



La cocina tradicional como motivación turística de baños de Agua Santa

Traditional cuisine as a tourist motivation for Agua Santa baths

A gastronomia tradicional como motivação turística para os banhos de Água Santa

Javier López-Sarabia^I
clopez7097@uta.edu.ec

<https://orcid.org/0000-0002-9411-5401>

Francisco Torres-Oñate^{II}
cf.torres@uta.edu.ec

<https://orcid.org/0000-0002-9411-5401>

Daniel Sánchez-Guerrero^{III}
do.sanchez@uta.edu.ec

<https://orcid.org/0000-0003-3104-9125>

Maria Fernanda Viteri^{IV}
rguzman@bolivariano.edu.ec

<https://orcid.org/0000-0003-2600-7115>

Correspondencia: clopez7097@uta.edu.ec

Ciencias Técnicas y Aplicadas
Artículo de Investigación

* **Recibido:** 30 de diciembre de 2023 * **Aceptado:** 13 de enero de 2024 * **Publicado:** 01 de febrero de 2024

- I. Universidad Técnica de Ambato, Ambato, Ecuador.
- II. Universidad Técnica de Ambato, Ambato, Ecuador.
- III. Universidad Técnica de Ambato, Ambato, Ecuador.
- IV. Universidad Técnica de Ambato, Ambato, Ecuador.

Resumen

La comida es parte importante de la identidad cultural de un pueblo, se transmite de generación en generación para elaborar diferentes tipos de platos típicos, convirtiéndose en un atractivo para los turistas que quieren explorar y conocer la cultura de un pueblo, a través de la comida. La investigación recopila platos típicos de la cocina de Baños de Agua Santa, que en su mayoría han desaparecido con el paso de los años, y solo se encuentran en la memoria de los adultos, siendo pocas las veces que los cocinan en casa, en la actualidad los ingredientes son escasos y las nuevas generaciones prefieren otro tipo de alimentos. La metodología utilizada tiene un enfoque cualitativo con un diseño no experimental - transversal, fundamentando la discusión de los resultados en la teoría del funcionalismo de Bronislaw Malinowski y el modelo existencial de sociedad industrial de Krippendorf. Se realizaron entrevistas a un grupo de adultos mayores de 55 años, nacidos y residentes en el cantón, a través de sus recuerdos y anécdotas relatan sus conocimientos sobre platos típicos del cantón. Por otro lado, se utilizaron archivos para recopilar nombres de preparaciones, ascendencia, tiempo y lugar de consumo, ingredientes, descripción, procesos y estado de conservación. Baños de Agua Santa es un referente turístico nacional, con atractivos naturales y culturales, donde destaca su variada gastronomía, pero carece de una oferta con identidad propia, por lo que la investigación busca poner en contexto las tradiciones culinarias de la ciudad. ascendencia, tiempo y lugar de consumo, ingredientes, descripción, procesos y estado de conservación. Baños de Agua Santa es un referente turístico nacional, con atractivos naturales y culturales, donde destaca su variada gastronomía, pero carece de una oferta con identidad propia, por lo que la investigación busca poner en contexto las tradiciones culinarias de la ciudad. ascendencia, tiempo y lugar de consumo, ingredientes, descripción, procesos y estado de conservación. Baños de Agua Santa es un referente turístico nacional, con atractivos naturales y culturales, donde destaca su variada gastronomía, pero carece de una oferta con identidad propia, por lo que la investigación busca poner en contexto las tradiciones culinarias de la ciudad.

Palabras clave: Cocina tradicional; Motivación de viaje; Patrimonio culinario; Camote; Turismo gastronómico.

Abstract

Food is an important part of the cultural identity of a town, it is transmitted from generation to generation to prepare different types of typical dishes, becoming an attraction for tourists who want

to explore and learn about the culture of a town, through food. . The research compiles typical dishes from the cuisine of Baños de Agua Santa, which have mostly disappeared over the years, and are only found in the memory of adults, with few times they cook them at home, in the Nowadays the ingredients are scarce and the new generations prefer other types of foods. The methodology used has a qualitative approach with a non-experimental - transversal design, basing the discussion of the results on the theory of functionalism of Bronislaw Malinowski and Krippendorff's existential model of industrial society. Interviews were conducted with a group of adults over 55 years of age, born and residing in the canton, through their memories and anecdotes they recounted their knowledge about typical dishes of the canton. On the other hand, files were used to compile names of preparations, ancestry, time and place of consumption, ingredients, description, processes and state of conservation. Baños de Agua Santa is a national tourist reference, with natural and cultural attractions, where its varied gastronomy stands out, but it lacks an offer with its own identity, so the research seeks to put the city's culinary traditions in context. ancestry, time and place of consumption, ingredients, description, processes and conservation status. Baños de Agua Santa is a national tourist reference, with natural and cultural attractions, where its varied gastronomy stands out, but it lacks an offer with its own identity, so the research seeks to put the city's culinary traditions in context. ancestry, time and place of consumption, ingredients, description, processes and conservation status. Baños de Agua Santa is a national tourist reference, with natural and cultural attractions, where its varied gastronomy stands out, but it lacks an offer with its own identity, so the research seeks to put the culinary traditions of the city in context.

Keywords: Traditional cuisine; Travel motivation; culinary heritage; Sweet potato; Gastronomic tourism.

Resumo

A comida é parte importante da identidade cultural de uma cidade, ela é transmitida de geração em geração no preparo de diversos tipos de pratos típicos, tornando-se uma atração para os turistas que desejam explorar e conhecer a cultura de uma cidade, através da comida. A pesquisa compila pratos típicos da culinária de Baños de Agua Santa, que em sua maioria desapareceram ao longo dos anos, e só são encontrados na memória dos adultos, sendo poucas as vezes que os cozinham em casa, nos dias de hoje os ingredientes são escassos e o as novas gerações preferem outros tipos de alimentos.

A metodologia utilizada possui abordagem qualitativa com desenho não experimental - transversal, fundamentando a discussão dos resultados na teoria do funcionalismo de Bronislaw Malinowski e no modelo existencial de sociedade industrial de Krippendorff. Foram realizadas entrevistas com um grupo de adultos com mais de 55 anos, nascidos e residentes no cantão, através de suas memórias e anedotas que contaram seus conhecimentos sobre os pratos típicos do cantão. Por outro lado, foram utilizados arquivos para compilar nomes de preparações, ancestralidade, época e local de consumo, ingredientes, descrição, processos e estado de conservação. Baños de Agua Santa é uma referência turística nacional, com atrativos naturais e culturais, onde se destaca a sua gastronomia variada, mas carece de uma oferta com identidade própria, pelo que a investigação procura contextualizar as tradições culinárias da cidade. ancestralidade, época e local de consumo, ingredientes, descrição, processos e estado de conservação. Baños de Agua Santa é uma referência turística nacional, com atrativos naturais e culturais, onde se destaca a sua gastronomia variada, mas carece de uma oferta com identidade própria, pelo que a investigação procura contextualizar as tradições culinárias da cidade. ancestralidade, época e local de consumo, ingredientes, descrição, processos e estado de conservação. Baños de Agua Santa é uma referência turística nacional, com atrativos naturais e culturais, onde se destaca sua gastronomia variada, mas carece de uma oferta com identidade própria, por isso a pesquisa busca contextualizar as tradições culinárias da cidade.

Palavras-chave: Cozinha tradicional; Motivação para viagens; património culinário; Batata doce; Turismo gastronômico.

Introducción

Existen un sin número de actividades que se pueden realizar en el ambiente turístico, aquí es muy importante que se incluya a la cocina tradicional siendo esta el primer contacto que tiene cada uno de los turistas para conocer la cultura de la ciudad que están visitando, **Cervantes, (2017)**, menciona que se tiene que usar la gastronomía como una estrategia para poder desarrollar el turismo, fomentando así la posibilidad de crear rutas gastronómicas para que los turistas tengan facilidades al momento de conocer la cocina tradicional de la ciudad que están visitando.

La gastronomía no solo debe ser usada para cumplir una necesidad básica como es el comer y saciar el hambre, sino debe ser tomado en cuenta como un colaborador a la identidad gastronómica de un grupo social y de un determinado territorio. Por esta razón se debe identificar los orígenes, respetar costumbres implantadas por quienes preparan dichos platos típicos para de esta manera poder

preservar los sabores únicos, sus aromas, al realizar esto se contribuye a que todo este conjunto no se pierda y más bien sea pasado a las siguientes generaciones y perduren a lo largo del tiempo (Vega, Freire, & Guananga, 2018).

Según Hurtado & Molina, (2018), recalcan la importancia de la gastronomía ya que forma un lazo fuerte con la cultura de un pueblo ya que cada una de las preparaciones tradicionales están fuertemente amarradas a sus recuerdos, técnicas únicas y tradiciones, las mismas que dan como resultado un increíble sabor y un plato especial, cada uno de sus ingredientes favorecen a la agricultura local, dieta de los habitantes, economía de los mismos ya que estos son un factor muy importante para dinamizar la economía.

Ecuador cuenta con una amplia y variada gastronomía ya que las materias primas son variadas entre estas verduras, frutas, pescadas y carnes, para preparar estas materias primas tienen como base la cocina criolla o empírica, la cual se mezcla con productos introducidos por los españoles siendo estos: ajo, cebolla, arroz, lenteja, trigo. Al mezclar estas culturas se tiene como resultado la gastronomía ecuatoriana, siendo estos platos tradicionales solo preparados en fiestas o celebraciones. Cada una de las regiones tienen diferentes tradiciones y culturas, la ubicación geográfica influye en la forma de cocinar las materias primas teniendo como resultado preparaciones exquisitas difíciles de encontrar en otros países. Esta gastronomía auténtica, sabrosa y única al pasar los años ya no solo se preparan en fiestas y fechas especiales, ahora están presentes en los menús diarios de los pobladores ecuatorianos, lo cual ha fomentado a mantener y fortalecer sus raíces (Macías, 2010).

El destino turístico Baños de Agua Santa se identifica por cada uno de sus platos típicos, bebidas y dulces, estos se han ido pasado a las siguientes generaciones, Bastidas, (2015) hace mención a que en diferentes lugares de la ciudad se puede encontrar gastronomía muy variada, se tiene un registro de más de 80 restaurantes los cuales están ubicados en la zona centro de la ciudad y unos pocos en las zonas rurales donde se encuentran atractivos turísticos.

En cuanto a los platos típicos de la ciudad de Baños de Agua Santa Villa, (2018) realiza una investigación muy rigurosa de los platos que se estima que son típicos de la ciudad siendo los siguientes: Sanduche Baneño (Bebida), Caldo de gallina (Bebida), Melcocha (Dulce), Caldo de gallina con camotes (Plato típico), Camotes con salsa de pepa de sambo y camotes con carde al jugo (Plato típico). Penosamente algunas de estas preparaciones tradicionales ya no se las puede

encontrar en la oferta turística ya que por miedo y creencia de que no les guste a los turistas lo que han hecho es cambiarlos por preparaciones que puedan vender con facilidad.

En la actualidad la motivación de viaje de los turistas a la ciudad de Baños de Agua Santa, un porcentaje se basa en el turismo de relajación y salud puesto que la ciudad es conocida internacionalmente por sus aguas termales que proceden de vertientes del volcán Tungurahua. Otra gran motivación son los diferentes deportes extremos que se pueden realizar que son clasificados como los mejores por sus escenarios únicos y hermosos. Las actividades nocturnas se encuentran entre otra de las grandes motivaciones de viaje, la ciudad oferta una gran cantidad de bares y discotecas además de las fiestas populares en fechas como octubre y fiestas de cantonización. En cuanto a la gastronomía también es una motivación de viaje se puede encontrar una gran variedad de cocina sea nacional como internacional (Yano, 2019).

Hablando en relación de números, para el feriado de semana santa del 2019 el Departamento de Turismo informo que 400 000 turistas nacionales e internacionales los cuales han sido motivados por el turismo religioso (El Comercio, 2019). Montalvo, Viteri, Torres, & Sanchez, (2021), recalcan que la creación de rutas gastronómicas pueden ser un apoyo para que las tradiciones y costumbres no se pierdan a lo largo de los años. Al realizar estas rutas se logra fomentar el conocimiento de los platos típicos, sus formas de prepararlos, materia prima utilizada en estos platos además de las historias y relatos que rodean a estas.

Materiales y métodos

La investigación tiene un enfoque cualitativo, basada epistemológicamente en la hermenéutica y la interacción simbólica **Monje, (2011)**, hace mención a los actores sociales a los cuales no se les debe usar solo como objeto de estudio, más bien estos pueden expresarse, reflexionar y así construir una correcta comprensión de la realidad social, siendo en este caso el de la ciudad de Baños de Agua Santa además en esta investigación se usa el diseño no experimental – transversal, (Sampieri, 2014) lo cataloga como sistemática y empírica, la cual tiene como objetivo investigar y recopilar la mayor cantidad de información de determinado lugar.

Se elige un alcance descriptivo el cual buscar propiedades, perfiles y características de ciertos grupos. En este alcance se mide y recoge información de una forma independiente, además de buscar detallar determinado fenómeno. De la misma forma busca describir hechos, eventos midiendo y evaluando cada uno de los datos (Rasu, 2016). La población que se a determinado a

ser estudiada se encamina a los pobladores de la ciudad de Baños de Agua Santa, los cuales deben ser mayores de 55 años, haber nacido en la ciudad, al cumplir estos dos requisitos nos permitirá tener información más exacta y verídica. este muestreo es no probabilístico intencional por bola de nieve lo que promueve la selección de casos específicos a criterio del investigador.

Tabla 2: *Detalle de la muestra*

Muestra	Nombre y Apellido	Ocupación	Edad
Personas mayores de 55 años, que crecieron en la ciudad de Baños de Agua Santa	María Fanny Sarabia Fiallos	Ama de casa	70
	Rosario Eloina Guevara Barriga	Profesora	96
	Ángel Vicente Barriga Carrasco	Capitán de Bomberos y Agricultor	59
	Mariana Condo	Cocinera	76
	Mónica de Roció López Guevara	Cocinera y ama de casa	57

Nota: Esta tabla muestra los datos informativos de las personas a ser encuestadas

Técnicas e instrumentos

Se hace el uso de la técnica de observación, esta tiene como meta tener objetivos claros de la información que se desea recolectar, usando la “Ficha de productos elaborados del Manual metodológico para la Elaboración del Atlas Patrimonio Alimentario”, publicado por el Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador (Fabbri, 2020), en conjunto se utilizara con la entrevista la cual será a manera de conversatorio para obtener información a través de los recuerdos de los entrevistados. Esta entrevista se realiza de formar personal respetando una guía de conversación la misma que será validada por especialistas turísticos.

También se usará la “Ficha de productos elaborados del Manual metodológico para la Elaboración del Atlas Patrimonio Alimentario”, esta ficha describe época de consumo, lugar, descripción, ingredientes, estado de conservación de cada uno de los platos típicos investigados que como

resultado dará la fácil comprensión del lector y así conocer de forma detallada y rápida en qué consisten estos platos tradicionales (Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador, 2017)

Resultados

Una vez aplicada las encuestas se puede tener como resultado lo siguiente: Recuerdan que los platos tradicionales de Baños son: Camotes con carne al jugo, caldo de gallina con camotes de dulce, Camotes en salsa de pepa de sambo, siendo estos tres los más recordados, adicional recuerdan que se tomaba en las cantinas el caldo de gallina (licor) y como dulces las melcochas y el dulce de guayaba, las expresiones de cada uno de los encuestados era de felicidad al recordar sus años jóvenes, además de sonrisas nostálgicas al recordar estos platos. Se pudo obtener de forma exacta los ingredientes que se usan para preparar estos platos, así como las técnicas para cocinarlos, siendo estos ingredientes los más mencionados los camotes, pepa de sambo, cebolla, guayaba, panela.

En cuanto a las fechas festivas de la ciudad los encuestados mencionaron que era común comer camotes con salsa de pepa de sambo y con carne al jugo, en las noches de fiesta donde predominaba los bailes era muy común encontrar el caldo de gallina como bebida alcohólica y así alegrar la fiesta, en este caso los hombres encuestados se les noto una sonrisa pícara al recordar sus historias de borracheras y anécdotas de fiesta.

Cada encuestado consideran que los platos tradicionales de Baños se han ido perdiendo ya que muchos de los ingredientes con los que se preparan ya no son apetitosos para las nuevas generaciones por esta razón en muchos hogares es un poco difícil prepararlos y en restaurantes es mucho más difícil el encontrarlos puesto que adquirir estas materias primas resultan un tanto difícil de encontrarla en plazas y mercados por lo cual han sido remplazados por otros ingredientes. Explican que es muy importante la revalorización de la cocina típica ya que así se podrá evitar que esta se pierda además de ofertarla a los turistas y así conozcan cuales son los platos típicos de la ciudad, convirtiéndose la gastronomía en una motivación más fuerte para elegir a Baños como destino a visitar. Al terminar las entrevistas se recolecto la mayor cantidad de información posible la cual ha sido utilizada para llenar las fichas de productos elaborados de Patrimonio Alimentario, las cuales se detallan a continuación:

Tabla 3: *Detalle de las respuestas de encuestados*

Pautas para realizar la entrevista	Análisis de respuestas de los entrevistados y reacción de ellos encuestados
¿Recuerda cuáles son los platos típicos de Baños?	En su totalidad de los encuestados mencionaron que los platos típicos de la ciudad son los siguientes: Caldo de gallina con camotes, camotes con salsa de pepa de sambo, camotes con carne al jugo, estos tres son los mas mencionados. Los encuestados mostraron mucha alegría al recordar estos platos típicos, en el caso de los hombres encuestados menciono las bebidas alcohólicas como el sanduche y caldo de gallina como las bebidas que más consumían en las fiestas, otros encuestados mostraban sonrisas nostálgicas al recordar el aroma de la melcocha y dulce de guayaba.
¿Cuáles son los ingredientes más usados para la preparación de cada uno de los platos típicos de Baños?	Cada uno de los encuestados hacen mención que los ingredientes que mas mencionan son los siguientes: camotes, gallina de campo, cebolla blanca, manteca de chanco, papa china, mote, leche recién ordeñada, cuy, sambo, guayaba, panela, zanahoria blanca. La reacción de los encuetados es una mirada al cielo en señal de recordar los ingredientes
¿Cuáles eran los platos tradicionales que usted comía durante las fiestas de Baños?	Los encuestado mencionaron que durante las fiestas consumían los camotes con salsa de pepa de sambo y con carne al jugo, otros días o dependiendo la fiesta se consumía el caldo de gallina con camotes de dulce, ya por las noches las bebidas alcohólicas elaboradas por el Sr Tobías Guevara. En el caso de los hombres se puedo observar una risa picara al recordar sus noches de fiesta y borrachera. Otros platos que se hace mención son las tortillas con librilla que se comía una vez terminadas las fiestas. Una encuestada en especifico menciono que el chigüil era consumido solamente los días domingos de ramos.
¿Qué era lo que más cocinaban en su casa?	Al responder esta pregunta los entrevistados mencionaban que siempre había camotes cocinados, los cuales comúnmente eran acompañados de una salsa de cebolla o salsa de pepa de sambo, la carne al jugo era hecha solamente los domingos o una vez cada 15 días o cuando la familia tenia dinero para comprar carne. Otras preparaciones que los entrevistados explicaron son el caldo de gallina de campo con camotes, especialmente si eran días fríos o

	<p>cuando alguien se enfermaba en casa, también el dulce de guayaba, un encuestado en especial expresó que este dulce lo tenían durante todo el año y era común comerlo con pan. Las emociones son muy evidentes las que mas se pudo observar fueron los ojos llorosos al ir recordando momentos de su niñez, pudieron decir que recordar estas preparaciones les recuerdan su infancia feliz.</p>
<p>¿Cocinaba usted estos platos típicos a sus hijos y familiares?</p>	<p>La frecuencia que cada uno de los encuestados hacen mención es que muy pocas veces lo hacían por el tiempo poco disponible por el trabajo y otras obligaciones no les permitía estar en sus casas, además mencionan que al ir pasando los años algunos de estos ingredientes ya fueron difíciles de encontrar y además que al sus hijos y nuevas generaciones pues ya no les gusta el sabor de estos platos y que han preferido cambiar por otros platos. El agobio es notable por saber que al pasar el tiempo se a cambiado cada una de las tradiciones alimentarias que ellos tenían por algo más fácil y rápido de preparar ya que disponen de poco tiempo para cocinar</p>
<p>¿Cuáles son los platos tradicionales que más se vendían en el cantón?</p>	<p>Se menciona a dos lugares en específico donde se podía comprar los platos tradicionales de la ciudad, el primero la plaza 5 de junio en donde los días miércoles y domingos iban a hacer las compras y de paso comían, camotes con salsa de pepa de sambo y carne al jugo, caldo de gallina con camotes, hornado, fritada y humitas, El segundo lugar es el mercado central de la ciudad en donde todos los días se encontraba los platos tradicionales antes mencionados, en este punto la felicidad de los encuestados es muy evidente al recordar días pasados y los lugares a los que acudían para degustar estos platos tradicionales</p>
<p>¿Considera usted que se han olvidado platos típicos de la ciudad?</p>	<p>Lamentablemente la totalidad de los encuestados mencionan que si se a perdido estos platos típicos ya que no existe ningún lugar donde poder comprarlos y es por el hecho de que los ingredientes no se los encuentra de forma fácil como hace muchos años y también por su sabor que a muchos no les gusta los camotes, esto a hecho que se remplace por papas u otras materias primas. Las caras agobiadas son muy notorias en los encuestados, ellos aluden a la dificultad de adquirir la materia prima para preparar estos platos, el no tener tiempo por sus trabajos y el no querer desperdiciar la comida ya</p>

	que las nuevas generaciones no les gusta comer ciertos ingredientes de estas preparaciones
¿Qué importancia tiene para usted la comida típica y el desarrollo del turismo de Baños?	La gastronomía típica y tradicional de la ciudad es muy importante ya que esta puede mejorar la actividad turística puesto que muchos turistas llegan a la ciudad y quieren comer lo tradicional pero lamentablemente en la ciudad no hay ningún restaurante que las ofrezcan. El rescatar esta cocina tradicional hará no solo que los turistas se interesen y motiven a conocer Baños por su cocina si no que los mismos pobladores de la ciudad recuerden sus raíces.

Nota: Esta tabla muestra el análisis de las respuestas y sus relaciones de los encuestados

Al terminar estas entrevistas se ha podido determinar los platos tradicionales que son propios de la ciudad de Baños de Agua Santa que se describen a continuación además de la creación de un video documental contando a través de sus historias y anécdotas de los ciudadanos, este video se usara para difundir información verídica de la cocina tradicional, los ingredientes usados, lugares y fechas de preparación, siendo los beneficiarios la población y los turistas que quieran visitar Baños.

Sanduche Baneño (Bebida alcoholica)

Consumido especialmente en fiestas, y cantinas, en especial en una cantina muy cerca al puente del rio Pastaza la cual la preparaban con jugo de caña dos partes iguales y una parte de puro o agua ardiente, estas se mezclan y como resultado tenemos el Sanduche Baneño.

Figura 1: *Sanduche Baneño*



Nota: Degustación de sanduche baneño.

Caldo de gallina (Bebida alcohólica)

Esta bebida lleva este nombre ya que es preparada a través de la fermentación del caldo de gallina, la cual se menciona que la cocinaban con todo y plumas, lo sorprendente de esta bebida es su cantidad de alcohol por lo que para consumirla pues la rebajaban con alcohol y muchos mencionan que lo hacían con agua de lluvia.

Figura 2. *Caldo de Gallina (Bebida alcohólica)*



Nota: Degustación de Caldo de gallina.

Dulce de guayaba

Este es un dulce el cual es preparado a base de la guayaba, la cual la cocinan en una paila normalmente de bronce, con azúcar o panela, la cual siempre se debe estar meciendo para evitar que se pegue o queme dando como resultado final el dulce el cual es empaquetado en unos moldes de madera o en fundas.

Figura 3. *Dulce de guayaba*



Nota: Degustación Dulce de guayaba.

Melcocha

Esta es una preparación que tiene como base la panela, su nombre proviene del latín “mel” que significa miel, se lo elabora a través de hervir el jugo de caña para obtener panela, luego esta panela se la vuelve a derretir, al llegar a determinada temperatura se la pone sobre mesas para que vaya enfriándose y luego poderla batir en un horcón, este proceso hace que sea más flexible y se pueda moldear en la forma que se requiera, para finalizar la empaican y está lista para la venta.

Figura 4. Melcochas



Nota: Degustación de las melcochas.

Caldo de gallina con camotes

En toda la sierra ecuatoriana es muy fácil encontrar caldo de gallina criolla, normalmente los ingredientes son los mismos, pero si cambia dependiendo la región y los productos que tengan, en el caso de Baños de Agua Santa lo que sobresale de este caldo de gallina es el camote, este tubérculo es propio de la zona.

La forma de preparar es muy fácil sus ingredientes son los siguientes: gallina criolla, cebolla blanca, arvejas, zanahoria amarilla, arrocillo, una rama de apio y el camote que es cocinado aparte, la forma de preparar depende de la familia o el sector ya que cada uno le pone su toque especial al momento de cocinar.

Figura 5. *Caldo de gallina con camotes*



Nota: Degustación caldo de gallina con camotes.

Camote con salsa de pepa de sambo y Camotes con carne al jugo

Lamentablemente este plato tradicional ya no es tan conocido y poco preparado pues mientras han ido pasando los años se a perdido en la memoria de los habitantes de la ciudad de Baños. El ingrediente que predomina en esta elaboración es el camote, el cual era cultivado de manera regular en las zonas de Runtun e Illcuchi. Se comienza a realizar esta preparación por la gran cantidad de camote, la salsa de pepa de sambo era comúnmente el perfecto acompañado pues las familias no tenían la facilidad económica de comprar carne todos los días, solamente se lo preparaba con carne al jugo, en ocasiones especiales o si la familia tenía algo de dinero para comprar la carne los domingos en la plaza o mercado. En el caso de la salsa su preparación s fácil ya que solo lleva un refrito de abundante cebolla blanca, ajo y un poco de leche para darle textura a la salsa.

Figura 6 *Camotes con carne al jugo*



Nota: Degustación camotes con carne al jugo.

Discusión

Como menciona Hurtado J. , (2018) la gastronomía es una actividad muy importante que ayuda a el incremento socioeconómico de una ciudad y su identidad, en esta investigación se analiza como la oferta de estos platos tradicionales Bañemos en su época fueron muy importante ya que una gran cantidad de turistas y visitantes llegaban al mercado central y a las plazas en busca de estos platos tradicionales, sobre la motivación de viaje López-Guzmán, (2012), especifica que el turismo gastronómico impulsa a una motivación de viaje importante al momento que los turistas eligen un destino, luego de aplicar las entrevistas se alude que es demasiado importante la revalorización de los platos tradicionales de la ciudad de Baños y estos ofertarlos para que los turistas decidan como ciudad a visitar Baños no solo impulsados por la aventura, descanso y diversión, sino que la gastronomía sea otro impulso para visitar Baños. Aguirre, (2014) reitera la importancia de conocer los platos tradicionales que representan a la ciudad, por este motivo se ha plasmado la información en fichas de productos elaborados de Patrimonio Alimentario, esta información a sido recabada a través de encuestas a personas de la ciudad de Baños, dicha ficha a permitido tener un registro específico de la época y lugar de consumo, la mucho de estos platos es criollos y su consumo cotidiano. Se ha identificado que el lugar de consumo de estos platillos es difícil de encontrar a la venta, pero son preparados pocas veces en los hogares de los habitantes de Baños.

Además, la ciudad es conocida como la tierra de la caña y melcocha, los habitantes de esta ciudad se caracterizan por ser emprendedores que siempre buscan incentivar el turismo a través de la preparación de la melcocha, siendo esta la más ofertada en los lugares turísticos de la ciudad, además muchos turistas compran la melcocha para llevarlos a sus casas como regalos para sus familiares (Soria, Viteri, Sanchez, & Torres, 2023).

Conclusiones

Existe una gran variedad de platos típicos en la cocina tradicional de Baños de Agua santa, también sus bebidas siendo los siguientes platos tradicionales: caldo de gallina con camotes de dulce, camotes en salsa de pepa de sambo, camotes con carne al jugo, el caldo de gallina (bebida alcohólica), sanduche baneño (bebida alcohólica), la melcocha y el dulce de guayaba.

Las fiestas y celebraciones religiosas que se festejan en la ciudad fueron épocas donde era muy común encontrar cada uno de estos platos tradicionales y aquí se recalca las bebidas alcohólicas

las cuales sirvieron para amenizar dichas celebraciones. Al mencionar de los dulces, la calle Ambato es un gran referente turístico ya que por muchos años los turistas visitan esta calle para compran melcochas y dulce de guayaba no solo para degustarlos si no para llevarlos como recuerdos a sus familias.

Para el cantón Baños el turismo ha sido y será muy importante pues al ir transcurriendo los años se ha ido convirtiendo un gran referente turístico tanto a nivel nacional como internacional, el cual oferta una gran cantidad de actividades a realizar siendo los más comunes: el termalismo, rafting, cayoning, senderismo visitas a cascadas y miradores, cada una de estas actividades han contribuido a que los turistas elijan la ciudad como su destino a viajar.

Referencias

1. Aguirre, S. P. (2014). Registro patrimonial culinario del cantón Baños de Agua Santa,. Obtenido de <http://dspace.esPOCH.edu.ec/handle/123456789/11122>
2. Bastidas, S. P. (24 de Noviembre de 2015). Registro patrimonial culinario del cantón Baños de Agua Santa. Obtenido de DSpace ESPOCH: <http://dspace.esPOCH.edu.ec/handle/123456789/11122>
3. Cervantes, J. L. (2017). La gastronomía ecuatoriana una estrategia de desarrollo turístico mediante la patrimonialización. Obtenido de Realidad. Tendencias Y Desafíos En Turismo (CONDET): <http://revele.uncoma.edu.ar/index.php/condet/article/view/1834/1909>
4. El Comercio. (4 de mayo de 2019). Los turistas llegaron a Baños de Agua Santa, en Tungurahua. Obtenido de El comercio: <https://www.elcomercio.com/actualidad/turistas-llegaron-banos-agua-santa.html>
5. Fabbri, M. S. (2020). Instituto Superior de Ciencias Humas. Obtenido de <http://institutocienciashumanas.com/wp-content/uploads/2020/03/Las-t%C3%A9cnicas-de-investigaci%C3%B3n.pdf>
6. Hurtado, J. (2018). Análisis gastronómico de la ciudad de Baños de Agua Santa provincia de Tungurahua. Obtenido de <http://repositorio.ug.edu.ec/handle/redug/36094>
7. Hurtado, M., & Molina, M. d. (2018). Análisis gastronómico de la ciudad de Baños de Agua Santa provincia de Tungurahua. Obtenido de Repositorio Institucional de la Universidad de Guayaquil: <http://repositorio.ug.edu.ec/handle/redug/36094>

8. López, C. (11 de 2023). Repositorio UTA. Obtenido de <https://repositorio.uta.edu.ec/jspui/handle/123456789/35754>
9. López-Guzmán, T. &. (2012). La gastronomía como motivación para viajar. Un estudio sobre el turismo culinario en Córdoba. *Revista de Turismo y Patrimonio Cultura*, 10.
10. Macías, L. d. (Febrero de 2010). Creación de restaurante de gastronomía ecuatoriana. Obtenido de Repositorio Institucional de la Universidad de Guayaquil: <http://repositorio.ug.edu.ec/handle/redug/2589>
11. Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador. (22 de octubre de 2017). Obtenido de <https://es.scribd.com/document/362274090/Guia-Patrimonio-Alimentario>
12. Monje, C. (2011). Obtenido de Metodología de la investigación cuantitativa y cualitativa: <https://www.uv.mx/rmipe/files/2017/02/Guia-didactica-metodologia-de-la-investigacion.pdf>
13. Montalvo, V., Viteri, M. F., Torres, F., & Sanchez, D. (09 de 2021). Conciencia Digital. Obtenido de www.concienciadigital.org
14. Navajo, J. (2 de Marzo de 2020). La cocina local como motor turístico y economico sostenible. Obtenido de The Conversation: <https://theconversation.com/la-cocina-local-como-motor-turistico-y-economico-sostenible-131870>
15. Rasu, C. (2016). <http://www.formaciondocente.com.mx/>. Obtenido de http://www.formaciondocente.com.mx/06_RinconInvestigacion/01_Documentos/El%20Alcance%20de%20la%20Investigacion.pdf
16. Sampieri, R. H. (2014). Metodología de la investigación. Mexico: MC Graw Hill / Interamericana editores S. A. DE C.V ed.
17. Soria, A., Viteri, M. F., Sanchez, D., & Torres, F. (03 de 2023). Conciencia Digital. Obtenido de www.concienciadigital.org
18. Vega, V., Freire, D., & Guananga, N. (Septiembre de 2018). Gastronomía ecuatoriana y turismo local. Obtenido de https://www.researchgate.net/publication/328297398_Gastronomia_ecuatoriana_y_turismo_local
19. Villa, M. J. (2018). Análisis gastronómico de la ciudad de Baños de Agua Santa provincia de Tungurahua. Obtenido de Repositorio Universidad de Guayaquil: <http://repositorio.ug.edu.ec/handle/redug/36094>

20. Yano, D. P. (2019). Turismo de termalismo y bienestar como motivación turística, caso de estudio: Baños de Agua Santa. Obtenido de Repositorio Universidad Técnica de Ambato: <https://repositorio.uta.edu.ec/handle/123456789/30259>

© 2024 por los autores. Este artículo es de acceso abierto y distribuido según los términos y condiciones de la licencia Creative Commons Atribución-NoComercial-CompartirIgual 4.0 Internacional (CC BY-NC-SA 4.0) (<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/>).