

# Ruta gastronómica para rescatar platos tradicionales



**Docente investigador**  
Mgtr. Mauricio Patricio Artieda  
**Coordinador de la Titulación de Gastronomía**  
mpartieda@utpl.edu.ec

**PERSPECTIVAS.** Cecina, seco de chivo, tamales, repe y un sinnúmero de platos típicos conforman la gastronomía de la provincia de Loja y representan parte de la cultura y del valor agregado que se encuentra en los diferentes cantones. La ruta “*Sabores y tradiciones del sur*” pretende potenciar y revalorar esta gastronomía característica de la región sur del Ecuador a través del levantamiento de un inventario de los productos agrícolas y, posteriormente, la identificación de las comidas tradicionales que se logran con ellos.

De este modo, se incentiva la preservación del patrimonio alimenticio y se dinamizan acciones de índole socioeconómica para el desarrollo de la zona y, en general, del país, con una iniciativa que, liderada por Mauricio Artieda y Marisol Chango, docentes de la Titulación de Gastronomía en la Universidad Técnica Particular de Loja, vincula a unos veinticinco estudiantes.

Los seis cantones que conforman la Mancomunidad Bosque Seco (Celica, Pindal, Zapotillo, Macará, Puyango y Paltas) son los que inicialmente se han involucrado en este proyecto mediante la elaboración de un registro de los productos agrícolas y la forma de cultivo más característica de cada uno de ellos. Se analiza si se conserva la producción artesanal o se realiza industrialmente y, luego, se identifican los platos que son elaborados y consumidos en estos lugares, muchos de estos están en riesgo de desaparecer al no contarse con los productos naturales porque su cultivo es actualmente escaso o porque las personas los han relegado.

Otra de las particularidades que se encontraron durante el trabajo de campo de esta investigación se centra en la forma de preparar los alimentos, ya que se ha podido observar cómo un mismo plato tiene ingredientes singulares o diferentes en los cantones participantes en el estudio, lo que se traduce en una diferente forma de ejecutarlos y, por ende, en un sabor distinto en cada zona.

Según los responsables de este programa, para desarrollarlo se motivó y se involucró a los alcaldes de los diferentes municipios, así como a autoridades, centros de información y habitantes de los diferentes sectores, de tal manera que la ruta se convierta en un aporte colectivo desde la Universidad para potenciar las actividades económicas, culturales y turísticas. La última fase del proyecto se orienta a llegar con capacitaciones a todos estos sectores, a nivel institucionales y también a los productores, para ayudar a rescatar y fortalecer este entorno gastronómico y, de ser posible, incluso replicarlo en la provincia de Zamora Chinchipe.

El impacto que ha generado esta iniciativa también es visible al ser parte del atlas gastronómico del país, en vinculación con el Ministerio de Cultura y Patrimonio. Además, se han obtenido algunos productos independientes como un catálogo, material audiovisual y una ruta que se asegura debe ser visitada y evaluada. A la par se trabaja en una aplicación móvil que permita poner toda la información a disposición del consumidor cuando efectúe su visita. Para complementar la ruta gastronómica se ha generado una ruta de restaurantes y hoteles que le permita al visitante tener una experiencia completa en la zona.

