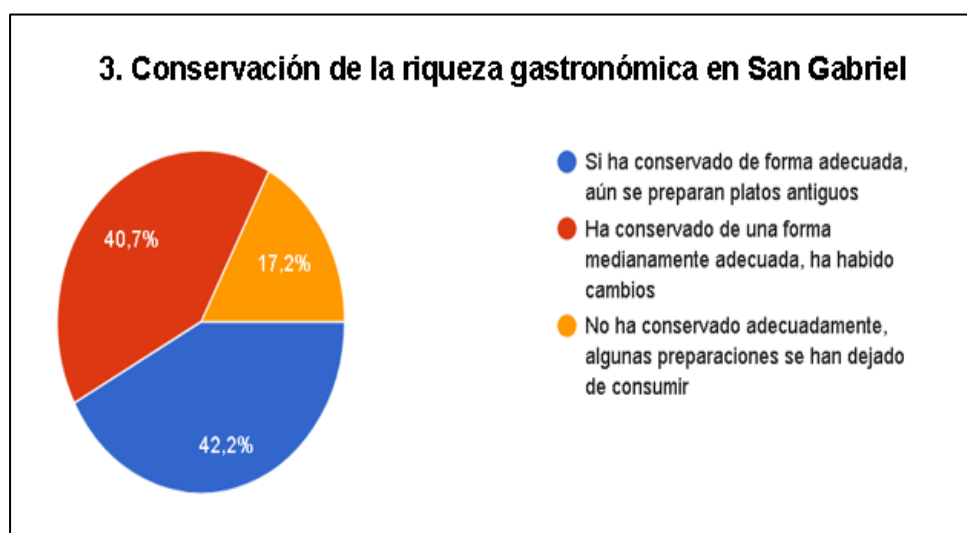
6.1.7 Interpretación de resultados de la pregunta 2

Un contundente 99% de los encuestados cree que la gastronomía juega un papel crucial en la identidad y las tradiciones de San Gabriel, lo que refleja un amplio consenso sobre la importancia cultural y social de la cocina local. Este casi unánime reconocimiento subraya la relevancia de la gastronomía como un elemento central en la vida comunitaria y en la preservación de su patrimonio cultural. En contraste, un 2% de los encuestados no comparte esta opinión, lo que podría deberse a una percepción diferente de lo que constituye la identidad cultural o a la falta de conexión con las tradiciones gastronómicas locales. Este pequeño grupo sugiere la necesidad de iniciativas educativas y promocionales para aumentar la apreciación y el entendimiento del valor de la gastronomía en la identidad de San Gabriel.

3. ¿Considera que San Gabriel ha conservado adecuadamente su riqueza gastronómica?

Figura 9

Conservación de la riqueza gastronómica de San Gabriel



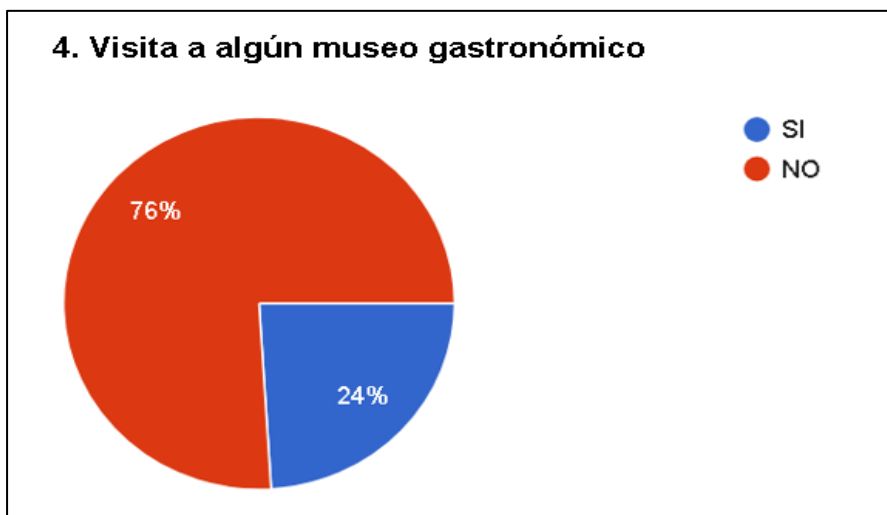
6.1.8 Interpretación de resultados de la pregunta 3

La encuesta revela una opinión dividida sobre la conservación de la riqueza gastronómica en San Gabriel. Un 42% de los encuestados cree que la ciudad ha conservado adecuadamente sus tradiciones culinarias, reflejando un sentimiento positivo hacia los esfuerzos de preservación actuales. Por otro lado, un 41% considera que la conservación ha sido solo medianamente efectiva, lo que sugiere que, aunque algunos aspectos se han mantenido, hay margen para mejoras significativas. Finalmente, un 17% opina que la riqueza gastronómica no se ha conservado adecuadamente y que algunas preparaciones tradicionales se han perdido. Este grupo minoritario pone de relieve la necesidad de iniciativas más fuertes y centradas en la preservación y revitalización de las tradiciones culinarias locales para evitar la pérdida de parte del patrimonio cultural gastronómico de la ciudad de San Gabriel.

4. ¿Ha visitado algún museo gastronómico antes?

Figura 10

Visita a algún museo gastronómico



6.1.9 Interpretación de resultados de la pregunta 4

Los resultados de la encuesta indican que una amplia mayoría de los encuestados, un 76%, no ha tenido la oportunidad de visitar un museo gastronómico anteriormente, mientras que un 24% sí ha tenido esta experiencia. Este alto porcentaje de personas que no han visitado un museo gastronómico resalta una oportunidad significativa para atraer y educar a un nuevo público sobre la importancia de la gastronomía local y su patrimonio cultural. La implementación de un museo gastronómico en San Gabriel podría servir no solo como un atractivo turístico innovador, sino también como una herramienta educativa para aquellos que no han tenido acceso a este tipo de experiencia, fomentando así un mayor aprecio y comprensión de la cultura culinaria local.

5. ¿Estaría interesado en participar en recorridos guiados dentro del museo de la gastronomía de San Gabriel?

Figura 11

Interés en participar en recorridos guiados



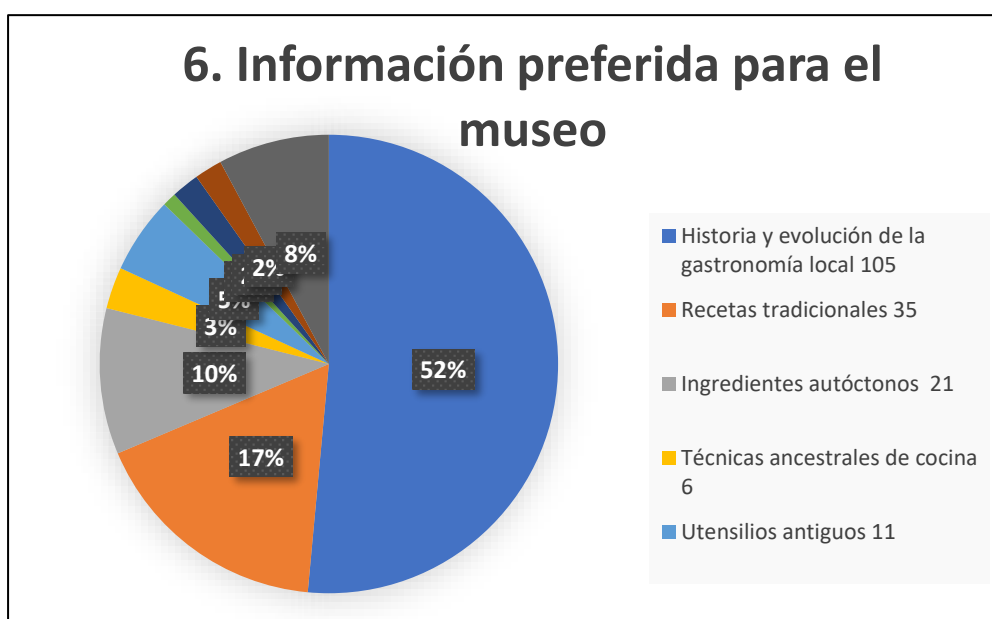
6.1.10 Interpretación de resultados de la pregunta 5

La mayoría abrumadora de los encuestados, un 82%, expresó un fuerte interés en participar en recorridos guiados dentro del museo de la gastronomía de San Gabriel. Este alto nivel de interés sugiere un entusiasmo generalizado por la idea del museo y un deseo de explorar y aprender más sobre la gastronomía local. Sin embargo, un 16% de los encuestados se muestra indeciso, lo que indica la necesidad de proporcionar información adicional o incentivos para aumentar su participación. Además, un pequeño pero notable 2% no mostró interés en participar en estos recorridos guiados, lo que podría requerir una comprensión más profunda de las razones detrás de esta falta de interés para abordar posibles preocupaciones o barreras que puedan existir.

6. ¿Qué tipo de información y servicios le gustaría encontrar en un museo gastronómico?

Figura 12

Información preferida del museo



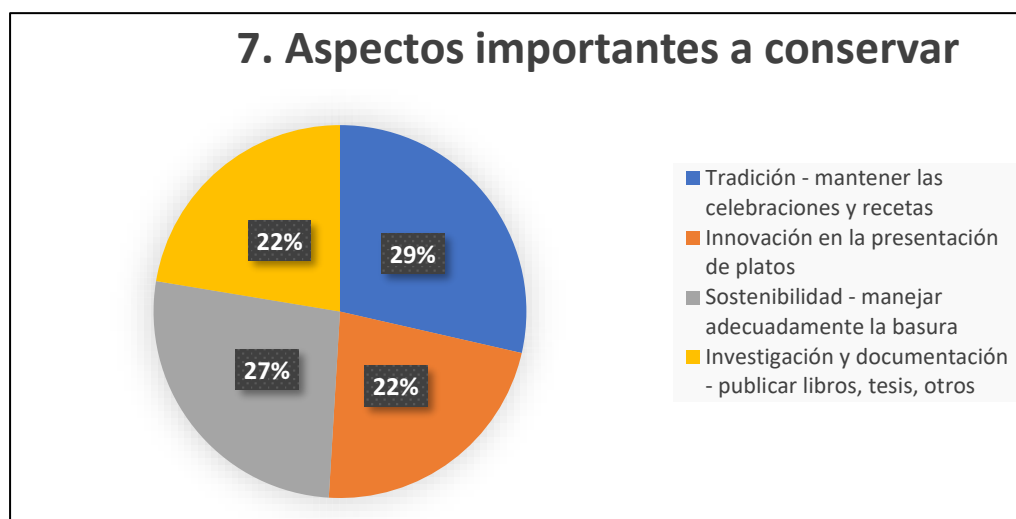
6.1.11 Interpretación de resultados de la pregunta 6

Los resultados revelan una variedad de intereses y expectativas entre los potenciales visitantes del museo de la gastronomía de San Gabriel. La mayoría, un 52%, espera aprender sobre la historia y evolución de la gastronomía local, lo que sugiere un fuerte interés en la dimensión cultural y tradicional de la cocina de la región. Un 17% está ansioso por descubrir recetas tradicionales locales, mientras que un 10% valora la búsqueda de ingredientes autóctonos, lo que refleja un interés en la autenticidad y la conexión con la tierra. Además, un 8% desea tener acceso a un salón de eventos, indicando un interés en actividades sociales y comunitarias relacionadas con la gastronomía. Por otro lado, hay una minoría que expresó deseos específicos, como ver utensilios antiguos, recordar las técnicas ancestrales de cocción, visitar una tienda de artesanías, disfrutar de un restaurante y apreciar piezas arqueológicas de cocina, lo que resalta la diversidad de intereses y deseos.

7. ¿Qué aspectos considera más importantes para preservar y difundir la cultura culinaria local?

Figura 13

Aspectos importantes a conservar



6.1.12 Interpretación de resultados de la pregunta 7

Un 29% destacó la importancia de mantener la tradición, enfocándose en conservar las celebraciones y recetas que han sido parte de la identidad culinaria de la región. Por otro lado, un 27% considera crucial la sostenibilidad, sugiriendo que el museo debe abordar adecuadamente los aspectos ambientales relacionados con la actividad gastronómica, como la gestión de residuos. Un 22% mostró interés en la innovación en la preparación de platos y la investigación gastronómica, indicando la necesidad de documentar y difundir el conocimiento culinario local a través de diferentes medios, como libros y tesis. Los encuestados destacan la diversidad de perspectivas sobre cómo preservar y promover la cultura culinaria de San Gabriel, lo que subraya la importancia de considerar múltiples enfoques en la planificación y desarrollo del museo gastronómico.

8. ¿Cuánto estaría dispuesto/a a pagar por la entrada al museo gastronómico?

Figura 14

Valor tentativo a pagar por la entrada al museo



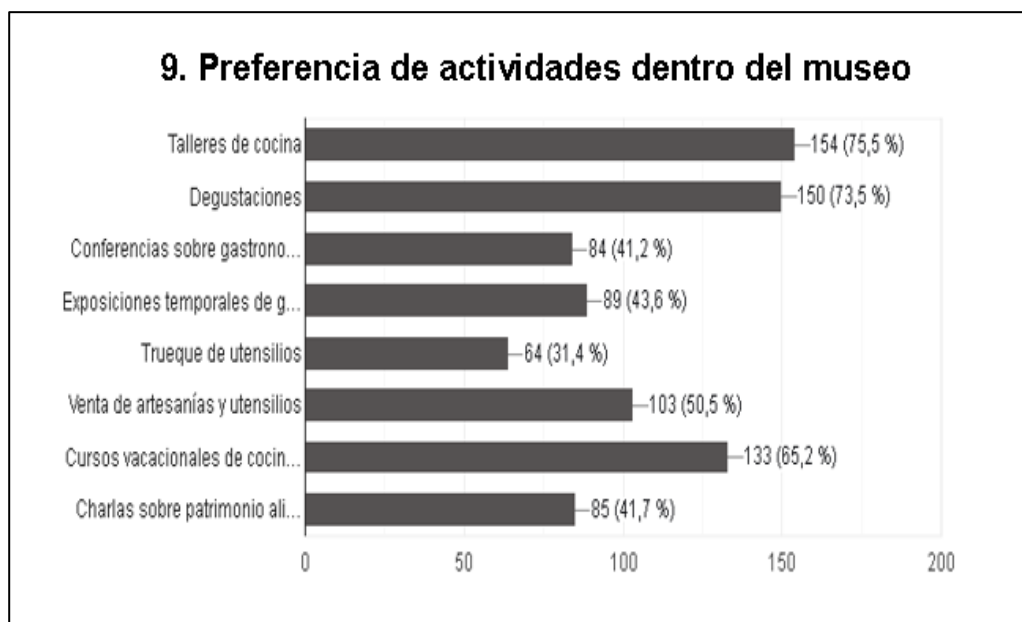
6.1.13 Interpretación de resultados de la pregunta 8

Una mayoría abrumadora de los encuestados, un 87%, indicó que estaría dispuesta a pagar entre 3 y 5 dólares americanos como valor de entrada al museo gastronómico. Es importante tener en cuenta que la mayoría de los que respondieron son estudiantes, lo que sugiere que este rango de precios puede ser accesible para este grupo demográfico. Además, un 11% manifestó estar en capacidad de pagar entre 6 y 10 dólares, mientras que un pequeño pero notable 2% considera que podría pagar más de 10 dólares por la entrada. Estos resultados sugieren que existe una disposición generalizada a pagar por la entrada al museo gastronómico, con una variación en la capacidad de pago entre los encuestados, lo que puede ser útil al establecer políticas de precios y estrategias de acceso para diferentes grupos de visitantes.

9. ¿Qué actividades le gustaría encontrar dentro del museo gastronómico?

Figura 15

Preferencia de actividades dentro del museo



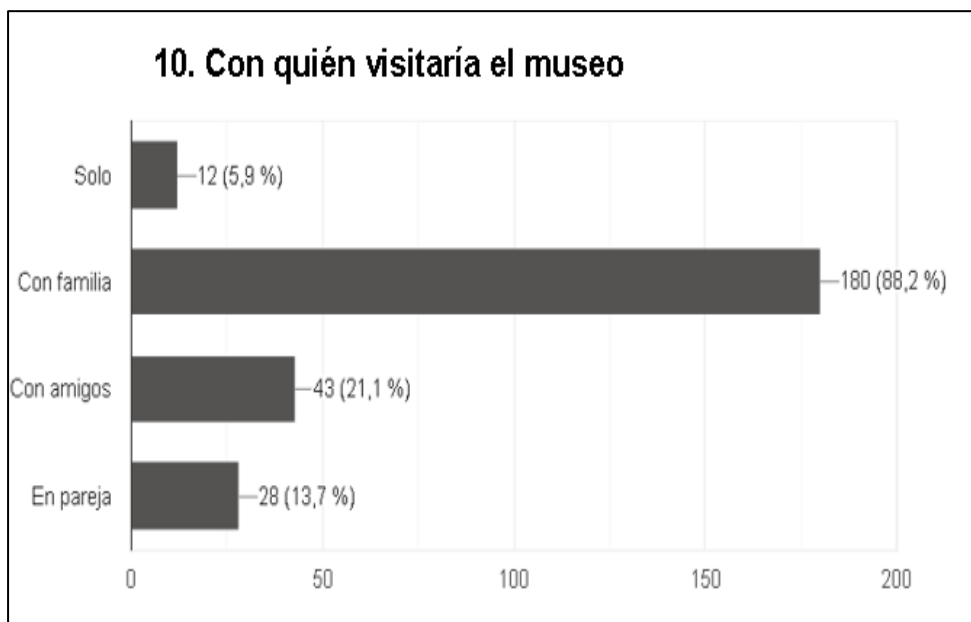
6.1.14 Interpretación de resultados de la pregunta 9

Al consultar sobre las actividades que les gustaría encontrar dentro del museo gastronómico, los encuestados priorizaron cinco actividades principales en orden de importancia decreciente: talleres de cocina 75%, degustaciones, cursos vacacionales, venta de artesanías y utensilios de cocina, y exposiciones gastronómicas temporales. Estas actividades reflejan un fuerte interés en la participación activa y experiencial relacionada con la gastronomía. Por otro lado, las tres actividades restantes que recibieron menos interés fueron las charlas de patrimonio alimentario, conferencias sobre gastronomía y trueque de utensilios, lo que sugiere una preferencia por actividades más prácticas y centradas en la experiencia directa con la comida y la cultura culinaria. Estos hallazgos pueden ser útiles para diseñar programas y eventos dentro del museo que satisfagan las expectativas y preferencias de los visitantes.

10. ¿Con quién visitarías el museo de la gastronomía en San Gabriel - Carchi?

Figura 16

Con quién visitaría el museo



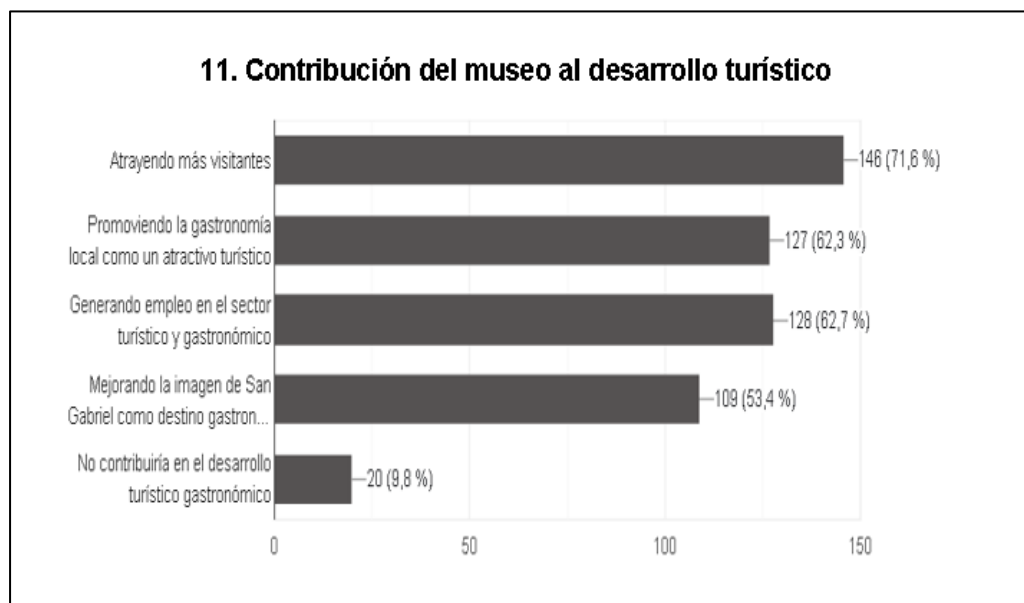
6.1.15 Interpretación de resultados de la pregunta 10

Al preguntar sobre con quién visitarían el museo de la gastronomía en San Gabriel - Carchi, las respuestas fueron: en primer lugar, optaría por ir en familia. En segundo lugar, la opción preferida sería acudir con amigos. La tercera preferencia sería visitarlo en pareja y, en cuarto lugar, algunos escogerían ir en solitario. Estos resultados destacan la importancia de la visita en familia, lo que da luces de las estrategias para que todos los miembros de esta, se sientan satisfechos con la visita. El resto de opciones se asume que son perfiles parecidos por lo tanto las estrategias y actividades del museo serían un tanto homogéneas adaptadas a dichos perfiles.

11. ¿Cómo cree que el museo gastronómico podría contribuir al desarrollo turístico de San Gabriel?

Figura 17

Contribución del museo al desarrollo turístico



6.1.16 Interpretación de resultados de la pregunta 11

En estas respuestas los resultados mostraron que la mayoría de los encuestados creen que el museo de la gastronomía en San Gabriel contribuiría significativamente al desarrollo turístico de la región. Principalmente, se espera que el museo atraiga visitantes a San Gabriel y promueva la gastronomía local como un atractivo turístico, lo que podría generar empleo en el corto y mediano plazo. Además, se destaca que el museo podría ayudar a posicionar a San Gabriel como un destino gastronómico reconocido. Sin embargo, un pequeño porcentaje considera que el museo no contribuiría al desarrollo turístico gastronómico de San Gabriel, lo que sugiere una diversidad de opiniones entre los encuestados.

6.1.17 Análisis general de las encuestas

La encuesta reveló que el 75% de los encuestados son jóvenes de 20 a 35 años, indicando un interés significativo en el museo gastronómico. Este grupo es clave para el museo, ya que están abiertos a nuevas experiencias culturales. El 17% de los encuestados tiene entre 36 y 50 años, mostrando un interés estable en la gastronomía local, mientras que solo el 7% tiene más de 51 años, lo que sugiere la necesidad de estrategias específicas para atraer a este segmento. La mayoría de los encuestados, un 60%, son mujeres, quienes juegan un papel importante en la preservación de tradiciones culinarias, mientras que el 40% son hombres. Además, el 83% de los encuestados residen en la provincia del Carchi, mostrando un fuerte interés local. La mayoría de los encuestados son estudiantes sin ingresos económicos, seguidos por empleados del sector privado y público, trabajadores autónomos y amas de casa. Un 97% considera importante la implementación del museo y la mayoría cree que la gastronomía es crucial para la identidad de San Gabriel. Aunque muchos piensan que la conservación de la riqueza gastronómica ha sido adecuada o medianamente efectiva, la mayoría no ha visitado un museo gastronómico antes, pero muestran un fuerte interés en participar en actividades como talleres de cocina y degustaciones. La mayoría pagaría entre 3 y 5 dólares por la entrada y visitaría el museo en familia, esperando que el museo contribuya al desarrollo turístico de la región.

6.1.18 Resultados de las entrevistas

A continuación, se detallan los resultados de cuatro entrevistas realizadas a distintas personalidades quienes aportaron de manera significativa a la comprensión del objeto de estudio en este caso la propuesta para la implementación de un museo de la gastronomía en la ciudad de San Gabriel, desde la visión pública y privada, lo que enriqueció el desarrollo de la investigación.

6.1.19 Datos de los entrevistados

Tabla 1

Lista y datos de los entrevistados

Código de entrevistado	Nombres y apellidos	Ocupación	Fecha de la entrevista
E1	William Guerra Ramírez	Propietario Museo de Artesanías Tradicionales de la parroquia Cristóbal Colón	27 /05/ 2024
E2	José Luis Robalino	Director de la Casa Museo de Montúfar	28/05/2024
E3	PhD. Edison Reinaldo Jiménez Pozo	Docente de la Universidad Politécnica Estatal del Carchi	29/05/2024
E4	Dr. Raúl Lucero	Alcalde de San Gabriel	30/05/2024

6.1.20 Guía de entrevista

1. ¿Cómo percibe usted la importancia de la gastronomía en San Gabriel - Carchi y su influencia en la identidad local?
2. ¿Cuál cree que sería el impacto de un museo gastronómico en la preservación y difusión de la cultura culinaria local?
3. ¿Qué aspectos de la gastronomía de San Gabriel considera usted más relevantes para incluir en el museo gastronómico?
4. ¿Qué actividades o servicios le gustaría encontrar dentro del museo gastronómico?
5. ¿Cuál cree que sería el perfil del público visitante del museo gastronómico?
6. ¿Qué desafíos cree que enfrentaría la implementación del museo gastronómico en San Gabriel?

7. ¿Qué papel cree usted que deberían jugar las autoridades locales en el desarrollo y promoción del museo gastronómico?
8. ¿Cómo cree que el museo gastronómico podría contribuir al desarrollo turístico y económico de San Gabriel?
9. ¿Qué opinión tiene sobre la propuesta de recorridos guiados dentro del museo gastronómico?
10. ¿Tiene alguna sugerencia adicional o comentario que le gustaría compartir sobre el proyecto del museo gastronómico en San Gabriel - Carchi?

6.1.21 Transcripción de las entrevistas

A continuación, se presentan las transcripciones literales de las entrevistas con los cuatro participantes. Se han mantenido sus palabras exactas para garantizar la autenticidad de sus testimonios y preservar la integridad de sus ideas.

Entrevistado 1 (E1) Sr. William Guerra

Propietario museo de artesanías tradicionales de la parroquia Cristóbal Colón

P1. ¿Cómo percibe usted la importancia de la gastronomía en San Gabriel - Carchi y su influencia en la identidad local?

La gastronomía refuerza el sentido de pertenencia y la identidad de los habitantes de San Gabriel. Compartir platos típicos en festividades y reuniones familiares crea lazos sociales y fortalece la cohesión comunitaria. Los sabores y aromas característicos evocan recuerdos y tradiciones, transmitiendo valores y costumbres locales.

P2. ¿Cuál cree que sería el impacto de un museo gastronómico en la preservación y difusión de la cultura culinaria local?

La creación de un museo gastronómico en San Gabriel - Carchi podría tener un impacto positivo y significativo en la preservación y difusión de la cultura culinaria local. El museo podría ofrecer exposiciones, talleres y demostraciones culinarias que enseñen al público sobre la cocina local, sus ingredientes, técnicas de

preparación y significado cultural. Esto ayudaría a aumentar el conocimiento y la apreciación de la gastronomía de San Gabriel entre los residentes y visitantes.

P3. ¿Qué aspectos de la gastronomía de San Gabriel considera usted más relevantes para incluir en el museo gastronómico?

Para crear un museo gastronómico atractivo y significativo en San Gabriel - Carchi, es fundamental seleccionar cuidadosamente los aspectos más relevantes de la gastronomía local para su exhibición y difusión. El museo debería presentar una línea de tiempo que narre la historia de la cocina local, desde sus orígenes prehispánicos hasta la actualidad. Esto podría incluir información sobre las influencias indígenas, españolas y mestizas que han dado forma a la gastronomía de San Gabriel. Además, se podrían exhibir objetos históricos relacionados con la cocina, como utensilios de cocina tradicionales, recetas antiguas y libros de cocina.

P4. ¿Qué actividades o servicios le gustaría encontrar dentro del museo gastronómico?

Un museo gastronómico completo y atractivo en San Gabriel - Carchi debería ofrecer una variedad de actividades y servicios para brindar a los visitantes una experiencia enriquecedora e interactiva. Como lo siguientes:

Exposición permanente: Una exposición permanente que narre la historia de la gastronomía local, desde sus orígenes prehispánicos hasta la actualidad.

Exposiciones temporales: Exposiciones temporales que exploren temas específicos relacionados con la gastronomía de San Gabriel, como la influencia de las fiestas locales, la cocina tradicional de las comunidades indígenas o la innovación culinaria contemporánea.

Muestras de productos locales: Muestras de productos frescos y artesanales de la región, como quesos, embutidos, miel, mermeladas y artesanías culinarias.

Talleres de cocina: Talleres de cocina donde los visitantes puedan aprender a preparar platos típicos de la gastronomía de San Gabriel bajo la guía de chefs locales.

Degustaciones: Degustaciones de productos locales, como quesos, vinos, cervezas artesanales y platos típicos.

Visitas guiadas: Visitas guiadas al museo y a los alrededores, incluyendo visitas a mercados locales, granjas y restaurantes.

Charlas y conferencias: Charlas y conferencias sobre temas relacionados con la gastronomía local, impartidas por expertos culinarios, historiadores y antropólogos.

Eventos especiales: Eventos especiales, como cenas temáticas, festivales gastronómicos y concursos de cocina.

P5. ¿Cuál cree que sería el perfil del público visitante del museo gastronómico?

El perfil del público visitante del museo gastronómico de San Gabriel - Carchi sería diverso e incluiría a personas de diferentes edades, intereses y procedencias.

P6. ¿Qué desafíos cree que enfrentaría la implementación del museo gastronómico en San Gabriel?

La implementación de un museo gastronómico en San Gabriel - Carchi presentaría algunos desafíos que se deberían considerar y abordar cuidadosamente para asegurar el éxito del proyecto. La creación y operación de un museo requiere una inversión significativa de recursos financieros. Obtener financiación suficiente para cubrir los costos de construcción, equipamiento, personal, operación y mantenimiento del museo podría ser un desafío, especialmente en una comunidad con recursos limitados.

P7. ¿Qué papel cree usted que deberían jugar las autoridades locales en el desarrollo y promoción del museo gastronómico?

Las autoridades locales deberían demostrar un fuerte liderazgo y apoyo político al proyecto del museo gastronómico. Esto podría implicar la aprobación de la creación del museo, la asignación de recursos financieros, la facilitación de permisos y la promoción del museo entre los residentes y visitantes.

P8. ¿Cómo cree que el museo gastronómico podría contribuir al desarrollo turístico y económico de San Gabriel?

Un museo gastronómico bien planificado y ejecutado en San Gabriel - Carchi podría tener un impacto positivo significativo en el desarrollo turístico y económico de la región. El museo podría atraer a nuevos visitantes a San Gabriel interesados en conocer y experimentar la cultura culinaria local. Esto podría llevar a un aumento en el número de turistas que visitan la región y permanecen durante más tiempo. El museo podría diversificar la oferta turística de San Gabriel, ofreciendo una nueva atracción que complementa las actividades turísticas existentes, como el ecoturismo, el turismo cultural y el turismo de aventura.

P9. ¿Qué opinión tiene sobre la propuesta de recorridos guiados dentro del museo gastronómico?

Considero que la propuesta de recorridos guiados dentro del museo gastronómico de San Gabriel - Carchi tiene un gran potencial para ser una experiencia educativa, atractiva y enriquecedora para los visitantes. Un guía experto puede proporcionar a los visitantes información más profunda y detallada sobre la historia de la gastronomía local, las técnicas de cocina tradicionales, los ingredientes regionales y la importancia cultural de la comida en San Gabriel. Los recorridos guiados pueden adaptarse a los intereses y necesidades específicos de los visitantes, ofreciendo información personalizada y respondiendo a sus preguntas en tiempo real.

P10. ¿Tiene alguna sugerencia adicional o comentario que le gustaría compartir sobre el proyecto del museo gastronómico en San Gabriel - Carchi?

Aparte de lo que ya he mencionado, me gustaría agregar algunas sugerencias adicionales para el proyecto del museo gastronómico en San Gabriel - Carchi:

Es fundamental involucrar activamente a la comunidad local en el desarrollo y gestión del museo gastronómico. Esto puede lograrse mediante la creación de un comité asesor comunitario, la realización de encuestas de público, la organización de talleres y eventos comunitarios, y la contratación de personal local.

El museo gastronómico debe operar de manera sostenible y respetuosa con el medio ambiente. Esto implica la implementación de prácticas de eficiencia energética, la reducción de residuos, el uso de materiales ecológicos y la promoción de productos locales sostenibles.

El museo debe ser accesible para personas de todas las habilidades y condiciones físicas. Esto implica la eliminación de barreras arquitectónicas, la provisión de materiales y servicios en formatos accesibles, y la capacitación del personal para atender a visitantes con necesidades especiales.

El diseño, la organización y las actividades del museo deben centrarse en brindar una experiencia positiva y memorable a los visitantes. Esto implica considerar las necesidades e intereses del público objetivo, ofrecer una variedad de actividades atractivas e interactivas, y crear un ambiente acogedor y hospitalario.

Es importante evaluar periódicamente el desempeño del museo gastronómico y realizar los cambios necesarios para mejorar la experiencia del visitante, la eficiencia de las operaciones y el impacto en la comunidad.

Entrevistado 2 (E2) Sr. José Luis Robalino
Director de la casa museo de Montufar

P1. ¿Cómo percibe usted la importancia de la gastronomía en San Gabriel - Carchi y su influencia en la identidad local?

La gastronomía en San Gabriel, Carchi, no es solo una fuente de sustento, sino un componente vital de la identidad y cohesión social. Su influencia va más allá del placer del paladar, impregnando aspectos profundos de la vida cultural y económica de la región. La preservación y promoción de la cocina local son, por tanto, esenciales para mantener vivo el espíritu y la identidad de San Gabriel.

P2. ¿Cuál cree que sería el impacto de un museo gastronómico en la preservación y difusión de la cultura culinaria local?

Un museo gastronómico actuaría como un archivo vivo de las recetas, técnicas y tradiciones culinarias de la región. Documentar estos elementos asegura que no se pierdan con el tiempo y que las futuras generaciones tengan acceso a una fuente confiable de conocimiento sobre su herencia culinaria.

P3. ¿Qué aspectos de la gastronomía de San Gabriel considera usted más relevantes para incluir en el museo gastronómico?

Colada morada y guaguas de pan: Tradicionales del Día de los Difuntos, estas preparaciones tienen una profunda conexión cultural y espiritual.

Chicha de jora: Una bebida fermentada a base de maíz, que tiene un significado histórico y cultural importante en la región.

P4. ¿Qué actividades o servicios le gustaría encontrar dentro del museo gastronómico?

Dentro de un museo gastronómico en San Gabriel, Carchi, sería ideal encontrar una variedad de actividades y servicios que no solo eduquen a los visitantes sobre la gastronomía local, sino que también les ofrezcan experiencias interactivas y memorables. Podrían ser: ofrecer talleres donde los visitantes puedan aprender a preparar platos tradicionales como el hornado, la fritada, las empanadas de viento y bebidas como la chicha de jora. También talleres temáticos enfocados en técnicas específicas como la cocción en horno de leña, la deshidratación de alimentos y la fermentación.

P5. ¿Cuál cree que sería el perfil del público visitante del museo gastronómico?

Creo que sería diverso, abarcando tanto a locales como a turistas, con distintos intereses y motivaciones. Por ejemplo: turistas nacionales e internacionales; amantes de la gastronomía; personas apasionadas por la comida y la cultura culinaria interesados en descubrir y experimentar nuevos sabores y técnicas de cocina. Estos visitantes buscarían degustaciones, talleres de cocina y demostraciones en vivo. También chefs, profesionales y estudiantes de

gastronomía que desean aprender sobre las técnicas tradicionales y los ingredientes autóctonos de la región.

P6. ¿Qué desafíos cree que enfrentaría la implementación del museo gastronómico en San Gabriel?

El desafío fundamental para enfrentar es la financiación inicial y sostenibilidad, esto requiere una inversión significativa en infraestructura, tecnología y equipamiento. La financiación aseguraría fondos continuos para el funcionamiento diario, incluyendo el pago de personal, mantenimiento y programas educativos.

P7. ¿Qué papel cree usted que deberían jugar las autoridades locales en el desarrollo y promoción del museo gastronómico?

Deberían incluir campañas de marketing que ayuden a la promoción turística para de esta manera integrar el museo en las campañas de promoción turística de la región, destacándolo como una atracción principal. también se debe incluir la colaboración con medios de comunicación: trabajar con medios de comunicación locales, nacionales e internacionales para difundir información sobre el museo y sus actividades.

P8. ¿Cómo cree que el museo gastronómico podría contribuir al desarrollo turístico y económico de San Gabriel?

Los eventos y festivales serian un éxito total ya que la organización de eventos promoverá eventos y festivales gastronómicos que atraigan a visitantes de otras regiones y países, generando un aumento en la afluencia turística. de la misma manera establecer un calendario de actividades ofrecerá un calendario regular de actividades y talleres que mantengan un flujo constante de visitantes durante todo el año.

P9. ¿Qué opinión tiene sobre la propuesta de recorridos guiados dentro del museo gastronómico?

Desde mi punto de vista la Información profunda y contextual ya que a través de las explicaciones detalladas los guías pueden proporcionar información detallada y

contextual sobre las exhibiciones, ingredientes, técnicas culinarias y la historia detrás de cada plato, enriqueciendo la experiencia educativa de los visitantes. Al igual que deberían ser un tipo narrativas y anécdotas para poder compartir historias y anécdotas que no están disponibles en las exhibiciones, haciendo la visita más atractiva y memorable.

P10. ¿Tiene alguna sugerencia adicional o comentario que le gustaría compartir sobre el proyecto del museo gastronómico en San Gabriel - Carchi?

Incluir seminarios y conferencias a través de organizar eventos académicos, como seminarios y conferencias, que reúnan a expertos en gastronomía, turismo cultural, historia local y sostenibilidad para discutir temas relevantes para la región. Además, los ciclos de charlas y mesas redondas: Invitar a profesores y especialistas a dar charlas y participar en mesas redondas sobre temas específicos relacionados con la gastronomía y la cultura local.

Entrevistado 3 (E3) PhD. Edison Reinaldo Jiménez Pozo
Docente de la UPEC

P1. ¿Cómo percibe usted la importancia de la gastronomía en San Gabriel - Carchi y su influencia en la identidad local?

La gastronomía local es una manifestación directa de las costumbres y prácticas heredadas de generación en generación. Platos tradicionales como el "hornado" (cerdo asado) y la "fritada" son más que alimentos; son un vínculo tangible con el pasado, reflejando técnicas culinarias ancestrales y el uso de ingredientes autóctonos.

P2. ¿Cuál cree que sería el impacto de un museo gastronómico en la preservación y difusión de la cultura culinaria local?

Un museo gastronómico actuaría como un archivo vivo de las recetas, técnicas y tradiciones culinarias de la región. Documentar estos elementos asegura que no se pierdan con el tiempo y que las futuras generaciones tengan acceso a una fuente confiable de conocimiento sobre su herencia culinaria.

P3. ¿Qué aspectos de la gastronomía de San Gabriel considera usted más relevantes para incluir en el museo gastronómico?

La gastronomía local como el hornado, incluir su historia, métodos de preparación y variantes locales es esencial. La fritada, las empanadas de viento rellenas de queso, típicas en la región y muy apreciadas por locales y visitantes.

P4. ¿Qué actividades o servicios le gustaría encontrar dentro del museo gastronómico?

Un museo gastronómico en San Gabriel, Carchi, debería ofrecer una combinación de actividades educativas, experiencias sensoriales y servicios complementarios que permitan a los visitantes sumergirse completamente en la rica cultura culinaria de la región. Esto no solo ayudaría a preservar y difundir las tradiciones locales, sino que también proporcionaría un espacio dinámico y atractivo para turistas y residentes por igual.

P5. ¿Cuál cree que sería el perfil del público visitante del museo gastronómico?

El público visitante del museo gastronómico de San Gabriel sería diverso, compuesto por personas con intereses variados en la gastronomía, la cultura, la educación y la sostenibilidad. Este público incluiría tanto a locales como a turistas nacionales e internacionales, cada uno con expectativas específicas que el museo debería satisfacer a través de una oferta variada y atractiva de actividades y servicios.

P6. ¿Qué desafíos cree que enfrentaría la implementación del museo gastronómico en San Gabriel?

La implementación de un museo gastronómico en San Gabriel, Carchi, enfrentaría una serie de desafíos financieros, logísticos, culturales, educativos, promocionales y medioambientales. Sin embargo, con una planificación adecuada, compromiso comunitario y estrategias sostenibles, estos desafíos pueden ser superados,

permitiendo que el museo se convierta en un valioso recurso cultural y turístico para la región.

P7. ¿Qué papel cree usted que deberían jugar las autoridades locales en el desarrollo y promoción del museo gastronómico?

Las autoridades locales deberían jugar un papel integral y activo en el desarrollo y promoción del museo gastronómico en San Gabriel. Su apoyo en términos financieros, logísticos, promocionales, educativos, regulatorios y de sostenibilidad es esencial para garantizar que el museo se convierta en un recurso valioso para la comunidad y una atracción turística de renombre.

P8. ¿Cómo cree que el museo gastronómico podría contribuir al desarrollo turístico y económico de San Gabriel?

El museo gastronómico en San Gabriel podría ser un motor significativo para el desarrollo turístico y económico de la región. Al atraer visitantes, promover la cultura local, generar empleo, apoyar el comercio y fomentar la sostenibilidad, el museo contribuiría a la vitalidad y prosperidad de San Gabriel, fortaleciendo su identidad y posición como un destino turístico y cultural destacado.

P9. ¿Qué opinión tiene sobre la propuesta de recorridos guiados dentro del museo gastronómico?

La implementación de recorridos guiados dentro del museo gastronómico puede enriquecer significativamente la experiencia del visitante, proporcionar un valor educativo y cultural, y contribuir al desarrollo turístico y económico de San Gabriel. Con guías bien capacitados y recorridos bien estructurados, el museo puede ofrecer una experiencia única y memorable que destaque la riqueza de la gastronomía local y atraiga a una amplia variedad de visitantes.

P10. ¿Tiene alguna sugerencia adicional o comentario que le gustaría compartir sobre el proyecto del museo gastronómico en San Gabriel - Carchi?

La colaboración con instituciones educativas puede enriquecer significativamente el proyecto del museo gastronómico en San Gabriel, fortaleciendo su compromiso

con la educación, la investigación y el desarrollo comunitario. Esta sinergia entre el museo y el ámbito académico puede generar beneficios mutuos y contribuir al crecimiento cultural, turístico y económico de la región.

Entrevistado 4 (E4) Dr. Raúl Lucero
Alcalde de San Gabriel

P1. ¿Cómo percibe usted la importancia de la gastronomía en San Gabriel - Carchi y su influencia en la identidad local?

Como alcalde de San Gabriel, en la provincia de Carchi, es un honor dirigirme a ustedes para hablar sobre la importancia de nuestra rica gastronomía y su profunda influencia en nuestra identidad local. La gastronomía en San Gabriel no es solo una forma de alimentarnos; es una expresión viva de nuestra cultura, historia y tradiciones. Nuestros platos típicos, como el cuy asado, las empanadas de viento, y los deliciosos helados de paila, son más que simples comidas: son un testimonio de la habilidad, creatividad y dedicación de nuestros antepasados. Cada receta ha sido transmitida de generación en generación, manteniendo vivas las costumbres y fortaleciendo los lazos comunitarios. La gastronomía de San Gabriel es una pieza fundamental de nuestra identidad local. Nos define, nos une y nos proyecta hacia el futuro. Como alcalde, estoy comprometido a seguir apoyando y promoviendo nuestra herencia culinaria, asegurándome de que siga siendo una fuente de orgullo y prosperidad para todos.

P2. ¿Cuál cree que sería el impacto de un museo gastronómico en la preservación y difusión de la cultura culinaria local?

Considero que la creación de un museo gastronómico tendría un impacto significativo y positivo en la preservación y difusión de nuestra cultura culinaria local. En primer lugar, un museo gastronómico serviría como un espacio dedicado a documentar, preservar y celebrar nuestras tradiciones culinarias. A través de exhibiciones interactivas, muestras de ingredientes locales y demostraciones en vivo de técnicas de cocina ancestrales, podríamos asegurar que las futuras generaciones conozcan y valoren la riqueza de nuestra herencia gastronómica.

Esto no solo fortalecería nuestra identidad cultural, sino que también educaría a la comunidad sobre la importancia de conservar nuestras tradiciones.

P3. ¿Qué aspectos de la gastronomía de San Gabriel considera usted más relevantes para incluir en el museo gastronómico?

Considero que varios aspectos clave de nuestra gastronomía deben ser destacados e incluidos en el museo gastronómico para capturar la esencia de nuestra cultura culinaria y ofrecer una experiencia enriquecedora a los visitantes. Estos aspectos son: platos típicos y tradicionales. Es fundamental que el museo destaque los platos más emblemáticos de nuestra región, como el cuy asado, las empanadas de viento, la sopa de locro y los helados de paila. Estos platos no solo representan nuestra identidad culinaria, sino que también cuentan historias de nuestros antepasados y su forma de vida.

También se deben incluir ingredientes autóctonos, como el maíz, las papas, el chocho y las hierbas aromáticas, son la base de nuestra cocina. El museo debe presentar una exposición detallada sobre estos ingredientes, explicando su cultivo, cosecha y uso en la gastronomía local. Esto ayudará a los visitantes a entender la conexión entre nuestra tierra y nuestra cocina.

Es esencial incluir demostraciones de técnicas de cocina ancestrales, como la preparación de alimentos en hornos de barro y la elaboración de helados de paila. Estas demostraciones pueden ser interactivas, permitiendo a los visitantes participar y aprender directamente de nuestros expertos locales.

El museo debe recopilar y exhibir recetas tradicionales transmitidas de generación en generación. Esto no solo preservará conocimientos valiosos, sino que también permitirá a los visitantes experimentar la autenticidad de nuestra cocina.

Además, sería deseable contar con una sección dedicada a la historia de la gastronomía de San Gabriel, incluyendo influencias indígenas, coloniales y contemporáneas, proporcionará un contexto cultural e histórico que enriquecerá la experiencia de los visitantes.

Así mismo, sería importante reconocer a las familias y cocineros que han mantenido vivas nuestras tradiciones culinarias. Historias de vida y testimonios personales agregarán un toque humano y emotivo al museo.

Por último, las festividades locales y los eventos gastronómicos son una parte integral de nuestra cultura. El museo puede organizar eventos temáticos, como festivales de comida y talleres de cocina, para celebrar y promover nuestras tradiciones culinarias.

P4. ¿Qué actividades o servicios le gustaría encontrar dentro del museo gastronómico?

Creo que el museo gastronómico debería ofrecer una variedad de actividades y servicios que no solo enriquezcan la experiencia de los visitantes, sino que también fomenten el aprendizaje, la interacción y el disfrute de nuestra rica herencia culinaria. Por ejemplo, los visitantes deberían poder interactuar con las exposiciones, como participar en la preparación de platos típicos, manipular ingredientes locales y aprender sobre técnicas culinarias a través de experiencias prácticas.

Por otra parte, los chefs locales y cocineros tradicionales podrían realizar demostraciones en vivo, mostrando cómo se preparan nuestros platos más emblemáticos. Esto no solo educaría a los visitantes, sino que también les permitiría degustar los resultados. Ofrecer talleres de cocina donde los participantes puedan aprender a preparar recetas tradicionales bajo la guía de expertos locales. Estos talleres podrían ser adecuados para todas las edades, fomentando así la participación de familias enteras.

P5. ¿Cuál cree que sería el perfil del público visitante del museo gastronómico?

El perfil del público visitante del museo gastronómico sería diverso y amplio, abarcando tanto a locales como a turistas, y atrayendo a personas de diferentes edades e intereses. A continuación, describo los perfiles más destacados: turistas, estudiantes, académicos, familias locales residentes de San Gabriel y áreas

circundantes que visitan el museo para disfrutar de actividades culturales y educativas en familia. Las actividades interactivas y talleres de cocina serían especialmente atractivos para este grupo. Profesionales de la cocina y entusiastas de la gastronomía interesados en explorar nuevas recetas, técnicas de cocina tradicionales y sabores auténticos. Este grupo podría incluir tanto a chefs locales como a visitantes de otras regiones y países.

Otro grupo serían las personas dedicadas a la investigación y estudio de la gastronomía, la antropología y la historia cultural. El museo ofrecería recursos valiosos para estudios académicos y proyectos de investigación. Individuos apasionados por la cultura, las tradiciones y las costumbres locales. Estos visitantes estarían interesados en profundizar su conocimiento sobre la gastronomía como un aspecto integral de la identidad cultural de San Gabriel. Creo que también sería de interés para turistas gastronómicos, organizadores de eventos, niños, jóvenes, grupos de la tercera edad.

P6. ¿Qué desafíos cree que enfrentaría la implementación del museo gastronómico en San Gabriel?

Reconozco que la implementación de un museo gastronómico en nuestra ciudad presenta varios desafíos. Sin embargo, con una planificación adecuada y el compromiso de la comunidad, estos obstáculos pueden ser superados. Y aunque la implementación de un museo gastronómico en San Gabriel enfrenta varios desafíos, con una planificación estratégica y la colaboración de la comunidad y diversos socios, podemos convertir este proyecto en una realidad exitosa que beneficiará a nuestra ciudad y preservará nuestra rica herencia culinaria. Como alcalde, estoy comprometido a liderar estos esfuerzos y asegurar que superemos estos desafíos de manera efectiva.

P7. ¿Qué papel cree usted que deberían jugar las autoridades locales en el desarrollo y promoción del museo gastronómico?

Creo firmemente que las autoridades locales deben desempeñar un papel fundamental en el desarrollo y promoción del museo gastronómico. Las autoridades

locales tienen un papel integral y multifacético en el desarrollo y promoción del museo gastronómico en San Gabriel. Al proporcionar liderazgo, apoyo económico, infraestructura, y promover la educación y la participación comunitaria, podemos asegurar el éxito y la sostenibilidad de este proyecto, beneficiando a nuestra comunidad y preservando nuestra rica herencia culinaria. Como alcalde, estoy comprometido a movilizar todos los recursos necesarios para hacer de este museo una realidad y un orgullo para San Gabriel.

P8. ¿Cómo cree que el museo gastronómico podría contribuir al desarrollo turístico y económico de San Gabriel?

El museo gastronómico tiene el potencial de ser un motor poderoso para el desarrollo turístico y económico de San Gabriel. Al atraer a una variedad de visitantes, promover los productos y la cultura local, y generar empleo y oportunidades de negocio, este proyecto beneficiará enormemente a nuestra ciudad y a sus habitantes. Como alcalde, estoy comprometido a apoyar y promover este proyecto para asegurar su éxito y el desarrollo continuo de San Gabriel.

P9. ¿Qué opinión tiene sobre la propuesta de recorridos guiados dentro del museo gastronómico?

La propuesta de recorridos guiados dentro del museo gastronómico tiene el potencial de enriquecer significativamente la experiencia del visitante, promover nuestras tradiciones culinarias, generar empleo local y contribuir al desarrollo económico de San Gabriel. Como alcalde, apoyo firmemente esta iniciativa y estoy comprometido a garantizar que se implemente de manera efectiva y exitosa.

P10. ¿Tiene alguna sugerencia adicional o comentario que le gustaría compartir sobre el proyecto del museo gastronómico en San Gabriel - Carchi?

El proyecto del museo gastronómico en San Gabriel tiene un potencial enorme para convertirse en un centro cultural y turístico de referencia. Con una planificación cuidadosa, la integración de la comunidad, la utilización de tecnología moderna y un enfoque en la sostenibilidad y la diversidad, podemos asegurar que este museo sea un éxito rotundo y una fuente de orgullo para todos los habitantes de San

Gabriel. Como alcalde, estoy comprometido a apoyar y promover este proyecto en todas sus etapas, trabajando junto con la comunidad y las partes interesadas para hacerlo realidad.

6.1.22 Sistema de categorías de las entrevistas

El sistema de categorías en la investigación cualitativa es una herramienta fundamental para la organización y análisis de datos. Consiste en agrupar información en categorías temáticas que surgen del contenido recolectado, como entrevistas, observaciones, documentos, entre otros. Este proceso facilita la identificación de patrones, tendencias y relaciones dentro de los datos cualitativos. Según Delle y Galárraga (2018); Fernández (2018) y García (2016), usualmente se emplea la entrevista como método para recopilar información y el análisis de contenido cualitativo como técnica de análisis de datos, con el fin de interpretar la información obtenida.

En ese contexto a continuación, se presenta la sistematización de las entrevistas usando la mencionada herramienta.

P. 1 ¿Cómo percibe usted la importancia de la gastronomía en San Gabriel - Carchi y su influencia en la identidad local?

Tabla 2

Categorización de resultados de la pregunta 1

Categorías	Sub categorías	Frases Codificadas
Identidad y Pertenencia	<ul style="list-style-type: none"> - Sentido de pertenencia - Cohesión comunitaria - Transmisión de valores y costumbres - Identidad local 	<ul style="list-style-type: none"> - La gastronomía refuerza el sentido de pertenencia y la identidad de los habitantes de San Gabriel. - Compartir platos típicos en festividades y reuniones familiares crea lazos sociales y fortalece la cohesión comunitaria. - Los sabores y aromas característicos evocan recuerdos y tradiciones, transmitiendo valores y costumbres locales. - La gastronomía en San Gabriel, Carchi, no es solo una fuente de sustento, sino

		<p>un componente vital de la identidad y cohesión social.</p> <p>- La gastronomía de San Gabriel es una pieza fundamental de nuestra identidad local. Nos define, nos une y nos proyecta hacia el futuro.</p>
Cultural Tradicional	<p>y</p> <ul style="list-style-type: none"> - Patrimonio cultural - Tradiciones culinarias - Técnicas ancestrales 	<p>- Su influencia va más allá del placer del paladar, impregnando aspectos profundos de la vida cultural y económica de la región.</p> <p>- La preservación y promoción de la cocina local son, por tanto, esenciales para mantener vivo el espíritu y la identidad de San Gabriel.</p> <p>- La gastronomía local es una manifestación directa de las costumbres y prácticas heredadas de generación en generación.</p> <p>- Platos tradicionales como el 'hornado' (cerdo asado) y la 'fritada' son más que alimentos; son un vínculo tangible con el pasado, reflejando técnicas culinarias ancestrales y el uso de ingredientes autóctonos.</p> <p>- Nuestros platos típicos, como el cuy asado, las empanadas de viento, y los deliciosos helados de paila, son más que simples comidas: son un testimonio de la habilidad, creatividad y dedicación de nuestros antepasados.</p>
Socioeconómica	<ul style="list-style-type: none"> - Fuente de sustento - Proyección futura 	<p>- La gastronomía en San Gabriel, Carchi, no es solo una fuente de sustento, sino un componente vital de la identidad y cohesión social.</p> <p>- Como alcalde, estoy comprometido a seguir apoyando y promoviendo nuestra herencia culinaria, asegurándome de que siga siendo una fuente de orgullo y prosperidad para todos.</p>
Promoción Preservación	<p>y</p> <ul style="list-style-type: none"> - Apoyo y promoción -Preservación de la herencia culinaria 	<p>-La preservación y promoción de la cocina local son, por tanto, esenciales para mantener vivo el espíritu y la identidad de San Gabriel.</p> <p>- Como alcalde, estoy comprometido a seguir apoyando y promoviendo nuestra herencia culinaria, asegurándome de que siga siendo una fuente de orgullo y prosperidad para todos.</p>

Elementos Culinarios	<ul style="list-style-type: none"> - Platos típicos - Ingredientes autóctonos 	<ul style="list-style-type: none"> - Platos tradicionales como el 'hornado' (cerdo asado) y la 'fritada' son más que alimentos; son un vínculo tangible con el pasado, reflejando técnicas culinarias ancestrales y el uso de ingredientes autóctonos. - Nuestros platos típicos, como el cuy asado, las empanadas de viento, y los deliciosos helados de paila, son más que simples comidas: son un testimonio de la habilidad, creatividad y dedicación de nuestros antepasados.
----------------------	---	--

6.1.22.1 Análisis general de las respuestas de la pregunta 1

La gastronomía en San Gabriel, Carchi, refuerza la identidad y pertenencia entre sus habitantes, creando lazos sociales y fortaleciendo la cohesión comunitaria a través de platos típicos en festividades y reuniones familiares. Más allá de ser sustento, es vital para la cohesión social y cultural, destacando la necesidad de preservar la cocina local para mantener la identidad comunitaria. Platos tradicionales como el hornado y la fritada representan un vínculo con el pasado y reflejan técnicas culinarias ancestrales. El alcalde se compromete a promover la herencia culinaria local para asegurar su orgullo y prosperidad futuros.

P2. ¿Cuál cree que sería el impacto de un museo gastronómico en la preservación y difusión de la cultura culinaria local?

Tabla 3

Categorización de resultados de la pregunta 2

Categorías	Sub categorías	Frases Codificadas
Impacto en la Preservación y Difusión de la Cultura Culinaria	<ul style="list-style-type: none"> - Preservación de la cultura culinaria - Difusión de la gastronomía local - Fortalecimiento de la identidad cultural 	<ul style="list-style-type: none"> - La creación de un museo gastronómico en San Gabriel - Carchi podría tener un impacto positivo y significativo en la preservación y difusión de la cultura culinaria local. - Esto no solo fortalecería nuestra identidad cultural, sino que también educaría a la comunidad sobre la importancia de conservar nuestras tradiciones.

Educación y Conocimiento	<ul style="list-style-type: none"> - Aumento del conocimiento - Apreciación de la gastronomía - Educación comunitaria 	<ul style="list-style-type: none"> - El museo podría ofrecer exposiciones, talleres y demostraciones culinarias que enseñen al público sobre la cocina local, sus ingredientes, técnicas de preparación y significado cultural. - Esto ayudaría a aumentar el conocimiento y la apreciación de la gastronomía de San Gabriel entre los residentes y visitantes. - A través de exhibiciones interactivas, muestras de ingredientes locales y demostraciones en vivo de técnicas de cocina ancestrales, podríamos asegurar que las futuras generaciones conozcan y valoren la riqueza de nuestra herencia gastronómica.
Archivo Vivo y Documentación	<ul style="list-style-type: none"> - Archivo de recetas y técnicas - Documentación y conservación 	<ul style="list-style-type: none"> - Un museo gastronómico actuaría como un archivo vivo de las recetas, técnicas y tradiciones culinarias de la región." - "Documentar estos elementos asegura que no se pierdan con el tiempo y que las futuras generaciones tengan acceso a una fuente confiable de conocimiento sobre su herencia culinaria.
Espacios y Actividades del Museo	<ul style="list-style-type: none"> - Exposiciones y talleres - Demostraciones culinarias 	<ul style="list-style-type: none"> - El museo podría ofrecer exposiciones, talleres y demostraciones culinarias que enseñen al público sobre la cocina local, sus ingredientes, técnicas de preparación y significado cultural. - En primer lugar, un museo gastronómico serviría como un espacio dedicado a documentar, preservar y celebrar nuestras tradiciones culinarias. - A través de exhibiciones interactivas, muestras de ingredientes locales y demostraciones en vivo de técnicas de cocina ancestrales, podríamos asegurar que las futuras generaciones conozcan y valoren la riqueza de nuestra herencia gastronómica.
Valor para las Futuras Generaciones	<ul style="list-style-type: none"> - Acceso a la herencia culinaria - Importancia para las futuras generaciones 	<ul style="list-style-type: none"> - Documentar estos elementos asegura que no se pierdan con el tiempo y que las futuras generaciones tengan acceso a una fuente confiable de conocimiento sobre su herencia culinaria. - A través de exhibiciones interactivas, muestras de ingredientes locales y demostraciones en vivo de técnicas de cocina ancestrales, podríamos asegurar

		que las futuras generaciones conozcan y valoren la riqueza de nuestra herencia gastronómica.
Impacto en la Comunidad	<ul style="list-style-type: none"> - Educación de la comunidad - Fortalecimiento de la identidad 	<ul style="list-style-type: none"> - Esto no solo fortalecería nuestra identidad cultural, sino que también educaría a la comunidad sobre la importancia de conservar nuestras tradiciones.

6.1.22.2 Análisis general de las respuestas de la pregunta 2

Los encuestados consideran que el museo gastronómico en San Gabriel es crucial para preservar y promover las tradiciones culinarias locales, fortaleciendo la identidad cultural de la comunidad. Destacan su papel educativo, ayudando a conservar el conocimiento culinario para futuras generaciones. Las actividades prácticas como talleres y demostraciones son valoradas por su capacidad de educar y celebrar las tradiciones culinarias. En general, el museo es visto como un archivo vivo esencial para documentar y preservar recetas y técnicas ancestrales, aumentando el conocimiento y la apreciación de la gastronomía local entre residentes y visitantes.

P3. ¿Qué aspectos de la gastronomía de San Gabriel considera usted más relevantes para incluir en el museo gastronómico?

Tabla 4

Categorización de resultados de la pregunta 3

Categorías	Sub categorías	Frases Codificadas
Contenidos del Museo Gastronómico	<ul style="list-style-type: none"> -Historia y Evolución -Platos Típicos y Tradicionales -Ingredientes Locales -Técnicas de Cocina Tradicionales -Recetas Ancestrales -Personajes y Familias Emblemáticas - Fusión y Evolución Culinaria -Eventos y Festividades 	<ul style="list-style-type: none"> - El museo debería presentar una línea de tiempo que narre la historia de la cocina local, desde sus orígenes prehispánicos hasta la actualidad. - Esto podría incluir información sobre las influencias indígenas, españolas y mestizas que han dado forma a la gastronomía de San Gabriel. - Una sección dedicada a la historia de la gastronomía de San Gabriel, incluyendo influencias indígenas, coloniales y contemporáneas, proporcionará un contexto cultural e histórico que

enriquecerá la experiencia de los visitantes.

- Colada morada y guaguas de pan: Tradicionales del Día de los Difuntos, estas preparaciones tienen una profunda conexión cultural y espiritual.

- Chicha de jora: Una bebida fermentada a base de maíz, que tiene un significado histórico y cultural importante en la región.

- Hornado: Este plato de cerdo asado, acompañado de mote, papas y ensalada, es uno de los más representativos de la región. Incluir su historia, métodos de preparación y variantes locales es esencial.

- Fritada: Otro plato destacado que consiste en cerdo frito con mote, yuca y plátano, reflejando la riqueza y variedad de la cocina local.

- Empanadas de viento: Empanadas fritas rellenas de queso, típicas en la región y muy apreciadas por locales y visitantes.

- Es fundamental que el museo destaque los platos más emblemáticos de nuestra región, como el cuy asado, las empanadas de viento, la sopa de locro y los helados de paila. Estos platos no solo representan nuestra identidad culinaria, sino que también cuentan historias de nuestros antepasados y su forma de vida.

- Los ingredientes autóctonos, como el maíz, las papas, el chocho y las hierbas aromáticas, son la base de nuestra cocina.

- El museo debe presentar una exposición detallada sobre estos ingredientes, explicando su cultivo, cosecha y uso en la gastronomía local.

- Es esencial incluir demostraciones de técnicas de cocina ancestrales, como la preparación de alimentos en hornos de barro y la elaboración de helados de paila.

- Estas demostraciones pueden ser interactivas, permitiendo a los visitantes

participar y aprender directamente de nuestros expertos locales.

El museo debe recopilar y exhibir recetas tradicionales transmitidas de generación en generación.

Es importante reconocer a las familias y cocineros que han mantenido vivas nuestras tradiciones culinarias. Historias de vida y testimonios personales agregarán un toque humano y emotivo al museo

Nuestra cocina no es estática; ha evolucionado con el tiempo y se ha enriquecido con influencias modernas.

- Incluir una sección sobre la fusión de técnicas y sabores antiguos con nuevos enfoques culinarios destacará la dinámica y viva naturaleza de nuestra gastronomía

Las festividades locales y los eventos gastronómicos son una parte integral de nuestra cultura.

- El museo puede organizar eventos temáticos, como festivales de comida y talleres de cocina, para celebrar y promover nuestras tradiciones culinarias

6.1.22.3 Análisis general de las respuestas de la pregunta 3

Estos resultados subrayan la importancia de la gastronomía en San Gabriel como un reflejo de su identidad cultural y social. El museo gastronómico debe cubrir desde los orígenes prehispánicos hasta la actualidad, mostrando las influencias indígenas, españolas y mestizas. Platos tradicionales como la colada morada, guaguas de pan, chicha de jora, hornado, fritada y empanadas de viento son esenciales para la identidad cultural de la comunidad, contando historias de la vida de los antepasados. La conexión con ingredientes autóctonos y la preservación de técnicas ancestrales son fundamentales. El museo debe reconocer a las familias y cocineros que han mantenido vivas estas tradiciones, añadiendo un componente humano. Además, debe destacar la evolución de la cocina local y la fusión de técnicas antiguas con enfoques modernos. Finalmente, eventos temáticos como

festivales y talleres de cocina celebran las tradiciones culinarias y fomentan la participación pública en la preservación y apreciación de la gastronomía local.

P4. ¿Qué actividades o servicios le gustaría encontrar dentro del museo gastronómico?

Tabla 5

Categorización de resultados de la pregunta 4

Categorías	Sub categorías	Frases Codificadas
Actividades y Servicios del Museo Gastronómico	Exposiciones - Actividades - Talleres de Cocina - Eventos Especiales	<p>- Exposición permanente: Una exposición permanente que narre la historia de la gastronomía local, desde sus orígenes prehispánicos hasta la actualidad.</p> <p>- Exposiciones temporales: Exposiciones temporales que exploren temas específicos relacionados con la gastronomía de San Gabriel, como la influencia de las fiestas locales, la cocina tradicional de las comunidades indígenas o la innovación culinaria contemporánea.</p> <p>- Muestras de productos locales: Muestras de productos frescos y artesanales de la región, como quesos, embutidos, miel, mermeladas y artesanías culinarias.</p> <p>- Talleres de cocina: Talleres de cocina donde los visitantes puedan aprender a preparar platos típicos de la gastronomía de San Gabriel bajo la guía de chefs locales.</p> <p>- Degustaciones: Degustaciones de productos locales, como quesos, vinos, cervezas artesanales y platos típicos.</p> <p>- Visitas guiadas: Visitas guiadas al museo y a los alrededores, incluyendo visitas a mercados locales, granjas y restaurantes.</p> <p>- Charlas y conferencias: Charlas y conferencias sobre temas relacionados con la gastronomía local, impartidas por expertos culinarios, historiadores y antropólogos.</p> <p>- Eventos especiales: Eventos especiales, como cenas temáticas, festivales gastronómicos y concursos de cocina.</p> <p>- Clases prácticas: Ofrecer talleres donde los visitantes puedan aprender a preparar platos tradicionales como el hornado, la fritada, las empanadas de viento y bebidas como la chicha de jora.</p>

- Talleres temáticos: Enfocados en técnicas específicas como la cocción en horno de leña, la deshidratación de alimentos y la fermentación.

6.1.22.4 Análisis general de las respuestas de la pregunta 4

Este análisis revela la diversidad de actividades y servicios que un museo gastronómico en San Gabriel - Carchi podría ofrecer para proporcionar a los visitantes una experiencia completa e inmersiva en la cultura culinaria local. Las exposiciones, tanto permanentes como temporales, narrarían la historia de la gastronomía desde sus orígenes hasta la actualidad, mientras que las muestras de productos locales destacarían la diversidad y calidad de los ingredientes regionales.

Las actividades, como talleres de cocina, degustaciones, visitas guiadas, charlas y conferencias, ofrecerían oportunidades para aprender, interactuar y disfrutar de la gastronomía local de manera dinámica. Además, los eventos especiales, como cenas temáticas y festivales gastronómicos, agregarían un componente festivo y comunitario a la experiencia del museo.

P. 5 ¿Cuál cree que sería el perfil del público visitante del museo gastronómico?

Tabla 6

Categorización de resultados de la pregunta 5

Categorías	Sub categorías	Frases Codificadas
Perfil del Público Visitante	<ul style="list-style-type: none"> - Turistas Nacionales e Internacionales - Estudiantes y Académicos - Familias Locales - Gastrónomos y Chefs - Investigadores y Historiadores - Amantes de la Cultura y Tradiciones - Turistas Gastronómicos - Organizadores de Eventos y Empresas - Niños y Jóvenes 	<ul style="list-style-type: none"> - Personas que visitan San Gabriel y la provincia de Carchi atraídas por su riqueza cultural y natural. - Grupos escolares y universitarios que buscan aprender sobre la historia, la cultura y las tradiciones culinarias de San Gabriel. - Residentes de San Gabriel y áreas circundantes que visitan el museo para disfrutar de actividades culturales y educativas en familia. - Profesionales de la cocina y entusiastas de la gastronomía interesados en explorar nuevas recetas, técnicas de cocina tradicionales y sabores auténticos.

<ul style="list-style-type: none"> - Grupos de la Tercera Edad 	<ul style="list-style-type: none"> - Personas dedicadas a la investigación y estudio de la gastronomía, la antropología y la historia cultural. - Individuos apasionados por la cultura, las tradiciones y las costumbres locales. - Viajeros cuyo principal interés es la experiencia culinaria. - Empresas y organizadores de eventos que buscan espacios únicos para celebrar reuniones, conferencias y eventos especiales con un enfoque gastronómico. - Un público joven atraído por actividades educativas y lúdicas relacionadas con la gastronomía. - Personas mayores que disfrutan de actividades culturales y educativas, y que pueden tener un interés particular en la nostalgia y la tradición que ofrece el museo gastronómico.
---	--

6.1.22.5 Análisis general de las respuestas de la pregunta 5

Este análisis revela que el éxito de un museo gastronómico en San Gabriel depende de adaptarse a una amplia variedad de visitantes. Los turistas buscan autenticidad y nuevas experiencias culinarias, mientras que los locales desean profundizar su conexión cultural. Los grupos escolares y estudiantes de gastronomía ven el museo como una oportunidad de aprendizaje, y los chefs profesionales como una fuente de inspiración. Amantes de la cultura local y personas de todas las edades buscan actividades educativas y lúdicas.

El museo debe ofrecer exhibiciones interactivas, programas educativos y eventos especiales, ajustándose a las temporadas turísticas e intereses cambiantes. La colaboración con expertos locales y la evaluación continua de la satisfacción del visitante son esenciales para mejorar la oferta y mantener la relevancia. Una oferta diversa de actividades y servicios es clave para satisfacer las diferentes necesidades e intereses de cada grupo, creando una experiencia enriquecedora y significativa para todos.

P. 6 ¿Qué desafíos cree que enfrentaría la implementación del museo gastronómico en San Gabriel?

Tabla 7*Categorización de resultados de la pregunta 6*

Categorías	Sub categorías	Frases Codificadas
Desafíos de Implementación de un Museo Gastronómico	<ul style="list-style-type: none"> - Financiación Inicial y Sostenibilidad - Costo de Construcción y Equipamiento - Financiación Operativa 	<p>-La creación y operación de un museo requiere una inversión significativa de recursos financieros.</p> <p>-Obtener financiación suficiente para cubrir los costos de construcción, equipamiento, personal, operación y mantenimiento del museo podría ser un desafío, especialmente en una comunidad con recursos limitados.</p> <p>-El desafío fundamental para enfrentar es la Financiación Inicial y Sostenibilidad.</p> <p>-Costo de Construcción y Equipamiento: que será establecer un museo que requiere una inversión significativa en infraestructura, tecnología y equipamiento.</p> <p>-Financiación Operativa: que será asegurar fondos continuos para el funcionamiento diario, incluyendo el pago de personal, mantenimiento y programas educativos.</p> <p>- La implementación de un museo gastronómico en San Gabriel, Carchi, enfrentaría una serie de desafíos financieros, logísticos, culturales, educativos, promocionales y medioambientales.</p> <p>- Reconozco que la implementación de un museo gastronómico en nuestra ciudad presenta varios desafíos.</p> <p>- Sin embargo, con una planificación adecuada y el compromiso de la comunidad, estos obstáculos pueden ser superados.</p> <p>- Y aunque la implementación de un museo gastronómico en San Gabriel enfrenta varios desafíos, con una planificación estratégica y la colaboración de la comunidad y diversos socios, podemos convertir este proyecto en una realidad exitosa que beneficiará a nuestra ciudad y preservará nuestra rica herencia culinaria.</p>

-Como alcalde, estoy comprometido a liderar estos esfuerzos y asegurar que superemos estos desafíos de manera efectiva.

6.1.22.6 Análisis general de las respuestas de la pregunta 6

Los resultados cualitativos revelan una serie de desafíos importantes que se enfrentarían en la propuesta de implementación de un museo gastronómico en San Gabriel, Carchi. Se destaca que uno de los principales desafíos es la obtención de financiación suficiente para cubrir los costos tanto iniciales como operativos del museo. Esto incluye el costo de construcción y equipamiento, así como los fondos necesarios para el funcionamiento diario, el pago de personal y la realización de programas educativos.

Además, se reconoce que la implementación de un museo gastronómico en la comunidad enfrentaría una variedad de desafíos adicionales, incluyendo aspectos financieros, logísticos, culturales, educativos, promocionales y medioambientales. Sin embargo, se enfatiza que, con una planificación adecuada y el compromiso de la comunidad, estos desafíos pueden ser superados. Se destaca la importancia de una planificación estratégica y la colaboración de la comunidad y diversos socios para convertir este proyecto en una realidad exitosa. Se menciona específicamente el papel del alcalde en liderar estos esfuerzos y asegurar que los desafíos se superen de manera efectiva.

P. 7 ¿Qué papel cree usted que deberían jugar las autoridades locales en el desarrollo y promoción del museo gastronómico?

Tabla 8

Categorización de resultados de la pregunta 7

Categorías	Sub categorías	Frases Codificadas
Liderazgo y apoyo político de las autoridades locales	-Aprobación y asignación de recursos -Facilitación de permisos	-Es crucial que las autoridades locales muestren un sólido liderazgo y apoyo político al proyecto del museo gastronómico para su desarrollo y funcionamiento.

	-Promoción entre residentes y visitantes	- Su implicación en la asignación de recursos financieros, la simplificación de trámites y la promoción del museo entre la comunidad y los visitantes es esencial para su éxito.
Promoción turística y marketing	-Campañas de marketing -Integración en campañas de promoción turística	- Es necesario implementar campañas de marketing que impulsen la promoción turística del museo gastronómico, integrándolo como un punto destacado en las estrategias de promoción de la región. - Destacar el museo como una atracción principal contribuirá a atraer a un mayor número de visitantes y a posicionar a San Gabriel como un destino gastronómico de renombre.
Colaboración con medios de comunicación	-Trabajo con medios locales -Difusión de información sobre el museo	- La colaboración estrecha con medios locales, nacionales e internacionales es esencial para difundir información relevante sobre el museo y sus actividades, alcanzando así a una audiencia más amplia. - A través de una difusión efectiva en los medios de comunicación, se podrá generar un mayor interés y conocimiento sobre el museo gastronómico, consolidándolo como un elemento destacado en la oferta cultural y turística de la región.

6.1.22.7 Análisis general de las respuestas de la pregunta 7

Las respuestas destacan la necesidad de un enfoque integral para el desarrollo del museo gastronómico en San Gabriel, subrayando la importancia del respaldo político, asignación de recursos, simplificación de procesos burocráticos y promoción activa. Se enfatiza la promoción del museo como una atracción turística mediante campañas de marketing y su integración en las estrategias de promoción regional. También se resalta la colaboración con medios de comunicación para aumentar el conocimiento e interés sobre el museo. Este enfoque integral es crucial para garantizar el éxito y la sostenibilidad del proyecto.

P. 8 ¿Cómo cree que el museo gastronómico podría contribuir al desarrollo turístico y económico de San Gabriel?

Tabla 9

Categorización de resultados de la pregunta 8

Categorías	Sub categorías	Frases Codificadas
Impacto del museo gastronómico en el desarrollo turístico y económico de la región	<ul style="list-style-type: none"> - Atracción de nuevos visitantes a San Gabriel. - Diversificación de la oferta turística. - Generación de empleo y oportunidades de negocio. 	<ul style="list-style-type: none"> - El museo gastronómico podría atraer a nuevos visitantes a San Gabriel interesados en conocer y experimentar la cultura culinaria local. - El museo podría diversificar la oferta turística de San Gabriel, ofreciendo una nueva atracción que complementa las actividades turísticas existentes. - La organización de eventos promoverá eventos y festivales gastronómicos que atraigan a visitantes de otras regiones y países, generando un aumento en la afluencia turística. - Establecer un calendario regular de actividades y talleres mantendría un flujo constante de visitantes durante todo el año. - El museo gastronómico en San Gabriel podría ser un motor significativo para el desarrollo turístico y económico de la región. - Al atraer visitantes, promover la cultura local, generar empleo, apoyar el comercio y fomentar la sostenibilidad, el museo contribuiría a la vitalidad y prosperidad de San Gabriel. - El museo gastronómico tiene el potencial de ser un motor poderoso para el desarrollo turístico y económico de San Gabriel. - Al atraer a una variedad de visitantes, promover los productos y la cultura local, y generar empleo y oportunidades de negocio, este proyecto beneficiará enormemente a nuestra ciudad y a sus habitantes.

6.1.22.8 Análisis general de las respuestas de la pregunta 8

El museo gastronómico puede atraer turistas interesados en la cultura culinaria local, complementando las actividades turísticas existentes en San Gabriel y ofreciendo una experiencia diversa. Eventos y festivales gastronómicos pueden aumentar la visibilidad del museo y atraer visitantes, impulsando la economía local. Un calendario regular de actividades garantizará un flujo constante de visitantes, manteniendo la relevancia del museo todo el año. Además, el museo promoverá productos locales, generará empleo y oportunidades de negocio, beneficiando económicamente y socialmente a la ciudad y fortaleciendo la identidad local.

P. 9 ¿Qué opinión tiene sobre la propuesta de recorridos guiados dentro del museo gastronómico?

Tabla 10

Categorización de resultados de la pregunta 9

Categorías	Sub categorías	Frases Codificadas
Recorridos Guiados en el Museo Gastronómico de San Gabriel - Carchi	-Potencial educativo y atractivo de los recorridos guiados -Información profunda y contextual -Narrativas y anécdotas	- Considero que la propuesta de recorridos guiados dentro del museo gastronómico de San Gabriel - Carchi tiene un gran potencial para ser una experiencia educativa, atractiva y enriquecedora para los visitantes. - Un guía experto puede proporcionar a los visitantes información más profunda y detallada sobre la historia de la gastronomía local, las técnicas de cocina tradicionales, los ingredientes regionales y la importancia cultural de la comida en San Gabriel. - Los recorridos guiados pueden adaptarse a los intereses y necesidades específicos de los visitantes, ofreciendo información personalizada y respondiendo a sus preguntas en tiempo real. - Desde mi punto de vista la Información Profunda y Contextual ya que a través de las explicaciones detalladas los guías pueden proporcionar información detallada y contextual sobre las exhibiciones, ingredientes, técnicas culinarias y la historia detrás de cada plato, enriqueciendo la experiencia educativa de los visitantes.

-
- Al igual que deberían ser un tipo narrativas y anécdotas para poder compartir historias y anécdotas que no están disponibles en las exhibiciones, haciendo la visita más atractiva y memorable.
 - La implementación de recorridos guiados dentro del museo gastronómico puede enriquecer significativamente la experiencia del visitante, proporcionar un valor educativo y cultural, y contribuir al desarrollo turístico y económico de San Gabriel.
 - Con guías bien capacitados y recorridos bien estructurados, el museo puede ofrecer una experiencia única y memorable que destaque la riqueza de la gastronomía local y atraiga a una amplia variedad de visitantes.
 - La propuesta de recorridos guiados dentro del museo gastronómico tiene el potencial de enriquecer significativamente la experiencia del visitante, promover nuestras tradiciones culinarias, generar empleo local y contribuir al desarrollo económico de San Gabriel.
 - Como alcalde, apoyo firmemente esta iniciativa y estoy comprometido a garantizar que se implemente de manera efectiva y exitosa.
-

6.1.22.9 Análisis general de las respuestas de la pregunta 9

Las respuestas subrayan el potencial de los recorridos guiados en el museo gastronómico de San Gabriel como una experiencia educativa y enriquecedora. Guías expertos proporcionan información detallada sobre la gastronomía local, enriqueciendo la comprensión de los visitantes sobre la riqueza culinaria de la región. La adaptabilidad de los recorridos a intereses específicos y la inclusión de narrativas los hace más atractivos y memorables, promoviendo un mayor compromiso. Estos recorridos pueden atraer a diversos visitantes, promover tradiciones culinarias, generar empleo y contribuir al desarrollo económico de San Gabriel. El compromiso del alcalde con esta iniciativa refleja su importancia para el desarrollo sostenible de la región.

P. 10 ¿Tiene alguna sugerencia adicional o comentario que le gustaría compartir sobre el proyecto del museo gastronómico en San Gabriel - Carchi?

Tabla 11

Categorización de resultados de la pregunta 10

Categorías	Sub categorías	Frases Codificadas
Participación comunitaria	<ul style="list-style-type: none"> - Creación de un comité asesor comunitario - Realización de encuestas de público - Organización de talleres y eventos comunitarios - Contratación de personal local 	- Es fundamental involucrar activamente a la comunidad local en el desarrollo y gestión del museo gastronómico.
Sostenibilidad ambiental	<ul style="list-style-type: none"> - Implementación de prácticas de eficiencia energética - Reducción de residuos - Uso de materiales ecológicos - Promoción de productos locales sostenibles 	<ul style="list-style-type: none"> - El museo gastronómico debe operar de manera sostenible y respetuosa con el medio ambiente. - Con una planificación cuidadosa, la integración de la comunidad, la utilización de tecnología moderna y un enfoque en la sostenibilidad y la diversidad, podemos asegurar que este museo sea un éxito rotundo y una fuente de orgullo para todos los habitantes de San Gabriel.
Accesibilidad universal	<ul style="list-style-type: none"> - Eliminación de barreras arquitectónicas - Provisión de materiales y servicios accesibles - Capacitación del personal en atención a necesidades especiales 	- El museo debe ser accesible para personas de todas las habilidades y condiciones físicas.
Experiencia del visitante	<ul style="list-style-type: none"> - Diseño centrado en el visitante - Variedad de actividades atractivas e interactivas - Creación de un ambiente acogedor 	- El diseño, la organización y las actividades del museo deben centrarse en brindar una experiencia positiva y memorable a los visitantes.
Evaluación y mejora continua	<ul style="list-style-type: none"> - Evaluación periódica del desempeño del museo 	- Es importante evaluar periódicamente el desempeño del museo gastronómico y

	- Implementación de cambios para mejorar la experiencia del visitante	realizar los cambios necesarios para mejorar la experiencia del visitante.
	- Mejora de la eficiencia operativa	
	- Impacto en la comunidad	
Eventos académicos	- Organización de seminarios y conferencias	- Organizar eventos académicos, como seminarios y conferencias, que reúnan a expertos en gastronomía, turismo cultural, historia local y sostenibilidad para discutir temas relevantes para la región.
	- Ciclos de charlas y mesas redondas	
	- Colaboración con instituciones educativas	- Invitar a profesores y especialistas a dar charlas y participar en mesas redondas sobre temas específicos relacionados con la gastronomía y la cultura local.
		- El proyecto del museo gastronómico en San Gabriel tiene un potencial enorme para convertirse en un centro cultural y turístico de referencia.

6.1.22.10 Análisis general de las respuestas de la pregunta 10

Las respuestas finales de la entrevista destacan áreas clave para el desarrollo del museo gastronómico en San Gabriel. La participación comunitaria es esencial, sugiriendo la creación de un comité asesor y la realización de encuestas y eventos. La sostenibilidad ambiental es crucial, recomendando prácticas respetuosas con el medio ambiente. La accesibilidad universal debe garantizarse, eliminando barreras arquitectónicas y proporcionando servicios accesibles. La experiencia del visitante es un objetivo central, enfatizando actividades atractivas e interactivas. La evaluación continua del desempeño del museo es vital para su éxito a largo plazo. Finalmente, la organización de eventos académicos y la colaboración con instituciones educativas fortalecerán la oferta del museo y su compromiso con la educación y el desarrollo comunitario.

6.1.23 Análisis general de las entrevistas

El análisis cualitativo del proyecto del museo gastronómico en San Gabriel - Carchi destaca aspectos clave para su desarrollo y éxito. Se identificaron categorías esenciales como participación comunitaria, sostenibilidad ambiental, accesibilidad universal y experiencia del visitante.

La participación comunitaria incluye la creación de un comité asesor, encuestas y eventos comunitarios. La sostenibilidad ambiental abarca eficiencia energética, reducción de residuos, materiales ecológicos y promoción de productos locales. La accesibilidad implica eliminar barreras arquitectónicas, ofrecer servicios accesibles y capacitar al personal, preferiblemente local.

Para mejorar la experiencia del visitante, se recomienda diseñar actividades interactivas y mantener un ambiente acogedor. La evaluación continua es vital para ajustar y mejorar el museo. Además, se sugieren eventos académicos y la colaboración con instituciones educativas para enriquecer el proyecto.

6.2 Discusión

La discusión de los resultados obtenidos en la investigación sobre la propuesta de implementación de un museo de la gastronomía en San Gabriel, Carchi, Ecuador, permite analizar en profundidad las percepciones, expectativas y necesidades de la comunidad local y los visitantes potenciales. A través de extractos del Estado del Arte, encuestas y consultas a expertos, se ha recopilado una amplia variedad de datos que subrayan la relevancia de la gastronomía en la identidad cultural de San Gabriel, así como el interés generalizado en la creación de un espacio dedicado a la conservación y promoción de las tradiciones culinarias locales. En este apartado, se examinarán estos hallazgos, evaluando su impacto y viabilidad, y se discutirá cómo pueden orientar el diseño y funcionamiento del museo para asegurar su éxito y sostenibilidad.

Ante la interrogante que, si se considera importante la implementación de un museo gastronómico en San Gabriel para promover la cultura culinaria local, el 97% de los encuestados en San Gabriel muestra un fuerte respaldo a la implementación de un

museo gastronómico en la comunidad. En el mismo orden de ideas, los entrevistados expertos mencionan que, los componentes clave que deberían incluirse en este museo son: historia y evolución culinaria, platos típicos y tradicionales, ingredientes locales, técnicas de cocina tradicionales, recetas ancestrales, personajes y familias emblemáticas, fusión y evolución culinaria, y eventos y festividades. Estos elementos son fundamentales para la interpretación y exhibición del patrimonio gastronómico local, enriqueciendo experiencias educativas, reflexivas y de intercambio de conocimientos, en línea con los principios éticos y profesionales de los museos (ICOM, 2024).

Sobre la misión de los museos modernos, un estudio importante es el que publica Pino-Apablaza & Cárdenas-Fernández, (2024) quienes sugieren que los museos, especialmente aquellos situados en centros históricos, deben integrar plenamente las tecnologías digitales en sus exhibiciones y servicios para mejorar la experiencia de los visitantes. Esto se alinea con los resultados cuantitativos, donde el análisis demográfico de la encuesta muestra que el 75% de los encuestados pertenecen al grupo de edad de 20 a 35 años, destacando un notable interés en el museo gastronómico entre los jóvenes adultos, quienes representan un público potencial clave debido a su disposición hacia el uso de la tecnología. Similar opinión fue la de los expertos entrevistados quienes afirman que un museo gastronómico en San Gabriel - Carchi podrían ofrecer actividades innovadoras para proporcionar a los visitantes una experiencia completa e inmersiva en la cultura culinaria local.

En cuanto a la identidad culinaria, AAA Global Alimentos Artesanales Aprendizaje (2019) destaca que la identidad culinaria se establece a través del vínculo emocional con los sabores y aromas característicos que evocan recuerdos y transmiten valores culturales. Al indagar sobre qué papel juega la gastronomía en la identidad y tradiciones de San Gabriel, los resultados revelan un contundente consenso entre los encuestados de San Gabriel, Carchi, donde un 99% reconoce a la gastronomía como un elemento crucial para la identidad y las tradiciones locales. Este amplio respaldo subraya su papel fundamental en la vida comunitaria, fortaleciendo el sentido de pertenencia y cohesionando socialmente a sus

habitantes. La gastronomía de San Gabriel no solo alimenta el cuerpo, sino que también preserva y proyecta hacia el futuro la rica herencia cultural de la región, destacándose como un componente esencial de su identidad local.

En el campo del contenido de los museos de gastronomía, el trabajo de Lissa (2022) sobre un museo gastronómico en Lima, Perú, propone crear un espacio recreativo, educativo y cultural accesible, centrado en los usuarios. El museo busca ir más allá de exhibir platos y recetas, ofreciendo un entorno dinámico donde los visitantes puedan explorar la rica historia culinaria del país a través de exposiciones interactivas, talleres y eventos culturales, fomentando un aprendizaje participativo. En ese contexto, el presente estudio revela que, en cuanto al interés en recorridos guiados en el museo gastronómico de San Gabriel, el 82% de los encuestados manifestó un gran interés. Las actividades preferidas incluyen talleres de cocina, degustaciones, cursos vacacionales de cocina, venta de artesanías y utensilios, y exposiciones temporales de gastronomía. Además, eventos especiales como cenas temáticas y festivales gastronómicos agregarían un elemento festivo y comunitario. Los expertos sugieren que el museo debe incluir una línea de tiempo que narre la historia de la cocina local, desde sus orígenes prehispánicos hasta la actualidad, destacando las influencias indígenas, españolas y mestizas.

Ahora bien, para el diseño de recorridos guiados en el museo gastronómico de San Gabriel, se consideraron las observaciones de Cárdenas (2019), quien subraya que los museos temáticos contemporáneos se centran en la presentación detallada de alimentos específicos, platos o sistemas alimentarios. Estos museos reúnen una amplia variedad de información antropológica, biológica, etnográfica, histórica, lingüística, médica y sociológica. Ejemplos de tales museos incluyen el Parque de la Papa en Pisac, Perú; el Museo del Dulce en Michoacán, México; el Museo Mundo Chocolate y el Museo Fundación Hernández en la Ciudad de México; y el *Alimentarium* en Suiza, el primer museo dedicado a la alimentación desde una perspectiva académica y científica. Desde la visión de los expertos, se resalta que platos típicos de San Gabriel, como el cuy asado, las empanadas de viento y los helados de paila, son más que simples comidas: son testimonios de la habilidad, creatividad y dedicación de nuestros antepasados. Este enfoque se alinea con los

resultados de las encuestas, que revelan que un 52% de los encuestados prefieren recibir información sobre la historia y evolución de la gastronomía local, mientras que un 17% desea conocer recetas tradicionales.

Finalmente, según la primera autoridad de San Gabriel, al atraer visitantes, promover la cultura local, generar empleo, apoyar el comercio y fomentar la sostenibilidad, el museo contribuiría significativamente a la vitalidad y prosperidad de la ciudad. Este estudio logró delinear un perfil del visitante potencial del museo de San Gabriel: principalmente mujeres de 20 a 35 años, estudiantes de grado, pregrado y posgrado, residentes de la provincia del Carchi, con un salario básico. Estas personas muestran un gran interés en participar en recorridos guiados, consideran que los museos son cruciales para la conservación de la identidad culinaria local, y están preocupadas por la pérdida de la riqueza culinaria regional. Además, este grupo ha visitado anteriormente museos gastronómicos y prefiere actividades que amplíen sus conocimientos sobre la historia y evolución de la gastronomía local. Están dispuestos a pagar una entrada de 3 a 5 dólares y participar en talleres de cocina, visitando el museo con sus familias. Creen que el museo atraerá a numerosos visitantes y generará empleo. En un estudio ecuatoriano de Chávez et al. (2022), se recogieron datos importantes sobre el precio de admisión al museo, que oscila entre 2 y 4 dólares por persona, dependiendo de si son adultos o niños. Este rango de precios se alinea con lo que el público de San Gabriel está dispuesto a pagar, lo que evidencia la viabilidad económica de la propuesta.

6.3 Propuesta

6.3.1 Introducción

El principal objetivo de esta investigación es desarrollar una propuesta integral para la implementación de un museo gastronómico en el pueblo mágico de San Gabriel, provincia del Carchi, que promueva la preservación, difusión y valoración de la cultura culinaria local. La propuesta inicia asignando un nombre al museo: ***Sabores del Carchi - museo gastronómico***.

Este espacio cultural se suma a la variada oferta museográfica de San Gabriel, sin embargo, Sabores del Carchi – museo gastronómico, constituye una propuesta innovadora y la única en su género, por ello, pretende ser un espacio interactivo y educativo, donde los visitantes puedan no solo conocer y degustar la riqueza gastronómica de la región, sino también participar activamente en talleres de cocina, degustaciones y eventos culturales que resalten la historia y evolución de los platos típicos. Además, busca fortalecer el sentido de identidad y pertenencia entre los habitantes de San Gabriel, fomentar el turismo gastronómico, y generar un impacto positivo en la economía local a través de la promoción de productos y tradiciones culinarias autóctonas.

Una vez asignado el nombre al museo, se hace necesario poner en contexto, el marco geográfico e histórico del territorio donde se ubica dicho establecimiento.

6.4 Macro localización

Etimológicamente, según Isaac Acosta, la palabra Carchi proviene del idioma chaima caribe y quiere decir *al otro lado* (Prefectura del Carchi, 2016). La provincia de Carchi, situada en el extremo norte de Ecuador, es una región andina conocida por su rica historia y su vibrante cultura. Limita al norte con Colombia, al este con la provincia de Sucumbíos, al sur con Imbabura y al oeste con Esmeraldas. Su capital es Tulcán, una ciudad que destaca por su cercanía con la frontera colombiana y su famoso cementerio, considerado una obra de arte paisajística.

Carchi es una provincia agrícola, con una economía basada en la producción de papa, maíz, trigo y productos lácteos. Además, la región cuenta con atractivos naturales como la Reserva Ecológica El Ángel, famosa por sus frailejones y páramos. La provincia también es conocida por sus tradiciones culturales y festividades, que reflejan una mezcla de influencias indígenas y mestizas.

Con una población diversa y una ubicación estratégica, Carchi juega un papel crucial en el comercio y el intercambio cultural entre Ecuador y Colombia. El clima varía desde los -5 a 30 °C. El código postal es EC04. Las coordenadas: $0^{\circ}45'00''N$ $78^{\circ}05'00''O$ / 0.75, -78.083333333333. Carchi se fundó el 19 de noviembre de 1880

(143 años). El gentilicio es carchense y sus idiomas oficiales son el español y el awápit¹. Carchi está formado de seis cantones: Tulcán, Bolívar, Espejo, Mira, Montufar y San Pedro de Huaca. Precisamente, San Gabriel es la capital del cantón Montufar.

Figura 18

Mapa de la provincia del Carchi



Nota. Tomado de Prefectura del Carchi (2024). Cartografía. <https://www.carchi.gob.ec/2016f/>

6.5 Micro localización

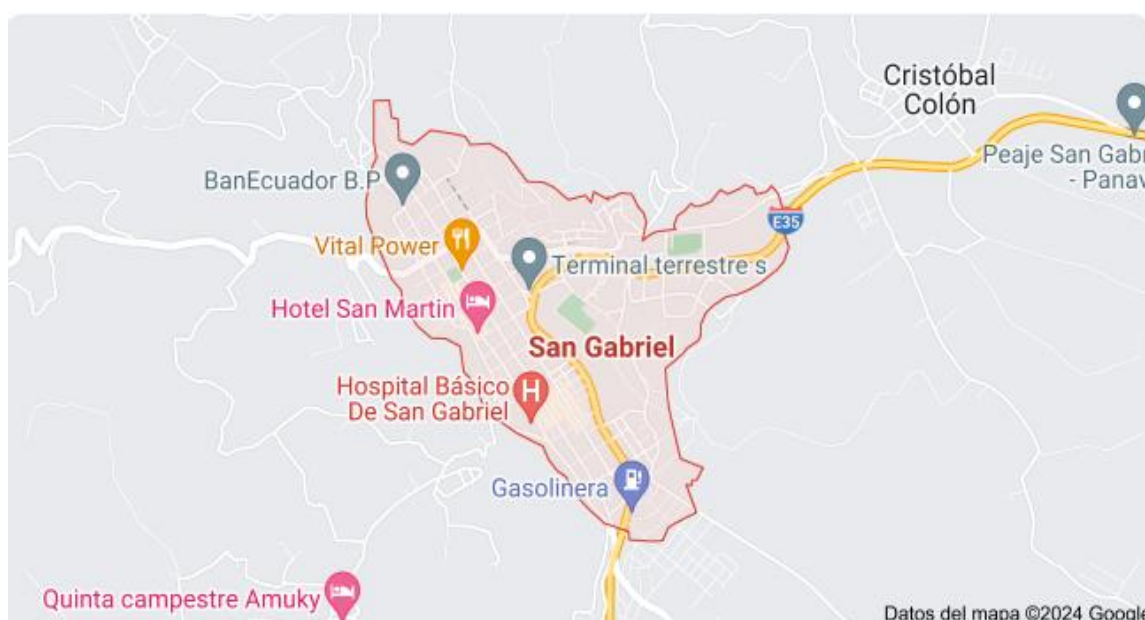
La ciudad de San Gabriel se encuentra en la provincia del Carchi, cantón Montufar en el norte de Ecuador; esta ciudad se encuentra en la latitud 0.59318 y longitud -77.83078. Hace parte del continente de América del Sur y está ubicado en el hemisferio norte., situándola en la región andina del país a aproximadamente 162

¹ El awápit es el idioma que habla el pueblo indígena awa quienes fueron conocidos hasta hace pocos años como indígenas kwaiker. Los awá, como comúnmente se les conoce, habitan en la frontera colombo ecuatoriana (Haboud, 2024, párr. 1).

kilómetros al norte de Quito, la capital. Ubicada a una altitud de aproximadamente 2870 metros sobre el nivel del mar, San Gabriel está rodeada de montañas y paisajes naturales impresionantes en el valle interandino. Su estratégica proximidad a la frontera con Colombia la convierte en un punto de conexión importante dentro del corredor andino, facilitando tanto el comercio como el intercambio cultural entre ambos países. Con una población de alrededor de 16,000 habitantes según el último censo del Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC, 2010), San Gabriel es una comunidad pequeña pero muy activa.

Figura 19

Mapa de San Gabriel



Nota. Tomado de Google maps (2024). San Gabriel.

https://www.google.com/search?sca_esv=5ab8962a38650a00&sca_upv=1&rlz=1C1CHBD_esEC976EC976&q=San+Gabriel+Carchi+mapa&sa=X&ved=2ahUKEwiEnpmdrYyHAXVTQTABHdsnCAkQ1QJ6BAqvEAE&biw=1366&bih=607&dpr=1

6.6 Historia del cantón Montufar

La población de Carchi ha sido influenciada por los Pastos Quillasingas, ancestros que extendieron su influencia desde el valle del Chota hasta el sur de Pasto y fueron la base de la raza Mayoide. Esta influencia se refleja en símbolos como la serpiente emplumada y en la arquitectura de sus bohíos. La presencia humana en Carchi data de alrededor de diez mil años A.C., atravesando diferentes períodos históricos

hasta la llegada de los españoles en 1534 (Prefectura del Carchi, 2016). Los primeros habitantes eran de origen Caribe, de la familia de los Chaimas, y hablaban el idioma Pasto, una lengua andina derivada del Barbacoa y Chibcha. Los registros precolombinos mencionan tres segmentos etnodemográficos: Mira - Puntal - Tusa, Huaca - Chuquí - Pun, y Tulcán - Taques (Prefectura del Carchi, 2016). En San Gabriel, los Tusas recibieron influencia inca y española durante la época colonial. La "Provincia de los Pastos" abarcaba desde el Guáitara hasta el Chota, incluyendo las tierras de Tusa (Gobierno Autónomo Descentralizado Cantón Montúfar, 2020).

6.6.1 Período precolombino

Durante la invasión de los cuzqueños, los pueblos precolombinos como Tulcán, Huaca, El Ángel, y Tusa (San Gabriel), la zona templada de Mira y Puntal (Bolívar), y las áreas semi tropicales a lo largo del valle del río Chota-Mira, lucharon confederadamente junto con los Cayambis y Caranquis, hasta ser derrotados en la batalla de Yahuarcocha. Esta derrota permitió a Huayna Cápac avanzar hasta el río Angasmayo (Carchi), que se estableció como el límite de su imperio, dividiendo así la zona de los Pastos en dos regiones: la del sur, que corresponde al territorio ecuatoriano actual, incorporada al Tahuantinsuyo, y la del norte, que corresponde a Colombia. Esta era la situación en el momento de la llegada de los españoles (Prefectura del Carchi, 2016).

6.6.2 Período colonial

Este periodo comienza con los señoríos Pasto, formaciones político-administrativas con principales llactos (jefes) como Taques, Tulcanazas, Tusa, Puntales, entre otros, quienes mantuvieron su dominio jerárquico hasta las primeras décadas del siglo XVIII, gozando de prestigio ante las autoridades españolas. Durante este tiempo, el indígena García Tulcanaza, reconocido por la corona como Gobernador, jugó un rol protagónico en su área de influencia e incluso más allá. Introdujo cambios significativos en la población aborígen, como la incorporación de la lengua española y la enseñanza de la doctrina católica, lo que llevó a un nuevo mestizaje étnico-cultural con predominio español (Prefectura del Carchi, 2016).

6.6.3 Período republicano

Los habitantes del Carchi han tenido una participación significativa y constante en la causa de la independencia y otros procesos de formación social del país, como la revolución alfarista, que cambió significativamente las estructuras del Estado e inició un nuevo proceso histórico. La participación en estos procesos les valió el apodo de "Pupos", que con el tiempo se aceptó como sinónimo de sinceridad y valentía. El 9 de abril de 1851 se creó Tulcán (actualmente Carchi) como cantón de la Provincia de Imbabura, con las parroquias de Tulcán, Huaca, Tusa, Puntal y El Ángel. El 6 de noviembre de 1880, el Congreso reunido en Quito elevó el cantón Tulcán a provincia, denominándola Veintimilla y agregándole la parroquia de Mira, que antes pertenecía al cantón Ibarra. Mediante decreto legislativo, el 17 de abril de 1884, durante la administración del Dr. José María Plácido Caamaño, se cambió el nombre de Veintimilla por el de Carchi, como había sido propuesto originalmente, tomando el nombre del río que limita con Colombia. Esta provincia comprendía las parroquias de Tulcán, San Francisco, Huaca, Tusa (San Gabriel), Puntal (Bolívar), El Ángel, San Isidro, Mira, San Pedro de Piquer (anteriormente San Vicente de Pusir) y La Concepción (Prefectura del Carchi, 2016).

6.6.4 San Gabriel: historia de un pueblo mingero

Fundada el 5 de agosto de 1535 por Diego de Tapia, Tusa cambió su nombre a San Gabriel el 23 de abril de 1884 en honor al Dr. Gabriel García Moreno, por mandato del Poder Legislativo. La evolución de San Gabriel se caracteriza por su capacidad organizativa en proyectos emblemáticos, como la construcción de la iglesia parroquial en 1568 mediante mingas (trabajo comunitario). Un terremoto devastador en 1868 destruyó gran parte de la ciudad, causando la muerte de aproximadamente 18,000 personas. Sin embargo, la reconstrucción en 1869 conservó la arquitectura tradicional con piedra, adobe y fibras vegetales. En 1905, San Gabriel se convirtió en la capital del Cantón Montúfar. El espíritu mingero de San Gabriel, caracterizado por la unión y solidaridad de sus habitantes, ha permitido la ejecución de numerosas obras comunitarias. En 1935, el Congreso Nacional otorgó a San Gabriel el galardón de "El Procerato de Trabajo," un reconocimiento

único en el país. En 1955, el artista Luis Mideros diseñó un monumento en la Plaza Principal en honor a este galardón. Durante la década de los 60, mediante mingas, la ciudad se dotó de equipamientos comunitarios como el hospital civil, colegios, escuelas, canales de riego y caminos. En 1992, San Gabriel fue declarada Patrimonio Cultural del Estado, resaltando su valioso legado cultural y su entorno natural (GADCM, 2020).

6.6.5 Cantonización

San Gabriel, tras un notable progreso material y cultural, buscó su independencia administrativa del cantón Tulcán. En agosto de 1902, comenzaron los trabajos para solicitar la cantonización al Congreso. El 27 de septiembre de 1905, San Gabriel alcanzó su independencia política y administrativa, convirtiéndose en el segundo cantón de la provincia de Carchi. El nombre Montúfar honra al coronel Carlos Montúfar, un prócer de la independencia ecuatoriana (GADCM, 2020).

6.7 Actividad económica de la ciudad de San Gabriel

La economía de San Gabriel se basa principalmente en la agricultura, con la producción de papa, maíz, cebolla y una variedad de hortalizas. La ganadería también juega un papel importante, especialmente la producción de leche y derivados lácteos. En años recientes, el turismo ha comenzado a cobrar relevancia gracias al reconocimiento como Pueblo Mágico y la promoción de sus atractivos naturales y culturales. Además, el comercio local y la artesanía contribuyen a la economía de la ciudad, destacándose productos como tejidos y artesanías en madera.

6.8 Tradiciones y costumbres

San Gabriel es conocida por sus ricas tradiciones y costumbres, muchas de las cuales se celebran a lo largo del año en diversas festividades. Entre las más destacadas se encuentra la Fiesta de San Gabriel, que combina elementos religiosos y culturales en una serie de eventos que incluyen desfiles, danzas y ceremonias tradicionales. Las celebraciones de Semana Santa también son de

gran importancia, con procesiones y actos litúrgicos que atraen a numerosos visitantes.

6.9 Denominación como Pueblo Mágico

En 2019, San Gabriel fue reconocida como uno de los "Pueblos Mágicos" del Ecuador, un programa que busca resaltar y preservar la riqueza cultural, histórica y natural de localidades con características únicas. El título de "Pueblo Mágico" otorgado a San Gabriel en 2019 ha sido un catalizador para el desarrollo turístico y cultural de la ciudad. Este reconocimiento se basa en la capacidad de San Gabriel para ofrecer a los visitantes una experiencia única, llena de historia, cultura y naturaleza. La denominación promueve la preservación de su patrimonio, incentivando la mejora de infraestructuras y servicios turísticos, y fomentando el orgullo local entre sus habitantes.

6.10 Operativización de la propuesta

Para el desarrollo de la propuesta fue necesario seguir un proceso. En primero lugar se requirió de una búsqueda de literatura sobre museística. Luego de ello, fue necesario realizar el trabajo de campo para saber las expectativas de los posibles visitantes del museo, así como hablar con expertos en la temática de museos y finalmente, reunir todos los resultados y plasmarlos en el museo.

6.10.1 Fase 1 Cumplimiento del objetivo específico 1

El primer objetivo específico que propuso esta investigación fue realizar un estudio amplio y riguroso sobre la temática de los museos gastronómicos por medio de una revisión bibliográfica exhaustiva. Fruto de dicha investigación se retoma el concepto de lo que significa un museo:

Un museo es una organización sin fines de lucro dedicada a investigar, coleccionar, conservar, interpretar y exhibir patrimonio material e inmaterial, fomentando la diversidad y sostenibilidad mediante la participación comunitaria (ICOM, 2024). Un museo de gastronomía se enfoca en la preservación y difusión del patrimonio

culinario de una región, destacando historia, tradiciones, ingredientes, técnicas y platos emblemáticos.

Estos museos ofrecen exhibiciones de utensilios de cocina, ingredientes autóctonos, recetas tradicionales y productos locales, educando sobre la influencia cultural y social de la comida. Además, promueven el turismo y la economía local al atraer visitantes y apoyar a productores locales.

Ejemplos famosos incluyen:

- Alimentarium (Suiza): primer museo dedicado a la alimentación desde una perspectiva científica y cultural.
- Museo del Chocolate (México): celebra la historia y producción del chocolate.
- Museo del Jamón (España): explora la cultura del jamón.
- Museo de la Pasta (Italia): ofrece una visión sobre la historia de la pasta italiana.

Estos museos son clave para la preservación y promoción de la diversidad gastronómica mundial.

6.10.2 Fase 2 Cumplimiento del objetivo específico 2

Sobre esa base teórica, se avanzó con miras a cumplir el segundo objetivo específico que planteó ***identificar los elementos y recursos culinarios clave para incluirlos en el museo de la gastronomía en el pueblo mágico de San Gabriel, a través de un trabajo de campo.***

La identificación de elementos y recursos se alcanzó gracias a las respuestas de 204 encuestas y 4 entrevistas. Estos datos fueron primordiales para contrastar la información de las fuentes secundarias, con la sabiduría popular. San Gabriel, conocido por su rica herencia culinaria, se destaca por una larga lista de platos tradicionales que son más que simples alimentos; representan la historia, la creatividad y la dedicación de generaciones de habitantes. Este patrimonio gastronómico no solo define la identidad local, sino que también es un recurso invaluable para el desarrollo económico y la cohesión social. Estos platos no solo

son un festín para los paladares locales, sino que también representan la herencia culinaria transmitida de generación en generación.

El tubérculo rey es la papa, en esta tierra hay una producción de aproximadamente 1200 toneladas de papas al año. Así mismo se siembra maíz, arvejas, tomates, habas, aguacates, productos que contribuyen significativamente a la diversidad gastronómica local y son fundamentales en la preparación de platos tradicionales. La producción de lácteos también es un aporte significativo tanto a la culinaria como a la economía locales. A continuación, se presenta un listado de platos tradicionales de San Gabriel. Esta información es crucial, ya que muestra la conexión entre los productos, el territorio, las técnicas culinarias y la idiosincrasia e identidad del pueblo de San Gabriel, reflejada incluso en los nombres asignados a las preparaciones.

Tabla 12

Patrimonio gastronómico de la ciudad de San Gabriel

N°	Nombre del plato	N°	Nombre del plato
	<u>SOPAS/CALDOS</u>	19	Carne compuesta
1	Locro de calabazo		<u>BEBIDAS</u>
2	Locro pastuzo	20	Champús
3	Arroz de cebada	21	Colada morada
4	Sopa de quinua	22	Morocho de leche
5	Sopa de arrancadas	23	Arroz de cebada de moras
6	Caldo de gallina runa	24	Sango miski
7	Sopa de morocho	25	Chicha de arroz
8	Sopa chorreada	26	Hervidos
9	Locro de papa		<u>DULCES</u>
10	Sancocho serrano	27	Dulce de calabazo
	<u>PLATOS FUERTES</u>	28	Tostado confitado
11	Fanesca		<u>PANES/ENVUELTOS</u>
12	Cuy asado	29	Pan de leche
13	Hornado	30	Vicundos
14	Cosecha	31	Choclotanda
15	Cariucho de haba		<u>OTROS</u>
16	Jaucha de nabos	32	Queso amasado
17	Papas con cuero	33	Choclos con queso
18	Molo de papa	34	Miel con quesillo

Nota. Adaptado de León, D. (2021). *ESTUDIO DE LA COCINA TRADICIONAL EN LA CIUDAD DE SAN GABRIEL PARA PROMOVER EL TURISMO GASTRONÓMICO COMUNITARIO* pp. 74-106[Universidad Técnica del Norte].

<https://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/11511/2/PG%20878%20TRABAJO%20GRADO.pdf>

La información antes mostrada, representa un patrimonio gastronómico muchas veces desconocido por lo que hay que tomar medidas para recuperarlo y promover su uso. Además, las técnicas tradicionales de cocción que se mantienen en San Gabriel son: asado, envuelto, fermentado, ahumado, hervido, tostado, cocido al vapor y horneado.

Además, este territorio conserva su acervo cultural culinario el cual se refleja en la utilización de utensilios prehispánicos hechos de barro, madera, piedra, mates, entre otros. Por otra parte, aún se conservan utensilios de la época colonial como: cedazos, bateas, molinos manuales, raspadores, cestos, canastos, *muchachos* para filtrar café, pailas de bronce, entre otros. Todo ello constituye la riqueza patrimonial de orden culinario que se ha mantenido de generación en generación.

El proyecto Sabores del Carchi, museo gastronómico, pretende rescatar, preservar y difundir toda la riqueza culinaria de San Gabriel y sus alrededores. A través de exposiciones interactivas, talleres prácticos, y eventos culturales, el museo busca no solo informar a los visitantes sobre la historia y evolución de la gastronomía local, sino también involucrar activamente a la comunidad en el proceso de descubrimiento y aprendizaje.

Además, se propone fomentar el turismo gastronómico, generar empleo y apoyar el desarrollo económico y social de la región, contribuyendo así a la vitalidad y prosperidad de San Gabriel.

6.10.3 Fase 3 Cumplimiento del objetivo específico 3

Una vez identificados los elementos y recursos culinarios clave para incluirlos en el museo de la gastronomía en la ciudad de San Gabriel, se demuestra el cumplimiento del tercer objetivo específico que planteó ***determinar las áreas físicas y los recursos materiales requeridos para la implementación de un museo gastronómico en la ciudad de San Gabriel.***

Para un museo gastronómico en San Gabriel, Ecuador, la infraestructura debe incluir una variedad de áreas exteriores e interiores que permitan una experiencia completa y enriquecedora para los visitantes. Estas áreas deben estar diseñadas para cubrir diferentes aspectos de la gastronomía local, desde la historia, la cultura, el uso de tecnología, las prácticas culinarias sostenibles.

Las áreas que se han considerado para el museo son:

- Fachada tematizada
- Recepción
- Sala de exposición permanente
- Sala de exposiciones temporales
- Sala de audiovisuales, archivo y biblioteca gastronómica
- Aula de cocina – cooking classroom
- Jardín de hierbas y vegetales
- Cafetería
- Tienda de souvenirs
- Oficinas administrativas y almacén (bodega)

En el museo gastronómico, cada área desempeña un papel fundamental para ofrecer una experiencia educativa y cultural completa. La primera área, dedicada a la cocina tradicional, es esencial para preservar y transmitir las recetas y técnicas culinarias que han pasado de generación en generación.

En el museo, los visitantes pueden descubrir los secretos detrás de los platos típicos de la región, comprender los ingredientes autóctonos utilizados y aprender sobre los métodos de preparación que reflejan la identidad cultural de San Gabriel. Esta área no solo educa sobre la gastronomía, sino que también fomenta un sentido de orgullo y continuidad cultural entre los habitantes locales.

Otra área crucial es la de los recorridos guiados. Estos tours permiten a los visitantes explorar el museo de manera estructurada y enriquecedora, guiados por expertos que pueden proporcionar contexto histórico y cultural. Los recorridos

guiados son una herramienta poderosa para profundizar en el conocimiento de la gastronomía local, ya que los guías pueden compartir historias y anécdotas que no se encuentran en las exhibiciones estáticas.

Además, estos recorridos pueden adaptarse a diferentes audiencias, desde escolares hasta turistas internacionales, asegurando que todos los visitantes tengan una experiencia significativa y educativa.

Finalmente, la región de Carchi en sí misma se convierte en una extensión viviente del museo. Integrar aspectos de la cultura, historia y medio ambiente de Carchi en las exhibiciones del museo no solo enriquece el contenido, sino que también fortalece la conexión entre el museo y su entorno.

Al destacar la biodiversidad local y las prácticas agrícolas tradicionales, el museo puede ilustrar cómo la gastronomía está intrínsecamente ligada al territorio y su sostenibilidad.

Esta integración promueve una apreciación más profunda de la cocina local y subraya la importancia de preservar tanto las tradiciones culinarias como el entorno natural del que dependen.

6.11 Áreas detalladas del museo

6.11.1 Área exterior. - Fachada Sabores del Carchi – museo gastronómico



La imagen muestra la fachada del "Sabores del Carchi – Museo gastronómico". Esta ha sido diseñada con un estilo rústico y atractivo que combina ladrillos a la vista y elementos tradicionales y modernos. El nombre del museo se encuentra en la parte superior central de la fachada, enmarcado en un elegante cartel con bordes decorativos. Al rededor del nombre del museo, hay una serie de relieves y esculturas que representan utensilios de cocina, ingredientes y elementos asociados a la gastronomía local, como cucharas, tenedores, botellas, maíz, y otros productos típicos. Los elementos decorativos tradicionales añaden un toque artístico y cultural, creando una apariencia tanto acogedora como informativa. La fachada del museo invita a los visitantes a conocer y disfrutar de la riqueza culinaria y cultural del Carchi, destacándose por su diseño artístico y acogedor a tono con las edificaciones locales.

Área interna

6.11.2 Recepción



Descripción: Punto de bienvenida

Superficie: aproximadamente 20-30 metros cuadrados

Funciones y actividades:

- Bienvenida: Espacio donde los visitantes son recibidos por el personal del museo, ofreciendo una primera impresión acogedora.
- Información: Provisión de información general sobre el museo, horarios de apertura, eventos especiales, y detalles sobre las exposiciones.
- Venta de entradas: Gestión y venta de entradas para acceder al museo y sus diferentes áreas.
- Reservas: Coordinación de visitas guiadas, actividades educativas, y otros servicios que requieran reserva previa.
- Atención al cliente: Resolución de consultas y asistencia general a los visitantes.

Recursos materiales:

- Mostrador de recepción, computadoras para la gestión de entradas y reservas, teléfonos, folletos informativos, mapas del museo, señalización clara, y asientos para los visitantes que esperan.

Talento humano:

- Personal de atención al cliente, guías turísticos, y personal de seguridad.

El área de recepción en un museo gastronómico es de suma importancia, ya que es el primer punto de contacto con los visitantes y establece el tono de su experiencia. Además de orientar y recibir a los visitantes, debe dejar una impresión positiva inicial. El personal de recepción debe estar bien capacitado en el contenido del museo y en los eventos y talleres disponibles para ayudar a los visitantes a planificar su visita eficientemente.

La gestión eficiente de la venta de entradas es esencial para evitar largas esperas. Desde el punto de vista de la seguridad, la recepción controla el acceso, proporciona información sobre normas y actúa como centro de coordinación en emergencias. También ofrece servicios adicionales como guardarropa e información turística, mejorando la comodidad y la experiencia general de los visitantes.

6.11.3 Sala de exposición permanente





Descripción: Exhibiciones sobre la historia de la gastronomía local, ingredientes típicos y utensilios tradicionales.

Superficie: 100-150 metros cuadrados

Actividades: La Sala de exposiciones permanentes del Sabores del Carchi - Museo gastronómico de San Gabriel tiene como objetivo principal la presentación y preservación del patrimonio gastronómico de la región. Las funciones y actividades en esta sala incluyen:

- Exhibición de artefactos y utensilios: Mostrar utensilios de cocina tradicionales, herramientas agrícolas, y otros artefactos históricos que han sido utilizados en la preparación de la comida local.
- Paneles Informativos y Multimedia: Proveen información detallada sobre la historia, ingredientes, y técnicas culinarias de San Gabriel a través de paneles informativos, pantallas interactivas, y videos.
- Recreación de Escenarios: Recrear escenarios tradicionales de cocina y mercados para ofrecer a los visitantes una experiencia inmersiva.
- Talleres y Demostraciones: Realizar talleres y demostraciones culinarias donde los visitantes puedan aprender a preparar platos típicos bajo la guía de chefs locales.
- Rutas Gastronómicas: Organizar rutas o recorridos temáticos que guíen a los visitantes a través de diferentes aspectos de la gastronomía local.

Recursos materiales:

- Vitrinas y expositores.
- Paneles informativos.
- Maniqués y modelos de alimentos.
- Réplicas de utensilios de cocina históricos.
- Gráficas y mapas.

Equipos audiovisuales: pantallas táctiles interactivas, monitores y proyectores, sistemas de sonido y altavoces, audio guías.

Mobiliario: bancos y asientos para los visitantes, mesas informativas, paneles divisores.

Iluminación: focos LED y luces dirigidas para resaltar exhibiciones, sistemas de control de iluminación.

Materiales educativos: folletos y guías impresas, materiales didácticos interactivos, carteles informativos en braille.

Elementos de señalización: carteles de dirección y señalización, rótulos con descripciones y explicaciones.

Tecnología de apoyo: sensores de movimiento para activar exhibiciones, sistemas de realidad aumentada, software interactivo para pantallas táctiles.

Elementos de seguridad: cámaras de seguridad, detectores de humo y alarmas, extintores y equipos de emergencia.

Decoración y ambientación: elementos decorativos que reflejen la cultura y gastronomía local, plantas y elementos naturales para ambientar el espacio.

Accesibilidad: rampas y accesos adaptados para sillas de ruedas, señalización en braille y pisos táctiles para personas con discapacidades visuales.

Talento humano:

- Dirección y logística: Un director y un asistente que gestiona las actividades diarias, programación de eventos, y logística de las salas.
- Curador de exposiciones: Responsable de la planificación, organización, y supervisión de las exposiciones permanentes.
- Guías calificados: se requiere que los guías tengan habilidades en animación, interpretación del patrimonio, lenguaje de señas, suficiencia en idiomas extranjeros, primeros auxilios.
- Chefs y cocineros: Profesionales de la cocina que dirigen talleres y demostraciones culinarias.
- Técnicos de multimedia: Especialistas en tecnología para mantener y operar los equipos multimedia y sistemas interactivos.
- Personal de mantenimiento: Encargados de la limpieza, conservación, y seguridad de la sala y los objetos exhibidos.

La sala de exposiciones permanentes de un museo es fundamental porque actúa como el corazón del establecimiento, ofreciendo una ventana constante y accesible a la historia, cultura y patrimonio que el museo busca preservar y difundir. Esta sala no solo proporciona a los visitantes una experiencia educativa y cultural continua, sino que también asegura la conservación de artefactos, utensilios y elementos significativos, presentándolos de una manera que resalta su valor histórico y cultural.

Al mantener una exposición constante, se fomenta un sentido de identidad y orgullo comunitario, y se convierte en un recurso vital para la educación, la investigación y el turismo, atrayendo a académicos, estudiantes y turistas interesados en profundizar su comprensión y apreciación del patrimonio local. La sala de exposiciones permanentes también sirve como un espacio dinámico para talleres, conferencias y actividades interactivas, enriqueciendo la experiencia del visitante y promoviendo un aprendizaje activo y participativo.

6.11.4 Sala de exposiciones temporales





Descripción: Espacio para exhibiciones rotativas que pueden incluir temas específicos de temporada, colaboraciones con otros museos, exhibiciones temáticas como festividades, alimentos, productos o presentaciones de chefs invitados.

Superficie: 80-100 metros cuadrados

Actividades:

- Exposiciones de cocina histórica o regional
- Charlas y conferencias sobre gastronomía local o internacional
- Exhibiciones temáticas sobre alimentos nativos, productos de temporada, rituales gastronómicos

- Celebraciones gastronómicas como días mundiales de platos, preparaciones, alimentos, entre otros.
- Degustaciones de platos tradicionales o contemporáneos
- Exhibiciones de utensilios, ingredientes y técnicas culinarias específicas.

Recursos materiales:

- Espacios adecuados para las exhibiciones y actividades
- Vitrinas o exhibidores para utensilios y alimentos
- Sistemas de iluminación apropiados para resaltar los detalles de las exposiciones, y materiales educativos como paneles informativos, folletos o pantallas interactivas.

Talento humano

- Staff de guías del museo

Es esencial contar con un equipo multidisciplinario que pueda planificar, organizar y ejecutar las actividades de manera efectiva, asegurando así una experiencia enriquecedora y educativa para los visitantes del museo gastronómico. Guías calificados: se requiere que los guías tengan habilidades en animación, interpretación del patrimonio, lenguaje de señas, suficiencia en idiomas extranjeros, primeros auxilios.

Las actividades antes descritas no solo permiten a los visitantes explorar la rica historia y diversidad cultural de la gastronomía, sino que también promueven la educación alimentaria, fomentan la preservación de tradiciones culinarias y ofrecen oportunidades para la interacción social y el intercambio cultural, enriqueciendo así la experiencia museística y promoviendo un mayor entendimiento y aprecio por la gastronomía como parte del patrimonio cultural inmaterial de la humanidad.

6.11.5 Sala de audiovisuales, archivo y biblioteca gastronómica



Descripción: Sala equipada con tecnología audiovisual para presentaciones, documentales y conferencias. Área para la consulta de libros, documentos y material audiovisual relacionado con la gastronomía local.

Superficie: 40-60 metros cuadrados

Actividades:

- Proyecciones de documentales sobre historia y cultura gastronómica
- Presentaciones de películas relacionadas con la comida
- Videoclips sobre técnicas culinarias y producción de alimentos
- Conferencias y seminarios virtuales

- Clases magistrales impartidas por chefs reconocidos a través de videoconferencias
- Exhibiciones interactivas que utilizan tecnología audiovisual avanzada.
- Organización ciclos de cine temáticos y charlas con expertos que utilicen material audiovisual para ilustrar sus puntos.

Recursos materiales:

- Equipos de proyección de alta calidad
- Pantallas grandes o múltiples para proyecciones
- Sistemas de sonido envolvente para una experiencia inmersiva
- Sistemas de control de iluminación para ajustar el ambiente según las necesidades de las presentaciones
- Equipos de grabación y transmisión para eventos en vivo
- Sistemas de reproducción multimedia
- Ordenadores con software de edición y presentación
- Asientos cómodos para los espectadores.

Talento humano:

- Técnicos de audiovisuales que operen y mantengan el equipo
- Programadores de eventos que planifiquen y coordinen las actividades
- Especialistas en educación y comunicación que desarrollen contenido educativo y atractivo. Moderadores y presentadores para las conferencias y seminarios
- Personal de apoyo que gestione la logística y asegure una experiencia fluida y agradable para los visitantes.

En una sala equipada con tecnología audiovisual para presentaciones, documentales y conferencias, los visitantes pueden disfrutar de una variedad de actividades diseñadas para enriquecer su comprensión y apreciación de la gastronomía local. Las presentaciones pueden incluir charlas de expertos en cocina, historiadores y chefs locales que comparten sus conocimientos sobre la evolución de la cocina regional, técnicas de cocina tradicionales y la importancia

cultural de ciertos platos. Estas charlas pueden ser interactivas, permitiendo a los visitantes hacer preguntas y participar en debates.

Los documentales proyectados en esta sala pueden ofrecer una visión más profunda de la producción de ingredientes locales, desde su cultivo hasta su preparación en la cocina. Estos documentales pueden mostrar entrevistas con agricultores y productores artesanales, así como con chefs que transforman estos ingredientes en platos tradicionales, permitiendo a los visitantes comprender mejor la cadena de producción alimentaria y la sostenibilidad en la gastronomía local.

Las conferencias pueden ser impartidas por académicos, investigadores y chefs, proporcionando una mezcla de teoría y práctica. Además, la sala puede albergar talleres prácticos donde los visitantes pueden aprender a preparar platos tradicionales bajo la guía de expertos.

El área para la consulta de libros, documentos y material audiovisual relacionado con la gastronomía local ofrece una valiosa oportunidad para la investigación y el autoaprendizaje. Los visitantes pueden acceder a una colección de libros de recetas, historias de la cocina local, estudios académicos y otros recursos que exploran diversos aspectos de la gastronomía de San Gabriel y la provincia de Carchi. Este espacio puede estar equipado con cómodas áreas de lectura, computadoras y tablets para facilitar el acceso a material digital. Además, se pueden organizar sesiones de lectura y discusión, donde los visitantes pueden debatir sobre libros y artículos, compartir sus propias experiencias culinarias y aprender de los demás.

6.11.6 Aula de cocina - Cooking classroom



Descripción: Área equipada para demostraciones culinarias y talleres de cocina.

Superficie: 60-80 metros cuadrados

Actividades:

- Clases de cocina temáticas que exploran recetas históricas o tradicionales
- Talleres prácticos donde los participantes aprenden técnicas culinarias específicas
- Demostraciones en vivo por parte de chefs o cocineros expertos
- Eventos especiales como cenas o degustaciones guiadas.
- Demostraciones culinarias en vivo
- Cursos vacacionales de cocina

Recursos materiales:

Cocina

- Horno convencional, horno microondas, batería de ollas y menaje (licuadora, batidora, tabla de picar, cuchillos, cucharones, cucharas, espumadera, etc.), vajilla, cristalería, cubertería. Refrigerador, congelador. Mesa de trabajo, mesas pupitre, sillas

- Sistemas audiovisuales para presentaciones educativas, pantallas o proyectores, materiales didácticos como recetarios, libros de cocina históricos o modernos, y herramientas de aprendizaje interactivas.

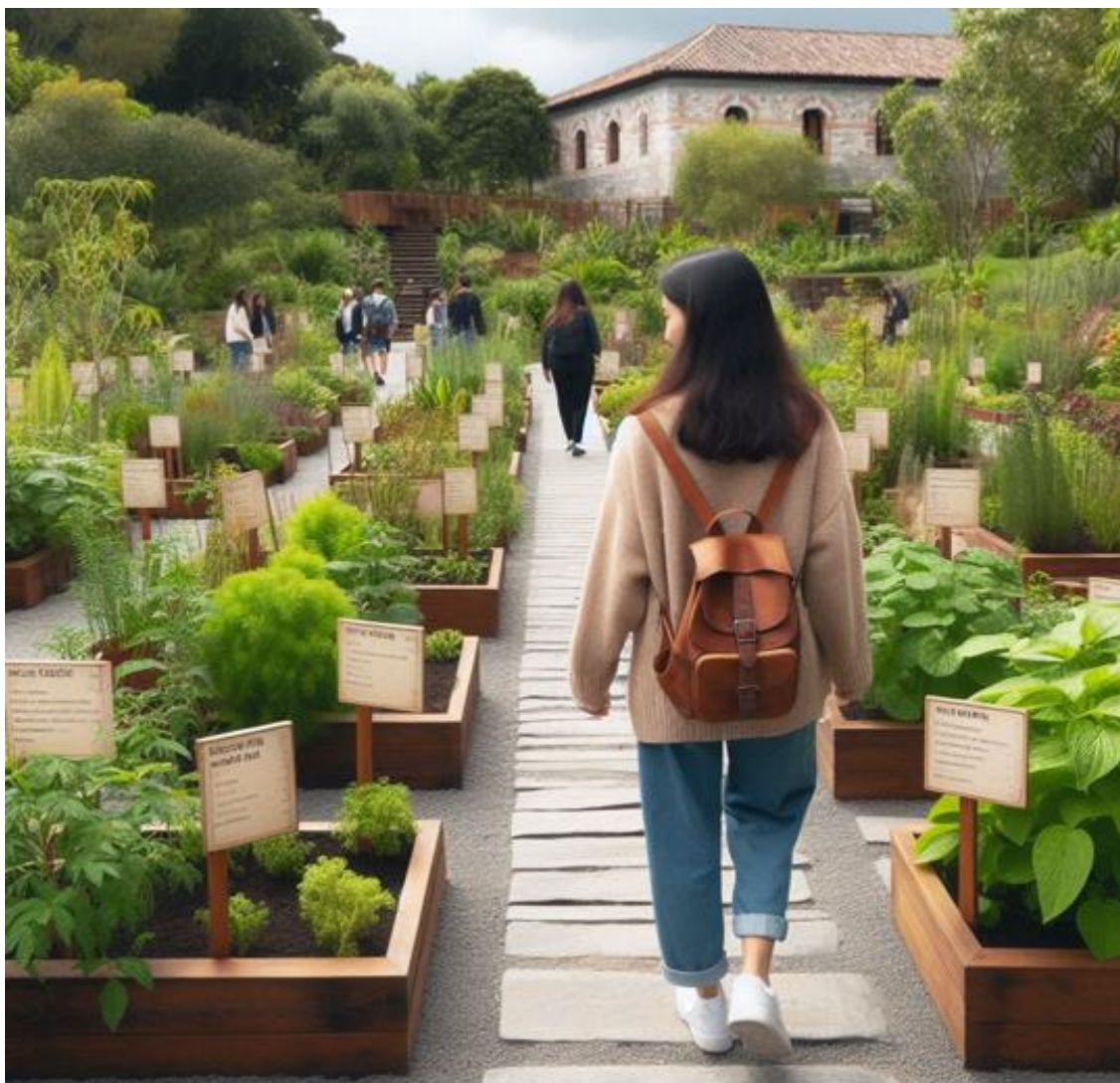
Talento humano

- Chefs o cocineros expertos en la gastronomía local o internacional que puedan enseñar y guiar las clases y talleres.

Un aula culinaria permitiría entender mejor la historia y la evolución de la gastronomía como parte del patrimonio cultural. Los visitantes podrían participar en demostraciones en vivo, donde chefs expertos muestran cómo preparar platos tradicionales utilizando ingredientes locales, proporcionando una conexión tangible con la cultura y las tradiciones culinarias del lugar. Las clases y talleres ofrecidos en el aula proporcionarían oportunidades únicas para experimentar la cocina de manera práctica, promoviendo el aprendizaje interactivo y la participación activa de los visitantes.

Los talleres pueden abarcar una variedad de temas, desde la preparación de platos específicos hasta la exploración de técnicas culinarias avanzadas y la adaptación de recetas tradicionales a enfoques modernos y saludables. Esta participación práctica no solo enriquece el conocimiento gastronómico de los visitantes, sino que también les permite llevarse habilidades y conocimientos prácticos que pueden aplicar en su vida diaria. Además, el aula culinaria puede funcionar como un centro de difusión y preservación de tradiciones culinarias, fomentando el interés por la alimentación saludable, sostenible y culturalmente diversa.

6.11.7 Jardín de hierbas y vegetales



Descripción: Espacio al aire libre donde se cultivan hierbas y vegetales típicos de la región, utilizados en la cocina local.

Superficie: 100-150 metros cuadrados

Actividades:

- Visitas guiadas donde los visitantes aprenden sobre las diferentes plantas y su uso en la cocina y medicina tradicional
- Talleres de cultivo y cuidado de hierbas y vegetales
- Clases de cocina utilizando ingredientes frescos del jardín

- Demostraciones de técnicas de jardinería sostenible.
- Organización de eventos especiales como ferias de intercambio de semillas, charlas de expertos en botánica y agricultura, y programas educativos para niños y estudiantes sobre la importancia de la agricultura ecológica y la alimentación saludable.

Recursos materiales:

Infraestructura básica: parcelas y camas elevadas para cultivo, caminos pavimentados o de grava, cercas y delimitaciones.

Sistema de riego: sistema de riego por goteo, mangueras y aspersores, temporizadores y controladores de riego.

Herramientas: palas y azadones, rastrillos y escardadores, tijeras de podar, regaderas y baldes, corta-céspedes y desbrozadoras.

Materiales de plantación: semillas y plantones de hierbas y vegetales, tierra fértil y compost, fertilizantes orgánicos, estacas y alambre.

Equipos de control de plagas: productos de control biológico de plagas, redes y coberturas para proteger las plantas, trampas y barreras físicas.

Señalización: etiquetas y marcadores para identificar plantas, paneles informativos sobre las plantas y su uso culinario.

Equipos de seguridad: botiquín de primeros auxilios, señalización de seguridad.

Accesibilidad: rampas y caminos accesibles para personas con movilidad reducida

Talento humano:

- Horticultor o jardinero especializado en plantas comestibles y medicinales
- Staff de guías del museo
- Chefs que utilicen los ingredientes del jardín en sus clases de cocina
- Personal de mantenimiento que asegure el buen estado del jardín

- También puede ser beneficioso contar con voluntarios o pasantes interesados en aprender y ayudar en las actividades del jardín.

El jardín de hierbas y vegetales se convierte en un valor agregado frente al resto de la oferta museística existente. Este espacio ofrece una experiencia práctica y sensorial que complementa la educación gastronómica, permitiendo a los visitantes ver, oler y tocar las plantas que se utilizan en la cocina. Esto enriquece su comprensión y apreciación de los ingredientes frescos y su origen, proporcionando una conexión directa con la tierra y el proceso de cultivo.

Los visitantes aprenden sobre el ciclo de vida de las plantas, la importancia de la biodiversidad y las técnicas de cultivo orgánico, lo que puede inspirarles a adoptar prácticas más sostenibles en sus propias vidas. Las actividades del jardín también pueden incluir la recolección de semillas, el compostaje y el uso de métodos de cultivo que minimicen el impacto ambiental, ofreciendo un modelo práctico de agricultura urbana sostenible.

Finalmente, este sitio puede servir como un recurso continuo de ingredientes frescos para las actividades culinarias del museo, mejorando la calidad de las clases de cocina y las demostraciones. Al utilizar hierbas y vegetales cultivados en el propio jardín, se asegura la frescura y calidad de los ingredientes, lo que enriquece la autenticidad y el sabor de las recetas preparadas.

6.11.8 Cafetería



Descripción: La cafetería del Museo Gastronómico de San Gabriel es un espacio acogedor y moderno diseñado para complementar la experiencia cultural y educativa del museo. Ubicada estratégicamente para ofrecer vistas panorámicas del entorno natural del museo, la cafetería invita a los visitantes a relajarse y disfrutar de una variedad de opciones gastronómicas inspiradas en ingredientes locales y tradicionales.

Superficie: 100 metros cuadrados, incluyendo áreas de servicio, cocina y zonas de estar para los visitantes.

Actividades:

- Oferta de bebidas calientes, como café y té, así como una selección de refrigerios y pasteles frescos.
- Platos ligeros y comidas rápidas inspiradas en la gastronomía local, utilizando ingredientes frescos y de temporada.
- Organización de eventos gastronómicos
- Degustaciones de productos locales y de productos expuestos en la sala temporal
- Catas de café.

Recursos materiales:

- Cocina industrial para preparación de alimentos.
- Mesas y sillas para comensales, así como áreas de estar al aire libre.
- Utensilios de cocina, vajilla y cristalería adecuados para el servicio de alimentos y bebidas.
- Sistema de Caja y Punto de Venta con *datafast*

Talento humano:

- Cocineros y Ayudantes de Cocina: Encargados de la preparación y presentación de los platos.

La cafetería está diseñada para ser un espacio accesible, con instalaciones adecuadas para personas con movilidad reducida. Además, se promueve el uso de ingredientes locales y sostenibles, contribuyendo así a la promoción de la agricultura local y la gastronomía regional.

6.11.9 Tienda de Souvenirs



Descripción: Venta de productos relacionados con la gastronomía local.

Superficie: aproximadamente 30-50 metros cuadrados

Funciones y actividades:

- Venta de productos: Ofrecimiento de una variedad de productos relacionados con la gastronomía local, como libros de recetas, utensilios de cocina tradicionales, alimentos locales empaquetados, artesanías, hierbas medicinales y recuerdos del museo.
- Exhibición de productos: Disposición atractiva y ordenada de los productos para facilitar la visualización y selección por parte de los clientes.

- Promoción de la cultura local: Destacar la riqueza cultural y gastronómica del Carchi a través de los productos ofrecidos, incluyendo información sobre la procedencia y significado cultural de los mismos.
- Atención al cliente: Asistencia a los clientes en la selección y compra de productos, proporcionando información adicional y recomendaciones según las necesidades e intereses de los visitantes.

Recursos materiales

- Estanterías y vitrinas para la exhibición de productos, caja registradora o sistema de punto de venta (Datafast), fundas y empaques, señalización de precios y descripciones de productos, iluminación adecuada, y espacio de almacenamiento para el inventario.

Talento humano:

- Personal de ventas capacitado en atención al cliente y con conocimientos sobre los productos, y personal de inventario para la gestión y reposición de mercancías. Habilidades en los idiomas extranjeros.

La inclusión de una tienda de souvenirs en el museo genera ingresos adicionales que pueden ser reinvertidos en la preservación de colecciones, la creación de nuevas exposiciones y la implementación de programas educativos. Además, permite a los visitantes llevarse un recuerdo tangible de su experiencia, lo que enriquece su conexión emocional con el museo y fomenta la fidelidad y repetición de visitas. La tienda también sirve como un espacio de difusión cultural, ofreciendo productos que reflejan y celebran la identidad y patrimonio del Carchi, lo que educa a los visitantes sobre la cultura local y promueve el aprecio por la misma.

Finalmente, este espacio se convierte en un factor de apoyo social, ya que la tienda de souvenirs adquiere productos de pequeños artesanos, productores y emprendedores, lo que contribuye a dinamizar la economía familiar de estas personas.

6.11.10 Oficinas administrativas y de almacén



Descripción: Oficinas administrativas y espacio de almacenamiento para la gestión del museo y mantenimiento de las colecciones.

Superficie: Aproximadamente 50-80 metros cuadrados para las áreas administrativas y 30-50 metros cuadrados para el almacén.

Actividades:

- Planificación y coordinación de exposiciones temporales y permanentes, la organización de eventos y actividades educativas como talleres, conferencias y

demostraciones culinarias, y la gestión de recursos humanos, incluyendo la contratación y capacitación del personal.

- Tareas de marketing y promoción para atraer visitantes y difundir las actividades del museo
- La administración financiera y contable
- La gestión de subvenciones y donaciones para asegurar el financiamiento adecuado de las operaciones y proyectos del museo.
- Comunicación interna y externa, manteniendo relaciones con otras instituciones culturales, educativas y turísticas, así como con la comunidad local.
- Planificación y ejecución de proyectos de conservación e investigación sobre la gastronomía también son parte de las responsabilidades del equipo administrativo.
- Operaciones diarias del museo, incluyendo la supervisión del mantenimiento de las instalaciones y la coordinación y control de los servicios al visitante, como la venta de entradas, la atención al público y las tiendas de regalos y productos locales.

Recursos materiales

Oficina de gerencia:

Mobiliario de oficina: escritorios y sillas ergonómicas, mesa de reuniones, anaqueles y archivadores.

Equipos de tecnología: computadoras y laptops, impresora y escáner, teléfonos y sistemas de comunicación, proyector y pantalla para presentaciones, sistema de videoconferencia.

Suministros de oficina: papelería (papel, bolígrafos, cuadernos, etc.), material de archivo (carpetas, sobres, etc.), materiales de presentación (marcadores, pizarras, etc.).

Sistemas de gestión: software de gestión de museos, software de contabilidad y finanzas, sistemas de gestión de recursos humanos, software de planificación y programación.

Seguridad y protección de datos: sistemas de copia de seguridad y almacenamiento en la nube, equipos de protección contra incendios (extintores, alarmas), sistemas de control de acceso y seguridad.

Elementos de confort: iluminación adecuada, aire acondicionado o calefacción, mobiliario confortable para áreas de descanso.

Bodega de almacenamiento de las colecciones

Infraestructura básica: estanterías y racks para almacenamiento, armarios cerrados para objetos de valor, espacios de almacenamiento vertical.

Equipos de almacenamiento: contenedores de almacenamiento, cajas archivadoras y de conservación, materiales de embalaje (papel burbuja, espuma protectora, etc.), paletas y carros de transporte.

Equipos de control de ambiente: sistemas de control de temperatura y humedad, deshumidificadores y humidificadores, termómetros e higrómetros (medidor de humedad).

Materiales de conservación: materiales de conservación (papel libre de ácido, cajas de archivo), kits de reparación y conservación de colecciones, herramientas de limpieza especializada, mesa para restauración de piezas u obras

Equipos de seguridad: cámaras de seguridad, alarmas de incendio y humo, detectores de movimiento.

Sistemas de gestión y registro: software de gestión de inventario, bases de datos de colecciones, etiquetadoras y sistemas de codificación.

Equipos de manipulación: guantes de algodón o nitrilo para manipulación segura, carros y mesas de trabajo, escaleras y plataformas móviles.

Ergonomía: muebles, equipos y herramientas ergonómicos.

Talento humano

- Director del museo

- Asistente – contador
- Bodeguero

La gestión eficiente de las oficinas administrativas es vital para el éxito y la sostenibilidad del museo, asegurando que todas las funciones operativas, educativas y de difusión se realicen de manera eficiente y efectiva. Esto incluye una gestión meticulosa de los recursos financieros, garantizando que el presupuesto del museo se administre adecuadamente y que se busquen continuamente nuevas fuentes de financiación a través de subvenciones, donaciones y patrocinios. Además, el equipo administrativo se encarga de la planificación estratégica a largo plazo, estableciendo metas y objetivos que alinean las actividades del museo con su misión y visión, y asegurando su relevancia y atractivo para el público.

La coordinación de exposiciones y programas educativos es otro aspecto vital, requiriendo una organización detallada y una colaboración estrecha con curadores, educadores y chefs para crear experiencias enriquecedoras y atractivas para los visitantes. La administración también se ocupa de la contratación y capacitación del personal, garantizando que el equipo del museo esté bien preparado y motivado para ofrecer un servicio de alta calidad.

El marketing y la promoción desempeñan un papel fundamental en atraer visitantes y aumentar la visibilidad del museo. Las oficinas administrativas desarrollan y ejecutan estrategias de comunicación que incluyen relaciones públicas, publicidad, gestión de redes sociales y alianzas con otras instituciones culturales y turísticas. Estas actividades aseguran que el museo no solo mantenga una presencia constante en la comunidad, sino que también amplíe su alcance a audiencias más amplias.

La gestión de operaciones diarias, como la supervisión del mantenimiento de las instalaciones y la coordinación de servicios al visitante, es esencial para proporcionar una experiencia agradable y segura para todos los que visitan el museo. Además, las oficinas administrativas facilitan la investigación y

conservación de la gastronomía, colaborando con expertos y académicos para desarrollar proyectos que preserven y promuevan el patrimonio culinario.

6.12. Fase 4 Cumplimiento del objetivo específico 4

La última fase de esta investigación presenta la evidencia del cumplimiento del cuarto objetivo específico que propuso: **diseñar cuatro recorridos guiados para el museo gastronómico de San Gabriel, con el fin de ofrecer a los visitantes una experiencia e innovadora que promueva la comprensión y apreciación de la cultura culinaria local.**

Los hallazgos de este estudio indican un fuerte interés y apoyo tanto de la comunidad local como de visitantes potenciales para la creación del museo gastronómico en San Gabriel. Un 97% de los encuestados reconocen la importancia de la gastronomía en la identidad y las tradiciones de San Gabriel, y un 82% manifiestan interés en participar en recorridos guiados.

Así mismo, se identificó un perfil del potencial cliente del museo gastronómico que se resume a continuación.

Tabla 13

Perfil del cliente potencial del proyecto Sabores del Carchi – museo gastronómico

Datos	Detalle	Expectativas
Edad	20 a 35 años	Nuevas experiencias culturales
Género	femenino	Podrían ser muy activas en actividades familiares y comunitarias del museo.
Ocupación	Estudiantes Empleados privados	Degustaciones, cursos de cocina, recorridos guiados
Ingresos	Sin ingresos	Estudiantes. - necesidad de opciones de accesibilidad económica y programas dirigidos a estudiantes
Residencia	Provincia del Carchi Imbabura	Conocer y degustar la gastronomía local

Precio de ingreso	3 a 5 dólares	Degustaciones
Modalidad de viaje	En familia	Varias

Nota: datos obtenidos del trabajo de campo – encuestas 2024

El cliente potencial para el Museo Gastronómico en San Gabriel es predominantemente joven, con un interés marcado en experiencias culturales y educativas relacionadas con la gastronomía. Los jóvenes representan un público objetivo significativo puesto que por su condición deben viajar con su familia. Esto multiplica las opciones de incrementar el número de visitantes.

Las mujeres representan una mayoría significativa, pero es crucial atraer también a los hombres para mantener una audiencia diversa. Las estrategias de marketing deben enfocarse en la accesibilidad económica, especialmente para estudiantes, y en la oferta de actividades que resalten tanto la modernidad como las tradiciones culinarias locales. Atraer a visitantes locales y de provincias cercanas será fundamental para el éxito del museo, mientras que programas y eventos especiales pueden ayudar a atraer a turistas de regiones más distantes.

6.13 Diseño de recorridos guiados

6.13.1 Explicación de las instalaciones y recorrido

Bienvenidos a Sabores del Carchi – museo gastronómico de San Gabriel, donde la experiencia comienza desde el momento en que ingresan por nuestras puertas. Primero, podrán acercarse al mostrador de registro para obtener su entrada. Para grupos, el registro puede realizarse previamente a su llegada, asegurando una visita organizada y fluida.

A continuación, visitará la sala de exposiciones permanente, donde podrá admirar la evolución de la culinaria de la cultura pasto, Esta sala exhibe una hermosa colección de vasijas, ponedos, platos, mates. Luego aparecen elementos de la culinaria republicana donde se puede admirar una colección de estufas antiguas, así como una variedad de cubertería y una cantidad importante de platos de todo tipo, color, material y formas.

Después, los visitantes pasarán por el salón de exposición temporal, donde podrán disfrutar de exhibiciones dinámicas que resaltan aspectos contemporáneos y estacionales de la gastronomía local. La sala de exposiciones temporales del museo gastronómico cambia de temática con regularidad, aproximadamente cada tres meses, para mantener el interés de los visitantes y ofrecer nuevas perspectivas sobre la gastronomía local y regional.

Además de las exposiciones, el museo organiza eventos especiales como festivales culinarios, catas de productos locales, y conferencias temáticas. Entre las actividades más destacadas se encuentran las sesiones de cocina tradicional en vivo, donde mujeres adultas mayores de la comunidad comparten sus conocimientos y habilidades culinarias con el público. Estas sesiones no solo preservan y transmiten las técnicas culinarias ancestrales, sino que también ofrecen a los visitantes una experiencia auténtica e interactiva, conectándolos directamente con las raíces culturales y las historias personales de las cocineras.

El recorrido continúa hacia el aula de audiovisuales, donde podrán sumergirse en historias y tradiciones culinarias locales a través de proyecciones interactivas. Después, explorarán el salón de exposición permanente, que ofrece un viaje fascinante por la historia gastronómica de nuestra región.

El siguiente destino es el jardín de hierbas, un oasis verde que no solo enriquece la experiencia sensorial, sino que también educa sobre la importancia de la agricultura sostenible y la biodiversidad culinaria.

Después, si el recorrido incluye taller de cocina, se dirigirán al *cooking classroom*, un espacio vibrante donde podrán participar en talleres prácticos y aprender técnicas culinarias de la mano de nuestros expertos. Los talleres incluyen la materia prima, así como la dotación de un delantal y un gorro de cocina que serán devueltos a nuestro personal al término del taller.

A continuación, nuestra cafetería lo espera para que degustar platos de una variada carta, así como preparaciones elaboradas con el alimento o producto del salón de exposición temporal. Los precios son muy asequibles y hay porciones al alcance

de todo bolsillo tanto si quiere solamente un pequeño snack, así como si desea quedarse a almorzar.

Finalmente, los visitantes tendrán la oportunidad de explorar nuestra tienda de *souvenirs*, donde encontrarán libros, recetarios, delantales, gorros de cocina, productos locales, utensilios, artesanías, hierbas aromáticas, inciensos elaborados en el museo, pines de cocina, imanes para su nevera, y un sinfín de miniaturas de temática gastronómica.

Nos enorgullece ser un museo inclusivo, con instalaciones que incluyen rampas para facilitar el acceso a personas con sillas de ruedas, audio guías y pisos adaptados para visitantes con discapacidad visual, y toda la información escrita también disponible en braille. Además, contamos con personal capacitado para realizar la guianza con lenguaje de señas; así asegurar que cada visitante disfrute de una experiencia enriquecedora y accesible.

¡Esperamos que disfruten su visita al Museo Gastronómico de San Gabriel y que se lleven consigo memorias inolvidables de nuestra rica cultura culinaria!

A continuación, se presentan 4 modelos de recorridos que se pueden desarrollar en Sabores del Carchi – museo gastronómico.

Recorrido 1	Aventura Gastronómica en San Gabriel
Público:	Todo público
Precio:	Adultos 5, estudiantes 3.50, niños 2,50 (6 a 12 años)
Duración:	3 horas
Horarios:	martes a domingo: 09h00 a 16h00

Figura 20

Recorrido 1

Hora	Actividad	Experiencia
09h00 09h10	Saludo y bienvenida	Indicaciones generales Descarga QR del mapa del museo Entrega de audio guías Custodia de pertenencias
09h10 09h45	Visita a la sala de exposición permanente	Recorrido explicativo de las colecciones
09h45 10h45	Visita a la sala de exposición temporal	Recorrido explicativo Sesión de realidad aumentada con los teléfonos celulares
10h45 11h00	Visita a la sala de audiovisuales	Sesión de audios e imágenes inmersivas Juegos interactivos en pantallas táctiles
11h00 12h00	Visita al jardín de hierbas	Recorrido explicativo Actividades de animación Sesión de fotos
12h00	Visita a la cafetería	Consumo libre
	Visita a la tienda de souvenirs	Consumo libre y salida
	Fin del recorrido	

El recorrido propuesto ofrece una experiencia excepcional donde los visitantes podrán vivir de cerca, la rica herencia cultural y culinaria de San Gabriel. Comenzando con un saludo y bienvenida a las 09h00, los visitantes reciben indicaciones generales, descargan un mapa del museo a través de un código QR y obtienen audio guías, asegurando que estén bien informados y organizados desde el principio. La custodia de pertenencias añade un valor agregado de comodidad, permitiendo a los visitantes disfrutar del recorrido sin preocupaciones.

A las 09h10, la visita a la sala de exposición permanente proporciona un recorrido explicativo de las colecciones, ofreciendo una visión profunda de la historia y

evolución de la culinaria en San Gabriel y el Carchi. Los visitantes podrán admirar colecciones abundantes de utensilios prehispánicos, antiguos, contemporáneos y modernos. Así mismo se podrá aprender sobre la importancia del fuego en la alimentación, así como se podrá contemplar una colección de fogones y hornillas.

A las 09h45, la sala de exposición temporal presenta una oportunidad única con un recorrido explicativo y una sesión de realidad aumentada que utiliza teléfonos celulares, creando una experiencia interactiva y moderna. El mes de apertura esta sala exhibirá y enaltecerá al alimento estrella del Carchi “la papa nativa”. Nuestros visitantes aprenderán todo sobre este delicioso tubérculo. Además, al finalizar el recorrido podrán degustar preparaciones locales con papa en la cafetería del museo.

A las 10h45, la sala de audiovisuales ofrece una sesión inmersiva con audios e imágenes, complementada con juegos interactivos en pantallas táctiles, lo que permite a los visitantes aprender de manera lúdica y participativa. La visita al jardín de hierbas a las 11h00 incluye un recorrido explicativo y actividades de animación, una práctica de la “cava de papas, además de una sesión de fotos que captura recuerdos inolvidables.

Finalmente, la visita a la cafetería a las 12h00 brinda un momento de relajación y degustación de la gastronomía a base la papa, para complementar la visita a la sala de exposición donde se aprendió de este tubérculo. La oferta temática es: papas esmeriladas, papas con queso, salchipapas, tortillas de papas con fritada, tortilla española y un delicioso helado de papa ratona. Así mismo, podrá encontrar una variedad de snacks, cafés, jugos, batidos y bebidas.

Antes de salir del museo, podrá visitar la tienda de souvenirs que ofrece la oportunidad de llevarse un pedazo del museo a casa.

Recorrido 2	Juego y aprendo
Público:	Estudiantes primaria
Precio:	\$5.00
Duración:	3 horas
Horarios:	martes a domingo: 09h00 a 16h00

Figura 21

Recorrido 2

Hora	Actividad	Experiencia
09h00 09h10	Saludo y bienvenida	Indicaciones generales Entrega de audio guías Custodia de pertenencias
09h10 10h00	Visita a la sala de exposición temporal	Recorrido explicativo Sesión de realidad aumentada con los teléfonos celulares
10h00 10h30	Visita a la sala de audiovisuales	Juegos interactivos en pantallas táctiles
10h30 11h00	Visita al jardín de hierbas	Recorrido explicativo Actividades de animación Sesión de fotos
11h00 12h00	Taller de cocina infantil	<i>Garnish</i> de frutas Preparación de choco bananas
12h00	Visita a la tienda de <i>souvenirs</i>	Consumo libre y salida
	Fin del recorrido	

Este recorrido ofrece una experiencia inmersiva y sensorial que comienza a las 09h00 con un saludo y bienvenida de parte de la mascota del museo. En este espacio los niños reciben indicaciones generales, audio guías. A las 09h10, el recorrido por la sala de exposición temporal incluye una detallada explicación de las exhibiciones, complementada con una innovadora sesión de realidad aumentada utilizando teléfonos celulares, lo que permite a los niños interactuar con la historia y la cultura gastronómica de una manera moderna y envolvente.

A las 10h00, la visita a la sala de audiovisuales ofrece una serie de juegos interactivos en pantallas táctiles, proporcionando una experiencia lúdica y educativa que involucra el sentido del tacto y la vista, manteniendo a los visitantes entretenidos y comprometidos. A las 10h30, el recorrido por el jardín de hierbas incluye explicaciones sobre las plantas y sus usos culinarios, junto con actividades

de animación y una sesión de fotos, que permiten a los visitantes conectarse con la naturaleza y capturar recuerdos memorables.

A las 11h00, el taller de cocina infantil los más pequeños pueden participar activamente en la preparación de *garnish* de frutas y choco bananas. Esta actividad educa a los niños sobre la importancia del cacao en el Ecuador, la alimentación saludable que aporta el plátano, y también les brinda una experiencia práctica y divertida, estimulando su creatividad y sentido del gusto.

Finalmente, a las 12h00, la visita a la tienda de souvenirs permite a los visitantes explorar y adquirir recuerdos únicos que reflejan la rica herencia cultural y gastronómica del museo.

Los recorridos dirigidos a los niños de primaria fomentan la educación temprana en temas de cultura y patrimonio alimentario local, ayudando a los niños a desarrollar una apreciación por las tradiciones culinarias de su región. Esto no solo enriquece su conocimiento cultural, sino que también fortalece su identidad local y sentido de pertenencia. Además, los niños son naturalmente curiosos y tienen una gran capacidad de aprendizaje a través de experiencias interactivas.

Recorrido 3	Sabores de la historia - tour taller gastronómico
Público:	Personas de la tercera edad
Precio:	\$10.00
Duración:	4 horas
Horarios:	martes a domingo: 09h00 a 16h00

Figura 22

Recorrido 3

Hora	Actividad	Experiencia
09h00 09h10	Saludo y bienvenida	Indicaciones generales Descarga QR del mapa del museo Entrega de audio guías Custodia de pertenencias
09h10 10h00	Visita a la sala de exposición permanente	Recorrido explicativo de las colecciones
10h00 10h30	Visita a la sala de audiovisuales	Video sobre la evolución de la culinaria Sesión de audios e imágenes inmersivas
10h30 11h00	Visita al jardín de hierbas	Recorrido explicativo Sesión de fotos
11h00	Taller de cocina tradicional	Elaboración de tamales
13h00	Visita a la tienda de souvenirs	Consumo libre y salida
	Fin del recorrido	

Este recorrido comienza con un saludo y bienvenida, donde se proporcionan indicaciones generales, audio guías y un mapa del museo, así como un servicio de guardarropa y taquilla para custodiar las pertenencias de los visitantes.

La primera parada es la sala de exposición permanente, donde los visitantes disfrutan de un recorrido explicativo de las colecciones de utensilios prehispánicos, antiguos, contemporáneos y modernos de la culinaria carchense. Estos artefactos y exhibiciones narran la evolución de la gastronomía local. A continuación, la visita a la sala de audiovisuales presenta un video sobre la evolución de la culinaria, acompañado de una sesión inmersiva de audios e imágenes. Esta experiencia multimedia involucra el sentido de la vista y el oído, proporcionando un contexto

histórico y cultural que enriquece la comprensión de los visitantes sobre los alimentos y las técnicas culinarias.

La visita al jardín de hierbas permite a los visitantes de la tercera edad, explorar una variedad de plantas aromáticas y medicinales utilizadas en la cocina local. El recorrido explicativo detalla sus usos culinarios y beneficios, mientras que una sesión de fotos permite a los visitantes capturar la belleza natural del jardín, creando recuerdos duraderos de su experiencia.

Uno de los momentos más destacados del recorrido es el taller de cocina tradicional, donde los adultos mayores tienen la oportunidad de participar en la elaboración de tamales. Esta actividad práctica no solo enseña técnicas culinarias tradicionales, sino que también involucra el sentido del tacto, el olfato y el gusto, ofreciendo una experiencia multisensorial que conecta a los participantes con la cultura local de una manera tangible y memorable. Para que la experiencia sea significativa, se otorgará un delantal y un gorro de cocina a los participantes. Tras finalizar el taller, se hará el respectivo registro fotográfico para socializar en las redes.

Finalmente, la visita a la tienda de souvenirs permite explorar una variedad de productos y recuerdos que reflejan la riqueza cultural y culinaria del museo. Esta última parada ofrece la oportunidad de llevarse un pedazo del museo a casa, cerrando el recorrido con una nota personal y significativa.

La oferta de recorridos para personas de la tercera edad importante por varias razones. En primer lugar, este grupo demográfico posee una vasta experiencia y conocimiento que puede ser enriquecedor tanto para ellos como para el museo. Proporcionarles recorridos especialmente diseñados les permite reconectar con sus propias historias y tradiciones culinarias, fomentando un sentido de pertenencia y orgullo por su cultura. Además, las personas mayores a menudo buscan actividades que sean mentalmente estimulantes y socialmente inclusivas. También es importante considerar que las personas de la tercera edad suelen tener más tiempo libre para participar en actividades culturales, y al ofrecer recorridos adaptados a sus necesidades y capacidades.

Recorrido 4

Evento:	Conferencia - la cocina del Carchi como bien patrimonial
Público:	Profesionales de la gastronomía
Precio:	\$25.00
Duración:	4 horas
Horarios:	Por confirmar

Figura 23

Recorrido 4

1. Recepción y Bienvenida (15 minutos)

La visita comienza en la recepción del museo, donde los visitantes son recibidos por el guía especializado en gastronomía local. Aquí, se proporciona una breve introducción sobre el museo y su enfoque en la preservación y promoción de la cultura culinaria de San Gabriel y la provincia del Carchi. Los visitantes también recibirán un programa de la visita y un pequeño paquete de bienvenida que incluye información sobre las exhibiciones, un mapa del museo y un obsequio alusivo al evento.

2. Recorrido por la sala de exposición permanente: Historia de la Gastronomía del Carchi (30 minutos)

En esta sala, los gastrónomos aprenderán sobre la evolución histórica de la culinaria del pueblo pasto. La exposición incluye artefactos antiguos, utensilios de cocina tradicionales y fotografías históricas que ilustran cómo la comida y las técnicas culinarias han cambiado a lo largo del tiempo. El guía ofrecerá detalles sobre la influencia de las culturas indígenas y coloniales en la gastronomía local, destacando la importancia de ingredientes autóctonos, técnicas de preparación ancestrales y los utensilios usados.

3. Sala de Exposiciones temporales – Exhibición de Ingredientes Locales (30 minutos)

Aquí se exhiben los ingredientes más emblemáticos de la región, como la papa, el maíz, y diversos productos agrícolas locales. Los visitantes tendrán la oportunidad

de conocer más sobre el cultivo, la cosecha y las propiedades culinarias de estos ingredientes. El guía explicará cómo estos productos se utilizan en la cocina tradicional y contemporánea del Carchi.

4. Sala de conferencias – cocina en vivo, conexión desde México: elaboración de quesadillas (30 minutos)

Descripción de la Actividad:

La sesión de cocina en vivo es una experiencia interactiva en la que los participantes tendrán la oportunidad de aprender a preparar quesadillas directamente desde México. Esta actividad se llevará a cabo mediante una conexión en vivo con una maestra cocinera tradicional mexicana, que guiará a los participantes paso a paso en la elaboración de este icónico platillo y sus posibilidades gastrobotánicas.

Estructura de la Actividad:

1. Introducción (5 minutos):

La actividad comienza con una breve introducción por parte de la cocinera tradicional mexicana, quien proporcionará una visión general de la historia y la importancia cultural de las quesadillas en la gastronomía mexicana. También se explicará la conexión cultural y culinaria entre México y Ecuador.

2. Presentación de Ingredientes y Utensilios (5 minutos):

La señora cocinera presentará los ingredientes necesarios para la preparación de las quesadillas, incluyendo las tortillas de maíz, quesos, y posibles rellenos como hongos, flor de calabaza, y otros. También se presentarán los utensilios de cocina necesarios, como comales, espátulas, y cuchillos.

3. Preparación de las Quesadillas (15 minutos):

Durante esta parte de la sesión, la invitada demostrará en vivo cómo preparar las quesadillas. Los pasos incluirán:

- Calentar las tortillas en el comal.
- Añadir el queso y los rellenos en las tortillas.
- Doblar las tortillas por la mitad y cocinarlas hasta que el queso esté completamente derretido y las tortillas estén ligeramente doradas.
- Consejos sobre cómo evitar que las tortillas se rompan y cómo lograr un dorado perfecto.

Los participantes podrán realizar preguntas en tiempo real.

Esta sesión de cocina en vivo no solo enseñará a los participantes cómo preparar quesadillas auténticas, sino que también les permitirá interactuar directamente con una cocinera experta desde México, enriqueciendo su conocimiento culinario y fortaleciendo los lazos culturales entre Ecuador y México.

4. Feria gastronómica en el jardín de hierbas, vegetales y concurso (120 minutos)

La visita culmina con paseo por el jardín de hierbas y vegetales para conocer de cerca el patrimonio alimentario del Carchi. También serán parte de una experiencia de “cava de papas”. Además, en el jardín se podrá observar la preparación de las papas esmeriladas, la elaboración de empanadas carchenses y la exhibición del molido tradicional y tostado de la cebada. Finalmente, en el espacio preparado para el almuerzo se servirá a todos los asistentes el siguiente menú:

- Papa esmerilada con queso
- Sopa de arrancadas
- Hornado pastuso – ají con pepa de sambo
- Vicundos
- Bebida: chicha de arroz

5. Programa cultural y cierre

Mientras disfrutan del almuerzo habrá la presentación de un grupo de danza tradicional. El evento finaliza con la visita a la tienda de artesanías para llevarse a casa productos locales, souvenirs gastronómicos, y recuerdos del museo.

Esta visita guiada está diseñada para proporcionar a los gastronomos una experiencia profunda y significativa, permitiéndoles conocer y valorar la rica herencia culinaria de San Gabriel y la provincia del Carchi.

6.14 Comentario final

Implementar un Museo Gastronómico en la ciudad de San Gabriel es una iniciativa altamente conveniente que ofrecerá una experiencia única, sumergiendo a los visitantes en la riqueza culinaria de la región a través de actividades interactivas y educativas. El museo destacará la historia y evolución de la gastronomía local mediante exposiciones permanentes, talleres prácticos y sesiones de cocina en vivo.

Las visitas guiadas proporcionarán una comprensión profunda de los ingredientes y técnicas tradicionales, mientras que la tienda de souvenirs permitirá a los visitantes llevarse un recuerdo a casa. Además, al colaborar con cocineros internacionales, el museo enriquecerá la experiencia con perspectivas globales y fomentará el intercambio cultural.

Sabores del Carchi – museo gastronómico no solo preservará y difundirá el valioso patrimonio culinario de San Gabriel, sino que también impulsará el turismo y dinamizará la economía local. Será un punto de encuentro esencial para la comunidad y un atractivo destacado para los turistas, promoviendo el orgullo cultural y el desarrollo económico sostenible.

7. CONCLUSIONES. -

- Un museo de gastronomía es crucial para preservar y difundir el patrimonio culinario regional. Celebrando historia, tradiciones y técnicas locales, estos museos educan y promueven la apreciación de la cultura alimentaria y su relación con historia, sociedad y medio ambiente.
- Este estudio identificó 34 platos representativos de San Gabriel incluyendo bebidas. Así mismo, se conservan diez técnicas de cocción ancestral: el asado, el envuelto, el fermentado, el ahumado, el hervido, el molido, el tostado, el cocido al vapor y el horneado.
- San Gabriel guarda su acervo cultural culinario el cual se refleja en la utilización de utensilios prehispánicos hechos de barro, madera, piedra, mates, entre otros. Por otra parte, aún se conservan utensilios de la época colonial como: cedazos, bateas, molinos manuales, raspadores, cestos, canastos, *muchachos* para filtrar café, pailas de bronce, entre otros.
- Los recursos para la creación del museo gastronómico en San Gabriel son: espacio físico, infraestructura, colecciones de elementos museísticos como utensilios antiguos y contemporáneos, equipos audiovisuales, software, hardware, sistemas de seguridad, flora nativa; aula gastronómica, sistemas de comunicación para personas con discapacidad como braille y talento humano cualificado.
- Se diseñaron tres recorridos guiados y un evento gastronómico de acuerdo a las expectativas de los clientes potenciales.
- Los pobladores de San Gabriel esperan que el museo tenga facilidades de accesibilidad y presente tarifas acordes a la realidad de sus habitantes y al público objetivo que en su mayoría son jóvenes.
- En respuesta a la pregunta: **¿Qué estrategias y conocimientos son necesarios para la creación de un museo gastronómico en San Gabriel, que aumenten el interés de la población en la historia de la cocina tradicional y atraigan a más turistas interesados en la gastronomía local?**, este estudio encontró que el museo debe ofrecer: aprendizaje sobre la historia y evolución de la gastronomía local; disponer de recorridos guiados, actividades culturales y educativas, talleres

de cocina, eventos de degustación, actividades familiares, eventos y exposiciones que aborden aspectos históricos y técnicas culinarias especializadas.

- El museo aspira a ser un espacio inclusivo y accesible para todos. Esto incluye la implementación de infraestructuras y servicios que faciliten la visita a personas con discapacidades, garantizando que todos los visitantes puedan disfrutar y aprender del museo en igualdad de condiciones.

8. RECOMENDACIONES. –

- De acuerdo a la entrevista realizada al alcalde de Montufar, existe la predisposición de apoyar la idea de la implementación del museo; para cristalizar esa ayuda, el GAD podría dotar de una casa o edificio patrimonial para la creación del museo.
- Los interesados en la creación del museo, deberían trabajar con Cooperación Internacional de la prefectura del Carchi, para lograr captar fondos para la implementación del museo gastronómico en San Gabriel, dado el antecedente de Pueblo Mágico.
- Realizar alianzas estratégicas con el Ministerio de Cultura y Patrimonio para una asesoría técnica en la implementación del museo gastronómico.
- Recolección de recetas tradicionales, utensilios de cocina antiguos, fotografías históricas y cualquier otro material relevante que pueda mostrar la evolución de la cocina local, a través de llamados a la población. Las estrategias de recolección pueden ser a través de la compra, custodia, obsequio de las piezas por parte de los habitantes.
- Involucrar a chefs locales, cocineros tradicionales, historiadores culinarios y miembros de la comunidad en la planificación y desarrollo del museo. Esto asegurará que el museo refleje con precisión la diversidad y riqueza culinaria de la región.
- Para complementar este trabajo, se sugiere que futuros investigadores aborden un estudio económico financiero que refleje la viabilidad financiera del museo a largo plazo. Esto incluiría análisis de costos operativos, proyecciones de ingresos por visitas y eventos, así como estrategias de financiamiento sostenible que aseguren la autonomía financiera del museo.

9. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS. –

- AAA Global Alimentos Artesanales Aprendizaje. (2019). *Búsqueda de Identidad Gastronómica. | Alimentos Artesanales Aprendizaje Global*. Blog Búsqueda de Identidad Gastronómica. <https://paraganarhaciendo.com/busqueda-de-identidad-gastronomica/>
- Acosta, Y. (2016, septiembre). Around the Table with, la identidad gastronómica de las personas. *Investigación gastronómica y food studies, Magazine*, 20. [https://thefoodiestudies.com/around-the-table-with-la-identidad-gastronomica-de-las-personas/#:~:text=Por “identidad gastronómica” entendemos una,gastronomía \(alimentos y bebidas\).](https://thefoodiestudies.com/around-the-table-with-la-identidad-gastronomica-de-las-personas/#:~:text=Por%20%22identidad%20gastron%C3%B3mica%22%20entendemos%20una,gastronom%C3%ADa%20(alimentos%20y%20bebidas).)
- Asamblea Nacional del Ecuador (2016). Ley orgánica de cultura. https://www.presidencia.gob.ec/wp-content/uploads/2017/08/a2_LEY_ORGANICA_DE_CULTURA_julio_2017.pdf
- Avecilla, I., Crespo, A., & Barzallo, C. (2021). El turista cultural extranjero de museos en la ciudad de Cuenca-Ecuador. *REVISTA de ciencias Sociales y Humanidades CHAKIÑAN*, 13, 72-84. <https://doi.org/INNS 2550-6722>
- Barcelona Culinary Hub. (2024). Al punto Qué tipos de gastronomía existen.- Cómo se define la gastronomía.
- Cárdenas, B. (2019). El patrimonio alimentario en los museos etnográficos /. En *Patrimonio alimentarios entre consensos y tensiones* (pp. 1-23). El colegio de San Luis Editions.
- Chávez, L., Ortiz, J., & Fiallos, M. (2022). PROPUESTA DE CREACIÓN DEL MUSEO INTERACTIVO EN LA CIUDAD DE AMBATO-ECUADOR. *Revista Universidad y Sociedad*, 14(6), 574-585. <http://scielo.sld.cu/pdf/rus/v14n6/2218-3620-rus-14-06-574.pdf>
- Definición de. (2024). *Definición de*. Definición de centro cultural. <https://definicion.de/centro-cultural/>
- Escuela de Turismo y Gastronomía de los Pirineos. (2019). *Arte culinario: tradiciones y cultura - Escuela de Turismo de los Pirineos*. Arte culinario: tradiciones y cultura. <https://escuelaturismopirineos.com/arte-culinario/>
- Eve museos. (2021). *Eve museos Innovación Una nueva era para nuestros museos*. Qué es museografía. <https://evemuseografia.com/2015/07/22/que-es-museografia/>
- Gobierno Autónomo Descentralizado Cantón Montufar, G. A. D. del cantón M. (2020). *ACTUALIZACIÓN PLAN DE DESARROLLO Y ORDENAMIENTO TERRITORIAL GOBIERNO AUTONOMO DESCENTRALIZADO CANTON MONTÚFAR. ACTUALIZACION PLAN DE DESARROLLO Y ORDENAMIENTO*

- TERRITORIAL - PDYOT. <https://gadmontufar.gob.ec/archivos/PDOT2020-2035.pdf>
- García, G. (2021). *Lo inmaterial en el museo - Museos y patrimonio alimentario* [Universidad Politécnica de Valencia]. <https://riunet.upv.es/handle/10251/176057>
- Guerra, J. (2019). *DISEÑO DE UN PROGRAMA DE INTERPRETACIÓN TURÍSTICA PARA EL MUSEO DE LAS CULTURAS EN COTACACHI PREVIO* [Pontificia Universidad Católica del Ecuador Ibarra]. <https://dspace.pucesi.edu.ec/handle/11010/321>
- Haboud, M. (2024). *Awapit - Congreso Internacional Desafíos en la Diversidad*. Awapit. <https://carchi.gob.ec/2016f/index.php/historia-del-carchi.html#:~:text=Etimológicamente%2C según Isaac Acosta%2C la,decir%22al otro lado%22.>
- Consejo Internacional de Museos ICOM. (2024). *Definición de museo*. <https://icom.museum/es/recursos/normas-y-directrices/definicion-del-museo/>
- Instituto Nacional de Patrimonio Cultural INPC. (2024). Quiénes somos. <https://www.patrimoniocultural.gob.ec/>
- Kesimoglu, A. (2015). A reconceptualization of gastronomy as relational and reflexive. *Hospitality & Society*, 5(1), 71-91. https://www.redalyc.org/journal/1807/180760431004/html/#redalyc_180760431004_ref25
- León, D. (2021). Estudio de la cocina tradicional en la ciudad de san gabriel para promover el turismo gastronómico comunitario. pp. 74-106 [Universidad Técnica del Norte]. Máster tesis. <https://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/11511/2/PG%20878%20TRABAJO%20GRADO.pdf>
- Lissa, V. (2022). UNIVERSAL GASTRONOMIC MUSEUM OF UNIVERSAL. *Accesibilidad universal y diseño para todos*, 1-16. <https://doi.org/ISSN: 2523-630X>
- Museo de la Gastronomía. (2022). *Museo de la gastronomía*. Reservar entradas. <https://www.museorestaurantecuenca.com/>
- Museo Nacional del Cacao Guayaquil. (2021). *Pasión por el cacao*. El museo. <https://museocacao.com/>
- Organización Mundial del Turismo. (2024). *Turismo*. Glosario de términos de turismo. <https://www.unwto.org/es/glosario-terminos-turisticos>
- Pino-Abablaza, F., & Cárdenas-Fernández, A. (2024). Análisis de la estrategia digital del Museo de la Gastronomía y su influencia en los niveles de satisfacción de

los visitantes en tiempos de pandemia. *Rev. Investigaciones ULCB. Ene - Jul. 11, 11(1)*, 41-52. <https://doi.org/ISSN: 2409 - 1537; 41-52>

Prefectura del Carchi. (2016). *Reseña histórica del Carchi*. Historia del Carchi. <https://carchi.gob.ec/2016f/index.php/historia-del-carchi.html#:~:text=Etimológicamente%2C según Isaac Acosta%2C la,decir%22al otro lado%22.>

Real Academia Española. (2024). *Diccionario de la Real Academia Española*. Museología. https://www.google.com/search?q=qué+es+la+museología&rlz=1C1CHBD_esE C976EC976&oq=qué+es+la+museolo&gs_lcrp=EgZjaHJvbWUqBwgAEAAyGAYyBwgAEAAyGAYyBggBEEUYOTIICAIQABgWGB4yCAgDEAAyFhgeMgolBB AAGA8YFhgeMgolBRAAGA8YFhgeMgolBhAAGA8YFhgeMggIBxAAGBYHjK CAgQABgPGBYY

Ron, J. (1977). Concepto de cultura. *Cuadernos Populares*, 53. <https://www.promonegocios.net/mercadotecnia/cultura-concepto.html%0Ahttps://biblio.flacsoandes.edu.ec/libros/digital/48111.pdf>

Salvá, M., & Acover, P. (2022). EL MUSEU DE MALLORCA APUESTA POR EL ARTE Y LA GASTRONOMÍA. *Actas del III Congreso Internacional sobre Patrimonio Alimentario y Museos. 25-26 noviembre, 2021, Valencia, España*, 157-170. https://www.researchgate.net/publication/359039021_El_Museu_de_Mallorca_apuesta_por_el_arte_y_la_gastronomia

Valdiviezo, Karina (2014). PROPUESTA PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE UN MUSEO GASTRONÓMICO EN GUAYAQUIL. Tesis de grado. UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL FACULTAD DE ESPECIALIDADES EMPRESARIALES CARRERA DE INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS HOTELERAS Y TURÍSTICAS. 1-99. <http://repositorio.ucsg.edu.ec/bitstream/3317/1302/1/T-UCSG-PRE-ESP-AETH-128.pdf>