

Universidad Tecnológica de El Salvador

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

CARRERA TÉCNICO EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA



TEMA:

**RESCATE DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO A TRAVÉS DE LA
ELABORACIÓN DEL DULCE DE NANCE EN EL MUNICIPIO DE
ROSARIO DE MORA, DEPARTAMENTO DE SAN SALVADOR**

TRABAJO DE GRADUACIÓN PRESENTADO POR:

MARYELI LISSBETH RODRÍGUEZ VELÁSQUEZ

ZOILA MARISOL ORTIZ NAJARRO

PARA OPTAR AL GRADO DE:

TÉCNICO EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA

SEPTIEMBRE, 2019

SAN SALVADOR, EL SALVADOR, CENTROAMÉRICA

AUTORIDADES ACADÉMICAS

ING. NELSON ZÁRATE SÁNCHEZ

RECTOR

LIC. JOSÉ MODESTO VENTURA ROMERO

VICERRECTOR ACADÉMICO

LICDA. LISSETTE CRISTALINA CANALES DE RAMÍREZ

DECANO

JURADO EXAMINADOR

LIC. DOUGLAS FRANCISCO ARTEAGA

PRESIDENTE

LICDA. ANA TERESA GUERRERO GÓMEZ

PRIMER VOCAL

TEC. WENDY SARAÍ BONILLA ORDOÑEZ

SEGUNDA VOCAL

SEPTIEMBRE, 2019

SAN SALVADOR, EL SALVADOR, CENTROAMÉRICA

ACTA DE EXAMEN PROFESIONAL

HABIÉNDOSE REUNIDO EL JURADO CALIFICADOR INTEGRADO POR:

Licda. Ana Teresa Guerrero Gomez, Lic. Douglas Francisco Arteaga, Tec. Wendy Saraí Bonilla Ordoñez, a Las 3:00p.m. del día Sábado, quince de junio de dos mil diecinueve. Y LUEGO DE HABER DELIBERADO SOBRE EL EXAMEN PROFESIONAL DE LAS ALUMNAS:

1-Maryeli Lissbeth Rodríguez Velásquez

Carnet 06-0166-2017

2-Zoila Marisol Ortíz Najarro

Carnet 06-2672-2017

QUIENES PRESENTARON DEFENSA DE SU TRABAJO DE GRADUACION TITULADO:

"Rescate del patrimonio gastronómico a través de la elaboración del dulce de nance en el municipio de Rosario de Mora, Departamento de San Salvador"

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:

Aprobado

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

San Salvador, quince de junio de dos mil diecinueve.

F.



PRIMER VOCAL

Licda. Ana Teresa Guerrero Gómez

F.



SEGUNDO VOCAL

Tec. Wendy Saraí Bonilla Ordoñez

F.



PRESIDENTE

Lic. Douglas Francisco Arteaga

Agradecimiento

A Dios que es la fuente de toda sabiduría, fortaleza e inspiración, en quien siempre he confiado con plena seguridad, mil gracias por toda su misericordia, su guía y sus respuestas a mis peticiones y por darme la oportunidad de llegar a esta etapa final de la carrera Universitaria y cumplir así una de mis metas para seguir creciendo profesionalmente.

A mi familia que son el pilar de mi vida y por quienes me preparo para ofrecer un mejor porvenir, principalmente a mi mama, a quien dedico este triunfo ya que, gracias a su apoyo, esfuerzo y darme ánimos para llegar al final de esta carrera, que no ha sido nada fácil, pues requiere constancia, dedicación, tiempo, sacrificio. A mis amigos que siempre estuvieron dándome ánimos y brindando su apoyo. A mi mejor amiga Esther Meléndez por siempre haber estado a mi lado, dándome su apoyo, amistad y cariño.

Agradecer a los catedráticos de la universidad por haberme transmitido los conocimientos necesarios en cada materia y alcanzar las competencias de las mismas con éxitos.

Así mismo agradecer a todas aquellas personas que dedicaron su valioso tiempo y contribuyeron con esta investigación.

Maryeli Lissbeth Rodríguez Velásquez

Agradecimiento

Agradezco a Dios todopoderoso por haberme permitido culminar una de las metas que más me he propuesto en la vida. Por haber cuidado de mi vida y haberme proveído la sabiduría y fuerza necesaria para seguir adelante.

Agradezco a todas las personas que me hayan apoyado a lo largo de este camino para culminar mi sueño y por haber influido a mi vida positivamente y que me han brindado su cariño, apoyo y la confianza que depositaron en mí.

Agradezco a mi madre Margarita del Carmen Najarro. Por todo su apoyo, su amor y sus consejos que me han llevado a culminar este logro.

Agradezco a mi hermana Brenda del Carmen Sorto por todo su amor, su apoyo incondicional su comprensión y toda la entrega hacia a mí por apoyarme a continuar con en mis estudios.

Agradezco a mi asesora Wendy Bonilla por orientarnos durante este proceso de la tesis que nos brindó cada uno de sus conocimientos que nos animó a seguir adelante por su apoyo que nos brindó a lo largo de este camino si no esto no fuera posible hoy.

Zoila Marisol Ortiz Najarro

Índice

Contenido

Introducción	i
Capítulo I.....	1
Planteamiento del Problema.....	1
1.1 Antecedentes.....	1
1.2 Descripción del Problema.....	3
1.3 Objetivos.....	4
1.3.1 Objetivo general	4
1.3.2 Objetivos específicos.....	4
1.4 Justificación.....	5
1.5 Limitaciones de la Investigación	5
Capítulo II	6
Marco Teórico.....	6
2.1 Rosario de Mora.	6
2.1.1 Surgimiento del nombre “Rosario de Mora”	7
2.1.2 Administración Política	8
2.1.3 Cultura	8
2.1.4 Oferta turística Rosario de Mora	8
2.2 La Gastronomía.	9
2.2.1 Patrimonio gastronómico.....	10
2.2.2 Diferencia entre gastronomía y arte culinaria.....	11
2.2.3 Patrimonio cultural	12
2.2.4 ¿Por qué la gastronomía es patrimonio cultural inmaterial?	12

2.2.5 El Patrimonio gastronómico como parte del turismo	14
2.2.6 Dulce típico	16
2.2.7 Historia de los dulces típicos en El Salvador.	16
2.3 Cultivo de Nance (Byrsonima Crassifolia).....	17
2.3.1 Origen y distribución	17
2.3.2 Clima	18
2.3.3 Suelo	18
2.3.4 Temporada	19
2.3.5 Mantenimiento de la calidad.....	19
2.3.6 Usos como alimento	19
2.3.7 Otros usos	20
2.4 Antecedentes del Fruto de Nance en El Salvador.	21
2.4.1 Clasificación del fruto del nance.	22
2.4.2 Países de América donde se cultiva el nance y nombres que reciben según el país	23
2.5 Historia del Nacimiento del Dulce de Nance Artesanal en Rosario de Mora	24
2.5.1 Historia del nacimiento del festival de nance en Rosario de Mora	26
2.5.2 Festival De Nance Rosario De Mora.....	27
2.6 Receta Del Dulce Nance.....	28
2.6.1 Procedimiento.....	29
2.6.2 Producto que se elabora a base del dulce artesanal de nance	31

2.6.3 Productos que se elaboran a base del fruto del nance.....	33
Capítulo III.....	36
Metodología.....	36
3.1 Tipo de Investigación.	36
3.1.1 Enfoque cualitativo.....	37
3.2 Participantes	37
3.3 Instrumento.....	39
3.3.1 Entrevista	39
3.4 Procedimientos para Recolectar la Información.....	43
3.5 Estrategia de Análisis de Datos	44
Capítulo IV.....	45
Análisis de Resultado.	45
4.1 Vaciado de Resultado	45
4.2 Análisis de la Entrevista.	57
Capítulo V	59
Conclusiones y Recomendaciones.	59
5.1 Conclusiones.....	59
5.2 Recomendaciones	60
Referencias.	63
Anexos	66

Introducción

Se detalla a continuación el contenido del presente trabajo de investigación, siendo este una tesina, la cual tiene por título: “Rescate del patrimonio gastronómico a través de la elaboración del dulce de nance en el municipio de Rosario de Mora, departamento de San Salvador”, se divide en cinco capítulos que permiten una secuencia lógica de la descripción en cada contenido.

En el primer capítulo, contiene el planteamiento del problema, iniciando con el apartado de los antecedentes, que dan un panorama bastante general acerca de la temática, como lo son los datos básicos acerca del municipio de Rosario de Mora, ubicación geográfica, las atracciones turísticas que posee el municipio. Le continúa la definición del planteamiento del problema, en la que se encuentra inmersa o se sobreentiende la pregunta de investigación o enunciado.

Así como los objetivos de la investigación, parten del tema general, derivándose así un objetivo general y tres específicos, estos últimos pretenden de forma sistemática alcanzar el objetivo general, el cual pretende: Rescatar el patrimonio gastronómico del municipio de Rosario de Mora. Se justifica por medio de la pretensión que se tiene sobre el conocimiento, salvaguardar la transcendencia en el ámbito turístico y patrimonial. Se finaliza el capítulo presentando la limitación, que radica en el hecho de la falta de información escrita.

El capítulo dos es el marco teórico, se fundamenta a través de la literatura pertinente en el tema de investigación. Su contenido se presenta de la siguiente manera: La Gastronomía, Patrimonio Cultural, El Patrimonio gastronómico como parte del turismo, Dulces típicos, Historia del fruto del nance, Historia del nacimiento del dulce de nance artesanal en Rosario de Mora, Festival del nance en Rosario de Mora, Receta del dulce de nance artesanal de Rosario de Mora. Cada uno de los temas desarrolla sus propios subtemas de manera que llenen todos los aspectos relacionados con la problemática, es así como se logra recabar desde lo general a lo específico toda la información importante, la cual concretiza el argumento plantado en el capítulo uno.

Para el caso del capítulo tres, es decir, la Metodología de la investigación, está organizada de acuerdo a los diferentes elementos requeridos desde el planteamiento del problema, por lo que sus elementos buscan dar respuesta a los objetivos de la investigación. El método elegido es el explorativo y descriptivo con un enfoque cualitativo, el cual se basa en métodos de recolección de datos no estandarizados por lo que no se efectúa una medición numérica, en otras palabras, su análisis no es estadístico; se presentan además los participantes que colaboran para respaldar, corroborar y complementar la información. De igual manera y para este capítulo se da a conocer el instrumento, procedimiento y la forma de recolección de datos.

El análisis de resultados, corresponde al capítulo cuatro, en él se muestran los hallazgos de la investigación de acuerdo al instrumento aplicado, como lo es la entrevista

semiestructurada. Por medio de esta información se logran detallar los aspectos más importantes de acuerdo a cada pregunta realizada a los participantes, se presentan cuadros con vaciados de datos.

Se finaliza con el capítulo cinco, que corresponde a las conclusiones y recomendaciones, cuyo contenido, para el caso de las conclusiones, es lo que conecta desde los objetivos, hasta el análisis de los resultados, los insumos necesarios para llegar a resumir los hallazgos más relevantes de la investigación y en donde se materializa el alcance o no de los objetivos de la investigación. Termina con recomendaciones, con el fin de brindar un aporte a todos los involucrados de forma directa, con la elaboración del dulce de nance, sedan artesanos, actores locales e instancias estatales.

Capítulo I

Planteamiento del Problema

1.1 Antecedentes

El turismo gastronómico en El Salvador ha crecido en los últimos años, a tal punto de ser considerado como parte de la actividad económica, fomentar el crecimiento, el desarrollo local, cultural y social; Rosario de Mora es un municipio ubicado a 17 kilómetros al sur del departamento de San salvador, el objetivo de la investigación es crear la reseña histórica del patrimonio gastronómico del municipio de Rosario de Mora, a través de la elaboración del dulce de nance.

De acuerdo con la información del diagnóstico turístico de Rosario de Mora “Plan de Desarrollo Turístico Para La Asociación De Municipios de la Región de la Libertad” realizado por AMUSDELI - FEMPEX, 2017, se establece un Plan de Desarrollo turístico en marco de una propuesta de desarrollo económico local, el plan está enfocado en los principales segmentos que puedan desarrollarse y que tengan potencial en el municipio de Rosario de Mora como el turismo gastronómico.

Dentro de las temáticas de plan de diagnóstico de turismo de rosario es un enfoque hacia la naturaleza, desarrollo de un turismo rural y ecoturismo desarrollando un pueblo mágico y fomentar el festival del nance.

Rosario de Mora alberga condiciones que pueden ofertarse como un destino turístico: ubicación geografía, recursos naturales y laboriosidad en su gente que realizan

Diferentes artesanías que surgen de la creatividad de sus manos, así como también un sabor criollo en su gastronomía. Los recursos naturales que posee pueden aprovecharse con una conciencia humana y dentro del margen de la ley, preservando flora y fauna concientizando al turista local y de afuera.

La ubicación geográfica permite que al mismo tiempo que pueda ser un destino de paso, ofrece actividades y atracciones que envuelvan la atención de las personas, hacer un recorrido por los miradores naturales y tener vistas incomparables, adentrarse un poco a los ríos que pasan por el municipio los cuales son Los Obrajes, El Muerto, Huiza, Chichihuiste, El Jutillo y El Jutillón, y contemplar por un momento el recorrido de las aguas que bañan los mares a pocos kilómetros, para tener una idea que Rosario de Mora es un pueblo con potencial turístico(Araujo, García, Mejía, 2018)

Dentro de las actividades que se tienen están el Festival de Sabor Criollo que se realizó en el mes de junio, otras de las actividades es el festival del Nance que este año tuvo su tercera celebración, así también la inauguración de las fiestas decembrinas que se hace con la iluminación de la plaza municipal, la colocación del arbolito.

La alcaldía municipal ha implementado un programa titulado “Acciones de fortalecimiento para el turismo 2017”; el cual está dividido en tres ejes como ferias y festivales, talleres de formación artística y revitalización de espacios. (Araujo, 2019).

1.2 Descripción del Problema

Uno de los elementos que conforman la actividad turística son los atractivos, los cuales son considerados elementos motivadores que generan un proceso de atracción en los turistas para hacerse destinos que desean visitar. La gastronomía es uno de estos elementos, más aún si esta como distintivo del patrimonio cultural de un pueblo, pues desde hace mucho tiempo atrás la gastronomía ha sido un importante atractivo, y lo que hoy se conoce como Turismo gastronómico.

El Salvador es un país que cuenta con diversos municipios gastronómicos lo cual se ha convertido en uno de los pilares fundamentales para el Turismo Local, además la gastronomía es un sinónimo de cultura por lo que debe valorarse como tal, el que abordaremos en esta ocasión en el municipio de Rosario de Mora, el cual es una opción de esparcimiento gastronómico urbano, es un municipio que enfrenta una gran disminución en su gastronomía del dulce de nance, el cual sufre de desarrollo y ha tenido decadencia debido a la falta de interés de las personas habitantes del municipio de Rosario de Mora por continuar elaborándolo, esto ha llevado a que el municipio pierda la identidad cultural relacionada con la gastronomía.

Rosario de Mora es el municipio que resalta más la gastronomía del dulce de nance, receta que fue fundada en los años de 1980 por Rosa Angélica Pérez, dicha persona creo la receta para la elaboración del dulce a base de nance, en la actualidad el municipio cuenta con cinco personas que continúan con esa tradición de elaborar el dulce de nance de forma artesanal utilizando peroles de aluminio.

Por esta razón es necesario rescatar esta tradición para que no desaparezca, es por ello el objetivo de la investigación.

1.3 Objetivos

1.3.1 Objetivo general

- Rescatar el patrimonio gastronómico “del dulce de nance” del municipio de Rosario de Mora, departamento de San Salvador.

1.3.2 Objetivos específicos

- Crear un documento de consulta para estudiantes de la Universidad Tecnológica de El Salvador como otras instituciones afines, sobre la elaboración del dulce de nance de Rosario de Mora, su historia e identidad como patrimonio cultural gastronómico.
- Recopilar y documentar la receta como el proceso de elaboración del dulce de nance en Rosario de Mora.
- Designar un documento dentro de la casa de la cultura, que plasme la receta y proceso de elaboración del dulce de nance, su historia, orígenes y nacimiento del patrimonio cultural gastronómico del municipio de Rosario de Mora.

1.4 Justificación

El rescate del patrimonio turístico es de gran importancia, por medio de este trabajo no solo se va a fomentar el turismo en este municipio, sino que también se ayudara a mantener la cultura gastronómica que identifica a Rosario de Mora, y a su vez que esto beneficie el municipio, estando consciente de la necesidad e importancia de fortalecer como municipio de su propia raíz gastronómica, con la finalidad de evitar que se convierta en un riesgo o desaparición de sus tradiciones.

Se considera necesario el rescate de la gastronomía del dulce de nance mediante la elaboración de un documento sobre la historia, orígenes, receta y elaboración del dulce de nance, lo cual servirá como material didáctico y a la vez de consulta para estudiantes de la Universidad Tecnológica de El Salvador y otras instituciones afines y para todos los turistas quieran conocer más de la gastronomía que posee el municipio de Rosario de Mora y puedan seguirse elaborando el dulce de nance de generación en generación para mantener la identidad del municipio y beneficiar la proyección turística, ya que Rosario de Mora forma parte de “pueblos vivos”.

1.5 Limitaciones de la Investigación

Falta de información escrita.

Capítulo II

Marco Teórico

2.1 Rosario de Mora

Rosario de Mora es un municipio que pertenece al departamento de San Salvador, situado a 520 metros sobre el nivel del mar; está limitado al norte por Panchimalco; al este por Panchimalco y la Libertad; al sur por la Libertad y al oeste por Huizúcar. Según el censo de la población y vivienda 2007, posee una población de 11,377 habitantes, el área del municipio de rosario de mora es de 39.2 kilómetros cuadrados, equivaliendo a un 4.4% del área total del departamento,

En 1807, según el corregidor intendente don Antonio Gutiérrez y Ulloa, El Rosario era una hacienda de la Viuda de Rojas, a mediados del siglo pasado, era ya El Rosario el principal cantón en el municipio de Panchimalco, pues en un informe municipal de esta población de 20 de noviembre de 1860 dice: “hay en la jurisdicción (de Panchimalco) tres aldeas y son El Rosario, San Isidro y Panchimalquito”.

Según datos de diferentes fuentes oficiales el Municipio de Rosario de Mora fue fundado en el año de 1879 como Villa. Durante la administración del General Carlos Ezeta y por decreto legislativo de 7 de abril de 1884, se erigió en pueblo con el nombre de Rosario de Mora, la expresada aldea del rosario. Su lengua antigua era el náhuatl; la población ha crecido considerablemente durante el conflicto armado, teniendo este

municipio que acoger a una gran cantidad de familias desplazadas que buscaban un lugar seguro para vivir.

Administrativamente el Municipio se divide en 7 cantones y 15 caseríos, entre los ríos que atraviesan el Territorio están: Huiza, El Muerto, Los Obrajes, El Jutillo, Chichihuiste y El Jutillón; Las quebradas: El Limón, El Coco, Tecuán y Morro.

El clima del municipio es cálido, pertenece al tipo de tierra caliente y tiene un monto pluvial anual que oscila entre 1,725 y 2,150 milímetros.

La vegetación está constituida por bosque húmedo subtropical, cuyas especies arbóreas más peculiares son: Cedro, Conacaste, Ceiba, Madrecacao, Tecomasuche, Chaparro, Quebracho, Manune, Tigüilote, Guachipilín, Teca, Maquilishuat, Flor Amarilla y frutales.

La actividad económica del municipio es la agrícola, está basada en el cultivo doméstico de granos básicos como lo son el maíz, maicillo, frijol, hortalizas y frutas. La actividad pecuaria descansa en la crianza de ganado vacuno, porcino y equino, así como de aves de corral.

Su población se caracteriza por ser mayormente de origen agricultora, mano de obra calificada como albañiles, jornaleros, sastres, panaderos.

2.1.1 Surgimiento del nombre “Rosario de Mora”

Fue tanta la aceptación que los pobladores tuvieron con el padre Alejandro mora, en aquellos entonces cuando venía a pastorear a este lugar, que con el pasar de los

tiempos se bautizó el pueblo con el nombre de: rosario de mora; la palabra rosario se extrajo de: la virgen del rosario (de quien el padre venía a predicar) y de mora se extrajo del nombre de: Alejandro mora (en honor al padre que promovió y predico a su virgen) es por ello que se llamó al pueblo posteriormente con el nombre de: rosario de mora (la virgen del padre Alejandro mora).

2.1.2 Administración política

Rosario de Mora, desde los orígenes políticos ha sido regido y administrado por partidos y gobiernos de ideología de derecha. Siendo por primera vez en toda su historia que, en las elecciones electorales de alcalde y concejo municipales del 11 de marzo del 2012, la población del municipio eligió a la propuesta del partido de izquierda FMLN, siendo desde el 1 de mayo del 2012 quien gobierna la municipalidad.

2.1.3 Cultura

Las fiestas patronales de Rosario de Mora se celebran del 1 al 12 de octubre en honor a Nuestra Señora del Rosario. (Rosales & Mejía, 2014)

2.1.4 Oferta turística Rosario de Mora

Alberga condiciones que pueden ofertarse como un destino turístico: sus condiciones climáticas, ubicación geografía, recursos naturales y laboriosidad en su gente que realizan diferentes artesanías que surgen de la creatividad de sus manos, así como también un sabor criollo en su gastronomía. Los recursos naturales que posee pueden explotarse con una conciencia humana y dentro del margen de la ley,

preservando flora y fauna concientizando al turista local y de afuera. La ubicación geográfica permite que al mismo tiempo que pueda ser un destino de paso, pueda ofrecer actividades y atracciones que envuelvan la atención de las personas. Basta hacer un recorrido por los miradores naturales y tener vistas incomparables, adentrarse un poco. Algunos lugares recomendados a visitar en este municipio son la poza y cascadas “La Pilona”, en el río Huiza que pasan por el municipio y contemplar por un momento el recorrido de las aguas que bañan los mares a pocos kilómetros, para tener una idea que Rosario de Mora es un pueblo con potencial turístico. (Araujo & García, 2018)

2.2 La Gastronomía

Gastronomía es una palabra que se ha puesto de moda últimamente. Por ellos es necesario conocer el concepto de la misma.

La palabra Gastronomía se deriva del griego "gáster" o "gastros" que quiere decir estómago y “gnomos”, conocimiento o ley, por tanto, etimológicamente significa “Ley del estómago” (Dechile.net, 2012).

El diccionario de la Real Academia Española menciona que gastronomía es el “Arte de preparar una buena comida” o la "afición de comer con delicadeza" (REA, 2012). Esta definición es inevitablemente deficiente, pues se refiere a una mínima parte del estudio de la gastronomía.

Dice que la gastronomía es el conocimiento de cuanto al hombre se refiere en todo lo que respecta a la alimentación.

Por lo tanto, la Gastronomía es el estudio de la relación entre cultura y alimento, pero a menudo se piensa erróneamente que el término gastronomía únicamente tiene relación con el arte de cocinar y los platillos en torno a una mesa.

Sin embargo, ésta solo es una pequeña parte del campo de estudio de dicha disciplina. La gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida.

2.2.1 Patrimonio gastronómico

El concepto de patrimonio gastronómico se encuentra dentro del patrimonio inmaterial, relacionado con las costumbres de una comunidad.

La herencia, que trata de los usos y costumbres de la especialidad culinaria. El patrimonio gastronómico es una interiorización colectiva de valores culturales como lo son: gustativos, sociales, históricos, geográficos, entre otros.

Refiriéndose solamente a las preparaciones, el patrimonio gastronómico hace parte del patrimonio oral e inmaterial, ya que la transmisión y conservación de recetas, mezclas e ingredientes se han dado durante cientos de años y son propias de la cultura local de cada ciudad, región o país y forma parte de las características que cohesionan a un pueblo como nación.

El patrimonio gastronómico es también lo que diferencia a unos pueblos de otros, es un ingrediente importante que contribuye a forjar una identidad propia. (González, 2013).

Por lo tanto, el patrimonio se entiende como un conjunto de bienes materiales e inmateriales, heredados de nuestros antepasados, que han de ser transmitidos a nuestros descendientes. Considerando al patrimonio cultural como el conjunto de objetos tangibles e intangibles, pasados y presentes, que definen a un pueblo: lengua, literatura, música, tradiciones, artesanía, bellas artes, danza, gastronomía, manifestaciones, religiosas y su historia.

Gastronomía es comer, pero también es cocinar, crear, relatar, narrar, descubrir, vincular, entender, conocer, experimentar, entre otros. La gastronomía se debe entender

como una actividad interdisciplinaria. Es la parte de la cultura vinculada a los alimentos ya que alrededor de la comida hay danza, teatro, pintura, escultura, literatura, arquitectura, música, hay bellas artes, pero también hay física, matemáticas, química, biología, geología, agronomía, hay ciencias exactas, y además hay antropología, historia, letras, filosofía, lenguas, costumbres, tradiciones, fiestas, y miles de actividades humanas.

Gastronomía también es el vivo reflejo de la historia, el presente y el porvenir de cualquier pueblo del mundo: la comida como eje del mundo.

2.2.2 Diferencia entre gastronomía y arte culinaria

De acuerdo a la OMT (2016) la gastronomía es el conocimiento razonado del arte de producir, crear, transformar, evolucionar, preservar y salvaguardar las actividades, el consumo, uso, goce, disfrute de manera saludable y sostenible del patrimonio gastronómico mundial cultural, natural, inmaterial, mixto y todo lo que respecta al sistema 8 alimentario de la humanidad, por lo que se puede destacar que respecto a este término la gastronomía se toma desde un punto de vista general.

Para el caso de la culinaria, se refiere al arte de preparar y cocinar los alimentos. Esto incluye la variedad de productos típicos de una zona, la manera en que se cocinan, la presentación de la comida, la fotografía, el hotelaría, los restaurantes, y mucho más. Podemos decir que las artes Culinarias son una expresión de las ideas artísticas a través de alimentos o medios relacionados con la alimentación. Significa que la gastronomía

Engloba el estudio de la comida en un aspecto general y el arte culinario es una rama de la gastronomía, es decir, el arte de cocinar. (Acevedo, Juárez, Perdomo, 2018).

2.2.3 Patrimonio cultural

El término Patrimonio procede de una palabra de origen latino ligada a la idea de propiedad. En el Diccionario de la Lengua Española se define patrimonio de la siguiente manera: “del latín *patrimonium*”

Conjunto de bienes pertenecientes a una persona natural o jurídica, o afectos a un fin, susceptibles de estimación económica” (RAE, en línea).

El patrimonio cultural, por lo tanto, es la herencia de una cultura. Según la UNESCO se puede definir como:

“El patrimonio cultural de un pueblo comprende las obras de sus artistas, arquitectos, músicos, escritores y sabios, así como las creaciones anónimas, surgidas del alma popular, y el conjunto de valores que dan sentido a la vida, es decir, las obras materiales y no materiales que expresan la creatividad de ese pueblo; la lengua, los ritos, las creencias, los lugares y monumentos históricos, la literatura, las obras de arte y los archivos y bibliotecas”

2.2.4 ¿Por qué la gastronomía es patrimonio cultural inmaterial?

Los dulces de nance de Rosario de Mora como parte de gastronomía y específicamente como arte culinaria es patrimonio cultural inmaterial, pues se encuentra contemplada entre los usos, expresiones, conocimientos y técnicas, así como los objetos

y espacios culturales asociados, que las comunidades y los individuos reconocen como parte integrante de su patrimonio cultural.

Transmitido de generación en generación, y constantemente recreado, infunde en la humanidad un sentimiento de identidad y continuidad. Fomentar un uso responsable de este patrimonio vivo con fines turísticos puede generar nuevas oportunidades de empleo, ayudar a atenuar la pobreza, frenar el éxodo rural entre los jóvenes y los subempleos y cultivar un sentimiento de orgullo entre las comunidades

El turismo ofrece también un poderoso incentivo para conservar y potenciar el patrimonio cultural inmaterial, ya que los ingresos que genera pueden reconducirse hacia iniciativas que ayuden a su vez a su supervivencia a largo plazo. Ha sido importante para la OMT (Organización Mundial del Turismo) encargar su primer estudio sobre el turismo y el patrimonio cultural inmaterial a través de diferentes objetivos, tomando en cuenta seis ámbitos esenciales: Artesanía y artes visuales, Gastronomía y artes culinarias, Costumbres, rituales y fiestas, Música y artes escénicas, Tradiciones y 13 expresiones orales y Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo.

Se puede compartir expresiones del patrimonio cultural inmaterial que son parecidas a los de otros. Tanto si son de la aldea vecina, como provenientes de una ciudad en las antípodas o han sido adaptadas por pueblos que han emergido a otra región,

Todas forman parte del patrimonio cultural inmaterial: se han transmitido de generación en generación, han evolucionado con respuesta a su entorno y contribuyen a

infundir un sentimiento de identidad y continuidad, creando un vínculo entre el pasado y el presente. El patrimonio cultural inmaterial no se presta a preguntas sobre la pertenencia de un determinado uso a una cultura, sino que contribuye a la cohesión social fomentando un sentimiento de identidad y responsabilidad que ayuda a los individuos a sentirse miembros de una o varias comunidades y de la sociedad en general. (Acevedo, Juárez, Perdomo, 2018)

2.2.5 El Patrimonio gastronómico como parte del turismo

Cada vez que recorremos nuestro país, nos encontramos con hermosos paisajes, diferentes idiosincrasias, pero también comidas deliciosas y únicas bebidas ¿Por qué, entonces, no incluir a la gastronomía como parte de un circuito turístico o como parte de ese paisaje que estaremos ofreciendo? Considero esta posibilidad como parte de un circuito original, regional y autóctono. Por otra parte, para muchos turistas, uno de los atractivos fundamentales para visitar otra región lo constituye la experiencia gastronómica que ofrece el sitio

La gastronomía incluye, además, el momento de elaboración como una rica manifestación de los sentimientos y costumbres de nuestros pueblos. Porque, hay que decirlo: el patrimonio gastronómico no sólo cumple la función de alimentarnos, también la de proporcionarnos placer y la de estimular todos nuestros sentidos. Este es un arte dinámico que se halla determinado por factores geográficos como el clima, los tipos de suelo; factores históricos como invasiones, colonizaciones e inmigraciones que han

contribuido con sus costumbres y alimentos a la cocina de los pueblos. Justamente, para conocer un pueblo es preciso conocer su memoria y su cultura.

En el contexto de los estudios sobre turismo, el tema de los hábitos alimentarios, las costumbres gastronómicas y los patrones de consumo de alimentos cobra cada vez mayor relevancia, porque implica un llamado de atención sobre un tema fundamental, que afecta tanto a las comunidades receptoras como a las visitantes: los alimentos. Por esto, cuando se analiza la situación alimentaria en contextos turísticos, ésta debe ser entendida como un tema que exige análisis e intervenciones integrales. Para quienes se ocupan de ofrecer una propuesta cultural en materia de turismo, las comidas regionales son, sin duda, un modo de acercar culturalmente a distintas sociedades que, en el terreno de la mesa, se presentan como mundos ajenos

La gastronomía, de esta manera, se relaciona con la identidad, la cultura y con el turismo. Justamente ésta insiste en declarar caminos o rutas donde el eje sea vincular los sabores con la identidad. El proceso de patrimonialización contempla las diferencias culturales locales y regionales, como también las desigualdades socio-económicas que marcan procesos históricamente contruidos de distinción social, los que sin duda contribuyen a la legitimación oficial de algunos repertorios culinarios. Vale aclarar que El patrimonio gastronómico es el valor cultural inherente y añadido por el hombre a los alimentos, su cultivo, preparación, presentación, fechas u ocasiones en los que se comen o beben, sitios, recetas, rituales, que responde a unas expectativas tácitas, forma parte de

una memoria común y evoca sentimientos con sólo su mención, compra o consumo (Magri Harsich, G. 2008).

2.2.6 Dulce típico

Concepto Según el Ministerio de Turismo de El Salvador, los dulces artesanales o típicos, son aquellos elaborados a base del moldeado a mano y fogón de leña; sus sabores han ido variando con el tiempo, experimentando con nuevas texturas y frutas para ampliar la variedad del dulce artesanal. (Orellana, Roque, 2011).

2.2.7 Historia de los dulces típicos en El Salvador

Estos deliciosos dulces han recorrido varios lugares del mundo, identificándolos como “muy salvadoreños”, siendo uno de los más populares el dulce de nance.

Según el historiador, Pedro Escalante Arce, no existe tal cosa como dulces autóctonos; y aunque los que actualmente conocemos sí pueden ser considerados inmersos dentro de la tradición popular, aclara que los indígenas no conocían ni la leche, ni el azúcar, dos ingredientes fundamentales en los dulces típicos salvadoreños, lo único que los indígenas podían conocer antes de la llegada de los españoles sería algún tipo de miel silvestre.

El investigador también relata que estas golosinas fueron introducidas sobre todo por las monjas de conventos coloniales, pero después su fabricación se popularizó, o bien los indígenas al entrar en contacto con el azúcar empezaron a fabricar sus propios dulces con frutas, esta vez autóctonas como el zapote. El historiador ubica el punto de

partida de estas tradiciones en Oriente, ya que el azúcar llegó con los árabes a España. (Orellana, Roque, 2011).

2.3 Cultivo de Nance (Byrsonima Crassifolia)

El nance es un árbol o arbusto, su crecimiento es lento, perteneciente a la familia de las Malpighiáceas, puede llegar de 10 metros de alto que en algunas ocasiones alcanza hasta los 20 metros. Tiene forma variable y su tallo curvo o derecho. Las ramas jóvenes están densamente cubiertas por cabellos oscuros, las hojas son de forma ovalada u oblonga, redonda o puntuda en el ápice, como acorazadas y usualmente brillantes en la superficie y más o menos café o gris en la parte opuesta. Sus flores crecen en racimos, siendo inicialmente de color amarillo y luego de color anaranjado-rojizo. Se propaga generalmente por semillas, aunque se puede reproducir con injertos. Es propia de climas tropicales y subtropicales, crece desde el nivel del mar hasta los 1800 metros, es altamente tolerante a las sequías, crece en suelos rocosos y se desarrolla muy bien en suelo arenosos soportando los suelos alcalinos o salinizados.

Es un árbol que produce frutas redondas, pequeñas, de color amarillo o amarillo-anaranjado y peculiarmente olorosas, su piel es delgada y su pulpa aceitosa, jugosa y blanca. De sabor es muy variable, puede ser dulce, ácido o insípido. Contiene de una a tres semillas blancas envueltas en una estructura pétrea.

2.3.1 Origen y distribución

El árbol es nativo y abundante en la vida silvestre, a veces está en extensos rodales, en los bosques de pino abiertos y sabanas de hierba, desde el sur de México, a

través del lado Pacífico de Centroamérica, Perú y Brasil, también aparece en Trinidad, Barbados, Curazao, St. Martin, Dominica, Guadalupe, Puerto Rico, Haití, República Dominicana y en toda Cuba y la Isla de Pinos.

El Dr. David Fairchild llevó semillas de Panamá al Departamento de Agricultura de los Estados Unidos en 1899. Unos pocos ejemplares existentes están en colecciones especiales en el sur de la Florida. La especie se introdujo en las Filipinas en 1918. A lo largo de su área de distribución natural, el nance es principalmente consumido por niños, pájaros y animales silvestres y domesticados. En algunas regiones se venden grandes cantidades en los mercados nativos a precios muy bajos. Hay algunas plantaciones del árbol por sus frutos en México y partes de Centroamérica.

2.3.2 Clima

El nance se limita a los climas tropicales y subtropicales. En América Central y del Sur, el árbol está desde el nivel del mar hasta una altura de 6,000 pies (1,800 metros). Es altamente tolerante a la sequía.

2.3.3 Suelo

En México, el árbol se encuentra a menudo en terreno rocoso. Crece bien en la arena y suelos arenosos, alcalinos. Es muy adecuado para la restauración de tierras infértiles y aquellas empobrecidas por la quema.

2.3.4 Temporada

En México, el árbol florece de abril a julio y los frutos se comercializan en septiembre y octubre. En Puerto Rico, el árbol da flores y frutos continuamente desde la primavera hasta el otoño, y en Brasil a partir de diciembre a abril.

2.3.5 Mantenimiento de la calidad

Los frutos caen al suelo cuando están totalmente maduros y son muy perecederos. Sin embargo, se pueden almacenar en buenas condiciones durante varios meses simplemente por inmersión en agua.

2.3.6 Usos como alimento

Los frutos se comen crudos o cocidos como postre, o pueden incluirse en sopas o en el relleno de carnes. J.N. Rose en 1899 escribió que vio nances, aceitunas y arroz cocidos con pollo guisado en México.

Los frutos se utilizan a menudo para preparar bebidas carbonatadas, o una bebida fermentada ácida y grasa, conocida por el término chicha el que genéricamente se aplica a una variedad de bebidas como la cerveza de frutas o de maíz. Por destilación, se produce en Costa Rica, un licor como ron, llamado Crema de nance. En Magdalena, Colombia, una grasa comestible se extrae de las frutas con agua hirviendo.

2.3.7 Otros usos

Fruto: Los frutos verdes a veces se utilizan para teñir. La piel del fruto imparte un color de matiz marrón a la tela de algodón.

Corteza: La corteza produce una fibra fuerte, y se emplea en el curtido de pieles dándole al cuero un tono amarillo claro. La corteza contiene tanino 17.25-28.26% y 2,73% de ácido oxálico.

Ramas: Las ramas frescas se cortan en pequeños trozos y se arrojan a los arroyos para adormecer a los peces, o bien se aplastan en el borde de las aguas de modo que el jugo se derrame en el agua, para el mismo efecto.

Madera: La albura es grisácea; el duramen de color marrón rojizo, pesada, de textura gruesa, dura, y muy apreciada costillas de botes a pesar de que es frágil y sólo medianamente durable. Suele estar disponible sólo en tamaños pequeños, sirve para mangos de herramientas, tornería, estantería y mobiliario y para la construcción en pequeña escala. En Brasil, la madera se elige para hacer el fuego sobre el que la gente fuma la estimulante 'pasta de guaraná' (*Paullinia cupana* HBK.) Debido a que la madera al quemar tiene un olor agradable. En algunas zonas se utiliza para hacer carbón.

Néctar: En Costa Rica, el nance constituye una de las pocas fuentes de néctar para las abejas en el mes de junio.

Usos medicinales: La infusión de la corteza es astringente y se usa para detener la diarrea, así como febrífuga. Se considera beneficiosa en males pulmonares, casos de

leucorrea, y, al parecer, asegura los dientes cuando las encías están enfermas. En Belice, se ha tomado como un antídoto para la mordedura de serpientes. En Guyana, la corteza machacada se coloca como apósito sobre heridas. Los mexicanos aplican la corteza pulverizada sobre las úlceras. (FUNDESYRAM, s. f.).

2.4 Antecedentes del Fruto de Nance en El Salvador

Nombre Científico: *Byrsonima crassifolia* L

Nombre común: Nance

Familia: Malpigiaceas

El fruto se consume en fresco. Tiene potencial para la agroindustria en la elaboración de conservas, almíbar, fruta congelada, preparación de bebidas y yogurt. En algunos lugares es utilizado como sombra para ganado bovino, posee una pulpa de color blanco poco jugosa, con sabor dulce, de aroma agradable y característico.

Rendimiento: El nance es un árbol con crecimiento vertical para su siembra se recomienda arreglos de cuadros de 7 x 7 metros a 8 x 8 metros de 143 a 109 plantas por manzana, su producción alcanza promedios de 2000 a 4000 frutos por planta, dependiendo del tipo y tamaño. En una plantación con densidad de 143 plantas por manzana, se pueden alcanzar los 286,000 frutos, a partir del séptimo año de su establecimiento.

Época de Producción: La producción de cada tipo de nance dura aproximadamente un mes, iniciando en junio y finalizando en agosto, la forma más efectiva de reproducción es por enjertación.

Zonas potenciales de producción: Las áreas potenciales para su establecimiento, son especialmente los suelos considerados marginales para otros cultivos, presenta una excelente oportunidad para las zonas bajas de Sonsonate, por lo que se encuentra la mayor cantidad disponible de cultivo en el país. Además, la mayor de variedad genética se puede encontrar en las zonas bajas de Chalatenango, Morazán, San Miguel y la Unión y otras zonas de condiciones similares.

En El Salvador, se comercializa como fruta de temporada en los mercados y actualmente es demandado para exportación como fruta congelada, ya que es una fruta nostálgica de gran demanda entre los salvadoreños en el exterior, especialmente en los Estados Unidos. (Barrera, 2008).

2.4.1 Clasificación del fruto del nance

Clasificación taxonómica de *byrsonima crassifolia*.

Byrsonima crassifolia es sinónimo de *B. cubensis*juss, y *Malpighia crassifolia* l.

La ubicación taxonómica de la planta comprende las siguientes categorías:

Reino:	<i>Vegetal</i>	Familia:	<i>Malphigiaceae</i>
División:	<i>Fanerógamas</i>	Género:	<i>Byrsonima</i>
Subdivisión:	<i>Angiospermas</i>	Especie:	<i>Crassifolia</i>
Clase:	<i>Dicotiledóneas</i>	Nombre Científico	<i>Byrsonima Crassifolia</i>
Orden:	<i>Geraniales</i>		

(Fuente: Jiménez, 2016.)

2.4.2 Países de América donde se cultiva el nance y nombres que reciben según el país

Los frutos de un cierto número de especies de *Byrsonima* se han consumido por los indígenas de Centroamérica y el norte de América del Sur. El más conocido de ellos es el nance, *B. crassifolia* HBK. (Sinónimos. *B. Cubensis* Juss; *Malpighia crassifolia* L.), que ha adquirido muchos nombres vernáculos alternativos:

En México: changugu, chi, nance agrio, nanche, nanchi, nancen, nanche de perro, nananche, y nantzin.

Belice: craboo, crapoo y wild craboo.

Guatemala: tapal.

El Salvador: nance verde, nance.

Honduras: nancito o crabo

Nicaragua: nance o nancite

Panamá: a veces wild cherry.

República Dominicana: doncela y Maricao.

Puerto Rico: Maricao cimarrón, Maricao verde, peralejo blanco y peralejo.

Cuba: peralejo de sabana.

Venezuela: chaparro de chinche, chaparro de sabana, manero manteco, manteco merey o manteco sabanero.

Brasil: Murici, mirixi, Murici-do-campo, y muruci da Praia.

Guyana: Hori, kwari Moeleidan, y Savanna mango en Surinam; Huria.

Guadalupe: quinquina des savannes. Trinidad: savanna serrette

Las antiguas Antillas británicas: golden spoon. (Sabelotodo.org).

2.5 Historia del Nacimiento del Dulce de Nance Artesanal en Rosario de Mora

La historia del dulce de nance artesanal se remonta a las personas antepasadas, Don Margarito es contemporáneo de la señora Reyes Najarro, vivía en la entrada de Carrizal de municipio de Rosario de Mora.

En el año 1980, antes de la guerra a Rosario de Mora lo visitaban turistas, ya que una de las cosas que admiraban y disfrutaban los domingos era que la señora Reyes Najarro elaboraba unas quesadillas muy ricas, ella tenía una panadería, pero con el pasar del tiempo la señora tuvo problemas familiares y se vio obligada a cerrar su negocio y

se dejó de elaborar quesadillas que consumían los turistas que en ese entonces iban a degustar y de paso disfrutaban de la posa de la presa, Rosario de Mora era antes conocido por sus ríos que los turistas que lo visitaban. Hacían caminatas por los ríos y siempre que recorrían el casco urbano siempre se llevan parte de la gastronomía del municipio que era las quesadillas.

Casualmente vieron una casa humilde y se quedaron observando que había con una mesa de madera y veían que extendían una pasta de color marrón y resulta que esa pasta color marrón era dulce de nance y los niños en ese entonces hacían chibolitas de nance desde ahí se dice pero no se afirma de donde se deriva la palabra chiboleño para el municipio pero se tomó como identidad cultura porque tiene mucho que ver un poco en los que es la forma de vida que tenían en aquel entonces que tenían las familias de Rosario de Mora que elaboran día con día este producto para llevarlo a vender al mercado de San Salvador. Y fue en ese entonces donde los turistas empezaron a etiquetar a Rosario de Mora un lugar donde se puede encontrar dulce de nance artesanal, se dice que en ningún lugar de la zona central se encontraba dulce a base de nance, los turistas ya estaban sabedores que solo Rosario de Mora tenía el producto.

Y fue desde 1980 que Rosario de Mora se identificaba por un municipio con dulce de nance artesanal. (Información obtenida mediante una visita de campo realizada a Carlos Rosales, ex representante de turismo en el municipio de Rosario de Mora, 2019).

2.5.1 Historia de nacimiento del festival de nance en Rosario de Mora

En el año 2016 se acerca turismo a el municipio de Rosario de Mora para incluirlo al circuito de joyas del sur este fue un nombre que se le busco a los cinco municipios que integraban en el circuito.

La idea de turismo era que el municipio de se le diera el nombre a algún festival que se celebrará año con año para darle identidad al municipio dentro del circuito estaban buscando diferentes formas de cómo llevar acabo festivales para atraer turistas y fue ahí donde nace el tema del festival del nance.

Juan Carlos Pérez toma en cargo de promotor social, un mes después recibe el cargo de jefe promotor social y turismo en este municipio se reunió con la Licenciada Rita Cartagena encargada de turismo externo y de acuerdo a la historia se recopiló información por las personas vivientes del lugar se consideró que el nombre festival del nance sería el indicado para que el municipio tuviera ya identidad lo cual realizaría celebraciones dentro de los meses del año. Desde ahí se le dio es giro y se vendió la estampa del festival del nance. Dicho festival se realiza por primera vez en el mes de agosto del año 2016, su celebración se llevó a cabo en el parque municipal de Rosario de Mora hubo diferentes actividades por los jóvenes, hubo danza folklórica, una variedad de gastronomía por ende la principal era la del dulce de nance la cual a base de este producto se habían elaborado: fresco, charamuscas y el principal que era el dulce de nance.

En el año 2016 Juan Carlos Pérez deja el cargo de promotor social de Turismo debido a que fue trasladado a el municipio de Panchimalco para ejercer el cargo de Turismo en dicho municipio, debido a esto el área de Turismo pasa a mano de la casa de la cultura; en año de 2017-2018 el cargo de promotor de Turismo en Rosario de Mora era ejercido por Fredy Araujo, a partir del año 2019 el municipio de Rosario de Mora no cuenta con un encargado de Turismo, solamente con coordinadores y colaboradores. (Información obtenida mediante una visita de campo realizada a Carlos Rosales, ex representante de turismo en el municipio de Rosario de Mora, 2019)

2.5.2 Festival de nance Rosario de Mora

Rosario de Mora cuenta con un festival peculiar que se realiza en el mes de agosto y nace a partir del proyecto impulsado por AMUSDELI – FEMPEX en el año de 2017, fue así como nace el primer festival del nance. Dentro del Comité de Turismo se comenzó a observar la incidencia que había en las personas que hacen productos derivados del nance, ya que solo en el casco urbano del municipio de Rosario de Mora se contabilizan cerca de ocho personas que se dedican a hacer dulces tradicionales de nance, entonces surgió la interrogante del porque la materia prima principal es ese pequeño fruto y no cualquier otro y se llegó a la conclusión de que Rosario de Mora cuenta con las condiciones climáticas y de suelo para que este producto se cultive y aunque las personas no lo cultivan para una producción constante esta planta crece de manera no planificada y su fruto es bondadoso, es así que se toma el nance como producto para explotación municipal esperando se transforme en una tradición con el

tiempo. El festival ha tenido mucha aceptación ya que el año pasado se celebró el Tercer Festival que coincidió con la inauguración de la Casa de la Cultura y la afluencia de personas consumiendo los productos y conociendo el dinamismo que hubo fue bastante aceptable. Fue un verdadero derroche cultural hubo muchas expresiones artísticas que se vieron aplaudidas por una audiencia especularte, agregado a esto se disfrutó la oferta gastronómica del municipio y sin faltar los productos hechos a partir de la fruta del nance. Hay mucha esperanza en este tipo de actividades y se espera seguir realizándolas para dinamizar la oferta turística en el municipio logrando darlo a conocer como un atractivo a nivel nacional. (Araujo, García, Mejía, 2018).

2.6 Receta del Dulce de Nance

Dulce de Nance: Este dulce artesanal es de forma redonda y de color negro. Esta elaborado a partir de una pasta obtenida después de someter la pulpa de los nances a un proceso de cocción con dulce de panela. La parte externa del dulce de nance está cubierto de azúcar y en su interior suelen dejar semillas de nance. Este dulce se encuentra en ventas ambulantes y dulcería, envuelto en papel celofán. Estos deliciosos dulces han recorrido varios lugares del mundo, identificándolos como “muy salvadoreños”, siendo uno de los más populares el dulce de nance.

Utensilio de cocina:

Piedra de moler

Huacal grande

Huacal mediano

Perol artesanal

Paleta

Ingredientes a utilizar:

Nance 16 libras

Miel de atado 8 Unidades

Agua 30 mililitro

Canela opcional

Azúcar 4 libras para decoración
8 libras para preparación.

2.6.1 Procedimiento:

Paso 1

Lavar las 16 libras de nances en agua limpia y sacar todas las suciedades.

Paso 2

Agregar los nances en un recipiente en seco y posteriormente comenzar a molerlo en la piedra, hasta obtener la pulpa del nance. No se debe botar las semillas ya que estas quedan en el dulce.

Paso 3

Colocar en el perol las 8 unidades atados, agregarle 30 mililitro de agua, colocar el perol en la hornilla y estar mezclando para que los atados de miel se disuelvan.

Paso 4

Cuando los atados ya estén medio disueltos, se coloca la pulpa del nance en el perol y mezclar para que no se pegue, cuando la pulpa ya vaya agarrando un color café por el atado se le agrega las 8 libras de azúcar y se mezcla. (Esto lleva un tiempo de cocción de aproximadamente 2 horas).

Paso 5

Cuando ya han transcurrido aproximadamente 2 horas de cocción de pulpa del nance y se siente que hay una consistencia espesa o que llego a su punto, se hace una prueba haciendo una chibola de la mezcla a manera de verificar que no se pegue en la mano.

Si la mezcla no se pega en la mano significa que ya está lista.

Paso 6

Cuando la masa ya esté lista se procede a sacarla del perol y colocarla en una mesa para enfriarse.

Paso 7

Cuando la masa del dulce de nance ya está fría, se procede a realizar la elaboración de las chibolas, agarrando una cantidad de masa y redondeando con las palmas de las manos.

Las chibolas se van colocando en un huacal con azúcar.

Paso 8

Se deja reposar el dulce de nance para que adsorba la azúcar, cuando ya esté listo el producto, se procede a su respectivo embolsado, colocando chibolas de dulce en bolsa transparente. (Información obtenía mediante vista de campo a Fátima Palacios, artesana del dulce de nance en el municipio de Rosario de Mora, 2019)

2.6.2 Producto que se elabora a base del dulce artesanal de nance

Nance en miel

Los nances en miel son un delicioso postre guatemalteco que tiene sus orígenes en España y que se ha vuelto parte importante de la gastronomía chapina y a su vez El Salvador la ha adoptado como parte de su gastronomía. Se relaciona estrechamente con los jocotes en dulce por prepararse de una forma muy similar. Así que te dejamos esta receta fácil y sencilla, para que tú también te deleites con este rico manjar de Guatemala.

Ingredientes de los nances en miel

- 1 libra de nances.
- 4 tazas de agua.
- 2 taza y media de azúcar.
- 4 onzas de licor de menta (opcional).

Preparación

1. Primero, lavar bien los nances.
2. Picar cada nance con un palillo de dientes o tenedor, procurando realizar bastantes orificios.
3. Colocar los nances en una olla honda mediana.
4. Luego cubrir la fruta con suficiente agua.
5. Dejar hervir a fuego medio hasta que se suavice, por aproximadamente 15 minutos.
6. Entonces agregar el azúcar y cocinar a fuego medio hasta que tenga punto de miel suave, moviendo constantemente.
7. Apartar del fuego y dejar enfriar.
8. Servir porciones en dulceras hondas.

Finalmente, si se desea agregar un toque más especial, se le puede rociar un poco de licor de menta a cada dulcera con los nances. (Kwei, 2018)

2.6.3 Productos que se elaboran a base del fruto del nance

Helado de nance.

Ingredientes para helado de nance:

- 1 libra de nance.
- 1 litro de leche líquida.
- 1 lata de leche evaporada.
- 1 lata de leche condensada.

Preparación:

1. Lavar muy bien los nances.
2. Colocar los nances en una licuadora o procesador de alimentos y agregar poco a poco la leche líquida.
3. Se recomienda utilizar un procesador de alimentos para poder triturar la semilla del nance adecuadamente.

4. Agregar poco a poco la leche evaporada y leche condensada en la licuadora y mezclar perfectamente.
5. Colocar la mezcla en recipientes adecuados para hacer helados o vasos plásticos.
6. Dejar congelar la mezcla en los recipientes por 30 minutos en el refrigerador.
7. Colocar paletas para helado en los recipientes con la mezcla semicongelada y dejarlos en el congelador de 4 a 5 horas.

Esperar hasta que estén completamente congelados. (Koo, 2018).

Refresco de nances

Ingredientes:

1. 1 taza nances bien lavados.
2. Azúcar al gusto.
3. 4 tazas agua.

Pasos:

1. Usualmente los nances son cosechados del suelo, lavados y embotellados, por eso es importante lavarlos bien antes de hacer uso de ellos.
2. Ponerlos en la licuadora con 2 tazas de agua y moler a la más baja velocidad para no triturar las semillas.

3. Cuando se ha desprendido bien la pulpa pasar la mezcla por un colador apretando con una cuchara para aprovechar al máximo agregando pequeñas cantidades de agua hasta colarlo todo.

4. Agregar el azúcar a nuestro gusto y disfrutar con abundante hielo. (Salgado, s. f.).

Capítulo III

Metodología

3.1 Tipo de Investigación

Para dar respuesta a los objetivos planteados en la investigación, es necesario valerse de la metodología de la investigación y de esta manera concretar, interpretar y analizar la información, para lo cual se utilizan elementos básicos que permiten surtir efecto en la recolección de los datos, para poder conocer el contexto sobre el tema de investigación, por ello la investigación será de tipo exploratoria y descriptiva.

Las investigaciones exploratorias se efectúan, normalmente, cuando el objetivo es examinar un tema o problema de investigación poco estudiado, el tema de investigación del dulce de nance si ha sido abordado en El Salvador, pero no hay documento o referencia de la elaboración del dulce de nance en Rosario de Mora, quien ha sido el municipio fundador de la elaboración del dulce de nance.

Las investigaciones exploratorias y descriptivas servirán para que los turistas, los estudiantes de turismo y las personas en general conozcan la receta y el proceso de elaboración.

Debido a que el tema del Dulce de Nance Artesanal de Rosario de Mora no ha sido documentado de manera formal, se ha optado por este tipo de investigación para rescatar este patrimonio gastronómico, ya que poco se conoce sobre el proceso de elaboración, los orígenes de la receta y que es catalogado como patrimonio gastronómico del municipio.

Se procedió a seleccionar la muestra, tomando en cuenta a las productoras de Dulce de Nance Artesanal, las cuales son las más representativas del municipio de Rosario de Mora, según datos del promotor de turismo del Municipio.

3.1.1 Enfoque cualitativo

El enfoque se basa en métodos de recolección de datos no estandarizados, no se efectúa una medición numérica por lo cual el análisis no es estadístico, puede definirse como un conjunto de prácticas interpretativas que hacen al mundo visible, lo transforman y convierten en una serie de interpretaciones en forma de observaciones, anotaciones, grabaciones y documentos.

Los modelos culturales se encuentran en el centro del estudio de lo cualitativo, pues son entidades flexibles y maleables que constituyen marcos de referencia para el actor social, y están contruidos por el inconsciente, lo trasmitido por otros y por la experiencia personal.

3.2 Participantes

Las personas que participaron en la investigación, fueron seleccionadas debido a la relación directa que tienen con la elaboración del Dulce de Nance ya que son ellos los que poseen el conocimiento sobre la materia prima, procesamiento, entre otros, dentro del municipio de Rosario de Mora; además de actores locales como la oficina de turismo y la municipalidad.

Productores locales:

Fátima Guadalupe Palacios

Artesana de Dulce de Nance, persona encargada de elaborar el dulce de nance en el municipio de Rosario de Mora.

Ana Miranda Palacios.

Microempresaria del Dulce de Nance Artesanal, persona emprendedora en impulsar el dulce de nance y quien además en la actualidad es quien tiene más demanda de venta del dulce de nance.

Actor local en materia de turismo:

Juan Carlos Rosales Pérez

Ex encargado del turismo Rosario de Mora, fue elegido para la entrevista debido a que cuando se llevó a cabo el primer festival del nance él estaba a cargo de la organización y tuvo participación en el inicio del proyecto, actualmente es coordinador de actividades de turismo.

Fredy Araujo.

Ex encargado de turismo en Rosario de Mora, actualmente director de la casa de la cultura y coordinador de actividades de turismo.

Actor de la Alcaldía municipal:

Lic. Galileo Pérez.

Alcalde municipal de Rosario de Mora.

3.3 Instrumento

Para la recolección de la información, se optó por la guía de entrevista, la cual ha sido diseñada cuidadosamente para concretizar en los objetivos de la investigación y responderlos con claridad e integridad.

3.3.1 Entrevista

Las entrevistas para el enfoque cualitativo son de tres tipos los cuales son entrevistas estructuradas, como su propio nombre indica, todo lo que ocurra en el encuentro está programado y estudiado, la secuencia de preguntas, el tono de la conversación, en estas entrevistas no se deja margen a la improvisación ni a la personalización ya que todos los candidatos pasarán exactamente por el mismo proceso, las entrevistas no estructuradas es aquella en la que se trabaja con preguntas abiertas, sin un orden preestablecido, adquiriendo características de conversación, esta técnica consiste en realizar preguntas de acuerdo a las respuestas que vayan surgiendo durante la entrevista y las entrevistas semiestructuradas Por su nombre se deduce que es una mezcla de las dos anteriores, se aplica una estrategia mixta, es decir una mezcla de la

Entrevista estructurada y no estructurada, que consta por una parte de la realización de preguntas abiertas y la otra parte consta de las preguntas que vayan surgiendo durante la entrevista.

Para realizar la investigación se optó por elegir la entrevista semiestructurada. Esta se base en una guía de asuntos o preguntas y el entrevistador tiene la libertad de introducir preguntas adicionales para precisar conceptos u obtener mayor información sobre los temas deseados, es decir, no todas las preguntas están predeterminadas.

Entrevista para las personas que elaboran el dulce de nance

Objetivo.

Recopilar información por parte de los productores locales sobre el proceso de la producción del dulce de nance en el municipio de Rosario de Mora, su historia e identidad como patrimonio cultural gastronómico.

1 ¿Que representa para usted elaborar dulce de nance artesanal?

2 ¿Desde cuándo hace dulces de nance artesanal?

3 ¿Quién le enseñó a hacer los dulces?

4 ¿Usted le enseña o le ha enseñado a alguien a hacer dulces de nance?

5 ¿Usted comercializa los dulces de nance artesanales que hace?

6 ¿Dónde comercializa el dulce de nance artesanal?

7 ¿De dónde obtiene la materia prima para hacer los dulces de nance artesanales?

8 ¿Recibe algún apoyo de parte de la Alcaldía para poder emprender este producto?

9 ¿Cuáles son las fortalezas y debilidades que se le presentan a la hora de elaborar este producto?

10 ¿Piensa usted, que los dulces de nance artesanales son un elemento de identidad para el municipio de Rosario de Mora y que a la vez generan turismo interno?

Entrevista para ex representante del turismo de Rosario de Mora.

1 ¿Usted sabía que el Municipio es reconocido por ser el primer municipio en elaborar dulce de Nance?

2 ¿Considera usted que el dulce de nance artesanal es parte de la gastronomía del municipio de Rosario de Mora?

3 ¿Cuál cree que sea la razón por la cual las personas que elaboran dulce de nance han dejado de hacerlo?

4 ¿Para usted cual es el producto que identifica a Rosario de Mora en cuanto a la gastronomía?

5 ¿Es Rosario de Mora un municipio generador de turismo debido a su gastronomía?

6 ¿Los dulces de nance artesanal de Rosario de Mora poseen algún título oficial proporcionado por una institución privada o pública que lo considere un producto de identidad del municipio?

7 ¿Cómo contribuye la alcaldía para promocionar el turismo gastronómico, específicamente el dulce de nance en Rosario de Mora?

8 ¿Qué recomendaría usted para que el turismo gastronómico de Rosario de Mora sea más reconocido?

Entrevista para el alcalde de la Municipalidad

1 ¿Estaría interesado en apoyar como alcaldía el proyecto del dulce de nance artesanal? ¿Cómo lo haría?

2 ¿Cuál cree que sea la razón por la que las personas elaboran dulce de nance en el municipio?

3 ¿A qué se debe que no se realicen actividades para promover el dulce de nance tanto dentro como fuera del municipio?

4 ¿Para usted cual es el producto que identifica a Rosario de Mora en cuanto a la gastronomía?

5 ¿Es Rosario de Mora un municipio generador de turismo debido a su gastronomía?

6 ¿Usted como alcalde municipal, como ayudaría a promocionar el dulce de nance artesanal?

7 ¿Considera que la gastronomía de los pueblos genera Identidad y promueve el turismo?

9 ¿considera que la gastronomía de los pueblos genera identidad y promueve el turismo?

3.4 Procedimientos para recolectar la información

Se procedió a realizar una cita con el encargado de Turismo del municipio, para conocer quiénes son las personas que elaboran dulce de nance en el área del Casco Urbano del municipio de Rosario de Mora, una vez obtenida su ubicación y contacto, se seleccionaron a los más conocidos en cuanto a la elaboración del dulce de nance, se abordó a las participantes para entrevistarlas y obtener de primera mano las respuestas requeridas.

Para la obtención de la información de la autoridad de turismo del municipio y a el actor de la Alcaldía municipal de Rosario de Mora, se procedió de una forma similar, es decir se realizó una visita por medio de citas, para poder realizar la entrevista.

3.5 Estrategia de Análisis de Datos

De las diferentes entrevistas realizadas a las personas que realizan dulce de nance artesanal, y autoridades de la municipalidad, se analizan los resultados obtenidos de cada pregunta contenida en la guía de entrevista semiestructurada.

Vaciado de datos: se realizará este paso a través de un cuadro que refleja las respuestas de cada pregunta realizada en la entrevista semiestructurada o a los aspectos observados, realizándose al final una síntesis de los resultados de forma general para valorizarlas y de esta manera darles respuesta a los objetivos de la investigación.

Capítulo IV

Análisis de Resultado

4.1 Vaciado de Resultado

1 ¿que representa para usted elaborar dulce de nance artesanal?	
Ana miranda	Fátima palacios
Respuesta: me gusta elaborarlo y también parte para ir sobreviviendo	Respuestas: Es un trabajo de cual sobrevivo.

Cuadro comparativo figura 1

2 ¿Desde cuándo hace dulces de nance artesanal?	
Ana miranda	Fátima palacios
RESPUESTAS: Hace aproximadamente 30 años de que se elabora este producto.	RESPUESTAS: Desde 10 años tengo de elaborar dulce nance

Cuadro comparativo figura 2

3 ¿quién le enseñó a hacer los dulces?	
Ana miranda	Fátima palacios
Respuestas: María Palacios mi madre ella por años ha elaborado este producto y hoy en la actualidad lo elaboro yo.	Respuestas: Yo aprendí con mi tía quien elabora de años este producto, María palacio

Cuadro comparativo figura 3

4 ¿usted le enseña o le ha enseñado a alguien a hacer dulces de nance?	
Ana Miranda	Fátima palacios.
Respuestas: Sí a la persona que me ayudan a elaborarlo que tiene más de 8 años de saber todo el proceso de este producto.	Respuestas: No por el momento a nadie más ya que lo que yo elaboro es poco.

Cuadro comparativo figura 4

5 ¿usted comercializa los dulces de nance artesanales que hace?	
Ana miranda	Fátima palacios
Respuestas: Sí en el mercado en las dulcerías de san salvador, es el lugar donde emprendo este producto en la municipalidad en actividades.	Respuestas: no por el momento a nadie más ya que lo que yo elaboro es poco, pero si lo vendo en el municipio y he participado en festivales.

Cuadro comparativo figura 5

6 ¿Cuántos es la cantidad que compra en el municipio?	
Ana miranda	Fátima palacios
Respuestas: Antes se obtenía más producto, hoy en la actualidad se recibe una cantidad de 8 sacos más o menos es lo que obtenemos del municipio.	Respuestas: En esta época es poco de 5 a 6 sacos que obtengo del municipio.

Cuadro comparativo Figura 6

7 ¿De dónde obtiene la materia prima para hacer los dulces de nance artesanales?	
Ana miranda	Fátima palacios
Respuestas: La mayoría es en el mercado la tiendona donde se compra el producto.	Repuestas: Cuando no está el producto me rebusco en el mercado.

Cuadro comparativo Figura 7

8 ¿Recibe algún apoyo de parte de la alcaldía para poder emprender este producto?	
Ana miranda	Fátima palacios
Respuestas: No, es individual el trabajo que emprendemos.	Respuestas: No, yo jamás he recibido apoyo de la alcaldía.

Cuadro comparativo Figura 8

9 ¿Cuáles son las fortalezas y debilidades que se le presentan a la hora de elaborar este producto?	
Ana miranda	Fátima palacios
Respuestas: Si hay problemas porque no está el producto al día que se ha pensado realizar el producto.	Respuestas: El producto es muy poco y las personas casi no buscan el producto.

Cuadro comparativo figura 9

10 ¿Piensa usted, que los dulces de nance artesanales son un elemento de identidad para el municipio de rosario de mora y que a la vez generan turismo interno?	
Ana miranda	Fátima palacios.
Respuestas: sí porque este dulce muchas Veces se va para los estados unidos y conocen que en municipio se elabora.	Respuestas: Si porque este producto se hace de años atrás.

Cuadro comparativo figura 10

11 ¿Considera que forma parte de rosario de mora?	
Ana Miranda	Fátima Palacios
Respuestas: Sí para mí, si forma parte porque esto no es de hoy viene de años atrás y se ha pasado de generación en Generación	Respuestas: Si porque en este municipio siempre se ha hecho de hace muchos años.

Cuadro comparativo figura 11

1 ¿Considera usted que el dulce de nance artesanal es parte de la gastronomía del municipio de Rosario de Mora?	
Carlos Rosales	Fredy Araujo
Respuestas: No porque las personas son poca la que consume dulce, no es de consumo propio porque cuando se hacían esos festivales no eran las personas de acá que consumían si no más que toda la gente de afuera	Respuesta: Si considero que es parte de la gastronomía del municipio no la más importante ni única, pero sin importante porque hay otros lugares que lo elaboran.

Cuadro comparativo figura 12

2 ¿Cuál cree que sea la razón por la cual las personas que elaboran dulce de nance han dejado de hacerlo?	
Carlos Rosales	Fredy Araujo
Respuestas: Lo ignoro, pero probablemente se ha dejado de elaborar solo que hay una de ella que lo vende fuera es decir el producto aún se hace, pero no se han realizado festivales.	Respuesta: Desconozco los datos por el cual lo han dejado de hacer tal vez sea porque es poco el producto que tienen, o porque las cosechas del producto de nance ya no son iguales

Cuadro comparativo figura 13

Nombre de la persona entrevistada:	Pregunta:	Respuesta:
Carlos Rosales	¿Cuál cree que sea la razón por la cual las personas que elaboran dulce de nance han dejado de hacerlo?	No, han dejado de elaborar solo que hay una de ella que lo vende fuera es decir el producto aún se hace, pero no se han realizado festivales.

Cuadro comparativo figura 14

Nombre de la Personas entrevistada:	Pregunta:	Respuesta:
Carlos Rosales	¿Cuál fue la razón por la que dejo el cargo de promotor de turismo en el municipio de Rosario de Mora?	porque fui trasladado a Panchimalco fue cuando decidí dejar el cargo de encargado de turismo

Cuadro comparativo figura 15

Nombre de la Personas entrevistada	Pregunta:	Respuesta:
Carlos Rosales	3 ¿Para usted cual es el producto que identifica a Rosario de Mora en cuanto a la gastronomía?	Como municipio no se tiene platillo específico al inicio eran las quesadillas y luego paso a ser el dulce de nance artesanal.

Cuadro comparativo figura 16

Nombre de la persona entrevistada:	Pregunta:	Respuesta:
Fredy Araujo	1 ¿considera usted que el dulce de nance artesanal es parte de la gastronomía del municipio de Rosario de Mora?	Sí considero que es parte de la gastronomía del municipio no la más importante ni única, pero sin importante porque hay otros lugares que lo elaboran.

Cuadro comparativo figura 17

Nombre de la persona entrevistada:	Pregunta:	Respuesta:
Fredy Araujo	4 ¿Es Rosario de Mora un municipio generador de turismo debido a su gastronomía?	La verdad no fue muy poco lo que se le ha dado a conocer, no se dieron los resultados que nosotros espera vamos ya que él, los festivales realizado ha sido poco el producto que se ha presentado y no se ha dado realce lo suficiente para que las personas lo conozcan.

Cuadro comparativo figura 18

Nombre de la persona entrevistada:	Pregunta:	Respuesta:
Fredy Araujo	5 ¿Los dulces de nance artesanal de Rosario de Mora poseen algún título oficial proporcionado por una institución privada o pública que lo considere un producto de identidad del municipio?	No, desconozco que existan registros oficiales del ministerio de turismo o de CORSATUR y no creo que existan ya que es poca la relevancia que ha tenido, al menos este año actual no se han hecho plataformas para llevar cabo este festival.

Cuadro comparativo figura 19

Nombre a la persona entrevistada:	Pregunta:	Respuesta:
Fredy Araujo	6 ¿Cómo contribuye la alcaldía para promocionar el turismo gastronómico, específicamente el dulce de nance en Rosario de Mora?	Actualmente la alcaldía no tiene delegado de turismo ni presupuesto, ya que los micros empresarios no quieren participar para presentar propuestas, hay esfuerzos aislados por parte de los emprendedores.

Cuadro comparativo figura 20

Nombre de la persona entrevistada:	Pregunta:	Respuesta:
Fredy Araujo	7 ¿Cómo harían si los emprendedores quisieran volver a iniciar con este proyecto, como se les ayudaría?	Sí se podría financiar con la alcaldía y con los emprendedores para que se comprometan a realizar diferentes actividades para lograr darle realce, la alcaldía nos brindaría mesas, canopis para que las personas ubiquen su producto.

Cuadro comparativo figura 21

Nombre de la persona entrevistada:	Pregunta:	Respuesta:
Fredy Araujo	8 ¿Cree que se lograría darle realce a este festival desde el momento que los emprendedores dijera que si quieren continuar con el proyecto?	Si se le podría lograr dar realce como institución nos organizaríamos, la casa de la cultura en hacer publicidad en redes sociales. pegar volantes a manera que la gente quiera participar.

Cuadro comparativo figura 22

Nombre de la persona entrevistada:	Pregunta:	Respuesta:
Fredy Araujo	9 ¿Qué recomendaría usted para que el turismo gastronómico de Rosario de Mora sea más reconocido?	Que todos los sectores se reúnan y planteen las necesidades y objetivos como tales los artesanos, la alcaldía, la iglesia donde se presenten propuestas para rescatar estas festividades animar a los emprendedores para seguir elaborando este producto, y agendar ideas que lleven a un solo objetivo darle realce el municipio.

Cuadro comparativo figura 23

Nombre de la persona Entrevistada:	Pregunta:	Respuesta:
Galileo Pérez (alcalde)	1 ¿Estaría interesado en apoyar como alcaldía el proyecto del dulce de nance artesanal? ¿Cómo lo haría?	Sí, Económicamente Con fondo para que se mantenga el proyecto.

Cuadro comparativo figura 24

Nombre de la persona Entrevistada:	Pregunta:	Respuesta:
Galileo Pérez (alcalde)	2 ¿Cuál cree que sea la razón por la que las personas han dejado de elaborar dulce de nance en el municipio	Porque antes era más producto lo que las personas obtenían cada año las cosechas han ido disminuyendo.

Cuadro comparativo figura 25

Nombre de la persona Entrevistada:	Pregunta:	Respuesta:
Galileo Pérez (alcalde)	3 ¿A qué se debe que no se realicen actividades para promover el dulce de nance tanto dentro como fuera del municipio?	Se debe a que ministerio de turismo no se enfoca mucho en el municipio más que todo lo hace más en otro municipio y eso no ayuda a darle un realce a las actividades que se llevan en este municipio de rosario de mora.

Cuadro comparativo figura 26

Nombre de la persona Entrevistada:	Pregunta:	Respuesta:
Galileo Pérez (alcalde)	4 ¿Para usted cual es el producto que identifica a Rosario de Mora en cuanto a la gastronomía?	El dulce de nance y los lácteos ya que son productos que se elaboran en el municipio por las personas habitan en el lugar.

Cuadro comparativo figura 27

Nombre de la persona entrevistada:	Pregunta:	Respuesta:
Galileo Pérez (alcalde)	5 ¿Quién es el encargado de turismo de rosario de mora?	Por el momento no hay encargado en sí, solo se encuentra el administrador la casa de la cultura que obtiene un más conocimiento de estos festivales el que conserva documentos Fredy Araujo.

Cuadro comparativo figura 28

Nombre de la persona	Pregunta:	Respuesta:
Entrevistada:		
Galileo Pérez (alcalde)	6 ¿Que hace la municipalidad para llevar a cabo esta festividad?	Programar fechas de las diferentes actividades a realizar. Se hace publicidad en redes sociales o se colocan volantes.

Cuadro comparativo figura 29

Nombre del entrevistado:	Pregunta:	Respuesta:
Galileo Pérez (alcalde)	7 ¿cuánto es el presupuesto anual que aporta la alcaldía para llevar a cabo estas festividades?	60 mil dólares que de ahí se incluye lo que para las fiestas patronales y algunas actividades extra al municipio.

Cuadro comparativo figura 30

4.2 Análisis de la Entrevista

Análisis de la entrevista a partir de los resultados obtenidos en las entrevistas realizadas a los encargados de la municipalidad, y personas que elaboran el dulce de nance del municipio de Rosario de Mora, se pudo identificar que para ellas la importancia que tiene elaborar el dulce de nance lo fundamental de su emprendimiento

para lograr el éxito deseado se necesita que la municipalidad los apoye en realización de festivales donde ellos puedan mostrar su producto y hacia las personas puedan conocerlo más que se organicen la institución y sectores y que se hagan ideas para llevar a cabo dichos festivales con un solo fin darle realce al municipio y dar a conocer su gastronomía para que las personas conozcas la importancia que tiene el dulce de nance en el municipio. Hacer un llamado a MITUR y CORSATOUR para que se acerque a las actividades y le puedan dar publicidad dentro del municipio y fuera del municipio para que les ayude a tener una mayor afluencia de turistas. para obtener mejores resultados, debido a esto es la importante la relación que existe entre los emprendedores y personas de la municipalidad, que puedan generar una buena organización para crear un excelente municipio donde sea un lugar donde las personas que lo visiten se sientan satisfechos y puedan darlo a conocer más.

Capítulo V

Conclusiones y Recomendaciones

5.1 Conclusiones

1. Se ha podido constatar que respecto a la descripción de elaboración de dulces de nance en el municipio de Rosario de Mora y de acuerdo con la muestra de investigación, los artesanos poseen antigüedad en dicha actividad que data desde 1980, con Rosa Angélica Pérez, quien fue la primera persona en el municipio en elaborar dulces de nance. Para la tradición de este oficio, existe una forma bastante importante, pues predomina el hecho de haber sido traspasada de una forma familiar y en otros casos proviene de otras personas, pero sí, es un hecho que ha trascendido de generación en generación como una tradición culinaria.

2. Tomando en cuenta que existe una clara diferencia respecto a los términos: tradición gastronómica y tradición culinaria ya que significan respectivamente, la elaboración de los dulces de nance forma parte de la gastronomía del Municipio al integrar dicho producto a la oferta gastronómica local y de consumo propio; pero de manera específica la segunda se refiere a la preparación en cuanto a los dulces de nance que se elaboran con alta calidad e insumos locales y regionales, presentación de los dulces de nance, lo cual lo convierte en patrimonio cultural y culinario de un destino. Conservando así su tradición y salvaguardando su legado.

3. En la actualidad se sigue aplicando de una manera empírica y tradicional como todo proceso artesanal es decir no existe un manual de elaboración. Las personas que se

dedican al oficio de la dulcería, en el Municipio y que son el objeto de estudio enseñan a otras personas y dejan sus conocimientos para que continúe la tradición. Los dulces de nance de Rosario de Mora son un producto de identidad, su materia prima es obtenida en tiendas de comercio en el departamento de San Salvador y otra cierta cantidad dentro del municipio.

4. Una característica similar en los artesanos de dulces de nance, es que están conscientes que su producto identifica fácilmente al municipio como el que elabora dulces de nance, manifestando sentirse orgullosos de ello y además están seguros que las personas del lugar también se sienten orgullosas de tal actividad. Además, se puede identificar que todos ellos están de acuerdo en que este producto artesanal, es capaz de incentivar la visita de turistas nacionales y extranjeros, es decir los dulces de nance son generadores de turismo.

5.2 Recomendaciones

Partiendo de los hallazgos en la investigación y tomando en cuenta la importancia que posee el análisis de la misma, se valoran las conclusiones que concretizan lo más relevante en la interpretación de los resultados, para ello también se vuelve de suma importancia las aportaciones del equipo de trabajo, por lo que se recomienda:

1. A la sociedad civil, artesanos o Municipalidad, solicitar al Ministerio de Cultura incorporar al inventario nacional los dulces de nance artesanales de Rosario de Mora, siguiendo los criterios requeridos para post declarar: Patrimonio Cultural

Gastronómico, para ello deberá cumplir con todos los detalles del formulario respectivo, lo cual beneficiará a Rosario de Mora en cuanto a identidad nacional como producto de origen, reconociéndose además ante los turistas con su especial arte culinario.

2. Para el Alcalde Municipal, gestionar en la Asamblea Legislativa una declaratoria para celebrar el Día Nacional de los Dulces de Nances de Rosario de Mora, el cual sería motivo de orgullo para sus productores artesanales y población en general del Municipio, y fomentar así el turismo gastronómico.

3. A los promotores encargados del turismo, se recomienda crear una ruta turística, la cual permita un recorrido a los turistas deseosos de experimentar actividades relacionadas con la gastronomía emblemática del municipio y sus comercios más representativos. Así como permitirle al visitante realizar la elaboración de los dulces de nances, por medio de sus procesos básicos, con ello aprovechar la localidad para fortalecer el turismo.

4. En cuanto a los artesanos de los dulces de nance, se les recomienda mantener viva la tradición de elaboración, partiendo del hecho de que son ellos los autores de este legado de identidad y orgullo de sus pobladores, por lo que respaldar sus productos a través de una viñeta que recree de forma breve acerca de la historia de elaboración de sus productos, lo cual permitiría un plus a la actividad turística de los mismos, posicionándolos e identificándolos. Con ello además los artesanos se beneficiarían económicamente, pero también esto revitalizaría la continuidad de tradición al tener

productos locales de alta calidad con una aceptación turística a nivel nacional e internacional.

5. Se recomienda a la Municipalidad, ofrecer tanto a la comunidad de Rosario de Mora, como a los turistas un museo sea este, permanente o itinerante, en el cual pueda exhibirse paso a paso el proceso de elaboración de los dulces de nances artesanales, con el fin de fomentar el conocimiento de este valioso legado, el cual permitirá que los turistas conozcan la importancia que posee la tradición culinaria respecto a la elaboración del dulce de nance, y de esta manera poder incentivar el interés de las personas adultas y jóvenes de seguir compartiendo este legado de la receta, para que las nuevas generaciones puedan continuar con esta tradición de elaborar dulces de nance y no perder esta identidad que posee el municipio.

6. Como estudiantes profesionales de la Universidad Tecnológica de El Salvador recomendamos crear una página web donde su pueda subir fotos, video, de todo el procedimiento del dulce de nance a manera de que las personas conozcan más de cerca el proceso y lograr atraer al turista al municipio con el fin de no perder la cultura y logara hacer al municipio atractivo en su gastronomía. Redes sociales nos ayudara a que los jóvenes puedan ver la importancia que tiene la gastronomía en Rosario de Mora, ya que el turismo es una de las fuentes más importante para los jóvenes hoy en día.

Referencias

- Acevedo de Gómez, D. E., Juárez Cruz, J. R. y Perdomo Cubas, J. C. (2019). *Patrimonio cultural gastronómico de Cojutepeque: Los embutidos como producto de origen*. (Tesis de pregrado, Universidad Tecnológica de El Salvador). Recuperado de <http://biblioteca.utec.edu.sv/siab/virtual/tesis/941001160.pdf>
- Araujo, F., García, J. C. y Mejía, G. (octubre, 2018). Festival del nance en Rosario de Mora. *Rosario de Mora, Pueblos Vivos, Arte, Cultura y Turismo*, 7(7), 15.
- Araujo, F., García, J. C. y Mejía, G. (octubre, 2018). Oferta turística. *Rosario de Mora, Pueblos Vivos, Arte, Cultura y Turismo*, 7(7), 7.
- Barrera, M. (2008). *Ficha UE 31. Fruta nativa nance*. Recuperado de <http://www.resultados1.com/caja-ue/images/stories/fichas/el-salvador/sv-nance.pdf>
- Kwei, I. (2018). *Receta para hacer nance en miel guatemaltecos*. Recuperado de <https://aprende.guatemala.com/cultura-guatemalteca/cocina/receta-nances-en-miel-guatemaltecos/>
- Koo, K. (2019). *Receta para hacer helado de nance*. Recuperado de <https://aprende.guatemala.com/cultura-guatemalteca/cocina/receta-hacer-helado-nance/>
- Dechile.net. (2019). *Gastronomía*. Recuperado de <http://etimologias.dechile.net/?gastronomia>

FUNDESYRAM. (s. f.). *Cultivo de nance (byrsonima crassifolia)*. Recuperado de <http://www.fundesyram.info/biblioteca.php?id=2664>

González Mendoza, M. (2013). *Análisis de patrimonio gastronómico entre los mazahuas de San Antonio Pueblo Nuevo, San José del Rincón, México*. (Tesis de pregrado, Universidad Autónoma del Estado de México). Recuperado de <http://ri.uaemex.mx/handle/20.500.11799/13729>

Jiménez Castro, L. E. (2016). *Nanche: "Byrsonima crassifolia"* (Tesis de pregrado, Instituto Tecnológico de Tuxtepec). Recuperado de <https://es.slideshare.net/LuisEnriqueJimenzCat/el-nanche>

Magri Harsich, G. (agosto, 2008). El patrimonio gastronómico como parte del turismo. *Reflexión Académica en Diseño y Comunicación N° X 10*, 32-33. Recuperado de https://fido.palermo.edu/servicios_dyc/publicacionesdc/vista/detalle_articulo.php?id_articulo=1173&id_libro=124

Orellana Zelaya, A. M. y Roque Machado, F. (2011). *Estudio de la composición nutricional de dulces típicos*. (Tesis de pregrado, Universidad Dr. José Matías Delgado). Recuperado de <https://webquery.ujmd.edu.sv/siab/bvirtual/BIBLIOTECA%20VIRTUAL/TESIS/04/IAL/ADTESOE0001294.pdf>

Real Academia Española. (2018). *Gastronomía*. Recuperado de <https://dle.rae.es/?id=IzvvHNh>

Real Academia Española. (2018). *Patrimonio*. Recuperado de <https://dle.rae.es/?id=SB>

OxisN

Rosales Pérez, J. C. y Mejía, G. (octubre, 2014). Datos del municipio. *Rosario de Mora*.

Rosario de Mora, Origen y Jurisdicción, 3(7), 05- 06.

Nance. (s. f.). *En sección de frutales de sabelotodo.org*. Recuperado de [http://www.](http://www.sabelotodo.org/agricultura/frutales/nancite.html)

[sabelotodo.org/agricultura/frutales/nancite.html](http://www.sabelotodo.org/agricultura/frutales/nancite.html)

Salgado, V. (s. f.). *Refresco de nances*. Recuperado de [https://cookpad.com/sv/recetas/](https://cookpad.com/sv/recetas/2941104-refresco-de-nances)

[2941104-refresco-de-nances](https://cookpad.com/sv/recetas/2941104-refresco-de-nances)

ANEXOS

Iglesia de Rosario de Mora



Alcaldía Municipal de Rosario de Mora



Tercer festival del nance e inauguración de la casa de la cultura, año 2016



Afiche del tercer festival del nance e inauguración de la casa de la cultura



Ficha de acreditación para la participación en artesanía de Pueblos Vivos Tu Destino
2017

EL TURISMO
Transforma la vida
DE LA GENTE

Ficha de Acreditación para la participación en Artesanía Pueblos Vivos "Tu Destino 2017"

Municipio participante: **Rosario de Mora**
Nombre del Circuito: **los manantiales**

Zona: central
Fecha: 24 de Julio de 2017

Nosotros representantes del municipio de **Rosario de Mora**, nos comprometemos a asistir a la Feria Pueblos Vivos edición 2017 que se llevará a cabo los días 09 y 10 de septiembre del año en curso, en las instalaciones del Centro Internacional de Ferias y Convenciones, CIFCO, en el horario de 8:00 am a 7:00 pm, y nos sometemos a los lineamientos establecidos por CORSATUR siendo estos los siguiente:

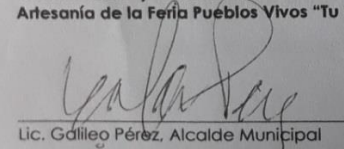
- ✓ El espacio que CORSATUR ha establecido por municipio es de 2 metros de frente por 2 metros de fondo.
- ✓ Los participantes No sacarán sus productos fuera del espacio establecido.
- ✓ Los productos a comercializar serán **únicamente Artesanías**, **NO** bisutería, pan y sorbete.
- ✓ El stand será entregado únicamente al delegado que se asigne en esta solicitud.
- ✓ Se hará entrega de una mesa coctelera y 2 sillas por municipio al delegado, quien será el responsable de la devolución en buen estado de lo entregado.
- ✓ CORSATUR se reserva el derecho de autorizar o denegar espacios a municipios que no acaten los lineamientos y recomendaciones el día del evento.

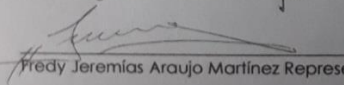
Persona de enlace de Pueblos Vivos: Fredy Jeremías Araujo Martínez Tel.: 7955 9556
Correo electrónico: fredyaraujo@hotmail.com DUI: 038557661-1

PERSONAS A PARTICIPAR	DUI	DETALLE EL TIPO DE ARTESANÍA
María del Carmen Marroquín	02370273-6	productos en cuero, marroquinería
Katia lissbeth panameño	04803897-4	Velas artesanales, pinturas en acrílico

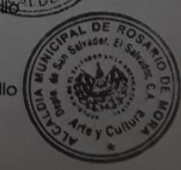
Nota: Último día para recibir carta firmada y sellada por alcaldía y/o CDT, 24 de julio de 2017
Es necesario Nombre y DUI de las personas que participarán en el Stand

"Hemos leído y estamos de acuerdo con los lineamientos para uso del stand para la Artesanía de la Feria Pueblos Vivos "Tu Destino 2017"


Lic. Gálileo Pérez, Alcalde Municipal


Fredy Jeremías Araujo Martínez Representante del CDT


Sello


Sello

Carta para gerente de Turismo Interno CORSATUR



ALCALDIA MUNICIPAL DE ROSARIO DE MORA
Departamento de San Salvador, El Salvador, C.A.
PBX: 2399-0600 FAX: 2399-0601

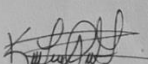
Rosario de Mora, 20 de Julio de 2017

Licda. Rita Cartagena
Gerente de Turismo Interno CORSATUR
Presente.

En nombre de la Alcaldía Municipal de Rosario de Mora reciba un cordial saludo, deseándole éxitos en sus labores cotidianas.

Por este medio el Departamento de Arte y Cultura, El comité de Desarrollo Turístico de Rosario de Mora, le hacemos una solicitud de materiales de pintura para la realización de murales pinta de postes en el área urbana del municipio, realizar estas acciones permitirá cambiar a un aspecto atractivo ya que se pintaran elementos propios de la cultura Rosareña.

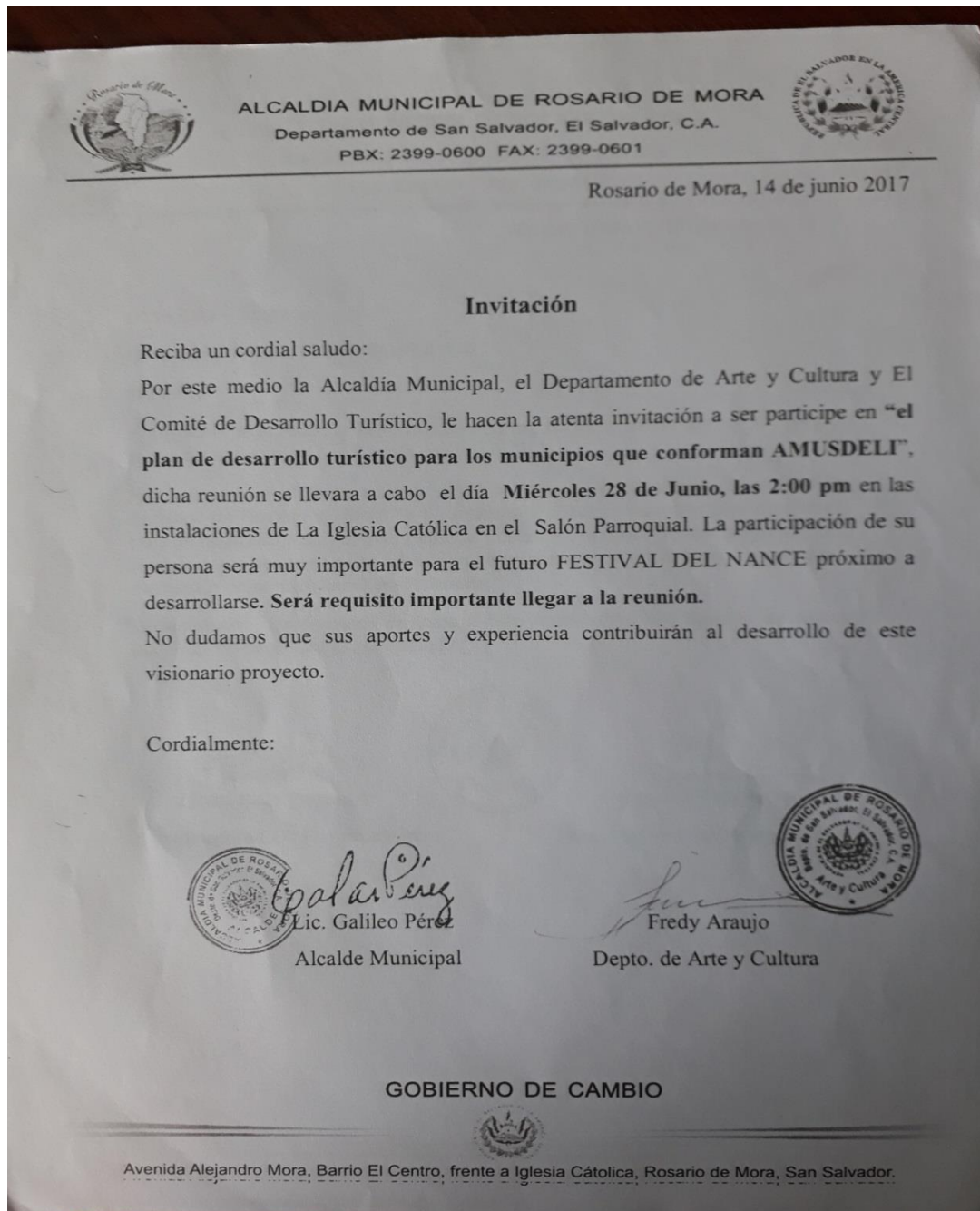
De antemano agradecemos se tome a bien resolver nuestra petición de forma positiva, nos despedimos atentamente:


Licda. Katia Panameño
Coordinadora CDT Rosario de Mora


Lic. Fredy Araujo
Departamento de Arte y Cultura

Avenida Alejandro Mora, Barrio El Centro, Frente a Iglesia Católica, Rosario de Mora, San Salvador.

Carta de invitación a la participación en el plan de desarrollo Turístico para los municipios de las joyas del Sur que conforman AMUSDELI



Carta elaborada por grupo de investigación para secretaria municipal de Rosario de Mora



Fotografías del Proceso de elaboración del dulce de nance en Rosario de Mora









