



ISBN: 978-99961-50-22-7

ESCUELA ESPECIALIZADA EN INGENIERÍA ITCA – FEPADE
DIRECCIÓN DE INVESTIGACIÓN Y PROYECCIÓN SOCIAL
PROGRAMA DE INVESTIGACIÓN APLICADA
INFORME FINAL DE INVESTIGACIÓN

**“Caracterización etnográfica de la cocina cultural de los
municipios turísticos de la Ruta de las Flores”**

**SEDES Y ESCUELAS PARTICIPANTES: ESCUELA DE TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS
SEDE CENTRAL SANTA TECLA**

AUTOR: LIC. SALOMÉ DANILO VENTURA SANTOS

SANTA TECLA, ENERO 2015



ISBN: 978-99961-50-22-7

ESCUELA ESPECIALIZADA EN INGENIERÍA ITCA – FEPADE
DIRECCIÓN DE INVESTIGACIÓN Y PROYECCIÓN SOCIAL
PROGRAMA DE INVESTIGACIÓN APLICADA
INFORME FINAL DE INVESTIGACIÓN

“Caracterización etnográfica de la cocina cultural de los municipios turísticos de la Ruta de las Flores”

SEDES Y ESCUELAS PARTICIPANTES: ESCUELA DE TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS
SEDE CENTRAL SANTA TECLA

AUTOR: LIC. SALOMÉ DANILO VENTURA SANTOS

SANTA TECLA, ENERO 2015

Rectora

Licda. Elsy Escolar SantoDomingo
Vicerrector Académico
Ing. Carlos Alberto Arriola
Vicerrectora Técnica Administrativa
Inga. Frineé Violeta Castillo

Edición

Dirección de Investigación y Proyección Social

Ing. Mario Wilfredo Montes
Ing. David Emmanuel Agreda
Lic. Ernesto José Andrade
Sra. Edith Cardoza

Director Coordinador del Proyecto

Licda. Carla María Alvarenga

Autor

Lic. Salomé Danilo Ventura Santos

FICHA CATALOGRÁFICA

641.59	
V468c	Ventura Santos, Salomé Danilo. Caracterización etnográfica de la cocina cultural de los municipios
sv	turísticos : Izalco, Nahuizalco, Salcoatitán, Juayúa, Apaneca y Concepción de Ataco / Salomé Danilo Ventura Santos. - 1ª ed. – San Salvador, El Salvador: ITCA Editores, 2015. 28 p. : il. ; 28 cm.
	ISBN: 978-99961-50-22-7
	1. Cocina salvadoreña. 2. Gastronomía. Preparación de alimentos
	I. Título

Este documento es una publicación de la Escuela Especializada en Ingeniería ITCA–FEPADE, tiene el propósito de difundir conocimiento y resultados de proyectos entre la comunidad académica y el sector empresarial. El contenido de este Informe de Investigación puede ser reproducido parcial o totalmente, previa autorización escrita de la Escuela Especializada en Ingeniería ITCA–FEPADE. Para referirse al contenido, debe citar la fuente de información. El contenido de este documento es responsabilidad de los autores y los docentes investigadores citados.

Sitio web: www.itca.edu.sv

Correo electrónico: bibliotecologos@itca.edu.sv

PBX: (503) 2132 – 7400/ FAX: (503) 2132 – 7423

Tiraje: 16 ejemplares

ISBN: 978-99961-50-22-7

Año 2015

TABLA DE CONTENIDO

CONTENIDO	Página
1. Introducción	6
2. Nombre del proyecto	7
3. Planteamiento del problema	7
3.1. Definición del Problema.....	7
3.2. Justificación.	7
3.3. Objetivo General.....	8
3.4. Objetivos específicos	8
4. Antecedentes	9
5. Marco teórico (conceptual) de la investigación	10
6. Metodología de la investigación.....	17
7. Alcances / resultados esperados.	22
8. conclusiones.....	24
9. Recomendaciones.	24
10. Glosario.....	25
11. Referencias Bibliográficas.....	25
12. Anexos.....	26

1. INTRODUCCIÓN

La Cocina, la Gastronomía y la Hotelería en su conjunto son pilares en el que se asientan las actividades turísticas; En El Salvador existe una gran variedad de platillos que se han convertido en símbolos de identidad cultural de los salvadoreños.

Muchos de estos platillos se remontan a épocas prehispánicas. Sin embargo la gastronomía en la época pre-colonial ha sido la base alimentaria de pueblos enteros, ha sido producto de intercambio entre culturas muy diferentes, se ha transmitido a través del tiempo lo que nuestros antepasados creían, ha sido un elemento determinante en la supervivencia de las pasadas generaciones y en la actualidad es un referente de cada zona de nuestro país tanto dentro como fuera de nuestras fronteras. Por ejemplo en la actualidad cada día se consume una considerable cantidad de productos derivados del maíz, la típica pupusa que comieron nuestros antepasados, ha pasado a ser un referente nacional e internacional.

En el salvador la cultura gastronómica no es un factor fundamental en la propuesta culinaria para los salvadoreños y salvadoreñas, es por eso que existe poco consumo de productos nativos y sobre todo la comida típica, todo esto no contribuye para promover programas que ayuden a mejorar la cultura y por consecuencia el turismo Salvadoreño.

Como parte importante para desarrollar el rescate cultural y gastronómico de El salvador, algunas universidades como la Universidad Nacional, la universidad Francisco Gavidia y la Universidad Andrés Bello, han desarrollado proyectos de investigación relacionados con estas actividades, cuyos resultados no han tenido el impacto esperado ya que únicamente son trabajos de tesis de los estudiantes de las distintas facultades para obtener una titulación.

Esto supone la existencia de textos con enfoque cultural, turístico y gastronómico que han contribuido de alguna manera a sensibilizar a la comunidad educativa del sector turístico y gastronómico.

2. NOMBRE DEL PROYECTO

Caracterización etnográfica de la cocina cultural de los municipios turísticos: Izalco, Nahuizalco, Salcoatitán, Juayúa, Apaneca y Concepción de Ataco.

3. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

3.1. DEFINICIÓN DEL PROBLEMA

La gastronomía en El Salvador se ha convertido en uno de los pilares fundamentales para el turismo local y regional, además la gastronomía es un sinónimo de cultura, por lo tanto debe valorarse como tal.

Además la gastronomía en El Salvador como profesión y carrera de estudio ha crecido de manera acelerada, lo cual hace necesaria la existencia de bibliografía pertinente para cada especialidad y de manera particular la gastronomía salvadoreña.

La bibliografía de cocina salvadoreña existente se limita únicamente a recetas; ante lo cual las nuevas generaciones que se interesan por conocer la gastronomía salvadoreña desde el punto de vista educativo, no encuentran un libro o texto que permita obtener de manera explícita como surge ó evoluciona la gastronomía en la región centroamericana y por supuesto la salvadoreña, es así como surge la propuesta de crear una recopilación literaria de la gastronomía salvadoreña, que incluya de manera ilustrada recetas, historia, así como la identidad cultural de la región occidental de El Salvador, todo con el fin de contribuir a la comunidad educativa del rubro gastronómico salvadoreño.

3.2. JUSTIFICACIÓN.

La cultura de los países está íntimamente relacionada al quehacer cotidiano de su gente, desde sus hábitos, costumbres, actividades comerciales y el ámbito educativo, por otra parte la gastronomía se convierte en un eje cultural que representa a cada sociedad, la manera de cocinar, la forma de servir los alimentos hasta la manera de comer, pero ¿dónde se adquieren estos conocimientos?, seguramente a través de experiencias que se viven en cada contexto social en el que el ser humano convive, sobre esta base se hace necesaria la existencia de bibliografías relacionadas a este tema, y que permitan ampliar el marco de referencia de las personas respecto a la cultura gastronomía

propia de un país, identificar características de nuestra gastronomía, influencias, y aspectos que están entorno a la cultura, gastronomía y sociedad; a nivel educativo sensibilizar a los jóvenes respecto los principios que rigen creencias, mitologías, inculcar una identidad gastronómica nacional y así poder desarrollar la gastronomía que pocos conocemos como cultura.

Por tal razón la Escuela de Alimentos en coordinación con la dirección de investigación y proyección social propone desarrollar una investigación de campo denominada "Caracterización etnográfica de la cocina cultural de los municipios turísticos: Izalco, Nahuizalco, Salcoatitán, Juayúa, Apaneca y Concepción de Ataco." Con la cual se pretende proveer un libro de texto ilustrado que sirva de apoyo a lectores de nivel educativo que se forman en la carrera de gastronomía, así como contribuir con las carreras afines para potencializar la cultura y la gastronómica de El Salvador.

Objetivos

3.3. OBJETIVO GENERAL

- Realizar un estudio sobre la caracterización etnográfica de la gastronomía Salvadoreña en la ruta de las flores.

3.4. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Identificar y plasmar las costumbres y tradiciones que tienen relación con la gastronomía de El Salvador, en la ruta de las flores a fin de mejorar la oferta turística de la zona.
- Documentar tipos de ingredientes, usos culinarios, períodos de cosecha y usos en las recetas de platillos de la cocina tradicional Salvadoreña.
- Inventariar utensilios usados en los procesos de preparación y cocción de las recetas de la cocina tradicional Salvadoreña.
- Elaborar un documento de las características culturales y etnográficas de la gastronomía de la Ruta de las Flores.

4. ANTECEDENTES

La Cocina, la Gastronomía y la Hotelería en su conjunto son pilares en el que se asientan las actividades turísticas; En El Salvador existe una gran variedad de platillos que se han convertido en símbolos de identidad cultural de los salvadoreños.

Muchos de estos platillos se remontan a épocas prehispánicas. Sin embargo la gastronomía en la época pre-colonial ha sido la base alimentaria de pueblos enteros, ha sido producto de intercambio entre culturas muy diferentes, se ha transmitido a través del tiempo lo que nuestros antepasados creían, ha sido un elemento determinante en la supervivencia de las pasadas generaciones y en la actualidad es un referente de cada zona de nuestro país tanto dentro como fuera de nuestras fronteras. Por ejemplo en la actualidad cada día se consume una considerable cantidad de productos derivados del maíz, la típica pupusa que comieron nuestros antepasados, ha pasado a ser un referente nacional e internacional.

En el salvador la cultura gastronómica no es un factor fundamental en la propuesta culinaria para los salvadoreños y salvadoreñas, es por eso que existe poco consumo de productos nativos y sobre todo la comida típica, todo esto no contribuye para promover programas que ayuden a mejorar la cultura y por consecuencia el turismo Salvadoreño.

Como parte importante para desarrollar el rescate cultural y gastronómico de El salvador, algunas universidades como la Universidad Nacional, la universidad Francisco Gavidia y la Universidad Andrés Bello, han desarrollado proyectos de investigación relacionados con estas actividades, cuyos resultados no han tenido el impacto esperado ya que únicamente son trabajos de tesis de los estudiantes de las distintas facultades para obtener una titulación.

Esto supone la existencia de textos con enfoque cultural, turístico y gastronómico que han contribuido de alguna manera a sensibilizar a la comunidad educativa del sector turístico y gastronómico.

5. MARCO TEÓRICO (CONCEPTUAL) DE LA INVESTIGACIÓN

Antropología de la alimentación.

La alimentación satisface una necesidad biológica primaria del ser humano, y la cocina es generalmente entendida como el conjunto de procesos por los cuales los individuos transforman los productos de su entorno (obtenidos mediante la caza, la pesca, la agricultura, la ganadería, la recolección, el intercambio o el comercio) en alimentos asimilables por el ser humano.

Para la antropología todo proceso material es socializado y pone en acción representaciones. Reflejando las condiciones históricas y económicas así como los valores sociales y culturales, los procesos culinarios no son ni idénticos ni homólogos de una sociedad a otra. El cambio tecnológico, suprimen o simplifican las tareas culinarias: la molienda de los granos forma muchas veces parte de la cocina doméstica y así cada sociedad selecciona y define las operaciones culinarias a su manera, como lo prueba, por ejemplo, la diversidad léxica y semántica de los términos de cocción o preparación. Sea cual sea la variedad de su contenido empírico las operaciones culinarias son un lugar de interacción de técnicas, relaciones sociales y representaciones. La selección de alimentos ya sea la determinación de los recursos comestibles o efecto de prohibiciones (permanentes o temporales, impuestas a todos o a algunos) se basa en clasificaciones ligadas a un ordenamiento del mundo, a una cosmología que une a la persona, la sociedad y el universo y asigna al individuo su lugar y su conducta.

Las operaciones de preparación, cocción o combinación de los alimentos obedecen a reglas de compatibilidad interna y de adecuación a un contexto espacial, temporal, social, ritual. No se come cualquier cosa, en cualquier lugar, en cualquier momento ni con cualquiera. Toda cocina implica una dietética, corpus de conocimientos y de preceptos en los que el alimento mediatiza las relaciones del humano con el mundo mediante una serie de correlaciones entre estaciones y climas, tierras, enfermedades, cuerpos y temperamentos humanos, individuos y grupos sociales.

Todos los elementos de la actividad culinaria, alimentos (incluidos los aromas), modos de preparación y de cocción (utensilios), platos (colores, sabores, texturas), ritmo y composición de las comidas, comensales, y formas de comer son objeto de una elección, son ordenados, situados dentro de relaciones de apropiación o de exclusión, y constituidos en códigos. A través del lugar que de este modo se les atribuye, cada elemento pertinente de la cocina y la comida está cargado de sentido y adquiere valor de signo.

Estas clasificaciones, reglas y códigos constituyen saberes organizados, explícitos o implícitos, que enmarcan técnicas y comportamientos. La cocina es muestra de una combinación de representaciones, saberes y prácticas que los ponen en acción y los transmiten.

La pluralidad de los hechos a tener en cuenta lleva a hablar de “sistema culinario” para insistir sobre la interdependencia de sus elementos constitutivos y sobre el hecho de que su conjunto está estructurado. En su totalidad, como en cada uno de sus elementos el sistema culinario es significativo y puede ser definido como “un lenguaje en el cual cada sociedad codifica mensajes que le permite significar al menos una parte de lo que es” (Levi Strauss, 1999). Vehículo de los valores esenciales de una sociedad, la cocina es también uno de los fundamentos de la identidad y de la alteridad simultáneamente afirmadas en modalidades de oposición, repulsión, interacción o préstamo.

Gastronomía:

Según el Diccionario de la Real Academia Española, define el término gastronomía, como el arte de preparar una buena comida; y una segunda definición es: la afición a comer regaladamente. Regaladamente, el mismo diccionario lo define como “placentero”, denotando felicidad al momento de alimentarse. Esta definición nos refleja que el acto de alimentarse no radica llanamente en solo hacer una ingestión de determinado alimento, sino que el alimentarse va más allá del umbral de las necesidades básicas e inherentes a la sobrevivencia del hombre, y que también ésta íntimamente ligada a la alegría o felicidad del ser humano.

En el primer tratado mundial sobre gastronomía que se conoce, Brillat – Savarin (Fisiología del Gusto, 1825) afirmaba que la gastronomía, es el conocimiento razonado de la alimentación humana y que tiene por objeto la conservación del hombre empleando los mejores alimentos.

La RAE y Brillat – Savarín, ponen en contra punto lo que es en sí gastronomía y a la vez ambas logran complementarse, ya que la definición que brinda la RAE sobre lo que es el término gastronomía, se le puede relacionar como lo que hoy llamamos la alta cocina la cual es una forma de comer bien, comer algo deliciosamente preparado, es una comida más sofisticada que incluye una hechura elaborada con detalles ornamentales y que es producida con ingredientes de difícil acceso a muchos consumidores, o también es hecha con ingredientes comunes, pero cocidos de manera inusual (Ferreira, 1999) siendo como ejemplo la cocina de autor, la de laboratorio o molecular entre otras tendencias de culinarias recientes. En cambio Brillat – Savarín explica que la gastronomía son aquellos saberes que permiten el suministro o preparación de productos que puedan convertirse en alimentos, siendo esta característica la de un cocinero. El cocinero según Revel (2001) debe

enmarcarse como objetivo el realizar exploraciones en el mundo de los sabores y sensaciones, estos tienen más valor para una geografía determinada cuando están ligados a los valores culturales y las tradiciones de dicha geografía; ya que los seres humanos, como animales culturales y emocionales, también comemos significados y valores (Massanés, 2010)

Podríamos animarnos con estas definiciones a construir un concepto que las reúna siendo para nosotros la gastronomía: el estudio de aquellos conocimientos relacionados con los modos que tiene el ser humano para convertir ciertos productos en alimentos para su ingesta y que estos puedan recrear sensaciones y experiencias entorno a los valores y creencias de una sociedad (cultura) determinada.

A menudo se piensa erróneamente que el término gastronomía únicamente tiene relación con el arte culinario y la cubertería en torno a una mesa. Sin embargo ésta es una pequeña parte del campo de estudio de dicha disciplina: no siempre se puede afirmar que un cocinero es un gastrónomo. La gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida.

Pero también podemos observar, que la gastronomía, no sólo tiene relación con la comida, sino que también con las distintas culturas que existen en la tierra. Ya que la gastronomía, está inexorablemente vinculada, a la cultura de un país. Por lo mismo es que podemos señalar, que cada país posee su propia gastronomía. Es así que se hablará de la gastronomía Francesa, Italiana, China, Mexicana, Peruana, entre otras. Todas las cuales, se han ido popularizando, con el correr de los años, debido no sólo a que sus inmigrantes que las han introducido por todo el mundo, sino que también por su excelencia en la preparación de diversos platos. Platos que han logrado imponerse, en los distintos paladares nacionales.

Cultura.

La cultura: Es el conjunto de expresiones de un pueblo y estas consisten de: Costumbres, prácticas, códigos, normas y reglas de la manera de ser, vestirse, religión, rituales, normas de comportamiento y sistemas de creencias.

La idea de cultura ha sido fundamental desde hace mucho tiempo para la antropología. Para Tylor “cultura es ese todo complejo que incluye el conocimiento, las creencias, el arte, la moral, el derecho, la costumbre y cualesquiera otros hábitos y capacidades adquiridas por el hombre como medio de la sociedad.” (Tylor, 1971/1958)

Toda la gente tiene cultura, y si todos los seres humanos son diferentes su diferencia radica precisamente en la cultura. Cuando nos referimos a cultura no solo nos referimos al ámbito de la

educación formal o al deleite por las bellas artes, pues la cultura entendida antropológicamente abarca características aparentemente sin valor alguno.

La cultura se transmite a través del aprendizaje y el lenguaje; pero es en el aprendizaje social situacional en que se aprende de otros miembros del grupo social, no necesariamente a través del lenguaje.

Por otro lado, el aprendizaje cultural depende exclusivamente de la capacidad desarrollada por los humanos de utilizar símbolos, aunque no tengan una conexión necesaria con lo que representa (relación significado –significante)

Lo anterior, es evidencia de la evolución homínida y su dependencia del aprendizaje cultural ya que es por medio de la cultura que el ser humano crea, recuerda y domina las ideas, controlando y aplicando sistemas específicos de significados simbólicos para definir su mundo, expresar sus sentimientos y hacer sus juicios.

La cocina es un universo cultural para una sociedad constituye un lenguaje en el cual traduce inconscientemente su estructura pues las reglas que enlazan a los alimentos para formar las gastronomías marcan a los pueblos y a los sujetos, los alimentos son más que nutrientes, son signos mediante los cuales las distintas comunidades comunican sus sistemas de prestigio y poder, sus creencias, así como el sustrato valórico que legitima las jerarquías y estatus de las personas y de las cosas. Estas dimensiones socioculturales de la alimentación unidas a una dimensión subjetiva propia del ser humano lo articulan con su propia historia y con la dinámica de su sociedad y su tiempo y les da un sentido de pertenencia e identidad.

La cultura de El Salvador, desde el punto que se vea, es como la un país en Latinoamérica, o más específicamente de Centroamérica, El tiempo de edad cronológico que ocupara la cultura va desde aproximadamente del año 1200 a. C. Fue resultado de las migraciones del continente asiático hacia el americano por el Estrecho de Bering. Un aspecto que ha tenido El Salvador ha sido la mistificación (la mezcla entre los blancos de origen español y amerindios)

Vestimenta: Ballet folklórico de El Salvador, en donde se ve el vestido tradicional. En El Salvador existen diferentes tipos de trajes típicos, en la cual la mayoría son utilizados en diferentes festividades, aunque hay algunos pueblos que aún utilizan éstos. En el traje femenino es común ver elementos como un escapulario, un chal, un paño y diferentes adornos de colores, y con tela de algodón. y pueden estar con una falda y una blusa, o un vestido, en el calzado se usan sandalias. En el traje masculino es común ver un traje de algodón, también en la fiestas tradicionales, se utilizan jeans modernos, con una camisa de manta, en el calzado sandalias o botas, y un sombrero.

Realmente son de carácter rural, y presentan diferentes variaciones dependiendo del lugar.

Gastronomía y cultura.

La alimentación nos refleja como una cultura viva, una cultura que nace, crece y adopta costumbres, cultiva valores y rescata la riqueza nutricional. Una sociedad que tiene un cierto nivel de estabilidad tanto económica como psicológica puede pasar de una concepción simplista de la ingestión de productos alimenticios a proyectarse a la alimentación y así ubicarse en el plano diferente del consumo de alimentos no con miras a nutrirse, sino a degustar los sabores, texturas, y colores, pasando de suplir una necesidad a obtener una experiencia más sensorial. Alimentarnos implica una cultura, pues en el acto de alimentar se encuentran ritos, cultivos, formas de servir y de realizar los diversos platos, todo ello realiza a través de la gastronomía a una apertura cultural de una sociedad a otra. Este dinamismo de la gastronomía con respecto a la cultura, puede ser utilizado como un recurso turístico (Ricolfe, Roig, Merino, Rabadán y Martínez, 2008).

Un territorio geográfico determinado puede tener productos turísticos – gastronómicos distintos, según el tipo de cocina que Revel distingue dos clases de cocina- : la regional y la cocina internacional. Para el la alta cocina es un desarrollo especial de la cocina regional, brota de ésta, se funda en ella. Para Revel la cocina tradicional básicamente de los productos agrícolas, cárnicos, hierbas, especies etc. de la zona. Dicha cocina recoge la sabiduría acumulada de generaciones y se transmite sobre todo en forma oral.

Para Messer, gastronomía cultural es el término se usa para describir el conjunto de prácticas relacionadas con la alimentación culturalmente elaboradas y transmitidas de una cultura determinada. La gastronomía cultural se produce con la integración de las costumbres, valores, creencias religiosas, mitos y fusión de la evolución humana con los cambios históricos de determinada sociedad.

Cocina prehispánica y mestiza

Según la RAE, prehispánico se dice del América anterior a la conquista y colonización españolas, y de sus pueblos, lenguas y civilizaciones.

Así la cocina prehispánica se entiende como los distintos platos creadas y desarrollados por los indígenas que habitaban el territorio americano antes de que fuesen conquistados por los españoles. Los productos alimenticios con rasgos indígena prehispánico persisten todavía y en la cocina

salvadoreña como en el caso del atol de elote, también se puede evidenciar en los hogares donde habitan adultos mayores especialmente en los municipios donde se encuentran o encontraron asentamientos indígenas. Las técnicas, utensilios y combinaciones en las recetas que fueron utilizados en el pasado muestran resistencia a desaparecer. La actual Cocina Salvadoreña tiene mucho todavía de la vieja cocina prehispánica, y un vivo mestizaje conserva las tradiciones culinarias. Así como defiende sus orígenes nutrimentales.

El intercambio de productos alimenticios entre los españoles colonizadores y los indígenas salvadoreños, creó la cocina mestiza, es decir la combinación de las aportaciones locales preparadas a la manera española, y de los ingredientes españoles, cocinados a la manera indígena. De esa mezcla surge la cocina típica salvadoreña y la cocina tradicional salvadoreña que, al igual que la nacionalidad, es fruto del mestizaje. La cocina salvadoreña se ha llegado a integrar con los pescados, animales oriundos, las carnes de los animales traídos de España y sus colonias. Las plantas y los frutos de ambos países, las salsas, los dulces y las bebidas.

De España llegaron los ajos, ajonjolí, apio, arroz, canela, clavo de olor, coliflor, garbanzo, jengibre, hierbabuena, pimienta dulce y picante, repollo, nuez moscada, perejil, rábano, trigo, zanahoria, cerdo, conejo, gallina, paloma, pato y res.

En El Salvador los españoles encontraron achiote, ayote, cacao, cochinita, culantro ancho, coyol, chile, chipilín, frijol, jocote, izote, maíz, mora, papelillo, pacaya, tenquique, semilla de pan, tomate, yuca, zapotes, olomina (conocida como pepesca) y venados.

Los indígenas aprendieron a comer maíz de muchas forma, lo comían tierno, en forma de elotes, desgranado, entero, maduro y molido en masa, en forma de tortillas, en tamales, mezclando la masa con otros ingredientes o rellenándolo con carne, frijoles o pescado; también en forma de pinol, tostando el grano y convirtiéndolo en harina; y como masa desleída, para preparar algunas bebidas como los atoles y licores suaves (chicha). Otros vegetales eran las múltiples especies de frijoles, ayote, papa, camote, guapinol y una serie de hierbas como, la mora y alcapate; también aderezaban sus platillos con chile, usando además tomates, pepitas de ayote y achiote.

Los indígenas prehispánicos subsistían con la caza, pesca en agua dulce y recolectando frutos. Por lo que sabían obtener un sinnúmero de bastimentos. Entre los mamíferos disponían de venados, cerdo montes, conejos, liebres, armadillos y tepezcuittle. De las aves tenía ciertas palomas y codornices, así como algunos huéspedes transitorios como pájaros y tórtolas.

Surtían además la mesa con iguanas y peces. En cuanto a las frutas silvestres, cultivaban o recogían: guanábanas, anonas y una especie domestica de plátanos, aguacates, zapotes, guayabas,

capulines, nances, jocotes, papayas y jícamas. (García. H, cocina prehispánica, 2006, México D.F. panorama).

Comida típica y comida tradicional.

La comida típica es el conjunto de platillos que se elaboran para comer cotidianamente en una determinada población los cuales son elaborados con ingredientes de la zona. Las recetas típicas surgen de los gustos de la población y se distinguen de otros por presentar texturas, sabores y aromas propios; la variedad, modo de preparación y las características de las recetas se determinan por las costumbres, la herencia cultural y estacionalidad de los alimentos.

En el caso de El Salvador la comida típica es el resultado de la mezcla cultural y gastronómica procedente de la cocina española y de los pueblos indígenas que ocupaban el territorio.

Comida tradicional o de festividad refiere a los distintos platillos que se consumen por costumbres en los días festivos como en celebraciones religiosas por ejemplo en semana santa y navidad. También en rituales como el día de la cruz, homenaje a los antepasados como el día de los difuntos y fiestas patronales. Es decir que es comida que se prepara para consumir en una celebración determinada y no enfocada a satisfacer únicamente la necesidad humana de alimentarse.

Es por todo esto, que existen estudios de gastronomía, los cuales se ven reflejados en diversa Literatura. Y es que en la gastronomía, uno puede ver una gran gama de elementos o materias,

Las cuales confluyen dentro del término. Podemos señalar a la historia, la sociología, la antropología, diversas artes, el estudio de los alimentos por parte de la agronomía, etc.

Todos elementos o materias presentes en la cultura arraigada de una nación. Los cuales con el paso de los siglos, va dando forma a la gastronomía típica de aquel país o región.

Se sabe que existen estudios de gastronomía, que datan del siglo XIX, incluso antes. Los cuales no se reducían a transcribir de manera sistemática, varias recetas. Sino que un estudio más acabado acerca de la comida como tal.

Al hablar de la cultura salvadoreña se hace referencia a una serie de elementos y temáticas como: Identidad Cultural, Cultura Popular (Autóctona e Indígena), Heterogeneidad y Homogeneidad Cultural, Tradición y Modernidad, Patrimonio Cultural Material e Inmaterial, etc.

De tal manera, que la para efectos de analizar la cultura salvadoreña más específicamente un elemento fundamental de El Salvador: es la “Identidad Sociocultural Salvadoreña”. Asimismo, en tiempos de la globalización la discusión sobre la “Identidad Nacional” resulta una cuestión de suma

relevancia para los científicos sociales.

De esta forma, se hace un acercamiento teórico y reflexivo a la identidad Sociocultural Salvadoreña en el marco gastronómico como proceso de globalización. Se parte del hecho de que éste proceso, con sus diferentes dimensiones, está afectando la cultura nacional, en mayor o menor medida, lo que implica que la cultura gastronómica Salvadoreña está teniendo cierto impacto sociocultural producido por la globalización. Si es fuerte o débil dicho impacto, será una de las principales discusiones de reflexión teórica para las próximas décadas. Antes de comenzar la elucubración en torno de la Identidad gastronómica Nacional, se efectuarán algunas aclaraciones importantes inicialmente, se hará un acercamiento conceptual a la definición de gastronomía cultura e identidad; entendiéndose como sinónimos; y cuál es el significado específico de esa particularidad cultural.

La Identidad Cultural, es el conjunto de formas posibles de producir y transmitir los sentidos simbólicos que caracterizan a un conjunto social y le permiten reconocerse y ser reconocido por otros. Asimismo, al referirse a un conjunto social, la identidad cultural es una construcción social, y que como consecuencia de ello, su evolución y cambio sólo puede ser de naturaleza histórica.

Una segunda definición es: identidad cultural es un componente de la cultura. La Identidad cultural hay que entenderla como el modo específico como los hombres y mujeres de una sociedad determinada cultivan su realidad pertinente. De este modo incluyen los saberes y los haceres con que los miembros de esa sociedad se generan con motivo de la acción cultivante sobre su realidad. En tanto saberes, haceres y sentires, la identidad cultural pasa por lo económico, lo político, lo jurídico, lo social, lo militar, lo lingüístico, lo religioso, lo estético, lo filosófico, lo científico, lo técnico, es decir, pasa por todas esas modalidades con que cada cultura aborda su realidad con el propósito de comprenderla primero, transformarla luego, y ponerla al servicio de sus integrantes después.

6. METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN.

La investigación tuvo su base en visitas de campo a los diferentes municipios para obtener la información.

a) Investigación (aplicada / texto bibliográfico).

- Sé realizaron visitas de campo a los municipios de Nahuizalco, Salcoatitán, Juayúa, Apaneca y Concepción de Ataco del departamento de Sonsonate y Ahuachapán.

b) Técnicas (Documental, culinaria).

Actividades realizadas período Enero - Junio 2013:

Visitas al municipio de Nahuizalco (Sonsonate):

- Se realizó contacto y entrevista a la Señora Berta Alicia Directora de la Casa de la Cultura de Nahuizalco en la primera visita a la zona en estudio, además de contacto para la investigación. La Sindica de la Alcaldía de Nahuizalco Flor Alicia Castaneda.
- Se conversó con la señora Directora de la casa de la cultura y con la señora Representante de los pueblos originarios del municipio de Nahuizalco.



Segunda visita al municipio de Nahuizalco (Sonsonate):

- Se conversó con comerciantes del mercado municipal y se validó la primera receta (Tamales de yuca con frijoles).
- Se coordinó la realización de la segunda receta con la señora María Elena García. Presidenta de comunidades indígenas de Nahuizalco.



Se Realizó la Tercer y cuarta visita al municipio de Nahuizalco (Sonsonate):

- Se conversó con comerciantes del mercado municipal y se validó la Segunda receta (Tamales Ticucos).

Además se coordinó la realización de la tercera receta con la señora Arcadia Cortez.

- Se Realizó la Cuarta quinta y sexta visita al municipio de Nahuizalco, se conversó con comerciantes del mercado municipal y se validó la Tercer receta (Atol Shuco).
- Se coordinó la realización entrevistas con representante de la Iglesia Católica y se coordinó la realización de la cuarta Receta.

Se Realizó la sexta visita al municipio de Nahuizalco (Sonsonate):

- Se validó la cuarta receta (Pinol de Cerdo).
- Se realizó entrevista a la señora Margot Pérez presidenta del Consejo de Pueblos Indígenas NAHUAT PIPIL Y El señor Carlos García representante de la Iglesia Católica.

Actividades realizadas período Enero – Julio 2014

Visitas realizadas al Municipio de Salcoatitán (Sonsonate):

- Se visitó la Alcaldía Municipal y la Casa de la Cultura donde se realizó contacto y entrevista con la Directora de la casa de la cultura de Salcoatitán. Sra. Ada Noemí Rodríguez.
- Entrevista a señora: Graciela Menjívar. Propietaria de Yuquería La original.

Se obtuvo información de las siguientes recetas: La yuca molida con chicharrón, horchata de maní y papelillo en crema.



Visitas realizadas al Municipio de Apaneca (Ahuachapán):

- Se realizó visita a la Alcaldía Municipal, no se obtuvo información.

- Se visitó las oficinas del MITUR, donde nos proporcionaron información de la cultura y tradiciones del municipio, además se coordinó la realización de dos recetas Tamales de Cambray y Ayote en leche, con Don Eufrasio Márquez y la señora Amanda Márquez.

Visitas realizadas al Municipio de Concepción de Ataco (Ahuachapán):

- Se realizó visita a la alcaldía Municipal de este municipio, no nos proporcionaron información.
- Se realizó visita a la Plaza del Café, donde se obtuvo información relacionada a este producto.

c) Instrumentos: los instrumentos utilizados para realizar la recolección de la información son. Entrevistas y guión para recetas.

d) Etapas: I- Visitas de campo / recolección de la información.

II- Clasificación y depuración de información.

III- Realización y presentación de recetas típicas en los municipios de la Ruta de las Flores.

e) Diseño y graficación de libro.

f) Entregar libro terminado a coordinación de investigación.

g) Entregar informe de resultados.

MATRIZ OPERACIONAL DE LA METODOLOGÍA.

Objetivos específicos	Actividad ejecutada	Resultados obtenidos	Materiales/herramientas necesarias a utilizar
Identificar y plasmar las costumbres y tradiciones que tienen relación con la gastronomía de El Salvador, en la ruta de las flores a fin de mejorar la oferta turística de la zona.	-Visita a instituciones y sitios web de instituciones educativas y de turismo. -Revisión de bibliografía pertinente. -Consulta a comités turísticos de la ruta de las flores.	-Material bibliográfico -Marco teórico para el proyecto de investigación. -	- Bibliografía pertinente. - Papelería - Recursos económicos - Transporte.
Documentar variedad de ingredientes, usos culinarios, períodos de cosecha y usos en las recetas de platillos de la cocina tradicional Salvadoreña.	-Visitar las instituciones municipales de los municipios de la Ruta de las Flores. - Recopilar información. -Toma de fotografías para la elaboración del texto con ilustraciones. - Recopilación de recetas propias de la zona.	-Obtener información para crear texto bibliográfico. -Recopilar información de la gastronomía de la zona. -Recopilar características de las costumbres y tradiciones de los municipios turísticos de la zona.	-Papelería. -Bibliografía de apoyo de culinaria -- - Recursos económicos -Transporte -Computadora.
Inventariar utensilios usados en los procesos de preparación y cocción de las recetas de la cocina tradicional Salvadoreña.	-Recopilar evidencias de los utensilios que se utilizan para preparar los alimentos. -Depurar la información recolectada. -Consolidar resultados. - Estructurar el texto.	-Información organizada para crear el texto bibliográfico. -Organizar y clasificar la información obtenida.	- Papelería - Presupuesto asignado. - Computadora - Impresor.
Elaborar un documento de las características culturales y etnográficas de la gastronomía de la Ruta de las Flores.	-Clasificar y diseñar el documento estructurado con características gastronómicas y culturales de la región así como recetas típicas representativas de la Ruta de las Flores.	-Libro de gastronomía Salvadoreña ilustrado.	- Papelería - Computadora - Presupuesto asignado. - -Impresora.

7. ALCANCES / RESULTADOS ESPERADOS

Resultados

Entre los resultados alcanzados son los siguientes.

6.1 Recolección de ingredientes y recetas

INVENTARIO DE INGREDIENTES UTILIZADOS EN LAS RECETAS TÍPICAS DE LOS MUNICIPIOS QUE CONFORMAN LA RUTA DE LAS FLORES.

Nombre del ingrediente	Recetas en las que se utiliza
Talpupo	Talpupo entomatado
Tenquique	Tenquique en Crema
Yuca	Tamales de Yuca y yuca frita o salcochada con cerdo
Frijoles nuevos (frescos)	Elaboración de tamales Ticucos
Maicillo	Elaboración de tamales Tayuyos
Frijoles Blancos	Elaboración de tamales ticucos
Maíz	Para los tamales ticucos y tamales de chipilín
Manteca de Cerdo	Elaboración de tamales de elote, Ticucos, tayuyos
Alguashte	Atol shuco, gallina en Alguashte
Mora	Sopa de pinol de cerdo con mora
Papelillo	Pupusas
Repollo	Curtido para pupusas y yucas molida
Vijao	Hoja sirve de base para servir yuca molida

INVENTARIO DE PLATILLOS UTILIZADOS EN LAS RECETAS TÍPICAS DE LOS MUNICIPIOS QUE CONFORMAN LA RUTA DE LAS FLORES.

Nombre de la receta	Municipio
Tamales de yuca	NAHUIZALCO
Tayuyos	NAHUIZALCO
Ticucos	NAHUIZALCO, IZALCO

Nombre de la receta	Municipio
Chicha	NAHUIZALCO
La cochinita	NAHUIZALCO
Sopa de frijoles con masitas y quilete	NAHUIZALCO, APANECA
Pinol de cerdo con mora	NAHUIZALCO
Tenquiques en crema	APANECA
Pupusas de papelillo	APANECA, NAHUIZALCO
Yuca molida con chicharrón	SALCOATITAN, NAHUIZALCO
Sopa de Tripa de Res	NAHUIZALCO
Yuca con cachete de cerdo y curtido	NAHUIZALCO, IZALCO
Gallina en Alguashte	NAHUIZALCO, APANECA
Atol Chuco	NAHUIZALCO
Refresco horchata de maní	SALCOATITAN
Ticucos de frijol blanco y alguashte	IZALCO, SALCOATITAN, NAHUIZALCO
Atol de tres cocimientos	APANECA , ATACO
Cochinita cabeza de Cerdo Horneada	NAHUIZALCO
Tamales de cambray	APANECA
Ayote en leche	APANECA
Salpicón de res	NAHUIZALCO
Sopa de gallina india	NAHUIZALCO, SALCAOTITAN
Fiambre	ATACO

- Se elaboró un libro de cocina denominado “CULTURA Y COCINA EN LA RUTA DE LAS FLORES”

Beneficios

- Edición de libro de gastronomía con información histórica, cultural y gastronómica de la zona turística de la ruta de las flores incluyendo los municipios de Izalco y Ahuachapán.
- Proveer un libro de gastronomía a la carrera Técnico en Gastronomía en el área de cocina típica salvadoreña del ITCA FEPADE.
- Contribuir en la formación de profesionales del rubro de gastronomía proporcionando el libro de gastronomía.
- Promover la gastronómica de la zona turística de la ruta de las flores incluyendo los municipios de Izalco y Ahuachapán a través del libro.
- Propiciar emprendimiento del turismo gastronómico, que permita formas de empleo local evitando migraciones a la ciudad u otros países.
- Sensibilizar a las instituciones públicas y privadas de la ruta de las flores para potenciar la cultura y gastronomía propia de la zona.

8. CONCLUSIONES

De la investigación realizada se presentan las siguientes conclusiones.

La gastronomía salvadoreña es muy diversa, por lo que es necesario conocer sus orígenes y evolución. Por lo tanto es importante crear espacios de interacción entre instituciones educativas públicas / privadas y el sector de turismo para poder ampliar la cultura gastronómica del país.

Hemos encontrado en este estudio que nuestra gastronomía está basada en la riqueza de su entorno social y natural, lo que la hace interesante y única.

Se debe fomentar en las carreras afines el componente cultural y gastronómico nacional como eje principal de currícula.

Existe poca información documental relacionada con la gastronomía en las instituciones municipales y comités de turismo.

9. RECOMENDACIONES

- Promover y fortalecer mecanismos de participación en los gobiernos locales, en temas de gastronomía de la región para ofertar a los turistas locales y extranjeros

- Desarrollar programas de información en cultura y gastronomía para municipios que conforman la ruta de las flores.
- Crear o fortalecer comités regionales para divulgar información que den soporte a la oferta turística de la zona
- Crear un plan de divulgación de la investigación realizada por la escuela de alimentos a las autoridades pertinentes en la ruta de las flores.

10. GLOSARIO

Investigación: La Investigación es un proceso que, mediante la aplicación del método científico, procura obtener información relevante y fidedigna (digna de fe y crédito), para entender, verificar, corregir o aplicar el conocimiento.

Gastronomía: es el estudio de la relación del hombre con su alimentación y su medio ambiente o entorno y Gastrónomo es la persona que se ocupa de esta ciencia

Cultura: Es el conjunto de expresiones de un pueblo y estas consisten de: Costumbres, prácticas, códigos, normas y reglas de la manera de ser, vestirse, religión, rituales, normas de comportamiento y sistemas de creencias.

Identidad Cultural: Es el conjunto de formas posibles de producir y transmitir los sentidos simbólicos que caracterizan a un conjunto social y le permiten reconocerse y ser reconocido por otros. Asimismo, al referirse a un conjunto social, la identidad cultural es una construcción social, y que como consecuencia de ello, su evolución y cambio sólo puede ser de naturaleza histórica

11. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- www.ufg.edu.sv/ufg/theorethikos/Julio03/identidad.html
- [wikipedia.org/wiki/Cultura- de El Salvador.](http://wikipedia.org/wiki/Cultura-de-El-Salvador)
- Monografías de Nahuizalco, Salcoatitán y Apaneca.
- [http://www.fisd.l.gob.sv/servicios/en-linea/ciudadano/conoce-tu-municipio/sonsonate/690-647.](http://www.fisd.l.gob.sv/servicios/en-linea/ciudadano/conoce-tu-municipio/sonsonate/690-647)
- [http://www.redicces.org.sv/jspui/bitstream/10972/278/1/56722.pdf.](http://www.redicces.org.sv/jspui/bitstream/10972/278/1/56722.pdf)
- <http://a4n.com.sv/es-biblioteca-ver.php?d=102>
- <http://www.historiacocina.com/es/chufa>
- <http://www.comures.org.sv/html/agremiados/IZALCO.pdf>

- <http://www.izalcopiadoso.net/cofradias/vrigendebelen.html>
- <http://cafereligionycultura.blogspot.com/p/educacion-en-la-fe.html>

12. ANEXOS

1. Recolección de Monografías de los municipios de Salcoatitán y Nahuizalco.

Participación de 1 docente Lic. Néstor Jovel.

Participación de 7 estudiantes

- Fernando Rafael Hernández Martínez.
- Ingrid Alejandra Godoy.
- Kevin Orellana.
- Ana Maricela Ramos.
- Ada Verónica Peraza.
- Diego Monroy.
- Celia Carolina Girón.

2. Participación en evento del MITUR.

Ponencia de la investigación de gastronomía en el II Foro de Turismo Futurista 2013 / organizado por CORSATUR Noviembre de 2013.

Tema denominado: *DESCUBRIENDO LA COCINA SALVADOREÑA.*

www.itca.edu.sv



UN FUTURO LLENO DE OPORTUNIDADES

Escuela Especializada
en Ingeniería

ITCA  **FEPADE**

SANTA TECLA - ZACATECOLUCA - SAN MIGUEL - SANTA ANA - LA UNIÓN

megatec
EDUCACIÓN TÉCNICA
TECNOLÓGICA Y SUPERIOR

MINISTERIO DE EDUCACIÓN
GOBIERNO DE
EL SALVADOR
UNÁMONOS PARA CRECER

Sede Central Santa Tecla
Km. 11 Carretera a Santa Tecla.
Tel. (503) 2132-7400
Fax. (503) 2132-7599

**Centro Regional
MEGATEC La Unión**
C. Santa María, Col. Belén, atrás
del
Instituto Nacional de La Unión.
Tel. (503) 2668-4700

**Centro Regional
MEGATEC Zacatecoluca**
Km. 64 1/2, desvío Hacienda El
Nilo, sobre autopista a
Zacatecoluca y Usulután. Tel.
(503) 2334-0763, (503) 2334-0768
Fax. (503) 2334-0462

Centro Regional San Miguel
Km. 140, Carretera a Santa Rosa
de Lima.
Tel. (503) 2669-2292, (503) 2669-
2299
Fax. (503) 2669-0961

Centro Regional Santa Ana
Final 10a. Av. Sur, Finca Procavia
Tel. (503) 2440-4348, (503) 2440-
2007
Tel. Fax. (503) 2440-3183

**Escuela Especializada
en Ingeniería**

ITCA  **FEPADE**