



FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
CARRERA: TÉCNICO EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA



TEMA:
***“Comida Tradicional como patrimonio cultural y social en el
Municipio de Panchimalco”.***

PRESENTADO POR:
Mayni Natali Melara Galdámez.
Guaria Marlene Aguilar Herrera.
Tanya Lisette Trejo de Alvarenga.

PARA OPTAR AL GRADO DE:
TÉCNICO EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA

MARZO 2010
SAN SALVADOR, EL SALVADOR, CENTROAMERICA.

AUTORIDADES UNIVERSITARIAS

**LIC. JOSÉ MAURICIO LOUCÉL
RECTOR**

**ING. NELSON ZARATE SÁNCHEZ
VICERRECTOR ACADÉMICO**

**LIC. JUAN CARLOS CERNA
DECANO**

JURADO EXAMINADOR

**ING. LUIS ARMANDO CASTRO
PRESIDENTE**

**LIC. PATRICIA COREAS
PRIMER VOCAL**

**LIC. ANA TERESA GUERRERO
SEGUNDO VOCAL**

MARZO 2010

SAN SALVADOR, EL SALVADOR, CENTROAMÉRICA

DEDICATORIA

¡Muchas Gracias!

Le agradezco a Jehová Dios que por El existimos y realizamos nuestros logros.

A mi familia, principalmente a mi Madre María Sara Galdámez de Melara, que gracias a su amor, apoyo y esfuerzo logre cumplir esta meta tan importante para mi vida.

A mi hijo Juan Carlos Flores Melara, que siempre esperaba por mi, con amor.

A mis hermanos Haki, Lubia, Anton, Ohsumi y Christian, que siempre me brindaron ayuda en los momentos más difíciles.

A mi padre Armando Melara que en paz descansa, ya que el siempre nos impulso a estudiar y ser personas productivas.

Muy importante le agradezco a mis amigas, Tanya Trejo De Alvarenga y Guaria Marlene Aguilar De Sánchez Vela. Que gracias a su unión, perseverancia, dedicación, voluntad, cariño y entusiasmo, logramos culminar con éxito este proyecto.

A mis maestros, por su enseñanza.

Por su ayuda, apoyo y amistad al Profesor Jorge Olmedo.

Al Turismo que es mi pasión.

Mayni Natali Melara Galdámez.

DEDICATORIA

Gracias.

A mi Dios, que me dio la fortaleza, la confianza y las oportunidades.

A mi Esposo Oscar Ricardo Sánchez Vela, que me apoyo, en cada momento y no me dejo caer, por estar ahí, justo cuando yo mas lo necesité, porque Dios me unió en su camino.

A mis hijos Nelson y David Ricardo Sánchez Vela Aguilar, que estuvieron junto a mí, dándome su ejemplo y fortaleza, y con algarabía despertando mis deseos dormidos, por sacrificar parte de ellos para que hiciera realidad mis sueños de juventud, amo a mis hombres.

Y a todas las personas que me ayudaron, que no menciono sus nombres por ser muchas, pero las individualizo en mi corazón, por ser tan bellas personas gracias, Dios las bendiga eternamente.

Señor Dios permíteme llevarte conmigo, cuida mis pasos para no desviarme que lo que yo haga sirva siempre para ayudar a los demás.

Guaria Marlene Aguilar de Sánchez Vela.

DEDICATORIA

A Dios Todopoderoso: Gracias por darme la guía oportuna y bendecirme con tu amor, permitiendo que mi barca navegue segura por la vida y llegue con bien a la orilla, por sujetar mi mano en todo momento y acompañarme siempre.

A Mi Padre †Héctor Arnoldo Trejo: Por enseñarme que es siempre mayor la recompensa que los pequeños sacrificios, por inculcarme el hábito del estudio, incentivándome a tener aspiraciones y sueños, y a lograr mis metas a través del esfuerzo y la constancia.

A Mi Madre †Blanca Alicia Ramírez: Por darme la vida, cultivando en mi la alegría y ánimo de servicio.

A Mi Esposo José Enrique Alvarenga: Por tu amor, comprensión, paciencia y entusiasmo. Gracias, tu apoyo ha sido grande y tu amor me lo has demostrado una vez más. Te amo.

A Mis Maestros: Por darme la instrucción necesaria para desempeñarme en el turismo, especialmente al Dr. Luis Atilio Córdova.

Al Dr. José Manuel Bonilla Alvarado quien desinteresadamente brindo su tiempo y consejo para esta investigación.

A Mis Compañeros: Por brindarme su amistad. Especialmente a †Moisés quien se adelanto a la casa de Dios en el cielo, gracias por tu compañerismo, tu alegría y tú amistad.

Y a todos aquellos que de alguna forma contribuyeron con su apoyo a lograr esta meta.

Gracias.

Tanya Lissette Trejo de Alvarenga

INDICE

Introducción.	i
----------------------	----------

CAPÍTULO I

PLANTEAMIENTO DE EL PROBLEMA

Página.

1.1 supuesto problemático.....	1
1.2 Descripción del Problema.....	1
1.3 Enunciado de el Problema.....	6
1.4 Delimitación de la Investigación.....	7
1.5 Justificación del estudio.....	7
1.6 Objetivos.....	13
1.6.1 Objetivo general.....	13
1.6.2 Objetivos específicos.....	13

CAPÍTULO II

MARCO TEORICO

2.1 Antecedentes.....	14
2.2 Marco Teórico.....	27
2.3 Marco Conceptual.....	43

CAPÍTULO III

METODOLOGIA

3.1 Método y Tipo de estudio.....	52
3.2 Diseño.....	53
3.3 Técnicas e instrumentos.....	53
3.4 Diseño de la muestra.....	53
3.4.1 Universo y muestra.....	53
3.4.2 Estrategia para la recolección de datos.....	54

CAPÍTULO IV

RESULTADOS Y HALLASGOS

4.1 Tabulación.....	58
4.2 Análisis de Resultados de la encuesta aplicada.....	80
4.3 Análisis Estratégico del mercado turístico.....	82

CAPÍTULO V

5.1 Conclusiones.....	87
5.2 Recomendaciones.....	91

Anexos

INTRODUCCION

El presente estudio sobre la ciudad de Panchimalco, Departamento de San Salvador, El Salvador, intenta dejar una huella en la historia del lugar, es el primer documento que habla sobre la Comida Tradicional patrimonio de Panchimalco.

Hasta hoy no se poseía una documentación adecuada al respecto, la escasa investigación por parte de las entidades apropiadas, la falta de explotación del recurso, el poco apoyo económico, e interés de los políticos hizo difícil la investigación, no hay publicado más un par de documentos que mencionan Panchimalco, aunque en realidad dedicado al municipio en sí encontramos: “Panchimalco” de Dagoberto Marroquín ,y la Reseña Histórica de Panchimalco elaborada por La Casa de La Cultura, otros escritos traen a mención pero no nos adentra en la realidad del estudio.

Existe información por la tradición oral, la cual hemos tratado de recopilar dejando un documento para las siguientes generaciones, creando un referente donde puedan basarse para estudios posteriores, ayudando así a la educación de la población deseosa de aprender sus rasgos y costumbres.

Actualmente las costumbres y tradiciones Panchas llevan el espíritu de la época de la colonización, cosa que logran a través de sus Cofradías, y entre Historiantes y Chapetones nos inducen a la imaginación. Panchimalco estratégicamente cercano a la Capital es oportuno para la distracción familiar, Posee variada y particular riqueza cultural, por lo que tiene un potencial turístico viable y asombroso.

CAPITULO I

Planteamiento del Problema

1.1 Supuestos problemáticos:

- Escasez bibliografía relacionada con la Comida Tradicional del Municipio de Panchimalco.
- Carencia de investigación referente a los recursos alimenticios naturales de la zona de Panchimalco.
- Escasa promoción de Panchimalco, cabecera municipal como opción turística y gastronómica.
- Necesidad de diseño de un plan turístico que integre al Municipio de Panchimalco utilizando como atractivo la comida tradicional.

1.2 Descripción del problema

En la actualidad hay una notable escasez en lo que a documentos bibliográficos se refiere, incluso no existe un escrito que se dedique a hablar definitivamente de la gastronomía propia del Municipio y no se tiene material suficiente para poder realizar un análisis adecuado sobre la Comida Tradicional de la cabecera municipal de Panchimalco, a pesar que los recursos naturales alimenticios han sido heredados por generaciones y consumidos del forma que aún perduran.

Ya que sus tierras se han usado generalmente para cultivos y son la base alimenticia de sus pobladores; y dado a que el asentamiento de sus habitantes data de muchos años atrás, incluso desde la época prehispánica, lo documentado sobre su gastronomía es muy poco, aun cuando existe la necesidad de conocer más al respecto.

Resulta difícil por ello abordar este tema y poder ahondar en detalles importantes de la gastronomía salvadoreña en particular a la concerniente a este municipio. La información que se tiene no puede registrar una base para que las personas encargadas de crear planes turísticos puedan echar mano de ella, es vital evidenciar la gastronomía del lugar a fin de suscitar el interés de las personas en general.

Por la pobreza de documentos basados en este punto resulta problemático poder discutir con certeza referente a la Comida Tradicional y patrimonial de Panchimalco, apenas unos pocos datos generales, algunos ya obsoletos, que por ausencia de nuevos estudios se separan de la realidad actual en la que se desenvuelve Panchimalco.

De la gastronomía Tradicional particularmente es muy exigua la información, además para poder acceder a estudiarla es necesario desplazarse al sitio y abocarse a La Casa de la Cultura o a la Alcaldía, qué son las dos entidades que tienen alguna información, esto precisa de tiempo y no es del todo funcional, sobre todo en nuestra actualidad donde la indagación de otros temas está

plasmada en libros, documentos en general, incluso se encuentra en el ciberespacio.

De igual forma el Municipio no cuenta con la relevancia turística precisa, en tanto a recibir una adecuada publicidad la que, entiéndase para este estudio como todo lo que se hace como labor de comunicar e impulsar mercado lógicamente (relaciones publicas, mercadeo, etc.) de ahí que la población en general no sitúe al destino de Panchimalco (casco urbano) como destino de primer escoge, en todo lo que a turismo se refiere.

Este rubro publicitario no se ha desarrollado como se debe y la población no opta por visitarlo frecuentemente, a pesar que ostente tradición y cultura.

Al momento, es muy poco lo que se consolida para darlo a conocer turísticamente, son exiguas las labores en este sentido, la poca difusión publicitaria se hace en base a salud, y solo dos medios de comunicación colaboran a ello, apenas hace unos días se ha empezado a incluir al turismo, pero aun así es poco.

El apoyo en este sentido no es suficiente, los arrosos son escasos, y aun falta para que sea difundido en plenitud para ser una real opción turística en la amplia gama de destinos internos con los que cuenta el país y reciben mayor contribución al respecto.

Como ejemplo de buena publicidad podemos citar a Suchitoto en el departamento de Cuscatlán, que ha aprovechado más su patrimonio arquitectónico local, este lugar es muy conocido ya que se ha invertido más dinero concerniente a publicidad y promoción mercadológica. Hay que resaltar también que la inversión es mucho mayor en todo sentido, pues es más desarrollado y cuenta con hoteles, cafés, restaurantes, galería de arte, con lo que Panchimalco por el momento no cuenta, y además el lago de Suchitlán como actualmente es conocido el embalse del Cerrón Grande, es un punto que le define paisajísticamente.

Sin embargo, por belleza natural, Panchimalco no se queda atrás, ya que el verdor, la topografía y naturaleza que le rodea son realmente dignas de admirar, en este sentido muestra un alto potencial turístico, es necesario darlo a conocer para recibir inversión que le abra las puertas, de igual forma culturalmente tiene mucho de ofrecer, pero no hay una publicidad constante y esmerada que le acompañen.

Este hecho nos hace pensar que aún faltan mayores y reales esfuerzos que ayuden al municipio en este sentido, Panchimalco conserva riqueza cultural y un elevado valor social, ya que está lleno de costumbres antiguas y hay algunas piezas arquitectónicas exquisitas, tradiciones atractivas y singulares que vale la pena hacerlas del conocimiento público; su historia y su gastronomía datan de hace mucho tiempo y su valor aun no se ha puesto a la vista de todos.

Referente a gastronomía como atracción turística se puede citar como ejemplo a Juayua en el departamento de Sonsonate que ha ensanchado su fama, atrae a muchos visitantes, que son el resultado de acciones conjuntas de planeación, acción, publicidad y visión encaminada a metas específicas para su desarrollo, Panchimalco necesita de todo esto para lograr abrirse campo y ser competitivo en este sentido.

Juayua se ha posicionado en la mente de los salvadoreños como un destino turístico gastronómico a pesar que en su festival no solo se presentan solamente platillos tradicionales sino también varios de corte internacional, Panchimalco puede llegar a presentar platos muy tradicionales patrimonio de este Municipio, y así darse a conocer como atractivo turístico gastronómico de tipo Tradicional.

Con el reciente auge del turismo en el país se pone en evidencia la carencia de planes estratégicos para el desarrollo turístico de este casco urbano, es un aprieto que pobremente se cuente con el diseño de tácticas que permitan el crecimiento turístico real.

Por el momento la Alcaldía a través de su comité turístico trata de elaborar algunas acciones que encaminen al municipio por este sendero, es evidente la corta gestión, pues falta mucho por hacer, sin embargo hay esfuerzos iniciales pero aun son débiles.

La Comida Tradicional es muy apreciada por el público en general, sin embargo no hay un impulso que lleve al progreso de la industria turística en Panchimalco, a pesar de su ya mencionada riqueza histórica, de su belleza paisajística, sus particularidades y gastronomía, de ahí nace la necesidad de diseñar planes que integren a la Cabecera Municipal y sus platillos tradicionales patrimonio cultural y social.

La investigación en general del Municipio se ha quedado corta, sobre todo en el ámbito culinario, falta de quien busque y exponga la verdadera y poco estimada cultura gastronómica de esta zona de San Salvador.

Panchimalco ofrece una cultura en torno a su mesa y la sociedad cobra vida alrededor de platillos tradicionales que pueden ser probados y apreciados de existir mayores esfuerzos investigativos, publicitarios y estratégicos que al momento son ineludibles.

Por tanto la comida ancestral , que es mezcla de tradición indígena y aportes de la costumbre española, aun no es tomada como atracción turística, a pesar que Panchimalco está dentro del departamento de San Salvador , donde también se encuentra la capital del país, posee buena conectividad vial, y su comunidad por ser de raigambre indígena es muy social y hospitalaria.

También es deseable medir el impacto de la que la Comida Tradicional hace al turismo del país, para así tener base sólidas para diseño de estrategias que den auge a Panchimalco turísticamente.

1.3 Enunciado del problema

¿Cómo promover la base para el diseño de un plan estratégico turístico para Panchimalco (cabecera municipal), utilizando a modo de atracción la Comida Tradicional patrimonio cultural?

1.4 Delimitación de la investigación

- Temporal: julio 2009-noviembre 2009.
- Geográfico: Panchimalco (cabecera municipal), Departamento de San Salvador y Distrito de Santo Tomas, Ubicado entre las coordenadas siguientes: 13 38 43 LN, Extremo Septentrional, 13 29 25 LN, Extremo Meridional. 89 08 03 LWG. Extremo Oriental, y 89 13 58 LWG. Extremo Occidental departamento de San Salvador, El Salvador.
- Sujetos de Estudio: Muestra de Población oriunda del municipio de Panchimalco y visitantes.
- Fuentes de información: Entrevistas, observación, textos bibliográficos relacionados, páginas web.
- Teórica: Investigación de La Comida Tradicional como patrimonio cultural del Municipio de Panchimalco y su relación con el turismo.

1.5 Justificación del estudio

Dado que en San Salvador esta la capital de nuestro país, y dentro de este mismo departamento se encuentra el municipio de Panchimalco el cual posee una serie de recursos gastronómicos, culturales, así como también hermosos paisajes, buena conectividad y gente amigable, vemos como aun no ha tenido el desarrollo turístico que podría aportar a esta industria.

El departamento de San Salvador cuenta con este lugar de belleza escénica y riqueza cultural, sin embargo los visitantes no tienen una opción clara del de lo que ofrece, nuestro estudio permitirá tener una mayor visión del Municipio en este sentido, que será un inicio con lo cual posteriormente se podrán desplegar planes para su desarrollo.

La falta de estudios documentados es evidente, se requiere conocer actualmente datos que sirvan como plataforma para el impulso del turismo, es preciso demostrar y sustentar, lo que se tiene dentro de Panchimalco, datos reales elaborados a conciencia y plasmados en papel a fin de servir a quien lo necesite consultar.

Partiendo de esta base bien documentada, el diseño del plan se forjará de manera solida, permitiendo iniciar otras actividades que den beneficio y aporten turísticamente al municipio, es necesario conocer las fortalezas y las debilidades del lugar en cuanto a su Comida Tradicional, para utilizarla a modo de atracción haciendo posible su impulso y difusión.

Esto propiciara mayor promoción y creará un apogeo que permita el lanzamiento no solo al Municipio sino al departamento de San Salvador y del país en general; El primer paso es adquirir y plasmar la riqueza gastronómica de Panchimalco y luego convertirla en materia de atractivo turístico, crearemos un documento que fácilmente podrá pasar del estante a la acción, si es usado como referencia para estructurar dichos planes de desarrollo turístico.

Actualmente, la Municipalidad está destinando esfuerzos por actualizar su base de datos, está iniciando las averiguaciones, pero es un largo camino a recorrer, se hace entonces necesario de forma urgente y apremiante indagar y construir datos sólidos, precisos y consecuentes a la realidad, que contribuyan a este esfuerzo.

Para la división de Proyección social de la Alcaldía de Panchimalco, la investigación sobre la Comida Tradicional de Panchimalco impulsaría la creación de un plan estratégico para el desarrollo turístico de Panchimalco y será usada La Comida a manera de atracción, para mostrar al resto del país y a al mundo la riqueza de este municipio, su historia y sus tradiciones, de ahí la relevancia de poder contar con suficientes datos fidedignos y reales.

Esta necesidad es un punto común con la perspectiva que tiene La Municipalidad y la Casa de la Cultura del lugar concerniente al tema; pues ambas entidades han manifestado que es de suma importancia sentar bases solidas que permitan dar a conocer la tradición culinaria del lugar.

De igual forma los habitantes desean progreso y desarrollo contemplando la idea del turismo como una forma de obtener ingresos y mejorar su forma de vida.

El enfoque es la cabecera del Municipio pues es el lugar donde se concentra el comercio, hay más infraestructura y posee mayor facilidad de desplazamiento, además de contar con restos de población indígena, arquitectura barroca y tradiciones muy antiguas e interesantes.

La investigación se enfoca en documentar la Comida Tradicional, siendo una iniciativa para el posterior diseño de un plan turístico y pueda dicha Comida convertirse en un espacio de desarrollo turístico, y se use como atracción y complemento de los demás recursos culturales como por ejemplo las festividades religiosas del lugar, que están hechas con fervor y colorido, podemos citar la Procesión de las Palmas, donde se engalanan las hojas de palmeras con flores que acompañan a la Procesión de la Santa Cruz, todo un acontecimiento.

Según las estadísticas que se encuentran en la Alcaldía Municipal de Panchimalco la densidad poblacional son de 458,4 habitantes por km.2, según los datos que maneja La Municipalidad la generalidad labora en maquilas o se dedica a la agricultura y las ventas informales, de lograr desarrollar un plan estratégico turístico se podrá obtener más fuentes de trabajo y oportunidad de emprender nuevas empresas, y esto influiría positivamente en el lugar.

En cuanto a negocios en el ámbito de alimentos y bebidas dentro de Panchimalco cabecera municipal, son escasos, la Comida Tradicional es lo que más se vende pero las personas lo hacen en su mayoría informalmente.

La comida es un reflejo de la cultura local, y su sazón pone de manifiesto la vida cotidiana del lugar, los escasos establecimientos formales dedicados a este quehacer sirven platos caseros, deliciosas muestras de la tradición y la sociedad en que se está inmersa.

A su vez muchas personas manifiestan su deseo disfrutar de su tiempo libre en lugares distintos a los que se desenvuelven cotidianamente, pero por falta de conocimiento de diferentes destinos, no lo hacen, Panchimalco podría convertirse en una opción turística para ellos si conociesen más información, y se pusiere de manifiesto una clara oferta turística.

Dicha oferta debe basarse en un plan estratégico sólido, bien pensado y eficiente, para obtener resultados congruentes, debe basarse en la realidad y poseer metas alcanzables, por ello este estudio permitirá conocer acerca de la Comida Tradicional y dará pie para tal diseño.

La gastronomía puede ser utilizada a modo de atraer más visitantes, su cercanía a tan solo aproximadamente 18 km de la ciudad Capital, le da grandes ventajas para desplazarse a dicho lugar, existe potencial para ser aprovechado en sentido turístico, pero es necesaria una indagación concienzuda del tema.

En el presente documento se investiga la relación que existe entre la Comida Tradicional, la sociedad, su cultura, con el turismo y la población en general, a manera de brindar esas explicaciones y evidencias veraces y necesarias para preparar un camino, para el futuro del turismo en el casco urbano de esta municipalidad.

Para lograr un buen plan turístico se necesita esfuerzo e involucra el trabajo de varios actores implicados que van desde El Gobierno, empresarios, colaboradores, hasta los pobladores de Panchimalco, debe realizarse de forma conjunta, para lograr una industria turística sólida y sostenible, cada uno brinda su contribución, a fin de mejorar el Municipio, y aunque aún es el inicio, se necesitará constancia, paciencia y voluntad, a fin de construir una meta segura.

Si bien es poco lo que se ha hecho en este respecto hasta ahora, eso no implica que no se pueda avanzar, mejorar y crear un destino de primer escoge para los visitantes, hacer de él una opción de turismo gastronómico a nivel interno e incluso internacional, pero hay de dar los primeros pasos y esta investigación es uno de ellos.

1.6 Objetivos

1.6.1 Objetivo general

Determinar la base del diseño de un plan estratégico turístico para Panchimalco utilizando a manera atracción la comida tradicional como patrimonio cultural.

1.6.2 Objetivos específicos

- Documentar los recursos alimenticios y la Comida Tradicional patrimonio cultural presentes en el Municipio de Panchimalco.
- Elaborar un diagnóstico de Panchimalco referente al posible desarrollo turístico utilizando como atracción La Comida Tradicional patrimonio cultural.
- Formular recomendaciones necesarias para que la Comida Tradicional sea atracción turística en el Municipio de Panchimalco.

CAPITULO II

MARCO TEORICO

2.1 Antecedentes

Panchimalco está ubicado en el departamento de San Salvador, Distrito de Santo Tomas, su topografía es cóncava, amurallado por laderas y abundante vegetación, con una extensión territorial de aprox. 103.69 kms² y una elevación de 570 msnm. La población de Panchimalco es de origen prehispánico y fue fundada por emigrantes toltecas (yaquis o pipiles). Historia de Panchimalco (resumen) documento, Alcaldía Municipal de Panchimalco.

Antes de La Colonia es realmente poco lo que se conoce sobre este asentamiento, ya que solo la tradición oral ha sido la que preserva estos momentos.

Según esta tradición oral el ahora llamado Panchimalco, antes su nombre fue Shulutepec que significa en el idioma náhuatl: En el cerro del fugitivo, ya que fue uno de los primeros fuertes indígenas en contra de la dominación española, cuando se descubrió dicho escondite los conquistadores españoles empalizaron el lugar y lo identificaron con escudos y banderas españolas, al verlo los indígenas lo llamaron Panchimalco que significa en náhuatl: lugar de Escudos y Banderas. Chac (Comunicación personal, 14 de septiembre de 2009).

A partir de la colonia ya se cuenta con datos escritos generalmente documentados por los curas de la época y se sabe que Panchimalco perteneció a la curia de San Jacinto, el documento más antiguo sobre las tasaciones es el de noviembre y diciembre de 1548, a solo 23 años de La Conquista, Panchimalco ya ostentaba el título de villa. Casa de la cultura (2007), Datos históricos, Reseña Histórica, página 5.

RECURSOS GASTRONOMICOS

Desde sus inicios la actividad agrícola fue fuente de trabajo para los habitantes de la zona, Panchimalco en sus empieces abastecía diariamente a la capital con alimentos de consumo inmediato, Marroquín A.D. (1974), *Panchimalco*. San Salvador, El Salvador: Ministerio de Educación, Dirección de Publicaciones.

La tradición señala que en el lugar donde yace el pueblo había allí un templo indígena bastante importante y dispersas tierras de labor agraria. Al inicio los lugareños debían pagar tributos en especies al señorío de Cuscatlán y estos consistían en fruto de su trabajo y como la faena diaria se dedicaba al cultivo, dicho tributo consistía en alimentos y granos.

Según Marroquín la sociedad de este municipio en la época ocupaba sus tierras para la siembra del maíz principalmente, maicillo, caña, frutas y frijol, cabe decir que dichos cultivos también eran utilizados para el autoconsumo, y su dieta se basaba en estos alimentos.

Como toda Mesoamérica (América Intermedia: México, Guatemala, Belice, el occidente de Honduras, El Salvador, Nicaragua, y la zona más noroccidental de Costa Rica) También se considera Hijo del Maíz, pues la gastronomía de la zona está basada en este alimento. El maíz es un producto que ha unido a Centroamérica desde hace cientos de años. Dr. José Manuel Bonilla Alvarado (Comunicación personal, 9 de octubre de 2009).

Marroquín también enfatizo que a medida los conquistadores imponen su cultura, Panchimalco comunidad eminentemente agraria se inicia en la crianza de cerdos y aves de corral y cabe señalar que se convierte en la mayor fuente avícola del departamento, sin dejar de lado su dedicación al trabajo campesino, por lo que sus tierras sufren desgaste mayor que el resto del país.

La plataforma económica de Panchimalco se construyo con base en sus recursos naturales, proporcionaba alimento no solo a los pobladores sino que servía para obtener cierto lucro.

La agricultura y la pesca cobraron fuerza e importancia cada vez más, como el territorio contó con afluencia de ríos, la pesca posteriormente fue una fuente de trabajo, cabe resaltar que los productos de los ríos servían para el consumo local, a diferencia de los cultivos que en su mayoría eran comercializados, y solo un poco servía de autoconsumo.

En cuanto a la pesca decayó, a partir del invierno de 1906 en donde un deslave provoco cambios en los ríos y los habitantes abandonaron dicha actividad económica. Sra. Claudia Vega (Comunicación personal, 29 de octubre de 2009).

Según el censo agropecuario de 1950 Panchimalco era productor de ajonjolí, caña de azúcar, arroz, frijol, maicillo, café, cacao, cítricos y en menor escala, guineos, plátanos y piña. El consumo interno se enfocaba en el maíz, frijol y maicillo.

El mayor número de hectáreas se asignaba al cultivo del maíz, sin embargo la dieta de los indígenas se basaba mayormente en el maicillo, los frijoles y el café. Con el paso del tiempo fue tomando fuerza el maíz en la zona, por tanto la gastronomía tradicional está fundamentada en los productos del maíz, al igual que en el resto del territorio nacional. Marroquín (1974).

No es de extrañarse que actualmente sus tierras se usen para cultivos ya que los relieves de la zona, su clima y la naturaleza de los suelos permiten que se desarrollen trabajos en el campo.

En la actualidad los cultivos de Panchimalco son en su mayoría Maíz, frijol, y café, se cosechan algunas frutas pero son cultivos complementarios, y son usadas en su mayoría para autoconsumo o venta informal, exceptuando el café que mayormente es comercializado, pero cabe aclarar que estas fincas cafetaleras son propiedades particulares, y la población local no son sus dueños.

En el tiempo presente La Municipalidad trabaja de la mano con el Ministerio de Hacienda con el objetivo que se diversifiquen las siembras a futuro, para ello se necesita asesoramiento, se tomara a partir de cooperativas y pretenden ir implementando poco a poco con la gente, para que ellos mismos puedan administrar su producto y no necesitar intermediarios o caer en manos de gente acaparadora. Profesor Jorge Alberto Olmedo Portillo, encargado de Turismo para La Alcaldía Municipal de Panchimalco (Comunicación personal, 28 de Octubre de 2009)

LA COMIDA TRADICIONAL PATRIMONIO CULTURAL DE PANCHIMALCO.

La cultura nace con las personas, es dinámica, cambiante, nunca se estaciona y se genera a través de un conjunto de manifestaciones en que se expresa la vida tradicional de un pueblo, Panchimalco pueblo agrícola, cimenta sus tradiciones y costumbres en dicha labor, circunscrita aquí la alimentación y la gastronomía, que es una expresión cultural, la mesa trae consigo no solo el hecho de comer para sobrevivir, sino también crea sociedad, tradición, costumbre y refleja la visión del mundo que tienen los que participan en torno a ella.

Del entorno natural y social en el que se desenvuelven los pueblos así se satisfacen las diversas necesidades como la vivienda, vestimenta, elementos de transporte y economía; sus costumbres relativas a gobierno, bienes y división del trabajo; sus esquemas de producción y comercio.

De este ambiente se crean tradiciones y costumbres en cuanto a: nacimiento, ritos, creencias religiosas referentes a la naturaleza y el universo, interpretaciones artísticas, mitológicas y ceremoniales, matrimonio y muerte.

Por ello Panchimalco se expresa a través de El Maíz cuyo Nombre científico es: zeamays, es originario de México y América Central,

Significado: La palabra maíz proviene de la lengua de las Antillas. Los Nahuas dieron diferentes palabras para denominar los distintos estados de madures de la mazorca:

- Jilote: cuando esta tierna
- Elote: cuando los granos están formados y tiernos
- Sínti, cuando están secos
- Maíz, cuando no contienen nada de agua

Dr. José Manuel Bonilla (Comunicación personal, 9 de octubre de 2009).

La Comida Tradicional lo tiene por asiento (Maíz), es decir es su base, alrededor de sus diversas cosechas Panchimalco ha creado un modo de vida, sus ocupaciones, su relación con el ambiente que le rodea permite que este cree y defina una forma de vivir.

El pensamiento y la visión del cosmos están íntimamente ligados a la forma de vivir de los habitantes del municipio. Con el devenir de los tiempos la comida se

ha convertido en Patrimonio, el cual se define como “bienes que se heredan de sus antecesores” (Editora Géminis, año 2000, p.263).

En el caso de Panchimalco se conocen algunas creencias por medio de la tradición oral, para ellos la naturaleza era deidad, las cosechas eran razón de culto, se hacían rituales para lograr que la tierra produjera sus anhelados frutos, la comida obra divina de la naturaleza, permite nazcan ciertos ritos, como ejemplo los realizados durante la celebración de lo que hoy es El Día de la Cruz en Panchimalco. Dr. José Manuel Bonilla (Comunicación personal, 8 de septiembre de 2009).

La Cruz de Mayo es celebrada por su asociación con el advenimiento de las lluvias, la transformación de la naturaleza de la estación seca a la húmeda constituye una necesidad para la subsistencia de las comunidades agrarias, el uso del palo de jote para formar la cruz simboliza la renovación ya que ese cambia su corteza y retoña, y los lugareños reverencian ese valor, es representativo de lo sobrenatural. Ibíd. - JMBA. (Casa de la cultura (2007), Datos históricos, Reseña Histórica, página pp. 31-32.)

De igual forma Las Cofradías, fervor católico que se celebra en Panchimalco es acompañado de fe, entusiasmo y alegría, la Cofradía surge con el propósito de rendir culto a un santo o ayudarse mutuamente en la hora de la muerte, hoy en día las cofradías son asociaciones religiosas que celebran un festejo de igual

nombre: Cofradías, tienen tinte piadoso y cultural. Casa de la cultura (2007), Datos históricos, Reseña Histórica, pp.13, 14 y 15.

Culturalmente el fervor religioso popular identifica a Panchimalco y son su patrimonio, se celebran alrededor de 18 cofradías al año, siendo las dos más importantes:

- Cofradía de La Santa Cruz de Roma (septiembre)
- Cofradía de Las Palmas. (mayo)

Lic. Odilia Guzmán, Directora Casa de La Cultura de Panchimalco (Comunicación personal, 28 de octubre de 2009).

Se desarrollan en un ambiente de música autóctona, trajes regionales, artesanías y sin faltar como en toda celebración La Comida Tradicional es muy importante, hay alimentos populares como: tamales, sopa de frijoles con pellejas de cerdo, chicharrones de cerdo, Marquezote, Pan de Torta y lo más significativo el Arroz Aguado con carne de cerdo servido en tazones de barro.

Cabe resaltar que todo el cerdo se usa para diferentes platillos que son consumidos por la población Pancha.

Específicamente para esta tradición religiosa se siguen ritos que se expresan en la gastronomía, el plato principal que se sirve es el Arroz Aguado con cerdo Es un plato muy representativo del lugar, es un tipo de sopa con verduras como papa, güisquil, zanahoria, pipianes y hojas de un arbusto llamado chipilín

el cual da el sabor característico, también se adiciona carne de cerdo y arroz, todo se cocina junto en una olla.

Para este plato el tunco (para este estudio entiéndase tunco como sinónimo de cerdo) es destazado por los Priostes (encargados de la logística del rito) el día que se lleva a cabo de celebración y no en el rastro como se haría en una fecha ordinaria, la tradición dicta que debe hacerse en la casa del Cofrade o Mayordomo (persona que está a cargo de la celebración ese año), en esta vivienda se hace toda la elaboración culinaria de la fiesta religiosa y también se le entrega la ofrenda económica colectada en la festividad.

Al cerdo se le saca el mayor provecho, se obtienen también chicharrones (carne frita) los cuales son hechos para el consumo de las personas que mas colaboran en la iglesia para las festividades. Así mismo en casa del Cofrade se preparan Tamales con carne de cerdo (masa de Maíz, rellena con carne de cerdo y envueltos en hoja de banano). Estos tamales deben cocinarse en un fogón donde nadie de los participantes debe encender cigarrillos o puros, pues dice la creencia popular que si esto sucede los Tamales ya no se cosen, y quedan crudos. Odilia Guzmán, Directora de La Casa de La Cultura de Panchimalco (comunicación personal, 28 de octubre de 2009).

Los alimentos preparados para este rito, no son comercializados, sino que se otorgan como regalo a toda la población participante, también es costumbre comer Torta Seca (tipo de pan dulce a base de huevo, harina y manteca), Torta

de Tuza (envuelta en hojas de elote) y Marquezote (pan dulce, bastante suave hecho a base de claras de huevo, azúcar, harina de trigo), este Marquezote lo regalan las personas con mayor alcance económico.

A la persona que estuvo a cargo de la cofradía el año anterior se le regala abundantemente de toda La Comida: Tamales, Chicharrones, Tortas, Arroz Aguado, Agua Dulce (licor de Maíz o Chicha). También existe la costumbre que se entrega a la Cofradía nuevamente la ofrenda económica que recibió, pero multiplicada por tres.

Odilia Guzmán, Directora de La Casa de La Cultura de Panchimalco (comunicación personal, 28 de octubre de 2009).

En la costumbre de Panchimalco para celebrar las fiestas de navidad y fin de año, se reúne toda la familia primordialmente y se hace platillos a base de pollo o gallina, pues existe la creencia que esto traerá prosperidad al año nuevo, de lo contrario si se consume carne de res habrá escases económica en la familia.

Odilia Guzmán, Directora de La Casa de La Cultura de Panchimalco (comunicación personal, 28 de octubre de 2009).

Actualmente, el plato de Arroz Aguado ha variado un poco pues se acepta que sea elaborado en los hogares con carne de pollo o gallina, esto se debe al mayor costo de la carne de cerdo, sin embargo lo tradicional es que sea utilizado el cerdo para esta comida.

La Comida Tradicional de Panchimalco está presente en muchos eventos de la vida, diariamente se consume Maíz, ya sea en forma de tortillas, tamales, pupusas, riguas (son largos y aplanados hechos con masa de elote y en ocasiones rellenos de frijol o queso), atoles (bebidas espesas, caliente de harina de maíz disuelta en agua o leche, a la que se pueden agregar sabores edulcorantes) entre muchas.

Los frijoles también son parte de su dieta básica.

Es importante mencionar el matrimonio por así decirlo que existe entre el maíz y el frijol, ya que desde tiempos prehispánicos han ido de la mano conformando la dieta de nuestro pueblo, esto es porque las tierras que sirven para que se desarrolle el cultivo de maíz son las mismas que se usan inmediatamente después para sembrar el frijol, esto permite la alternancia de los cultivos y que se disponga de estos recursos todo el año. Dr. José Manuel Bonilla (Comunicación personal, 8 de septiembre de 2009).

Tradicionalmente según los habitantes de Panchimalco se diariamente consumen tortillas (son círculos aplanados de aprox. 15 cms de diámetro, es alimento para acompañar la comida, que se hace con masa de maíz hervido en agua con cal, y se cuece en comal), pupusas (círculos de masa de maíz rellenos de pasta de frijol, queso, pasta de chicharrón que es carne de cerdo, hojas de chipilín, hojas de mora, picado de ayote o mixtas, de aprox. 15 cms. por 5 de cms de grosor).

También se comen tamales (masa de maíz cocida en hojas de mata de guineo y rellena de carne o frijoles) con recaudo (salsa dentro del tamal), chorizos (carne molida y muy condimentada), yuca cocida o frita, pasteles (masa frita rellena de picado de verduras), casamiento (arroz y frijoles fritos), entre otras.

De los alimentos antes mencionados consumidos con cotidianidad, ahora considerados Patrimonio en sí de Panchimalco por la mayoría de los Actuales habitantes del lugar podría mencionarse principalmente el Arroz Aguado con chipilín y carne de cerdo y las pupusas.

Debido a la escasez de documentación científica que especificara cual es La Comida Tradicional patrimonio cultural de Panchimalco, se dan divergencias pues algunos pocos dicen que son Los Tamales, ya que el arroz y el cerdo fueron introducidos por los españoles y no son herencia de los antepasados indígenas, mientras que el maíz se ha mantenido en el tiempo.

Al no tener a su alcance datos concretos y documentados para definir la comida tradicional de esta cabecera municipal, sus pobladores actuales consideran ya una tradición y patrimonio gastronómico principal: El Arroz Aguado.

Cabe mencionar las bebidas que acompañan a las comidas, también son parte de la gastronomía del lugar, entre ellas tenemos: café (Bebida que se hace por infusión con la semilla del cafeto tostada y molida), chocolate (bebida hecha a base de cacao, se procura tomar caliente), horchata (bebida hecha con semilla de morro y endulzada con azúcar, se toma fría), refresco de chan (Bebida fría, a

base de semillas de chan, es dulce) y refresco de ensalada (bebida fría, dulce de hecha de varias frutas en trocitos).

Casa de la Cultura (2007), Datos históricos, Reseña Histórica, p14.

No podemos dejar de lado que La Comida Tradicional es hecha con utensilios que permiten mantener su valor cultural, por ejemplo, la piedra de moler o el molino, comales, cucharas de madera, entre otros.

La mesa es vestida con manteles que pueden ser hechos a mano, ya que en Panchimalco aun se conserva el telar de cintura que permite la confección de telas hechas artesanalmente, en Panchimalco también se comen alimentos comunes a todo el país.

A la mesa se sientan generalmente la familia, en ocasiones algunos amigos, es un tiempo para compartir y socializar, crear lazos y establecer es conjunto de las manifestaciones en que se expresa la vida tradicional de un pueblo.

La comida tradicional es muestra del diario vivir, es cultura y se vuelve patrimonio, la riqueza de la sociedad Pancha se refleja en las opciones gastronómicas que presenta.

2.2 Marco teórico.

La cultura encierra en sí misma una amplia gama de opciones es conjunto de las manifestaciones en que se expresa la vida tradicional de un pueblo.

decir es un ramillete colorido de propuestas propias de cada espacio, sitio o lugar dentro de las comunidades de cada país.

La cultura es propia e innata de los pueblos, los cuales pueden tener elementos en común, pero ninguna cultura en sí misma es una réplica de otra, lo que permite una propuesta única y diferente en cada nación, en cada departamento y en cada municipio, tomando en cuenta que la cultura es dinámica, pueden suscitarse cambios sin embargo estos generalmente se inclinan a suplir las necesidades que los hombres poseen.

La cultura obedece a la intervención de la mano del hombre sobre los diferentes elementos de la naturaleza, la cultura misma posee la edad de los hombres, es tan vieja como ellos ya que de estos nace, con ellos crece, con estos evoluciona y de igual forma con ellos perece. Cada sociedad posee varios elementos culturales preponderantes y dos de estos son la fe y la lengua, sin ellos la cultura decae y se pierde, apareciendo otra. Dr. José Manuel Bonilla Alvarado (Comunicación personal, Marzo 2008).

La gastronomía es cultura, en el caso de Panchimalco, la comida se relaciona con eventos religiosos, acompaña de forma concomitante a los actos de fe popular, como Las Cofradías, el entusiasmo con que viven su religiosidad lo

identifican, y hacen que se le distinga de otros municipios. Dicha devoción Católica impuesto por los españoles y heredado a las generaciones, han hecho de esto todo un patrimonio cultural.

Panchimalco al igual que el resto del país se vio obligado a cambiar su culto religioso y su lengua, sin embargo aun existen remanentes de la cultura Pipil que se conservan hasta nuestros días, se pueden apreciar a comidas con nombres en náhuatl como Pupusa que se origina de este, y nombres en Castellano herencia de colonizadores españoles.

La cultura se crea con cada pueblo y los acompaña, esta se genera por cada uno de los que comparten una misma identidad, no es necesario que compartan en un mismo territorio geográfico o su asentamiento, por ejemplo los judíos siempre han tenido una cultura muy fuerte a lo largo de la historia y era un pueblo nómada hasta 1948. Sin embargo conservan rasgos arraigados de su cultura. Dr. José Manuel Bonilla Alvarado (Comunicación personal, Marzo 2008).

Es importante preservar los elementos culturales, en el caso de Panchimalco posee muchos valores, tradición y costumbres, Las comidas tradicionales del lugar a lo largo del tiempo se ha vuelto parte del municipio Pancho, son ahora patrimonio, son cultura y se mantienen cada día en la sociedad.

El turismo con enfoque de etnodesarrollo parte de la etnia y ella misma lo despliega, respeta la comunidad y sus costumbres, se desenvuelve en

espacios o lugares que permiten acrecentar el acervo de conocimientos de los visitantes respecto a las tradiciones del lugar visitado. Es decir conocimiento que comparte la comunidad sobre su propia identidad. “Desarrollo con Identidad”. IBID. JMBA.

Somos lo que comemos y es parte de nuestra identidad, Panchimalco y su arte culinario así lo demuestran, La comunidad está identificada con su tradición gastronómica y culinaria.

El denominado Turismo gastronómico se basa en costumbres y tradiciones alimentarias y esto está íntimamente ligado a la identidad del lugar.

Parte de la oferta cultural de todo El Salvador se basa en: Museos, Arqueología, paleontología, Ciudades coloniales, Folklore, costumbres y por supuesto gastronomía.

Panchimalco posee importantes sitios y referentes culturales para hacer turismo, entre las cuales bien vale la pena mencionar, riqueza folklórica, arquitectura Colonial, arte, artesanías, historia, gastronomía y religión popular.

La comida tradicional está íntimamente ligada a la historia de Panchimalco ya que este municipio se dedicó desde siempre a la agricultura, los antepasados del lugar también rendían culto a la naturaleza, y agradecían las cosechas, las cuales permitieron preparar las comidas que hoy son parte de su patrimonio social y cultural.

Los pobladores llevan fuertemente consigo sus tradiciones culturales gastronómicas, incluso si por alguna razón tienen que trasladarse de Panchimalco a otro sitio, conservaran su tradición en mayor o menor medida. Podemos entonces decir que Trasciende en tiempo y lugar.

Por eso se puede decir que aun hoy se conserva desde los tiempos antiguos una conexión entre la religión, la gastronomía, la cultura y la sociedad, como ejemplo cabe citar Las Fiestas Patronales de Panchimalco, las cuales en torno a su veneración a La Santa Cruz de Roma, se destaca la tradición culinaria, las danzas folclóricas, juegos tradicionales, en fin una riqueza cultural sorprendente.

Las manifestaciones folclóricas más representativas de Panchimalco, se puede clasificar así:

- ✓ **Materiales** que son artesanías entre estas, tenemos las telas elaboradas en telar de cintura.

Vestimenta indígena, utensilios,

- ✓ **Sociales:** fiestas populares como feria de Las palmas, fiestas patronales como las Cofradías en honor a la Santa Cruz de Roma, juegos y entretenimientos como por ej. encostados, carreras de cinta.
- ✓ **Espirituales y mentales:** manifestaciones religiosas populares, como el Día de La Cruz celebrada el 3 de mayo de cada año,

literatura, música, danzas entre las danzas tenemos: Los Chapetones, Los Historiantes.

En todas estas manifestaciones folclóricas encontramos relación directa con la Comida Tradicional, desde los utensilios para elaborarla, como los bellos manteles que adornan sus mesas, hasta su relación social y espiritual que se expresan en sus festividades y creencias.

La Información gastronómica es importante ya que refleja prácticas y es sumamente arraigada en los salvadoreños, por ende en la sociedad de Panchimalco.

El elemento principal de alimentación cotidiana es el maíz, se ha creado a lo largo de la historia una enorme variedad de platillos a base de maíz, estas son manifestaciones culturales, son reflejo de los pueblos, comemos lo que tenemos, y somos lo que comemos, por ello es tan importante resaltar la vocación agrícola de Panchimalco.

Otros elementos a considerar por su valiosa aportación cultural son: Salas de exhibición de arte como pinturas ejemplo La Casa Encuentros del pintor Miguel Ángel Ramírez en el casco urbano de Panchimalco, Iglesias antiguas con arquitectura Barroca Colonial. Como las que aquí se encuentran.

Panchimalco es rico en cultura y en tradición y vale la pena se desarrolle plenamente en el rubro turístico, sin embargo a su criterio la falta de constancia

es un factor que no permite tal desarrollo. Miguel Ángel Ramírez (comunicación personal 26 de octubre de 2009).

Según los archivos y el libro de gobierno de la Parroquia Santa Cruz de Panchimalco la iglesia comenzó a construirse en abril de 1543, por indígenas residentes de lo que ahora es esta ciudad, quienes fueron dirigidos por frailes españoles y fue terminada en 1730. Incluso sirvió en ese tiempo de cementerio. Siendo una verdadera joya arquitectónica colonial. Casa de la cultura (2007), Datos históricos, Reseña Histórica, p 20.

El estilo de los altares es de tipo Churrigueresco, los retablos tienen línea barroca o renacentista, con tallas de motivo medieval, columnas de madera. La antigüedad de la iglesia se dice data de más de trescientos años. Casa de la Cultura (2007), Datos históricos, Reseña Histórica, p. 21.

Toda esta enorme apuesta cultural, es un tesoro incalculable, ya que es nuestro perfil a los otros países y al mundo, el turismo de índole cultural es un ramillete conformado por elementos distintos y cautivadores a la mirada de los extranjeros e incluso de los locales.

Si de hacer turismo se trata Panchimalco tiene mucho para ofrecer sin embargo no debemos olvidar que tales joyas deben cuidarse entrañablemente ya que son fáciles de degradarse por la mala administración que pueda dárseles, es por eso que el turismo debe ser ante todo un turismo de tipo sostenible haciendo referencia al hecho que los principales pilares que

sostienen el turismo son el entorno (natural, histórico, artístico, social) y el factor humano. Aspectos indispensables e interdependientes entre sí.

Para Miguel Ángel Ramírez reconocido pintor habitante de este municipio, Panchimalco sufre de abandono y descuido, no hay para su opinión arrosos reales que perseveren en el largo y arduo camino para establecer un destino turístico en plenitud.

La comida tradicional de Panchimalco puede turísticamente servir como un gancho para atraer visitantes y luego poner de manifiesto la enorme gama de atractivos culturales, La Comida Tradicional se relaciona con el entorno natural por sus ingredientes la mayoría cultivados en la zona, han trascendido en el tiempo y ya son parte de la historia del lugar, el arte culinario popular está presente y el factor humano lo concreta.

Debe existir una relación beneficiosa y justa entre el triángulo que forman la sociedad, lo económico, y lo ambiental, en el turismo. Permitiendo un desarrollo ordenado y equitativo, La gastronomía atrae turismo a los lugares pero no debemos olvidar que debe hacerse bajo un plan responsable, esto es de vital importancia ya que se evitan problemas a futuro que a menudo se vuelven irreversibles.

Con el turismo sin planificación ¿Qué es lo que sucede?

Por ejemplo:

1. Llegan los Primeros Turistas

- Encuentran hospitalidad y amabilidad de las personas de las diferentes comunidades.
- Causan pocas ofensas y no hay mayor intercambio de dinero.

2. Más Turistas Llegan

- Se esparce la noticia de la hospitalidad y amabilidad de los locales.
- Los turistas les dan dulces y/o regalitos a los niños y piden comprar vestimentas y artefactos locales.

3. Los Turistas Llegan Regularmente

- Se construyen hoteles, se traen alimentos, los niños piden dulces y/o regalitos.
- Se aprende y usa el inglés turístico y otros idiomas internacionales.
- Se usa cada vez más los recursos energéticos naturales (madera, combustibles líquidos) para cocinar y proveer luz y refrigeración para los turistas.

4. Aumenta la Llegada de Turistas

- El lugar depende cada vez más del dinero de los turistas; los niños piden dinero, ropas y a veces son tentados con solicitudes sexuales por parte de los turistas.

- Las demandas energéticas aumentan poniendo presión sobre los bosques locales, las descargas de las cloacas se convierten en un problema, lo mismo que la basura y su eliminación.
- Se traen a la comunidad alimentos y bebidas para satisfacer las necesidades de los turistas.

5. Las Llegadas de los Turistas se Incrementan Rápidamente

- Los miembros de la comunidad, incluyendo niños y adolescentes, se vuelven más agresivos en sus tratos con los turistas.
- Con los turistas, puede establecerse el tráfico de drogas. Puede haber un aumento de la prostitución y en el consumo de drogas.
- Las comunidades se vuelven cada vez más dependientes del turismo.
- Los estilos de vida y los patrones de trabajo cambian en los pueblos y los modos tradicionales se vuelven "monumentalizados".
- Tanto la cultura como el ambiente sufren.

6. Los operadores de viajes y los turistas empiezan a buscar nuevos destinos que estén menos dañados y así exportan el problema a un área nueva donde empieza de nuevo el ciclo.

Este ejemplo se ha tomado de <http://www.ElportaldeAntropologíaen.español/online>. Recuperado el 2008/mayo/28.

En este modelo es muy claro que nadie se preocupo por cuidar las joyas culturales que se poseen sino por el contrario, Panchimalco no debe caer en este tipo de turismo sin planificación, así como también es necesario que el desarrollo se logre desde Panchimalco hacia afuera, y no que de afuera se aprovechen los recursos de este hermoso casco urbano.

La gastronomía será usada a modo de atractivo pero antes debe de pensarse como preservar su identidad y su patrimonio, de ahí que este estudio promueva la base para la creación de un plan turístico, para que de forma ordenada se logre el tan ansiado desarrollo, evitando que suceda lo del ejemplo anterior.

Al turismo se le ha llamado la industria sin chimenea, ya que atrae un crecimiento económico, es importante cimentar o brindar bases para que esta industria se establezca sin dañar a la Sociedad y el ambiente donde se desarrollará para el caso Panchimalco.

Si no es estratégicamente concebido el turismo si contaminara en forma silente y solapada a la comunidad Pancha, es por ello que es vital tomar medidas para que el desarrollo del turismo en Panchimalco aporte más beneficios que daños en la balanza, por eso este estudio abre el camino para la creación de tal plan, formando una base, documentando su patrimonio cultural gastronómico para la posterior creación y puesta en marcha.

Para Odilia Guzmán, Directora de La Casa de La Cultura de Panchimalco, la apuesta del turismo en la rama gastronómica le parece interesante y positiva, cree que le es atractivo a las persona y que puede gustarle a los visitantes, para dicho desarrollo ella sugiere se tomen en cuenta varios platos tradicionales, pues en la variedad está el gusto.

Doña Odilia Refiere que en octubre de 2005, se trato de impulsar Los festivales gastronómicos, pero lastimosamente se hizo solo con el esfuerzo de La Casa de La Cultura y los recursos fueron insuficientes.

Para el caso se sobrelleva de una tentadora oferta de hacer turismo cultural usando como atracción La Comida Tradicional de Panchimalco, pero los esfuerzos deben ser conjuntos, no basta una sola entidad, o un grupo de sujetos debe ser un esfuerzo comunitario.

Es muy importante la preservación del patrimonio, crear conciencia e identidad a la población de Panchimalco, ya que puede ser muy tentadora la oportunidad de crecimiento económico y puede caer en la seducción del dinero.

Es por eso que los beneficios económicos a veces no dejan ver los daños que a la larga causa el crecimiento desordenado del turismo sin límites, Por lo que es vital la creación de un plan que contemple todo lo positivo y trate de prevenir impacto negativo.

Si solo lo monetario rige la oferta turística podemos caer en Impactos socioculturales y ambientales negativos para Panchimalco.

Entre estos:

- des culturalización del lugar de destino. En este caso Panchimalco, haciendo desaparecer la cultura más débil de la comunidad receptora, delante la cultura más fuerte, la del visitante, o bien sobre explotando las tradiciones locales, hasta el punto de borrar la autenticidad y su significado real. Al momento La tradición es un acto repleto de fervor y devoción, lo cual es necesario conservar.
- El desarrollo turístico desordenado puede facilitar la difusión de imágenes estereotipadas, frenando toda posibilidad de intercambio cultural. Es más fácil adquirir estereotipos que inculcar tradiciones a los visitantes.
- Se da también contaminación de tipo arquitectónica y sobrecarga.

Lic. Roberto Ayala (Comunicación personal, noviembre 2007).

Ese es el carácter ambivalente del turismo. Puede aportar grandes ventajas en el ámbito económico, mientras que puede ser corrosivo y nocivo socio culturalmente, sino es planificado.

Puede contribuir a la degradación medioambiental y a la pérdida de identidad local. Posee dos caras. Del esfuerzo común y planeado depende que rumbo se tomara en Panchimalco.

Por otra parte tenemos claras repercusiones positivas si se desarrollara el turismo en Panchimalco: creación de empleo, incremento de ingresos económicos, evitación de migraciones por falta de trabajo, mejora del nivel cultural de la población local, intercambios culturales en ambos sentidos (aunque generalmente los visitantes absorben menos la cultura del país destino), de modos de vida, sensibilización de turistas y población local hacia el medio ambiente, etc. Lic. Roberto Ayala (Comunicación personal, noviembre 2007).

Citamos como Impacto sociocultural positivo:

El turismo puede favorecer una conciencia sobre la singularidad histórica y cultural de la comunidad Pancha, contribuyendo a la rehabilitación y conservación de arquitectura y lugares históricos, rehabilitación de costumbres, tradiciones, artesanía, folklore, etc.

- Capacitación del recurso humano.
- Asociatividad.

- Más y mejores vías de acceso.
- Recreación y entretenimiento.
- Construcción y mejoramiento de los servicios básicos.
- Participación de la sociedad civil.
- Fortalecimiento institucional.
- Valores artísticos.
- Resalta los valores autóctonos.
- Rescate y preservación de patrimonio cultural
- Conservación y preservación de los recursos naturales.
- La actividad turística acostumbra a acelerar los cambios sociales, tolerancia y bienestar, permiten romper con las barreras entre clases
- El turismo permite un intercambio cultural entre los diferentes colectivos.
- Estos beneficios más económicos que son aumento del PIB.
- Generación de divisas
- Mejora el poder adquisitivo y efectos positivos en la balanza comercial.

<http://www.ElportaldeAntropologíaenespañol/online>. Recuperado el 2008/mayo/28.

Por otra parte están las consecuencias negativas, que aunque son menores tienen tanta importancia como las consecuencias positivas:

- incremento en el consumo de suelo, agua, energía.
- destrucción de paisajes
- aumento de la producción de residuos y aguas residuales
- alteración de los ecosistemas.
- aumento de incendios forestales
- tráfico de personas y drogas, etc.

<http://www.ElportaldeAntropologíaen español/online>. Recuperado el 2008/mayo/28.

Frente a esta situación podemos decir que existen dos tendencias claramente diferenciadas: una es la del turismo tradicional, como empresa fácil y de ganancias rápidas, que no le importa a que precio conseguirá lucro y no tienen ningún interés en el contexto en que se desarrolla, provocando ganancias económicas pero perdidas en lo relativo al medioambiente y a la cultura.

La Segunda forma clara de desarrollo turístico, tiene que ver con aquellos gobiernos, instituciones y profesionales que ejecutando una actitud más afín con los planteamientos y acuerdos internacionales, protegen al ambiente y la

cultura con un turismo que tome en cuenta aspectos de defensa y conservación cultural y ambiental.

Esta segunda forma de desarrollo turístico es más justa, beneficiosa y a la larga más rentable ya que se promueve la conservación y esta es fuente del turismo y es a la que se llama turismo con desarrollo sostenible.

<http://www.ElportaldeAntropologíaen español/online>. Recuperado el 2008/mayo/28.

Al momento Panchimalco no cuenta con un plan estratégico para el desarrollo turístico del casco urbano, sin embargo se está preparando para el año 2010 y este será sometido a Consejo, ya que esto implica mayor inversión y apoyo por parte de la Alcaldía Municipal de Panchimalco, para elaborar ese plan existe un equipo conformado por dos concejales y el encargado del área de turismo de la Municipalidad.

Es determinante documentar los aspectos culturales que rodean el municipio de Panchimalco, ya que el rescate del arte y la cultura fue una de las promesas que hizo el Alcalde en tiempo de campaña, es por ello que se le está dando énfasis a lo que es el turismo. Profesor Jorge Alberto Olmedo Portillo, Encargado de Turismo de La Alcaldía Municipal de Panchimalco (comunicación personal, 26 octubre de 2009).

Según el Profesor Olmedo Como un primer paso a la instauración de dicho plan, es importante el presente estudio, pues se debe documentar La Cultura del municipio y esto incluye la parte gastronómica, el refiere sería fabuloso empezar por esa base, documentando el arte, la cultura, La Comida tradicional, de manera que la gente de Panchimalco sienta que es importante, que gozan una cultura propia y no sean desposeídos de ella.

2.3 Marco Conceptual.

En un marco de conservación y desarrollo ordenado e incluyente de los habitantes de Panchimalco, Se permite un turismo ideal, justo y sostenible. La cabecera municipal de Panchimalco desea mostrarse turísticamente al mundo a través de La Comida Tradicional, pero deberá hacerse en un marco de sostenibilidad.

Entendemos por sostenible al proceso que puede mantenerse por sí mismo, en este caso un desarrollo turístico sin ayuda exterior ni merma de los recursos existentes.

Decimos que el desarrollo sostenible es aplicable y valido para el turismo porque satisface las necesidades de las generaciones presentes sin comprometer la capacidad de las generaciones futuras para satisfacer sus

propias necesidades. Lic. Roberto Ayala (Comunicación personal, noviembre 2007).

Es decir que esta conservación permite a las nuevas generaciones gozar de la vegetación, naturaleza, costumbres y cultura que les pertenecen por derecho, no se pierden sino se conservan a través del tiempo, los habitantes se convierten en guardianes de su patrimonio y no en depredadores sin reservas.

La necesidad de implementar modelos de desarrollo sostenible es cada vez mayor, se requiere que hagan compatible el progreso económico que podría generarse a través de la propuesta turística gastronómica tradicional con la conservación de los recursos naturales y culturales de Panchimalco, el incremento de la equidad y de la justicia social.

Una actividad turística sostenible no necesita de acciones externas, por tanto el desarrollo sale desde dentro de la comunidad y por tanto el provecho lo obtienen los actores de la actividad turística.

En este sentido, la sostenibilidad no es una simple opción a la acción turística cultural gastronómica, sino que es la mejor opción, aquella que puede mejorar la calidad de vida de los ciudadanos de hoy y del futuro sin sobrepasar la capacidad del entorno que es el sustentáculo de vida en este municipio.

El turismo debe reunir las siguientes características.

Debe ser:

- Planificado: es decir debe tomar en cuenta las condiciones actuales de Panchimalco y las perspectivas futuras para definir una estrategia de sostenibilidad, que permita la conservación de recursos naturales y culturales.
- Integrado: la oferta turística en general debe ser el resultado original de todos los recursos naturales y culturales locales, (ecológicos, arquitectónicos, artísticos, gastronómicos, folklóricos, mágico religiosos, por citar algunos). Aunque este estudio se incline en la documentación del patrimonio cultural gastronómico de Panchimalco, para elaborar un buen plan debe situarse en un contenido general y que tome en cuenta todas las opciones existentes.
- Accesible: siendo local, debe estar abierto al contexto y a los espacios territoriales de Panchimalco cabecera municipal.
- Dimensionado: temporal y espacialmente.
- Participativo: participación de todos los agentes que intervienen en el proceso turístico (gobiernos, empresas, población local)
- Duradero: orientado a un crecimiento de largo plazo.
- Viable: económica, social y ambientalmente.

Lic. Roberto Ayala (Comunicación personal, noviembre 2007).

Siguiendo estas pautas estaremos colaborando a mejorar el turismo y participaremos de la sostenibilidad. Es necesario crear el diseño de un plan turístico pero con base en la preservación del medio ambiente y la cultura.

Para resguardar la cultura gastronómica de la cabecera municipal de Panchimalco, fue imperante plasmar en forma escrita los recursos y tradiciones con las que cuenta. De ahí que este estudio sea la base para la creación de un plan turístico, ordenado y efectivo.

La educación del turista es también un requisito imprescindible que complementa otras medidas y es una tarea destinada a controlar y evitar las huellas negativas del turismo desordenado.

Las medidas de control por parte de la comunidad, no son suficientes si no se educa en turismo al visitante, puesto que hay que contar con el propio protagonista del viaje: el turista.

Esta es una labor ardua y necesita de la colaboración de todos, no solo de Panchimalco Cabecera Municipal sino del país, debe ser un esfuerzo común para La sociedad de Panchimalco y también debe el turista debe tomar parte de la responsabilidad que le corresponde.

Algunas recomendaciones para un viaje responsable pueden ser útiles y de gran ayuda, como por ejemplo:

- No comprar productos que exploten la fauna o la destrucción de las especies.
- Llevar al viaje solo lo necesario para no crear más basura.
- Usar jabones y detergentes ecológicos.
- Aprender de la cultura observando e interactuando con la comunidad, sin propuestas sexuales y uso de drogas.

Lic. Roberto Ayala (Comunicación personal, noviembre 2007).

Podríamos decir que el desarrollo de turismo sostenible se basa en cuatro grandes pilares: medidas políticas, medidas de gestión, implicación de la comunidad local y educación y actitud del propio turista.

Se llama turismo sostenible a aquel tipo de turismo respetuoso con el medio ambiente natural, cultural y social, respeta los valores propios de las comunidades tanto así que permite disfrutar de un positivo intercambio de experiencias entre los residentes de un destino y los visitantes, es decir que la relación entre el turista y la comunidad es justa y los beneficios son repartidos en forma equitativa y los visitantes tiene una actitud participativa. Lic. Roberto Ayala (Comunicación personal, noviembre 2007).

El turismo gastronómico Patrimonio cultural de Panchimalco será bueno, siempre y cuando camine bajo una sombra de sostenibilidad, este estudio es una iniciativa a crear un plan pensando en todo y en todos.

Corresponde potenciar esta corriente de turismo recurriendo a la concientización de los participantes del fenómeno, tanto los entes políticos, como los habitantes del de Panchimalco (cabecera municipal) deberán trabajar de la mano para abrir un camino que marque la meta hacia un destino turístico de primer escoge y que además propicie el desarrollo de la comunidad desde adentro, logrando un turismo positivo, equitativo, responsable que beneficie a sus habitantes y no solamente a unos cuantos empresarios que se apoderen económicamente del lugar.

No se debe dejar de lado el impulso a proteger la identidad de Panchos y Panchas, habitantes y alma de este hermoso casco urbano de Panchimalco, es necesario dar refuerzo sobre su cultura a manera de resguardarla ante todo.

La acción Turística que nace desde dentro de la comunidad fortalece la zona y es más beneficiosa, es una riqueza para los dueños de Panchimalco y no para algunos que desde afuera quieran lucrar a costa de la identidad Pancha.

La actividad económica que se consigue por medio de La Comida Tradicional puede ser bastante rentable, además de ser una especie de atractivo que permita conocer más aspectos culturales del lugar, así también permite admirar

mientras deleita el paladar, la belleza natural que rodea a Panchimalco, sus calles empedradas y su arquitectura colonial que remonta al pasado.

El casco urbano de Panchimalco a través de su gastronomía podría incluso a futuro abrir las puertas al desarrollo turístico rural de sus cantones y caseríos haciendo rutas y tours a estos puntos.

No existe un plan específico para el desarrollo turístico Gastronómico, no obstante la Municipalidad tiene la buena disposición de buscar personas que orienten al respecto y así implementar un plan estratégico para el beneficio de las familias pobladoras de Panchimalco. Profesor J.A. Olmedo Portillo, encargado de Turismo para La Alcaldía de Panchimalco. (Comunicación personal 28 de octubre de 2009).

Es el deseo de La Comuna instalar un festival gastronómico los fines de semana, para lo que se ha gestionado la colaboración de personas con conocimientos relativos al respecto.

Según el profesor Olmedo, Panchimalco además de su Comida Tradicional posee lugares que son de importancia turística como: La Casa de La Cultura, La casa del pintor Miguel Ángel Ramírez, El Templo de La Santa Cruz de Roma, La Ceiba, El Tembladero, aguas termales, Calles empedradas y belleza natural que brindan un paisaje único .

En cuanto a seguridad manifiesta el Prof. Olmedo se está pensando en trabajar de la mano con el Cuerpo de Agentes Metropolitanos, Policía de Turismo y Policía nacional Civil para desplegar un cuerpo de agente que le presten seguridad a la zona permitiendo a visitante transitar con confianza y libremente.

Este es el reto cambiar el rostro de Panchimalco, cambiar el rostro del país, y para ello se trabaja también en convenios con otras entidades a fin de crear una ruta turística, creando un tejido social que beneficie a las personas. Profesor J.A. Olmedo Portillo, encargado de Turismo para La Alcaldía de Panchimalco. (Comunicación personal 28 de octubre de 2009).

Enfatizando en la sostenibilidad, siendo amigables con el medio ambiente, protegiendo el entorno, fortaleciendo la propia identidad de su sociedad y creciendo desde dentro del municipio, Panchimalco llegaría a ser modelo de destino turístico para el resto de municipios del país.

La promoción será vital para que se lleve a cabo el fenómeno turístico, el mundo tendrá como opción turística a Panchimalco (cabecera municipal), se dará a conocer y eso atraerá la atención de nuevos visitantes, los cuales a su vez deberán ser educados para evitar causar daño y desgaste al lugar.

“Este plan de desarrollo reunirá el esfuerzo colectivo para que las entidades involucradas actúen a favor del municipio, el desarrollo turístico no debe ser una amenaza, debe existir coordinación, creando un ámbito seguro y estable para el

país, dicho plan trabajara en función de bien común” señala el Profesor Olmedo Portillo.,

Documentando los recursos gastronómicos patrimonio cultural presente en el municipio de Panchimalco, facilitará conocer cuáles de ellos pueden tomar realce en la propuesta turística basada en la tradición culinaria de Panchimalco. De ahí que este plan turístico deberá conocer sus recursos a fin de protegerlos y mantenerlos, necesita contemplar una visión más allá de lo económico, lo que le permitirá desarrollarse plenamente.

CAPITULO III

METODOLOGIA

En el presente capítulo se describe la metodología y los procedimientos de sondeo mediante los cuales se colectó la información para desarrollar la investigación y cumplir con los objetivos planteados.

3.1 Método y tipo de estudio.

El método que se apeg a la concerniente investigación es el "Método mixto". Consiste en aplicar el método cuantitativo y a su vez el cualitativo.

El tipo de estudio es analítico, descriptivo, no estructurado, desarrollado en un ambiente natural.

La investigación se llevara a cabo en el contexto habitual en el que se produce el fenómeno en estudio. Y el grupo investigador no intervendrá ni manipulara ninguna variable en lo que se observa o en la información que se capture.

Vg, Montero Ignacio, Orfelio G. León (2007).

Dada la problemática se hará un estudio empírico, cualitativo con enfoque etnográfico.

3.2 Diseño.

El diseño es No experimental, no se busca realizar ningún experimento, ni demostrar ninguna verdad sencilla, este estudio se desarrollara sobre la base de hallazgos tanto teórico como empírico práctico y será basado en la descripción, análisis y la observación de Panchimalco Cabecera municipal.

3.3 Técnicas e instrumentos.

- Entrevistas a informantes clave
- Encuestas
- Observación

3.4 Diseño muestra.

Son nuestros sujetos de estudio, los habitantes de la cabecera municipal de Panchimalco y sus visitantes, por tanto el universo es infinito y se trabajara con muestreo no probabilístico muestra intencionada que es más conveniente en este caso en particular.

3.4.1 Universo y muestra.

No se poseen referencias concretas y reales del número de habitantes del casco urbano de Panchimalco, según censo del 2007 todo el municipio de Panchimalco posee 60,000 habitantes, sin embargo del únicamente del casco urbano no se conoce un dato concreto, el universo en este caso es infinito, y el tipo de muestreo es no probabilístico que en este caso se apega a hacerlo así, por el mismo

hecho de trabajar con un universo indocumentado, y la muestra es por conveniencia.

3.4.2 Estrategia para la recolección de datos.

- La Observación:

Unidad de observación

1. Afluencia turística.
2. Tradiciones propias de Panchimalco y las costumbres de sus habitantes.

- Encuesta

Por existir un universo infinito para el casco urbano de Panchimalco, el muestreo es no probabilístico y se hizo a conveniencia, siendo un referente el censo poblacional del año 2007, cuya información revela que el municipio de Panchimalco en su totalidad posee aprox. 60,000 habitantes, y el 0.1% de dicha población es 60 habitantes.

El mínimo de cuestionarios validos a indagar será 60 (muestra intencionada), pero para este estudio a fin de obtener una información clara, oportuna y evitando caer en los límites, se realizaron 100 encuestas al azar.

Relacionando las tres variables principales que son: Comida Tradicional, Patrimonio y Turismo, se creó el cuestionario el cual fue aprobado por el perito en turismo de la municipalidad de Panchimalco, Prof. Jorge Olmedo.

Este instrumento es de tipo mixto pues posee preguntas cerradas y abiertas.

Dicho cuestionario es anónimo, y el objetivo principal es obtener la opinión de la población respecto a la percepción de La Comida Tradicional de Panchimalco.

Y además conocer la apreciación sobre el turismo.

De los 100 cuestionarios, todos fueron validos.

- . Entrevista a sujetos clave
 1. Sra. Odilia Guzmán, directora de La Casa de la Cultura.
 2. Prof. Jorge Olmedo, encargado de Turismo, proyección social de La Alcaldía Municipal de Panchimalco.
 3. Pintor Miguel Ángel Ramírez.
 4. Doña Claudia Vega. Artesana del telar de cintura de Panchimalco.

A continuación se expone el modelo que fue utilizado para la concerniente investigación, La elaboración del cuestionario conto con el aval de los siguientes Peritos:

- Profesor Jorge Olmedo Padilla, encargado de turismo de La Alcaldía Municipal de Panchimalco.
- Lic. Ana Teresa Guerrero, Asesora Técnica por la UTEC.

Dicho cuestionario consta de dos partes, la primera corresponde a datos generales y la segunda posee preguntas abiertas y cerradas las cuales intencionadamente se crearon para conocer la opinión de la población pancha y visitantes.

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE EL SALVADOR
FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
SEMINARIO DE GRADUACIÓN: TÉCNICO EN ADMINISTRACIÓN
TURÍSTICA.
ENCUESTA DE OPINIÓN: ANÓNIMA.

OBJETIVO: obtener la opinión de la población respecto a la percepción de La Comida Tradicional de Panchimalco.

Marque con una x en la casilla correspondiente.

Datos Generales:

Genero

Femenino

☐

Masculino

☐

Edad

18 a 24 años	25 a 30 años	31 a 40 años	41 a 60 años	61 en adelante

Ocupación

profesional	comerciante	empleado	Ama de casa	estudiante

Residencia

Panchimalco Casco Urbano	Cantón del municipio de Panchimalco	Visitante local	Visitante Extranjero

1. ¿Conoce Usted cual es la Comida Tradicional propia del Municipio de Panchimalco?

si	no	No hay	Se está creando

Si contesto no o no hay pase a la pregunta #3.

2. ¿Cuál es? _____
3. ¿Que platillo de La Comida Tradicional es el de su predilección? _____

4. ¿Usted que tipo de comida prefiere?

Tradicional	rápida	gourmet

5. ¿Considera que La Comida Tradicional podría ser una atracción turística de Panchimalco?

si	no
----	----

6. ¿Le gustaría que se creara un plan turístico para el desarrollo de Panchimalco?

si	no
----	----

7. ¿Usted participaría en un plan para el desarrollo turístico de Panchimalco si es realizado por la Municipalidad?

si	no
----	----

8. ¿Le gustaría trabajar en Turismo?

si	no
----	----

9. ¿Le interesaría aprender reglas de higiene, buena manipulación de alimentos, calidad y servicio al cliente?

si	no
----	----

10. ¿Que platillo tradicional sugiere para impulsar a Panchimalco turísticamente? _____

CAPITULO IV

RESULTADOS Y HALLAZGOS

1.1 Tabulación.

Procesamiento de la información recolectada.

Datos generales:

- Total de instrumentos 100.
- Encuestas validas 100
- Invalidas 0

DATOS GENERALES

Categoría: Genero

Genero	Número de personas encuestadas	Población %
masculino	32	32%
femenino	68	68%
Total	100	100%

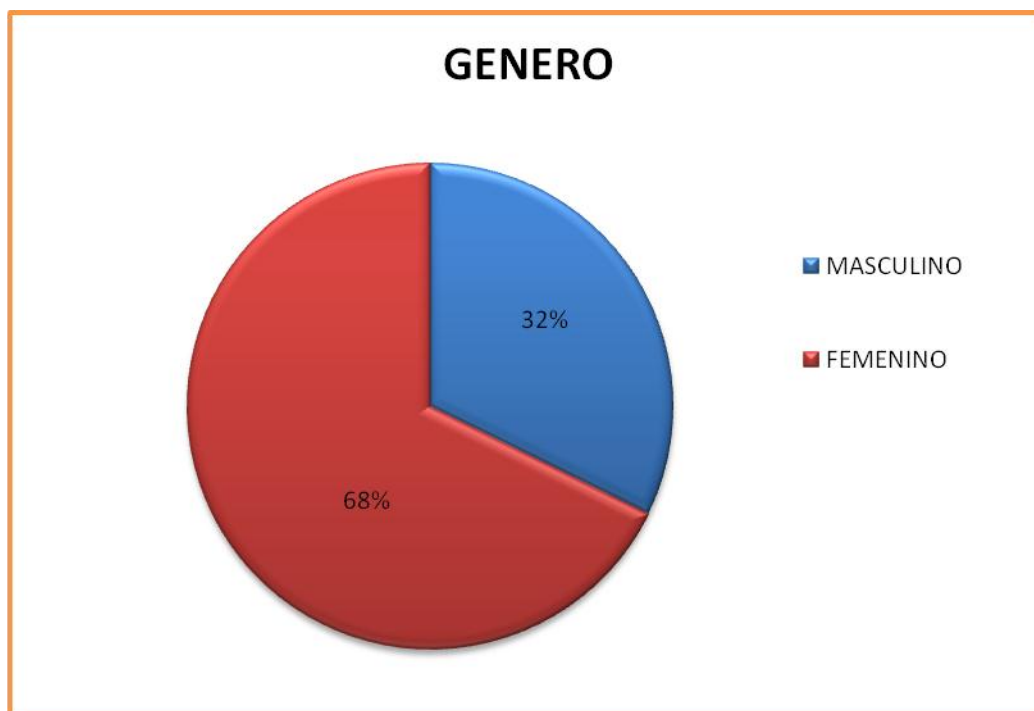


Grafico 1. Total % de sujetos encuestados según la categoría: Género.

Análisis: El presente instrumento fue desarrollado en Panchimalco, cabecera municipal, la población fue tomada al azar, el porcentaje de sujetos del género masculino encuestados es de 32%, y el porcentaje de género femenino fue de 68%.

Por tanto, hay más mujeres que hombres que han respondido a las diversas preguntas de este cuestionario.

Categoría: Edad.

EDAD	FRECUENCIA	%
18-24 años	10	10 %
25-30 años	22	22%
31-40 años	31	31%
41-60 años	21	21%
61 años en adelante	16	16%
TOTAL	100	100%

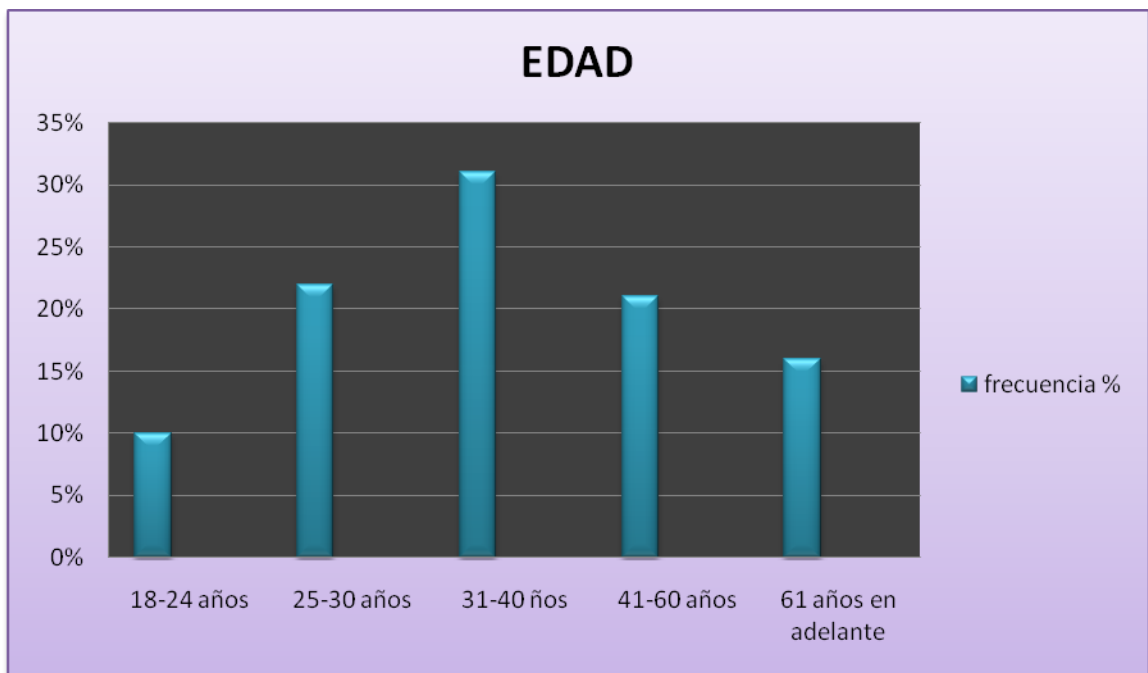


Grafico 2. Total % de sujetos encuestados según la categoría: Edad.

Análisis Grafico 2: Podemos concluir que en este grafico la mayoría de la población que se sometió a la encuesta oscila dentro de las edades entre treinta y un años a cuarenta años, seguido de las edades entre veinticinco a treinta años, eso significa que la mayoría de los sujetos están en edad productivas, la minoría están en las edades entre dieciocho a veinticuatro años, y de sesenta y un años en adelante en este rango las personas generalmente están en su periodo de jubilación.

Categoría: Ocupación.

Ocupación (genero: femenino, género masculino)

Ocupación	Frecuencia % Género Femenino	Frecuencia % Género Masculino	Población %
Profesional independiente	3	10	13%
comerciante	30	2	32%
empleado	6	17	23%
Ama de casa	24	1	25%
estudiante	5	2	7%
TOTAL	68	32	100%

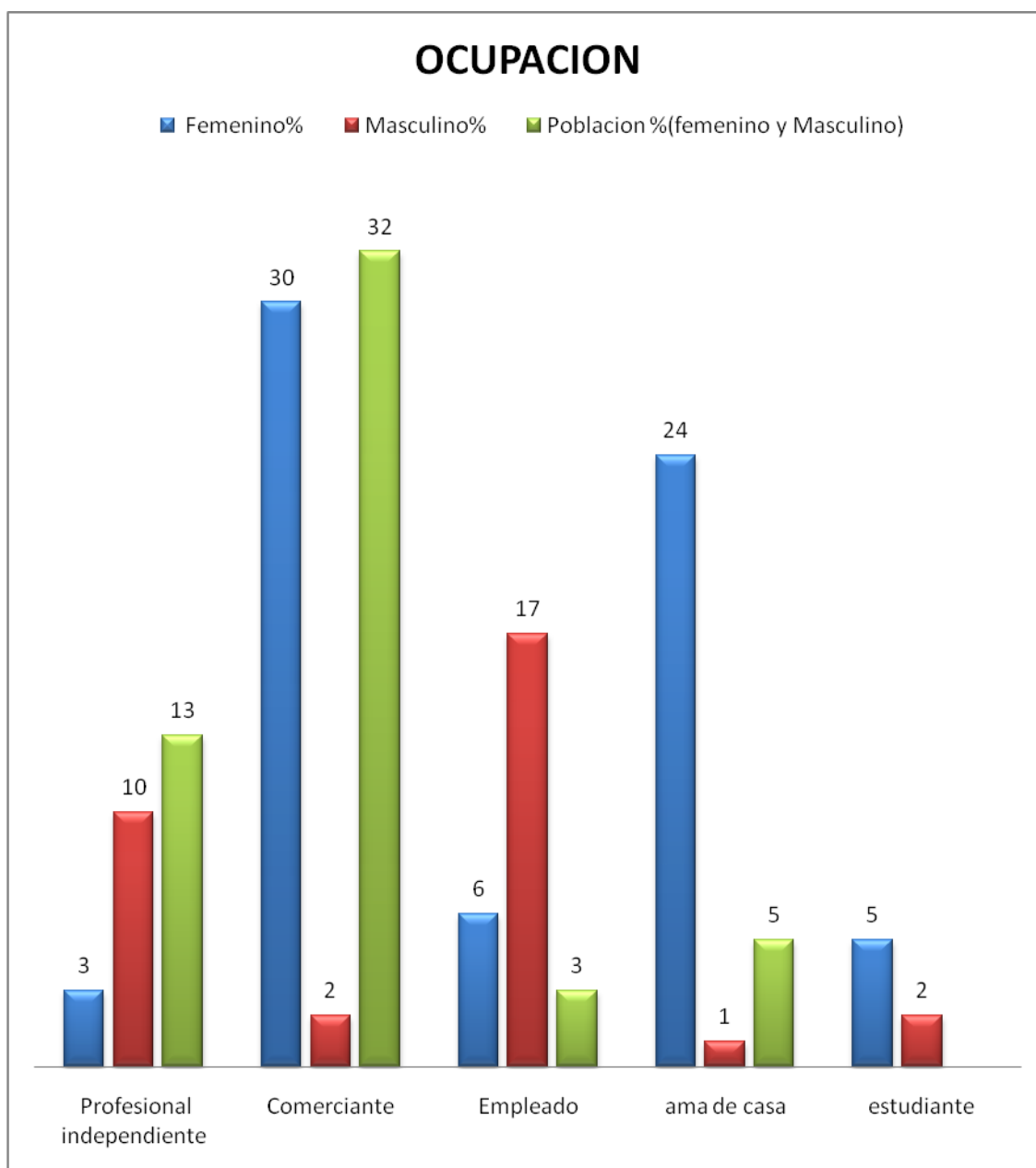


Grafico 3. Total % de sujetos encuestados según la categoría: Ocupación.

Análisis Grafico 3: Se investigo un total de 100 sujetos, de los cuales 68 son mujeres y se observa que el mayor porcentaje se dedica a ser comerciante siendo este de 32%. Y la ocupación que ocupa el último lugar para las mujeres

en este estudio es la de profesional independiente con 3%, la ocupación que más se repite en el género masculino es Empleado con 17% y la que menos es ama de casa con 1% en este caso el hombre era mayor de 61 años y aunque trabajó fuera de casa en su juventud ahora ya no lo hace, también es notorio que en el caso de los hombres hay más profesionales independientes comparado con el número que se arroja en este estudio de mujeres que se dedican a esta ocupación.

De igual manera cabe destacar que la fuerza del comercio está liderada por el género femenino.

Categoría: Residencia.

RESIDENCIA	FRECUENCIA	%
Panchimalco Casco Urbano.	72	72%
Cantón de Panchimalco	22	22%
Visitante local	5	5%
Visitante extranjero	1	1%
TOTAL	100	100%

RESIDENCIA

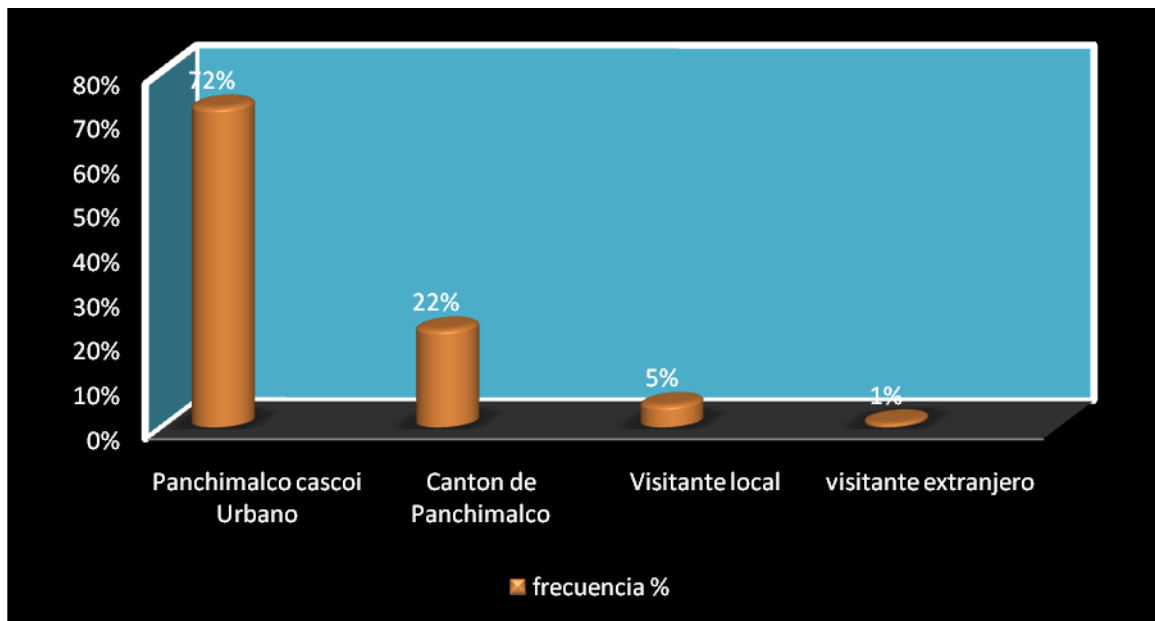


Grafico 4. Total % de sujetos encuestados según la categoría: Residencia.

Análisis Grafico 4: De la población encuestada la gran mayoría son habitantes del casco urbano con 72%, sin embargo dentro de los 100% sujetos solamente un 1%, es decir el equivalente a un sujeto es extranjero, de igual forma es solamente un 5% de encuestados los que visitan el casco urbano y no pertenecen al municipio.

DATOS ESPECIFICOS

CATEGORÍA: Grado de conocimiento de la población referente a La Comida Tradicional patrimonio de Panchimalco.

Pregunta1: ¿Conoce Usted la Comida Tradicional propia de Panchimalco?

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	%
SI	82	82%
NO	12	12%
NO HAY	6	6%
SE ESTA CREANDO	0	0%
TOTAL	100	100%

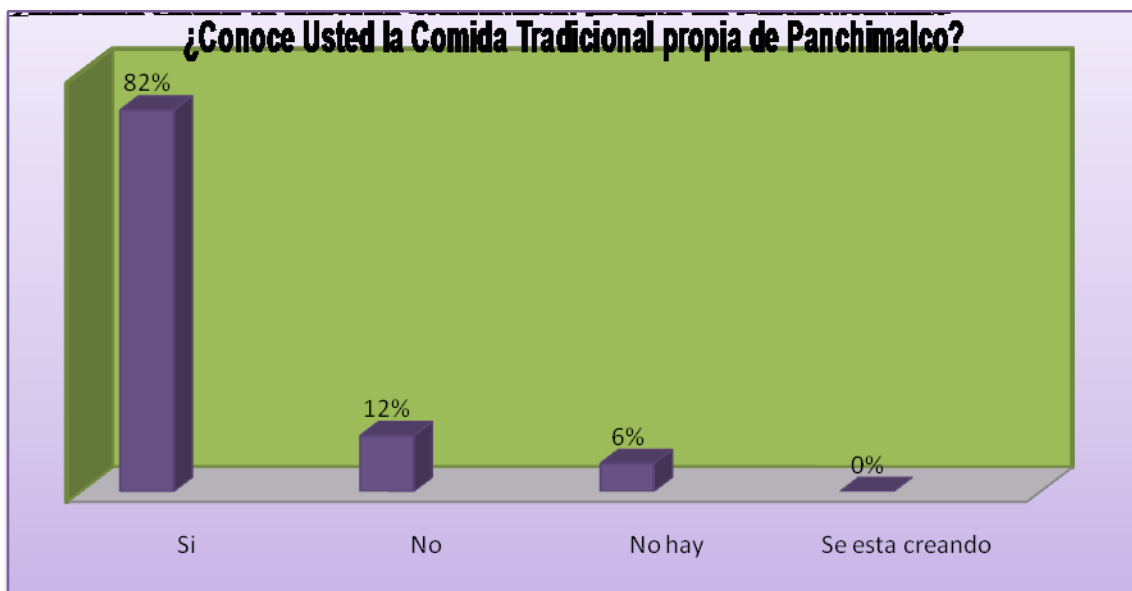


Grafico 5. % de respuestas a las opciones a la pregunta ¿Conoce usted La Comida Tradicional Propia de Panchimalco?

Análisis Grafico 5: Podemos observar que la respuesta afirmativa es la predominante con un 82%, y la negativa es solamente de 12%, lo que nos indica que la población está identificada de algún modo con su patrimonio gastronómico. Pero no podemos dejar de mencionar que existe un 6% que piensa que no hay comida tradicional propia de Panchimalco.

CATEGORÍA: Grado de conocimiento de la población referente a La Comida Tradicional patrimonio Cultural de Panchimalco.

Pregunta 2: ¿Cuál es?

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	%
Arroz Aguado con carne de Cerdo	38	46.3%
Pupusas	8	10%
Gallina India	1	1.2%
Yuca Frita	3	3.7%
Frijoles	9	11%
Frijoles blancos con cerdo	3	3.7%
Tamales	6	7.3%
Flor de Izote	1	1.2%
Atol de elote	1	1.2%
Atol Shuco	5	6.1%
Cerdo	1	1.2%

Enchiladas	1	1.2%
Sopa de Pescado	1	1.2%
Elote loco	1	1.2%
Carne Asada	1	1.2%
Pollo	2	2.4%
TOTAL	82	100%

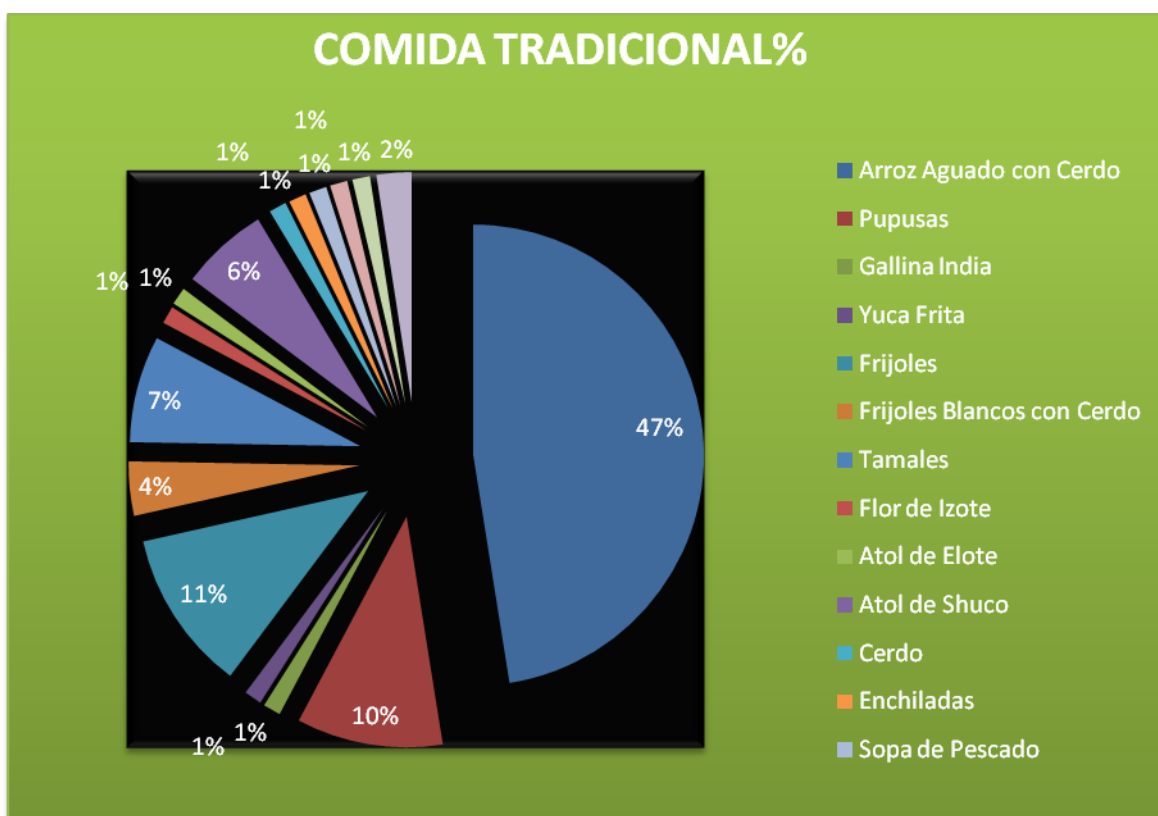


Grafico 6. % de platillos como respuesta a la pregunta ¿Conoce usted La Comida Tradicional Propia de Panchimalco?

Análisis Grafico 6: En el presente grafico podemos ver que la comida tradicional patrimonio del municipio de Panchimalco según sus pobladores es el Arroz Aguado con Carne de Cerdo, seguido por los frijoles con un 11% y de las

pupusas con un 10 %. Sin embargo podemos ver varias comidas que se mencionan pero con un porcentaje mínimo incluso de 1 % como el atol de elote, elote loco, Flor de Izote, entre otros.

Cabe recalcar la relevancia del Arroz Aguado que ocupa el 47% de las respuestas y para esta investigación consideraremos este plato como un patrimonio cultural de Panchimalco.

Categoría: Preferencia de la población referente a La Comida Tradicional

Pregunta 3: ¿Qué platillo de La Comida Tradicional es el de su predilección?

COMIDA TRADICIONAL PREFERIDA	%
Arroz aguado	15%
pupusas	21%
tamales	6%
nuégados	2%
yuca frita	4%
arroz pollo	2%
arroz curtido/plátano frito	1%
atol de elote	2%
sopa gallina india	11%
flor de izote	1%
relleno de pescado	1%
pollo	2%
arroz /gallina	2%
sopa de res	6%
chilate	1%
arroz /frijoles	1%
todo /aiguaste	1%
pescado	1%
carne azada	4%
chuco	1%
sopa pollo	2%
frijoles	6%
gallina azada	1%
garrobo encebollado	1%
pastelitos chuco	2%
coctel de marisco	1%

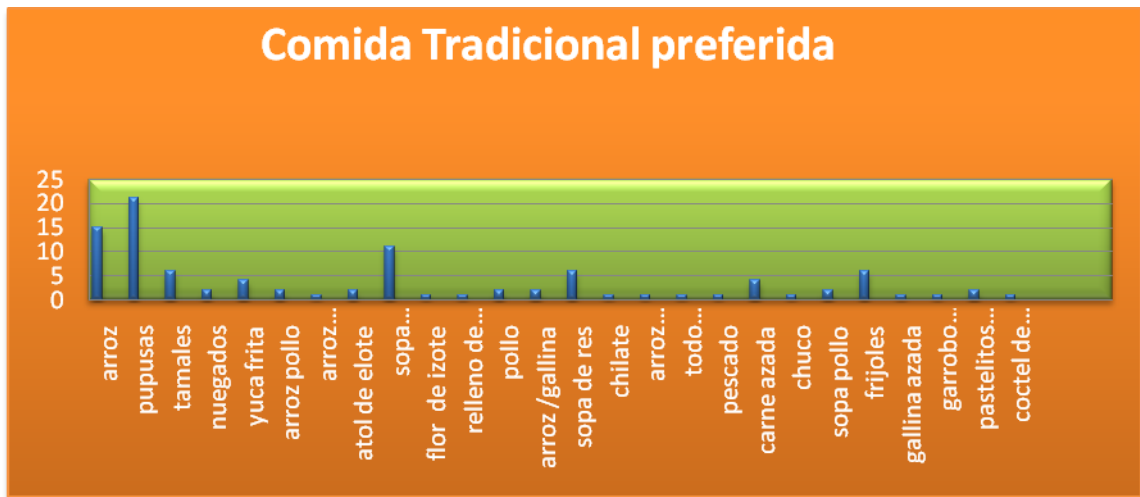


Grafico 7. Porcentaje de platillos tradicionales mas aceptados por los sujetos encuestados.

Análisis Grafico7: la pregunta que dio origen a este grafico es: ¿Que platillo de la comida tradicional es de su predilección?

Según lo captado en la encuesta podemos identificar que la gente tiene predilección por la carne de aves, el cual es de un 20% entre estos podemos encontrar arroces, sopa, tamales, guisos o asados de pollo y de gallina india. Luego arroz aguado en un 15% siendo este el plato representativo de las cofradías, siguiéndole las pupusas con 20% siendo este el plato de fácil accesibilidad, para cenas, desayunos o los fines de semana, también los tamales tienen un porcentaje representativo del 6% al igual que los frijoles 6% que según los encuestados por el grado de pobreza del pueblo de Panchimalco se vuelve no solo de su predilección sino una alegría para ciertas familias

poderlos tener en la mesa, también hay platos fuera de lo común como ejemplo: arroz curtido c/plátano frito con un 1% o garrobo encebollado con 1% y todo lo que se prepara con aiguste 1% que son vivo ejemplo de las añoranzas y predilección de el pueblo de Panchimalco.

CATEGORIA: Predilección por tipos de comida

.Pregunta 4: ¿Usted que tipo de comida prefiere?

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	%
Tradicional	85	85%
Rápida	15	15%
Gurmé	0	0%
TOTAL	100	100%

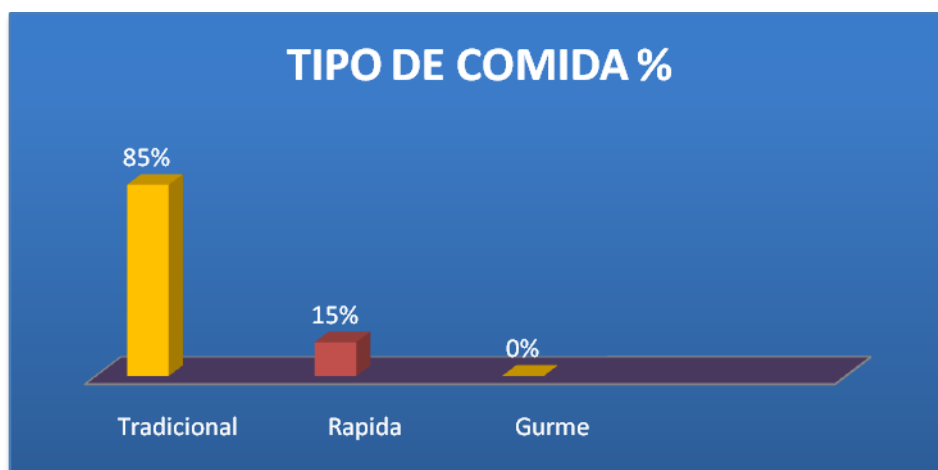


Grafico 8: % de sujetos que respondieron a la pregunta ¿Usted que tipo de comida prefiere?

Análisis Grafico 8: En este Grafico se hace evidente la predilección de los sujetos por La Comida Tradicional, esta ocupa el 85%, la comida gurmé no es del gusto de los encuestados y un bajo porcentaje 15% lo ocupa la comida rápida que para este estudio se refiere a la comida que se vende en establecimientos de cadena o bien que han sido importados de fuera de nuestra frontera. Ej., Pizza, Hot dog, entre otras.

Categoría: Percepción referente a La Comida Tradicional a modo de atracción turística.

Pregunta 5: ¿Considera que la comida tradicional podría ser una atracción turística de Panchimalco?

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	%
Si	94	94%
No	6	6%
TOTAL	100	100%

**Considera que La Comida Tradicional es o
podria llegar a ser una atraccion turistica de
panchimalco?**

■ Si ■ No

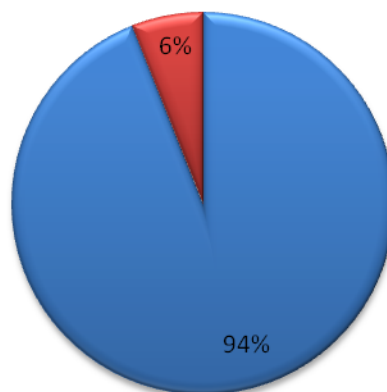


Grafico 9. % de respuestas a las opciones de la pregunta ¿Considera que la comida tradicional podría ser una atracción turística de Panchimalco?

Análisis Grafico 9: Es evidente que La Comida Tradicional es considerada como un espacio para el desarrollo del turismo, se considera puede ser un punto de atracción turística para Panchimalco.

Categoría: Percepción sobre el turismo

Pregunta 6: ¿Le gustaría que se creara un plan turístico para el desarrollo de Panchimalco?

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	%
Si	99%	99%
No	1	1
TOTAL	100	100%

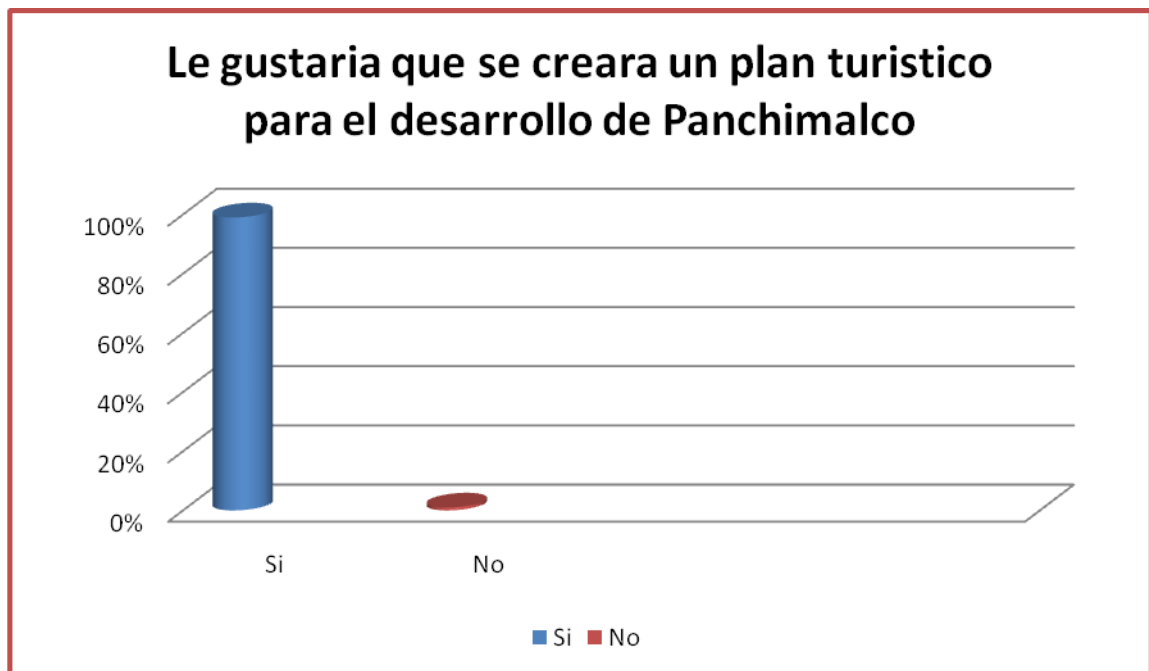


Grafico 10. Porcentaje de personas que respondieron a la pregunta: ¿Le gustaría que se creara un plan turístico para el desarrollo de Panchimalco?

Análisis Grafico 10: De acuerdo con los datos arrojados en este ítem podemos observar como los sujetos presenta una buena disposición a la creación de un

plan turístico, del 100% de los sujetos en estudio, El 99% está de acuerdo con que se lleve a cabo un plan de turismo. Lo que indica que de llevarse a cabo será acogido de buena manera.

Categoría: disposición de la población para participar en el desarrollo del turismo.

Pregunta 7: ¿Usted participaría en un plan para el desarrollo turístico de Panchimalco si es realizado por La Municipalidad?

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	%
SI	98	98%
NO	2	2%
TOTAL	100	100%



Grafico 11. Porcentaje de personas según este estudio que están dispuestas o no a participar en un plan para el desarrollo turístico de Panchimalco.

Análisis Grafico 11: Se observa que la disposición de los encuestados es a favor del desarrollo del turismo, dado que están interesados en participar en esta industria, solamente el 1% respondió de forma negativa, cabe recalcar que este porcentaje pertenece a un sujeto mayor de 61 años y que además agrego que laboro toda su juventud en este rubro y ya no desea seguir trabajando

Categoría: disposición para trabajar en el rubro del Turismo.

Pregunta 8: ¿Le gustaría Trabajar en turismo?

ALTERNATIVA	FRECUENCIA % GENERO FEMENNO	FRECUENCIA% GENERO MASCULINO	%
SI	68%	30%	98%
NO	0%	2%	2%
TOTAL	68%	32%	100%



Grafico 11. Porcentaje de sujetos que tienen o no disposición para trabajar en el rubro turístico.

Análisis Grafico 11: Podemos ver como el género femenino está en su totalidad dispuesta o le gustaría trabajar en el turismo, en el caso del género masculino también los resultados son positivos. Solamente el 2% de la población no está interesada y pertenecen al género masculino.

Categoría: disposición para aprender referente tareas que acompañan al desempeño del turismo gastronómico.

Pregunta 9: ¿le interesaría aprender reglas de higiene, buena manipulación de los alimentos, calidad y servicio al cliente?

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	FRECUENCIA	%
	GENERO FEMENINO%	GENERO MASCULINO%	
SI	68%	0%	68%
NO	29%	3%	32%
TOTAL	97%	3%	100%

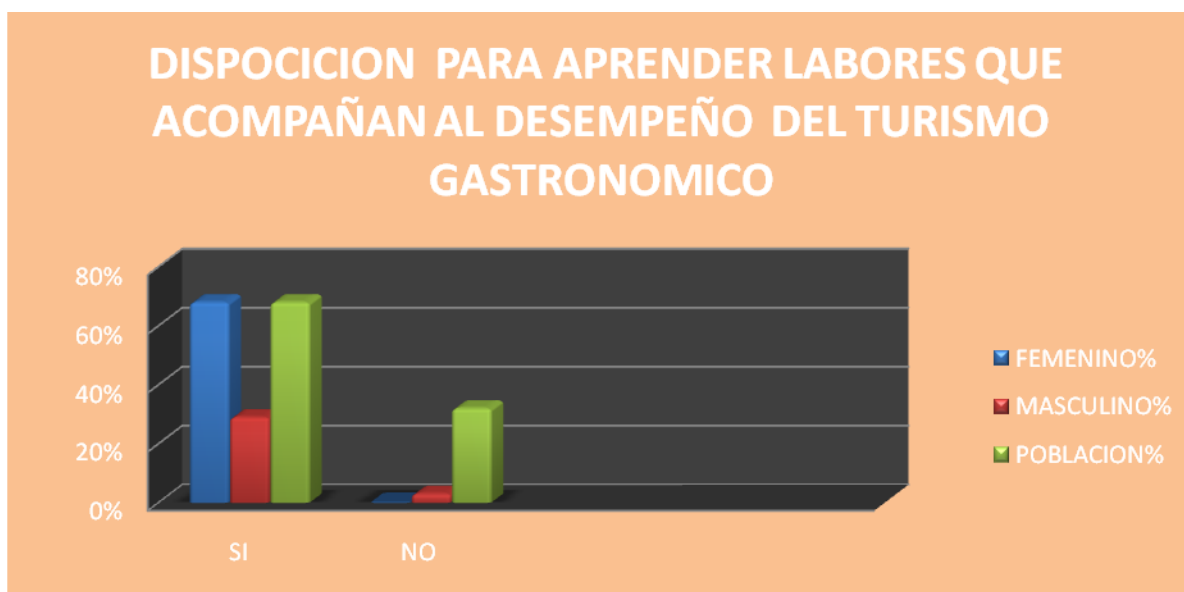
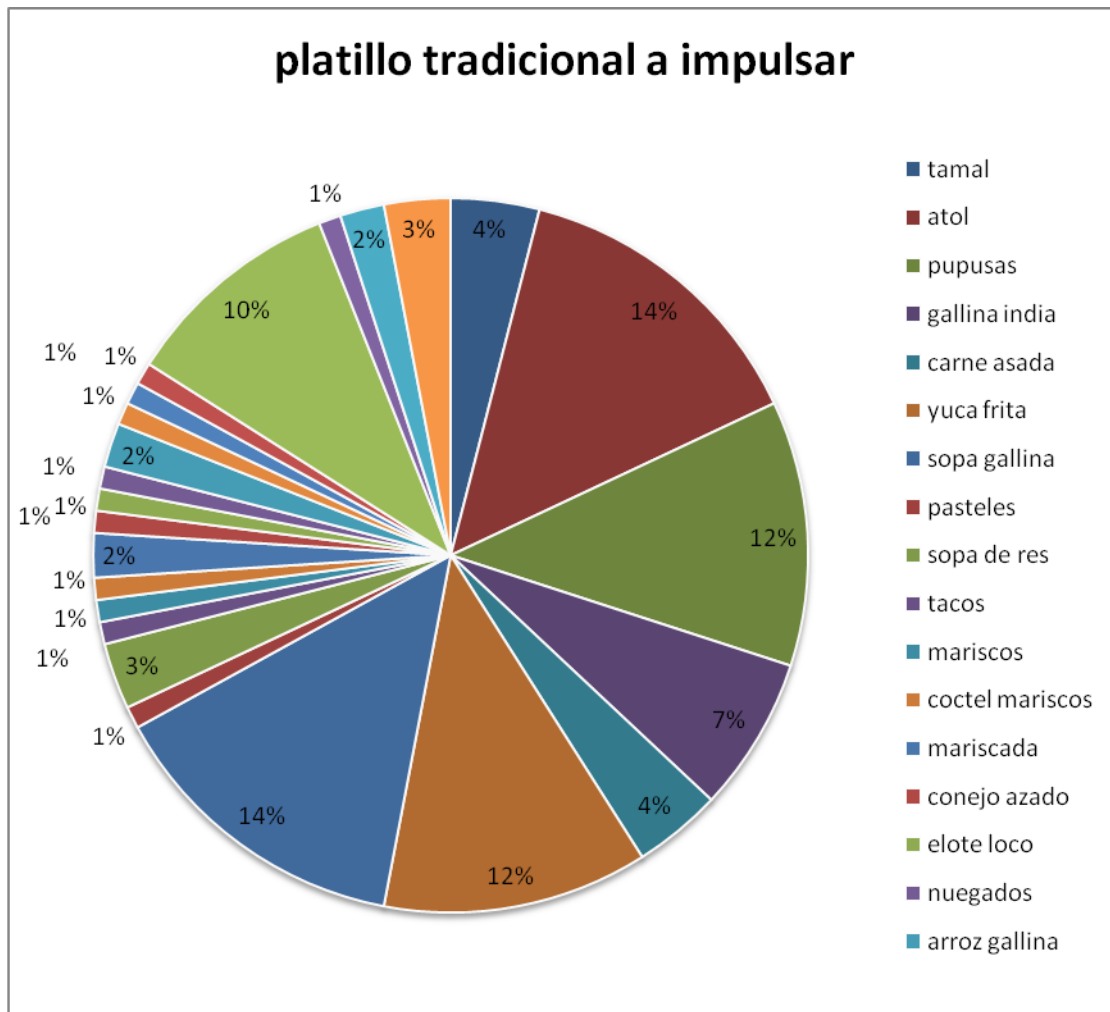


Gráfico 12. Porcentaje de sujetos que tienen o no disposición para aprender tareas relacionadas al desempeño del turismo gastronómico.

Análisis Grafico 12: Puede dejarse ver que la población objeto de estudio está interesada en aprender tareas relacionadas íntimamente al turismo Gastronómico, esto se comprueba al ver el porcentaje de la población que contesto afirmativamente el cual es de 97%. De ahí la importancia de crear las bases de un plan turístico que brinde la capacitación necesaria.

Plato tradicional a impulsar	
tamal	4
atol	14
pupusas	12
gallina india	7
carne asada	4
yuca frita	12
sopa gallina	14
pasteles	1
sopa de res	3
tacos	1
mariscos	1
coctel mariscos	1
mariscada	2
conejo asado	1
elote loco	1
nuégados	1
arroz gallina	2
papas fritas	1
ayote miel	1
chicharrones	1
arroz cerdo	10
relleno izote	1
sopa de frijoles	2
no dijo	3



Análisis Grafico 13 La pregunta que dio origen a este grafico fue: ¿Qué platillo tradicional sugiere para impulsar Panchimalco turísticamente?

Según lo encuestado los atoles y sopa de gallina son de predilección para impulsar en Panchimalco casco con un 14% seguido de la yuca en sus diferentes formas de preparación junto con las pupusas, ambas con un 12%, y el tradicional arroz aguado con cerdo un 10%; este se podría ofrecer no solo en las épocas de las cofradías, sino que en todo momento para darle lugar al turista de probar ese platillo tan regional, y que difícilmente se encuentra en otros lugares como restaurantes u hoteles.

4.2 Análisis de Resultados de la encuesta aplicada.

El género que predominó en este sondeo fue el femenino, el cual representa el 68% del universo, Las edades de los encuestados en su mayoría oscilan entre los 31 y 40 años de edad, esto significa que es población en periodo de productividad.

En cuanto a la ocupación la mayoría de personas del género femenino se dedican a ser comerciantes y seguidamente amas de casa, lo que bastante interesante porque si relacionamos esta pregunta con la percepción que se tiene del turismo veremos su interés en el desarrollo turístico de Panchimalco y su disposición a aprender y laborar en este rubro. Esto podría implicar que las mujeres que aun no trabajan fuera de casa tengan una opción para hacerlo, además la fuerza motora del comercio en Panchimalco es liderado por las féminas. En cuanto al género masculino en su mayoría son empleados o profesionales, y también mostraron disposición e interés en el desarrollo del turismo.

Para este sondeo los encuestados se escogieron al azar, por lo que llama la atención la pobreza en cuanto al flujo de visitantes, la mayoría de personas que respondieron pertenecen a Panchimalco casco urbano o son parte del municipio.

En cuanto a conocimiento de sus tradiciones gastronómicas la gran mayoría respondió conocer la comida tradicional del Panchimalco, sin embargo hubo

divergencias en cuanto a saber rotundamente cual es, para el 46% de la población El Arroz Aguado es patrimonio cultural gastronómico de Panchimalco, seguido de Las Pupusas con un 10%.y el Atol Shuco con 6%.

Para este estudio se considera La Comida Tradicional y Patrimonio Cultural de Panchimalco: El Arroz Aguado con Carne de Cerdo.

En cuanto a las preferencias de la población encuestada referente a platillos tradicionales Las Pupusas están a la cabeza con el 21%, seguido del Arroz Aguado con 15%, esto se relaciona con la pregunta acerca cual es la comida tradicional propia de Panchimalco, vemos que la población a lo largo de los años ha heredado y acogido estos dos platillos como propios y son totalmente de su agrado.

La gran mayoría de personas encuestadas respondieron preferir lo tradicional en cuanto a comida, este dato arroja un 85%. En general con un 94% las personas Consideran que La Comida Tradicional Puede ser una atracción turística de Panchimalco, y les gustaría que se creara un plan para el desarrollo turístico de Panchimalco, cabe mencionar que las repuestas fueron efusivas y según lo revelado por las encuestas los sujetos están en la disposición de laborar en esta industria y de aprender referente a actividades para el desarrollo del turismo.

En general los datos en la encuestan son favorables, la encuesta es positiva, la investigación demuestra que es totalmente factible realizar un plan de desarrollo

turístico en Panchimalco, ya que la municipalidad está tomando ese rumbo y existe la disposición ciudadana para llevar a cabo dicho intento, es una oportunidad fascinante, ya que varios actores están a favor del turismo en el lugar, esta investigación cobra relevancia ya que permite sentar la base de dicho plan pues documenta de forma precisa La Comida Tradicional Patrimonio Cultural de Panchimalco, ya se puede contar con este documento para avocarse ya él y realizar dicho plan.

4.3 ANALISIS ESTRATEGICO DEL MERCADO TURISTICO

Para este estudio entenderemos por mercado el lugar donde se llevara a cabo la oferta y demanda de los servicios turísticos.

Diagnostico F.O.D.A.

Fortalezas:

- Patrimonio Cultural Gastronómico: Arroz Aguado con Cerdo.
- Ubicación estratégica, ya que queda a solo 18 km2 de San Salvador.
- Posee áreas naturales y hermosos paisajes.
- Atractivos Culturales: Danzas, fervor religioso, entre otros.
- La población es amigable y sociable, lo que facilita la aceptación de nuevos visitantes.

- Existe deseos de superación por parte de la comunidad, lo que permite la educación y entrenamiento para desarrollarse en la industria del turismo, para el caso en el servicio de restauración.
- La Municipalidad está trabajando para echar a andar un desarrollo turístico.
- La municipalidad está creando talleres para la capacitación en gastronomía tradicional.
- La Municipalidad está trabajando junto a la comunidad para instaurar festivales gastronómicos
- Existen entidades dispuestas a colaborar en el desarrollo turístico de Panchimalco, ejemplo: POLITUR, MITUR, ISTU, entre otros.
- La Casa de La Cultura apoya totalmente la iniciativa para el desarrollo turístico.
- La Municipalidad cuenta con ayuda internacional para el desarrollo de proyectos turísticos.
- La municipalidad tiene apoyo del gobierno por el hecho de pertenecer al mismo partido político.

Debilidades

- Escasez de documentos referentes al Patrimonio Cultural de Panchimalco.
- Inexistencia de un plan estratégico para el desarrollo turístico de Panchimalco
- Ausencia de servicios de alojamiento
- Escasez de servicios de restauración
- No hay un área de parqueo para visitantes
- No hay baños públicos al servicio del visitante.
- No hay depósitos públicos para recolección de la basura
- No hay señalización vial.
- No hay un mapa de del municipio.
- Inseguridad
- No hay un panfleto turístico informativo
- No hay una caseta de información turística.
- Ausencias de espacios públicos, como por ejemplo un parque, entre otros.
- Falta de capacitación técnica y entrenamiento para establecer un servicio de restauración con calidad.

Oportunidades

- La existencia de un Plan turístico nacional: Plan Turístico 2020
- La cooperación internacional.
- Tendencia del mercado extranjero a buscar nuevas rutas.
- Publicidad y promoción a través de la Secretaria de Integración Centroamericana.
- Apoyo por el fondo FOEX y FONDEPRO
- Convenios de Cooperación Internacional: Costa Rica, Uruguay, Panamá, entre otros.

Amenazas

- Crisis económica mundial
- Desarrollo turístico y económico de otros municipios diferentes a Panchimalco.

VALIDACION

Analizando este F.O.D.A. podemos resaltar que Panchimalco posee ventajas reales para realizar un desarrollo en la industria del turismo, La Comida Tradicional puede ser parte de la oferta turística que servirá para atraer visitantes y luego presentar el resto de atractivos del lugar, además tiene grandes fortalezas que le servirán en este rubro, en cuanto a las debilidades se puede decir son en su mayoría fáciles de corregir e incluso ya se están

haciendo gestiones por parte de la Municipalidad y además representan las áreas de trabajo a desempeñar. Si comparamos en la balanza hay mas aspectos positivos que negativos, las amenazas son no solo para este Municipio, sino para el mundo en general, lo que no permite que se posicione en desventaja, además sus oportunidades son muy buenas.

CAPITULO V

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1 Conclusiones.

- La Comida Tradicional Patrimonio Cultural de Panchimalco según el criterio de La Municipalidad servirá a modo de atracción turística, lo que le proporcionara al Municipio la oportunidad de mostrar también los demás atractivos que posee, es de mucha importancia la actitud de la comunidad y la Comuna frente a este reto y cabe resaltar el interés de la población en que se lleve a cabo una apuesta en este sentido.
- Para los pobladores es considerado como Patrimonio Cultural La Comida Tradicional principalmente Arroz Aguado con carne de tunco, este plato es preparado en las Cofradías.
- La situación actual del sector turístico en Panchimalco apenas inicia, es por eso que todos los esfuerzos por mínimos que parezcan cobran importancia, es momento de sentar bases solidas para que el futuro del turismo sea consistente, para poder crear un buen plan estratégico debe existir conocimiento referente a sus atractivos, para el caso en esta investigación se recopiló datos importantes sobre La Comida Tradicional Patrimonio cultural de Panchimalco cabecera municipal , lo que dará una

visión más amplia para la realización del diseño de un plan turístico que contemple este respecto.

No es fácil comenzar acciones sin una guía oportuna, debido a ello La Municipalidad está trabajando para hacer realidad este Plan Estratégico se ha proyectado para el año 2010.

- De acuerdo al análisis F.O.D.A. podemos afirmar que es totalmente factible su elaboración para lograr el desarrollo de turismo, a pesar del poco interés que hasta el momento existía en cuanto a turismo por parte de anteriores gestiones municipales, vemos como la población y La Casa de La Cultura hicieron algunos intentos pero la falta de apoyo no permitió su continuidad, es hasta el año 2009 que se crea una división de turismo por parte de la Municipalidad, que inicien acciones encaminadas a lograr tal fin.
- Antes de este estudio no existía un documento que refleje de manera exclusiva sobre La Comida Tradicional Patrimonio Cultural de Panchimalco y su relación con el turismo, realmente los documentos sobre de Panchimalco son escasos, lo cual represento una dificultad para realizar este estudio.
- A pesar que Panchimalco posee un patrimonio cultural variado y particular respecto a otros, sus habitantes no ofrecen servicios complementarios para la oferta turística, no hay ningún hotel, tampoco

existe un café o un restaurante con normas de calidad y entrenamiento para la atención de los visitantes, son unos pocos comedores los que brindan servicio de restauración y algunas ventas informales.

- La inversión financiera que el gobierno aportaba para Turismo en el municipio era prácticamente inexistente, sin embargo ahora se han destinado una cantidad por medio de La División Turística de La Alcaldía Municipal de Panchimalco que oscila en los \$3000.00 mensuales, aunque es relativamente poco, es un fondo que sirve para iniciar algunas acciones.
- La división de turismo de La Comuna está haciendo gestiones para recibir cooperación por entidades como MITUR, ISTU, POLITUR, entre otros los cuales hasta el momento han demostrado apoyo y disposición, esto genera mayor oportunidad.
- Es el deseo de La Comuna instalar un festival gastronómico los fines de semana, para lo que se ha gestionado la colaboración de personas con conocimientos relativos al respecto, por el momento ya se hizo un primer esfuerzo lo que le abre las puertas para continuar, pues ya se tuvo la primera experiencia.

La Comida Tradicional en general es un atractivo de primer orden en el mundo del turismo, las diferentes culturas manifiestan su vida a través de su gastronomía, las personas buscan probar diferentes sabores por lo que la apuesta de Panchimalco referente a La Comida Tradicional es atinada.

- Para La Municipalidad es muy importante el desarrollo y el bien común, la preservación del medio ambiente y la cultura, el modelo sostenible para el diseño del plan estratégico turístico, representa una opción que se apega al lineamiento que se quiere seguir para la puesta en marcha de la actividad.
- Al momento se está iniciando un proyecto por parte de La Comuna para capacitar en gastronomía, buenas prácticas de manufactura e higiene alimentaria a personas interesadas en desenvolverse en este medio. De igual forma se están creando talleres para la fabricación de recuerdos artesanales o manualidades este entrenamiento es gratuito y es llevado a cabo en colaboración con Estudiantes egresados de la carrera de Técnico en Administración Turística. Lo que contribuirá positivamente en el turismo gastronómico tradicional

Para el Diseño de un Plan estratégico para el desarrollo turístico de Panchimalco proyectado para el año 2010, se está tomando en cuenta la colaboración de Estudiantes egresados de la carrera de Técnico en Administración Turística, mismos que han llevado a cabo el presente estudio.

- Podemos decir que hay Motivación y compromiso de actores públicos, privados y sociales, existen esfuerzos reales para la puesta en práctica del turismo, que están trabajando en forma conjunta varios actores y que

las metas son alcanzables, Hay oportunidad de trabajo y es factible desarrollar el turismo en un marco de sostenibilidad.

- Para la realización de esta investigación hubo buena apertura por parte de la población, así mismo La Municipalidad brindo su apoyo y La Casa de La Cultura colaboro de gran manera.
- Si bien es cierto aun hay mucho por hacer ya se están dando los primeros pasos, hay ciertos factores que se deben mejorar sin embargo ninguno de ellos es imposible de cambiar, lo que demuestra que siendo constantes, ordenados, y teniendo metas precisas, Panchimalco podría incluso llegar a ser modelo en el desarrollo del turismo bajo un marco de sostenibilidad.

5.2 Recomendaciones

- Es importante el diseño de un plan estratégico que contemple La Comida Tradicional como un atractivo turístico de Panchimalco casco urbano, dicho plan deberá responder a las necesidades que hay en el lugar para lograr el desarrollo pleno de la apuesta turística, deberá tomar en cuenta los siguientes aspectos:
1. Difusión de la Comida Tradicional patrimonio de Panchimalco: Arroz Aguado con tunco.
 2. Crear una cultura de calidad

3. Capacitación de la comunidad en cuanto a gastronomía higiene alimentaria, y buena manipulación de alimentos
4. Establecimiento de formas para la educación y conservación de la propia identidad.
5. Conservación del patrimonio cultural “gastronómico”
6. Creación de un plan turístico estratégico basado en la sostenibilidad
7. Incentivar a los empresarios del lugar para abrir empresas dedicadas al comercio de alimentos y bebidas,
8. Creación de un desplegado informativo que exponga la oferta turística de Panchimalco
9. Capacitar guías turísticos que brinden al visitante la información referente al municipio de Panchimalco
10. Habilitar nuevos espacios públicos
11. Fomentar la realización de festivales gastronómicos
12. Difundir y publicitar la oferta cultural y natural de Panchimalco

Es importante una vez creado el plan estratégico darle continuidad y constancia sabiendo que un desarrollo turístico se logra a mediano y a largo plazo.

- Búsqueda de financiamiento que permitan llevar a cabo las acciones para desarrollar el turismo gastronómico sugeridas en el plan estratégico

- Búsqueda de Asociatividad para el logro de esfuerzos que den resultados positivos para Panchimalco.

Para el desarrollo turístico de Panchimalco en general, no basta solamente con mostrar a los visitantes La Comida Tradicional, sino debe ser un plan que proporcione toda la oferta Cultural y natural del municipio.

La Municipalidad deberá tomar en cuenta para un buen plan turístico, lo siguiente:

1. Asignación una zona de parqueo para los turistas o visitantes.
2. Implementación puntos de buses con señalización y horas de llegadas
3. Señalización desde los Planes de Renderos hacia Panchimalco o desde antes de ser posible.
4. Incluir un mapa de la zona especificando los atractivos turísticos
5. Iluminación en todo el camino hacia Panchimalco
6. Paradas estratégicas con miradores, para observación de la belleza escénica
7. Apertura de Cafés, sitios para la Tertulia y restauración.
8. Un hostel u hotel para las personas que gusten pernoctar en el lugar
9. Educación para un turismo sostenible desde las bases de las escuelas

10. Instalar Basureros públicos
11. Capacitar Guías turísticos locales.
12. Aprovechamiento de los recursos Naturales como Los culturales.
13. Participación más activa por parte de la iglesia local
14. Asesoramiento de la etiqueta y protocolo adecuado para la atención de personalidades y turistas
15. Limpieza de las comunidades, caseríos vecinos y del casco urbano
16. Protección de la flora y fauna.
17. Habilitación de los sitios o atractivos turísticos.
18. Programación y creación de nuevos atractivos turísticos
19. Asociación de las entidades para interés en común del aprovechamiento de la cultura y aéreas comunes. para evitar fuga económica.

ANEXOS

CALENDARIO DE ACTIVIDADES

Con la creación de este documento base para el impulso del turismo por medio de La Comida Como Patrimonio Cultural de El Municipio de Panchimalco (cabecera municipal), aprovechamos para orientar nuestro accionar hacia el desarrollo de actividades que guíen el inicio que a incentivar a la comunidad a trabajar en equipo con la municipalidad, MITUR y empresa privada.



Se desarrollo una agenda desde el mes de julio del 2009 la acción fue buscar bibliografía orientada a La Comida Como Patrimonio

Cultural. Al llegar a la Alcaldía de Panchimalco, para solicitar información, se planteo el interés e ideas que servirían para el impulso del turismo tomando como base este estudio. Esto dio inicio a la participación en las actividades de proyección social, división turismo de la Alcaldía de Panchimalco.



Durante el mes de agosto 2009 se realizaron dos reuniones en la alcaldía de Panchimalco en las cuales nos entrego información general, en la segunda se planteo una invitación para la reunión con fin de organizar de festival gastronómico en Panchimalco.

Septiembre 03 de 2009: participación en organización de Primer Festival Gastronómico. Realizado con el comité encargado y el profesor George Alberto Olmedo Portillo, representante de división de turismo de Alcaldía de Panchimalco.



Septiembre 04 de 2009, Se asistió a capacitación sobre manipulación de alimentos, realizada en local de Café Bar (Planes de Renderos). Con motivo del Festival Gastronómico en Panchimalco.



Septiembre 13, 14, 15, 16 de 2009,

Inauguración de Festival Gastronómico en el marco de las fiestas patronales de la Santa Cruz de Roma.

Septiembre 29 de 2009, reunión en San Salvador con Representante de la división de turismo de la alcaldía de Panchimalco, en la cual se nos invito a impartir talleres a la comunidad de Panchimalco y dar una muestra del trabajo a realizar. También se nos invito a formar parte del comité que representaría a Panchimalco en la premiación de pueblos vivos.

Octubre 1 de 2009, asistencia a premiación de pueblos vivos como parte del comité de el municipio de Panchimalco.



Octubre 8 de 2009, por la mañana se presento,

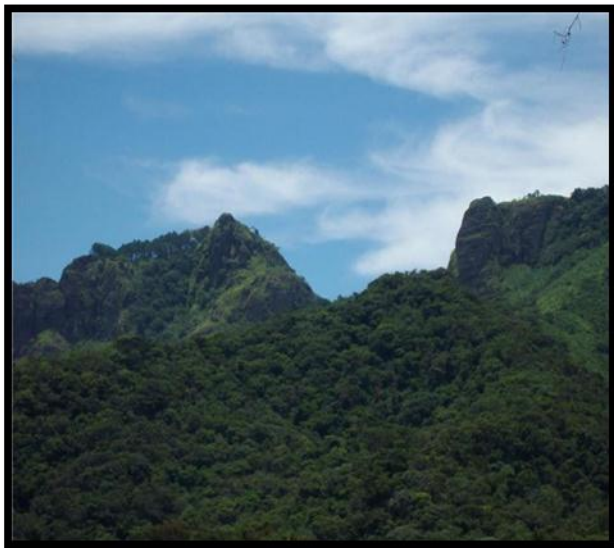
demostración de los talleres de manualidades que se impartirían a la comunidad.(capacitador, Guaria Marlene Aguilar)



Durante la tarde presentación formal de colaboradora para el diseño del plan estratégico para el desarrollo turístico de Panchimalco (Tanya Trejo de Alvarenga)y capacitadores de

talleres de gastronomía y manualidades (Mayni Melara y Guaria Aguilar) con el señor alcalde de Panchimalco, luego traslado a la Peña (lugar en las afueras del casco urbano) para el reconocimiento de ruta y valorar la situación turística del lugar.

Octubre 21 de 2009, reunión en San Salvador con representante de la división



de turismo de la alcaldía de Panchimalco, para informarnos la fecha que se presentara la muestra para aprobación de productos para representar a Panchimalco en Feria Pueblos Vivos. Y solicitamos ayuda para toma de encuestas sobre La comida patrimonio cultural del

municipio de Panchimalco

Octubre 23 de 2009, reunión en Panchimalco, donde se presenta la muestra de los productos que participo en Feria Pueblos Vivos los cuales se aprobaron por (Lic. Leonor Quevedo.) Representante del Ministerio de Turismo.

Noviembre 1 y 2 de 2009, Segundo festival gastronómico realizado en el municipio de Panchimalco.

Noviembre 5 de 2009, reunión en San Salvador con el representante de departamento de turismo de la alcaldía de Panchimalco (profesor George Olmedo), el cual solicito producto de los talleres para presentarlo en feria Pueblos Vivos y



se da inicio de cooperación del diseño del plan estratégico para el desarrollo turístico del municipio de Panchimalco.

Noviembre 21 y 22 2009, Feria Pueblos Vivos a realizada en el Centro internacional de ferias y convenciones en el cual fungimos como representantes de Panchimalco.

Diciembre 1 al 15 de 2009, solicitud a empresa privada para apoyo en capacitaciones para la comunidad (Molinos de El Salvador) y se presentara un diagnostico para el diseño del plan estratégico para el impulso Turístico de Panchimalco.

Diciembre 23 al 31 de 2009 se realizara la cabalgata cultural en el Municipio de Panchimalco y paralelo la feria de la Pupusa.

Enero 1 al 3 de 2010, continúa la cabalgata de la cultura la cual mostrara más bellezas pertenecientes a los alrededores de Panchimalco casco urbano.

FOTOGRAFIAS



1. Alcaldía Municipal de Panchimalco.



2. Panchimalco casco urbano.



3. Casa taller Encuentros del pintor Miguel Ángel Ramírez



4. Interior del Taller de pintura Encuentros.



5. Telar de Cintura.



6. Falda de Pancha confeccionada en telar de cintura



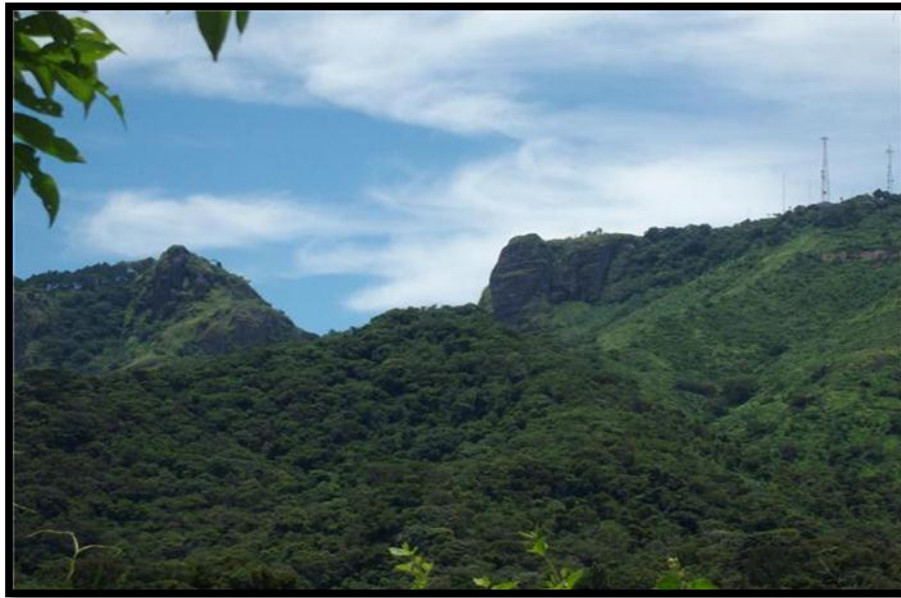
7. Indumentaria Tradicional de Pancha.



8. Mascara Tradicional, se usa en la danza de Los Historiantes.



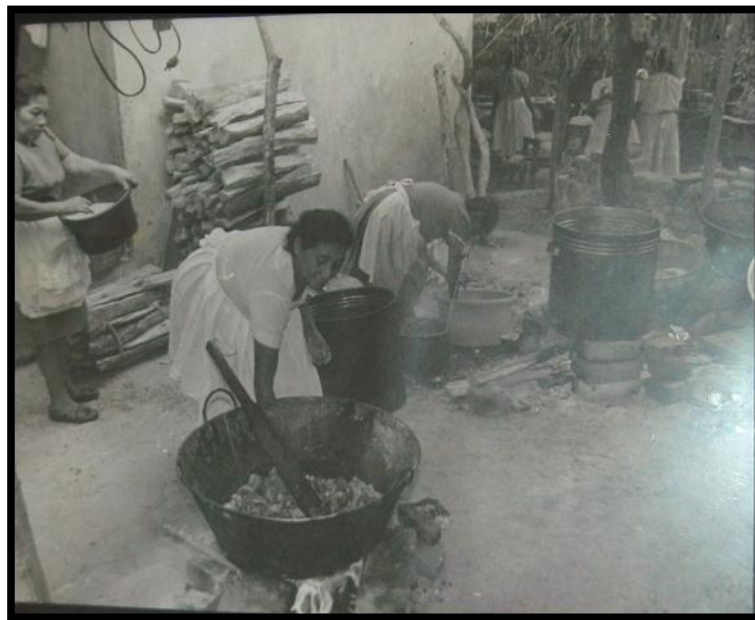
9. Templo Católico: Iglesia de La Santa Cruz de Roma.



10. Belleza Escénica que rodea a Panchimalco.



11. Elaboración de Comida Tradicional en el marco de la celebración de la Cofradía en honor a La Santa Cruz.



12. Elaboración del Arroz Aguado con Tunco.



13. Futuro Proyecto turístico con intención de desarrollar servicios de alojamiento y restauración.



14. Belleza Paisajística que se observa desde el futuro proyecto.



15. Infraestructura del Proyecto



16. Interior del proyecto



17. Participación en feria Pueblos Vivos.



18. Producto ofertado en feria Pueblos Vivo

RECETA DE ARROZ AGUADO CON TUNCO

Receta rinde 5 Porciones.

INGREDIENTES

1 lb. De Posta de cerdo.(tunco)
1 manojo de chipilín (limpio y sin los tallos)
1 diente de ajo
½ Cebolla picada
2 tomates en cubos
1 chile verde en cuadros
2 papas en cuadros
1 güisquil en cuadros
1 zanahoria en cuadros
½ lb. de arroz
2 lts. de agua
Sal al gusto.

PROCEDIMIENTO

Poner a cocer en una olla el agua con el chile, tomate, cebolla, ajo y el tunco dejar hervir por aprox. 30min. A fuego moderado Luego agregar el arroz, chipilín y las verduras cocinar a fuego lento por 30 min. Añadir sal al gusto. Y a Disfrutar!!!

Nota: puede adicionar más agua si es necesario, ni debe quedar seco La consistencia debe ser la de un arroz caldos y espeso.

BIBLIOGRAFIA

MARROQUÍN, A.D. *Panchimalco*. Ministerio de Educación, Dirección de publicaciones. San Salvador, El Salvador, 1974.

Casa de la Cultura, Datos Históricos *Reseña Histórica de Panchimalco*. El Salvador, 2007.

GRUPO GEMINIS. *Diccionario de la lengua española*, México, Editora Géminis, 2000.

El portal de antropología en español. *Turismo sostenible* [En línea] Congreso virtual de Turismo 2001 [28 de mayo del 2008]
http://www.naya.org.ar/turismo/congreso/ponencias/marco_oliveira.htm