

Universidad Tecnológica de El Salvador

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

TÉCNICO EN ADMINISTRACION TURISTICA



TEMA:

Evaluación de la gastronomía tradicional salvadoreña en el área turística de Suchitoto

TRABAJO DE GRADUACIÓN PRESENTADO POR:

Gamboa Cerón, Héctor Alexander

Monge Flores, Mónica Estefany

Miguel Reyes, Audrey Xiomara

PARA OPTAR AL GRADO DE:

Técnico En Administración Turística

Septiembre 2017

SAN SALVADOR, EL SALVADOR, CENTROAMERICA

AUTORIDADES UNIVERSITARIAS

ING. NELSON ZÁRATE SÁNCHEZ

RECTOR

LIC. JOSE MODESTO VENTURA

VICERRECTOR ACADÉMICO

LICDA. LISSETTE CRISTALINA CANALES DE RAMÍREZ

DECANO

JURADO EXAMINADOR

TEC. DIANA CAROLINA GUERRA

PRESIDENTE

LIC. DOUGLAS FRANCISCO ARTEAGA ONOFRE

PRIMER VOCAL

LICDA. ANA TERESA GUERRERO GOMEZ

SEGUNDO VOCAL

SEPTIEMBRE, 2017

SAN SALVADOR, EL SALVADOR CENTROAMÉRIC

ACTA DE EXAMEN PROFESIONAL

HABIÉNDOSE REUNIDO EL JURADO CALIFICADOR INTEGRADO POR:

Lic. Douglas Francisco Arteaga Onofre, Licda. Ana Teresa Guerrero Gómez, Tec. Diana Carolina Guerra, a las 6:30a.m. del día Miércoles, 21 de Junio de dos mil diecisiete.

Y LUEGO DE HABER DELIBERADO SOBRE EL EXAMEN PROFESIONAL DE LOS ALUMNOS:

<u>1-Audrey Xiomara Miguel Reyes</u>	<u>Carnet 06-4394-2013</u>
<u>2-Héctor Alexander Gamboa Cerón</u>	<u>Carnet 06-1944-2014</u>
<u>3-Monica Estefany Monge Flores</u>	<u>Carnet 06-2012-2014</u>

QUIENES PRESENTARON DEFENSA DE SU TRABAJO DE GRADUACION TITULADO:

"Evaluación de la gastronomía tradicional salvadoreña en el área turística de Suchitoto"

PARA OPTAR AL GRADO DE:

TÉCNICO EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA

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

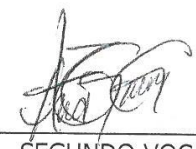
Aprobados

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

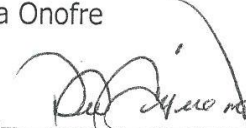
San Salvador, 21 de Junio de dos mil diecisiete.

F. 
PRIMER VOCAL

Lic. Douglas Francisco Arteaga Onofre

F. 
SEGUNDO VOCAL

Licda. Ana Teresa Guerrero Gómez

F. 
PRESIDENTE

Tec. Diana Carolina Guerra

Agradecimientos

Primeramente agradezco a Dios por haberme permitido llegar hasta el final de mi carrera, por darme las fuerzas, la sabiduría y la fortaleza necesarias para no rendirme, y poder lograr uno de mis mayores objetivos que es terminar mi carrera con éxito

Agradezco a mis padres Blanca Dalila Flores y Héctor Antonio Monge por el esfuerzo y apoyo que me han brindado para poder culminar mis estudios, ya que sin ellos sería muy difícil poder lograrlo; gracias por sus consejos regaños y palabras de confianza que me brindaban porque fue de gran ayuda en este proceso.

Gracias a una persona especial Dennis González, por su palabras de motivación, por su ayuda desde que empecé mi carrera hasta terminar, por creer en mí día a día, por tenerme tanta paciencia, por darme sus consejos cuando más los necesitaba y sobre todo su apoyo incondicional. Gracias a mi amiga Melissa Sixco, por su ayuda en este proceso, por transmitirme su optimismo, por sus palabras de apoyo y estar pendiente hasta el último momento. Gracias a Lic. José Salgado, por sus consejos que tanto me ayudaron, por su paciencia y cariño.

Gracias a mis compañeros de tesina Audrey Reyes y Héctor Gamboa por permitirme terminarme este proceso junto a ellos, por su Paciencia, por aguantar mis enojos, por siempre hacer las cosas responsablemente y poder culminar esta etapa de nuestra vidas.

Gracias a la Lic. Ana Guerrero que aceptó ser nuestra asesora de tesina, por el tiempo dedicado desde el principio al fin, por la paciencia brindada, por la responsabilidad en cada reunión, y por compartir cada uno de sus conocimientos, por los consejos que nos daba para poder realizar nuestro trabajo con éxito, un gusto haberla tenido como asesora, muchas bendiciones.

Mónica Estefany Monge Flores

Primeramente agradezco a Dios por haberme permitido llegar hasta el final de mi carrera, por darme las fuerzas necesarias para no rendirme y sentir que él siempre está conmigo.

Agradeciendo a mis padres por el esfuerzo inmenso para lograr crecer cada día más en mis estudios teniendo en cuenta que sin su apoyo sería muy difícil poder lograrlo; gracias por la confianza que me brindan día a día, por cada palabra de motivación, por sus consejos que están presentes en mi vida, por apoyarme en los momentos difíciles a mi padre Nelson Agustín Miguel Martínez y a mi madre que de igual forma a pesar de la distancia me apoya y aconseja Ana Bertha Reyes.

A mis hermanos Tatiana Miguel por siempre ayudarme y andar conmigo dando las vueltas, y Alejandro Miguel porque siempre creyeron en mí y por sus consejos y porque a pesar de mis malos ratos siempre tuve el apoyo incondicional de ellos.

Gracias a una persona especial Roberto Sorto por su palabras de motivación, por creer en mí; día con día, por tenerme una paciencia inmensa y soportar mis malos ratos de stress, por siempre apoyarme en los momentos que lo necesite y por todas las vueltas que había que hacer para el trabajo.

Gracias a mi familia que siempre me apoyaron, compañeras de trabajo que con todas las locuras me ayudaron a quitar el estrés, a mi jefa por el apoyo.

Agradezco a mis compañeros de tesina Mónica Monge y Héctor Gamboa por que juntos logramos nuestra meta, a nuestra asesora Ana Guerrero por el apoyo, regaños, por ayudarnos a elaborar con mucha dedicación nuestra tesina.

Audrey Xiomara Miguel Reyes.

Primeramente agradecer al más alto a Dios ya que gracias a nuestro padre celestial he podido culminar mi carrera con satisfacción y con mucho esfuerzo y siempre de la mano del más grande.

Gracias a mi papá Alexander Ulises Gamboa porque es de las personas más importante en mi formación académica y personal gracias a sus consejos y a sus palabras de ánimo estoy escalando un paso más para mi vida.

Le doy gracias a mi mamá Mercedes Guadalupe Cerón de Gamboa gracias a esta mujer estoy construyendo mi camino para un futuro mejor gracias a ella por sus consejos sus enojos sus regaños por sus palabras de aliento por el apoyo moral y por apoyo económico que me brinda no hay palabras para describir mi agradecimiento a ella lo que me cabe decir que con este paso que he dado le retribuiré más de lo que me ha dado.

Agradecer sin duda alguna a mis abuelitos Héctor Cerón Escobar y Erlinda Vásquez que han sido de los pilares de mi vida gracias a ellos pude conseguir este logro siempre estando pendiente de mi en mis desvelos de tesis en la defensa de tesis agradecer a mi prima Mónica Cerón que también me apoyo en el día de mi defensa y a lo largo de mi carrera a la vez a mi querida amiga Katherine Medrano que me ha apoyado a lo largo de mi carrera en mis enojos y mis desesperaciones de trabajos exposiciones agradecer por su paciencia, a la vez agradecer a mis compañeras de tesis por la paciencia que tuvieron durante todo el proceso.

Agradecer a nuestra asesora la licenciada Ana Guerrero por todos sus consejos por su apoyo que nos dio durante todo el proceso de nuestra tesina.

Héctor Alexander Gamboa Cerón

Índice

Introducción.....	i
Capítulo I Planteamiento del problema.....	1
1.1 Antecedentes.....	1
1.2 Definición del problema.....	2
1.3 Objetivos.	3
1.3.1 objetivo general.....	3
1.3.2 objetivo específicos.	3
1.4 Justificación.	4
1.5 Delimitaciones.....	5
1.5.1 geográfica.	5
1.5.2 temporal.	6
1.5.3 económica	6
Capítulo II Marco Teórico.....	7
2.1 Municipio de Suchitoto –Historia	7
2.1.1 Suchitoto.....	8
2.1.1.1 ubicación geográfica.....	9
2.1.1.2 extensión territorial.....	9
2.1.1.3 clima.....	9
2.1.1.4 cuencas hidrográficas.	10
2.1.1.5 fiestas patronales.	10
2.1.1.6 hechos relevantes.	11
2.1.1.7 personajes célebres.	13
2.1.1.8 Añil –producción.....	14
2.1.1.9 conectividad vial.	15
2.2 Turismo.	16
2.2.1 enfoque de turismo sostenible.	16
2.2.2 principales atractivos turísticos de Suchitoto.	17

2.2.3 hoteles y hostales.	21
2.3 trayectoria de Suchitoto en pueblos vivos.....	21
2.4 evaluación de la gastronomía	22
2.4.1 factores generadores para la evolución en la gastronomía.....	28
Capítulo III Metodología	32
3.1 Tipo de investigación.	32
3.2 Población o muestra.	33
3.3 Instrumento	33
3.4 Procedimientos.....	35
Capítulo IV Análisis de Resultado	36
4.1 Encuestas	36
Perfil de los encuestados.....	36
4.2 Cuadro de Entrevista	65
Capítulo V Conclusiones	73
5.1 Conclusiones	73
Recomendaciones.....	77
Referencias.....	79
Anexos	80

Introducción

De acuerdo a la evaluación de la gastronomía y su evolución por la que se vive el turismo es una actividad que a medida del tiempo va creciendo y extendiéndose, en El Salvador la gastronomía es un aspecto muy importante, debido a la influencia de visitantes nacionales y extranjeros que visitan el país es donde nos podemos dar cuenta que la gastronomía es fundamental para hacer turismo, algunas regiones del país es el principal realce que presenta, cuentan con un plato o una bebida con la cual el lugar se identifique rápidamente siendo estos originarios y creados del lugar o muchas veces siendo adoptados.

La investigación se enfocará en la Evaluación de la gastronomía y su evolución gastronómica tradicional salvadoreña en el área de Suchitoto ya que debido a la investigación a desarrollar en el territorio nos podremos dar cuenta que no posee un platillo específico que los identifique, logrando así abordar los principales aspectos culturales y turísticos.

Permitirá mostrar los cambios o evolución que el municipio de Suchitoto ha desarrollado, como se puede mencionar la variedad de alimentos que se ofrece en los distintos establecimientos de restaurantes u hoteles de la zona, suchitoto ha optado por impulsar el turismo donde los visitantes pueden degustar de alimentos nacionales o internacionales.

El municipio de Suchitoto cuenta con un gran potencial turístico que permite conocer acerca de su cultura a lo largo del tiempo en esta investigación, la actividad principal va encaminada a la cultura donde la municipalidad brinda espacios para dar a conocer más sobre esta, se pretende recopilar datos de la gastronomía para establecer que gran parte de la gastronomía ha tenido evolución considerada en la actualidad.

Suchitoto es considerado un municipio con turismo sostenible por trabajar responsablemente en armonía con los cuatro pilares fundamentales de sostenibilidad:

1. medio ambiente,
2. social,
3. cultural y
4. Económico.

Se precisa el lugar en el cual se realizó el trabajo, se recolectaron la información necesaria para el desarrollo en complemento de la investigación, haciendo referencia del tiempo en que se recolectan los datos.

La evolución de la gastronomía turística salvadoreña en el área de Suchitoto ha logrado incluir dentro de sus platillos los más tradicionales de El Salvador, la modernización de sus zonas ha logrado satisfacer las necesidades de cada uno de los turistas que visitan la zona.

Las fiestas patronales se celebran en el mes de diciembre del 6 al 13 en honor a la patrona de Santa Lucía. Para esa ocasión, en Suchitoto se desarrollan diversas manifestaciones religiosas y populares como procesión católica, presentaciones musicales, feria ganadera, quema de pólvora, elección de la reina de las fiestas, degustación de comida tradicional, bailes típicos y ferias comerciales.

En la actualidad Suchitoto cuenta con una gran cantidad de producción de Añil la cual es utilizada por los establecimientos de cultura donde los turistas o las mismas personas que habitan suchitoto puedan adquirir las artesanías que son elaboradas a base del añil, las cuales son camisas para caballero y para dama bufandas entre otros accesorios ya que cuenta con diversas tiendas de artesanías, cabe mencionar que la población de suchitoto está concentrado en el arte y la cultura esto hace que el factor cultural sea una base importante para la evolución de la gastronomía tradicional salvadoreña en el área turística de suchitoto.

La investigación fue dirigida a un número determinado de turistas y pobladores que se encuentran en el centro de suchitoto, se escogió a cien personas para llevar a cabo un instrumento de encuestas y así obtener la información antes mencionada, de igual manera se escogieron a los propietarios o encargados de los restaurantes para desarrollar entrevistas donde se obtenga la información necesaria para desarrollar la investigación. Toda la información recolectada pasa a formar parte de una análisis cualitativo el cual consiste en comparar las opiniones de las personas encuestadas y entrevistadas del aporte que se esta dando referente al tema.

Capítulo I

Planteamiento del problema

1.1 Antecedentes

De acuerdo a la evaluación de la gastronomía y su evolución que se vive en el turismo es una actividad que va creciendo y extendiéndose a nivel mundial llegando a distintas regiones de cada país, donde la población puede dar a conocer su cultura, El salvador no es la excepción puesto que el turismo, está siendo un enfoque principal para ayudar a mejorar el país, diversificando cada área del turismo en este caso la gastronomía que es con la que el país cuenta, siendo este un punto principal para el crecimiento económico.

Actualmente en El salvador la gastronomía es parte fundamental para poder hacer turismo, en algunas regiones es el principal realce que presenta, cuentan con un plato o una bebida con la cual el lugar se identifique rápidamente siendo estos originarios y creados del lugar o muchas veces siendo adoptados, sin embargo no todos los municipios de El Salvador tienen una gastronomía que los identifique pero pese a la demanda de sus visitantes se van adecuando a las necesidades que los turistas exigen.

En el caso de Suchitoto, un municipio con mucha demanda turística y con un encanto colonial; su historia, arquitectura característica, tradiciones y riquezas culturales lo convierten en una excelente opción turística.

Por otra parte Suchitoto es uno de los pocos municipios que aún se sigue conservando, esto bajo un decreto que cumplen para seguir preservando el lugar en una época colonial por ser llamado patrimonio cultural a nivel mundial, convirtiéndolo llamativo para los turistas, además de ser importante porque fue nombrado capital de El Salvador el 12 de junio de 1824.

La actividad principal que se desarrolla siempre en este lugar va encaminada a la cultura donde la municipalidad brinda espacios para dar a conocer más sobre esta. Podemos identificar que directamente el lugar no cuenta con una actividad gastronómica principal pero si se realizan actividades encaminadas a esto de una forma indirecta, donde se puede constatar la evolución de ir adoptando gastronomías, que van teniendo pues en este caso Suchitoto, cuenta con una gran variedad en el área gastronómica no solo gastronomía nacional sino de igual manera internacional que los mismos pobladores han ido realizando y adecuando a cada necesidad tanto para ellos como para los turistas.

1.2 Definición del problema.

El municipio de Suchitoto en la actualidad, es visitado por turistas extranjeros y nacionales que aprovechan las condiciones arquitectónicas y naturales con las que el municipio cuenta, siendo el centro de Suchitoto el más visitado para disfrutar de su plaza, iglesia y de las calles empedradas con las que cuenta el municipio es lo que lo hace aún más acogedor, de esta forma se convierte en uno de los lugares preferidos de El Salvador, siendo uno de los municipio preferido no se le da mayor importancia a

nuestra gastronomía tradicional, para lograr así mantener siempre nuestra cultura y costumbre, actualmente se le da mayor relevancia a la gastronomía extranjera para satisfacer cierta demanda y necesidades de los turistas, pues por otra parte se inclina más por la gastronomía tradicional Salvadoreña. Por tal motivo se indagará en que se ha modernizado o evolucionado nuestra gastronomía en este lugar, o identificar si se está adoptando gastronomía de otros países y se está adecuando a nuestra cultura.

Se podrá evaluar la evolución de la gastronomía tradicional salvadoreña en el área turística de Suchitoto.

1.3 Objetivos.

1.3.1 objetivo general.

- Diferenciar cuál ha sido el avance que ha tenido la gastronomía tradicional Salvadoreña en el área turística de Suchitoto de 1989 a la actualidad.

1.3.2 objetivo específicos.

- Determinar cuáles han sido los factores que ha llevado a evolucionar la gastronomía tradicional Salvadoreña en Suchitoto.
- Mencionar los principales platos tradicionales de la gastronomía salvadoreña que evolucionaron en Suchitoto.

- Indagar la gastronomía y su evolución gastronómica tradicional salvadoreña en el área turística de suchitoto.

1.4 Justificación.

El motivo para realización del presente trabajo es el de recopilar y explicar cómo la gastronomía tradicional está siendo evaluada en Suchitoto. Pues de acuerdo a la información no se posee un plato que lo identifique, por lo tanto aunque no se pueda indagar una comida en específico podemos demostrar como con el transcurso del tiempo que Suchitoto, ha ido adoptando platos que con las distintas tradiciones y costumbres que los pobladores y la modernización se le ha ido dando algún cambio a tales comidas, de igual manera con la comida extranjera siendo esta un producto más demandado por los turistas, ya que de acuerdo a dicha exigencia se abren restaurantes y se exponen platos internacionales donde se puede ver la evaluación de la gastronomía y su evolución.

Así el presente trabajo, permite mostrar los cambios y evaluaciones que el municipio desarrolla a través de sus restaurantes hoteles de la zona e incluso de los mismos habitantes que se pueden encontrar donde presenta platos tradicionales típicos, por lo tanto suchitoto siendo esto un gran potencial turístico puede ser utilizado en base a sus recursos y oportunidades turísticas para que se identifique aún más y se siga desarrollando.

Actualmente la gastronomía es un punto principal para el turismo ya que gracias a ella se puede dar a conocer la culinaria de cada país o región en esta oportunidad la evaluación gastronómica y su evolución es de suma importancia, ya que gracias a los cambios que se han tenido ya sean por nuevos ingredientes por distintos métodos de Cocción o elaborados de distinta forma todo esto es de suma importancia para el municipio de Suchitoto ya que es un lugar con una gran oferta turística por lo tanto la evaluación gastronómica y su evolución asume un papel importante puesto que la gastronomía y sus cambios generan un crecimiento económico para los establecimientos donde se puede degustar las distintas gastronomías que se han adoptado tales como gastronomía italiana, europea, francesa, mexicana estas son las que se han ido incorporando para una evaluación gastronómica y su evolución.

1.5 Delimitaciones.

1.5.1 geográfica.

La presente investigación precisa el lugar en el cual se realiza el trabajo de investigación, los límites desde dónde y hasta dónde son válidos los resultados que arroje la investigación. En este sentido el lugar de realización corresponde. Al área turística de Suchitoto, exactamente el centro del pueblo, o conocido como el casco urbano el principal enfoque de estudio.

1.5.2 temporal.

Hace referencia al tiempo en que se recogen los datos y para el cual las conclusiones del estudio son válidas, específicamente para la presente investigación se abarcará el período de enero a junio del 2017.

1.5.3 económica

En el presente lugar de investigación cabe recalcar que su ubicación queda bastante lejos y eso implica gastos una delimitante que todos conocemos pero que no es un obstáculo para investigar sobre este tema ya que esperamos a que en la Alcaldía municipal de Suchitoto y los lugares turísticos nos brinden la ayuda necesaria para desarrollar de manera eficaz esta investigación.

Capítulo II

Marco Teórico

2.1 Municipio de Suchitoto –Historia

Suchitoto es un municipio del departamento de Cuscatlán, El Salvador. Su territorio ha sido habitado desde la época precolombina, y también fue el sitio donde se fundó la villa de San Salvador en 1528, que tuvo una breve existencia. A partir de la finalización de la guerra civil salvadoreña, la localidad ha prosperado hasta convertirse en uno de los más importantes sitios turísticos de este país debido a su arquitectura de estilo colonial muy bien preservado en toda la localidad con sus calles empedradas, lo cual ha permitido que se instalen hostales, restaurantes y cafés pintorescos que dan la sensación de estar en la época colonial hispánica.

Suchitoto es un vocablo náhuatl que significa “pájaro flor”. La mayoría de los historiadores afirman que el primer asentamiento se realizó en el Valle de los Almendros, situado al norponiente del municipio de Suchitoto.

La fundación de Suchitoto se atribuye a los pipiles, en el límite occidental del señorío de Cuscatlán. Los pipiles se asentaron en el actual territorio salvadoreño a mediados del siglo XI y fueron una de las tribus indígenas más aguerridas que lucharon contra los conquistadores españoles a principios del siglo XVII.

En los vestigios del sitio arqueológico Cihuatán, uno de los más extensos del país, se puede apreciar los vestigios de aquella época floreciente y los espacios donde se practicaba el juego de pelota durante la vida prehispánica de El Salvador. Consumada la conquista de los españoles, estos se establecieron en el Valle de la Bermuda y fundaron la segunda Villa de San Salvador que se conoce como Ciudad Vieja en 1528. Por diferentes factores sociales y climáticos, los pobladores se fueron trasladando al lugar que ocupa la actual capital salvadoreña.

El auge comercial del añil impulsó la economía de Suchitoto y desató su crecimiento poblacional. En el siglo XIX la actividad colapsó por el descubrimiento de los colorantes sintéticos en Europa, fenómeno que obligó a los antiguos pobladores a la reconversión completa de su vida productiva.

2.1.1 Suchitoto.

La población de Suchitoto, y su territorio, es la integración de tres épocas: prehispánica, colonial y republicana, las cuales son parte importante de su cultura y tradiciones.

Suchitoto es un Pueblo Vivo con un encanto colonial; su historia, arquitectura característica, tradiciones y riquezas culturales lo convierten en una excelente opción turística.

2.1.1.1 ubicación geográfica.

Situado en el departamento de Cuscatlán, de la zona paracentral del país, a 47 kilómetros al norte de San Salvador.

El área turística de Suchitoto es de 329.92 km², por lo que se constituye como uno de los más grandes del territorio nacional. Se ubica entre las coordenadas geográficas 14°04'08" y 13°50'32" (LN) y 88°56'39" y 89°10'07" (LWG), a una altitud promedio de 380 msnm.¹ El municipio está delimitado al norte por el embalse Cerrón Grande, al sur a través de los relieves geográficos del cerro Guazapa y el cerro Tecomatepec, por los municipios de San José Guayabal, Oratorio de Concepción y Tenancingo; al este por el municipio de Cinquera y al oeste por los municipios de Aguilares y Guazapa.

2.1.1.2 extensión territorial.

Suchitoto ubicado al Nor Oriente de San Salvador, su extensión territorial es de 329.2 km² su altitud sobre el nivel del mar es de 388m. Conformado por 28 cantones y 77 comunidades, la población urbana es de 7,000 y la población rural es de 20,000.

2.1.1.3 clima.

El clima es cálido, se identifica como Sabana Tropical Caliente con una temperatura promedio que varía de 24.5 a 28.5°C.

2.1.1.4 cuencas hidrográficas.

El sistema hidrológico del municipio pertenece a la Cuenca del Río Lempa. En su centro se encuentra la presa hidroeléctrica Cerrón Grande, que recibe los afluentes de los ríos Sucio, Quezalapa, Acelhuate, San Nicolás, Los Limones, Las Señoras, Sinacapa y Cutumayo.

“Las principales Zonas de recarga acuífera se encuentran en el cerro Tecomatepeque y la parte norte del cerro de Guazapa, desde los cuales se desprenden varios nacimientos de importantes ríos y quebradas que drenan sus aguas hacia el Río Lempa. El municipio tiene jurisdicción sobre el Embalse del Cerrón Grande, principal recurso hídrico (a nivel de superficie) con el que cuenta. Este cuerpo de agua fue declarado como el tercer humedal de importancia internacional para El Salvador, el 22 noviembre de 2005 por la Convención Ramsar.

2.1.1.5 fiestas patronales.

Las fiestas patronales se celebran en el mes de diciembre del 6 al 13 en honor a la patrona de Santa Lucía. Para esa ocasión, en Suchitoto se desarrollan diversas manifestaciones religiosas y populares como procesión católica, presentaciones musicales, feria ganadera, quema de pólvora, elección de la reina de las fiestas, degustación de comida tradicional, bailes típicos y ferias comerciales.

Otros eventos incluyen el aniversario del otorgamiento del título de ciudad el 15 de julio, con actos oficiales y desfiles escolares; así como el festival del maíz en el mes de agosto, el cual inició después.

De la celebración de los Acuerdos de Paz en Chapultepec, y el cual incluye la promoción de artesanías y alimentos a partir de ese grano también se lleva a cabo la feria Del añil en el mes de noviembre; y conmemoraciones del retorno de los pobladores a sus comunidades tras la finalización del conflicto armado como en Copapayo y El Chagüitón, entre otros. Asimismo, tienen realce la Semana Santa, el Día de la Cruz del 3 de mayo, y la conmemoración de la Independencia de Centroamérica el 15 de septiembre.

Festival Permanente de Arte y Cultura

Fue establecido por iniciativa de don Alejandro Cotto en el año de 1991. El evento tiene lugar en el Teatro de las Ruinas (actualmente llamado Teatro Alejandro Cotto) y cuenta con la participación de Artistas nacionales e internacionales como orquestas sinfónicas, Música, opera, danza, teatro, entre otros.

2.1.1.6 hechos relevantes.

En la presente investigación que se está llevando a cabo en el municipio de Suchitoto a lo largo del tiempo han ocurrido eventos que ha marcado a este lugar lo cual ha permitido evolucionar en varios aspectos tales como: Historia Cultura, Patrimonio y

Gastronomía. En la cual se da a conocer una cronología del tiempo con fechas históricas que han marcado al municipio de Suchitoto las cuales son:

- Año 1524 Período precolombino, asentamiento pipil hasta la llegada del conquistador Pedro de Alvarado n 1524.
- Año 1525 Existía un asentamiento español conocido como “La Bermuda” y que actualmente se le conoce con el nombre de “Ciudad Vieja”
- Año 1740 Se le conocía con el nombre de Santa Lucia Suchitoto.
- Año 1835 Se le nombra cabecera del departamento de Cuscatlán. El siguiente año, se le otorgó el título de villa.
- Año 1853 Inicia la construcción de la Iglesia Parroquial de Suchitoto que actualmente se erige en la Ciudad. Su arquitectura es una mezcla de varios estilos y tendencias europeas.
- Año 1858 Por su crecimiento recibe el título de ciudad.
- Año 1890 Llegó a convertirse en la cuarta ciudad más grande del país reconocida por sus calles empedradas.
- Año 1997 Es declarado como Conjunto Histórico de Interés Cultural por Decreto Legislativo número1028, publicado en el Diario Oficial número 88, Tomo 335 de fecha 16 de mayo de 1997.
- Año 2013 Centro Turístico de Interés Nacional, por el Ministerio de Turismo

2.1.1.7 personajes célebres.

Así como hubo fechas importantes en el municipio de Suchitoto también hubieron personajes célebres para este lugar que han tenido y han formado una trayectoria en el municipio se darán a conocer en una lista los cuales son:

1. Alfonso Quiñonez Molina(1874-1950) Presidente de la República en el período de 1923- 1927.
2. Pío Romero Bosque(1882-1964) Presidente de la República de El Salvador entre 1927-1931.
3. Arturo Araujo (1878-1967) Presidente de la República de El Salvador del 1 de marzo al 2 de diciembre de 1931.
4. Juan E. Cotto (1900-1938) Poeta y periodista salvadoreño. Alejandro Cotto (1928-2015) Cineasta que ha realizado una gran labor para conservar el patrimonio cultural de la ciudad.
5. José Luis Escobar Alas (1959-) Décimo primer obispo y séptimo arzobispo metropolitano de San Salvador; Actual presidente de la Conferencia Episcopal de El Salvador.
6. Víctor Manuel Sanabria (Shanay) Reconocido pintor a nivel nacional e internacional por reflejar colores, costumbres y tradiciones locales.
7. Miguel Plácido Peña e Isaac Ruiz. Fueron bardos importantes de la época republicana y actual en el municipio de Suchitoto.

2.1.1.8 Añil –producción.

En la actualidad Suchitoto cuenta con una gran cantidad de producción de Añil la cual es utilizada por los establecimientos de cultura donde los Turistas o las mismas personas que habitan Suchitoto puedan adquirir las artesanías que son elaboradas a base del añil las cuales son camisas para caballero y para dama bufandas entre otros accesorios ya que cuenta con diversas tiendas de artesanías. De igual manera los fines de semana se realizan la feria artesanal "Así es mi tierra" donde las pequeñas empresas exponen su producto. Además existen variadas tiendas como Xiquilite, Suchitec, Guanacos, "Plaza Centenario" en el corazón del pueblo, entre otros. La historia de la ruta Azul Maya, es donde los visitantes pueden presenciar desde el cultivo de la planta de añil, su historia, su procesamiento en un obraje artesanal y sus usos en la elaboración de artesanías de añil y en accesorios para el hogar. Además los turistas pueden disfrutar de la demostración del proceso (seis pasos) de la extracción artesanal del añil en un. Obraje (transición de la hoja verde a la camisa azul), como lo hacían en tiempos de la Colonia y que ahora son llevados a varios países del mundo, de igual manera si lo desean pueden participar en una clase de teñido, donde le serán provistos los materiales necesarios para realizar la actividad de teñir una prenda (camisetas o chales) utilizando varias técnicas para obtener diferentes diseño.

El añil llegó a ser tan importante para la economía de El Salvador durante mucho tiempo y constituyo la casi totalidad de las exportaciones

Durante los años 80. La industria añilera ha decaído, debido al aparecimiento de colorantes sintético, obtenidos con mayor facilidad y menos costo. En nuestro país con el impacto económico que genera el cultivo del café, se han disminuido esfuerzos por apoyar los intentos de activar la producción de añil.

2.1.1.9 conectividad vial.

Para llegar a Suchitoto se puede realizar a través de las siguientes rutas:

- Por el Boulevard del Ejército Nacional y la carretera Panamericana. Existe un puente vial a través del cual se accede al municipio de San Martín y a la carretera CUS18 que atraviesa Suchitoto de sur a norte.
- Por la carretera Troncal del Norte llegando al municipio de Aguilares, se dobla a la derecha por el desvío a Suchitoto; la carretera es asfaltada y en buen estado, esta atraviesa el municipio de poniente a oriente.
- Se conecta con los municipios de Ilobasco y Cinquera. Esta calle está totalmente pavimentada y en buen estado.
- A través del Embalse Cerrón Grande (lago Suchitlán) con Chalatenango por Ferry llegando a San Luis del Carmen y San Francisco.

2.2 Turismo.

2.2.1 *enfoque de turismo sostenible.*

Suchitoto es considerado un municipio con turismo sostenible por trabajar responsablemente en Armonía con los cuatro pilares fundamentales de sostenibilidad: medio ambiente, social, cultural y Económico.

En materia de Medio ambiente realizan un tratamiento de desechos sólidos separando lo orgánico de lo inorgánico. El recolector de basura cuenta con una planificación establecida por días, en este Sentido brinda servicios de recolección de basura orgánica los días lunes, miércoles y viernes, Mientras que los martes, jueves, sábado y domingo recoge los desechos inorgánicos. El municipio Posee una planta procesadora, de la cual se obtiene abono orgánico. También existen dos plantas de Tratamiento de vertidos para las aguas negras y grises, que luego desembocan en el lago Suchitlán.

Se cuenta con una Ordenanza para la Conservación y Protección de los Bosques, con la cual buscan Proteger los recursos naturales del municipio como, el Cerro de Guazapa, evitando así la tala ilegal. En cuanto a lo social, cuenta con un área denominada Unidad Técnica que posee Dos tipos de planes: uno dirigido al área urbana y el otro al área rural; los cuales establecen que no se puede brindar un espacio en el mercado o algún lugar público a personas que no sean del municipio o que no vivan en este.

En el área cultural, posee un Plan de Ordenamiento y Protección de Recursos Culturales que vela por. El cuidado y protección de la infraestructura de interés, este Plan establece una paleta de colores para Los inmuebles, el tipo de estructura que debe tener, entre otros. También se promueve el Festival Permanente de Arte y Cultura que se desarrolla en el mes de febrero, Que tiene por objetivo mostrar todas las expresiones culturales, artísticas, recitales y conciertos de otros países.

2.2.2 principales atractivos turísticos de Suchitoto.

Iglesia De Santa lucia

La Iglesia Santa Lucia, construida en 1853, es uno de los principales atractivos de Suchitoto por su original estructura de la época colonial.

Dentro de las características arquitectónicas más destacables encontramos su fachada posee arcos de medio punto con bellas molduras, el atrio presenta seis columnas de orden jónico; Posee dos torres de las cuales, en una ubica el campanario y en la otra unas barras metálicas que producen distintos sonidos, al centro en el frontón triangular, se encuentra un reloj muy antiguo, el capitel de este, esta coronado por una pequeña. Torrecilla. Esta iglesia es uno de los mejores ejemplos de arquitecturas antiguas en El Salvador La primera iglesia de Suchitoto era de paja, y debido a un incendio a finales del siglo XVII, fue reconstruida con tejas y calicanto. El nuevo templo parroquial comenzó a erigirse en 1853 y la ejecución de la. Obra estuvo a cargo de Pío José Araujo, siendo párroco el presbítero

Andrés Aguilar, Aunque se tiene como el verdadero promotor de la obra a don Cayetano Bosque. Su fachada presenta seis columnas jónicas y arcos de medio punto. Dos torres se erigen en ambos lados, en medio de las cuales hay un frontón triangular que se encuentra coronado por una pequeña torre. Un detalle peculiar son los platos de porcelana que adornan las cúpulas, uno de ellos arriba de un reloj, el cual se encuentra en medio del frontón. El templo, declarado Monumento Nacional en 1978 fue uno de los primeros construidos en El Salvador, a partir de la época republicana.

Casa Museo de Alejandro Cotto

La casa del cineasta y escritor Alejandro Cotto contiene diversos objetos de valor cultural o histórico de hasta 400 años de antigüedad; la colección comprende fotografías, pinturas, muebles, filmoteca y hemeroteca. Además, la vivienda se encuentra adornada por jardines, fuentes y vista al Lago Casa Museo de Don Alejandro Coto: En 1991, cuando la guerra civil salvadoreña aún persistía y la zona de Suchitoto era una de las más afectadas por el conflicto bélico, un pequeño hombre de paz y cultura surgió, promoviendo el arte como método para contrarrestar la violencia. Visitar la casa de este grandioso hombre es una experiencia totalmente indescriptible, recorrer los jardines y Visitar el mirador para poder contemplar el hermoso lago, más allá de eso están las experiencias de apreciar las colecciones privadas de pintura, la biblioteca y discoteca, que darán otro giro a su visita. Sin embargo, lo maravilloso de ir a la casa museo es poder conversar con Don Alejandro Coto, famoso y reconocido artista, músico, escritor, cineasta Salvadoreño, que con su esmero y voluntad propia ha edificado poco a poco,

Pieza a pieza, uno de los más importantes museos de El Salvador. Don Alejandro en una actitud altruista donó su casa con todas las piezas de museo al Estado Salvadoreño y al pueblo de Suchitoto en 1999. Todos los años más de treinta países ha participado en las diferentes jornadas del Festival de Arte y Cultura celebrada todos los fines de semana de febrero. El teatro “Las Ruinas” lugar donde se dan cita los diferentes artistas ha sido construido en una de las primeras tres casas con teja que existían en Suchitoto, dándole un significado aún más valioso y cultural. Suchitlán. La demanda que genera un destino como este, requiere de una planificación en la cual, la municipalidad de Suchitoto junto con todos los sectores involucrados en la actividad turística, realicen diversas acciones para hacer de la ciudad un mejor destino; acciones orientadas al fortalecimiento de capacidades de los actores y al mejoramiento de la infraestructura disponible para los visitantes.

Teatro Alejandro Cotto.

En su inicio fue llamado Teatro de las Ruinas denominado así por el mismo Alejandro Cotto quien decidió llamarlo así porque después del conflicto armado el mismo quedo en ruinas. Fue en 1992 cuando el señor Alejandro Cotto junto a la Embajada de Alemania inicio la obra para la reconstrucción. El día 13 de octubre de 2012 fue nominado oficial de Teatro de la Ruinas como Teatro Alejandro Cotto esto en honor al más reconocido promotor cultural de la ciudad y presidente en su momento, del patronato de restauración cultural y del festival internacional permanente de Arte y Cultura de Suchitoto.

Museo de los mil platos

Donde se pueden encontrar una variedad de platos de diferentes lugares del mundo, platos de pintores famosos, también platos artesanales, pintados A mano y además una variedad de platos con motivos religiosos, además se Encuentra una colección de esculturitas graciosas, el museo se encuentra ubicado al lado izquierdo de la Iglesia Santa Lucia.

Atractivos Naturales

Suchitoto además de ser conocida en el área de turismo por su cultura y por preservarse aun colonialmente es reconocido por sus atractivos turísticos y recursos naturales que lo hacen posicionar en unos de los municipios más elegidos por los turistas, los atractivos con los que el municipio cuenta con:

- 1 Antigua Hacienda Agua Caliente
- 2 Área Natural Protegida Colima
- 3 Cascada Los Tercios
- 4 Ciudad vieja (Sitio arqueológico)
- 5 Cueva del Ermitaño
- 6 Cueva Hedionda
- 7 Herbedero de Agua Caliente
- 8 Isla de los Pájaros
- 9 Lago Suchitlán (Humedal Embalse Cerrón Grande)
- 10 Poza del Manguito
- 11 Producción de peces acicolas
- 12 Río Guazapa

2.2.3 hoteles y hostales.

El municipio es un lugar encantador cualquier lugar que se visite, se puede disfrutar de algo diferente su tranquilidad, su gente, sus atractivos turísticos, su encanto colonial, por ese motivo se hace más acogedor para los turistas, de esa forma nace la necesidad de crear lugares donde se puedan alojar, establecimiento que se pueden encontrar, en cada punto turístico o que sea accesible para el turista, Suchitoto cuenta son: 9 hostales y 4 hoteles.

2.3 trayectoria de Suchitoto en pueblos vivos.

Suchitoto ha participado en todas las ediciones de Pueblos Vivos, desde su creación (2009) a la fecha, registra 7 años Consecutivos como Pueblo Vivo, a continuación se detalla La trayectoria obtenida:

- 2012 Ganador del 7^a lugar de Pueblos Vivos
- 2013 Ganador del 2º lugar, en el segmento Pueblo Histórico Cultural
- 2014 Ganador del 2ª lugar en el segmento Pueblos con encanto Cultural, en la categoría Historia y Arquitectura.
- 2015 Participó en la edición Multidestinos, en el circuito denominado “Rincones Coloniales” siendo un circuito destacado, entre las 5 mejores notas.

2.4 evaluación de la gastronomía

Evaluación

Se refiere a la acción y a la consecuencia de evaluar, y que permite indicar, valorar, establecer, apreciar o calcular la importancia de una determinada cosa o asunto.

Gastronomía

Es un conjunto de conocimientos y actividades que están relacionadas con los ingredientes recetas y técnicas culinarias, así como con su evolución histórica y sus significados culturales.

Evolución

La evolución es todo proceso de cambio y pasaje de una generación de elementos a otra.

Comida casera

Es el plato que se elabora por una persona para sí mismo en el cual se incluye frijoles, huevo, queso y crema.

La gastronomía en El Salvador se caracteriza por la fusión de dos grandes culturas, el culinario indígena pipil con la española.

La gastronomía salvadoreña se base en sus productos de mayor tradición entre los cuales podemos mencionar el arroz, frijoles, maíz, carnes, puesto que la gastronomía salvadoreña se base en sus raíces en la esencia de sus productos tradicionales.

Cocina tradicional

La cocina tradicional es un arte fundamentalmente social, con caracteres locales y tradicionales, pero la sociedad moderna ha conseguido facilitar su elaboración, apoyado por la fácil adquisición de materias primas que se cultivan, a veces, a miles de kilómetros de distancia. Es importante, en la cocina moderna esta base de distintos orígenes étnicos y culturales.

La cocina tradicional salvadoreña refleja las costumbres de los antiguos pueblos conservándose como elemento principal el Maíz, que de igual manera es utilizado en muchos pueblos de América, es el ingrediente principal de la cocina típica salvadoreño.

Se conoce como “Cocina tradicional” a las técnicas culinarias que se transmiten de generación en generación. En todos los pueblos, y a nivel universal existen cierta clase de alimentos que son propios de una determinada región o un reflejo de la cultura local. Así por ejemplo, el material del cual están elaborados manifiesta un elemento importante dentro de la vida cotidiana del lugar.

Lo que es esencial entre los turistas y residentes de Suchitoto son las pupusas de queso revueltas de chicharrón con queso de fríjol con queso y de un precio accesible al turista puesto que años atrás la preparación de dichas pupusas era a base de leña y se

cocinaban atravez de comal, su elaboración llevaba por lo menos 20 minutos hoy en la actualidad hay pupusas de especialidades, de camarón, de pollo la famosa pupusa loca que contiene de todo a la vez su preparación lleva menos tiempo que al de antes gracias a las cocinas eléctricas o planchas industriales esto facilita a la hora de preparación; también cuentan con las papitas fritas la yuca frita que a lo largo del tiempo la vienen preparando con diferentes ingredientes como son las pepescas o con fritada son platillos típicos que no hacen falta en el área turística de Suchitoto.

En la actualidad se elaboran del maíz: tamales, tortillas, diversos tipos de atol, salsas, bebidas como el “café de maíz” y la “chicha de maíz” (bebida embriagante). Además del maíz, el frijol, el ayote y otra serie de plantas nativas de Mesoamérica formaban y forman actualmente los productos básicos de la dieta tradicional en El Salvador.

Los platos que son evaluados o solicitados por los turistas o residentes de suchitoto son las carnes y los tipos de pollo en este caso el tipo de carne que prefieren es el churrasco que va acompañado de sus complementos que son su arroz o casamiento, ensalada fresca o chimol, tortillas y su refresco.

A la vez están los tipos de pollo que prefieren pollo azado o gallina azada en el cual llevan también lo que son sus complementos que son su arroz o casamiento, ensalada fresca o chimol, tortillas y su refresco. En este caso son platos que han sido adoptados por una necesidad o por la demanda que exigen los turistas hoy en día.

El municipio actualmente cuenta con una amplia variedad de restaurantes, a la fecha se contabilizan 27 restaurantes, donde se pueden encontrar comida desde tradicional hasta gourmet. En el área turística o centro de Suchitoto se encuentran los siguientes restaurantes: La Lupita del portal, Pupusería Nenita, Fresh Brad (la casa de la abuela), Rosticería de Mateo y Cristian, La Portal, Restaurante y Bar Los Balcones, Restaurante Villa Balanza, Crepería Fransuchi.

En este sector cuentan con varios puestos de antojitos típicos donde los turistas pueden preguntar y degustar por ellos. Aunque la mayor parte de estas ventas se puede encontrar en el mercado, Cabe recalcar que Suchitoto no cuenta con un platillo que los represente. La mayoría de restaurantes que están en la zona venden comida propia de el salvador pero gracias a la evaluación de la gastronomía podemos conocer los platos que ofrecen ya sean extranjeros o comida latinoamericana comida, francesa, comida española comida mexicana se han ido adaptando a las necesidades de los turistas siempre estando a la vanguardia de la gastronomía.

Suchitoto uno de los municipios que está siendo desarrollado turísticamente por todos los recursos y atractivos que posee, siendo este preferidos para los turistas, porque de igual manera es un destino completo con cultura, clima, historia, arquitectura, gastronomía, cuando se habla de este último, no tiene un plato específicamente que sea un punto de atención o que distinga al lugar de otros en este caso, Suchitoto no se define por eso, pero si realiza distintos festivales uno muy peculiar y de alto peso es el festival del maíz en la plaza frente a la iglesia se puede observar y degustar de ventas de comida

tradicional, o mejor conocido como antojitos típicos, donde aún se conserva lo tradicional.

Dicho festival se celebra desde 1989 es una fiesta cultural y religiosa organizada por la Iglesia Santa Lucia, donde se realiza la santa misa, para dar gracias a Dios por los frutos que les provee cada año. Los pobladores degustan variedad de platillos elaborados con el ancestral grano entre los cuales son:

- Riguas
- Elotes locos
- Atol de elote
- Atol de maíz tostado

Cabe recalcar que la población de Suchitoto ha adoptado como platillos tradicionales Salvadoreños a las pupusas se dice que es de lo que más se consume en este lugar al igual que el pollo todo tipo de pollo es considerado tradicional también las carnes a la vez las ``cenas típicas`` que incluye huevo picado, frijoles, queso, aguacate y café o ``desayunos típicos`` que incluye huevo picado, frijoles, queso, aguacate jugo natural.

La comunidad de Suchitoto consume platos como son pastelitos que ahora son preparados con varios ingredientes con carne y verduras con pollo considerados platos tradicionales salvadoreños. También podemos encontrar las famosas tostadas de plátano los enredos de yuca los cuales se vienen consumiendo a lo largo del tiempo cabe recalcar que estos antojitos típicos han evolucionado en la forma como se preparan en este caso se cocinaba antes a leña dándole un toque casero ahora en la actualidad se cocina con

gas pero a la vez se han incluido nuevos ingredientes los cuales le dan un sabor nuevo y exquisito.

En la actualidad suchitoto se reconoce como un municipio con una excelente oferta turística la cual los permite ir creciendo día a día gracias al crecimiento que se va obteniendo por medio de los distintos recursos que ofrece entre ello la gastronomía que ofrece suchitoto sin duda está a la vanguardia hoy en esta época gracias a la Incorporación o adaptación de diferentes culturas culinarias en las cuales combinan lo extranjero con lo nacional en esta oportunidad tenemos la pizza que ofrece la lupita del portal ofrece una variedad de pizzas pero sin duda algo fuera de común es la pizza de loroco una combinación de culinaria italiana con salvadoreña también la pizza de Chorizo. Sin duda alguna se puede evaluar a este tipo de culinaria aceptable por parte de los turistas ya sean extranjeros o nacionales como también la población que reside en el municipio de suchitoto.

horchata de ajonjolí

Los Suchitotenses tienen una bebida particular que es bien vista y degustada por la población de Suchitoto es la famosa horchata de ajonjolí parecida a la horchata tradicional de morro que también es solicitada por los turistas o por los mismos residentes, con la excepción de su sabor, olor y color es una bebida muy representativa del municipio además de ser tan exquisita posee propiedades que son importantes para la salud o para controlar algunas enfermedades o problemas en el organismo entre ellos son: osteoporosis, debilidad, pérdida de cabello, caries, encogimiento de las encías y

debilidad pulmonar. También para problemas nerviosos como agotamiento, estrés, pérdida de memoria, casos de depresión, irritabilidad e insomnio.

Sin duda alguna es una horchata conocida por su calidad y sabor pero a la vez es una bebida importante y esencial para la salud.

2.4.1 factores generadores para la evolución en la gastronomía.

Actualmente la gastronómica tradicional ha evolucionado en todo el territorio Salvadoreño, ya sea desde el cambio de un ingrediente por otro, la forma de cocción, elaboración de dicho alimento e incluso la forma en que se come, en el centro de Suchitoto se puede constatar dicha información ya que la necesidad de los pobladores de salir adelante, hace que realicen o cambien ciertas costumbres que ya se tiene, en este mismo municipio no es difícil poder encontrar una venta de comida o mejor conocido como "antojitos típicos"; el único detalle es que antes se tenía acostumbraba a verlos en las esquinas de la calle, las que están se pueden observar pequeños detalles que hacen el cambio en lo tradicional a lo moderno, de esta forma la alcaldía junto a la oficina de turismo trata de mantener las costumbres tradiciones y cultura desarrollando eventos los cuales son:

- Festivales gastronómicos
- Festivales de cultura
- Festival del maíz
- Fiestas en honor a la patrona de santa lucia

- Festivales enfocados a la gastronomía tradicional salvadoreña.

Cabe mencionar que la población de Suchitoto está concentrado en el arte y la cultura esto hace que el factor cultural sea una base importante para la evolución de la gastronomía tradicional salvadoreña.

El turismo en el país se está desarrollando a pasos agigantados y son los municipios que cuentan con un recurso turístico los más atractivos a la hora de visitar, por tal motivo se busca en Suchitoto adecuarse a la demanda turísticas y satisfacer necesidades y petición de los turistas, por lo mismo los pobladores crean restaurantes donde no busco de mantener siempre nuestra cultura y costumbre sino adecuarse a la cultura de los turista, creando restaurantes con ambiente distinto a lo nuestro.

Suchitoto cuenta con muchos restaurantes encantadores donde se sirven una variedad de comida excelente, desde cocina salvadoreña y mexicana hasta platos italianos y argentinos. Cada restaurante brinda su propio ambiente único bohemio, casual, elegante, etc.

Se pudo identificar que directamente el lugar no cuenta con una actividad gastronómica principal pero si se realizan actividades encaminadas a esto de una forma indirecta, donde se puede constatar la evolución que la gastronomía va teniendo pues en este caso Suchitoto, cuenta con una gran variedad en el área gastronómica no solo gastronomía nacional sino de igual manera internacional que los mismos pobladores han ido realizando y adecuando a cada necesidad tanto para ellos como para los turistas.

Con la mención de los restaurantes anteriores se pueden analizar que Suchitoto si ha tenido evolución de los platillos que se elaboran.

Dentro de la evolución gastronómica de Suchitoto se puede mencionar que se ha incluido alimentos de origen francés como por ejemplo:

Crepería Francesa "Fransuchi"

Este restaurante es conocido como la cocina francesa en Suchitoto el cual ofrece variedad de alimentos como:

- Variedad de Crepas saladas y dulces
- Churros españoles
- Waffles
- Bebidas frías y calientes
- Refrescos y licuados de frutas de estación
- Y la novedad de la elaboración de tortas, hamburguesas,
- Pupusas de especialidades

La elaboración de estos alimentos nos indica que Suchitoto ha evolucionado su gastronomía ya que no solo elaboran alimentos típicos de El Salvador si no también se enfocan en la preparación de alimentos de otros países

La lupita del portal

El restaurante ofrece desayunos, especialidades a la parrilla, guisos Salvadoreños, sándwiches, ensaladas y sopas, mariscos, pupusas, café, postres, vinos, cervezas, licuados, así los turistas tienen más opciones para poder elegir entre la variedad de alimentos.

Otro restaurante muy conocido en la zona es:

Restaurante el Halerquin

En el restaurante se pueden encontrar más alimentos a la parrilla como por ejemplo brochetas de carne de ternero, res, pollo y mariscos, también alimentos como pastas, el restaurante se caracteriza por los azadas ya que elaboran alimentos conocidos pero con sazón que identifica al restaurante, es una buena opción para los visitantes que gustan de este tipo de alimentos, sin dejar a un lado los platillos típicos de El Salvador.

La demanda que genera un destino como este, requiere de una planificación en la cual, la municipalidad de Suchitoto junto con todos los sectores involucrados en la actividad turística, realicen diversas acciones para hacer de la ciudad un mejor destino; acciones orientadas al fortalecimiento de capacidades de los actores y al mejoramiento de la infraestructura disponible para los visitantes y buscar la forma de siempre tener presente la cultura salvadoreña y no dejar que nuestra gastronomía se pierda o que siga evolucionando, al punto de perder la verdadera gastronomía tradicional salvadoreña.

Capítulo III

Metodología

3.1 Tipo de investigación.

La presente investigación es de tipo descriptiva y exploratoria puesto que se busca a través de la información recopilar datos sobre la evolución de la gastronomía tradicional Salvadoreña en Suchitoto, así como también se conocerán cuáles pueden ser algunos factores que han intervenido en la evolución y así conocer características que llevan a la evolución de la gastronomía tradicional Salvadoreña en el municipio que es visitado por los turistas.

La investigación es descriptiva pues permite evaluar características de situaciones o fenómenos en particular, además permite establecer contacto con la realidad, para observarla, describirla, y controlarla a fin de que se conozca mejor. La finalidad de esta es formular nuevos planteamientos y profundizar en los hechos existentes.

Exploratorio ya que permite conocer a través de la opinión de alguno de los propietarios de los diversos restaurantes y turistas que se encuentran en la zona, también se busca identificar como se está desarrollando la gastronomía en Suchitoto y que prioridad se le está dando. Ya que el propósito es describir respuestas a determinadas

interrogantes estos procedimientos han sido desarrollados con el objeto de aumentar el grado de certeza de la información obtenida.

3.2 Población o muestra.

La investigación fue dirigida a un número determinado de turistas y pobladores que se encuentran en el área turística o centro de Suchitoto conocido también conocido como casco urbano, para llevar a cabo un dato probabilístico por conveniencia se escogió a 100 personas para utilizar un instrumento de encuestas y así obtener la información antes mencionada, de igual manera se escogieron a los propietarios o encargado de los restaurantes para desarrollar entrevistas donde se obtenga la información necesaria para desarrollar la investigación.

Muestreo por conveniencia

Este es un muestro no probabilístico que consiste en seleccionar a los individuos que convienen al investigador para la muestra, esta conveniencia se produce porque el investigador le resulta más sencillo examinar a estos sujetos, ya sea por proximidad geográfica, amistad etc.

3.3 Instrumento

El método que se utilizó para la recolección de la información fue el método inductivo y fundamentado en la técnica de las encuestas y entrevistas en el primer cuestionario que es la encuesta que consta de 17 preguntas cerradas y abiertas a las

personas que residen en el área turística de Suchitoto y a los turistas que visitan el municipio. Por el otro lado se realizó un cuestionario de 15 preguntas para la entrevista de forma abierta y cerradas enfocadas a la problemática de la investigación el uso de esta técnica facilita a la investigación ya que su propósito es especificar claramente la información necesaria permitiendo asegurar la respuesta del contexto y sujeto de estudio.

Encuesta

Se utilizó el método de la encuesta como instrumento de cuestionario que consiste en 17 preguntas mixtas (cerradas y abiertas) dirigidas a 100 personas seleccionadas al azar.

Entrevista

Se desarrolló una lista de 15 preguntas donde cada uno de los entrevistados en este caso propietarios o encargados de los restaurantes darán su opinión sobre lo que se está cuestionando, esto para recolectar información para el desarrollo de nuestra investigación.

3.4 Procedimientos

Toda la información recolectada pasa a formar parte de una análisis cualitativo el cual consiste en comparar las opiniones de las personas encuestadas y entrevistadas del aporte que estas dan referente al tema.

Para la continuidad de dicho proceso de investigación, así como el cumplimiento de los objetivos se enlistan los procedimientos efectuados que fueron fundamentales en el procesamiento y análisis de los datos.

1. Elaboración de los instrumentos a utilizar.
2. Selección de los sujetos de estudio para entrevista.
3. Selección al azar a las personas encuestadas.
4. Cuantificación y cualificación de los resultados obtenidos.
5. Evaluación de los resultados.
6. Elaboración de los datos y análisis de resultado en Excel 2016

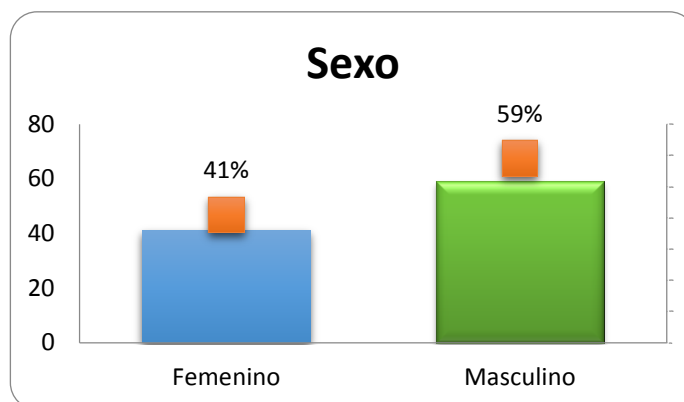
Capítulo IV

Análisis de Resultado

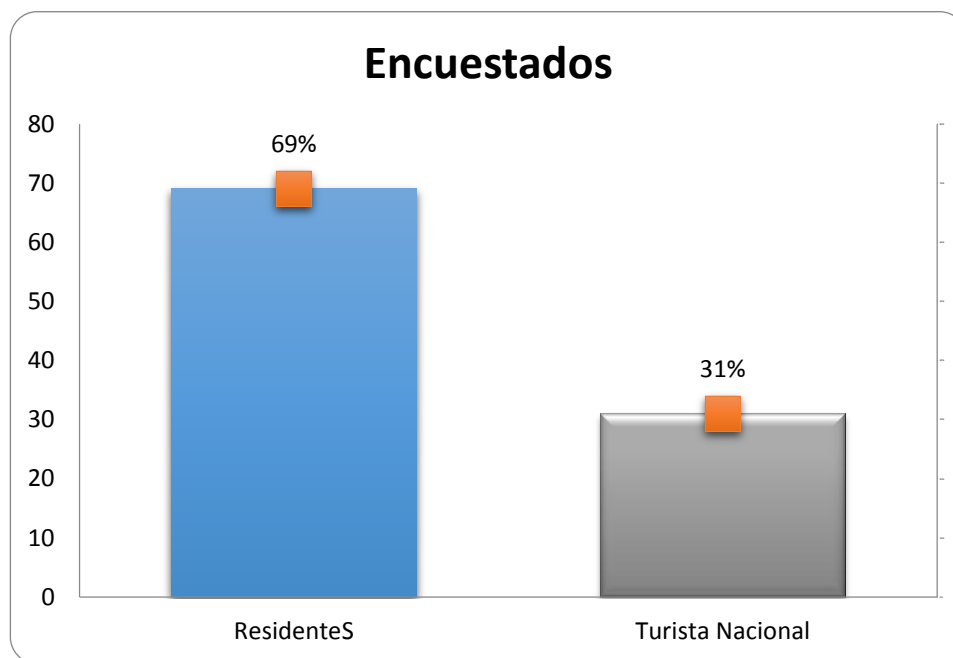
4.1 Encuestas

Perfil de los encuestados

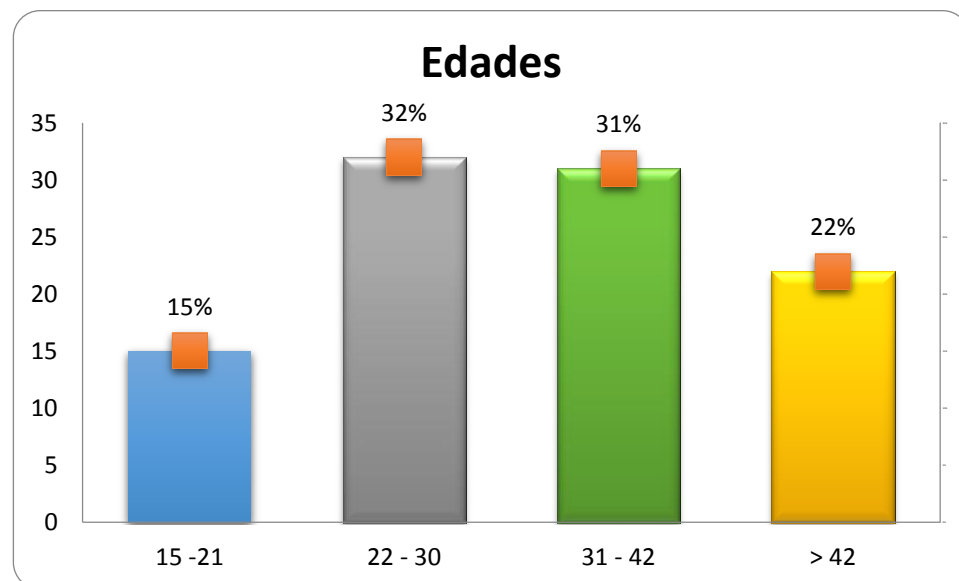
Sexo de los encuestados		
Objetivo: Conocer de primera mano el sexo de los encuestados.		
ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Hombre	59	59%
Mujer	41	41%
Total	100	100 %



Personas encuestadas		
Objetivo: identificar qué tipo de personas se encuestaron		
ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Residente	69	69%
Turista nacional	31	31%
Total	100	100 %



Edad de los encuestados		
Objetivo: Identificar los rangos de edad del total de los encuestados		
ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
15-21 años	15	15%
22-30 años	32	32%
31-42 años	31	31 %
42 años en adelante	22	22%



Pregunta 1: ¿Conoce usted que es un plato gastronómico tradicional? Mencione ejemplos

a) Si

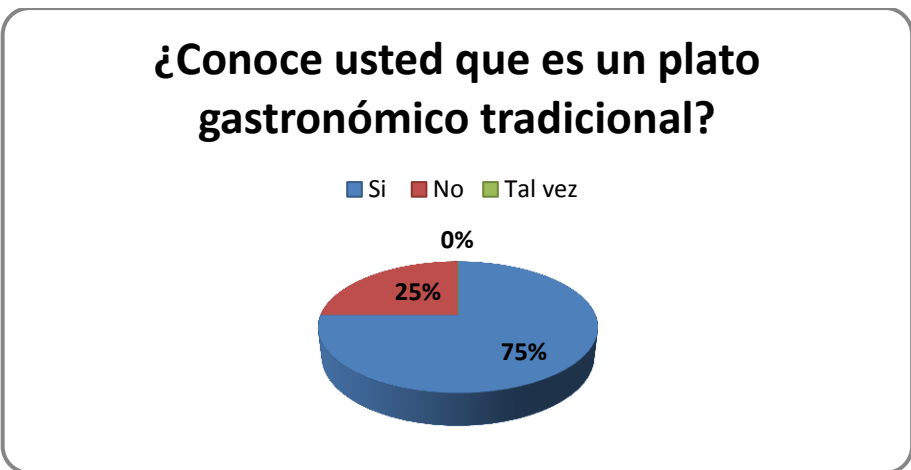
b) No

c) tal vez

Objetivo: identificar si las personas en el área turística de Suchitoto conocen que es un plato gastronómico tradicional.

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	75	75%
No	25	25%
Tal vez	0	0%
total	100	100%

Grafico No 1



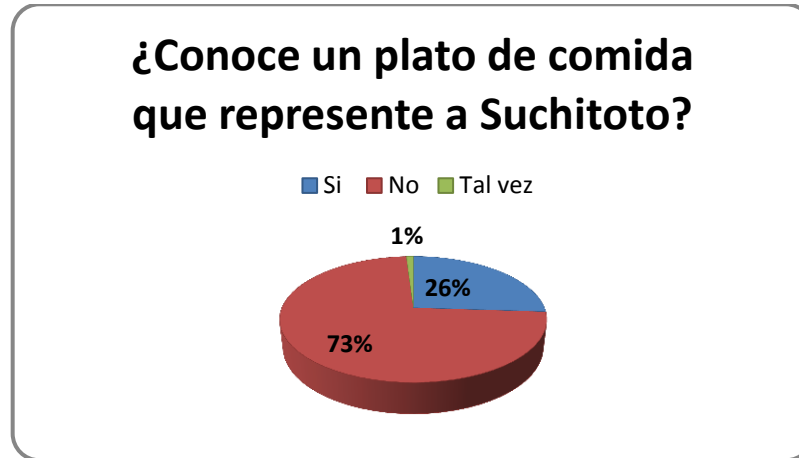
Fuente: elaboración propia

Análisis

De acuerdo al análisis de la pregunta 1 se pudo obtener la información que la mayoría de 100% de los encuestados conoce el termino de plato tradicional dándole de este, mismo ejemplos para concretizar que si conocen el termino, aunque también hubo un porcentaje pequeño de encuestados que no conoce el significado del término. Puesto que las personas aquí un plato tradicional lo consideran un plato de comida casera que incluye frijoles queso aguacate dándole una perspectiva distinta de otros lugares.

Pregunta 2. ¿Conoce un plato de comida que represente a Suchitoto?		
a) Si b) No c) tal vez		
Objetivo: identificar si las personas en el área turística de Suchitoto conocen que es un plato gastronómico tradicional que los represente como ciudad.		
ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	26	26%
No	73	73 %
Tal vez	1	1 %
total	100	100%

Grafica No 2



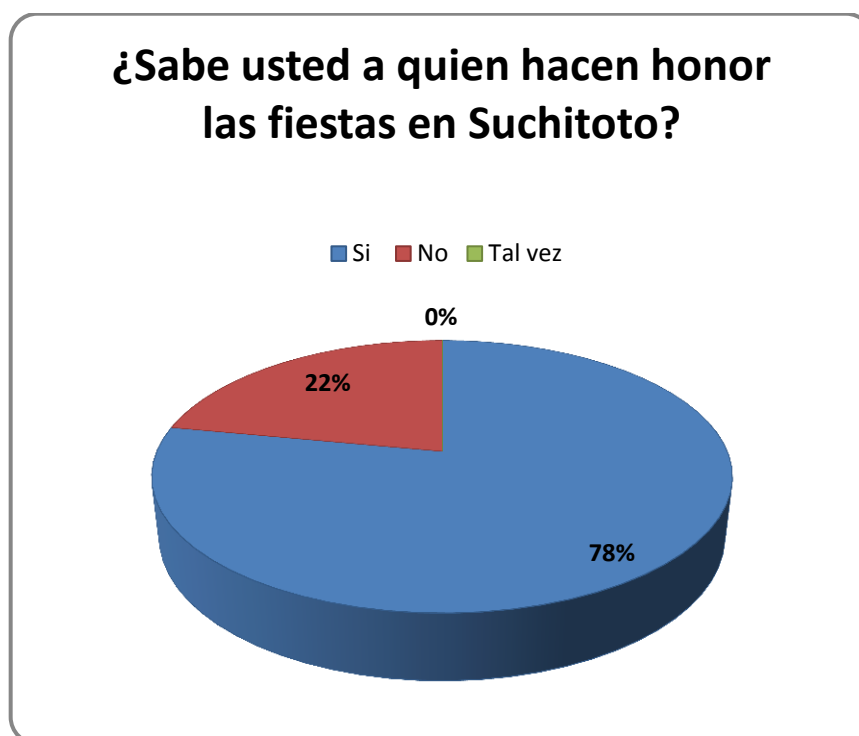
Fuente: elaboración propia

Análisis

El análisis sobre el resultado que se obtuvo de la pregunta fue que la mayor parte un 73% no conoce un plato que sea originario y que represente a Suchitoto indican no tener ninguno, aunque por otro lado hubo un porcentaje de 26% que respondió conocer un plato que represente a Suchitoto donde daban diversas respuestas, como pupusas pescado y dulce y solo una persona dudo al responder esta pregunta.

Pregunta 3. ¿Sabe usted a quien hacen honor las fiestas en Suchitoto?		
a) SI b) No c)tal vez		
Objetivo: identificar si las personas conocen acerca de las fiestas y su significado religioso		
ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	78	78%
No	22	22 %
Tal vez	0	0 %
total	100	100%

Grafica No 3



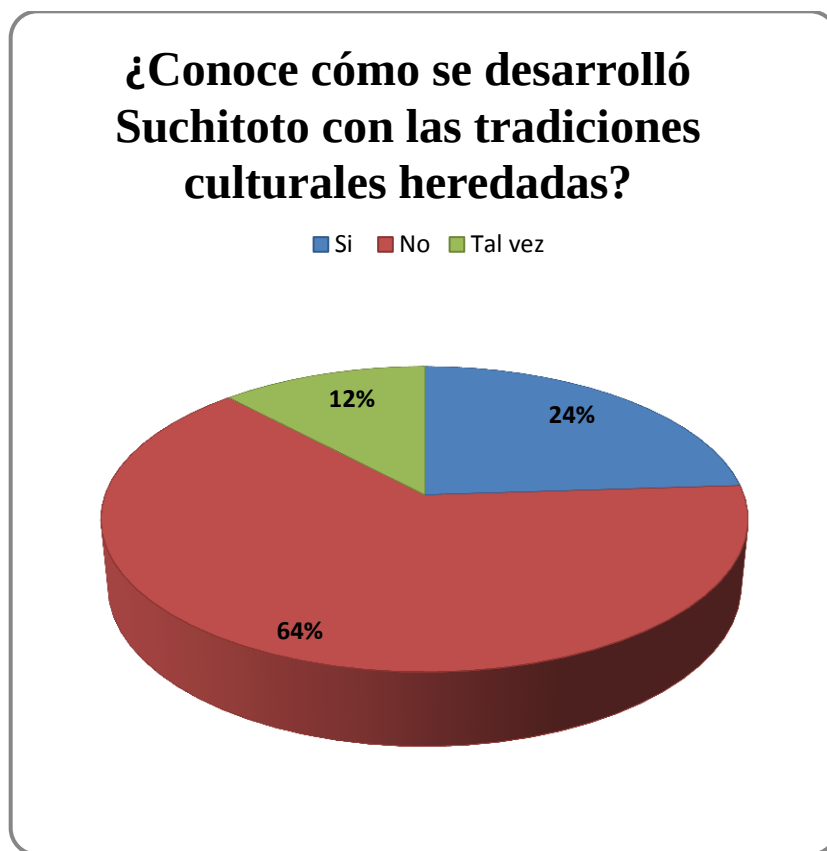
Fuente: elaboración propia

Análisis

El resultado que se obtuvo de la pregunta fue que más de 75% respondió conocer el significado de las fiestas patronales que se celebran en honor a la virgen de Santa Lucia, el resto de los encuestados indico no conocer por que se celebran

Pregunta 4. ¿Conoce cómo se desarrolló Suchitoto con las tradiciones culturales heredadas? a) Si. b)No c)Tal vez		
Objetivo: Reconocer si las personas conocen acerca de las tradiciones culturales heredadas a lo largo del tiempo.		
ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	24	24%
No	64	64%
Tal vez	12	12%
total	100	100%

Grafica No 4



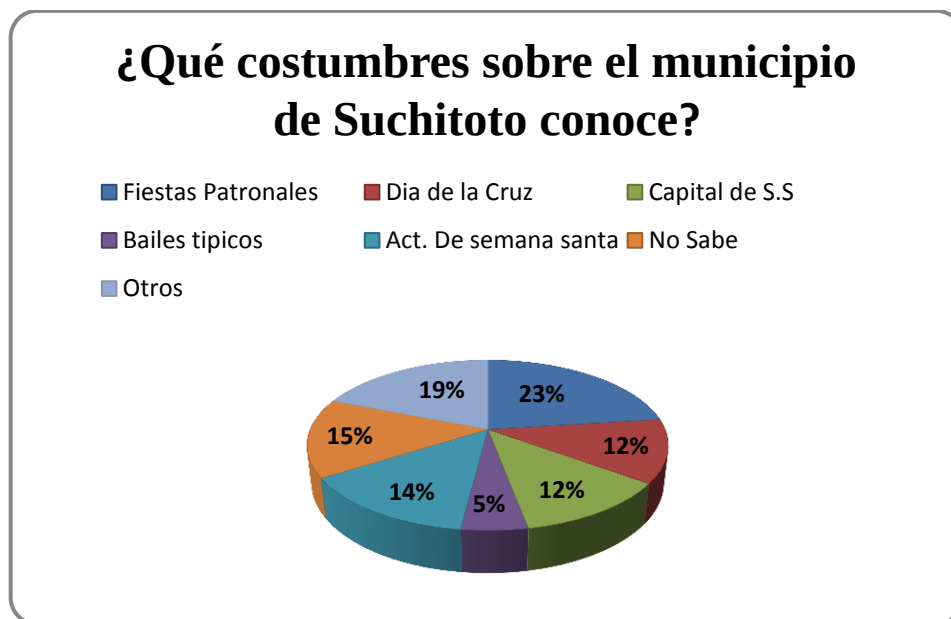
Fuente: elaboración propia

Análisis

El análisis de la pregunta 4, fue que del 100% de los encuestados un 64% no conoce cómo se desarrolló Suchitoto con las tradiciones culturales heredadas, un 24% dijo que si, sin embargo no dieron algún ejemplo de ello, otro 12% manifestó que posiblemente no conocía.

Pregunta 5. ¿Qué costumbres sobre el municipio de Suchitoto conoce?		
Objetivo: identificar cuáles son las costumbres que conocen las personas en el área turística de Suchitoto		
ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Fiestas patronales	23	23 %
Día de la cruz	12	12%
Capital de san salvador	12	12 %
Bailes típicos	5	5%
Actividad de semana santa	14	14%
No sabe	15	15%
Otros	19	19%
Total	100	100%

Grafico No 5



Fuente: elaboración propia

Análisis

El resultado de la pregunta 5 fue que los encuestados respondieron que las costumbre de Suchitoto que conocen son celebración de fiesta patronales, día de la cruz, semana santa, día en que se celebra capital de San Salvador, bailes típicos, esto fueron los que más mencionaban como costumbre aunque mencionaban otros, sin embargo hubo un porcentaje de personas que no respondió a la pregunta.

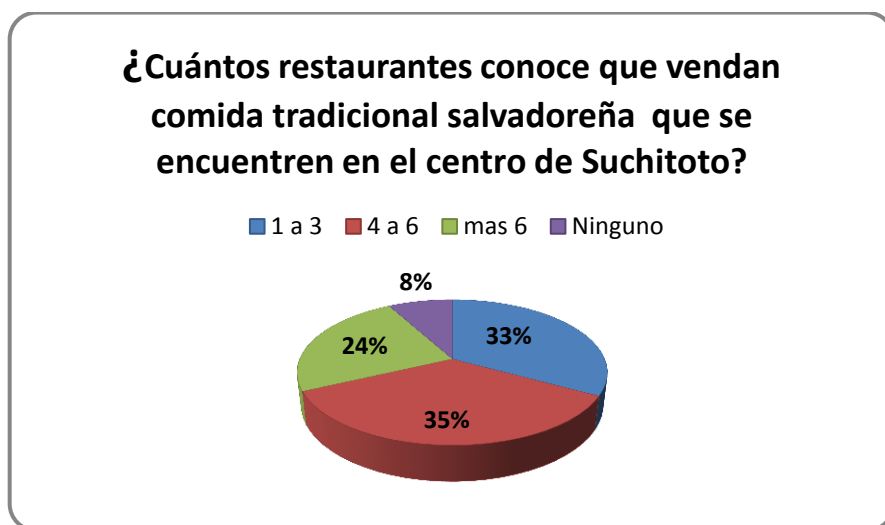
Pregunta 6 ¿Cuántos restaurantes conoce que vendan comida tradicional salvadoreña que se encuentren en el centro de Suchitoto?

a) 1-3 b) 4-6 c) más de 6 d) ninguno

Objetivo: identificar si las personas en el área turística de Suchitoto conocen que es un plato gastronómico tradicional.

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
1 a 3	33	33%
4 a 6	35	35 %
Más de 6	24	24 %
ninguno	8	8%
Total	100	100%

Grafica No 6



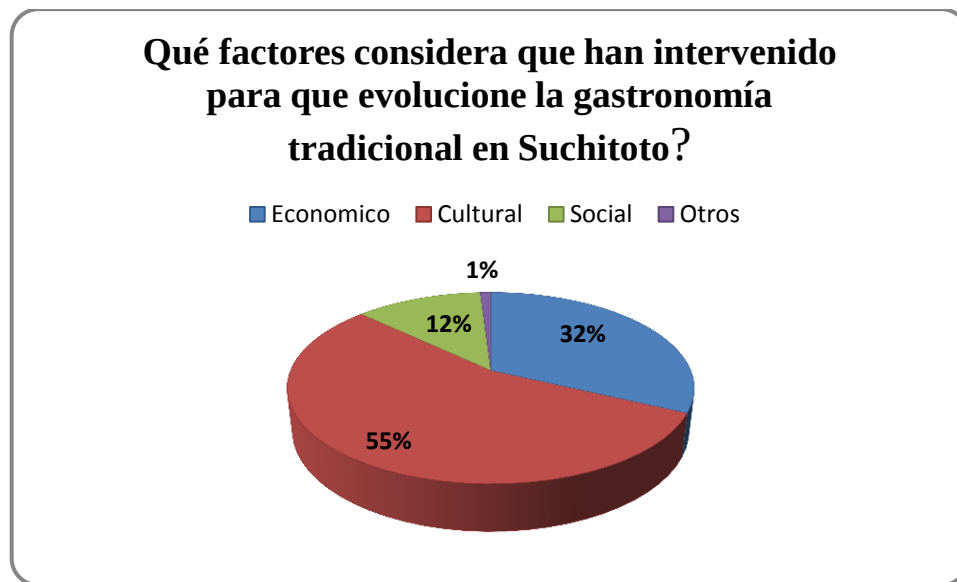
Fuente: elaboración propia

Análisis

De acuerdo a la pregunta 6 el resultado que se obtuvo es que los encuestados indicaron que en el centro turístico de Suchitoto se encuentran más de 4 restaurantes que venden comida tradicional salvadoreña, aunque no sea esto lo principal pero si se incluyen en los menú y solo 8 personas indicaban que no hay restaurantes que vendan comida tradicional salvadoreña.

Pregunta 7: ¿Qué factores considera que han intervenido para que evolucione la gastronomía tradicional en Suchitoto?		
Objetivo: conocer qué factores han intervenido para que evolucione la gastronomía tradicional salvadoreña en Suchitoto.		
ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Económico	32	32 %
Cultural	55	55%
Social	12	12 %
Otros	1	1 %
total	100	100%

Grafico No. 7



Fuente: elaboración propia

Análisis

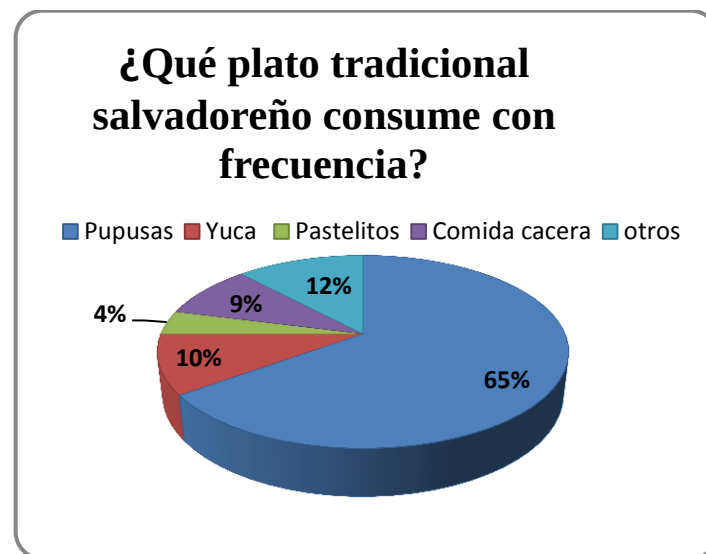
El resultado que se obtuvo de la pregunta es que la mayoría de los encuestados respondieron que la cultura es el factor que interviene para la evolución de la gastronomía pues reconocen que Suchitoto es caracterizado por su amplia cultura colonial que poseen, aunque un 32% indicó que también el factor económico interviene, otra parte contestó que el factor social también es importante para la evolución.

Pregunta 8: ¿Qué plato tradicional salvadoreño consume con frecuencia?

Objetivo: conocer que platos tradicionales consume con frecuencia la población en suchitoto

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Pupusa	65	65 %
Yuca	10	10%
Pastelitos	4	4%
Otros	12	12%
Comida casera	9	9%
Total	100	100%

Grafico No 8.



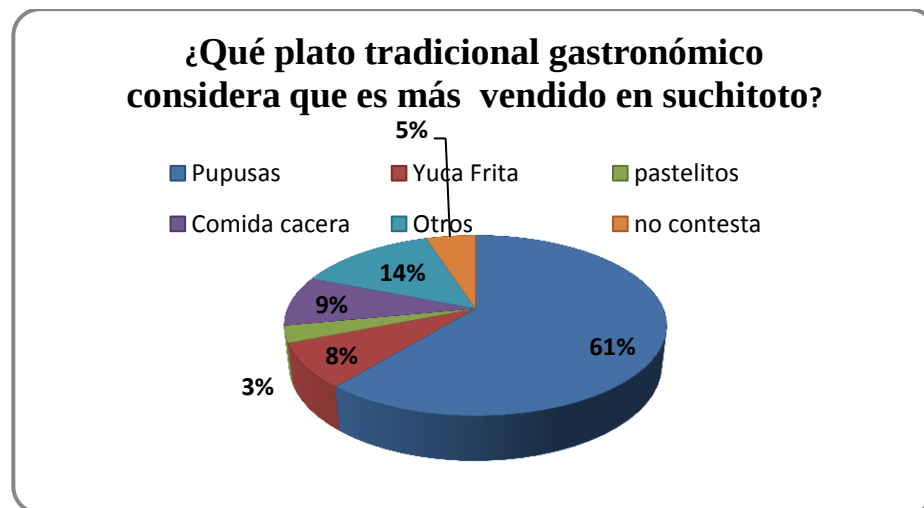
Fuente: elaboración propia

Análisis

De acuerdo a la pregunta 8 los encuestados respondieron que entre los platos que más consumen están: las pupusas, yucas, pastelitos, comida casera donde se incluye (desayunos ``típicos`` como ellos los llaman almuerzo) y otros donde podemos mencionar los famosos antojitos típicos atoles atol de piñuela elotes locos riguas entre otros.

Pregunta 9: ¿Qué plato tradicional gastronómico considera que es más vendido en Suchitoto?		
Objetivo: conocer cuál es el plato tradicional más vendido en el área turística de Suchitoto.		
ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Pupusa	61	61%
Yuca	8	8%
Pastelito	3	3%
Otro	14	14%
No contesta	5	5%
Comida casera	9	9%
Total	100	100%

Grafico No 9



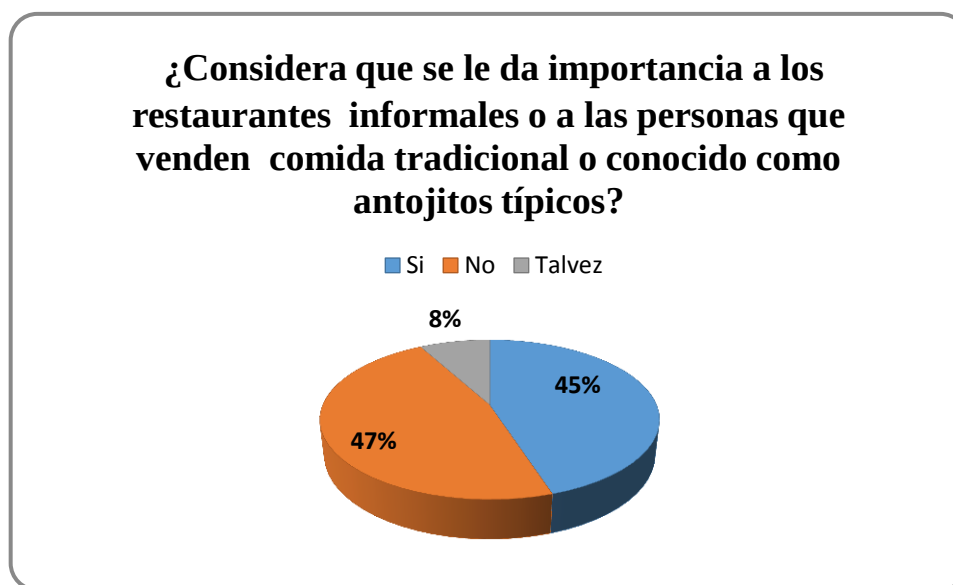
Fuente: elaboración propia

Análisis

La pregunta 9 que se realizó ayudo a conocer más sobre el plato que se vende con más frecuencia en Suchitoto son las pupusas manifestaban es el plato de comida tradicional que es más solicitado y vendido, también mencionaron los pastelitos de carne, yuca, comida cacera que incluye lo que es huevos frijoles queso y aguacate y otros donde se pueden destacar las empanadas riguas atoles, entre los encuestados hubieron 5% de personas que no contestaron.

Pregunta 10: ¿Considera que se le da importancia a los restaurantes informales o a las personas que venden comida tradicional o conocido como antojitos típicos?		
Objetivo: identificar si se le da una importancia a los restaurantes informales o conocidos como antojitos típicos en el centro de Suchitoto		
ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	45	45%
No	47	47%
Tal vez	8	8%
total	100	100%

Grafico No 10.



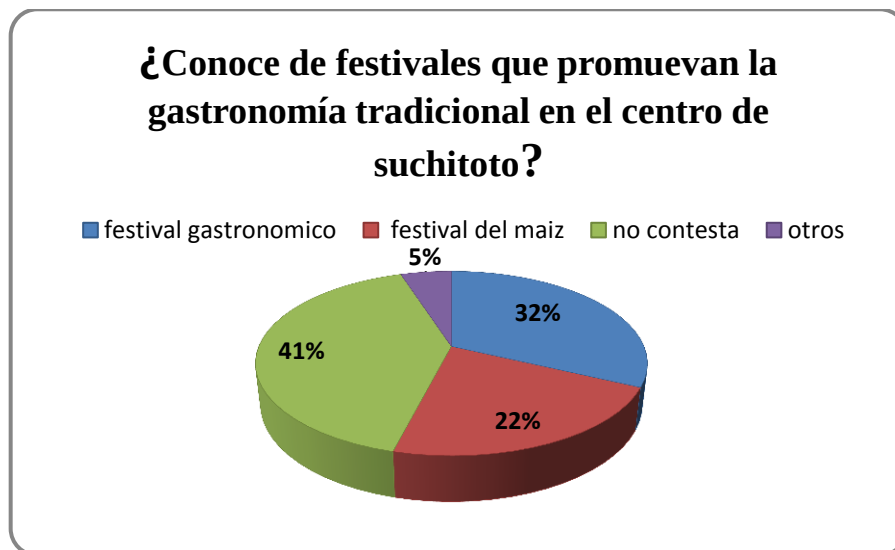
Fuente: elaboración propia

Análisis

El análisis de resultado de la pregunta 10 es que un 45% de las personas respondieron si se les da importancia a las personas o ventas informales, ya que se les da la oportunidad que vendan, aunque un porcentaje casi igual de 47% dijeron que no se les da apoyo, respondían que se apoyan más los restaurantes formales, y 8% respondieron que tal vez. Dada esta información se considera que se le da importancia ya que gracias a los puestos informales es como se da a conocer lo que es la gastronomía tradicional salvadoreña de este lugar.

Pregunta 11: ¿Conoce de festivales que promuevan la gastronomía tradicional en el centro de Suchitoto?		
Objetivo: Conocer sobre los festivales que promuevan la gastronomía tradicional salvadoreña en Suchitoto.		
ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Festival gastronómico	32	32%
Festival del maíz	22	22%
No contesta	41	41%
otros	5	5%
total	100	100%

Grafico No 11.



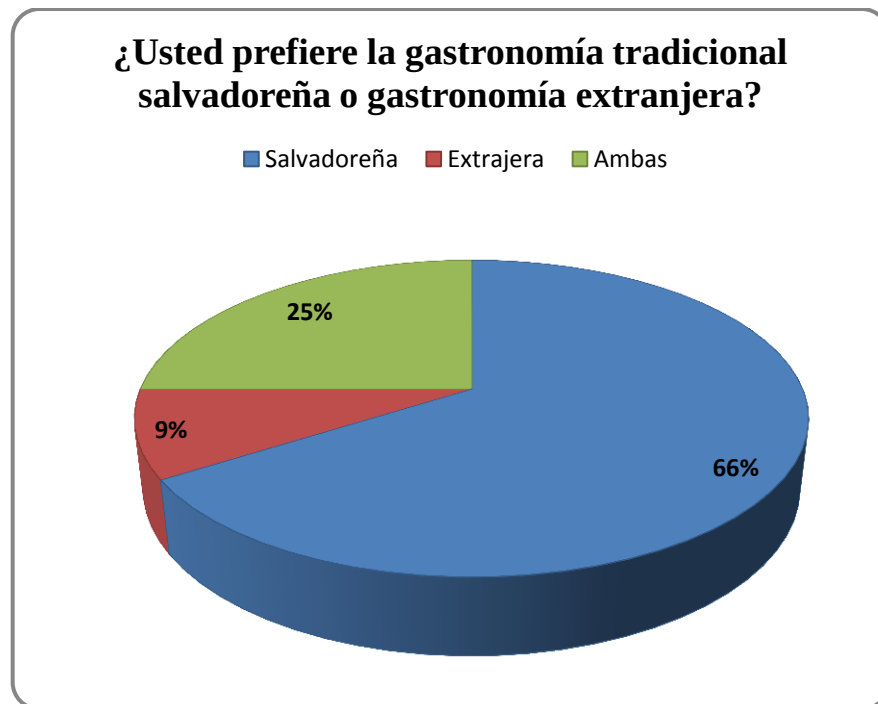
Fuente: elaboración propia

Análisis

El resultado que se obtuvo de la pregunta fue que los festival que más conocen en Suchitoto para promover la gastronomía respondieron, festival del maíz, festivales gastronómicos que se realizan en la plaza, una gran parte de los encuestados no contestaron porque no conocían, o decían que habían festivales pero no promovían la gastronomía tradicional, y otro porcentaje pequeño mencionaba otros festivales como de la cultura de la pupusa y otros.

Pregunta 12: ¿Usted prefiere la gastronomía tradicional salvadoreña o gastronomía extranjera?		
Objetivo: Conocer que prefiere la población de Suchitoto si la gastronomía salvadoreña o la gastronomía extranjera en el área turística de Suchitoto.		
ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Salvadoreña	66	66%
Extranjera	9	9%
Ambas	25	25%
total	100	100%

Gráfico No 12.



Fuente: elaboración propia

Análisis

De acuerdo a la pregunta 12 los encuestados respondieron que prefieren la gastronomía tradicional salvadoreña a pesar está teniendo una evolución y no es igual que antes, otra parte respondió que les gusta las dos gastronomía nacional y extranjera y un pequeño porcentaje dijo que le gustaba más extranjera.

Pregunta 13: ¿considera Ud. que se está dejando de lado la gastronomía tradicional salvadoreña en Suchitoto?		
Objetivo: conocer que consideran la opinión sobre si se está o no dejando de lado la gastronomía tradicional Salvadoreña.		
ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	20	20%
NO	58	58%
TALVEZ	22	22%
total	100	100%

Grafico No. 13



Fuente: elaboración propia

Análisis

El resultado que se obtuvo de la pregunta 13 es que la mayor parte de la personas indicaba que no se está dejando de la lado la gastronomía tradicional siempre se consume en el municipio y bastante vendida y preferida por muchos, por otro lado indicaron que si se está dejando de la lado, para vender más comida extranjera y un porcentaje pequeño dijo que tal vez.

Pregunta 14: ¿Qué cambio ha notado en los platos gastronómicos tradicionales que se elaboran en el centro de Suchitoto?		
Objetivo: identificar los cambios que han tenido la elaboración de platos gastronómicos tradicionales en el centro de Suchitoto.		
ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Elaboración de distintas formas	31	31%
Incorporación de nuevos ingredientes	43	43%
Ninguna	26	26%
Total	100	100%

Gráfico No 14.



Fuente: elaboración propia

Análisis

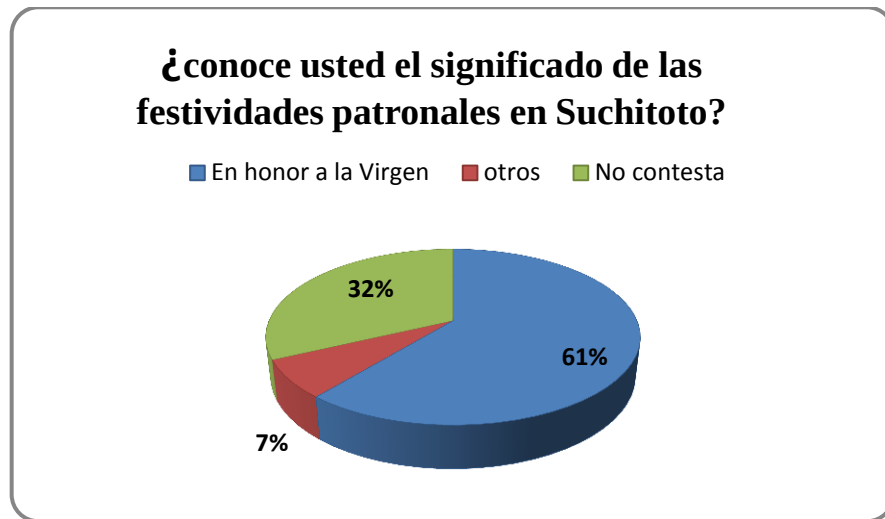
El análisis que se obtuvo de la pregunta 14 fue que dentro los cambios que tiene las gastronomía en Suchitoto respondieron un 43% que un cambio es incorporación de nuevos ingredientes, por ejemplo a la hora de elaborar las pupusas se preparan con distintos ingredientes como las pupusas de ajo, la loca que incluye todos los ingredientes, de camarón, de hongos etc. Otro porcentaje de personas de 31% manifestaban que la elaboración de los alimentos ya no es igual, mientras que el resto respondió que no tiene ningún cambio la gastronomía tradicional sigue siendo igual que antes.

Pregunta 15: ¿conoce usted el significado de las festividades patronales en Suchitoto?, mencione ejemplos

Objetivo: conocer sobre el significado de las fiestas patronales en Suchitoto.

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
En honor a la virgen	61	61%
Otros		
Por tradición		
Por generar ingresos	7	7%
No contesta	32	32%
total	100	100%

Grafico No 15.



Fuente: elaboración propia

Análisis

El resultado que se obtuvo de la pregunta 15 fue que la mayor parte de los encuestados respondió que el significado de las fiestas patronales son en honor a la virgen y martí de Santa Lucia son en honor a ella por ser la patrona de Suchitoto, una cantidad de personas respondió que eran por otras razones, y un porcentaje de 32% dijo no conocen por que se celebran.

Pregunta 16: ¿Considera que las personas que aun venden comida tradicional salvadoreña, sigan elaborándolo según las costumbres o tradiciones que se tenían antes?		
Objetivo: identificar si las personas que aun venden comida tradicional salvadoreña siguen elaborando según las costumbres o tradiciones de antes. .		
ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	37	37%
No	46	46%
Tal vez	17	17%
total	100	100%

Grafico No 16.



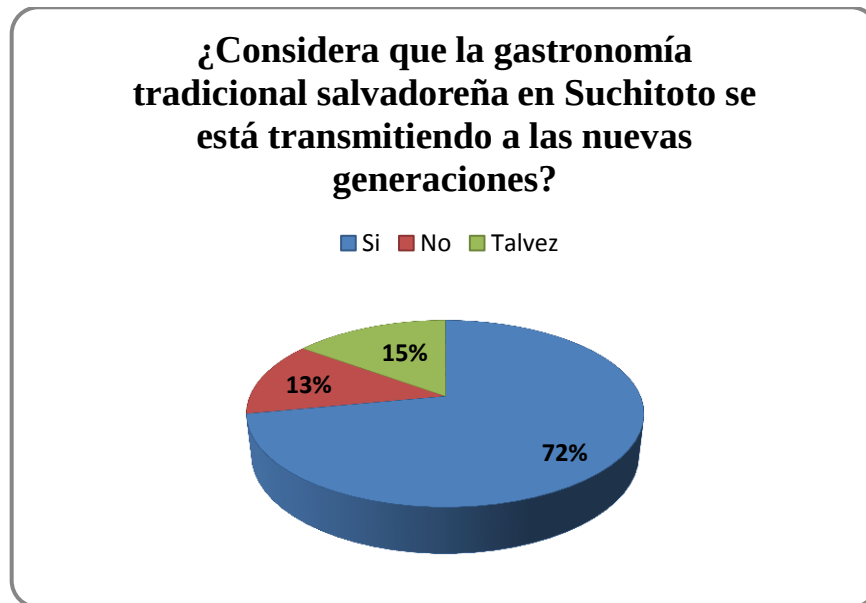
Fuente: elaboración propia

Análisis

De acuerdo a la pregunta 16 las personas respondieron que si se sigue elaborando igual que antes según las tradiciones que se tenían antes como cocinar en leña, otro porcentaje dijo que no se elabora igual que antes se ha cambiado la elaboración o han añadido nuevos ingredientes y solo unos pocos decían que posiblemente se mantenía igual.

Pregunta 17: ¿Considera que la gastronomía tradicional salvadoreña en Suchitoto se está transmitiendo a las nuevas generaciones?		
Objetivo: Conocer si la gastronomía tradicional Salvadoreña en Suchitoto se está transmitiendo a las nuevas generaciones.		
ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	72	72%
No	13	13%
Tal vez	15	15%
Total	100	100%

Grafico No 17.



Fuente: elaboración propia

Análisis

El resultado que se obtuvo de la pregunta realizada fue que la mayor parte de los encuestados dijo que si se está transmitiendo la gastronomía tradicional salvadoreña a las nuevas generaciones en Suchitoto, mientras que otros dijeron ya no se está transmitiendo y otro porcentaje igual menciono que tal vez se sigue transmitiendo a las nuevas generaciones de hoy en día en el área turística de Suchitoto.

4.2 Cuadro de Entrevista

Entrevista a los propietarios de los restaurantes que se encuentran en el área turística de Suchitoto

Pregunta	Restaurante y Bar los Balcones (José Granados)	la Lupita del portal (Sandra Jiménez)	La casa dela abuela (Lorena Gregory)	Pupuseria Nenita (victoria Rivera)	Rosticería Mateo y Cristian (Sonia Maribel)
1¿Podría describir su restaurante y describa que tipo de comida ofrece?	Nosotros vendemos comida tradicional viendo el mercado de Suchitoto y sirviendo al mercado que busca comida a la vista ya que el habitante lo busca de igual manera los turistas aunque si un turista solicita otro tipo de plato o algo específico se le prepara	Nosotros tenemos y ofrecemos comida a la carta para clientes extranjeros si hay un mercado salvadoreño pero va más encaminado a clientes extranjeros tenemos los menús en inglés y español servimos comida gourmet pero no a la vista	Nosotros ofrecemos comidas como paninis hamburgues as postres café pero de diferente estilo un poco más americano, aunque también se ofrecen antojitos típicos como son el nuégado chilate torrijas	Ofrecemos pupusa y almuerzo a la vista no se ofrece un menú directament e a los clientes	Nuestro restaurante es de comida extranjera Mexicana donde se ofrece comida como quesadillas mexicanas de pollo sopa de tortillas, tortas mexicana
2¿Cómo surge la creación del restaurante de comida _____en el centro de Suchitoto?	Restaurante de comida a la vista. Surge viendo la necesidad ya que en Suchitoto solo había restaurantes caros y	Restaurante gourmet, acá hay muchos guías turísticos, incluso hay una escuela llamada centro arte para la paz	Cafetería. Viendo la necesidad de los turistas y variar el mercado porque hay muchos restaurantes	Pupuseria y comida a la vista. Yo empecé vendiendo en mi casa hace 13 años después de ver que si	Restaurante de comida mexicana surge para ayudar a los miembros de la iglesia

	muchos buscan comida casera o típica y que se ajuste a su bolsillo	quienes traen muchos delegaciones de otros países es de ahí donde nace la idea no solo de tener el mercado de acá de Suchitoto o salvadoreño sino también de servir al turista extranjero.	que ofrecen los mismo platos de comida y para hacer la diferencia se implementó este restaurante de comidas rápido y a la necesidad del extranjero	se vendía busque un puesto aquí y fue donde empecé antes que no había mucho turistas y a la fecha son 5 años de vender frente a la plaza	
3¿Considera que el tipo de gastronomía que ofrece en el restaurante es bien vista y aceptados por los turistas?	Si, ya que muchos turistas incluyendo, turistas mochileros son los que buscan comida económica de igual manera muchos turistas nacionales	Si la verdad tenemos bastante demanda de ambos turistas tanto nacional como extranjero	Si por que los turistas vienen buscando algo diferente puede que este tipo de comida se encuentren donde ellos viven pero con diferente sabores	Si y pues a los turistas extranjeros les gusta más así comida rápida y ver verdad de qué forma se elaboran las pupusas igual que los turistas nacionales muchos viene a Suchitoto solo a comer pupusas aquí	Si es bastante vendida
4¿Cómo establecimiento de comida	Realmente no, no conozco ningún plato que represente	Si el gallo en chicha he escuchado que es y las	Pues no conozco un plato específico	No pues se consume los conocidos	No la verdad no conozco ninguno

conoce un plato que represente a Suchitoto en el área gastronómico ?	al municipio	pupusas que la mayoría de restaurantes ofrece	pero venden bastante la pupusa es algo que es buscada por los turistas de igual manera los atoles que se venden en la plaza porque muchos turistas nacionales vienen solamente por los atoles que se venden	antojitos típicos y pupusas pero no tienen un plato que lo represente fuera del municipio	
5¿Los turistas extranjeros visitan su restaurante si,____ no____ que comida consideran que solicitan más?	Si, Solicitan más comida típica, mas comida casera, piden más los platos de carne con todo su acompañamiento	Si definitivamente si y solicitan más las pupusas a ellos les gusta conocer más sobre las pupusa algunos dicen que en su país hay pero no es igual	Si lo que más solicitan es el café porque es nuestra especialidad el café y los paninis	Si y los turistas prefieren más las pupusas tradicionales, revueltas, frijol con queso, de queso	Si, solicitan bastante las quesadillas y burritos
6¿Los turistas nacionales visitan su restaurante, si_____ no_____ que comida	Si, En este caso las turistas nacionales solicitan buscan más la sopa de gallina india, la sopa	En este caso nosotros como restaurante ofrecemos pizza y pues la verdad los turistas	Los turistas nacionales igual solicitan los cafés y la hamburgues a pero también	Si y los turistas nacionales piden más las de nuevos ingredientes de	Si y ellos solicitan más pollo rostizado costilla,

considera que solicitan más?	de pata son comida que ello prefieren	salvadoreños vienen y solicitan más las pizzas se vende bastante.	solicitan los famosos antojitos típicos	camarón la loca.	
7¿Considera que dentro la gastronomía que ofrecen tiene platos tradicionales salvadoreños cuáles son?	Si, sopa de gallina india, la sopa de pata y lo que siempre se mantiene es el churrasco o plato de carne	Bueno pues nosotros vendemos el gallo en chicha los chiles rellenos pupusas también tenemos torrijas nuégados la horchata de morro de ajonjolí	Si lo que nosotros tenemos son eso Torreja, nuégado de yuca, chilate, y dentro de la comida solo si lo solicitan ofrecemos pollo a la plancha con salsa de tamarindo arroz y ensalada algo que consideramos tradicional	Todo se prepara de una forma manual se cocinan con leña, después e lleva al molino, no se compra nada pre laborado	No, pues la mayoría de comida que se vende es comida mexicana
8¿Por qué no optaron por poner un restaurante de comida tradicional salvadoreña o implementar más comida tradicional?	No se optó por directamente por poner un lugar de antojitos típicos como se conoce ya que es algo que ya se vende y lo tenemos cerca que es en el mercado donde se vende eso	El restaurante empezó así vendiendo comida salvadoreña, pero viendo la demanda, y la necesidad de abrir y atender otro mercado no solo quedarnos con el	Pues el restaurante se creó por poner innovar el mercado y satisfacer las necesidades del turista ofreciendo algo más rápido.	Creo que el restaurante si es un lugar donde se vende comida típica Salvadoreña a	Porque hay muchos restaurantes que ofrecen lo mismo

		mercado salvadoreño también dar oportunidad de empleo y ofrecer siempre la comida tradicional e implementar comida extranjera			
9¿Cuáles considera que sean los beneficios de platos modernos o de otros países y no comida tradicional salvadoreña?	A pesar de que se vende comida tradicional o casera se vende comida mexicana esto para satisfacer también a los turistas	Amplitud de mercado	Pues el beneficio como restaurante es que la preparación de los platos es más rápido, no tiene mucha complicación y es algo fácil y rápido de comer	Más ingresos, quizás eso piensan los que venden comida extranjera.	Pues porque las personas buscan cosas nuevas, y se obtienen más ingresos
10¿La elaboración de los alimentos que venden son preparados de forma artesanal o moderna siguiendo una cultura externa a la del país o siguiendo la	Gastronomía salvadoreña, se cocina con leña, carbón todo es elaborado manualmente todo se compra fresco y se elabora de una forma artesanal	se hace de una forma moderna, se utilizan muchas maquinas, las recetas sin son originarias del restaurante,	Se realiza de forma manual, aunque algunos alimento si se utilizan máquinas para elaborarlos	Todo se prepara de una forma manual se cocinan con leña, después e lleva al molino, no se compra nada pre laborado	Se hace de una forma moderna , con alimentos pre elaborados

gastronomía salvadoreña?					
11¿Dentro del restaurante que avances gastronómicos ha tenido la gastronomía que ofrecen a los turistas?	La comida que se vende no tiene ningún avance todos elabora siempre siguiendo costumbres salvadoreñas	Algunos avances que se puedo mencionar son la implementación de nuevos ingredientes a los platos tradicionales que se venden puedo mencionar las pupusas hay 10 variedades de pupusas que son bien visto por los turistas	Quizás no directamente se ha tenido un avance ya que las recetas son propias del restaurante, se ha cambiado o ha tenido incorporación de nuevos ingredientes	El avance que se ha tenido es la incorporación de nuevos ingredientes como son las pupusas de ajo, de pollo de camarón, pupusa loca	Solo se sigue el proceso de elaboración de los alimentos
12¿Apoya a los festivales culturales o gastronómicos que realiza las entidades pertinentes para mantener la gastronomía salvadoreña?	Si acá en Suchitoto se realizan festivales que los realizaba la alcaldía y nosotros como restaurante participamos con nuestra parrillada	Si por ejemplo a los puestos informales les permiten que vendan en la plaza o aquí en la zona, si los apoyan	No los hacen tan seguidos pero si se apoyan cuando los hacen	Cuando hacen eventos se venden, pero no los apoyan, porque ellos ya traen su gente pero no pide directamente de cada restaurante.	No porque no hacen nada
13¿En el centro de suchitoto que gastronomía considera	En Suchitoto se busca más la tradicional los turistas buscan más lo	Tradicional, porque muchos de los turistas en este caso la	La tradicional por que buscan más los atoles	Claro la comida tradicional, aunque si se vende un	Las pupusas, comida tradicional de nuestra cultura

que es la más buscada tradicional u otras? ¿Por qué?	tradicional por que buscan conocer más Suchitoto no solo por su historia si no de igual manera atreves de la gastronomía que ofrecen	mayoría extranjeros vienen por la comida tradicional	las pupusas elotes locos que se pueden encontrar en la plaza	poco de comida extrajera pero es más preferida la tradicional salvadoreña	
14¿Tienen algún apoyo por parte de las entidades correspondientes de promover el turismo para desarrollar la gastronomía?	No nos apoyan, cuando realizan festivales ellos piden la participación ellos promueven el festival en general no promueven un restaurante en especifico	Si hay una oficina de turismo, ellos apoyan bastante el turismo en general pero no ayudan directamente al restaura ante, pero si ayuda que se esté pendiente del turismo ya que eso nos conviene a nosotros	No hay apoyo de la alcaldía oficina de turismo de ninguno por que no realizan actividades que atraigan más turistas al municipio y a veces se quieren hacer actividades y ellos ponen bastantes obstáculos	Si porque en una guía turística donde salen todos los negocios sale la pupuseria	Si apoyan a veces
15¿Considera un pilar a la gastronomía tradicional salvadoreña en Suchitoto? ¿Por qué?	Yo creo que si yo participó en reuniones que se tratan de como contribuir a no olvidar nuestra tradiciones y seguir fomentando	Si es importante ya que es una fuente de empleo de igual manera por que ayuda a traer más a los turistas	Si claro y creo que deberían de buscar más opciones para traer al turista y brindar más variedad de comida para	Si porque es algo que todo turista busca y ayuda a mejorar la economía	Sí, porque los extranjeros buscan cosas nuevas que tal vez ellos no tienen en su país

	eso ya que anteriormente acá se realizaba un tipo de dulce y tabaco y en la gastronomía que Suchitoto produce sin descuidar lo que busca el turista la demanda del turista	ofreciendo lo que ellos buscan	que no se pierda la gastronomía del país		
--	--	--------------------------------	--	--	--

Capítulo V

Conclusión

5.1 Conclusiones

En el proceso de nuestra investigación se pudo comprobar que tanto la gastronomía que es consumida por los residentes así como la que se vende a los turistas es muy similar a la consumida a la de San Salvador, y también se observó y se constató que se está optando más por adoptar una gastronomía y cultura distinta a la nuestra un claro ejemplo de ella son los restaurantes donde vende comida Europea, Mexicana, Francesa y comida rápida optando más ofrecer esta que la tradicional salvadoreña.

A lo largo de la investigación se pudo evaluar que dentro de la gastronomía tradicional salvadoreña que se vende en el municipio, se han encontrado cambios notorios puesto que no se encontró un plato que los represente. La gastronomía de Suchitoto es similar a la que se pueden encontrar en todo el país, puesto que la comida tradicional como los “antojitos típicos” yuca, pastelitos, tamales, atoles y los platos que se preparan a base del atado de dulce han tenido una evolución en su preparación siendo estos elaborados con los mismos ingredientes, pero se obtuvo información de las pupusas que al igual que en el resto del país se preparan con nuevos ingredientes ya que antes solo se consumía de frijol con queso, revueltas hoy en día se incorporan nuevos ingredientes sin tener el dato desde cuando se está haciendo, pero lo hacen para satisfacer a los turistas.

Con el trabajo de investigación que se realizó se evaluó que dentro de los factores que han intervenido en la gastronomía en Suchitoto es la cultura pues siendo un municipio reconocido por su cultura arquitectura e historia, la gastronomía que se puede encontrar se está acoplando a una cultura externa, ya que los restaurantes que hay en el lugar son pocos los que aún mantienen y venden platos tradicionales, estos se pueden encontrar más en el mercado y algunos otros en las calles del municipio como “ventas informales”. Otro factor es la elaboración o preparación de los alimentos distinta a la que se hacía antes, hoy en día se están incorporando más máquinas como por ejemplos hornos modernos maquinas industriales para la preparación o se incluyen alimentos pre elaborados como por ejemplo: pan árabe, masa para crepas pre mezclas para Brownies, lasagna, pescado, empanizado, hamburguesas.

En el municipio de Suchitoto también encontramos que los habitantes consideran como plato tradicional a un plato elaborado con carne, arroz, chimol, ensalada fresca, tortilla y fresco como una cena tradicional o almuerzo también lo es un plato de pollo o gallina asada que incluye ensalada, arroz, tortilla, y fresco también considerado cena típica o cena tradicional y como desayuno típico o desayuno tradicional se incluye huevo picado frijoles, queso, aguacate, y tortilla en distintos casos es pan francés y café “comida casera”. Dejando de lado lo que en realidad constituye la gastronomía tradicional, un dato importante que se puede mencionar es el consumo y venta de horchata de ajonjolí que es propio de los suchitotenses, cabe recalcar que es Vendida en la plaza del municipio como en unos de los restaurantes que se encuentra en el área turística de Suchitoto, ya que en San Salvador no es muy común su comercialización y

buen precio esto determina que sin duda alguna la horchata de ajonjolí es una bebida muy representativa en el municipio.

En la elaboración del trabajo se pudieron evaluar ciertos aspectos importantes encaminados a la gastronomía. Uno de ellos que la gastronomía tradicional salvadoreña no se puede encontrar con frecuencia en el centro de Suchitoto, cuando se visita este lugar dentro de los restaurantes se puede encontrar más gastronomía extranjera, lo que están haciendo es hacer una mezcla de las dos culturas gastronómicas, pero no se encuentra o no es lo principal que se vende la gastronomía salvadoreña para poder encontrar se tiene que buscar ya sea en el mercado municipal o en las calles donde se venden dicho platos gastronómicos.

Un factor importante que se pudo evaluar es que a la gastronomía tradicional salvadoreña no se le está dando la importancia que se debería, ya que a pesar que se basan en la satisfacer las necesidades de los turistas pocos lugares o personas se encargan de satisfacer las necesidades que sigan conociendo lo del país lo representativo de EL Salvador como es la gastronomía,

Se evaluó que la gastronomía tradicional ya no se prepara no se consume como antes, hasta la fecha han cambiado mucho la forma de preparación, como se mencionada antes en la elaboración de muchos platos tradicionales se está haciendo de una forma distinta ya se están incorporando nuevos ingredientes o se están sustituyendo por otros de igual manera su forma de cocción a la que se tenía antes hoy en día se hace de una forma más moderna acoplándose a la forma de cada persona que los vende.

De igual manera se pudo evaluar que en el centro de Suchitoto no hay un lugar donde brinden información sobre la gastronomía que se puede encontrar en este municipio ni un documento que hable sobre la gastronomía tradicional, haciendo que esto se pierda.

Realizando la evaluación se llegó a la conclusión que Suchitoto ha tenido un cambio una evolución tanto gastronómica como cultural puesto que Suchitoto es un municipio con un encanto colonial con arte y cultura que vienen de tiempo atrás representando al municipio es por eso mismo que resulta hasta cierto punto paradójico ya que Suchitoto es un atractivo Turístico bastante reconocido por su historia por su población, orden, seguridad, por su tranquilidad, pero se está dejando de lado la gastronomía tradicional adoptando e incorporando otra cultura gastronómica dejando de lado lo tradicional salvadoreño que ayudaría a desarrollar más al municipio y sin dudarlo sería aún más visitado, aunque la cultura sea ayude a desarrollar al municipio que aún sigue siendo preferido por muchos turistas.

Recomendaciones

- Se recomienda darle una mayor importancia o un mayor realce a los establecimientos o puestos informales donde venden comida tradicional o antojitos típicos.
- Se recomienda que las entidades encargadas de promover el turismo ayuden a dar a conocer más la gastronomía tradicional a los turistas que visiten Suchitoto.
- Se sugiere cuidar el mercado de suchitoto ya que es un patrimonio importante puesto que en el lugar venden comida tradicional con la esencia del municipio de suchitoto.
- Se recomienda a los propietarios y empleados de los restaurantes informarse más sobre nuestra gastronomía tradicional para que ellos también brinde y transmitan dicha información a los turistas.
- Se recomienda implementar al menos un establecimiento (restaurante o fonda) que se enfoquen solamente a vender comida tradicional salvadoreña. Dándole un realce o una cierta importancia a la comida tradicional que aún queda en Suchitoto.

- Se recomienda promover nuestra cultura gastronómica a las nuevas generaciones para que no se pierda esto a través de charlas educativas, talleres y clases prácticas, además de eventos que involucren a los jóvenes que sean parte de esto para que ellos mantengan y conserven nuestra gastronomía.
- Se aconseja que los restaurantes que se encuentran en el área turística de Suchitoto incluyan en sus menús la gastronomía tradicional salvadoreña aquellos que no la venden y los que de cierta forma la ofrecen en sus restaurantes que le den más prioridad a nuestra gastronomía.

Referencias

Fundación Wikimedia, Inc. (2017). *Suchitoto*. Recuperado de [https://es.wikipedia.org/wiki/ Suchitoto#Cultura_y_sociedad](https://es.wikipedia.org/wiki/Suchitoto#Cultura_y_sociedad)

Martínez, J. M. (2012, octubre 01). *El cultivo del añil en El Salvador y actualmente*. [Registro web]. Recuperado de <http://classexto.blogspot.com/p/importancia-economica-del-anil-como.html>

Ministerio de Turismo. (2009). *Destinos turísticos*. Recuperado de <http://elsalvadorparatodos.blogspot.com/2009/10/casa-museo.html>

Municipios de El Salvador. (2010). *Ubicación del Municipio de Suchitoto*. Recuperado de [http://www.municipiosdeelsalvador.com/cuscatlan /suchitoto](http://www.municipiosdeelsalvador.com/cuscatlan/suchitoto)

Oficina municipal de turismo. (2014). *Lugares de Suchitoto*. Recuperado de [https://elsalvadorenelmundo.com-/quehacer/donde_ir.php?id=28 #.WVvlt0ThAdW](https://elsalvadorenelmundo.com-/quehacer/donde_ir.php?id=28#.WVvlt0ThAdW)

Anexos

Formato de entrevistas a los propietarios de los restaurantes en el área turística de Suchitoto

Universidad Tecnológica de El Salvador 	
Tema: Evolución de la gastronomía tradicional salvadoreña en el área turística de Suchitoto	
Objetivo general: Indagar sobre la evolución de la gastronomía tradicional salvadoreña en el área turística de Suchitoto	
Fecha:	Hora:
Lugar:	
Nombre del Entrevistado:	
Cargo:	

1. ¿Podría describir su restaurante y describa que tipo de comida ofrecen?
2. ¿Cómo surge la creación del restaurante de comida_____ en el centro de Suchitoto?
3. ¿Considera que el tipo de gastronomía que ofrece en el restaurante es bien vistos y aceptados por los turistas?

4. ¿Cómo establecimiento de comida, conoce un plato que represente a Suchitoto en el área gastronómico?

5. ¿Los turistas extranjeros visitan su restaurante si___ no___ que comida considera que solicitan más?

6. ¿Los turistas nacionales visitan su restaurante, si ___ no___ que comida considera que solicitan más?

7. ¿Considera que dentro de la gastronomía que ofrecen, tiene platos tradicionales, salvadoreños cuáles son? Si responde si pase a la pregunta 9, si responden no continúe con la pregunta 8

8. ¿Por qué no optaron por poner un restaurante de comida tradicional salvadoreña, o implementar más comida tradicional?

9. ¿Cuáles considera que sea los beneficios de vender platos modernos o de otros países y no comida tradicional, salvadoreña?

10. ¿La elaboración de los alimentos que venden, son preparados de forma artesanal o moderna, siguiendo una cultura externa a la del país o siguiendo la gastronomía salvadoreña?

11. ¿Dentro del restaurante que avances gastronómicos ha tenido la gastronomía que ofrecen a los turistas?

12. ¿Apoya los festivales culturales o gastronómicos que realiza las entidades pertinentes, para mantener la gastronomía salvadoreña?

13. ¿En el centro de Suchitoto que gastronomía considera que es más buscada tradicional u otras? ¿Por qué?

14. ¿Tienen algún apoyo por parte de las entidades correspondientes de promover el turismo para desarrollar la gastronomía?

15. ¿Considera un pilar a la gastronomía tradicional salvadoreña en Suchitoto? ¿Porque?

Formato de encuestas a los turistas y residentes del área turística de Suchitoto

Universidad Tecnológica de El Salvador 	
Tema: Evolución de la gastronomía tradicional salvadoreña el área turística de Suchitoto	
Objetivo general: indagar sobre la evolución de la gastronomía tradicional salvadoreña en el área turística de Suchitoto.	
Residente ☐ Turista ☐ Nacional ☐ extranjero ☐	
Sexo: Masculino ☐ Femenino ☐	
Edad: 15-21 años ☐ 22 a 30 años ☐ 31 a 42 años ☐ 42 años en adelante ☐	

Indicaciones: Responda a cada una de las interrogantes según considere y tenga conocimiento de ello.

10. ¿Considera que se le da importancia a los restaurantes informales o a las personas que venden comida tradicional o conocidos como ``antojitos típicos``?

- a) Si b) No c) tal vez

¿Porque?_____

11. ¿Conoce de festivales que promuevan la gastronomía tradicional en el centro de Suchitoto?

12. ¿Usted prefiere la gastronomía tradicional salvadoreña o gastronomía extranjera?

- a) Salvadoreña b) extranjera c) ambas

13. ¿considera Ud. que se está dejando de lado la gastronomía tradicional salvadoreña en Suchitoto?

- a) Si B) no C) tal vez

14. ¿Qué cambios ha notado en los platos gastronómicos tradicionales que se elaboran en el centro de Suchitoto?

- a) Elaboración de distinta forma b) incorporación de nuevo ingrediente c) ninguno

15. ¿conoce usted el significado de las festividades patronales en Suchitoto? Mencione ejemplos

16. ¿Considera que las personas que aun venden comida tradicional salvadoreña, sigan elaborándolo según las costumbres o tradiciones que se tenían antes?

- a) Si b) No c) Tal vez

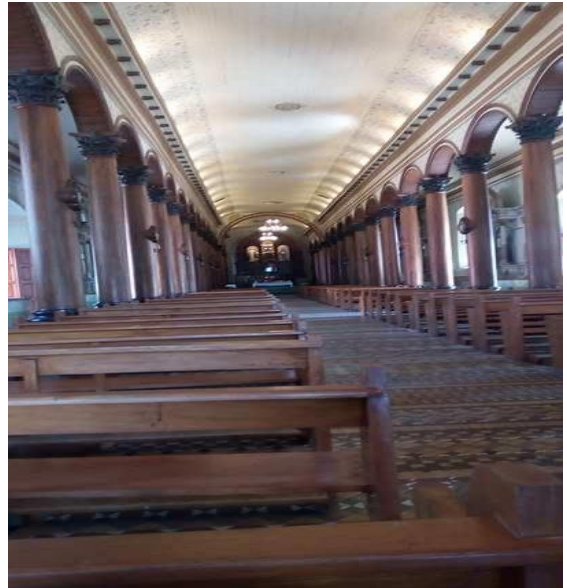
Porqué_____

17. ¿Considera que la gastronomía tradicional salvadoreña en Suchitoto se está transmitiendo a las nuevas generaciones?

- a) Si b) No c) tal vez

Fotografías

Iglesia de santa lucia



Oficina de turismo



Teatro Alejandro cotto



Restaurante la casa de la abuela



Restaurante la lupita del portal





Restaurante Rosticería Mateo y Cristian



Restaurante y bar los balcones



Antojitos tipicos





Comida casera
(Desayuno y cena típica)





Horchata de ajonjolí





The poster features a top border of corn cobs and a bottom border of corn kernels. The central image shows a woman in traditional dress in front of a church. Text is overlaid on the poster.

GRAN FESTIVAL DEL MAÍZ 2013

LA PARROQUIA SANTA LUCÍA
DE SUCHITOTOTE INVITA A PARTICIPAR
ESTE 25 DE AGOSTO
EN LA PLAZA CENTRAL

ACTIVIDADES A REALIZAR:
PROCESIÓN DE ACCIÓN DE GRACIAS POR LAS
COSECHAS, SANTA MISA, ACTOS CULTURALES,
DEGUSTACIÓN DE PLATILLOS TÍPICOS, RIFAS Y
MUCHAS SORPRESAS MÁS..