

Universidad Tecnológica de El Salvador

FACULTAD: CIENCIAS EMPRESARIALES

CARRERA: TECNICO EN ADMINISTRACION TURISTICA



TEMA:

**“MONOGRAFIA DEL RESCATE DE LAS TRADICIONES GASTRONOMICAS
DEL MUNICIPIO DE TEPECOYO DEPARTAMENTO DE LA LIBERTAD”**

ALUMNAS:

CAMPOS MOLINA, RAQUEL BEATRIZ

CAMPOS POSADA, LIDIA IVANIA

CARDONA FLORES, NURIA REBECA

POR OPTAR AL GRADO DE:

TECNICO EN ADMINISTRACION TURISTICA

SEPTIEMBRE, 2015

SAN SALVADOR, EL SALVADOR, CENTRO AMERICA

PAGINA DE AUTORIDADES

ING. NELSON ZARATE SANCHEZ

RECTOR

ING. JOSE MODESTO VENTURA ROMERO

VICERRECTOR ACADEMICO

LICD.LISSETTE CRISTALINA CANALES DE RAMIREZ

DECANO

LICDA. VILMA ELIZABETH GONZALES DE SANABRIA

PRESIDENTA

LICDA. ANA TERESA GUERRERO GOMEZ

PRIMER VOCAL

LICDA. PATRICIA GUADALUPE COREA RODRIGUEZ

SEGUNDO VOCAL

SEPTIEMBRE, 2015

SAN SALVADOR, EL SALVADOR, CENTRO AMERICA

ACTA DE EXAMEN PROFESIONAL

HABIÉNDOSE REUNIDO EL JURADO CALIFICADOR INTEGRADO POR:

Licda. Ana Teresa Guerrero Gómez, Licda. Patricia Guadalupe Coreas Rodríguez,

Licda. Vilma Elizabeth Morales de Sanabria, a las 12:30m. del día Viernes, 19 de junio de dos mil quince.

Y LUEGO DE HABER DELIBERADO SOBRE EL EXAMEN PROFESIONAL DE LAS ALUMNAS:

- | | |
|---------------------------------|---------------------|
| 1- Raquel Beatriz Campos Molina | CARNET 06-1236-2013 |
| 2- Lidia Ivania Campos Posada | CARNET 06-2950-2013 |
| 3- Nuria Rebeca Cardona Flores | CARNET 06-2425-2013 |

QUIENES PRESENTARON DEFENSA DE SU TRABAJO DE GRADUACION TITULADO:

"Monografía del rescate de las tradiciones gastronómicas del municipio de Tepecoyo departamento de La Libertad"

PARA OPTAR AL GRADO DE:

TECNICO EN ADMINISTRACION TURISTICA

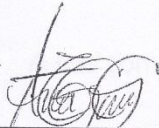
Y DEL CUAL TAMBIEN EVALUARON LOS CONOCIMIENTOS RELACIONADOS CON EL TEMA DEL MISMO. POR LO QUE ESTE JURADO RESUELVE DECLARAR EL EXAMEN COMO:

Aprobado

YA QUE CUMPLE CON LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS EN EL REGLAMENTO DE GRADUACION DE LA UNIVERSIDAD.

San Salvador, 19 de junio de dos mil quince.

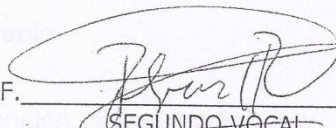
F.



PRIMER VOCAL

Licda. Ana Teresa Guerrero Gómez

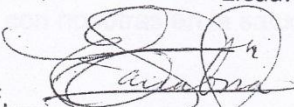
F.



SEGUNDO VOCAL

Licda. Patricia Guadalupe Coreas Rodríguez

F.



PRESIDENTE

Licda. Vilma Elizabeth Morales de Sanabria

AGRADECIMIENTOS

Le agradezco a Dios todopoderoso por a verme brindado la oportunidad de estudiar y a verme dado salud para que hoy culmine mi carrera administración turística.

A mi Madre Irma Aracely Molina, por su apoyo, comprensión y siempre estar ahí cuando más la necesite por nunca decime no y brindarme la seguridad de que si puedo. Gracias

A mi Padre Mario Alberto Campos, por su ayuda incondicional, el apoyo o las palabras de aliento que nunca faltaron y los consejos valiosos que llevare conmigo siempre.

A mi hermano Carlos Alberto Campos, por su ayuda en los momentos más difíciles.

A mi novio José David Polanco, por su ayuda incondicional.

A mis compañeras Nuria Rebeca y a Lidia Ivania.

A mi asesora Lic. Patricia Correas por su atención, apoyo, paciencia y dedicación por estar con nosotras en la salud y en la enfermedad muchas gracias por todo.

Raquel Beatriz Campos Molina

AGRADECIMIENTOS

Primeramente dar gracias a Dios porque si no fuera por El, nunca hubiera podido cursar mis estudios, el me permitió estudiar y fue fiel con migo, me dio mucha sabiduría en toda mi carrera, siempre le estaré agradecida por todo el aprendizaje obtenido.

Dar gracias a mi madre Mirna Posada que sacrifico toda por darme el estudio y siempre apoyarme aun cuando era difícil la situación siempre Dios le proveyó para pagar mis cuotas.

Mi padre Joaquín Campos que siempre me daba ánimo y palabras de sabiduría para seguir con mi carrera y me apoyo en todo lo que pudo.

Como no dar gracias a mis hermanos Josué Campos, Daniel Campos y a mi prometido Samuel Escobar que siempre me ayudaban con mis tareas, se desvelaban con migo, escuchaban mis preocupaciones y mis problemas, se alegraban con mis buenas notas y mis logros obtenidos en cada ciclo.

A todos los catedráticos que nos brindaron de su ayuda y aprendimos de todo lo que nos enseñaron si no fuera por ellos de nada valieron mi título.

Por todos y cada uno de ellos mi corazón siempre les estará grandemente agradecido.

Lidia Ivania Campos Posada

AGRADECIMIENTO

Agradezco primeramente a Dios por haberme permitido llegar a iniciar esta carrera aun por medio de esas personas que él puso en mi camino y por haberme permitido llegar hasta el final a pesar de toda dificultad, por haberme permitido durante todo este recorrido conocer a personas tan buenas y a personas que se volvieron tan importantes, con las que nos apoyamos mutuamente.

Gracias a mis padres que estuvieron siempre apoyándome en todo los sentidos y dieron todo en cuanto pudieron para que yo pudiera salir siempre con bien en todo, así también a toda mi familia en general que en todo momento estuvieron conmigo y así a todas esas personas que me apoyaron en este proceso.

Agradezco mucho a mi asesora que en todo tiempo se mostró tan comprensiva y nos apoyó en todo a nuestro grupo, y en general gracias a todos los catedráticos que contribuyeron para mi formación profesional formando una parte muy importante durante toda mi carrera.

Nuria Rebeca Cardona Flores.

INDICE

INTRODUCCION.....	i
--------------------------	----------

CAPITULO I PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

1.1 Descripción del problema.....	1
1.2 Antecedentes.....	2
1.3 Enunciado del problema.....	3
1.4 Objetivos.....	3
1.5 Justificación.....	4
1.6 Delimitaciones.....	5

CAPITULO II MARCO TEORICO

2.1 Monografía.....	6
2.1.1 Definición de monografía.....	6
2.1.2 Tipos de monografía.....	8
2.1.3 Tipo de Monografía a Utilizar.....	9
2.2 Tepecoyo Antecedentes.....	10
2.2.1 Orígenes.....	10
2.2.2 Historia.....	10
2.2.3 Geografía del municipio.....	12
2.2.4 Arqueología.....	13
2.2.5 Días Festivos.....	13
2.2.5.1 Cumpas.....	14

2.2.5.2 Fiestas Patronales.....	17
2.2.5.3 Fiesta de San Esteban	17
2.2.5.4 Entrada del 26 de Diciembre	19
2.2.5.5 Día de la Cruz.....	21
2.2.5.6 La Flor de Mayo.....	21
2.2.6 Juegos tradicionales.....	22
2.2.7 Atractivos turísticos de Tepecoyo.....	23
2.3 Gastronomía del municipio de Tepecoyo.....	25
2. 3.1 Gastronomía Cotidiana.....	25
2. 3.2 Gastronomía Tradicional.....	26
2.3.3 Nuevas Tendencias gastronómicas.....	27
2.3.4 Gastronomía Antigua.....	29
2.3.5 Bebida Tradicional.....	32
2.4 Inventario Turístico gastronómico.....	34
2.4.1 ¿Que es un inventario?	34
2.4.2 Inventario de Recursos Gastronómicos.....	35
2.4.3 Cuadro Gastronómico de Tepecoyo.....	35
2.4.4 Ficha de inventario gastronómico nuevas tendencias.....	38
2. 4.5 Ficha de inventario gastronómico recetas antiguas.....	40
2.5 FODA.....	49
2.6 Instituciones de turismo.....	50

CAPITULO III METODOLOGIA

3.1 Metodología de la investigación.....	54
3.1.1 Sujeto de estudio.....	54
3.1.2 Desarrollo de la Metodología.....	55
3.2 Cuadros comparativos para Restaurantes y comedores.....	56
3.3 Cuadros comparativos de entrevista a Municipalidades.....	59
3.4 Cuadros comparativos de entrevista a Adultos Mayores.....	62

CAPITULO IV ANALISIS DE RESULTADOS

4.1 Análisis de resultados para restaurante y comedores.....	73
4.2 Análisis de resultados para adultos mayores.....	75
4.3 Factores que influyen a la pérdida de la gastronomía.....	83
4.4 Propuestas y recomendaciones.....	83
4.4.1 Propuesta de marketing	84

CAPITULO V CONCLUSION Y REFERENCIAS

5.1 Conclusion.....	85
Referencias.....	88
Anexos.....	89
Glosario.....	111

INTRODUCCIÓN

En el capítulo I: se encuentra el planteamiento del problema en el cual se ha dado conocer la problemática de la pérdida de los platillos propios del país tanto como en el municipio de Tepecoyo. También están los antecedentes en los cuales se dan a conocer la falta de interés en preservar la identidad cultural y gastronómica, luego tenemos el enunciado del problema en el cual se plantea una pregunta la cual se le dará la respuesta mediante la investigación, luego se encuentra el objetivo general donde se plantea cual es el motivo de la investigación y que queremos lograr, luego se elaboró la justificación sobre cuál es la importancia de la investigación y el método a utilizar, se delimito en teoría el tipo de investigación a utilizar, el espacio territorial en el cual se base la investigación y el tiempo que tomaría la investigación.

Capítulo II: se da a conocer el significado de la monografía, los tipos de monografías y la monografía que se utilizara en el trabajo, luego se da a conocer una pequeña reseña histórica del municipio de Tepecoyo. Desde sus orígenes hasta la división geográfica de este, atractivos turísticos, y la gastronomía cotidiana, típica y sus nuevas tendencias. Entre la cuales podemos encontrar: a la Tepeyuca y el Tepecoyito, **también se encuentra la gastronomía antigua, entre las cuales se puede mencionar: el cuyo,**

guachipilín, el Tampupo, la Tenquica, Cunanaga, Coyolito en miel, la Cuya o

Motata y el Vicio. Las bebidas tradicionales las cuales son: la Chicha, el Chaparro y El Nancito.

Luego se da a conocer el significado de un inventario gastronómico, la ficha del inventario, nuevas tendencias y comida antiguas en la cuales se ha podido resaltar su valor calórico, su origen, su preparación etc.

Capítulo III: se encuentra la metodología que se utilizó en el trabajo, como el tipo de monografía y el método de la entrevista. El sujeto de estudio y el desarrollo de la metodología en cual fue aplicada a la población de adultos mayores, comedores y la alcaldía. A continuación se presenta los cuadros comparativos de la entrevista realizadas en el municipio de Tepecoyo.

Capítulo IV: aquí se encuentran los análisis de resultados de las entrevistas que se les realizaron a los dueños de los comedores, a las personas adultas mayores y a la alcaldía y factores que influyen a la perdida de la gastronomía tradicional, así también propuestas y recomendaciones que se le hacen al municipio de Tepecoyo.

Además se cuenta con una serie de entrevista la cuales fueron hechas a la alcaldía de Tepecoyo, comedores del lugar y a una pequeña parte de la población de adultos mayores.

CAPITULO I

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

1.1 Descripción del problema

Las tradiciones gastronómicas en El Salvador se están perdiendo en la actualidad debido a la falta de identidad cultural, a tal grado que muchos platillos que nos identificaban se han dejado en el olvido debido a nuevas tendencias gastronómicas originarias de otros países y por el bombardeo de la transculturación por lo cual se ha dejado atrás nuestra cultura y patrimonio original en los municipios, puesto que esta generación se interesa muy poco en mantener la herencia gastronómica de sus antepasados.

Según el encargado del área de turismo Sr. Jeremías Orellana, en el municipio de Tepecoyo se ha perdido gran parte de su cultura gastronómica puesto las personas que lo elaboraban no dejaron por escrito o no lo compartieron con sus familiares para que esas comidas se mantuvieran en el diario vivir de la población.

En la actualidad solo existe un registro escrito que se resguarda en la alcaldía de dicho lugar en este se encuentra un pequeño pasaje referente a la gastronomía del lugar el cual podría ayudar como antecedente de las tradiciones gastronómicas perdidas en este municipio;(ver anexo 1) por el momento solo ha quedado el recuerdo de

los alimentos que antes se elaboraban y no hay nadie que se interese en rescatar esas tradiciones.

Según el Sr. Jeremías Orellana el turismo en este Municipio no está muy posicionado debido a que el desarrollo en el municipio tiene poco tiempo de comenzar, por lo cual no hay mucha influencia de turistas en el lugar. Además el municipio no cuenta con una carretera adecuada ni con una señalización. En el interior del municipio no se cuenta con hospedajes para recibir turistas, por lo que en realizar esta monografía, ayudara a descubrir lo que el municipio necesita mejorar para potencializar este municipio como destino turístico en el área de las tradiciones gastronómicas.

1.2 Antecedentes.

En El Salvador, existe poca identidad cultural y la parte gastronómica no es la excepción, la poca importancia que las nuevas generaciones le han dado a la gastronomía Salvadoreña y la transculturación que también ha puesto de su parte para que las personas no den importancia a estas culturas gastronómicas y de esta manera poder mantenerla en la vida cotidiana.

En Tepecoyo, esta problemática también es evidente, debido a que existen alimentos propios que se están perdiendo, tales como: el vicio,

tenquica, cunanaga, guachipilín, coyolito en miel, Nancito, cuya, cuyo y papelillo. Estos se han dejado en el olvido las comidas cotidianas que las familias hacían, y las nuevas generaciones no las conocen y probablemente nunca las han probado

1.3 Enunciado del problema

¿Cuáles son las tradiciones gastronómicas del Municipio de Tepecoyo del Departamento de La Libertad que pueden ser rescatadas?

1.4 Objetivos

1.4.1 Objetivo general

Investigar sobre las tradiciones gastronómicas que pueden ser rescatadas, del municipio de Tepecoyo Departamento de La Libertad

1.4.2 Objetivos específicos

- Identificar los factores por los cuales se está perdiendo la gastronomía tradicional propia del municipio.
- Describir las comidas tradicionales que identifican al municipio de Tepecoyo, por medio de la visita de campo.

- indagar la existencia de apoyo de parte de la alcaldía y de la casa de la cultura en relación al rescate de la gastronomía tradicional del municipio de Tepecoyo.

1.5Justificación

La importancia de esta monografía radica en recopilar toda información necesaria y útil que muestre los platillos o alimentos con que cuenta este municipio, los cuales en la actualidad no están siendo promocionados o es poco ya su consumo, contribuyendo con esto a futuras investigaciones, propuestas y puestas en marcha en el rescate de las tradiciones gastronómicas y por ende al crecimiento turístico y económico de el municipio.

Por otra parte, se espera que por medio de esta monografía sea un punto de partida para que personas interesadas en el tema y en el rescate de las tradiciones Salvadoreñas las utilicen para lograr concientizar por medio de programas de educación dirigida a los jóvenes para enseñarles la importancia de su identidad cultural-gastronómica para el desarrollo turístico y contribuir así a que nuevas generaciones reconozcan que en este municipio existe un destino turístico y una gastronomía propia.

1.6 Delimitaciones

1.6.1 Delimitación Teórica

Para poder rescatar las tradiciones gastronómicas del Municipio de Tepecoyo se buscara recopilar información a través de entrevistas a pobladores, indagación de documentos por medio de algún segmento que se pueda revivir sobre la gastronomía y de esta manera lograr el crecimiento y desarrollo turístico.

1.6.2 Delimitación Espacial

Departamento de la Libertad: tomando el municipio de Tepecoyo con un aproximado de 37kms. De San Salvador con una altura de 785 MSNM y posee una extensión territorial de 61 .14kms². De los cuales 60.9 kms² pertenecen al área rural 0.24 al área urbana. Del cual partimos nuestra investigación del área urbana

1.6.3 Delimitación Temporal

La investigación se realizara entre Febrero y Junio de 2015

CAPITULO II

MARCO TEORICO

2.1 Monografía

2.1.1 Definición de monografía

Monografía se define en el Diccionario de la Real Academia Española la 23^a. edición (2014) como Demo - y - grafía que significa: Descripción y tratado especial de determinada parte de una ciencia, o de algún asunto en particular.

De sus raíces griegas mono – uno, graphos –grafía; se refiere al estudio de un solo tema. Este aborda un asunto que ha sido investigado con cierta sistematicidad.

Monografía es una recopilación de datos de cierto tema en específico en este se guardara toda la información expuesta y encontrada; de igual manera este es un texto informativo y crítico de dicho tema a plantear del cual se tiene que buscar fuentes de información para ponerlos a disposición de las personas a leer el documento.

Según en el documento Estructura para la realización de una monografía, Centro de investigación científica y tecnológica de tecnarCICTAR(S.F)

La monografía debe de contar con los objetivos de estudio bien delimitados para poder investigar reunir y así descubrir información sobre la temática. Se

enunciara la hipótesis sobre la que irá dirigido el trabajo y a la misma vez brindar los elementos que afirmen o nieguen de manera critica la hipótesis

Una monografía debe de estar redactada claramente y tener un lenguaje preciso y correcto.

La monografía es un texto académico al que se le dará función en el área educativa con el objetivo de hacer avanzar el conocimiento de los alumnos.

Según la escritora, Schafer Viviana (2009) Blog institucional de monografias.com"¿Que es una monografía? tipos y formas." Recuperado de:<http://blogs.monografias.com/institucional/2009/06/04/que-es-una-monografia-tipos-y-formas/>Se considera científica una monografía si se cumplen las siguientes partes:

- Trata un objeto de estudio que pueda ser reconocido por los demás
- la investigación dice cosas sobre el tema que no se han dicho ni repetido en ningún otro sitio y amplía esta información,
- proporciona elementos que permitirán refutar o confirmar el tema expuesto y dará el espacio en que los demás puedan seguir con la investigación.
- Es útil para los demás

Una monografía contiene tres partes fundamentales

1. Introducción
2. Desarrollo o contenido del tema
3. Conclusión del tema

2.1.2 Tipos de monografía.

Existen tres tipos de monografía:

1. Monografía de compilación
2. Monografía de investigación
3. Monografía de análisis de experiencias

Monografía de compilación.

Según, Bordón, Daniel (2013) Monografía de compilación. Recuperado de: <http://es.slideshare.net/danielbordon142/monografa-de-compilacion>

Se basa en recopilar, codificar y agrupar toda la información que se espera en posibilidades futuras con indicios en el presente.

Se redacta de forma crítica de la bibliografía que se ha elegido, para redactar este tipo de monografía; se espera tener un nivel de

comprensión y un punto de vista crítico para poder dar una opinión personal diferente a las demás.

Este tipo de monografía implica una revisión de fuentes por lo cual tiene que tener un registro bibliográfico.

Monografía de análisis de experiencias

Este tipo de monografías consiste en una presentación escrita los cuales describen una experiencia del autor se extraen conclusiones y se comparan con otras similares y así llegar a tener conclusiones conforme a la investigación realizada.

Es común que este tipo de monografía se emplee en las carreras donde se aplica la práctica.

2.1.3 Tipo de monografía a utilizar

Monografía de investigación

Se aborda un tema nuevo no tan común y poco explorado y se realiza la investigación.

La monografía de investigación es aquella que se basa en la observación, inspección y búsqueda de la información del estudio; con esta monografía se lograra aportar nuevos conocimientos modernos e innovadores.

Esta monografía analiza para llegar a conclusiones, compara, contrasta, relaciona y explica sus argumentos con aportaciones que descubre a través de la investigación.

2.2 Tepecoyo Antecedentes

2.2.1 Orígenes

Según la alcaldía de Tepecoyo (Publicación de internet, el 6 de julio del 2011 en la pág. Oficial de Tepecoyo "turismodetepecoyo@yahoo.com") fue habitada por indios yaquis o pipiles. En idioma náhuatl, Tepecoyo significa "en el camino de coyoles y cerros", pues proviene de tepec: cerro, montaña, localidad; coyo: coyol o corazón de árbol (nombre de una palmácea), yo: de ahí o camino. Algunos traducen este nombre por "cerro de los coyotes".

2.2.2 Historia

En 1550 tenía unos 540 habitantes. En 1740, según el alcalde mayor de San Salvador don Manuel de Gálvez Corral, San Esteban Tepecoyo tenía 35 indios tributarios o jefes de familia, es decir, unos 175 habitantes.

Como municipio del distrito de Opico perteneció al departamento de San Salvador de 1824 (12 de junio) a 1835 (22 de mayo) y al de Cuscatlán de 1835 (22 de mayo) a 1842 (5 de abril). A partir de esta fecha volvió a formar parte de San Salvador.

En 1832 el señor Francisco Martínez, originario de Guatemala, explotó una mina de oro que se encuentra como a una legua al Sur de Tepecoyo; "más no elaboraba aquí los metales -se dice en un informe municipal, de 13 de febrero de 1860-, sino que conducía las piedras a otras partes, por cuya causa nada se puede asegurar con certeza respecto a la riqueza de la mina".

En 1849 se destruyó la iglesia antigua de Tepecoyo y se empezó a construir una nueva, de 35 varas de largo, la cual arruinó totalmente el terremoto del 8 de diciembre de 1859. En febrero de 1860, según el informe municipal citado, esta población tenía 842 habitantes alojados en 75 casas de paja y 5 de teja, y dedicados a la agricultura, pues los terrenos "son muy aparentes para el cultivo del trigo, arroz, frijol y todo grano de primera necesidad, y principalmente el café, pues es de superior calidad el poco que hasta aquí se ha cultivado".

Durante la administración del mariscal de campo don Santiago González y por Decreto Legislativo de 10 de marzo de 1874, se otorgó el título de villa al pueblo de Tepecoyo. Se fundamentó el gobierno para conferirle este rango, en el número de sus habitantes y en el hecho de que sus vecinos habían fomentado la agricultura en términos de producir con abundancia artículos de primera necesidad. En 1890 tenía 1,639 habitantes. De 1905 (12 de abril) a 1907 (11 de mayo), el antiguo pueblo de Sacacoyo figuró como cantón de la villa de Tepecoyo.

En el censo que se realizó en el 2007 Tepecoyo contaba con una población total de 14,322 habitantes. La zona urbana el total de hombres era 3,973 que equivalía y al 47.91% y mujeres 4,320 que equivalía el 52.09%. En el área rural la población de hombre era de 3,012 que equivalía al 49.96% y de mujeres 3,017 que equivalía al 50.04%

2.2.3 Geografía del municipio

Según Sr. Jeremías Orellana, esta ciudad se encuentra limitada al Norte por Sacacoyo y Armenia; al Este por Jayaque; al Sur por Teotepeque y al Oeste por Santa Isabel Ishuatán y San Julián.

En su zona urbana cuenta con los barrios San Esteban, San Antonio, El Centro, El Calvario, San Sebastián y Concepción; la zona rural se divide en 10 cantones y sus caseríos, llamados:

- Los Alpes: El Mora, Casas Blancas, Los Alpes, El mosquito, El Cangrejo, El Castillo, Chorro del Plan, La Esperanza y El Refugio
- La Javía: El Carmen, El Diamante y El Mazugo, Zonas I, II y III, El Tempisque y Colonia El Cocal
- El Zacamil: El Valle, El Coquito y La Meca
- El Carrizo: Las Flores y Los Garayes
- San Antonio: El reventón, Los Pérez, Los Sixcos, El Bálsamo, Plan de la Aurora, El Gramal y Vista Hermosa

- El Guamo: Zonas I y II
- Los Laureles: Los Martínez, La Montaña y Primavera
- Tierra Colorada: El Tabanco, La Escuela y Cruz Verde
- El Mojón: El Mojón I y II (Las Tablas)
- Las Flores: Las Flores, La Cumbrita, Miramar, Chutía y La Escoba

2.2.4 Arqueología

En las lomas de Patachate, a un cuarto de legua en dirección a Ateos, se encuentran vestigios de una antigua población, los cuales consisten primordialmente en cimientos de calicanto y piedra. También hay vestigios precolombinos en el cerro de Nanahuatzin

2.2.5 Días festivos

Las fiestas patronales se celebran en el municipio de Tepecoyo en honor a San Esteban, del 01 al 06 de enero; sin embargo, la fiesta más tradicional es la de “Los Encuentros de los Cumpas” que se celebra el 22 de julio, en la cual se juntan cofradías y Patronos; y el Torneo Navideño de futbol que da inicio en septiembre y concluye el cinco de enero. También se realizan algunas ferias que se programan eventualmente.

2.2.5.1 Cumpas.

Según la página de internet <http://www.elsalvador.travel/welcome/ruta-nahuat-pipil/Jayaque/encuentro-de-los-cumpas-cuisnahuat>. Por tradición precolombina, cada 23 de julio se celebra el popular “Topa de los Cumpas”, una fiesta de origen indígena muy arraigada en la zona occidental del país.

Esta pintoresca celebración se da en el municipio de Jayaque, departamento de La Libertad pero es tan solo el complemento de otra que proviene desde el municipio de Cuisnahuat, departamento de Sonsonate.

Conocido también como el “Encuentro de los Cumpas”, es colorida expresión de compadrazgo entre las poblaciones que tienen como patronos a San Lucas, en Cuisnahuat, y a San Cristóbal en Jayaque.

Los Orígenes de los Cumpas

El génesis de esta tradición tiene diferentes versiones. Para muchos pobladores la atribuyen a la época prehispánica donde las comunidades indígenas de Cuisnahuat, se desplazaban hacia la montaña de Jayaque para intercambiar obsequios comestibles como los mariscos por plantas medicinales como la ruda y chichipince originarias de la montaña, entre otras ofrendas en el mes de julio específicamente. El encuentro era celebrado con “chicha”, una bebida fermentada a base de maíz.

La segunda explicación se basa en la creencia que a la venida de los españoles, los sacerdotes a cargo de cada población se percataron de una supuesta rivalidad entre ambas comunidades y buscaron sacar provecho de esta circunstancia para que las imágenes de San Cristóbal y San Lucas fuesen un símbolo de conciliación y amistad fraterna. Este sincretismo se ha mantenido a lo largo de los años y muchos pobladores son fieles a las actividades que se han heredado a lo largo de los años.

Existe una destacable línea de autoridad para la organización de estos eventos. Se requiere de la elección del “primer mayordomo” quien se apoya del “primer padrino” también designado por todos los miembros de la cofradía. El grupo nombrado “La capitanía” son quienes se encargan de organizar las danzas y comidas que se regalan a todos los asistentes, con la ayuda del segundo mayordomo y padrino a cargo.

Entre anuncios con tambores de cuero, pitos, flautas y pólvora artesanal las personas que viven en Cuisnahuat se desplazan desde este municipio con dos días de anticipación haciendo una procesión con las urnas de los santos. Las cofradías son quienes se encargan de cuidar de los asistentes ofreciéndoles alimentación y alojamiento. La primera estación es en el vecino pueblo de Tepecoyo, Sonsonate para luego madrugar hacia el destino final de Jayaque, situado en las montañas de La Libertad.

El culmen de esta peregrinación se da en la entrada del pueblo de Jayaque donde las imágenes de los santos se colocan en pequeños altares donde la gente pasa a dar una ofrenda simbólica y a cambio reciben un racimo de ruda, muy conocido por sus propiedades medicinales.

Posteriormente los representantes de cada cofradía y representantes de cada pueblo se colocan en línea para entregarse los obsequios. Luego proceden a protagonizar un saludo con la mano alzada hacia la frente de la otra persona, donde afectuosamente le dice “Bienvenido compadre”.

Después la procesión sigue acompañada de danzantes enmascarados que bailan al son del tambor y la melodía de la flauta mientras que la imagen de San Cristóbal, patrono de Jayaque, se adelanta a la Iglesia central a recibir a San Lucas con un gesto similar a los cumpas.

Cabe destacar que ser un “Cumpa” es un privilegio que recibe todo visitante que presencie estas celebraciones.

Las fiestas patronales continúan hasta el 24 de julio y se caracteriza por la presentación de danzas protagonizadas por los Cumpas de Cuisnahuat quienes invitan a bailar a mujeres de Jayaque. Además se comparten bebidas como “La Chicha” y tragos con “El Chaparro”, aguardiente originaria de este municipio de La Libertad.

2.2.5.2 Fiestas Patronales

Se celebran del 01 al 06 de enero, poseen la característica de mezclar actividades religiosas con actividades lúdicas y sociales; la celebración religiosa de cada día está a cargo de uno de los barrios o colonias.

Antes a la actividad de cada día se le llamaba Cofradía, ahora se las conoce como entradas y consisten en una procesión o paseo de la figura de San Esteban por todo el pueblo, hay alboradas, música, se realiza un rezo y se reparte horchata con pan, o café con tamales, o cualquiera otro refrigerio que la cofradía esté en disposición de hacer. El último día se hace un recorrido por todo el pueblo con todas las figuras de San Esteban, el cual culmina con una solemne misa.

2.2.5.3 La fiesta de San Esteban

Quizás no tengamos fecha exacta de cuando la fiesta patronal se empezó a celebrar del 1 al 6 de enero, ya que el día de san Esteban es el 26 de diciembre. Una de las opiniones es que, para 1700 en su visita pastoral a la Arquidiócesis de Guatemala que abarcaba Cuzcatlan, Mons. Cortéz y Larraz, coloca a Tepecoyo dentro del curato de San Juan Opico, es decir que el cura de este pueblo venía a visitar varios pueblos de la Cumbre, y como la fiesta de San Juan Opico es el 27 de diciembre, el cura no podía estar en este pequeño pueblo pues la fiesta de su iglesia parroquial era más importante, por lo que

decidió trasladarla hasta enero donde podía decir las misas los días de fiesta culminando el 6 de enero.

Otra hipótesis es que, para mediados del siglo XIX Gerardo Barrios introduce el café (1860) y la mano de obra estaba dedicada a la recolección del café justo en los días del santo. Por eso los alcaldes y los mayordomos de San Esteban la cambian a principios del año para que hubiera mayor cantidad de ingresos en los que participaban en la fiesta.

Don Carlos Flores fue alcalde en la década de 1930 y contaba que las funciones del alcalde para las fiesta eran, Primero conseguir a las capitanas para las “Entradas” de San Esteban, contratar los altareros para la decoración de la Iglesia, contratar al cura para que dijera las misas del 1 al 6 de enero, comprar la pólvora en la ciudad de Cojutepeque, y hacer la carroza del santo para el 6 de enero.

También al alcalde le tocaba organizar el baile de gala el 5 de enero, que se hacía en los corredores de la antigua alcaldía Municipal, dicho baile de gala era con invitación, las mujeres se tenía que vestir de gala y los hombres con saco y corbata. También la música era de marimba, se contrataba a una de las marimbas más famosas, esto hasta que los bailes cambiaron de la marimba a orquestas. Don Rafael Cárcamo fue el primero en traer una gran orquesta en el año de 1959 para amenizar el “baile del Cinco” como es popularmente

conocido. Desde entonces pasaron por la “fiesta del cinco” orquesta s como la Casino, Los Hnos. Flores, La San Vicente, La Canela, entre otras grandes orquestas nacionales. Luego vino otra época con música de aparatos eléctricos y actualmente con música de orquesta y disco.

2.2.5.4 La entrada del 26 de Diciembre

El día 26 de diciembre se realiza la entrada de san Esteban, que consiste en pedir limosna en todas las casas, a cambio se entregan flores de papel horchata y marquesote. Se hacen ramos de flores según la cantidad que regalen, dependiendo de la capacidad y voluntad del donante. Dicha actividad fue realizada por muchas personas y cabe destacar la entrada de la “Niña Ofé”, organizada por la Sra. Ofelia Girón García por muchos años, también la Sra. Ana Estela Flores de Valencia. Actualmente la realiza desde 1990 la Sra. Inés Flores de Pleités. Dichas entradas se realizan necesariamente en el Barrio San Esteban, ya que es el día del patrono del Barrio. Antiguamente las encargadas de las entradas se llamaban capitanas de San Esteban y salían con un cuaderno a anotar e invitar a las personas para la entrada, que se comprometían a dar cierta cantidad de dinero el día de la entrada. La Alcaldía se comprometía a hacer la ramada y se hacia la izada del pabellón la noche antes de la entrada en la casa de la capitana de ese año.”

Hubo un tiempo en que las capitanas preparaban cascarones de huevo unos con viruta y otros con perfume y los reventaban en las cabezas de personas de su barrio; aquellos que les tocaba en suerte un cascaron de perfume, quedaban comprometidos para el siguiente año a formar parte de los organizadores de la fiesta el día que le tocaba a su barrio. Esta práctica cayó en desuso.

Por 1950 los fondos para las celebraciones de San Esteban, se reunían por cofradías y por cantones. En las fiestas había ponche con trago, shuco, conserva de tonto, conserva de coco y membrillo, rifitas (con un mecanismo parecido al “chupe, jale que cinco vale”), lotería de cartón, juegos mecánicos... Eran ruedas pequeñas sin motor tales como la voladora, los caballitos y el gusano; al centro estaba un señor que daría vuelta a la manivela que mantenía girando la rueda, sin embargo para el inicio y de tanto en tanto, necesitaba que quienes se subían a la rueda ayudaran a impulsarla empujándola; entonces para iniciar la marcha pitaba, todos sin subirse empujaban la rueda para que tomara impulso, un nuevo pitido significaba que era el momento de subirse, después de varias vueltas un nuevo pitido indicaba que la rueda había perdido impulso por lo que había que bajarse nuevamente a empujar esperando el nuevo pitido para subirse. Esta operación hacía más emocionante, aún, subirse a las ruedas pues había que tener agilidad y ritmo para sincronizarse a las acciones de todo el grupo.

A la municipalidad le compete preparar las actividades lúdicas y sociales como son carreras de cinta y un gran baile que lo celebran en la calle con orquesta, conjuntos y discos el día 05 de enero.

El torneo navideño que ha comenzado a jugarse desde los primeros días de septiembre, también culmina el día 05 de enero.

2.2.5.5 Día de la Cruz.

(03 de mayo), los católicos celebran la llegada de la temporada lluviosa y el nacimiento de los frutos que nos regala la tierra, para lo cual elaboran unacruz de jote, la colocan en cualquier parte de la casa y la adornan con cadenas de papel y frutos de la época, los vecinos llegan a adorar la cruz, en acción de gracias a Dios por las bendiciones recibidas y por la llegada de una nueva época lluviosa, la que se aprovecha para sembrar los granos básicos como maíz, frijol, etc.; luego toman uno de los frutos que la adornan.

2.2.5.6 La flor de mayo.

Todos los días del mes de mayo, la virgen visita 1 casa donde a las siete de la noche, se reza el rosario y luego hay un refrigerio. El último día que es cuando la virgen regresa a la iglesia en procesión, se hace una solemne misa.

2.2.6 Juegos tradicionales

Estos son algunos de los juegos que podemos observar en Tepecoyo.

Pizpicigaña.

Es un juego tradicional bastante antiguo, que ya solo queda en la memoria de los adultos mayores, lo usaban las madres en la época de la colonia para entretener a los infantes. Sentados, los niños estiraban sus manitas colocando sus palmas sobre las rodillas, la madre o el adulto que jugaba con ellos iba pellizcando las falanges una por una a la vez que recitaba unos versos.

El treinta y uno

Consiste en que una vez se ha establecido el orden en que tirarán los participantes, desde la raya que les ayudó a definir el orden tirarán su canica colocándola en su mano con el puño cerrado e impulsándola con el dedo pulgar e intentando introducirla en un hueco que han abierto en la tierra; gana el primero que haga 31 puntos

El trompo. Para jugarlo primero establecen el espacio dónde deberá bailar el tropo, si se sale pierde. Existen dos versiones: Bailar el trompo, y los calazos.

Bailar el trompo, todos los participantes al mismo tiempo echan a bailar su trompo; gana el que dura más tiempo bailando y sin salirse del espacio establecido, algunos previamente establecen si además deberán hacer algún

tipo de suerte con el trompo, tales como: una vez el trompo está bailando se toma en la palma de la mano sin que deje de bailar y se tira nuevamente al ruedo; o bien que una vez esté bailando, se le enrolla la punta del trompo con la cuerda y se tensa para que este salte y siga bailando.

Los calazos, uno de los participantes hecha a bailar su trompo; los demás según sea su turno deben golpear con la punta de su trompo al que ya está bailando. Aquel que al golpearlo logre que su trompo siga bailando, mientras que el del primer participante deje de bailar, gana el juego y en algunas ocasiones hasta el trompo del contrincante si así se hubiese acordado previamente.

Existen una gran variedad de juegos que vienen desde muchos años pasados como lo son: mica, ladrón librado, escondelero, jacks, arranca cebolla, niña pomonte, chibolas, capirucho, piscucha. Algunos hoy en día están siendo olvidados por los niños ya que la tecnología los influye a jugar de otras maneras como lo son dentro del internet, celular y video juegos.

2.2.7 Atractivos turísticos

En la publicación de la página de internet.NREB <http://www.mrelbalsamo.com/> (S.F.) nos determina que el turismo de Tepecoyo está basado en el recorrido del Bálsamo, pero a su vez se pueden realizar diferentes tipos de recorrido o caminatas las cuales son:

Caminatas por las represas del Rio Shutia en el Cantón Los Alpes, Municipio de Tepecoyo, Recorrido por plantas y talleres adonde se elaboran los productos derivados del Bálsamo. Caminatas en las fincas pertenecientes a la cordillera del Bálsamo, con un recorrido guiado, para la observación de los bosques de Bálsamo. Recorrido para observar el procesamiento del café orgánico en la finca Tonina, en el Cantón El Carrizo. Se le explicara el proceso del café, desde la corta hasta el momento en que el café es molido. Visita guiada al sitio arqueológico, relatando la cultura y tradiciones de los asentamientos antiguos. Tepecoyo ofrece la Ruta del Bálsamo en Semana Santa publicación miércoles 16 de abril del 2014 por el señor Israel serrano.

La alcaldía municipal de Tepecoyo, en La Libertad, ofrece a los turistas nacionales y extranjeros la Ruta del Bálsamo, en la cual podrán disfrutar de un contacto directo con la naturaleza.

El recorrido es una alternativa para quienes prefieren cambiar las playas por las montañas y ofrece a los turistas visitas guiadas a los cultivos de bálsamo en la zona, tour por la quinta San Benito, de 115 años de antigüedad, canopy, artesanías, balnearios y las frescas aguas de la presa San Antonio. La municipalidad pone a disposición de los turistas guías a través de la oficina de Turismo de la localidad.

- La hacienda San Benito se encuentra en el casco urbano de la ciudad.

La hacienda tiene una antigüedad de 115 años. (ver anexo 2)

- Peña "El Muñeco", donde los turistas pueden realizar caminatas guiadas por personal de la municipalidad.
- Peña "Nanahuatzin", donde se puede tener un contacto directo con la naturaleza, Tepecoyo también ofrece el canopy entre las montañas de la localidad La presa San Antonio ofrece un momento de frescura y recreación a los turistas.
- El centro ecoturismo se encuentra disponible para los visitantes nacionales y extranjeros.

2.3 Gastronomía del municipio de Tepecoyo

2.3.1 Gastronomía cotidiana de Tepecoyo

Según Gonzales Canales en su página 20, (ver anexo 1), del documento que se resguarda en la alcaldía de Tepecoyo, la gastronomía cotidiana que existe en el municipio de Tepecoyo es muy parecida a la del resto del territorio Salvadoreño es muy común encontrar estos tipos de platillos sin embargo esto no quiere decir que sean de mal gusto. Aunque muchos son propios, así también lastimosamente algunos son producto de la transculturación, sin embargo ahora forman parte del día a día algunos de estos platillos son los rellenos de wisquil, huevos (variados) repollo sudado, ayote tierno sudado, chilaquillas, mora sudada, sopa de frijoles y variados, arroz frito, pacaya en rellenos, tortilla.

2.3.2 Gastronomía tradicional

Este tipo de gastronomía se utiliza generalmente en fiestas patronales, celebraciones, ferias gastronómicas,(ver anexo 3) dependiendo de vegetales o materia prima de temporadas como lo es el maíz y sus derivados, tamales de elote, atol de elote, riguas, elote loco, elote salcochado, tortillas, pupusas.

Son muy comunes también en la mayoría del territorio Salvadoreño, los tamales pisques, tamales de gallina, atol chuco, atol de piñuela, yuca, chilate, nuégados, melcocha.

Otro platillo muy popular como en todo el territorio Salvadoreño son las pupusas en variedad, revueltas, frijol con queso, queso, cochinito, chicharrón con queso, ayote, mora, zanahoria, camarón, pescado, chipilín, queso con loroco, brócoli, ajo y las pupusas locas, solo que estas tienen distinción ya que son hechas en comal de barro.

Para las fiestas también se acostumbra la horchata con marquesote o torta de yema, la gallina asada y el gallo en chicha; el pescado envuelto en huevo para semana santa. Y como un gusto muy especial en actividades familiares se consumen los pasteles de carne (pan dulce) o semita con chocolate.

2.3.3 Nuevas tendencias gastronómicas

- **Tepecoyito**

Según el Sr. Luis Alberto regalado el autor de esta bebida, tienen dos años de comercializarla y ha sido todo un éxito, cuenta que empezó dándose a conocer en los festivales y ferias gastronómicas, ahora él comercializa esta afamada bebida en el pequeño restaurante que está ubicado en su misma casa y su familia lo elabora. Esta bebida es una herencia de origen Nahuatl de una buena amiga del señor Luis Regalado llamada Rosita, ella era originaria de Panchimalco y dejó este legado desde hace 30 años.

Esta bebida está hecha a base de frutas ácidas como tamarindo, maracuyá, arrayán, y su base está en el sabor que le aporta el coyolito y dulce de atado estas frutas van fermentadas y es una bebida tipo frozen, (ver anexo 4) con una fermentación de más de 8 meses.

- **Tepeyuca**

La señora Alba Claribel es la que elabora esta yuca muy distinta a las tradicionales, lleva 3 años haciendo este platillo muy típico o tradicional del municipio y es reconocido por todos los pobladores.

Su preparación es similar a las demás solamente con la diferencia de tres curtidos elaborados por ella misma; uno de cebolla con chile

jalapeño, el segundo es de zanahorias con un sabor picante y el último curtido elaborado de repollo. El platillo está decorado con hojas de huerta lo que lo hace ver más atractivo al público. (Ver anexo 5)

El precio de la Tepeyuca ronda entre \$1.00 a \$2.00 dependerá del tamaño que desee el cliente.

- **Cerveza, dulce y chocolate de bálsamo**

Estos productos aún no se han comercializado ya que son un proyecto que por el momento no está en funcionamiento, aseguró Sr. Doribio García.

La iniciativa de este proyecto fue dada por la universidad Matías Delgado el cual no ha seguido con el programa en el cantón el Mojón ya que solo fueron impartidas unas charlas para incentivar a los pobladores apoyando esta nueva idea.

Lo que se elabora del bálsamo son productos como shampoo, acondicionador, ungüentos para heridas, jarabe para la tos. La planta procesadora se encuentra ubicada en la Cordillera del Bálsamo en el cantón El Mojón zona 1, ver anexo 6.

La materia prima es la resina que se saca del bálsamo. Estos proyectos llevan 6 años de comercializar estos productos. Con la espera de que

puedan impartirse las capacitaciones de la cerveza y los dulces de bálsamo

2.3.4 Gastronomía antigua.

La gastronomía antigua de este municipio proviene más que todo de las zonas rurales, en los campos o en lugares montañosos de Tepecoyo, se observa en gran manera el uso de alimentos no procesados y provenientes de la propia naturaleza. Muchos de ellos con escasa economía han tenido mucha creatividad para hacer recetas extrañas y poco conocidas, que en su tiempo fueron comunes y cotidianas en todos los hogares, pero a medida la población fue creciendo y modernizándose estas comidas quedaron en el olvido y en el recuerdo de la niñez de los ancianos de esta época. Hoy en día solo las consumen pocas personas en la zona urbana del municipio es más consumido en los campos.

- **Cunanaga**

Según el señor Carlos Cerritos, es un tipo hongo que se da en forma de orejita, esto lo da el tronco de jote también el árbol de mandarina y zapote, al secarse o marchitarse, se prepara en pupusas, asado o rescoldado después de ser salcochado.

Según la señora Luz Girón de 76 años de edad, originaria y habitante de Tepecoyo algunas de las comidas más tradicionales antiguamente y que ya casi no se ven ni se consumen son:

- **Tenquiqui o Tenquica**

Un plato tradicional que ya casi no lo hacen o es poca la gente que lo conoce en la actualidad es el Tenquiqui sudado o rescoldado (asado en brazas) y en pupusas, este se da en el tallo marchito del aguacate y es llamada tenquica, su apariencia es como una orejita blanca y es muy similar a un hongo.

- **Guachipilín**

De igual manera del tallo de guachipilín podrido salen unas orejitas cafés, se sancochan y es muy similar a la carneshilada.

- **Cuyo**

Este es extraído de lo más tierno del tallo del izote, se pela y se sancocha, se puede consumir solo o curtir en vinagre.

- **Coyolito en miel**

Este es extraído de las palmeras que crecen en los cerros aledaños dentro del municipio. Para sacarle la fruta (comida o carne) se tienen que quebrar, la comida se pone a hervir y ya blanda se le agrega el atado de dulce. Antes esto

se vendía en las calles o lo hacían para vender en la iglesia católica para la celebración de Corpus Christi.

- **Cuya o Motata**

Con un nombre muy similar al cuyo pero proveniente de diferentes plantas. La cuya proviene de lo más tierno de la piñuela. Para cocinarse en brazas se le deja un poco de la cascara, pero si se quiere utilizar como ingrediente en huevos se pela completamente.

- **Tampupo o Papelillo**

Es una planta que crece por los paredones su hoja es comestible, esta se puede comer frita, puede agregarse como ingrediente en las pupusas y hasta en sopas, fuentes consultadas nos aseguran que es muy deliciosa y en su aspecto muy parecida al cochinito.

- **Vicio**

Es un hongo que sale del maíz, lo negro o podrido que sale de la mazorca este ingrediente se picaba y se hacían pupusas. Sra. Inés Flores asegura que su padre lo cocinaba, ellos eran muy pobres y no tenían nada más que comer, unas investigaciones dieron la observación de que este alimento es venenoso pero la familia de Sra. Inés lo comió y asegura que tenía un sabor delicioso y

que la masa de la pupusa se volvía de color negra gracias a la pigmentación del vicio.

2.3.5 Bebidas tradicionales

- **Chicha:**

Se colocan los granos humedecidos en un recipiente y se dejan germinar en un lapso aproximado de ocho días, se lavan para quitarles la raíz germinada y se dejan reposando en agua con dulce de panela durante un día en un lugar fresco, al día siguiente se les cambia el agua por una nueva; esta operación se repite durante tres días seguidos, al cuarto día se convierte en chicha. Es importante vigilar el proceso de fermentación de la chicha todos los días, para dosificarle la panela y si hiciera falta agregarle más. Las cantidades aproximadas que se utilizan son: para un quintal de maíz (100 libras) se utilizan 2 cargas de dulce de atado o panela (1 carga es igual a 90 atados). Como puede observarse, ésta es la forma en que hacen la chicha que se usa en las fiestas de los cumpas; sin embargo existe otra que es más casera o para el consumo familiar, y es la que a continuación se describe. Otra preparación de la chicha es poner a asolear la cáscara de piña y humedecer el maíz para que se nazcan, luego se lava bien el maíz para que vote la raíz. Cuando el maíz y la cáscara de piña están nacidos, se ponen en una olla de barro con tamarindo del largo y del redondo, uva y manzana, agua y atado de dulce; a partir de las 24

horas puede empezar a consumirse, pero su punto ideal será a los 3 días, hay que vigilar el proceso de fermentación de la chicha todos los días, para dosificarle la panela y si hiciera falta agregarle más. Hay un proceso adicional que permite continuar sacando chicha algunas veces más, a este proceso lo llaman “capar la chicha”; consiste en vaciar dos terceras partes del líquido (chicha) para el consumo y agregarle nuevamente la misma cantidad de agua al recipiente donde se está elaborando la chicha y volver a agregarle dulce.

- **El Chaparro:**

Es chicha que se pasa por un alambique, casi siempre elaborado artesanalmente, para destilarlo. El alambique es un cántaro de barro o barril de acero que se pone con fuego abajo para que ayude en la evaporación de la chicha, se le pone una tapadera con un orificio de salida posee una manguera, que se introduce dentro de un recipiente con agua fría, con orificio de entrada y otro de salida. El extremo de la manguera sale en la parte baja del recipiente de agua, sin permitir que la misma pierda el agua que lo refrigera; la que no debe ser calentada a más de 70°C, ya que el alcohol evapora mucho antes que el agua. Así, las gotas que salgan de la manguera será un alcohol de primera destilación, en sucesivas destilaciones podrá lograr un alcohol de mayor graduación.

- **Nancito**

Es una bebida que se crea del chaparro, nance y miel de abeja. Esta bebida es altamente embriagante.

El Nancito, es conocido por los personas como la bebida que toman los cumpas en su recorrido por los tres municipios que son Tepecoyo, Jayaque y Cuisnahuat para el 22 de julio que se celebra el recorrido de los cumpas.

El Nancito es propio de Tepecoyo. Para elaborarlo se necesitan una gran cantidad de nances, estos se pican uno por uno y lo hacen varios días antes por el largo proceso que este lleva.

2.4 Inventario turístico gastronómico

2.4.1 ¿Qué es un inventario?

Según, Ferney, Edwar (septiembre 24, 2010) inventarios para el servicio de alimentos y bebidas <http://www.slideshare.net/edwarcsensaciones/inventarios-para-el-servicio-de-alimentos-y-bebidas-5274042>. El inventario es una relación detallada, ordenada y valorada de los elementos que componen el producto de una empresa o persona en un momento determinado.

- Es detallada porque se especifican las características de cada uno de los elementos que integran el producto.

- Es ordenada porque agrupa los elementos.
- Es valorada porque se expresa el valor de cada elemento patrimonial en unidades monetarias.

2.4.2 Inventario de recursos gastronómicos

Es importante conocer de manera real, sistemática y ordenada los recursos gastronómicos del lugar. A fin de que sirva de base para futuras investigaciones y propuestas de desarrollo. Nos sirve como una herramienta de trabajo indispensable para la elaboración de planes de desarrollo gastronómicos, a fin de motivar a la población para que mantengan vivas las costumbres gastronómicas del país. En cual se puede hacer mediante un registro que consta de una ficha. Nombre, Ubicación geográfica, Categoría, Descripción Particularidades, Estado actual Observaciones

2.4.3 Cuadro gastronómico de Tepecoyo

Estos son algunos de los platillos que se consumen y se conocen en el municipio.

COMIDA ANTIGUA	NUEVAS TENDENCIAS	BEBIDAS
Guachipilín	Tepecoyito	Chocolate
Cuyo	Tepeyuca	Cebada
Tenquiqui		Horchata
Coyolito en miel		Chicha
Cuya		Chaparro
Nancito		
Vicio		
Tampupo o papelillo		
Cunanaga		

COMIDA COTIDIANA	COMIDA TRADICIONAL	COMIDA PARA DIAS FESTIVOS
Relleno de güisquil	Tamales pisques	Pescado envuelto en huevo (semana Santa)
Repollo Sudado	Tamales de gallina	Torreja (semana Santa)
Ayote tierno sudado	Atol chuco	Mango en miel (Semana Santa)
Chilaquillas	Atol de piñuela	Jocote en miel (Semana Santa)
Mora sudada	Nuégados con Chilate	Pan con chumpe (Navidad)
Sopa de frijoles	Tamales de elote	Nancito (Celebración de los cumpas)
Arroz Frito	yuca	Coyolito en miel (celebración de Corpus Christi)
Rellenos de pacaya	Gallo en Chicha	
	Elote loco	
	Atol de elote	
	pupusas	

2.4.4 Ficha de inventario gastronómico nuevastendencias

DESCRIPCION DEL ALIMENTO

- **Nombre denominado:** Tepecoyito
- **Categoría:** Bebida
- **Reconocimiento cultural:** Muy bien aceptado
- **Procedencia de la receta:** Originario de Tepecoyo y Panchimalco
- **Tipo y procedencia de los ingredientes:** Frutas naturales, fermentadas, Originarios del municipio de Tepecoyo, Izalco y Nahuizalco
- **Nivel de dificultad para la elaboración:** Por el proceso de fermentación que esta bebida lleva tiende a hacer muy tardado.
- **Tiempo de la elaboración:** De 6 a 8 meses en la fermentación de las frutas, se lleva 5 minutos en servirlo.

RECETARIO

- **Ingredientes:** Coyolito, tamarindo, maracuyá, arrayán, dulce de atado
- **Preparación:** Se mezcla la fruta fermentada y se licua con hielo

COMERCIALIZACION

- **Alcance:** La comunidad
- **Vías de comercialización:** Dentro y fuera del municipio, festivales gastronómicos.
- **Fuente de información:** Luis Alberto Regalado

DESCRIPCIÓN DEL ALIMENTO:

- **Nombre denominado:** Tepeyuca
- **Categoría:** Comida
- **Reconocimiento cultural:** Muy bien aceptado y reconocida por todos
- **Procedencia de la receta:** Originaria del municipio
- **Tipo y procedencia de los ingredientes:** Todos son originarios de Tepecoyo
- **Nivel de dificultad para la elaboración:** Fácil
- **Tiempo de la elaboración:** 10 minutos

RECETARIO

- **Ingredientes:** Yuca(frita o sal cochada), curtido, salsa de tomate, rodajas de rábano y tomate, curtidos de zanahoria, curtido de chile jalapeño, pepesca, fritada
- **Preparación:**Se cose la yuca ya sea salcochada o frita, ya lista se prepara con los curtidos y salsa; si el cliente desea se le agrega fritada y pepesca

COMERCIALIZACION

- **Alcance:**Turistas que visitan el pueblo y fuera del municipio
- **Vías de comercialización:**Dentro y fuera del municipio, festivales gastronómicos
- **Fuente de información:** Alba Claribel

2.4.5 Ficha de inventario gastronómico recetas antiguas

DESCRIPCIÓN DEL ALIMENTO:

- **Nombre denominado:** Tenquiqui o Tenquica
- **Categoría:** Comida
- **Reconocimiento cultural:** Olvidado por muchos de los pobladores
- **Procedencia de la receta:** Tepecoyo
- **Tipo y procedencia de los ingredientes:** Proviene del árbol de aguacate. Estos solo se observan en los campos del municipio
- **Nivel de dificultad para la elaboración:** Medio
- **Tiempo de la elaboración:** 15 minutos

RECETARIO

- **Ingredientes:** Tenquiqui, Hongo que se crea en los árboles, dependerá de cómo se prepare llevara diferentes ingredientes.
- **Preparación:** Se corta de los árboles donde se cosecha luego se lava y se pone a hervir. Se consume asada en brazas, sudada y en pupusas.

COMERCIALIZACION

- **Alcance:** La comunidad de Tepecoyo y turistas
- **Vías de comercialización:** Festivales gastronómicos, comedores del pueblo
- **Fuente de información:** Luz Girón

DESCRIPCIÓN DEL ALIMENTO:

- **Nombre denominado:** Guachipilín
- **Categoría:** Comida
- **Reconocimiento cultural:** Olvidado
- **Procedencia de la receta:** Tepecoyo
- **Tipo y procedencia de los ingredientes:** Hongo, parecido a unas Orejitas café, proviene del tallo de Guachipilín podrido. Estos solo se observan en los campos del municipio
- **Nivel de dificultad para la elaboración:** Medio
- **Tiempo de la elaboración:** Aproximadamente 20 minutos

RECETARIO

- **Ingredientes:** Hongos que nacen en el tallo podrido de Guachipilín
- **Preparación:** Se corta de los arboles donde se cosecha luego se lava y se pone a hervir. Es muy parecida a Carne deshilada

COMERCIALIZACION

- **Alcance:** La comunidad de Tepecoyo y turistas
- **Vías de comercialización:** Festivales gastronómicos, comedores del pueblo

Fuente de información: Luz

DESCRIPCIÓN DEL ALIMENTO:

- **Nombre denominado:** Tampupo o Papelillo
- **Categoría:** Comida
- **Reconocimiento cultural:** Conocido por los pobladores adultos
- **Procedencia de la receta:** Tepecoyo
- **Tipo y procedencia de los ingredientes:** Hoja, nace en los paredones
- **Nivel de dificultad para la elaboración:** Fácil
- **Tiempo de la elaboración:** 5 minutos

RECETARIO

- **Ingredientes:** Hoja, rollitos y cojollitos de la planta del Tampupo
- **Preparación:** Se puede preparar salcochada para tomarla en sopas, también para comer con huevo: se fríe con tomate, chile y cebolla o en las pupusas

COMERCIALIZACION

- **Alcance:** La comunidad de Tepecoyo
- **Vías de comercialización:** Festivales gastronómicos, comedores del pueblo
- **Fuente de información:** Orlando Danilo

DESCRIPCIÓN DEL ALIMENTO:

- **Nombre denominado:** Cuyo
- **Categoría:** Comida
- **Reconocimiento cultural:** Olvidado por las personas de Tepecoyo
- **Procedencia de la receta:** Tepecoyo
- **Tipo y procedencia de los ingredientes:** Proviene de la parte más tierna del tallo de izote
- **Nivel de dificultad para la elaboración:** Fácil
- **Tiempo de la elaboración:** No se pudo definir

RECETARIO

- **Ingredientes:** Tallo de la flor de izote
- **Preparación:** Se pela, se salcocha luego se pone a curtir en vinagre, tiene un sabor amargo

COMERCIALIZACION

- **Alcance:** La comunidad de Tepecoyo
- **Vías de comercialización:** Festivales gastronómicos, comedores del pueblo
- **Fuente de información:** Orlando Danilo Escobar

DESCRIPCIÓN DEL ALIMENTO:

- **Nombre denominado:** Nancito o nance en Chicha
- **Categoría:** Bebida
- **Reconocimiento cultural:** Popular solo para la fiesta de los Cumpas
- **Procedencia de la receta:** Tepecoyo
- **Tipo y procedencia de los ingredientes:** Proviene de la misma destilación que el chaparro solo que con más nivel de alcohol y sabor a nance
- **Nivel de dificultad para la elaboración:** Difícil
- **Tiempo de la elaboración:** Varios días

RECETARIO

- **Ingredientes:** Nance y Chicha
- **Preparación:** Se necesita una gran cantidad de nances estos se pican uno por uno lo hacen varios días antes para que el sabor a nance sea más fuerte

COMERCIALIZACION

- **Alcance:** Fuera del municipio
- **Vías de comercialización:** Festivales gastronómicos, comedores del pueblo, recetarios
- **Fuente de información:** Inés Flores

DESCRIPCIÓN DEL ALIMENTO:

- **Nombre denominado:** Coyolito en miel
- **Categoría:** Comida
- **Reconocimiento cultural:** Poco elaborado en la actualidad. Años pasados se vendía en las calles para la celebración de Corpus Cristi.
- **Procedencia de la receta:** Tepecoyo
- **Tipo y procedencia de los ingredientes:** Es el fruto de las palmas que se cosechan en los cerros del municipio.
- **Nivel de dificultad para la elaboración:** Dificultad media
- **Tiempo de la elaboración:** 30 a 45 minutos

RECETARIO

- **Ingredientes:** Coyolito, dulce de atado
- **Preparación:** Se saca la comida del coyol y se pone a coser ya blanda toda la comida se le agrega el dulce de atado en una hoyo cocinando

COMERCIALIZACION

- **Alcance:** Comunidad de Tepecoyo
- **Vías de comercialización:** Dentro del municipio, festivales gastronómicos, celebraciones religiosas,
- **Fuente de información:** José

DESCRIPCIÓN DEL ALIMENTO:

- **Nombre denominado:** Cuya o Motata
- **Categoría:** Comida
- **Reconocimiento cultural:** Olvidado
- **Procedencia de la receta:** Tepecoyo
- **Tipo y procedencia de los ingredientes:** Proviene de la piñuela. este lo vendían antes en el municipio lo traían de los cantones aledaños al lugar
- **Nivel de dificultad para la elaboración:** Fácil
- **Tiempo de la elaboración:** No se pudo definir

RECETARIO

- **Ingredientes:** Piñuela tierna
- **Preparación:** Para prepararla en brazas se le deja un poco de cascara. para hacerla en huevo se pela bien y se le agrega a los demás ingredientes

COMERCIALIZACION

- **Alcance:** Comunidad de Tepecoyo
- **Vías de comercialización:** Dentro del municipio, festivales gastronómicos,
- **Fuente de información:** Ángela Hernández

DESCRIPCIÓN DEL ALIMENTO:

- **Nombre denominado:** Cunanaga
- **Categoría:** Comida
- **Reconocimiento cultural:** Olvidado por las nuevas generaciones
- **Procedencia de la receta:** Tepecoyo
- **Tipo y procedencia de los ingredientes:** Hongo pequeño que nace de la raíz podrida del árbol de mandarina y zapote
- **Nivel de dificultad para la elaboración:** Fácil
- **Tiempo de la elaboración:** 15 minutos

RECETARIO

- **Ingredientes:** Hongo del árbol de mandarina
- **Preparación:** Se ocupa como un ingrediente para sopas, pupusas y arroz frito también se puede cocinar sofrito con cebolla y tomate

COMERCIALIZACION

- **Alcance:** Comunidad de Tepecoyo, jóvenes
- **Vías de comercialización:** Comedores y restaurante de la zona
- **Fuente de información:** Inés Flores

DESCRIPCIÓN DEL ALIMENTO:

- **Nombre denominado:** Vicio
- **Categoría:** Comida
- **Reconocimiento cultural:** Olvidado por las personas del municipio
- **Procedencia de la receta:** Tepecoyo
- **Tipo y procedencia de los ingredientes:** Maíz cultivado en todo el país
- **Nivel de dificultad para la elaboración:** Fácil
- **Tiempo de la elaboración:** 20 minutos

RECETARIO

- **Ingredientes:** Hongo de maíz fermentado (lo negro de la mazorca)
- **Preparación:** Los granos de maíz negros se picaban y se hacían en pupusas (la masa se pone completamente oscura por el color q este ingrediente tiene)
- **Advertencia:** Algunos estudios que hicieron de ese alimento dicen que es venenoso, pero la familia que nos lo brindo aseguran nunca a verse enfermado

COMERCIALIZACION

- **Alcance:** Comunidad de Tepecoyo
- **Vías de comercialización:** Dentro del municipio
- **Fuente de información:** Inés Flores.

2.5 FODA

FORTALEZA	OPORTUNIDADES
• NO HAY MARAS EN EL CENTRO DE TEPECOYO. • EL AMBIENTE ES MUY FRESCO. • SU POBLACION ES MUY AMABLE Y HOSPITALARIA. • HAY POTENCIAL TURISTICO.	• HAY GASTRONOMIA PROPIA DEL MUNICIPIO. • CUENTA CON LA CELEBRACION DE LOS CUMPAS. • EL MUNICIPIO CUENTA CON EL APOYO DE LA ALCALDIA PARA SU CRECIMIENTO TURISTICO.
DEVILIDADES	AMENAZAS
• FALTA DE INTERES DE LA POBLACION EN TENER UN DESARROLLO TURISTICO. • EL TRANSPORTE ES MUY INREGULAR. • EL MUNICIPIO NO CUENTA CON ALOJAMIENTO. • NO CUENTA CON MUCHOS ESTABLECIMIENTOS DE COMIDA. • EN EL MUNICIPIO HAY MUCHAS PERSONAS ALCOHOLICAS. • NO HAY CONTROL PARA PERROS CALLEJEROS.	• LOS MUNICIPIOS ALEDAÑOS TIENEN DELICUENCIA.

2.6 Instituciones de turismo.

Se consideraron algunas instituciones con las que el municipio de tepecoyo puede contar y tomar muy en cuenta para facilitar el crecimiento turístico y cultural gastronómico.

- **ISTU.**

El Ministerio de Turismo de El Salvador es la entidad gubernamental que le corresponde determinar y velar por el cumplimiento de la política nacional relacionada a esta materia. Fue creada por Decreto Ejecutivo del 1 de junio de 2004, publicado en el Diario Oficial de esa misma fecha.

Buses Alegres.

El servicio de Buses Alegres cuenta con un grupo de jóvenes de "Guías Turísticos" de la carrera de Hostelería y Turismo del Instituto Nacional Francisco Menéndez, quienes son capacitados por el ISTU, para brindar una atención adecuada al turista, así como para ofrecer información turística, desarrollando jornadas interactivas con las personas que se conducen en dichas unidades.

La programación de Buses Alegres se realiza de forma mensual, con diferentes destinos turísticos que incluyen los Parques Recreativos Acuáticos y Naturales del ISTU, así como la Ruta Suchitoto-Apulo y Ruta de las Flores entre otros. Los precios son accesibles y oscilan desde los \$4.00 a \$6.00 dólares,

dependiendo de la distancia de cada destino. El horario de servicio es de 6:30 a.m., todos los días domingo o feriados, saliendo de la plaza Gerardo Barrios frente a Catedral.

- **MITUR.**

.El Ministerio de Turismo de El Salvador (MITUR) es la entidad gubernamental que le corresponde determinar y velar por el cumplimiento de la política nacional relacionada a esta materia.

- **POLITUR.**

La Dirección General de la Policía de Turismo (POLITUR), sin desmedro de las funciones que en su condición órgano auxiliar del Ministerio Publico le confiere el Código de Procedimiento Penal en sus artículos, tendrá las atribuciones siguientes:

Hacer cumplir todas las leyes y reglamentos que regulan el Sector Turismo, así como también cualquier otra disposición, normas o resoluciones que emanen de la Secretaria de Estado de Turismo, o de cualquier otra institución o poder del Estado Dominicano, relativas a la protección del Turismo.

Planear y programar los servicios de los centros de afluencia turística, en que se aposten con carácter de permanencia y ocasionales los Policías de Turismo.

Investigar, perseguir, detener y poner a disposición de la justicia a las personas o instituciones que incurran en violaciones a las leyes de turismo o cualesquiera

otras normativas relacionadas con la evidencia y los elementos probatorios, actuando apegados a las disposiciones que garantizan los derechos civiles de los ciudadanos.

Promover proyectos y programas de profesionalización y tecnificación que garanticen un mejor desempeño de los Policías de Turismo en sus funciones.

Mantener la seguridad y tranquilidades públicas dentro de los polos turísticos del país, permitiendo el libre ejercicio de los derechos fundamentales de los turistas y nacionales y extranjeros, consagrado en la Constitución de la República y demás leyes.

Mantener y restablecer el orden público, haciendo uso de medios disuasivos en forma racional y progresiva, salvaguardando la vida y la integridad física de las personas y las propiedades pública y privada.

Velar, previa coordinación con la autoridad competente, por la seguridad del tránsito vehicular y peatonal, en los polos turísticos y lugares con vocación turística.

Denunciar ante la autoridad que corresponda las infracciones previstas en legislaciones especiales.

Intervenir en el transporte terrestre, aéreo, marítimo, fluvial y lacustre en acciones de su competencia. Cuando las circunstancias lo requieran coordinará con las autoridades respectivas.

Participar en la Defensa Nacional, en reciprocidad con las directivas emanadas de la Secretaria de Estado de las Fuerzas Armadas.

Participar en la Defensa Civil, adecuándose a las necesidades y requerimientos demande una situación de emergencia, antes, durante y después.

Participar en el desarrollo económico y social del país, promoviendo e incentivando la actividad turística en todos sus aspectos, apoyando las campañas de educación y salud, realizando tareas de concientización ciudadana, constituyéndose en ente activo y dinámico en la organización de agrupaciones deportivas, culturales y otras y efectuando otras actividades que por su naturaleza coadyuven al crecimiento y desarrollo económico.

Coordinar con las instituciones públicas y/o privadas, las acciones que garanticen la ejecución efectiva de las funciones que les han sido asignadas.

Ejercer las demás funciones que se contemplen en la Constitución y las leyes, así como cualquier otra atribución que le facilite el cumplimiento de sus objetivos generales.

CAPITULO III

METODOLOGIA

3.1 Metodología de la investigación

Como metodología se realizará una monografía investigativa la cual consiste en una recopilación de información, para la cual se optó como instrumento, la entrevista, ya que su estructura se consideró la más idónea para llevar a cabo nuestra investigación y resolver el problema planteado al inicio de nuestro proyecto. (Ver anexo 7 y 8 ficha de entrevistas)

Para la aplicación de este instrumento se realizó una visita de campo al municipio en la cual se recaudaron datos de gran utilidad para avalar nuestro tema de investigación, conocer sus costumbres y demás temas relacionados con su cultura gastronómica lo cual proporcionara datos fundamentales para desarrollar e incentivar a la población para que se pueda llevar a cabo el rescate de su cultura gastronómica.

3.1.1 Sujeto de estudio

La población en la cual se basó la investigación fue el encargado de comité de turismo y de la Casa de la Cultura (Casa de Convivencia), candidato a alcalde y ex alcalde de la localidad que residen en el municipio y personas que elaboran platillos y bebidas que se han identificado como propias o tradicionales en dicho lugar, Como también a personas adultos mayores, propios del lugar.

3.1.2 Desarrollo de la metodología

Esta fue realizada en el municipio con pobladores adultos mayores originarios de Tepecoyo los cuales brindaron información sobre los platillos cotidianos que se preparaban tiempo atrás y sobre algunas nuevas tendencias que sean considerados propios del lugar.

Para llevar a cabo esta investigación se realizaron entrevistas las cuales fueron posibles gracias a visitas de campo dentro del municipio.

De igual manera se realizó un estudio del festividad del día de la cruz en esta se observó la diversidad de platillos que son propios del pueblo Salvadoreño y gastronomía moderna del municipio, como festividad del día de la cruz mantienen viva la tradición de decorar la cruz con coyolito y pacaya (extraída de la misma palmera de la que extraen el coyol) y diferentes tipos de fruta las cuales son mamón, guineo, melones.

La utilización de espacios virtuales fue en su mayoría para definir conceptos, toma de ideas; se consideró de gran ayuda, sin embargo no fue una base.

Se hizo una serie de preguntas las cuales han sido referidas a la gastronomía y el turismo del municipio; está relacionada al problema de investigación, dirigidas a la población de Tepecoyo.

3.2 Cuadros comparativos para restaurantes

Ayudará a comparar los diferentes puntos de vista que los pobladores de Tepecoyo tienen con respecto al tema de investigación.

Preguntas	VENTA POR PEDIDO (ver anexo 9) Alba Claribel Hernández	RESTAURANTE (ver anexo 10) Luis Alberto regalado
1.¿Cuál es la comida más demandada en su negocio?	Tepeyuca	Tepecoyito
2.¿Desde cuándo lo elabora?	Desde hace tres años	Desde hace dos años
3.¿Cuál es la demanda?	Es bastante demandada. Los turistas y los pobladores siempre lo consumen	Es bastante demandado y se ha vuelto muy popular y reconocido.

4.¿Cuál es el origen de la materia prima?	Toda la materia prima es originaria del municipio de Tepecoyo	Parte de la materia prima es originaria del mismo lugar como las frutas cítricas y los coyolitos son traídos desde los municipios de Izalco y Nahuizalco.
5. ¿Qué identifica el producto?	Lo que la diferencia al resto de las yucas es el curtido, ya que son tres tipos diferentes que hacen una combinación única	Es un producto fermentado a base de frutas cítricas y coyolito. El producto es único, no hay conocimiento de que alguien más lo elabore.

	COMEDOR
Preguntas	Xiomara Hernández (ver anexo 11)
1.¿Cuál es la comida más demandada en su negocio?	Pollo y Carne
2.¿Desde cuándo lo elabora?	Desde hace seis meses

3.¿Cuál es la demanda?	Lo cocina desde viernes a domingo y siempre lo vende. Unos días más que otros
4. ¿Cuál es el origen de la materia prima?	Parte de la materia prima como verduras las consigue en el municipio, otros productos como pollo y carne los compra fuera del lugar
5. ¿Qué identifica al producto?	Lo que lo identifica es el Sazón que le da a estos alimentos

3.3 Cuadros de comparación de entrevistas realizadas a municipalidades

Preguntas	Jeremías Orellana (Encargado del área de turismo en Tepecoyo) (ver anexo 12)	Carlos René Orellana (Candidato al puesto de alcalde con el partido Arena) (ver anexo 13)
1) ¿Aparte de las pupusas, cual es la comida más conocida del municipio?	Conejo, Tepecoyito, Tepeyuca y carne de res.	Elote y derivados, yuca, flor de izote.
2) ¿Conoce usted alguna comida que ya no es muy elaborada y que se está perdiendo en el municipio?	Tenquica,	Café.
3) ¿Cómo cree usted que se puede rescatar la gastronomía propia del lugar?	Con la ayuda de los festivales gastronómicos se espera hacer conciencia a los habitantes para que se interesen más a conocer este tipo de	Que incentiven a las personas que elaboran las comidas típicas que abran su propio negocio y que sea constante su venta.

	gastronomía.	
4) ¿Cree que en un futuro el municipio sea reconocido turísticamente por su gastronomía?	Sí, tiene el potencial con los festivales gastronómicos que se hacen se espera ese resultado	Sí, tiene potencial que puede ser aprovechado pero hay que ponerle más inteligencia a los proyectos gastronómicos.
5) En general. ¿Cómo mira usted el turismo en Tepecoyo?	Hay muchos atractivos turísticos como turismo de aventura(canopy, motocross, turismo nocturno y comunitario	Hay mucho potencial turístico pero no están siendo bien administrados los proyectos y no se están aprovechando los recursos.
6) ¿Cómo se puede mejorar el turismo en el municipio?	Crear proyectos de alojamiento para que los turistas puedan pasar la noche dentro del municipio y disfrutar mejor el lugar.	Incentivando a las personas a hacer crecer el turismo y exponer sus recursos de manera más consecutiva.
7) ¿Cuál es la desventaja que observa	Hay muchas personas alcohólicas que dan mal	No hay un transporte adecuado ni promoción

en el municipio referente al turismo?	aspecto y pueden causar temor a los turistas y hay demasiados perros callejeros, a lo cual nadie ha dado interés para regular estos problemas.	turística adecuada que beneficie el turismo.
8) ¿Cada cuánto hacen festivales gastronómicos?	1 vez cada mes	Una vez cada 3 meses
9) ¿Cree que los festivales gastronómicos dan a demostrar la comida antigua del municipio?	El objetivo de este proyecto es que las personas puedan involucrarse y vender diferentes platillos	En un futuro puede ser probable, en estos momentos solo se mira comida cotidiana y tradicional
10) ¿La alcaldía se ha mostrado interesada en rescatar la gastronomía antigua y propia del	Si, se resguarda un documento en la alcaldía, el cual es el único por escrito que	Poco interesada. Le dan relevancia más al áreaturística que el área gastronómica

lugar?	habla sobre la gastronomía del lugar.	
---------------	---------------------------------------	--

3.4 Cuadro comparativo de entrevista a adultos mayores del municipio de Tepecoyo

Preguntas	Elena de Girón (ver anexo 14)	Luz (ver anexo 15)
1)¿Aparte de las pupusas, cual es la comida más conocida del municipio?	El café, yuca, elote y derivados.	Tepecoyito y Tepeyuca
2) ¿Conoce usted alguna comida que ya no es muy elaborada y que se está perdiendo en el municipio?	El vaso relleno, se elaboraba en grandes banquetes. El café.	Tenquica, cuyo, guachipilín.
3) ¿Cómo cree usted que se puede	Poniendo más interés por hacer crecer el	Eso depende de la alcaldía, en dar la

rescatar la gastronomía propia del lugar?	turismo en el lugar para que puedan exponer su gastronomía.	importancia debida a la gastronomía
4) ¿Cree que en un futuro el municipio sea reconocido turísticamente por su gastronomía?	No porque se le da muy poca importancia	Es muy difícil, pero no es imposible si le dan la importancia debida.
5) En general. ¿Cómo mira usted el turismo en Tepecoyo?	Tal vez si la alcaldía apoyara más el turismo y le diera prioridad a la gastronomía.	Hay poca influencia de turistas, solo se ve cuando hay festivales
6) ¿Cómo se puede mejorar el turismo en el municipio?	No hay muchos que apoyan el turismo, y no hay mucho interés en hacerlo crecer.	Promocionando más las rutas y creando más festivales
7) ¿Cuál es la desventaja que observa en el municipio referente al turismo?	No hay interés de parte del pueblo porque la alcaldía no le da mucha importancia o apoyo.	El transporte es muy escaso y es muy variable a las horas de salida

8) ¿Cada cuánto se hace festivales gastronómicos?	Muy pocas veces no podría dar fecha pero es muy raro.	Cada tres meses.
9) ¿Cree que los festivales gastronómicos dan a demostrar la comida antigua del municipio?	No, porque solo se ven comidas típicas.	No.
10) ¿La alcaldía se ha mostrado interesada en rescatar la gastronomía antigua y propia del lugar?	No solo muestran lo más tradicional que son las pupusas, yuca frita y salcochada, y churros.	No, casi solo se interesan en promocionar el Tepecoyito y la Tepeyuca.

preguntas	Carlos cerritos (ver anexo 16)	José (ver anexo 17)
1) ¿Aparte de las pupusas, cual es la comida más conocida	El elote y derivados, la yuca, la flor de izote, Tamales pizques y de	Actualmente la yuca, ayote en dulce, el elote y sus derivados.

del municipio?	gallina.	
2) ¿Conoce usted alguna comida que ya no es muy elaborada y que se está perdiendo en el municipio?	Tenquica, guachipilín, la Cunanaga.	Sopa de maíz, coyol en miel.
3) ¿Cómo cree usted que se puede rescatar la gastronomía propia del lugar?	No dejar pasar las comidas tradicionales propias del lugar, elaborarlas siempre para comercializarlas.	Intentar mantener vivas las comidas que los ancianitos de antes preparaban.
4) ¿Cree que en un futuro el municipio sea reconocido turísticamente por su gastronomía?	Si la población y la alcaldía sigue igual el lugar no llegara a crecer mucho en turismo ni en gastronomía ya que muchos no conocen siquiera sobre sus comidas antiguas.	Sí, siempre y cuando las personas se puedan interesar más en las comidas propias que en las extranjeras.
5) En general. ¿Cómo	Casi no hay visitantes	

mira usted el turismo en Tepecoyo?	y no se nota el interés, se puede aprovechar mejor los recursos siendo administradas las ideas correctamente.	Se mira que están intentando hacer crecer el turismo pero falta mucho
6) ¿Cómo se puede mejorar el turismo en el municipio?	Poniendo más interés de parte de los pobladores principalmente.	Poner en práctica las ideas que quieren desarrollar y crear más.
7) ¿Cuál es la desventaja que observa en el municipio referente al turismo?	No hay un control para los bolos los cuales abundan en el lugar.	El transporte, trabajo dentro del municipio y le falta más interés de parte de los pobladores.
8) ¿Cada cuánto hacen festivales gastronómicos?	No se no participo en eso	No muy seguidos. Una vez por mes
9) ¿Cree que los festivales gastronómicos dan a	Según se solo las comidas tradicionales, las antiguas no.	si

demostrar la comida antigua del municipio?		
10) ¿La alcaldía se ha mostrado interesada en rescatar la gastronomía antigua y propia del lugar?	No hay mucho interés de parte de la alcaldía no se mira que quieran rescatar gastronomía propia.	Puede ser que sí. Tal vez por eso hacen esos eventos

preguntas	América Puente de Escobar (ver anexo 18)	Orlando Danilo Escobar (ver anexo 19)
1) ¿Aparte de las pupusas, cual es la comida más conocida del municipio?	Yuca Frita y Salcochada	Atole Chuco, Platos típicos
2) ¿Conoce usted alguna comida que ya no es muy elaborada y que se está perdiendo	Cuyo de Izote, antes los vendían	Tenquiqui se ha perdido la costumbre comerlo, también el Tampupo ya no se comen

en el municipio?		
3) ¿Cómo cree usted que se puede rescatar la gastronomía propia del lugar?	Que la alcaldía de opciones para que estas comidas se han rescatadas	Enseñándole a los jóvenes en las escuelas por que ha ellos no les interesa, el ministerio de educación tiene que hacer su parte para que los jóvenes conozcan su cultura
4) ¿Cree que en un futuro el municipio sea reconocido turísticamente por su gastronomía?	Depende de la promoción que le dé la alcaldía y las instituciones	Dependerá de cómo lo promueva la alcaldía en esa área
5) En general. ¿Cómo mira usted el turismo en Tepecoyo?	No hay nada. Son cosas nuevas las que se están haciendo pero no es mucho. Los empresarios podrían apoyar el turismo que hay en este municipio	Lo que están haciendo no es suficiente. No hay nada que haya nacido de este municipio, si no son cosas que otros Municipio ya hacen. Y lo poco que hay, nadie lo

		quiere hacer
6) ¿Cómo se puede mejorar el turismo en el municipio?	Que se hagan más eventos y que todas las familias estén involucradas, no solo una.	Que se hagan más eventos como el de los cumpas, eso es solo una vez al año y ahora ya no es igual que antes.
7) ¿Cuál es la desventaja que observa en el municipio referente al turismo?	No vienen los turistas, el municipio está solo.	No hay nada. Si hubiera los negocios venderían más si hubiera más turismo
8) ¿Cada cuánto hacen festivales gastronómicos?	No muy seguido.	No muy seguido. No sale mucho.
9) ¿Cree que los festivales gastronómicos dan a demostrar la comida antigua del municipio?	No participa en estos festivales	No participa en estos festivales

10) ¿La alcaldía se ha mostrado interesada en rescatar la gastronomía antigua y propia del lugar?	No sabe. Tienen mucho de no hablar con la alcaldesa.	No sabe.
--	--	----------

preguntas	Inés Flores de Pleitez (Ver anexo 20)	Ángela Hernández (Ver anexo 21)
1) ¿Aparte de las pupusas, cual es la comida más conocida del municipio?	Sopa de Pata, Rellenos.	Chuco, Chipilín en aguashte.
2) ¿Conoce usted alguna comida que ya no es muy elaborada y que se está perdiendo en el municipio?	Gallo en Chicha, Ya no hay variedad de comida.	Frijol blanco en aguashte con Tunco.
3) ¿Cómo cree usted que se puede rescatar la gastronomía propia del lugar?	Dando cursos de comida casera y tradicional.	Los jóvenes ya no quieren saber nada, una forma seria enseñándoles de las

		comidas antiguas.
4) ¿Cree que en un futuro el municipio sea reconocido turísticamente por su gastronomía?	Es posible, por las ferias que hacen, puede haber más gastronomía antigua, pero por el momento solo hacen la misma comida tradicionales.	Si se siguen las tradiciones si puede haber algo grande en el futuro, pero es tarea de los ancianos enseñarles a sus hijos.
5) En general. ¿Cómo mira usted el turismo en Tepecoyo?	Ahora es más el impulso que se está dando, a pesar de que no hay mucho que ofrecer vienen turistas.	Casi no hay. Solo vienen turistas cuando hay celebraciones en el Parque.
6) ¿Cómo se puede mejorar el turismo en el municipio?	Dando Iniciativas a la comunidad y a la municipalidad.	Haciendo nuevas actividades para que los turistas se sientan atraídos.
7) ¿Cuál es la desventaja que observa en el municipio referente al	Indiferencia de la gente, falta de entusiasmo, no apoyan el turismo.	Antes hacían más actividades hoy ya no.

turismo?		
8) ¿Cada cuánto hacen festivales gastronómicos?	Más o menos 10 veces al año, gracias a la administración en la alcaldía.	Una vez cada cierto tiempo, antes participaba, ahora ya no se siente interesada.
9) ¿Cree que los festivales gastronómicos dan a demostrar la comida antigua del municipio?	No, no presentan comida antigua ni casera.	No, solo es comida tradicional.
10) ¿La alcaldía se ha mostrado interesada en rescatar la gastronomía antigua y propia del lugar?	Si, están Luchando por eso.	Eso quieren, pero no se preocupan por lo antiguo.

CAPITULO IV

ANÁLISIS DE RESULTADOS

4.1 Análisis de resultado para Restaurantes y Comedor

Pregunta 1

¿Cuál es la comida más demandada en su negocio?

Según las repuestas de los 3 comedores lo que venden es su platillo principal los cuales son la Tepeyuca, el Tepecoyito, pollo y carne. Ya que estos son lo que los identifican de los demás comedores. En conclusión los que más venden es su platillo que los identifican y ese es el que atrae a las personas a su establecimiento.

Pregunta 2

¿Desde cuándo lo elabora?

Cada lugar tiene su diferente tiempo de estar elaborando su producto. Que van desde 6 meses, dos años y tres años, ya que estos lugares son prácticamente nuevos. En conclusión todos los establecimientos de comida son relativamente nuevos ya que no llevan mucho tiempo elaborado sus platillos.

Pregunta 3

¿Cuál es la demanda?

Según las respuestas dicen que la demanda es más de turistas y se da los fines de semana y también por la noche, aunque la comunidad también degusta de estos platillos. En conclusión los establecimientos sienten más apoyo de parte de los turistas que visitan el municipio en día festivos ya que la comunidad no los consume muy frecuentes.

Pregunta 4

¿Cuál es el origen de la materia prima?

Dos de los comedores coincidieron que las materias primas de sus comidas no son extraídas del municipio, sino que son productos que vienen fuera de su lugar de residencia, por otro lado una de ellas dice que todas sus materias primas son propias del municipio. En conclusión las personas prefieren consumir productos de afuera y no de su propio municipio ya que comentaban que las materias primas que compraban fuera eran mejores para la calidad de sus platillos.

Pregunta5

¿Qué es lo que identifica el producto?

Cada propietario dice que su producto es diferente a los demás, ya sea por las combinaciones de sabores o fermentación de la materia prima, las cuales los identifica y los hace únicos. En conclusión todos piensan y afirman que sus productos son de calidad y no hay un sabor igual en otra parte ya que las recetas son únicas y es lo que los hace diferentes.

4.2 Análisis de resultado para personas adultas mayores

Pregunta 1.

¿Cuál es la comida más conocida del municipio?

Según las respuestas se ha podido observar que en el municipio es muy conocida las comidas derivadas del Maíz, como tamales de elote, riguas, elote loco; que son las tradicionales en todo El Salvador. El popular Tepecoyito y la Tepeyuca que son las nuevas recetas a las que la alcaldía apoya dándoles mucha publicidad dentro y fuera del municipio.

Pregunta 2

¿Conoce usted alguna comida que ya no es muy elaborada y que se está perdiendo en el municipio?

Estas respuestas muestran que realmente hay mucho por aprender ya que lo que para algunas personas no existe una gastronomía que de verdad identifique al municipio, para otras solo se dejó olvidada gran parte de la gastronomía antigua del lugar ya que si existen platillos que se están perdiendo, con la ayuda de estas persona se recolecto una serie de platillos que se considera pueden ser rescatados ya que aún se ve la materia prima.

- Tenquica.
- Cuyo.
- Guachipilín.
- Cunanaga.
- Coyo en miel.
- Cuyo de izote.
- Tampupo o papelillo.

Pregunta 3

¿Cómo cree usted que se puede rescatar la gastronomía propia del lugar?

Las personas mostraron gran interés debido a que aseguran que los jóvenes ya no se interesan y que una de las formas más positivas para rescatar este tipo de gastronomía es inculcar a los jóvenes para que aprendan de las recetas de estas comidas y puedan darlas a conocer ya que muchos aseguran que estas comidas ya casi no se elaboran y se están dejando perder, nadie le ha mostrado hasta el momento un interés mayor hacia estas comidas, por otro lado algunos piensan que con los festivales gastronómicos pueden incentivar a las personas para que comercialicen los alimentos, sin embargo los alimentos que se elaboran no son de comidas propias o antiguas del lugar sino comidas típicas del territorio salvadoreño y algunas nuevas tendencias que no se consideraría una manera de rescatar la gastronomía propia o por lo menos hasta que incluyan al menú los platillos que si son propios y antiguos del municipio.

Pregunta 4

¿Cree que en un futuro el municipio sea reconocido turísticamente por su gastronomía?

Muchos si creen en que puede llegar a ser reconocido por su gastronomía propia debido a que si hay riqueza gastronómica, se espera mucho apoyo por parte de la alcaldía, y muchos esperan una iniciativa también por parte de las personas que conocen estas recetas por lo que sugieren que habrán talleres para que enseñen a los jóvenes a elaborar este tipo de platillos y puedan comercializarlos, también se espera más interés por parte de la población en general para que apoyen en caso de darse estos proyectos.

Pregunta 5

En general. ¿Cómo mira usted el turismo en Tepecoyo?

En este caso la mayoría de las personas coincidieron en sus respuestas ya que aseguran que el turismo en la zona es muy poco, los turistas casi solo se ven en los días que se celebran festivales, por lo general las personas esperan ver más interés por parte de la alcaldía y aunque dicen que están luchando por aumentar el turismo en el municipio dicen también que falta mucho algunos dicen esperar una mejor administración por esta parte y con los proyectos mejor aplicados.

Pregunta 6.

¿Cómo se puede mejorar el turismo en el municipio?

Muchas personas estuvieron con un mismo pesar, en cómo se puede mejorar el turismo, alguno son:

- ✓ incentivando a los pobladores a exponer sus recursos y así poder promocionar el turismo.
- ✓ Que las celebraciones que se hagan sean más atractivas y que más familias del municipio se involucren y apoyen estos eventos.
- ✓ crear nuevos proyectos turísticos para que vengan más personas a conocer el municipio.

En el municipio no hay lugares de alojamiento, solo existe un restaurante y algunas calles al entrar al municipio están en malas condiciones. Esto afecta en parte a que puedan llegar más turistas. En cambio el municipio tiene potencial turístico, posee turismo extremo el cual se puede aprovechar y que por medio de este atractivo puedan conocer otras cualidades que tiene el municipio como lo es su gastronomía, su historia también sus cerros, sus paisajes, entre otros.

Pregunta 7

¿Cuál es la desventaja que observa en el municipio referente al turismo?

Algunas de las desventajas que las personas pueden notar es que las calles en el municipio permanecen solas, no hay turistas porque no hay atracción, el transporte es muy irregular. También que hay muchas personas alcohólicas que causan mal aspecto y traen temor a los turistas de la misma manera existen muchos perros callejeros que dan mala impresión al municipio.

En la zona urbana no existe una atracción constante para que los turistas se sientan atraídos al municipio en llegar cualquier día y se les dificulta en gran manera a los turistas que no poseen transporte propio por la razón que el transporte que va hasta Tepecoyo pasa uno cada 30 a 45 minutos y para salir del municipio se tarda alrededor de 1 hora a 30 minutos. Lo que nos demuestra que esta es una gran desventaja para las personas con escasos recursos.

Pregunta 8

¿Cada cuánto hacen festivales gastronómicos?

La mayoría de las personas entrevistadas nos dijeron que los festivales gastronómicos los realizaban probablemente una vez al mes o una vez cada 3 meses.

Muchos de los pobladores no se sienten interesados en participar de estos festivales porque no les llama la atención, esto, según manifiestan ellos, es porque no son atractivos ni interesantes.

La alcaldía podría pegar afiches con las fechas que se harán los festivales para que estos sean más reconocidos y promocionarlos mejor dentro y fuera del municipio para atraer más turistas.

Pregunta 9.

¿Cree que los festivales gastronómicos dan a demostrar la comida antigua del municipio?

No se presentan comidas antiguas si no solo los mismos platos tradicionales y de costumbre como lo son dulces, churros, papitas fritas, pollo y carne.

También hace presencia la tan famosa Tepeyuca esta es la que más propaganda recibe por medio de la alcaldía.

Por otra parte hay una población que no se sienten atraídos a este tipo de festivales según ellos manifestaron muchos simplemente no se sienten interesados y otros dicen que es porque no se dan cuenta de cuando se celebra, por lo cual no nos pudieron dar respuestas precisas y concretas.

Pregunta 10.

¿La alcaldía se ha mostrado interesada en rescatar la gastronomía antigua y propia del lugar?

Poco interesada, le da más importancia a otros aspectos turísticos, otras personas nos aseguran que en lo poco que hacen gastronómico no se mira ninguna comida antigua, ni se escucha que sea la meta principal de la alcaldía el área gastronómica

Poco es lo que la alcaldía hace por rescatar estas comidas antiguas, se cree que los festivales gastronómicos son con el fin de que pueda apreciarse toda la comida del municipio, pero por el momento en esos eventos su objetivo principal no es rescatar las tradiciones que se están perdiendo y que son propias del municipio probablemente en un futuro se pueda apreciar una gran variedad de platillos.

En el documento que resguarda la alcaldía solo se encuentran unas pocas comidas antiguas por lo cual no hay más documentos escritos que hablen sobre este tema.

4.3 Factores que influyen a la pérdida de la gastronomía

- Pérdida del producto o materia prima, debido al descuido que se le da al medio ambiente, cuesta encontrar los materiales para cocinar estas comidas.
- Pérdida del patrimonio
- Falta de interés en los jóvenes
- La Transculturación que nuestro país está teniendo
- Falta de identidad cultural

4.4 Propuestas y Recomendaciones

- Realizar programas de sensibilización.
- Indagar porque esta escaso el producto (Materia Prima).
- Crear un recetario escrito con todas las comidas antiguas.
- Compartir las recetas a familiares para que pase de generación en generación.

- Incentivar a las municipalidades para que tomen más en cuenta la comida tradicional y antigua de su municipio, en lugar de adoptar tradiciones ajenas.

4.4.1 Propuesta de Marketing

1. Crear un circuito en el municipio de Tepecoyo para resaltar la belleza del lugar y sus atractivos turísticos, tomando en cuenta: La peña del muñeco, cerro nanahutzin, centro eco turístico, presa del rio shutia y así aprovechar a conocer la gastronomía antigua propia del municipio.
2. Hacer una alianza con ISTU para que brinde su servicio de buses alegres y que pueda llevar a los turistas hacia el municipio de Tepecoyo.
3. Aprovechar los días festivos para atraer al turista para que pueda conocer el municipio y sus atractivos
5. Crear paquetes turísticos dentro del municipio

CAPITULO V

5.1 Conclusión

En el presente trabajo se encontró que en el Municipio de Tepecoyo, hace unos años se comenzó a impulsar el turismo atrayendo al turista por medio de turismo de aventura, los cuales son: Motocross, Canopy, Caminatas en las peñas, y visita a la ruta del bálsamo. El principal atractivo del municipio es el 22 Julio en el cual se celebra el recorrido de los Cumpas, este día el municipio atrae grandes cantidades de turistas por la celebración que se da.

De igual manera se está tratando de atraer al turista por medio de sus nuevas tendencias gastronómicas con festivales, los cuales realizan varias veces en el año. En estos eventos se puede apreciar comida tradicional que comparten todos los municipios y los nuevos platillos que se están promocionando son: la Tepeyuca y el Tepecoyito.

En el municipio se pudieron encontrar platillos antiguos los cuales ya no son conocidos por muchos, estos son: Cuya o Motata, Cuyo, Cunanaga, Guachipilín, Tenquica o Tenquiqui, El Vicio, Nancito, Tampupo o Papelillo y Coyolitos en miel, no se tiene conocimiento de los platillos tradicionales que tiene el municipio, ya que las nuevas generaciones no han puesto el interés para seguir con sus costumbres gastronómicas.

El poco interés que los pobladores tienen por el turismo y participar en ello es una desventaja que se observa en todo el municipio. Las personas no quieren dar a demostrar el atractivo que Tepecoyo posee.

El transporte para llegar al municipio es muy irregular, este pasa cada 30 a 45 minutos, y una hora en salir del municipio hacia San Salvador, los buses varían en sus horarios ya sea días de semana y fin de semana. Para los turistas este es un problema en cual puede causar grandes pérdidas para el municipio por una mala experiencia que pueda suceder.

La alcaldía solo promueve los platillos nuevos, en los festivales gastronómicos y no está interesada por el momento en la gastronomía propia que se está dejando en el olvido.

Se espera que en posteriores investigaciones se tenga mayor promoción en el municipio de las comidas antiguas y que se estén elaborando

De igual manera que los adultos mayores dejen su legado a sus hijos y nietos para que estas recetas no se pierdan

Que futuras investigaciones puedan encontrar la problemática del porque la materia prima en el municipio ya no es comercializada, ya sea por falta de interés de los pobladores en comprarlas y consumirlas o que la tierra no es fértil y la materia prima no se consigue con facilidad.

También se puede observar que las personas tienen propuestas, como que la municipalidad debería conservar de manera escrita más platillos antiguos y comercializarlos en los festivales gastronómicos para que turistas puedan conocerlos y llevarse una experiencia única del municipio.

REFERENCIAS

Bordon,Daniel. (2013). *Monografía de compilación*. Recuperado de <http://es.slideshare.net/danielbordon142/monografa-de-compilacion>

Real Academia Española. (2014). *Diccionario de la real academia española*. (23^a. Ed). Recuperado de <http://www.rae.es/diccionario-de-la-lengua-Espanola/la-23a-edicion-2014>

Centro de Investigación Científica y Tecnológica de Tecnar. (s.f.). *Estructura para la realización de una monografía*. Recuperado de <http://www.tecnar.edu.co/sites/default/files/pdfs/EstructuraParaRealizacinDeMonografa.pdf>.

Micro región el bálsamo. (s.f.).*Tepecoyo*. Recuperado de <http://www.mrelbalsamo.com/>.

Schafer Viviana. (2009). *¿Que es una monografía? tipos y formas*. Recuperado de <http://blogs.monografias.com/institucional/2009/06/04/que-es-una-monografia-tipos-y-formas/>

Anexos.

Anexo 1. (DOCUMENTO QUE SE RESGUARDA EN LA ALCALDIA)

- **Gastronomía**

Son comidas cotidianas en Tepecoyo la pacaya en rellenos, la mora sudada, el repollo sudado y el ayote tierno sudado. Y entre los platos típicos tradicionales que más se consumen están: los tamales pisques o de gallina, los atoles shuco, de elote y de piñuela, y las pupusas rellenas de mora o tunquito, las revueltas de chicharrón y queso, de frijol, la yuca con pepesca o chicharrones, el chilate con nuégados, las melcochas, el tamal de elote y todos los productos derivados del elote.

Un plato tradicional que ya casi no lo hacen o es poca la gente que lo conoce en la actualidad es el tenquiqui sudado o asado en brazas (a este proceso le llama “rescoldar”)

Para las fiestas se acostumbra la horchata con marquesote o torta de yema, la gallina asada y el gallo en chicha; el pescado envuelto en huevo para semana santa. Como un gusto muy especial en actividades familiares se consumen los pasteles de carne (pan dulce) o semita con chocolate.

Los días domingo se vende shuco por la mañana, y todos los días se vende shuco por las tardes.

Chicha.

Se colocan los granos humedecidos en un recipiente y se dejan germinar en un lapso aproximado de ocho días, se lavan para quitarles la raíz germinada y se dejan reposando en agua con dulce de panela durante un día en un lugar fresco, al día siguiente se les cambia el agua por una nueva; esta operación se repite durante tres días seguidos, al cuarto día se convierte en chicha. Es importante vigilar el proceso de fermentación de la chicha todos los días, para dosificarle la panela y si hiciera falta agregarle más.

Las cantidades aproximadas que se utilizan son: para un quintal de maíz (100 libras) se utilizan 2 cargas de dulce de atado o panela (1 carga es igual a 90 atados). Como puede observarse, ésta es la forma en que hacen la chicha que se usa en las fiestas de los cumpas; sin embargo existe otra que es más casera o para el consumo familiar, y es la que a continuación se describe.

Otra preparación de la chicha es poner a asolear la cáscara de piña y humedecer el maíz para que se nazcan, luego se lava bien el maíz para que bote la raíz. Cuando el maíz y la cáscara de piña están nacidos, se ponen en una olla de barro con tamarindo del largo y del redondo, uva y manzana, agua y atado de dulce; a partir de las 24 horas puede empezar a consumirse, pero su punto ideal será a los 3 días, hay que vigilar el proceso de fermentación de la chicha todos los días, para dosificarle la panela y si hiciera falta agregarle más.

Hay un proceso adicional que permite continuar sacando chicha algunas veces

más, a este proceso lo llaman “capar la chicha”; consiste en vaciar dos terceras partes del líquido (chicha) para el consumo y agregarle nuevamente la misma cantidad de agua al recipiente donde se está elaborando la chicha y volver a agregarle dulce.

El Chaparro. Es chicha que se pasa por un alambique, casi siempre elaborado artesanalmente, para destilarlo.

El alambique es un cántaro de barro o barril de acero que se pone con fuego abajo para que ayude en la evaporación de la chicha, se le pone una tapadera con un orificio de salida posee una manguera, que se introduce dentro de un recipiente con agua fría, con orificio de entrada y otro de salida. El extremo de la manguera sale en la parte baja del recipiente de agua, sin permitir que la misma pierda el agua que lo refrigera; la que no debe ser calentada a más de 70°C, ya que el alcohol evapora mucho antes que el agua. Así, las gotas que salgan de la manguera será un alcohol de primera destilación; luego, en sucesivas destilaciones podrá lograr un alcohol de mayor graduación. Los materiales más idóneos para destilar son el cobre, el acero inoxidable y el vidrio.

Anexo 2. HACIENDA SAN BENITO



Anexo 3. FESTIVAL GASTRONOMICO, DIA DE LA CRUZ



Anexo 4. RESTAURANTE,PROBANDO EL TEPECOYITO



Anexo 5. FESTIVAL GASTRONOMICO, TEPEYUCA



Anexo 6. SHAMPOO DE BALSAMO



- Anexo 7. FICHA DE ENTREVISTA PARA ADULTOS MAYORES

***Universidad Tecnológica
de El Salvador***



NOMBRE: _____ EDAD: _____

ORIGINARIO DEL MUNICIPIO: _____

PREGUNTAS:

1. ¿Aparte de las pupusas, cual es la comida más conocida del municipio?

2. ¿Conoce usted alguna comida que ya no es muy elaborada y que se está perdiendo en el municipio?

3. ¿Cómo cree usted que se puede rescatar la gastronomía propia del lugar?

4. ¿Cree que en un futuro el municipio sea reconocido turísticamente por su gastronomía?

5.En general. ¿Cómo mira usted el turismo en Tepecoyo?

6.¿Cómo se puede mejorar el turismo en el municipio?

7.¿Cuál es la desventaja que observa en el municipio referente al turismo?

8.¿Cada cuánto hacen festivales gastronómicos?

9.¿Cree que los festivales gastronómicos dan a demostrar la comida antigua del municipio?

10¿La alcaldía se ha mostrado interesada en rescatar la gastronomía antigua y propia del lugar?

- Anexo 8. FICHA DE ENTREVISTA A RESTAURANTES
Y COMEDORES

***Universidad Tecnológica
de El Salvador***



NOMBRE: _____ EDAD: _____

ORIGINARIO DEL MUNICIPIO: _____

PREGUNTAS:

1. ¿Cuál es la comida más demandada en su negocio?

2. ¿Desde cuándo lo elabora?

3. ¿Cuál es la demanda?

4. ¿Cuál es el origen de la materia prima?

5. ¿Qué es lo que identifica al producto?

- **Anexo 9. ENTREVISTAS REALIZADAS A VENDEDORES DE ALIMENTOS.**

Alba Claribel Hernández

Desde hace tres años elaboro la Tepeyuca, es bastante vendida con los habitantes del lugar y con turistas que visitan el municipio en general en los festivales gastronómicos que realiza la alcaldía tres veces al mes, las personas lo prefieren porque esta yuca lleva tres tipos de curtidos diferentes, uno de cebolla con chile jalapeño, el segundo es de zanahorias con un sabor picante y el ultimo curtido elaborado de repollo. El platillo está decorado con hojas de huerta lo que lo hace ver más atractivo al público.

El precio de la Tepeyuca ronda entre \$1.00 a \$2:00 dependerá del tamaño que desee el plato, toda la materia prima es originaria del municipio.

- **Anexo 10. ENTREVISTA REALIZADA A GERENTE DEL RESTAURANTE BETEL**



- **Luis Alberto regalado**

Llevo dos años elaborando esta bebida es muy refrescante y se ha vuelto bastante popular en Tepecoyo a pesar de que no es propia de este municipio, sin embargo debido a que en la actualidad es el lugar donde se ha dado a conocer con mayor propiedad se ha considerado propia es por eso el nombre de "Tepecoyito", esta bebida es una herencia de una y ha sido todo un éxito, todo se empezó dando a conocer la bebida en los festivales y ferias gastronómicas, ahora se comercializa esta afamada bebida en el pequeño restaurant que está ubicado en su misma casa y las personas que lo trabajan son la familia. Esta bebida es una herencia de origen nahuat de una buena amiga llamada rosita, ella era originaria de Panchimalco y dejo este legado desde hace 30 años.

Esta bebida está hecha a base de frutas ácidas como tamarindo, maracuyá, arrayán, frutas que son encontradas en el mismo municipio y su base está en el sabor que le aporta el coyolito el cual es exportado de Izalco y Nahuizalco, lleva también dulce de atado, las frutas van fermentadas y es una bebida tipo frozen, con lleva una fermentación de más de 8 meses.

- **Anexo 11. ENTREVISTA REALIZADA A DUEÑA DE COMEDOR**



- **Xiomara Hernández.**

Administro un restaurante desde hace aproximadamente seis meses, los alimentos que más se venden son la carne y el pollo en sus diferentes preparaciones, el restaurante está abierto de viernes a domingo, los productos los elaboro tanto con materia prima que se encuentra en el municipio como con algunos que se consigue fuera por ejemplo la carne y el pollo son traídas de fuera y las verduras y legumbres son compradas dentro de tepecoyo, como todo negocio hay días que se vende más que otros, a la gente le gusta mucho venir a comer aquí porque toda comida

lleva un sazón diferente y les gusta mucho el que yo le doy a las comidas.

- **Anexo 12. ENTREVISTAS REALIZADAS A MUNICIPALIDADES**

Jeremías Orellana(Encargado del área de turismo en Tepecoyo)

Tengo 3 años de estar al cargo de turismo en Tepecoyo y durante ese tiempo se ha estado luchando mucho por rescatar la gastronomía en Tepecoyo dándole una gran promoción a los festivales gastronómicos que se realizan una vez al mes, con los cuales también se espera concientizar a las personas para que se interesen más en dar a conocer la gastronomía propia y a la vez poder ser reconocido por su gastronomía, también se están apoyando algunas nuevas tendencias gastronómicas como el Tepecoyito, y la Tepeyuca que hasta hoy han sido consideradas propias del lugar, de las comidas más conocidas están la carne de conejo, de las comidas antiguas solo la Tenquica que lo menciona un documento que esta resguardado en la alcaldía, también se está luchando por ser reconocidos turísticamente. Hay muchos atractivos turísticos como turismo de aventura, canopy, motocross, turismo nocturno y comunitario, para mejorar el turismo en el municipio se espera crear proyectos de alojamiento para que los turistas puedan pasar la noche dentro del municipio y disfrutar mejor el lugar, lo que hasta ahora se espera mejorar es controlar a las personas alcohólicas y los perros callejeros ya que dan mal aspecto a la comunidad,

- **Anexo 13. Carlos René Orellana (Candidato al puesto de alcalde con el partido Arena)**

De las comidas más conocidas tenemos el elote y sus derivados, yuca y flor de izote, lo que se está perdiendo mucho es el café, una de las maneras de rescatar la gastronomía del lugar es incentivando a las personas a que elaboren los platillos, pongan sus propios negocios y sean constante en sus ventas, el municipio si podría llegar a ser reconocido turísticamente por su gastronomía pero hay que ponerle más inteligencia a los proyectos, en cuanto a turismo hay mucho potencial pero no se están administrando bien los proyectos ni se están aprovechando al máximo los recursos, para mejorar el turismo se debe incentivar a las personas a hacer más turismo en la zona y exponer los recursos de manera más consecutiva para atraer más a los turistas, además no hay un transporte adecuado ni promoción turística adecuada que beneficie al turismo, los festivales se celebran aproximadamente una vez cada tres meses, en los que hasta ahora solo se mira comida cotidiana y tradicional tal vez más adelante se interesen por comercializar comida antigua, la alcaldía está muy poco interesada por el área gastronómica, se interesan más por el área turística

- **Anexo 14. ENTREVISTAS REALIZADAS A ADULTOS MAYORES.**

Elena Girón

De las comidas más tradicionales son la yuca, los derivados del maíz, el café. Antes el vaso relleno se elaboraba bastante la gente lo vendía todas las semanas y si uno quería hacerlo en su casa tenía que comprar el vaso y sacársele toda la sangre para hacer el relleno, Antes habían grandes cultivos de café, hoy en día ni se escucha nada de eso. Para poder rescatar la gastronomía todos tienen que ayudar y poner interés para que crezca el turismo. Tal vez si la alcaldía pusiera más empeño en rescatar la comida antigua porque está bien que se hagan festivales gastronómicos pero es una vez a los meses que los hacen.

Las personas no tienen interés en hacer crecer el turismo. No hay nada turístico aquí en el pueblo. Los días de semana el pueblo está solo y no se mira ni un turista, la falta de empleo dentro del municipio hace que la gente no quiera hacer sus empresas o sus negocios aquí, y prefieren salir a ganar fuera del pueblo por lo que esto causa pérdida para que el turismo crezca aquí.

La alcaldía debería darle importancia a otros platillos no solo a la Tepeyuca

- **Anexo 15. Luz**

Las más conocidas son el Tepecoyito y la Tepeyuca de las más antiguas están la Tenquica, el Cuyo, y el guachipilín, rescatarlo depende de la alcaldía, en dar la importancia debida a la gastronomía, que sea reconocido el municipio turísticamente por su gastronomía es muy difícil, pero no es imposible si le dan la importancia debida, en general con el turismo hay muy poca influencia de turistas, solo se ve cuando hay festivales se puede mejorar promocionando más las rutas y creando más festivales de las desventajas la mayor es el transporte es muy escaso y es muy variable a las horas de salida, los festivales se hacen quizá cada tres meses, los festivales gastronómicos No dan a conocer las comidas antiguas en lo absoluto, y a la alcaldía casi solo le interesa promocionar el Tepecoyito y la Tepeyuca.

- **Anexo 16. Carlos cerritos**

De las comidas más conocidas del lugar tenemos el elote y derivados, la yuca, flor de izote, tamales pisques y de gallina, se ha perdido la tenquica guachipilín y el tomate de gallina porque antes las tierras eran más fértiles fue el abono y los venenos lo que arruino las tierras para rescatar la gastronomía propia solo no hay que dejar pasar las comidas tradicionales que se consumían antes hay que buscar la manera de

elaborarlas y comercializarlas, en un futuro es muy difícil que sea reconocido por su gastronomía porque si la población y la alcaldía sigue igual el lugar no llegara a crecer mucho en turismo ni en gastronomía ya que muchos no conocen siquiera sobre sus comidas propias o antiguas y mucho menos sus tradiciones, el turismo está mal, casi no hay visitantes y no se nota el interés, se puede aprovechar mejor los recursos siendo administradas las ideas correctamente, se podría mejorar el turismo si los pobladores principalmente pusieran más interés en cuanto al turismo una de las desventajas más evidentes es que no hay un control para los bolos los cuales abundan en el lugar, no participo en los festivales pero según se no se elaboran comidas antiguas solo las tradicionales que son las más conocidas, por parte de la alcaldía no se mira mayor interés por rescatar la gastronomía antigua solo le están apostando a lo tradicional.

- **Anexo 17. José**

Actualmente las comidas más conocidas son la yuca, ayote en dulce, el elote y sus derivados. De las comidas que ya se están perdiendo son la sopa de maíz, coyol en miel. Tal vez se pueda rescatar intentando mantener vivas las comidas que los ancianitos de antes preparaban, pero es muy difícil. Sí puede ser que en un futuro sea reconocido el municipio por su gastronomía siempre y cuando las personas se puedan interesar más en las comidas propias que en las extranjeras, en cuanto

al turismo se mira que están intentando hacerlo crecer pero falta mucho, se podría mejorar, poniendo en práctica las ideas que quieren desarrollar y crear más.

Una de las desventajas es el transporte, trabajo dentro del municipio y le falta más interés de parte de los pobladores en cuanto al turismo y gastronomía. Los festivales no se hacen muy seguidos. Una vez por mes y la alcaldía se ve que está poniendo de su parte, puede ser por eso hacen esos eventos.

- **Anexo 18. América Puente.**



De las comidas más conocidas esta la yuca frita y salcochada, hay conocimiento de algunas comidas que ya casi no se hace como el cuyo de izote ya casi no se consumen pero aun lo venden, sería bueno que la alcaldía de opciones para rescatar la gastronomía propia del lugar, también es posible que el municipio sea conocido turísticamente por su gastronomía pero depende de la promoción que la alcaldía y las instituciones le den, porque en cuanto al turismo prácticamente no hay nada, solo algunas cosas nuevas que están haciendo pero no es mucho, los turistas casi no vienen el municipio siempre se mantienen solo y

festivales casi no hacen y yo no asisto a ellos y la verdad yo no sé si la alcaldía está interesada en rescatar la gastronomía tengo mucho de no asistir a eventos de la alcaldía, tal vez si los empresarios apoyaran el turismo del municipio pudiera crecer, también podría mejorar si fueran más familias las que se involucraran pero prácticamente solo es una y eso le quita la oportunidad a muchos.

- **Anexo 19. Orlando Danilo Escobar.**



Los platillos más conocidos el chuco es lo más típico, y de los platillos más antiguos está el cuyo, el Tenquiqui frito y los Tampupos que es una hoja comestible como cojollos de vejucos que nacen en paredones este se fríe con tomate cebolla y chile verde y se come frito y en pupusas, una manera de rescatar esta gastronomía puede ser enseñándole a los jóvenes en las escuelas porque no hay interés de parte de los jóvenes y el ministerio debe hacer su parte para que los jóvenes puedan tener conocimiento de su cultura y el municipio podría ser reconocido por su gastronomía pero depende de cómo lo maneje la alcaldía en esa área, por lo que el turismo en el municipio está mal por quello que están haciendo no es suficiente. No hay

nada que haya nacido de este municipio algo que sea propio, si no son cosas que otros Municipio ya hacen y lo poco que hay, nadie lo quiere hacer, por ejemplo podría mejorar el turismo si hicieran más eventos como el de los cumpas que solo se celebra un ves al año y hoy ya no se hace igual que antes a perdido bastante identidad así que por el momento no hay mayores atracciones si hubiera los negocios venderían más y el turismo creciera y festivales casi no se hacen yo no participo no es algo muy interesante, y la alcaldía no sé si está interesada casi no se ve.

- **Anexo 20. Inés Flores de Pleitez**



Aparte de las pupusas la comida más conocida es la sopa de pata y los rellenos, de las comidas que ya casi no se hace, está el gallo en chicha la verdad ya casi no hay variedad de comidas se podría rescatar la gastronomía con cursos de comidas caseras y tradicional tal vez podría ser reconocido el municipio por su gastronomía si en las ferias las dieran a conocer como platillos originales de Tepecoyo pero por el momento solo se hacen las mismas comidas tradicionales, sin embargo a pesar de que casi no hay que ofrecer está creciendo la afluencia de turistas, el turismo podría

mejorar dando iniciativas a la comunidad y a la municipalidad la desventaja que hay es que las personas se muestran muy indiferentes en cuanto al turismo no hay entusiasmo, los festivales los celebran como 10 veces al año gracias a la nueva administración en la alcaldía, aunque no dan a conocer comida antigua ni casera solo la tradicional que se ve en todos lados, la alcaldía está luchando por rescatar la gastronomía.

Anexo 21. Ángela Hernández

De las comidas más conocidas aparte de la pupusa está el chuco y el chipilín en aguaste, y de las antiguas que ya casi no se elabora está el frijol blanco en aguaste con tunco, la comida antigua se podría rescatar enseñándoles a los jóvenes este tipo de comidas porque a ellos ya no les importa saber nada de eso, tal vez si pueda llegar el municipio a ser reconocido por su gastronomía, pero también es importante que los ancianos y las personas que tienen conocimiento de estas recetas enseñen a los jóvenes y a sus hijos para que no se pierdan las tradiciones, turismo casi no hay los turistas solo visitan el lugar cuando hay celebraciones en el parque, antes se hacían actividades más seguido hoy ya casi no se ve, los festivales los celebran una vez cada cierto tiempo , antes participaba hoy ya no, no es muy interesante, y las comidas que se presentan solo son las tradicionales, lo antiguo no se ve para nada, la alcaldía se ha mostrado interesada por la gastronomía pero no por lo antiguo.

Glosario.

Enunciado

Es un acto de habla (acto locutivo) mínimo, realizado mediante una [oración](#) o una expresión sintáctica más pequeña que una oración. Informalmente se usa enunciado como sinónimo de oración, aunque pragmáticamente existen diferencias.

Método.

Modo ordenado y sistemático de proceder para llegar a un resultado o fin determinado.

Muestra.

Parte o cantidad pequeña de una cosa que se considera representativa del total y que se toma o se separa de ella con ciertos métodos para someterla a estudio, análisis o experimentación.

Monografía.

Estudio detallado sobre un aspecto concreto y particular de una materia acotada.

Gastronomía.

Conjunto de conocimientos y actividades que están relacionados con los ingredientes, recetas y técnicas de la culinaria así como con su evolución histórica.

Tepecoyito.

Bebida fermentada, considerada propia del municipio de tepecoyo.

Tepeyuca.

Yuca considerada propia del municipio de tepecoyo que forma parte de las nuevas tendencias gastronómicas, el nombre proviene por un reconocimiento a tepecoyo.

Nuevas tendencias.

El aprendizaje Socialun gran marco de referencia a los fenómenos que se están dando ahora en los procesos de aprendizaje está en la perspectiva que aporta el Aprendizaje Social.

Legua.

Medida de longitud que equivale a 5 572 metros.

Melcocha.

Dulce de panela fundida que se soba y da forma mientras está aún caliente.

Rescoldar.

Atizar la lumbre removiendo el rescoldo.

Rescoldo.

Brasa pequeña que se conserva entre la ceniza.

Inventario.

Lista ordenada de bienes y demás cosas valorables que pertenecen a una persona, empresa o institución.

Inventario gastronómico.

El Inventario Gastronómico con Potencial Turístico es una herramienta que permite identificar los recursos alimenticios con los que cuenta una determinada zona para aportar información fehaciente sobre un atractivo cultural ya existente.

Factores.

Elemento o circunstancia que contribuye, junto con otras cosas, a producir un resultado.

Transculturación.

Adopción por parte de un pueblo o grupo social de formas culturales de otro pueblo que sustituyen completa o parcialmente las formas propias.

Cultura.

Conjunto de conocimientos, ideas, tradiciones y costumbres que caracterizan a un pueblo, a una clase social, a una época, etc.

Patrimonio

Conjunto de bienes propios de una persona o de una institución, susceptibles de estimación económica.