UNIVERSIDAD ESTATAL DE BOLÍVAR

FACULTAL DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS, GESTIÓN EMPRESARIAL E INFORMATICA

CARRERA DE TURISMO Y HOTELERÍA

TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE LICENCIADA EN TURISMO Y HOTELERÍA

FORMA: PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

TEMA:

GASTRONOMÍA TRADICIONAL DEL CANTÓN CHILLANES, PARA EL DISEÑO DE UNA RUTA TURÍSTICA, AÑO 2025.

AUTOR (A):

YADIRA ARACELY MACAS REMACHE

DIRECTOR (A):

LIC. MARÍA FERNANDA QUINTANA SALTOS, MSC.

GUARANDA - ECUADOR

2026

TEMA DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

GASTRONOMÍA TRADICIONAL DEL CANTÓN CHILLANES, PARA EL DISEÑO DE UNA RUTA TURÍSTICA, AÑO 2025.

AGRADECIMIENTO

En el presente trabajo de investigación agradezco infinitamente a Dios por brindarme sabiduría, fortaleza y perseverancia en todo momento, por colmar mi vida de bendiciones y guiarme por el buen camino, su presencia constante me permitió aprender de los errores, superar las dificultades presentadas durante este proceso y motivarme cada día a ser una mejor persona.

Expreso mi más profundo agradecimiento a mis padres por su constante motivación y apoyo a lo largo de mi vida, así como por cada uno de sus consejos, su amor incondicional y comprensión permanente. De igual manera, expreso mi más sincero agradecimiento a mi directora, la Lic. María Quintana, por su invaluable orientación y paciencia a lo largo de esta investigación. Agradezco profundamente a mis pares académicos, la Lic. Verónica Arcos y la Ing. Silvana del Salto, quienes me han guiado con gran paciencia y profesionalismo en cada etapa del proyecto.

DEDICATORIA

El presente trabajo está dedicado con mucho cariño a Dios por ser el pilar central de mi vida, por guiarme en cada paso que doy y brindarme la fortaleza necesaria para perseverar en los momentos de dificultad. A mi familia, por su constante apoyo y comprensión, por siempre estarme motivándome y acompañando en todo momento.

CERTIFICADO DE VALIDACIÓN

UNIVERSIDAD ESTATAL DE BOLIVAR

UNIDAD DE INTEGRACIÓN CURRICULAR
TURISMO Y HOTELERÍA

CERTIFICADO DE VALIDACIÓN

LIC. MARÍA FERNANDA QUINTANA SALTOS, MSC., LIC.VERÓNICA MARIBEL ARCOS BÓSQUEZE, MSC E ING. DOLY SILVANA DEL SALTO, en su orden Director y Pares Académicos del Trabajo de Integración Curricular, **GASTRONOMÍA TRADICIONAL DEL CANTÓN CHILLANES, PARA EL DISEÑO DE UNA RUTA TURÍSTICA, AÑO 2025.** desarrollado por la estudiante **YADIRA ARACELY MACAS REMACHE.**

CERTIFICAN

Que, luego de revisado el Trabajo de Integración Curricular en su totalidad, cumple con las exigencias académicas de la carrera **TURISMO Y HOTELERÍA**

Guaranda, marzo del 2026

Lic. María Quintana
Director

Lic. Verónica Arcos
Par Académico

Ing. Silvana Del Salto
Par Académico

DERECHOS DE AUTOR

UEB | UNIVERSIDAD ESTATAL DE BOLIVAR

BIBLIOTECA GENERAL

DERECHOS DE AUTOR

Yo Yadira Aracely Macas Remache portador de la Cédula de Identidad No 0202455135 en calidad de autor y titular de los derechos morales y patrimoniales del Trabajo de Titulación: Gastronomía tradicional del cantón Chillanes, para el diseño de una ruta turística, año 2025, modalidad Proyecto de Investigación, de conformidad con el Art. 114 del CÓDIGO ORGÁNICO DE LA ECONOMÍA SOCIAL DE LOS CONOCIMIENTOS, CREATIVIDAD E INNOVACIÓN, concedo a favor de la Universidad Estatal de Bolívar, una licencia gratuita, intransferible y no exclusiva para el uso no comercial de la obra, con fines estrictamente académicos. Conservo a mi favor todos los derechos de autor sobre la obra, establecidos en la normativa citada.

Así mismo, autorizo a la Universidad Estatal de Bolívar, para que realice la digitalización y publicación de este trabajo de titulación en el Repositorio Digital, de conformidad a lo dispuesto en el Art. 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior.

La autora declara que la obra objeto de la presente autorización es original en su forma de expresión y no infringe el derecho de autor de terceros, asumiendo la responsabilidad por cualquier reclamación que pudiera presentarse por esta causa y liberando a la Universidad de toda responsabilidad.



Yadira Aracely Macas Remache

Dirección: Av. Ernesto Che Guevara y Gabriel Secaira
Guaranda-Ecuador
Teléfono: (593) 3220 6059
www.ueb.edu.ec

ÍNDICE DE CONTENIDO

TEMA DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN 2

AGRADECIMIENTO 3

DEDICATORIA 4

CERTIFICADO DE VALIDACIÓN 5

DERECHOS DE AUTOR 6

ÍNDICE DE TABLAS 10

ÍNDICE DE GRÁFICOS 13

ÍNDICE DE ILUSTRACIÓN 14

INTRODUCCIÓN 15

RESUMEN 17

ABSTRACT 18

QUECHUA 19

CAPITULO I. FORMULACIÓN GENERAL DEL PROYECTO 21

1.1 Descripción del Problema 21

1.2 Formulación del Problema 22

1.3 Preguntas de Investigación 22

1.4 Justificación 23

1.5 Objetivos 24

1.6 Idea a defender 24

CAPÍTULO II. MARCO TEÓRICO 25

2.1 Antecedentes 25

2.2 Científico 28

2.3. Conceptual 32

2.4. Legal 37

2.5 Georreferencia 44

CAPITULO III. METODOLOGÍA 47

3.1. Tipo de Investigación 47

3.2. Enfoque de la investigación 49

3.3. Métodos de Investigación 50

3.4. Técnicas e Instrumentos de Recopilación de Datos 52

3.5 Población y Muestra 54

3.6. Procesamiento de la Información 55

CAPÍTULO IV. RESULTADOS Y DISCUSIÓN 57

4.1. Resultados del objetivo 1 57

4.2. Resultados del objetivo 2 113

4.3. Resultados del objetivo 3 117

Discusión 143

CAPITULO V. PROPUESTA 146

5.1. Título 146

5.2. Introducción 146

5.3. Objetivos 147

5.4. Desarrollo de la propuesta 148

5.4.1. Desarrollar el diseño técnico de la ruta turística gastronómica. 148

5.4.2 Estrategias de promoción para la ruta 157

5.4.3. Analizar los costos para el desarrollo de la ruta turística gastronómica. . 164

5.4.4. Estructurar un paquete turístico gastronómico. 165

CONCLUSIONES 173

RECOMENDACIONES 175

BIBLIOGRAFÍA 176

ANEXOS 183

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 *Técnicas e instrumentos* 53

Tabla 2 *Interpretación de técnicas, instrumentos y procesamiento de la información.* 56

Tabla 3 *Preguntas de la entrevista semiestructurada* 58

Tabla 4 *Resultado de las entrevistas semiestructuradas* 59

Tabla 5: Fritada con mote 66

Tabla 6: Hornado 69

Tabla 7: La vianda carnavalera 71

Tabla 8: Caldo de bolas de maíz 74

Tabla 9: Sopa de arveja 76

Tabla 10: Café con tortillas de trigo 78

Tabla 11: Café con tortillas de maíz 80

Tabla 12: Café con tortilla de yuca 82

Tabla 13: Café con tortillas de verde 84

Tabla 14: Café con Chigüiles 86

Tabla 15: Café con tamales maíz 88

Tabla 16: Café con tamales de verde 90

Tabla 17: Colada morada 92

Tabla 18: Guaguas de pan de casa 94

Tabla 19: Arroz con menestra de frejol 96

Tabla 20: Arroz con menestra de arveja 99

Tabla 21: Arroz con menestra de lenteja 102

Tabla 22: Caldo de gallina criolla 105

Tabla 23: Caldo de pata de res 107

Tabla 24: Tilapia frita con arroz y menestra de lenteja 109

Tabla 25: Cascada Santa Rosa 114

Tabla 26: Cascada Cañón del Armadillo 115

Tabla 27: Cascada Piedra Blanca 116

Tabla 28 *¿Con qué genero se identifica?* 118

Tabla 29 *¿Entre qué rango de edad se encuentra?* 119

Tabla 30 *¿Cuál es su nivel de educación?* 120

Tabla 31 *¿Cuál es su ocupación actual?* 121

Tabla 32 *¿Entre qué rango de ingresos mensuales se encuentra?* 123

Tabla 33 *¿Cuál es su lugar de residencia?* 124

Tabla 34 *¿Con qué frecuencia viaja a otros lugares?* 126

Tabla 35 *¿Con quién viaja?* 127

Tabla 36 *¿Cuál es el método de pago que utiliza con mayor frecuencia?* 129

Tabla 37 *¿Le interesa conocer y consumir gastronomía tradicional de otros lugares?* 131

Tabla 38 *¿Cuál de los siguientes medios de promoción utiliza para buscar recomendaciones de comidas?* 132

Tabla 39 *¿Conoce el cantón Chillanes?* 133

Tabla 40 *¿Qué tanto conoce sobre la gastronomía tradicional del cantón Chillanes?* 134

Tabla 41 *¿Qué categoría de comida prefiere?* 135

Tabla 42 *¿Con qué frecuencia consume comida tradicional cuando viaja?* 136

Tabla 43 *¿Con mayor frecuencia en qué lugar suele consumir sus alimentos?* 137

Tabla 44 *¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por un plato típico?* 138

Tabla 45 *¿Participaría en una ruta turística basada en gastronomía tradicional?* 140

Tabla 46 *¿Qué elementos le parecerían más atractivos en una ruta gastronómica?* 141

Tabla 47 *¿Qué debería tener una ruta turística gastronómica para que usted la visite?* 142

Tabla 48 *Información básica de la propuesta* 148

Tabla 49 *Requerimientos técnicos necesarios para el diseño de la ruta* 149

Tabla 50 *Señalética para la ruta* 151

Tabla 51 *Pictogramas necesarios para la ruta.* 152

Tabla 52 *Presupuesto para señaléticas* 153

Tabla 53 *Trayecto de la ruta turística gastronómica.* 155

Tabla 54 *Plan de estrategias de promoción para la ruta turística gastronómica.* 158

Tabla 55 *Presupuesto de inversión para la implementación de la ruta* 164

Tabla 56 *Costo aproximado para la implementación de la ruta* 165

Tabla 57 *Un paquete turístico* 166

Tabla 58 *Costo por pax de la ruta turística* 166

Tabla 59 *Itinerario de la ruta, día 1* 167

Tabla 60 *Itinerario de la ruta, día 2* 168

Tabla 61: *Ficha de inventario Patrimonio Cultural Inmaterial* 188

Tabla 62 *Atractivos naturales* 192

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1 *¿Con qué genero se identifica?* 118

Gráfico 2 *¿Entre qué rango de edad se encuentra?* 119

Gráfico 3 *¿Cuál es su nivel de educación?* 121

Gráfico 4 *¿Cuál es su ocupación actual?* 122

Gráfico 5 *¿Entre qué rango de ingresos mensuales se encuentra?* 123

Gráfico 6 *¿Cuál es su lugar de residencia?* 125

Gráfico 7 *¿Con qué frecuencia viaja a otros lugares?* 126

Gráfico 8 *¿Con quién viaja?* 127

Gráfico 9 *¿Cuál es el principal motivo de sus viajes?* 129

Gráfico 10 *¿Cuál es el método de pago que utiliza con mayor frecuencia?* 130

Gráfico 11 *¿Le interesa conocer y consumir gastronomía tradicional de otros lugares?* .. 131

Gráfico 12 *¿Cuál de los siguientes medios de promoción utiliza para buscar recomendaciones de comida?* 132

Gráfico 13 *¿Conoce el cantón Chillanes?* 133

Gráfico 14 *¿Qué tanto conoce sobre la gastronomía tradicional del cantón Chillanes?* ... 134

Gráfico 15 *¿Qué categoría de comida prefiere?* 135

Gráfico 16 *¿Con qué frecuencia consume comida tradicional cuando viaja?* 136

Gráfico 17 *¿Con mayor frecuencia en qué lugar suele consumir sus alimentos?* 138

Gráfico 18 *¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por un plato típico?* 139

Gráfico 19 *¿Participaría en una ruta turística basada en gastronomía tradicional?* 140

Gráfico 20 *¿Qué elementos le parecerían más atractivos en una ruta gastronómica?* 141

ÍNDICE DE ILUSTRACIÓN

Ilustración 1 *Mapa del cantón Chillanes* 44

Ilustración 2 *Mapa de la ruta* 154

INTRODUCCIÓN

El cantón Chillanes, ubicado al sur de la provincia de Bolívar, es reconocido como el “Granero del Ecuador” y la “Sucursal del Cielo”. Se encuentra rodeado de majestuosas montañas de la cordillera Occidental de los Andes y se distingue por sus exuberantes paisajes naturales. Posee un clima tropical húmedo en las zonas bajas y un clima templado en las áreas de mayor altitud. Desde su cantonización en 1967, Chillanes se ha consolidado como un importante eje agrícola, cultural y social de la región, cualidades que reflejan su notable riqueza natural y su variada gastronomía, convirtiéndolo en un territorio de gran atractivo. No obstante, a pesar de estas características, el cantón no se encuentra desarrollado turísticamente, lo que hace necesario una investigación orientada al análisis y diseño de una propuesta que fortalezca la identidad cultural y promueva el desarrollo económico a través del turismo.

En el capítulo I se aborda el planteamiento del problema de esta investigación, contextualizando la situación de la gastronomía tradicional y la actividad turística del cantón Chillanes. En este apartado se presenta la descripción y formulación del problema, las preguntas de investigación, la justificación del estudio, los objetivos generales y específicos, así como la idea a defender, estableciendo las bases que orientan el desarrollo del proceso investigativo y la importancia de diversificar la oferta turística del territorio.

El capítulo II desarrolla el análisis de los antecedentes investigativos relacionados con la gastronomía tradicional y el diseño de rutas turísticas. Además, se presenta los fundamentos científicos del estudio, se define los principales conceptos y se expone los aspectos legales que regulan la actividad turística, así como los elementos georreferenciales que sustenta teóricamente la presente investigación.

El capítulo III describe el enfoque metodológico aplicado en la investigación, detallando los tipos y métodos utilizados, las técnicas e instrumentos de recolección de

información, la población y muestra, y el procesamiento de datos, lo que permito obtener información confiable sobre la oferta gastronómica y turística que posee el cantón Chillanes, así como de las características que posee la demanda objetiva.

En el capítulo IV se presenta la interpretación y discusión de los resultados obtenidos durante el trabajo de campo y la investigación del mercado, donde se describe los métodos, técnicas e ingredientes empleados en la elaboración de los platos tradicionales, se evalúa los atractivos naturales con mayor potencial turístico y se exponen los resultados sobre los gustos y preferencias de la demanda objetiva.

El capítulo V presenta el diseño técnico para la implementación de la ruta turística gastronómica, se establece la inversión y los costos para su implementación, las estrategias de promoción y difusión de la ruta a través de un producto turístico integral. En este sentido, la propuesta tiene como objetivo principal fortalecer la identidad cultural y fomentar el desarrollo económico local.

RESUMEN

La presente investigación tuvo como objetivo diseñar una ruta turística gastronómica que contribuya al fortalecimiento de la identidad cultural y al desarrollo económico del cantón Chillanes, provincia de Bolívar. Para ello, se adoptó una metodología de enfoque mixto, que combina técnicas cualitativas y cuantitativas, con un diseño no experimental y de tipo transversal. En el enfoque cualitativo, se aplicaron entrevistas semiestructuradas en la zona rural del cantón, dirigidas a personas entre 40 y 75 años de edad con experiencia en gastronomía ancestral, lo que permitió identificar 6 platos tradicionales representativos; mediante la observación directa se inventariaron 20 platos tradicionales que se ofertan en los restaurantes y establecimientos de alimentos y bebidas de la cabecera cantonal. Además, se analizaron 7 fichas de inventario de atractivos naturales existentes, lo que permitió identificar 3 atractivos con mayor potencial para desarrollarse turísticamente. En el enfoque cuantitativo, se aplicaron 383 encuestas en los cantones San Miguel, Chimbo y Guaranda. Estas técnicas permitieron identificar y documentar los platos tradicionales, los atractivos naturales y las características de la demanda objetiva.

Los platos inventariados se consideran tradicionales principalmente por el uso ingredientes propios, técnicas y métodos de preparación ancestrales. Asimismo, el cantón Chillanes posee diversos atractivos naturales con potencial para desarrollarse turísticamente; sin embargo, en la actualidad estos se encuentran poco desarrollados, con una limitada visibilidad y escasa oferta de actividades turísticas. Por ello, se diseñó una propuesta de ruta turística que integra la gastronomía tradicional, los atractivos naturales y experiencias agroturísticas, complementada con estrategias de promoción que contribuyen a poner en valor la gastronomía local y fortalecer el desarrollo turístico del cantón.

Palabras claves: Gastronomía tradicional, atractivos naturales, estrategias de promoción, ruta turística gastronómica.

ABSTRACT

This research aimed to design a gastronomic tourism route that contributes to strengthening the cultural identity and economic development of the Chillanes canton, Bolívar province. A mixed-methods approach was adopted, combining qualitative and quantitative techniques, with a non-experimental, cross-sectional design. In the qualitative component, semi-structured interviews were conducted in the rural area of the canton with individuals between 40 and 75 years of age who had experience with traditional cuisine. This allowed for the identification of six representative traditional dishes. Through direct observation, 20 traditional dishes offered in restaurants and food and beverage establishments in the cantonal capital were inventoried. Additionally, seven inventory sheets of existing natural attractions were analyzed, identifying three attractions with the greatest potential for tourism development. In the quantitative component, 383 surveys were administered in the San Miguel, Chimbo, and Guaranda cantons. These techniques allowed for the identification and documentation of traditional dishes, natural attractions, and the characteristics of the target market.

The inventoried dishes are considered traditional primarily due to their use of local ingredients, techniques, and ancestral preparation methods. Likewise, the Chillanes canton possesses diverse natural attractions with potential for tourism development; however, these are currently underdeveloped, with limited visibility and a scarce range of tourist activities. Therefore, a proposed tourist route was designed that integrates traditional gastronomy, natural attractions, and agritourism experiences, complemented by promotional strategies that contribute to highlighting the value of local cuisine and strengthening the canton's tourism development.

Keywords: Traditional gastronomy, natural attractions, promotional strategies, gastronomic tourist route.

QUECHUA

Kay investigacionqa, huk ruta turística gastronómica nisqa ruwayta munarqa, chaymi yanapan identidad cultural nisqa kallpanchanapaq, chaynallataqmi desarrollo económico nisqatapas, cantón Chillanes nisqapi, provincia de Bolívar nisqapi. Huk enfoque mixto-métodos nisqatam hapirqaku, chaypim técnicas cualitativas y cuantitativas nisqakunata hukllawarqaku, mana experimental nisqa, diseño transversal nisqawan. Componente cualitativo nisqapiqa, entrevistas semiestructuradas nisqakunam ruwakurqa cantón nisqapa zona rural nisqapi, sapakama runakunawan, 40 watamanta 75 watakama, paykunam experienciayuq karqaku cocina tradicional nisqawan. Chaywanmi suqta representativo tradicional mikhuykunata riqsichiyta atikurqa. Directa observación nisqawanmi inventario ruwakurqa 20 tradicional mikuykuna mikuy wasikunapi hinaspa mikuy hinaspa upyana wasikunapi capital cantonalpi haywasqa. Hinallatahmi, qanchis hoja de inventario nisqakunatahmi qawarisqaku, chaypim kimsa atractivos nisqakuna aswan hatun atiyniyuq turismo nisqa wiñananpaq. Componente cuantitativo nisqapiqa, San Miguel, Chimbo, Guaranda cantonkunapim 383 encuestakuna ruwakurqa. Kay técnicas nisqakunan permitiran riqsichiyta hinallataq documentacionta tradicional mikhuykunata, atracciones naturales nisqakunata, hinallataq mercado objetivo nisqapa características nisqakunatapas.

Chay inventario nisqapi ruwasqa mikhuykunaqa tradicional nisqapaqmi qhawarisqa kanku aswantaqa llaqtapi ingredientekuna, técnicas, ancestrales preparación métodos nisqawan ima. Chaynallataqmi Chillanes cantón nisqapas imaymana natural atracciones nisqayuq, turismo nisqa wiñananpaq atiyniyuq; ichaqa kunan pachaqa kaykunaqa mana wiñasqachu, pisilla rikuy atiy, pisillataqmi turista ruwaykunapas. Chayraykun ruwakurqa huk ruta turística propuesta nisqa, chaymi hukllawakun tradicional gastronomía, atracciones naturales, experiencias agroturismo nisqawan, chaywanmi huntasqa kanqa estrategias promocionales nisqakuna, chaykunam yanapan resaltanankupaq llaqtapa mikuyninpa chanin kayninta,

chaynallataqmi kallpanchan cantonpa turismo nisqa wiñayninta.

Sapaq simikuna: Gastronomía tradicional, atracciones naturales, estrategias promocionales, ruta turística gastronómica.

CAPITULO I. FORMULACIÓN GENERAL DEL PROYECTO

1.1 Descripción del Problema

A nivel mundial, la globalización ha generado una profunda transformación en las culturas alimentarias. Gran parte de la población prefiere degustar nuevas sazones o consumir productos industrializados; como consecuencia, los establecimientos de servicios de alimentos optan por ofrecer platos extranjeros o comidas rápidas, lo cual provoca que la gastronomía tradicional se prepare con menos frecuencia y sea menos valorada. Estas prácticas conllevan la desaparición de ingredientes autóctonos, técnicas de preparación, saberes ancestrales, autenticidad y pérdida de la identidad cultural (Intriago, 2019). En la actualidad, el consumo de comida rápida sigue en aumento, especialmente en zonas urbanas y entre las poblaciones jóvenes.

A nivel nacional, la gastronomía tradicional constituye un elemento esencial de la identidad cultural. Sin embargo, en las últimas décadas se ha observado una pérdida gradual de las preparaciones ancestrales y de los saberes culinarios, como consecuencia de diversos procesos de índole social, cultural y patrimonial (Guevara, 2019). En este sentido, Caseres (2024) manifiesta que la identidad gastronómica ha evolucionado en cuanto a técnicas, tendencias y uso de ingredientes. Estos cambios, influenciados por la globalización y las modas culinarias, han contribuido al progresivo abandono de las cocinas ancestrales, lo que supone un riesgo para la preservación de una valiosa herencia cultural.

El cantón Chillanes, ubicado en la provincia de Bolívar, Ecuador, cuenta con una gran variedad de platos tradicionales que se consumen con frecuencia, pero no existe una documentación de estos platos, recetas y conocimiento gastronómico ancestral, lo que dificulta su conservación y transmisión a las nuevas generaciones. Además, el aumento del consumo de productos industrializados afecta el interés de los jóvenes por aprender las formas de preparación y técnicas culinarias, lo cual pone en riesgo la gastronomía

tradicional, la autenticidad del cantón y su identidad cultural. Por otro lado, a pesar de poseer diversos recursos y atractivos naturales, el cantón Chillanes cuenta con un bajo nivel de desarrollo turístico. La mayoría de estos emprendimientos carecen del conocimiento necesario para desarrollarse en el sector, además no cuentan con una adecuada promoción y, en algunos casos, no son promocionados. Por consecuencia, tanto la oferta turística como gastronómica se ve limita, lo cual reduce las oportunidades de empleo y el desarrollo económico local.

1.2 Formulación del Problema

¿Cómo se puede integrar la oferta gastronómica tradicional del Cantón Chillanes en el diseño de una ruta turística que promueva el desarrollo local desde una perspectiva cultural y económica?

1.3 Preguntas de Investigación

¿Cuáles son los platos tradicionales que conforman el patrimonio culinario del cantón Chillanes?

¿Qué atractivos turísticos tienen mayor potencial para articularse con la oferta gastronómica local?

¿Qué características tienen los visitantes interesados por la gastronomía tradicional?

¿Qué elementos se deben considerar para el diseño de una ruta turística que integre la identidad cultural con oportunidades de desarrollo económico?

1.4 Justificación

En la actualidad, el turismo gastronómico se ha convertido en una tendencia mundial y es un factor clave para posicionar a un territorio como un destino atractivo para los turistas nacionales e internacionales que se interesan por la comida ecuatoriana. En este sentido, el diseño de una ruta turística gastronómica es de gran relevancia, dado que genera múltiples benéficos, como la dinamización económica, el impulso al desarrollo turístico, el fortalecimiento social y la persuasión a la educación cultural. Además, su impacto positivo contribuye a la preservación de la gastronomía tradicional y mejora la calidad de vida de las actuales y futuras generaciones.

Los platos tradicionales y los ingredientes autóctonos son un reflejo de su historia, su geografía y la forma de vida. La gastronomía no solo refleja los sabores, los ingredientes y técnicas de preparación que han sido transmitido de generación en generación, sino que también contribuyen a la construcción de un sentido de pertenencia y orgullo comunitario. Por ello el registro y promoción de la gastronomía tradicional es de suma importancia para salvaguardar su identidad y valorar lo original de cada lugar.

El cantón Chillanes es conocido como el “Granero del Ecuador” debido a su alta y variada producción agrícola. Esta riqueza no solo ha sostenido su economía, sino que también es la base de su gastronomía e identidad cultural. Por lo tanto, los principales beneficiarios del diseño de una ruta turística gastronómica son los actores locales, especialmente el sector turístico, que incluye servicios de alojamiento, transporte, restaurantes y emprendimientos turísticos. Asimismo, los emprendimientos locales se ven favorecidos, puesto que el incremento de la oferta turística impulsa la llegada de visitantes, quienes generalmente realizan actividades de consumo como la compra de productos locales, souvenirs, artesanías y otros bienes. También, los agricultores se ven beneficiados, dado que la transmisión de conocimientos gastronómicos promueve el uso de ingredientes autóctonos

y la compra de los mismo.

Además, el turismo gastronómico fortalece la autenticidad de la experiencia del visitante, genera nuevas oportunidades de empleo en el sector de alimentos y bebidas, hotelería y otras actividades vinculadas con el turismo, lo que contribuyen al desarrollo integral del cantón Chillanes.

1.5 Objetivos

Objetivo General

Analizar la oferta gastronómica tradicional del cantón Chillanes, con el fin de diseñar una propuesta de ruta turística, para fortalecer la identidad cultural y el desarrollo económico local.

Objetivos Específicos

- Diagnosticar los principales platos tradicionales del cantón Chillanes, identificando sus características culturales, ingredientes representativos y métodos de preparación.
- Identificar los atractivos naturales con mayor potencial de integración en una ruta.
- Realizar un estudio de mercado para la identificación de las características de la demanda.
- Diseñar una propuesta de ruta turística gastronómica para el cantón Chillanes.

1.6 Idea a defender

La integración de la gastronomía tradicional de Chillanes en una ruta turística es posible mediante un proceso metodológico que articula el patrimonio culinario local con experiencias turísticas vivenciales, generando simultáneamente un impacto positivo en el ámbito cultural y económico.

CAPÍTULO II. MARCO TEÓRICO

2.1 Antecedentes

En el presente proyecto de investigación se consideraron diversos documentos acreditados que abordan el tema en cuestión. Estos documentos facilitaron la obtención de una perspectiva sobre el tema en múltiples contextos y realidades. A continuación, se detallan los siguientes:

El estudio realizado por Pérez, Gómez & Del Río (2022) analizan la potencialidad del turismo gastronómico de la comunidad autónoma de Galicia, España. Se utilizó una metodología documental y descriptiva, con método analítico y cualitativo, el cual permitió evidenciar que la comunidad de Galicia es reconocida por sus hermosos paisajes y su exquisita gastronomía. Es el principal consumidor y productor de pescado en España, celebran alrededor de trescientas fiestas gastronómicas, posee cinco DOP (Denominaciones de Origen Protegidas) en sus vinos, quinientas IGP (Indicación Geográfica Protegida), diez restaurantes con Estrella Michelin, 20 Bib Gourmand, entre otros. Cuenta con un total de 841 industrias agroalimentarias que están distribuidas en cuatro de sus provincias. Por otro lado, las rutas gastronómicas son las más visitadas por los turistas mientas que las rutas vinculadas a los productos autóctonos no son muy visitadas o promocionadas. Evidenciando así que la comunidad de Galicia cuenta con un alto potencial para consolidarse como destino gastronómico.

La investigación realizada por Cueto sobre “La gastronomía sostenible de Lima 2022: efectos y precepciones de los estudiantes de gastronomía para innovar estrategias de marketing gastronómico”, empleó una metodología con enfoque cuantitativo, correlacional, no experimental. Se aplico un cuestionario estructurado con preguntas tipo escala de Likert a 267 alumnos de las carreras de gastronomía, a esto se sumó la validación de tres maestros. Como resultados de la investigación se obtuvo que los estudiantes de gastronomía creen que

la elaboración de productos alimentarios no solo debe tener buen sabor, sino que también deben ser saludables y sostenibles. Asimismo, incentivan la utilización de productos autóctonos y la compra de insumos a productores locales, fomentan el respeto y cuidado al medio ambiente. Además, se comprobó que las estrategias de marketing en la gastronomía sostenible de lima contribuyen a la conservación de la biodiversidad y minimizan el impacto negativo. También, se manifiesta que el proceso gastronómico sostenible inicia desde la labor agrícola, la comercialización, la restauración hasta llegar al consumidor.

El análisis realizado por Valarezo y Quintana (2021) señala cómo la gastronomía tradicional influye en la demanda turística del cantón Penipe, provincia de Chimborazo. Mediante una metodología básica, no experimental se evidencia que más del 75 % de los turistas que visitan el cantón tienen como motivación principal experimentar la comida típica del lugar, especialmente platos como la tortilla de maíz cocida sobre piedra volcánica, el cuy asado, la sopa de quinua y la chicha de jora. Asimismo, se identifican elementos de infraestructura que influyen en la experiencia gastronómica, como la presencia de restaurantes familiares y cocinas tradicionales. Esta investigación evidencia que una oferta gastronómica bien organizada no solo fortalece la identidad cultural, sino que también puede convertirse en un elemento diferenciador dentro de la oferta turística de un territorio.

La “Gastronomía típica y la cultura de las huecas gastronómicas de la zona centro de la provincia de Esmeraldas” llevada a cabo por Ortiz (2022) demuestra que a pesar que la gastronomía ancestral se ha ido debilitando sigue teniendo una gran aceptación en el mercado internacional. Esta investigación emplea una metodología con enfoque mixto y de tipo descriptiva, en la cual se aplicó 86 encuestas a comensales y 15 entrevistas a propietarios de las huecas gastronómicas, dando como resultado cuatro platos culinarios típicos que a menudo se encuentran en las huecas y son: encocado, tapado arrecho, ensumacao y pandao de pescado. Además, se realizó un análisis situacional mediante una matriz FODA donde se

evidenció la falta de estrategias de marketing y se determinó cinco estrategias de marketing turístico como alternativa sostenible para la difusión de las huecas gastronómicas. Ya que la gastronomía tipa es valorada tanto por los dueños de las huecas como por los turistas.

La propuesta de Yanza y Vásquez (2022) para el rescate y revalorización de la gastronomía tradicional en el cantón Cañar empleó una metodología cualitativa basada en entrevistas a portadores de saberes ancestrales; además, se realizó un registro fotográfico y se documentó las recetas mediante trabajo de campo. Entre los platos estudiados se destacan el mote pata, la fanesca y sopas andinas elaboradas con granos ancestrales. Además, se analizó cómo la globalización y la migración han contribuido a la pérdida de conocimientos gastronómicos tradicionales. Por ello, se consideró una herramienta clave la creación de un recetario patrimonial para la preservación de la gastronomía tradicional y la transmisión intergeneracional de los saberes culinarios.

La investigación sobre la gastronomía tradicional como alternativa de oferta turística en la comuna Palmar, parroquia Colonche, provincia de Santa Elena" realizado por Mendoza (2024), manifiesta como la revalorización de la gastronomía tradicional puede influir en las nuevas generaciones y convertirse en una alternativa de la oferta turística. Para ello, se utilizó una metodología de enfoque mixto, cuantitativo y cualitativo; con un diseño descriptivo, empleando el métodos inductivo y deductivo. Este estudio contribuyo al desarrollo sostenible de la comunidad, promoviendo experiencias auténticas que reflejan la cultura y la historia del pueblo a través de la gastronomía, valorando ingredientes, técnicas tradicionales y recetas ancestrales, lo que evitó la perdida de la identidad y dinamizó la oferta turística.

2.2 Científico

En el marco científico de esta investigación se establecieron fundamentos teóricos que sustenta el tema de estudio, permitiendo comprender de manera clara las teorías y principios que explican el fenómeno analizado, además, garantiza que los resultados obtenidos cuenten con un sustento académico sólido y coherente con la investigación.

La gastronomía se define como una expresión compleja que integra arte, ciencia y cultura, ya que involucra técnicas de preparación, presentación estética y armonía entre alimentos y bebidas, además de aspectos sociales relacionados con el placer y el refinamiento, lo cual permite comprender la diversidad gastronómica existente entre países y regiones, explicando por qué cada territorio desarrolla preparaciones propias que lo distinguen y refuerzan su identidad cultural (Chang, Balda, Parreño, & Rojas, 2025).

Desde una visión cultural, la gastronomía trasciende la satisfacción de necesidades alimenticias para convertirse en un medio de comunicación social, debido a que a través de los platos tradicionales se expresan prácticas cotidianas, celebraciones y formas de organización comunitaria, de esta manera la alimentación adquiere un significado social que permite interpretar las dinámicas culturales y los estilos de vida de las poblaciones, evidenciando que la cocina tradicional es un reflejo de la relación entre la sociedad y su territorio (Valverde, Gutiérrez, Guapisaca, & Villafuerte, 2022).

La gastronomía tradicional se entiende como una manifestación cultural que integra saberes, prácticas y significados asociados a la alimentación, los cuales se desarrollan a partir del territorio y de las relaciones sociales que se establecen en él, por ello los alimentos reflejan la historia, los recursos naturales y las costumbres de cada comunidad, además de transmitir valores y tradiciones que fortalecen la identidad colectiva, ya que los ingredientes locales y las técnicas culinarias se convierten en expresiones simbólicas que permiten reconocer la diversidad cultural de los pueblos y su vínculo con el entorno (Chang, Balda,

Parreño, & Rojas, 2025).

La UNESCO (2024) manifiesta que la gastronomía tradicional es reconocida como Patrimonio Cultural Inmaterial debido a su carácter vivo y dinámico, ya que los conocimientos culinarios se transmiten de forma oral entre generaciones y se adaptan a los cambios sociales sin perder su esencia, en este sentido la UNESCO promueve la salvaguardia de las tradiciones culinarias entendidas como prácticas que fortalecen la memoria colectiva y el sentido de pertenencia, resaltando que el patrimonio no es estático sino una construcción social permanente.

Asimismo, la puesta en valor de la gastronomía tradicional requiere mecanismos que permitan organizarla, interpretarla y proyectarla más allá del ámbito local, debido a que los saberes culinarios y las prácticas asociadas a la alimentación necesitan integrarse en propuestas que faciliten su conocimiento y disfrute por parte de los visitantes, por ello la planificación turística se presenta como una alternativa para ordenar estos recursos dentro de rutas turísticas estructuradas que articulen distintos atractivos bajo una lógica territorial y experiencial (Garzón & Martín, 2022).

Las rutas turísticas permiten vincular elementos culturales, naturales y patrimoniales que de manera aislada tendrían menor visibilidad, ya que al establecer trayectos delimitados se favorece la conexión entre territorios, se mejora la movilidad del visitante y se genera una narrativa coherente que da sentido a la experiencia, contribuyendo a la dinamización económica local y al fortalecimiento de la identidad comunitaria, manteniendo una visión orientada al equilibrio entre aprovechamiento y conservación de los recursos (Toro, 2025).

Asimismo, las rutas turísticas favorecen la diversificación de la oferta al integrar diferentes atractivos dentro de una misma propuesta, lo que incrementa el reconocimiento de zonas con menor posicionamiento turístico, además la incorporación de señalética específica y elementos interpretativos facilita la orientación del visitante y realza el valor de

los espacios visitados, generando mayores niveles de satisfacción y promoviendo la coordinación entre actores públicos y privados vinculados a la actividad turística (Córdova & Serrano, 2022).

Por otra parte, el diseño de rutas turísticas debe responder a las características propias del territorio y a las expectativas del visitante, considerando factores como la ubicación geográfica, la temporalidad y las motivaciones de viaje, lo cual permite adaptar la propuesta a las condiciones reales del espacio y favorecer experiencias coherentes y funcionales acordes a las dinámicas locales (Paca, 2023).

Para lograr una adecuada estructuración de las rutas turísticas es necesario aplicar una metodología que permita ordenar los recursos y actividades de forma secuencial, iniciando con la delimitación del área de intervención, seguida de la identificación de los atractivos relevantes, la definición del trayecto considerando la red vial existente, así como la recopilación de información sobre infraestructura y servicios turísticos, además de la medición de tiempos mediante pruebas piloto que faciliten la planificación de las visitas (Garzón & Martín, 2022).

De igual manera, las rutas turísticas deben diseñarse considerando su nivel de complejidad, evitando dificultades que limiten la participación de los visitantes, además es necesario prever obstáculos naturales y estructurar el itinerario en torno a un eje temático que funcione como elemento de cohesión, apoyándose en vías de comunicación adecuadas y señalización clara que permita al turista ubicarse correctamente durante todo el trayecto (Franco, Tinitana, & Freire, 2022).

En función de lo expuesto, para la presente investigación se adoptará el enfoque teórico de Chang et al. (2025), quienes conciben a la gastronomía tradicional como una manifestación cultural vinculada al territorio y a los saberes transmitidos entre generaciones, debido a que este planteamiento permite analizar la oferta gastronómica tradicional desde

una perspectiva general aplicable al cantón Chillanes. De igual manera, en relación con el diseño de la ruta turística, se asumirá el enfoque metodológico propuesto por Garzón y Martín (2022), quienes plantean la planificación y organización de los recursos territoriales como base para la estructuración de rutas turísticas, la cual resulta pertinente para su aplicación en el diseño de una ruta turística gastronómica acorde a las características culturales y naturales del cantón. Además, permite organizar propuestas que visibilicen los saberes culinarios, los productos locales y las prácticas tradicionales, fortaleciendo la identidad local y generan una experiencia turística estructurada que aporta al desarrollo territorial de manera sostenible.

2.3. Conceptual

El marco conceptual tiene como objetivo establecer las bases teóricas que sustentan esta investigación, proporcionando los conceptos claves que la orientan. A través del análisis de diversas teorías y enfoques relevantes, se buscó fundamenta los aspectos esenciales que guiaran el desarrollo y ejecución del proyecto.

Atractivo turístico

Los atractivos turísticos se definen como el conjunto de elementos materiales o inmateriales que son susceptibles de ser transformados en un producto turístico que tenga capacidad para incidir sobre el proceso de decisión del turista provocando su visita a través de flujos de desplazamientos desde su lugar de residencia habitual hacia un de terminado territorio (Pibaque et al., 2022, p. 3).

Cultura Gastronómica

La cultura Gastronómica está conformada por una diversidad de elementos que la enriquecen, entre los cuales se encuentran las costumbres, conocimientos y manifestaciones, de las cuales la gastronomía es una parte fundamental, por formar hábitos de consumo diario. Es así que se puede hablar de la cultura alimentaria en los pueblos, relacionándola con los alimentos y sus usos, lo que lleva a entender entonces a la cultura gastronómica (Naranjo, 2020, pág. 209).

Demanda

"La demanda es la cantidad de bienes y/o servicios que los compradores o consumidores están dispuestos a adquirir para satisfacer sus necesidades o deseos, quienes, además, tienen la capacidad de pago para realizar la transacción a un precio determinado y en un lugar establecido" (Salvagno Nadia, 2006, p. 11).

Demanda turística

La demanda turística comprende al conjunto de consumidores que poseen la motivación, la capacidad adquisitiva y la disponibilidad de tiempo para desplazarse hacia un destino y hacer uso de sus servicios. En el contexto contemporáneo, esta demanda es heterogénea y busca experiencias memorables y auténticas (Villagómez & Campoverde, 2022, pág. 230).

Desarrollo local

El desarrollo local se define como un proceso de transformación estructural que ocurre en un territorio delimitado, impulsado por la capacidad de los actores locales para organizar y movilizar sus recursos humanos, naturales y capitales. No se limita al crecimiento económico, sino que busca mejorar el bienestar social y la calidad de vida de la comunidad mediante estrategias participativas que fortalecen la identidad y la autonomía territorial frente a presiones externas (Gambarota, 2022, pág. 350).

Gastronomía

La gastronomía se define no solo como el estudio de la relación entre la cultura y la alimentación, sino como un factor determinante en la competitividad de los destinos turísticos. Se entiende como un sistema complejo que abarca desde la producción agrícola hasta el consumo final, actuando como un vehículo de expresión cultural que permite al visitante experimentar la identidad de un territorio a través de sus sabores, técnicas y tradiciones culinarias (Pincay, 2021, pág. 22).

Gastronomía tradicional

La gastronomía tradicional constituye un patrimonio vivo que integra saberes ancestrales, técnicas de preparación heredadas y el uso de ingredientes endémicos o naturalizados. Se diferencia de la cocina general por su profundo arraigo territorial y su

capacidad de transmisión intergeneracional, actuando como un elemento de cohesión social que resiste a la estandarización global y fortalece el sentido de pertenencia de las comunidades locales (Paredes & Colcha, 2024, pág. 76).

Identidad Cultural

La identidad cultural se conceptualiza como el conjunto de rasgos distintivos, espirituales y materiales que caracterizan a un grupo social y que se transmiten generacionalmente. En el contexto turístico, esta identidad no es estática; es un activo dinámico que se manifiesta a través de expresiones como la gastronomía, las festividades y el lenguaje, permitiendo a las comunidades diferenciarse en un mercado globalizado y fortalecer su sentido de pertenencia frente al visitante (Padilla & De-la-Cruz, 2023, pág. 150).

Impacto económico del turismo

Se entiende por impacto económico del turismo, la medida de los beneficios y, también, de los costes económicos generados por el desarrollo de esta actividad. Los niveles de referencia suelen ser el local o municipal, el regional, el estatal y el internacional. (Picornell, 2022, pág. 70).

Oferta

Desde la perspectiva económica aplicada al sector servicios, la oferta se entiende como la cantidad de bienes o servicios que los productores (en este caso, prestadores de servicios turísticos) están dispuestos a vender a los distintos precios del mercado. En el contexto de un destino emergente, la oferta no es estática; depende directamente de factores como el costo de producción, la tecnología disponible y, crucialmente, de las políticas de incentivo local que permitan a los pequeños emprendedores ingresar al mercado formal (Paredes & Colcha, 2024, pág. 75).

Oferta turística

La oferta turística se define como el conjunto articulado de bienes, servicios, recursos e infraestructuras que se disponen en el mercado para ser consumidos por el visitante. Su correcta estructuración depende no solo de la existencia de atractivos (naturales o culturales), sino de la capacidad de gestión para transformar esos recursos en productos accesibles que satisfagan las expectativas y necesidades de la demanda (Naranjo & Martínez, 2022, pág. 415).

Producto turístico

Conjunto de bienes y servicios, tangibles e intangibles, que pueden incluir atractivos, así como recursos naturales y culturales, equipamiento, infraestructura, servicios y/o actividades que ofrecen características capaces de atraer al turista, con el fin de satisfacer sus necesidades, expectativas y motivaciones vinculadas a las actividades de ocio y esparcimiento (Ministerio de Turismo, s.f., p. 20).

Ruta turística

La ruta turística se define no solo como un itinerario geográfico, sino como un producto turístico integral diseñado a partir de un eje temático específico que articula atractivos, servicios y comunidades locales. Se concibe como un sistema territorial que permite la puesta en valor del patrimonio cultural y natural, facilitando la movilidad de los flujos turísticos y promoviendo el desarrollo socioeconómico sostenible de las zonas rurales mediante la creación de redes de cooperación entre actores locales (Flores, 2021, pág. 93).

Ruta turística gastronómica

Las rutas gastronómicas se configuran como productos turísticos exclusivos donde se crea un itinerario que satisface la experiencia del visitante a lo largo de un espacio con un denominador común (un producto o tradición). Estas rutas funcionan como sistemas

orgánicos donde la oferta y la demanda se interrelacionan para evidenciar las raíces culturales y la identidad local, permitiendo al turista relacionarse directamente con la tradición autóctona (Cruz, Sánchez, & Suarez, 2024, pág. 570).

Señalética turística

La señalética turística se define como un sistema de comunicación visual funcional y estético, diseñado para orientar, informar y guiar el comportamiento del visitante dentro de un destino o ruta. Más allá de su función indicativa, constituye un elemento de la infraestructura que interpreta el patrimonio, minimiza la sensación de inseguridad del turista y garantiza la fluidez de la experiencia en espacios naturales y urbanos (TURISMO, 2020, pág. 16).

Turismo

El turismo se define como una actividad multisectorial capaz de dinamizar la economía de un territorio mediante la generación de empleo, la mejora de la competitividad y la creación de cadenas de valor que integran a la comunidad, la infraestructura y el patrimonio; sin embargo, su éxito depende de una gestión sostenible que equilibre el crecimiento económico con la conservación de los recursos (Castro, Solorzano, & Velasco, 2022, pág. 168).

Turismo gastronómico

Se entiende como una modalidad fundamental dentro del turismo cultural, la cual se caracteriza por su capacidad única para articular las identidades locales, las tradiciones, las emociones y el territorio. No se limita únicamente al acto de comer, sino que constituye un vehículo de autenticidad y memoria colectiva que impulsa el desarrollo económico y dinamiza los territorios rurales a través de la revalorización de sus prácticas culinarias. (Quispe & Cayo, 2025, pág. 2).

2.4. Legal

Para la fundamentación legal de esta investigación, se analizaron documentos que regulan y orientan la actividad turística, especialmente en el ámbito gastronómico. Estos marcos normativos son clave para comprender las prácticas y lineamientos que impactan en el desarrollo del sector.

Constitución de la República del Ecuador

Según la Constitución de la República del Ecuador (2021), Decreto Legislativo 0 Registro Oficial 449 de 20 oct.-2008 Ultima modificación: 25 ene.-2021 Estado: Reformado.

Título 1

Elementos constitutivos del estado

Art. 3.- Son deberes primordiales del Estado:

5. Planificar el desarrollo nacional, erradicar la pobreza, promover el desarrollo sustentable y la redistribución equitativa de los recursos y la riqueza, para acceder al buen vivir.
6. Promover el desarrollo equitativo y solidario de todo el territorio, mediante el fortalecimiento del proceso de autonomías y descentralización.
7. Proteger el patrimonio natural y cultural del país.
8. Garantizar a sus habitantes el derecho a una cultura de paz, a la seguridad integral y a vivir en una sociedad democrática y libre de corrupción.

Se eligió los numerales 5, 6, 7 y 8 de este artículo puesto que es relevante para el turismo y la gastronomía por que establecen el compromiso del Estado con el desarrollo sustentable, la protección del patrimonio cultural y natural, la equidad territorial, y promueve el desarrollo turístico de forma responsable.

Título II

Derechos del buen vivir

Art. 13.- Las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos; preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales.

Este articulo garantiza el acceso a una alimentación saludable, fomenta la producción local de forma responsable, y el consumo de productos autóctonos, lo cual promueve la conservación de la gastronomía tradicional, su identidad y la autenticidad local.

TÍTULO VII

Régimen del buen vivir

Sección Quinta

Cultura

Art. 377.- El sistema nacional de cultura tiene como finalidad fortalecer la identidad nacional; proteger y promover la diversidad de las expresiones culturales; incentivar la libre creación artística y la producción, difusión, distribución y disfrute de bienes y servicios culturales; y salvaguardar la memoria social y el patrimonio cultural. Se garantiza el ejercicio pleno de los derechos culturales.

Gracias a este artículo se protege y promueve la identidad cultural, se fomenta experiencias auténticas que no solo enriquecen a la región sino también a la oferta turística del país.

LEY ORGÁNICA PARA EL FORTALECIMIENTO DE LAS ACTIVIDADES TURÍSTICAS Y FOMENTO DEL EMPLEO

El Turismo en el Ecuador está regulado por la Ley Orgánica para el Fortalecimiento de las Actividades Turísticas y Fomento del Empleo (2024) Registro Oficial: Suplemento del Registro Oficial No. 525 Fecha de última modificación: 2024- 03 25 Estado: Reformado, por lo que se ha tenido en cuenta los siguientes artículos relacionados la gastronomía.

DISPOSICIONES REFORMATORIAS A CUERPOS LEGALES

CAPÍTULO I REFORMAS A LA LEY DE TURISMO

Art. 5. - Actividades turísticas. -Se consideran actividades turísticas las desarrolladas por personas naturales o jurídicas que se dediquen a la prestación remunerada de una o más de las siguientes actividades:

1. Alojamiento;
2. Alimentos, bebidas y entretenimiento;
3. Agenciamiento turístico;
4. Transporte turístico;
5. Organizadores de eventos, congresos y convenciones, reuniones, incentivos, conferencias, ferias y exhibiciones;
6. Centros de convenciones, salas de recepciones y salas de banquetes:
7. Guianza turística;
8. Centros de turismo comunitario;
9. Parques temáticos y atracciones estables; y,
10. Balnearios, termas y centros de recreación turística.

Este artículo es relevante ya que señala cuales se consideran actividades turísticas, fortalece la industria turística y promueve un desarrollo económico de forma organizada y sostenible.

Art. 7.- A continuación del numeral 12 del artículo 15, agréguese los siguientes numerales:

"13. Coordinar con las instituciones públicas y privadas que conforman el Sistema Financiero Nacional para que se otorguen créditos para el sector turístico con tasas y plazos preferentes; y, se establezcan condiciones de refinanciamiento para las operaciones existentes del sector en las que se contemplen períodos de gracia y plazos extendidos adicionales para que puedan cumplir sus obligaciones;

14. Elaborar de forma anual el informe cualitativo y cuantitativo de los resultados de la gestión turística en el país, para conocimiento del Consejo Consultivo de Turismo;

16. Promover y fomentar estrategias de cooperación que permitan la ejecución de proyectos de turismo comunitario;

17. Destinar los recursos con los que cuente para la promoción, competitividad y desarrollo turístico de conformidad con la política pública desarrollada por la Autoridad Nacional de Turismo;

18. Coordinar con los entes rectores de Trabajo y de Educación Superior la elaboración e implementación de los planes, programas y proyectos que permitan mejorar la empleabilidad de los profesionales de turismo y la profesionalización del sector turístico."

Este artículo impulsa el desarrollo turístico mediante el apoyo financiero, planificación estratégica, promoción del turismo comunitario y manejo de formación profesional. Con el objetivo de impulsar la competitividad del sector.

Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas

El Reglamento de Alimentos y Bebidas en el Ecuador, respaldado por la Ley de Turismo, regula la calidad, seguridad e higiene de los servicios gastronómicos dentro del sector turístico. Registro Oficial Edición Especial 575 de 05-oct.-2018 Ultima modificación: 13-oct.-2023mEstado: Reformado, por lo que se ha tenido en cuenta los siguientes artículos:

Capítulo I

Del objeto y ámbito

Art. 1.-Objeto. -El objeto del presente reglamento es regular, clasificar, categorizar, controlar y establecer los requisitos para el ejercicio de la actividad turística de alimentos y bebidas a nivel nacional.

Mediante este artículo se garantiza estándares de calidad y seguridad, es decir, protege al consumido y al mismo tiempo fomenta la imagen del país como destino confiable.

Art. 3.-Exclusión. -Quedan excluidos del ámbito de aplicación del presente reglamento, por no tener la consideración de servicio turístico de alimentos y bebidas los siguientes.

1. Aquellos, cualquiera que sea su titularidad, que consistan en el suministro de comida o bebida con carácter gratuito o asistencial.
2. Los que consistan en servir comidas o bebidas a colectivos particulares excluyendo al público en general, tales como comedores universitarios, escolares o de empresa, que no se encuentren bajo la figura de concesión, arriendo o tercerizada.
3. Los prestadores de servicios a través de máquinas expendedoras, ventas ambulantes, delicatesen, cines, panaderías, kioscos y covachas.

Este artículo delimita las actividades que no se consideran parte del turismo gastronómico, lo cual permite un control más preciso del sector de alimentos y bebidas.

Título III

De la clasificación, requisitos de categorización y sistema de puntuación

Capítulo I

Clasificación

Art. 14.-De su clasificación. -Los establecimientos turísticos de alimentos y bebidas se clasificarán en:

a) Cafetería
b) Bar
c) Restaurante
d) Discoteca
e) Establecimiento móvil
f) Plazas de comida
g) Servicio de Catering

El artículo mencionado establece la clasificación de los establecimientos lo cual permite aplicar estándares de calidad, facilitan su regulación y mejora la experiencia del visitante.

CAPÍTULO III

Sistema de puntuación

De la comercialización e identificación

Art. 24.-Prohibición sobre comercialización. -Se prohíbe a los establecimientos turísticos de alimentos y bebidas ofertar, a través de cualquier medio de información, servicios o infraestructura que no correspondan a su clasificación o categorización. Es decir, las clasificaciones o categorías no podrán ser utilizadas para engañar o inducir a confusión

al público respecto de la calidad del servicio brindado.

En caso de que se compruebe este hecho, se aplicarán las sanciones determinadas en la normativa vigente, sin perjuicio de las sanciones que se establecen en la

Este artículo evita la publicidad engañosa de los establecimientos y garantizando la adecuada oferta gastronómica, la cual contribuye a una mejor reputación del establecimiento de alimentos y bebidas.

Ley Orgánica de Defensa del Consumidor.

Art. 26.-Placa de identificación. -Los establecimientos turísticos de alimentos y bebidas deberán contar con una placa donde consta la clasificación categoría, de acuerdo a las especificaciones técnicas que la Autoridad Nacional de Turismo determine. Dicha placa deberá estar exhibida en un lugar visible al público.

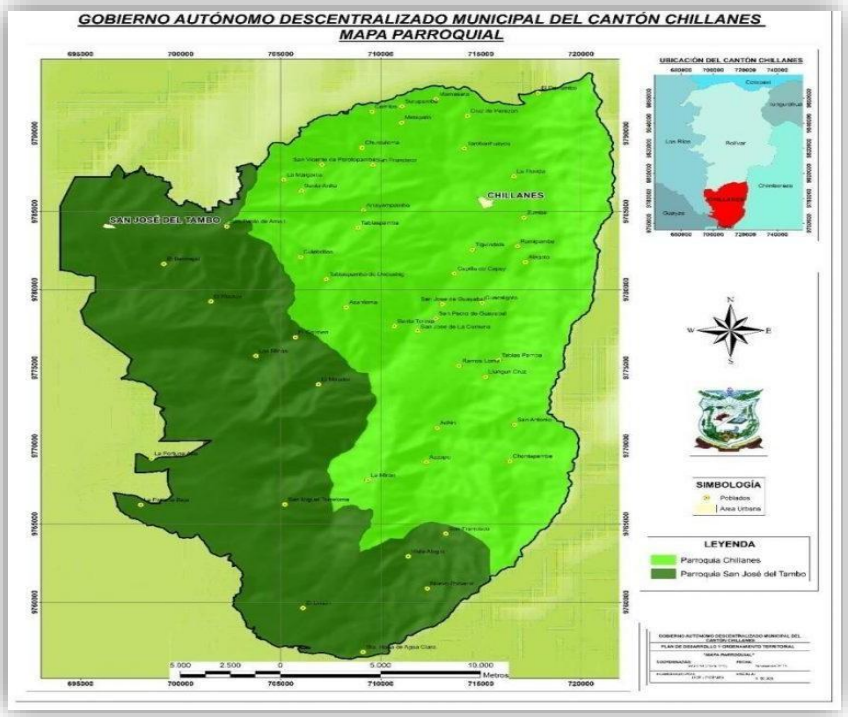
Este articulo promueve la transparencia y fomenta la confianza. Permite que el visitante tome decisiones informadas y, promueve la calidad de la oferta de servicios.

2.5 Georreferencia

El presente proyecto de investigación se desarrolló en el cantón Chillanes, ubicado en la provincia de Bolívar, Ecuador. La selección de este territorio se fundamenta principalmente en su producción agrícola, la riqueza de recursos naturales y su diversidad gastronomía, elementos que constituyen un importante potencial para el impulso y fortalecimiento del desarrollo turístico.

Ilustración 1

Mapa del cantón Chillanes



Nota: Recuperado de la página del GADMCH

El cantón Chillanes, conocido como el "Granero del Ecuador", se ubica al sur de la provincia de Bolívar, en las estribaciones de la cordillera Occidental de los Andes. Se convirtió en cantón el 1 de junio de 1967 y, desde entonces, se ha consolidado como un importante eje agrícola, cultural y social de la región. Esta denominación se debe a su diversidad y relevancia de su producción agrícola. En la zona alta del cantón predominan cultivos como maíz suave, fréjol, arveja, trigo, cebada, chocho, lenteja, papas y algunas frutas como la mora, el tomate de

árbol, la naranjilla y el durazno, aun que este se cultiva en pequeñas cantidades. En la zona baja, el clima favorece a la producción de cultivos como cacao, caña de azúcar, café, plátano, naranja, entre otros productos. También cuenta con amplias áreas de pastizales que sustentan la actividad ganadera (Carrión, 2002).

Ubicación geográfica

El cantón Chillanes tiene como límites al norte con Cerritos, Matapalo, Perezán, San Juan Pamba, Zumba, Ensillado y Bola de Oro; al sur, con San Pedro de Guayabal, San José de Guayabal, Tiquebo y Santa Rosa de Agua Clara; al este, con Gualgopo, Tablas, Pamba de San Gerardo y Pacay Chico; y al oeste, con Arrayán Pamba, Suro Pamba, San Francisco, Santa Rosa, San Pablo de Amalí y La Margarita.

Población

De acuerdo con los resultados del Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC) el cantón Chillanes cuenta con aproximadamente 19.802 habitantes, de los cuales 9.958 son mujeres y 9.844 son hombres (INEC, 2022).

Clima

El territorio presenta una diversidad de pisos altitudinales que van desde los 300 m.s.n.m. en la parroquia San José del Tambo hasta los 2.340 m.s.n.m. en la zona interandina.

Gastronomía

La gastronomía del cantón Chillanes es muy diversa, ya que el territorio abarca diferentes pisos climáticos, lo que permite disfrutar de platos elaborados con ingredientes típicos tanto de la sierra como de la costa. Esta riqueza culinaria refleja una combinación de productos frescos de la región andina, preparados con técnicas tradicionales que se han transmitido de generación en generación. Los platos son nutritivos, sabrosos y llenos de historia, lo cual le da un lugar especial en la identidad culinaria del cantón. Entre ellos está la fritada con mote, los chigüiles, el mote, las humitas, las tortillas, los tamales, el hornado,

el ají de cuy, cuy asado, la chicha de jora, el sancocho, el seco de gallina, el pescado frito, entre otros.

Turismo

Al cantón Chillanes también se lo conoce como “La Sucursal del Cielo”, debido a que posee hermosos paisajes naturales y cuenta con múltiples atractivos turísticos, los cuales son ideal para realizar turismo de aventura. Entre las principales actividades que se puede realizar esta la pesca deportiva, acampar, el barranquismo y el parapente, este último se lo puede realizar especialmente en el Mirador Torreloma. Además, disponen de establecimiento de alojamiento en áreas urbanas y en algunas áreas rurales, ofrecen precios accesibles y variados. Estas características motivan a que miles de turistas visiten el cantón, ya sea para disfrutar de sus festividades o visitar diferentes atractivos turísticos.

CAPITULO III. METODOLOGÍA

3.1. Tipo de Investigación

Investigación propositiva

La investigación propositiva se caracteriza por no limitarse al diagnóstico de una situación problemática, sino que busca generar una solución científica, práctica y viable. Se orienta a la generación de diseños, planes, modelos, sistemas o pautas que resuelvan una necesidad específica identificada durante las fases previas de diagnóstico (Bernal, 2018).

La investigación propositiva constituye la fase culminante del trabajo, materializada en el diseño y estructuración de la Ruta Turística Gastronómica, denominada “El Granero”. A partir de los resultados obtenidos en el trabajo de campo y la fundamentación teórica, la ruta se estructura como un producto turístico integral que incluye itinerarios, estructura de inversión y costos, estrategias de promoción y un mapa de la ruta, ofreciendo así una alternativa viable para dinamizar la economía local y poner en valor el Patrimonio gastronómico de Chillanes.

Investigación no experimental

La investigación no experimental se caracteriza por estudiar a los sujetos en su entorno natural, sin manipular variable, basándose principalmente en la observación de fenómenos tal y como ocurren para su posterior análisis (Gonzales, 2021).

Este estudio fue de carácter no experimental, debido a que no se manipularon las variables del estudio, sino que se observó la realidad tanto turística como gastronómica tal y como se presentaba, los datos se recopilaron directamente en el entorno natural, analizando como se elaboran los platos tradicionales y el estado en el que se encuentran los atractivos turísticos. Esto permitió comprender de manera objetiva la situacional actual de la actividad turística en el cantón Chillanes.

Investigación exploratoria

La investigación exploratoria se emplea para analizar un tema o problema poco

estudiado, especialmente cuando la revisión de la literatura revela que existe áreas no investigadas o poco desarrolladas. También se utiliza cuando se desea indagar en nuevos temas o abordar un área desde nuevas perspectivas que no se han explorado previamente (Hernández et al, 2014).

De acuerdo con lo expuesto anteriormente, la presente investigación se considera de tipo exploratoria, dado que no se encontraron recetarios previos sobre la gastronomía tradicional ni rutas turísticas en el cantón Chillanes, lo que hace necesario realizar un primer acercamiento a sus actores y practicas culinarias.

Investigación descriptiva

La investigación descriptiva consiste en detallar, fenómenos, situaciones, contextos y sucesos, con el propósito de identificar y especificar propiedades, las características y los perfiles de personas, grupos, comunidades, procesos, objetos o cualquier otro fenómeno que se someta a un análisis. Además, permite medir o recopilar información de manera independiente o conjunta, sobre los conceptos o las variables involucradas (Hernández et al, 2014).

Esta investigación se considera de tipo descriptiva, ya que busca detallar sus principales platos tradicionales, sus características, ingredientes autóctonos, técnicas y métodos culinarios, con el objetivo de proponer una ruta turística que integra la gastronomía, articula la identidad cultural y promueva el desarrollo turístico y económico del cantón. A través de entrevistas semiestructuradas, observación directa, análisis y encuestas, se identificó la oferta gastronómica tradicional y turística disponible en el territorio, con posibilidad de integrarla en una ruta turística.

Investigación documental

La investigación documental es un proceso sistemático de indagación, recolección, organización, análisis e interpretación de información o datos en torno a un determinado tema. Al igual que otros tipos de investigación, este es conducente a la construcción de conocimientos

y se basa en el estudio de distintos tipos de documentos como fuentes secundarias: libros, artículos, informes oficiales y registros estadísticos (Arias, 2012).

En el presente trabajo, la investigación documental constituyó la base fundamental, dado que se utilizó para documentar recetas tradicionales, analizar atractivos turísticos, recopilar gustos y preferencias gastronómicas de la demanda objetiva. Esta fase permitió estudiar y comprender la realidad de la gastronomía tradicional y el turismo en el cantón Chillanes.

3.2. Enfoque de la investigación

Investigación mixta

El enfoque mixto constituye una integración de los enfoques cualitativos y cuantitativos. Por un lado, el enfoque cuantitativo se basa en la recolección y el análisis de datos numéricos, producto de mediciones o magnitudes que permiten describir y explicar fenómenos de manera objetiva. Por otro lado, el enfoque cualitativo recolecta y analiza datos narrativos, con el propósito de comprender a profundidad fenómenos, comportamientos o experiencias a través de textos, audios, imágenes o símbolos. En este sentido, el enfoque mixto permite obtener una visión más completa de la realidad estudiada (Hernández & Mendoza, 2018).

De acuerdo con lo expuesto anteriormente, el enfoque de este estudio es mixto, combina el enfoque cualitativo y cuantitativo para tener una mejor comprensión del tema a tratar. En primer lugar, la parte cualitativa está conformada por las entrevistas semiestructuradas y observación directa con el fin de identificar los platos tradicionales, sus ingredientes representativos, formas de preparación o practicas gastronómicas del cantón. También, se analizó las fichas de atractivos turísticos que posee el cantón Chillanes para seleccionar los atractivos turísticos con mayor potencial de integración en la ruta turística gastronómica. En segundo lugar, la parte cuantitativa comprendió la aplicación de encuestas las mismas que

permitieron conocer las características de la demanda objetiva. Esta integración de técnicas posibilito el análisis tanto de la dimensión cultural como el nivel de interés que poseen los turistas por la gastronomía tradicional y los atractivos turísticos, con el fin de proponer una ruta turística que articule la identidad cultural e impulse el desarrollo turístico del cantón.

3.3. Métodos de Investigación

Esta investigación empleó un conjunto de métodos que permitieron abordar el estudio gastronómico y turístico del cantón Chillanes, garantizando un análisis completo mediante la observación de la oferta gastronómica tradicional y atractivos turísticos con mayor potencial que posee el cantón Chillanes.

Meto inductivo

El método inductivo consiste en llegar a una conclusión a partir de la observación de casos particulares, para luego generalizar los resultados a una clase de manera completa. Esto requiere que el investigador analice todos los casos del fenómeno que se estudia. También se lo conoce como método experimental, sigue una serie de pasos como: la observación, la formulación de hipótesis, verificación, tesis, leyes y teorías. Es decir, el método deductivo permite acumular conocimientos e informaciones a partir de hechos o experiencias aisladas, con el objetivo de construir principios generales (Dávila, 2006).

Por esta razón, en la investigación se empleó el método inductivo, puesto que parte de hechos o datos particulares obtenidos a través de entrevistas semiestructuradas, observaciones de campo y análisis de fichas turísticas, con el propósito de formular conclusiones a partir del análisis de datos, es decir, se empezó desde lo particular como el análisis de los principales platos tradicionales, ingredientes, métodos culinarios; atractivos turísticos que posee el cantón; características de los turistas que optan por la gastronomía tradicional y concluyó con una idea orientada al fortalecimiento de la identidad cultural y al desarrollo turístico del cantón.

Método analítico

El método analítico, consiste en descomponer todas sus partes para examinar las causas, características y efectos. Este proceso permite comprender en profundidad la esencia del fenómeno u objeto que se estudia, facilitando su explicación, comparación y un entendimiento más completo y rigurosos del tema investigado (Ruiz, 2007).

De acuerdo con lo antes expuesto, la investigación empleo el método analítico para analizar los resultados recopilados a través de las entrevistas semiestructuradas, fichas de observación, análisis de fichas turísticas y encuestas, con el objetivo de identificar los principales platos gastronómicos que posee Chillanes, métodos de preparación; atractivos turísticos con mayor potencial de integración en una ruta; características de la demanda objetiva, entre otros aspectos importantes que aportaron a la construcción de la propuesta de una ruta turística.

Método sintético

El método sintético es un proceso de razonamiento que consiste en integrar y combinar la información obtenida durante la investigación, con el propósito de comprender de forma general el fenómeno. Este método parte del análisis de los distintos elementos que conforman el problema y, posteriormente, los une de manera coherente para construir una visión general, ordenada y significativa. Es decir, analiza y sintetiza la información recopilada (Ruiz, 2007).

El empleo de estos métodos fue fundamental para el desarrollo de la investigación, ya que permitió transitar desde la recolección de datos aislados sobre la gastronomía tradicional y el turismo en el cantón Chillanes (fase inductiva y analítica) hacia una integración lógica y coherente de la información (fase sintética). El uso riguroso de esta metodología sirvió como cimiento para estructurar el diseño final de la ruta turística gastronómica, garantizando una solución estratégica fundamentada en la realidad del territorio, capaz de articular efectivamente la identidad cultural local con las preferencias de la demanda para dinamizar la economía del

cantón Chillanes.

3.4. Técnicas e Instrumentos de Recopilación de Datos

Para la recolección de información se emplearon diversa técnicas e instrumentos que permitieron obtener datos confiables, ajustándose a los objetivos planteados, estas herramientas facilitar la comprensión de la oferta gastronómica y turística real que posee el cantón Chillanes.

Entrevista semiestructurada

Esta técnica de investigación combina preguntas planificadas con flexibilidad para profundizar de acuerdo a las respuestas del entrevistado, es decir, el investigador puede interactuar con el entrevistado y adaptarse a las respuestas y a los entrevistados. Lo que permiten una mayor interpretación de los datos (Lopezosa, 2020, p. 89).

La técnica de la entrevista semiestructurada permitió recopilar información de los platos tradicionales, características, ingredientes autóctonos, métodos de preparación, fechas en las que se consume, entre otros aspectos.

Observación directa

La observación directa consiste en la presencia del antropólogo en el lugar donde ocurre la acción, lo que le permite registrar de forma sistemática los hechos y prácticas tal como se desarrollan en su contexto real (Mendoza 1994, P. 241).

Para esta técnica se empleó el instrumento de las fichas del INPC las mismas permitieron inventariar los platos tradicionales que ofertan los restaurantes y lugares que se dedican al servicio de alimentos y bebidas.

Análisis de datos

“El análisis de datos, o análisis estadístico, es un conjunto de procedimientos diseñados para resumir y organizar datos con el objetivo de extraer información y elaborar conclusiones” (Pardo et al 2025., p 17).

El análisis de fichas del MINTUR de atractivos turísticos previamente existe permitió seleccionar los atractivos con mayor potencial de éxito e integración en la ruta turística

gastronómica.

Encuesta

"La encuesta es una técnica de investigación que se utiliza para recopilar información de un gran número de personas. Se trata de una herramienta versátil y accesible que permite a los investigadores obtener información sobre comportamientos, actitudes, opiniones y demografía de una población objetivo. Las encuestas pueden realizarse de muchas maneras, incluyendo en línea, por teléfono, por correo o en persona." (Medina et al, 2023, p. 23).

Esta técnica permitió conocer las características, motivaciones y preferencias que posee la demanda objetiva, es decir, permitió conocer el perfil de los posibles turistas que visitaran la ruta turística.

Tabla 1

Técnicas e instrumentos

Objetivos específicos	**Técnica**	**Instrumento**
Diagnosticar los principales platos tradicionales del cantón Chillanes, identificando sus características culturales, ingredientes representativos y métodos de preparación.	Entrevista semiestructurada	Guion
	Observación directa	Fichas de inventario. GPS digital.
Identificar los atractivos turísticos con mayor potencial de integración para la ruta.	Análisis de atractivos turístico	Fichas del MINTUR
Realizar un estudio de mercado para la identificación de las características de la demanda.	Encuesta	Cuestionario

Nota: Resumen de las técnicas e instrumentos para la recopilación de información de campo.

3.5 Población y Muestra

Para recopilar la información sobre el perfil o características de la demanda turística se debe establecer el tamaño de la muestra, el nivel de exactitud requerido y el error de muestreo aceptable, con la intención de comprender el grado de veracidad de los resultados obtenidos.

Debido a que el Gobierno Autónomo Descentralizado (GAD) del cantón Chillanes no posee un registro de los turistas que llegaron en el año 2024 y que de igual manera el Gobierno Autónomo Descentralizado (GAD) del cantón Guaranda no posee el número total de turistas que llegaron en el año 2024, se tomó en cuenta la población total del Cantón San Miguel, Chimbo, y Guaranda, debido a que se encuentran próximos al cantón Chillanes. El cantón San Miguel posee una población de 28.349, el cantón Chimbo 15.524 y el cantón Guaranda posee 98.130 habitantes, de acuerdo a ello la población total es 142.003 habitantes. Los datos fueron obtenidos del Instituto Nacional de Estadísticas y cencos (INEC, 2022).

Variable

n= Tamaño de la población buscada

N: Tamaño total de la población 142.003

Z^2: 1.96 (cuadro de nivel de confianza 95%)

P: Proporción esperada 5% (0.5)

Q: 1 - P en este caso 1- 0.5= 0.95

E: Margen de error 5% (0.05)

Fórmula para obtener la muestra

$$\boldsymbol{n} = \frac{\mathrm{N} * \mathrm{Z}^2 * \mathrm{p} * (1 - \mathrm{p})}{(N-1) * e^2 + Z^2 * p\,(1-p)}$$

$$\boldsymbol{n} = \frac{142.003 * 1.96^2 * 0.5 * (1 - 0.5)}{(142.003 - 1) * 0.05^2 + 1.96^2 * 0.5\,(1 - 0.5)}$$

n= 383 R//

De acuerdo a la formula desarrollada como resultado se obtuvo que el tamaño de la muestra deseada es de 383 encuestas de las cuales 265 encuestas se aplicaron en el cantón Guaranda, 42 encuestas en el cantón Chimbo y 76 encuestas en el cantón San Miguel.

3.6. Procesamiento de la Información

El procesamiento de la información se realizó media entrevistas semiestructuradas, observación directa, análisis de fichas de inventario de atractivos turísticos y encuestas. Para la recopilación de datos se empleó un guion, fichas de inventario del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC), fichas del MINTUR y un cuestionario para conocer las características de la demanda objetiva. La información recopilada fue organizada y sistematizada de acuerdo a cada objetivo específico, lo que permitió realizar una adecuada propuesta de ruta turística gastronómica. A continuación, se presenta una tabla que muestra el procesamiento de la información.

Tabla 2

Interpretación de técnicas, instrumentos y procesamiento de la información.

Objetivos específicos	Técnicas	Instrumentos	Estrategias	Actividades de trabajo de campo	Actividades de análisis y tabulación de la información	Cronograma
Diagnosticar los principales platos tradicionales del cantón Chillanes, identificando sus características culturales, ingredientes representativos y métodos de preparación.	Entrevista semiestructurada.	Guion	Aplicar el cuestionario de entre cinco y diez personas en la zona rural del cantón.	Sistematización de la información recopilada mediante la elaboración de tablas.	Elaborar una tabla que integre todos los resultados obtenidos.	Del 27 de octubre hasta el 1 de noviembre.
	Observación directa	Ficha de inventario del INPC y GPS digital.	Identificar los establecimientos dedicados al servicio de alimentos y bebidas para recopilar los platos tradicionales, ingredientes y métodos de preparación.	Aplicar el instrumento en los establecimientos de alimentos y bebidas dispuestos a colaborar.	Realizar fichas resumen de los platos tradicionales con su interpretación de datos.	Desde el 11 de noviembre al 17 de noviembre
Identificar los atractivos turísticos con mayor potencial de integración para la ruta.	Análisis de atractivos turístico	Fichas del MINTUR	Analizar todos los atractivos turísticos que se recopilo en las fichas del MINTUR realizadas en vinculación del año 2024.	Identificar los atractivos turísticos de mayor jerarquía y viabilidad de integración para la ruta turística.	Elaborar una ficha resumen para los atractivos seleccionados.	Desde el 18 de noviembre al 21 de noviembre
Realizar un estudio de mercado para la identificación de las características de la demanda.	Encuesta	Cuestionario de la encuesta.	Conocer las características, motivaciones y preferencias de los turistas que optan por la gastronomía.	Aplicar el cuestionario a los turistas locales del cantón San Miguel, Chimbo y Guaranda.	Tabular los datos obtenidos, elaborar gráficos y porcentajes, identificar las características y preferencias del turista.	Desde el 2 de noviembre al 10 de noviembre
Diseñar una propuesta de ruta gastronómica en el cantón Chillanes.	Análisis de resultados	Google Earth	Diseñar una propuesta de ruta que integre la gastronomía tradicional y los principales atractivos turísticos.	Realizar una salida de campo para confirmar los puntos de la ruta	Diseñar la ruta turística.	Diciembre - Enero

CAPÍTULO IV. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Dentro de esta unidad se muestran los resultados obtenidos al aplicar las técnicas e instrumentos.

4.1. Resultados del objetivo 1

Diagnosticar los principales platos tradicionales del cantón Chillanes, identificando sus características culturales, ingredientes representativos y métodos de preparación.

Con el propósito de diagnosticar los principales platos tradicionales del cantón Chillanes, sus características culturales, ingredientes representativos, técnicas y métodos culinarios, se realizó seis entrevistas semiestructuradas en la zona rural del cantón, dirigidas a personas entre 40 y 75 años de edad con experiencia en gastronomía ancestral o tradicional. Esta metodología al ser aplicada en un contexto rural permitió reconocer el valor patrimonial de cada preparación y su rol en la preservación de las tradiciones culinarias que se practica en Chillanes.

Además, se empleó las fichas de inventario del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC) para documentar los platos tradicionales que se ofertan en los restaurantes y establecimientos de alimentos y bebidas, principalmente en la cabecera cantonal y en los atractivos de mayor potencial turístico. Cabe recalcar que la cabecera cantonal es donde se concentra la comercialización de todos los productos agrícolas que se cultivan en el cantón. Asimismo, es importante señalar que la aplicación de los instrumentos se limitó exclusivamente a los establecimientos dispuestos a colaborar con el registro del patrimonio cultural. A continuación, se presenta una tabla que contiene las preguntas de la entrevista semiestructurada, así como tablas resumen de la aplicación de fichas de inventario gastronómico.

Tabla 3

Preguntas de la entrevista semiestructurada

Numero	Pregunta	Palabra clave	Código
1	¿Cuáles son los platos y bebidas más representativos que se consumen en las festividades?	Platos y bebidas	C1
2	¿Cuál es su profesión u ocupación?	Ocupación	C2
3	¿Cuál es el plato tradicional que preparan en su familia?	Plato tradicional	C3
4	¿Conoce cuál es el origen de este plato?	Origen	C4
5	¿Cuáles son los ingredientes, cómo se prepara y cuánto tiempo toma preparar esta receta?	Ingredientes y preparación	C5
6	¿Podría mencionar si estos ingredientes son autóctonos del canto, parroquia, recinto o comunidad?	Autóctono	C6
7	¿Cómo prepara y cuáles son los utensilios que necesita para elaborar esta receta?	Utensilios	C7
8	¿Se han cambiado algunos ingredientes de esta receta con el paso del tiempo?	Cambio de ingredientes	C8
9	¿Cuáles son las fechas o festividades principales en las que se acostumbra a consumir esta receta?	Consumo	C9

Tabla 4

Resultado de las entrevistas semiestructuradas

Preguntas	**Entrevistados**					
	Bolivia Bonilla	**Rosa Armijo**	**Rosa Guamán**	**Carmen Remache**	**Marisol Macas**	**Nancy Macas**
P1	**Platos** Caldo de gallina criolla y el seco de gallina criolla. **Bebidas** Cuáquer, chicha de jora.	**Platos** Seco de gallina criolla, dulce de sambo con pan y fritada con mote. **Bebidas** Cuáquer, juego de mora, jugo de tomate.	**Platos** Caldo de gallina criolla, seco de gallina criolla, fritada con mote. **Bebidas** Cuáquer, chicha de jora, juego de mora	**Platos** Dulce de sambo con pan, caldo de gallina criolla, seco de gallina criolla, fritada con mote. **Bebidas** Cuáquer, chicha de jora, juego de mora, jugo de tomate.	**Platos** Dulce de sambo con pan, caldo de gallina criolla, seco de gallina criolla, fritada con mote. **Bebidas** Cuáquer, chicha de jora, juego de mora, jugo de tomate.	**Platos** Dulce de sambo con pan, caldo de gallina criolla, seco de gallina criolla, fritada con mote. **Bebidas** Cuáquer, chicha de jora, juego de mora, jugo de tomate.
P2	Ama de casa	Ama de casa	Ama de casa	Ama de casa	Ama de casa	Ama de casa
P3	Cuy con papas	Sopa de habas	Sopa de frejol	Dulce de sambo con pan	Fanesca	Dulce de naranjilla
P4	Se desconoce el origen de este plato; sin embargo, manifestó que aprendió a preparar esta receta en casa con su familia.	No se ha determinado el origen de este plato; sin embargo, manifestó que esta receta aprendió a elaborarla en familia.	Se desconoce el origen de este plato; sin embargo, manifiesta que esta receta aprendió a prepararla en casa con su familia.	El origen de esta receta es desconocido, pero manifiesta que aprendió a preparar esta receta en familia.	No se ha determinado el origen de esta receta; sin embargo, manifestó que aprendió a elaborar esta receta desde los 14 años con su mamá.	Se desconoce el origen de esta receta; sin embargo, manifiesta que aprendió a preparar esta receta cuando trabaja como ama de casa en la ciudad de Guaranda.
P5	**Ingredientes:** Cuy, papas, maní,	**Ingredientes:** Habas secas, verde, col,	**Ingredientes:** Frejol seco, verde,	**Ingredientes:** Sambo, panela, canela,	**Ingredientes:** Pescado bacalao seco,	**Ingredientes:** Naranjilla, guineo /

	sal, ajo, comino, manteca de chancho, lechuga. **Preparación:** Pelar el cuy con agua hervida y luego lavar con agua fría. Posteriormente realizar el aliño con ajo, comino, sal y licuar con un chorrito de agua. Aliñar el cuy y dejar reposando por una noche. Al día siguientes hornear el cuy por unos 30 minutos aproximadamente, mientras tanto pelar las papas y en una olla cocinamos con sal por 15 a 20 minutos. Por otro lado, tostar el maní en un tiesto, sacar la cascara y licuar el maní con un chorrito de	fideo, cebolla blanca, ajo, pimiento, sal, achiote. **Preparación** Colocar en el fuego una olla con agua y cuando rompa en hervor agregamos las habas, apagamos el fuego y dejamos en remojo por unos 15 minutos, luego de este tiempo pelamos las habas, es decir, retiramos la cascara y reservamos las habas peladas. Colocar en el fuego una olla con agua; mientras hierbe, picar en cuadritos pequeños la cebolla blanca, el pimiento, ajo, culantro y agregamos a la olla. También, agregamos las habas peladas, dejamos hervir por 5 minutos y	papa, cebolla paiteña, cebolla blanca, pimiento, zanahoria, ajo, culantro, sal, achiote. **Preparación** En un recipiente colocar el frejol seco, lavar y dejar con abundante agua en remojo toda la noche. Al día siguiente botamos el agua del frejol, colocamos en una olla con abundante agua y cuando hierba dejamos cocinar por 30 o 45 minutos. Colocar en el fuego una olla con agua y, picar en cuadritos pequeños la cebolla paiteña, la cebolla blanca, la zanahoria, el pimiento, ajo y culantro, cuando hierva	clavo de olor, ishpingo, anís estrellado. **Preparación:** Lavar el sambo solo con agua. Tomar un sambo y con la ayuda de una piedra o un mazo lo golpeamos suavemente y, en las aberturas ocasionadas por los golpes insertamos la punta del cuchillo y pelamos el sambo, reservamos en una batea. Ahora cortamos por la mitad el sambo y le sacamos las pepas con todo lo del centro, es decir, solo reservamos la corteza del sambo. Picamos en cuadros medianos todas las tajas de sambo reservadas. En la cocina de leña colocamos una paila con un poquito de agua y el sambo picado, dejamos cocinar hasta que el agua	sambo, sapallo, frejol seco, alverja seca, habas secas, lenteja, cebada pelada, mote pelado, papas, verde, arroz, fideo, alverja tierna, habas tiernas, frejol tierno, chocho, col, leche, zanahoria, pimiento, cebolla paiteña, ajo, culantro, sal, achiote. **Preparación** En una olla cocinar el chocho por 2 horas. Botar el agua del chocho cocinado y colocar en un saco de cabuya todo el choco, luego desahogamos el choco dejando en un tanque de agua por 4 a 6 días. Lavar todos los granos secos (frejol, habas, alverja) y reservar. Colocar una olla con	banano, huevos, esencia de vainilla, azúcar, clavo de olor **Preparación** Pelar siete naranjillas, siete bananos y licuar con un poco de agua, y colocar en una olla a hervir, agregar el clavo de olor y mecer constantemente hasta que el líquido se sece un poco. Batir algunos huevos hasta el punto nieve, añadir al dulce, agregar azúcar al gusto, integrar todo y dejar hervir por unos 5 a 8 minutos sin dejar de mecer. Transcurrido este tiempo apagar el fuego y retirar la olla, agregar un poco de esencia de vainilla y mezclar. Dejar enfriar y esta listo para servir.

agua, colocamos en una olla, dejamos hervir y agregamos sal, un poquito achiote y dejamos cocinar por unos minutos. Por último, secamos el café en pepa, sacar la cascara, se avienta (quitar la cascara con el viento), tostar la pepa de café en el tiesto hasta que tenga un color café y en ese momento retiramos del fuego. Finalmente moler la pepa del café y reservar en un recipiente, y está listo para preparar una taza de café. **Tiempo** Preparar esta receta toma alrededor de 1 hora y 15 minutos aproximadamente.	agregamos el verde previamente picado en cuadritos, luego agregamos la col cortada en trocitos, una porción de fideos, sazonamos con sal al gusto y un poquito de achiote, dejamos cocinar por 45 minutos y está listo para servirse. **Tiempo** Preparar esta receta toma alrededor de 1 y 10 minutos hora aproximadamente.	el agua agregamos todo lo que picamos excepto la cebolla blanca y la hierba, dejamos hervir por unos 5 minutos, luego agregamos una porción de frejol que ya cocinamos y el verde picado en cuadritos, sazonamos con sal, agregamos un chorrito de achiote y dejamos cocinar por 10 minutos. Pelamos unas papas, lavamos y cortamos por la mitad, agregamos las papas y dejamos cocinar por 5 minutos. Finalmente, segundos antes de que esté listo la sopa agregamos la cebolla blanca y la hierba, apagamos el fuego. Listo para servir.	empiece a secarse, desde este momento hasta que este listo el dulce mesemos el sambo con la ayuda de una pala de madera para evitar que se asiente y no se queme; cuando el dulce tenga un color amarillento agregamos algunos trozos de panela, canela, anís estrellado, clavo de olor e ishpingo. Mecer el dulce hasta que este seco y tome un color café o marón lo cual quiere decir que ya está listo. Retirar la paila del fuego, seguir meciendo y reservar el dulce de sambo. **Tiempo** Preparar esta receta toma alrededor de seis horas.	abundante agua en el fuego y dejar que hierba, luego apagar el fuego y colocar todos los granos secos, y dejamos en remojo toda la noche. Al siguiente día pelamos todos los granos secos que dejamos en remojo la noche anterior y reservamos en un recipiente. Para preparar la cebada pelada colocamos una olla con agua y dejamos que hierva, agregamos la cebada y la ceniza, dejamos que hierba por unos 30 minutos. Luego colocamos pequeñas porciones de cebada en un ahechador y lavamos con abundante agua; posteriormente, reservar en un recipiente. Para realizar el mote	**Tiempo** Preparar esta receta toma alrededor de 30 a 45 minutos.

	Tiempo Preparar esta receta toma alrededor de 1 hora y 30 minutos aproximadamente.	pelado, en una olla con el agua hirviendo agregamos el maíz y la ceniza, dejamos sancochar por 30 minutos. Luego retiramos y lavamos con abundante agua, colocamos el maíz sancochado en una olla y llevamos a cocinar por 3 horas. Mientras tanto lavar, pelar y picar en cuadritos el sapallo y el sambo tierno. También, picar en cuadritos la cebolla paiteña, cebolla blanca, zanahoria, pimiento, ajo y el culantro. Colocar una olla con agua en el fuego, agregamos todos los vegetales picados, los granos secos, la cebada pelada, el mote, el

		sapallo y sambo picado, dejamos que se cocine por 1 hora y 30 minutos. Transcurrido el tiempo agregamos la alverja, frejol y habas tiernas, la lenteja, el choclo picado en cuartos, la papa picada por la mitad y un verde picado en cuadritos, una porción de fideos, una porción de arroz y dejamos cocinar por 25 minutos. Luego agregamos el pescado seco previamente lavado y dejamos cocinar de 3 a 5 minutos. Sazonar con sal al gusto y agregar la col en trocitos, unos segundos después agregamos la leche y pagamos el fuego. **Tiempo** Preparar esta receta toma alrededor de 6 horas.

P6	Se puede considerar el cuy y las papas debido a que son producidos en el cantón Chillanes.	Las habas y col son ingredientes autóctonos de la comunidad Pulloshuray, cantón Chillanes.	El frejol y las papas son ingredientes autóctonos del recinto Perezan, cantón Chillanes.	El Sambo es un ingrediente que se cosecha en el recinto Mamasara y Perezan, cantón Chillanes.	Frejol, arveja, habas, sapallo, sambo, maíz y papa son ingredientes autóctonos del recinto Mamasara y Perezan, cantón Chillanes.	La naranjilla es un ingrediente que se cosecha principalmente en el recinto Mamasara y Perezan cantón Chillanes.
P7	Cocina de gas - Un recipiente de vidrio para hornear el cuy. - Horno de gas. - Tiesto de barro. - Ollas. - Cucharas y cucharones.	Cocina con leña - Una olla barro. - Cucharas madera y cucharones aluminio.	Cocina con leña´ - Olla. - Olla de presión. - Cucharas y cucharones.	Cocina con leña´ - Paila - Pala de madera - Una batea de madera	Cocina con leña´ - Una olla. - Cucharas y cucharones. - Saco de cabuya	Cocina con gas - Una olla de aluminio - Licuadora
P8	No se ha cambiado ningún ingrediente ni su forma de preparación.	No se ha cambiado ningún ingrediente ni su forma de preparación.	No se ha cambiado ningún ingrediente ni su forma de preparación.	No se ha cambiado ningún ingrediente ni su forma de preparación.	No se ha cambiado ningún ingrediente ni su forma de preparación.	No se ha cambiado ningún ingrediente ni su forma de preparación.
P9	Esta receta se suele consumir especialmente en el día del padre, día de la madre, cumpleaños, noche buena y carnaval.	Esta receta es preparada principalmente cuando hay vista de familiares o en el tiempo de simbra y cosecha.	Esta receta se prepara cualquier día de la semana y en cualquier mes del año.	Esta receta se suele consumir especialmente en carnaval.	Esta receta es preparada principalmente en el día santo o también conocido como semana santa.	Esta receta es preparada principalmente en carnaval.

Interpretación

A partir de las entrevistas semiestructuradas realizadas a personas entre 40 y 75 años de edad, ubicados en la zona rural del cantonal de Chillanes, se identificó seis platos tradicionales: cuy con papa, sopa de habas, sopa de frejol o alverja seca, dulce de sambo con pan, fanesca y el dulce de naranjilla. Asimismo, entre los platos más consumidos durante las festividades se encuentran el caldo de gallina criolla, seco de gallina criolla, fritada con mote y el hornado. En cuanto a bebidas, las más consumidas son el jugo de mora, naranjilla, tomate, limón y la chicha de jora.

Esta actividad permitió conocer que la preparación de estos platos se sigue realizando de forma tradicional; es decir, se mantiene las técnicas ancestrales de elaboración. Un claro ejemplo es la preparación de la fanesca, que actualmente suele elaborarse con chocho, granos tiernos y granos secos, choclo, pescado seco, entre otros ingredientes. Sin embargo, en la comunidad de Mamasara de Cerritos además de los granos tiernos y secos, se prepara con mote, cebada pelada y col. Asimismo, se evidencio que algunas de las recetas aún se elaboran en ollas de barro, cocina de leña y con el uso de utensilio de madera, como la pala que se utiliza para mecer el dulce de sambo, para preparar la frita y el tostado, así como para tostar el trigo, la cebada y el maíz. De igual manera, se observó que los ingredientes que se utilizan para la preparación de cada plato son cosechan en las mismas comunidades del cantón Chillanes.

Estas prácticas son realizadas mayormente por personas adultas, debido a que los jóvenes muestran poco interés por aprender a preparar estas recetas. Otra de las razones es la preferencia por el consumo de productos industrializados, los cuales son fáciles y rápidos de preparar.

FICHA DE INVENTARIO 1

Tabla 5: Fritada con mote

<table>
<tr><td colspan="3">Ficha de Patrimonio Cultural Inmaterial</td><td>Código: 001</td></tr>
<tr><td colspan="4">1. Datos de localización</td></tr>
<tr><td colspan="2">Provincia: Bolívar</td><td colspan="2">Cantón: Chillanes</td></tr>
<tr><td>Parroquia: Chillanes</td><td>Urbano: X</td><td colspan="2">Rural:</td></tr>
<tr><td colspan="4">Localidad: Chillanes</td></tr>
<tr><td>Latitud: -1.941865</td><td>Longitud: -79.066791</td><td colspan="2">Altitud: 2.358</td></tr>
<tr><td colspan="4">2. Fotografía</td></tr>
<tr><td colspan="4">

Registro fotográfico: Yadira Macas</td></tr>
<tr><td colspan="4">Descripción de la fotografía: Fritada con mote</td></tr>
<tr><td colspan="4">3. Datos de identificación</td></tr>
<tr><td colspan="2">Denominación</td><td colspan="2">Otra (s) denominación (es)</td></tr>
<tr><td colspan="2">Plato fuerte</td><td>D1</td><td>N/A</td></tr>
<tr><td colspan="2">Subámbito</td><td colspan="2">Detalles del subámbito</td></tr>
<tr><td colspan="2">Gastronomía</td><td colspan="2">Gastronomía tradicional</td></tr>
<tr><td colspan="4">4. Descripción</td></tr>
<tr><td colspan="4">Ingredientes:</td></tr>
</table>

Chanco (Carne y lonja)

Maíz

Ajo

Cebolla blanca

Cebolla paiteña

Aceite

Limón

Tomate de árbol

Hierba

Maduro / papa

Sal en grano

Sal

Preparación:

Preparación del mote

Colocar una olla con agua al fuego, cuando rompa en hervor agregar el maíz, la ceniza y dejamos sancochar el maíz.

Retiramos la olla del fuego, dejamos enfriar un poco y procedemos a lavar con abundante agua el maíz sancochado hasta retirar toda la ceniza.

Dejamos remojando en abundante agua el maíz sancochado para que salga toda la ceniza.

Al segundo día en una olla con abundante agua lo cocinamos por 4 o 5 horas.

Preparación de la fritada

Despresamos al chancho.

Cortamos la carne y la lonja en trozos pequeños.

Colocamos una paila al fuego y agregamos un poco de agua.

A la paila le agregamos ajo entero, sal en grano, cebolla blanca y cuando el agua rompa en

hervor agregamos la lonja y la carne previamente picada, desde este momento hay que estar meciendo la carne para que no se queme, no se pegue y para que todo se frite por igual.

De dos a tres horas la fritada ya está lista para servirse.

Preparación del ají

Picamos finamente una cebolla paiteña, lavamos o curtimos la cebolla.

En una licuadora agregamos un ají, un chorrito de aceite, unas gotitas de limón y un tomate de árbol pelado y licuamos.

Colamos el licuado y le adicionamos al curtido de cebolla.

Agregamos a la preparación culantro finamente picado.

Presentación

En un plato colocamos una porción de mote, una papa cocinada o un maduro frito entero, agregamos una porción de fritada, ensalada o ají al gusto, y se lo pude acompañar con una tasa de agua aromática, un jugo de piña, guayaba, melón, mora o una taza de café.

FICHA DE INVENTARIO 2

Tabla 6: Hornado

<table>
<tr><td colspan="3">Ficha de Patrimonio Cultural Inmaterial</td><td>Código: 002</td></tr>
<tr><td colspan="4">1. Datos de localización</td></tr>
<tr><td colspan="2">Provincia: Bolívar</td><td colspan="2">Cantón: Chillanes</td></tr>
<tr><td>Parroquia: Chillanes</td><td>Urbano: X</td><td colspan="2">Rural:</td></tr>
<tr><td colspan="4">Localidad: Chillanes</td></tr>
<tr><td>Longitud: -1.942790</td><td>Latitud: -79.064595</td><td colspan="2">Altitud: 2.553 m.s.n.m.</td></tr>
<tr><td colspan="4">2. Fotografía</td></tr>
<tr><td colspan="4">
Registro fotográfico: Yadira Macas</td></tr>
<tr><td colspan="4">Descripción de la fotografía: Hornado</td></tr>
<tr><td colspan="4">3. Datos de identificación</td></tr>
<tr><td colspan="2">Denominación</td><td colspan="2">Otra (s) denominación (es)</td></tr>
<tr><td colspan="2">Plato fuerte</td><td>D1</td><td>N/A</td></tr>
<tr><td colspan="2">Subámbito</td><td colspan="2">Detalles del subámbito</td></tr>
<tr><td colspan="2">Gastronomía</td><td colspan="2">Gastronomía tradicional</td></tr>
<tr><td colspan="4">4. Descripción</td></tr>
<tr><td colspan="4">Ingredientes:
Chancho
Cebolla paiteña
Ajo</td></tr>
</table>

Jengibre

Pimienta

Comino

Sal

Preparación:

Hornado

Faenar / pelar el chancho.

Colocar al chancho en una lata grande.

Para realizar el aliño, en una licuadora agregar cebolla colorada, ajo, jengibre, pimienta, comino, sal.

Aliñamos el cerdo y dejamos reposar una noche.

Con el horno de leña previamente limpio agregamos madera, prendemos fuego y dejamos que se caliente el horno.

Introducimos en el horno la lata con el cerdo y lo dejamos hornear aproximadamente unas seis horas.

Una vez que ya este horneado retiramos la lata del horno y procedemos a picar el hornado.

Mote pelado.

Colocar una olla con agua al fuego.

Cuando el agua rompa en hervor agregamos el maíz y enseguida agregamos la ceniza o cal.

Dejamos sancochar el maíz hasta que se note las cascaras.

Retiramos la olla del fuego, dejamos enfriar un poco y procedemos a lavar el maíz sancochado con abundante agua hasta retirar toda la ceniza.

Colocamos una olla con abundante agua y agregamos el maíz sancochado previamente lavado y dejamos que se cocine por 4 o 5 horas.

Preparación de la ensalada

Picar la cebolla colorada en juliana, lavar con sal y agua.

Picar la lechuga en tiritas (chiffonade), lavar y reservar.

Lavar y cortar el tomate en media luna.

En un recipiente integramos la cebolla, la lechuga, el tomate, agregamos unas gotitas de limos, una pisca de sal y un chorrito de aceite.

Presentación

En un plato colocamos una porción de mote, una tortilla de papa, una porción de hornado

y el agrio o ensalada.

FICHA DE INVENTARIO 3

Tabla 7: La vianda carnavalera

Ficha de Patrimonio Cultural Inmaterial		**Código:** 003
1. Datos de localización		
Provincia: Bolívar	**Cantón:** Chillanes	
Parroquia: Chillanes	**Urbano:** X	**Rural:**
Localidad: Chillanes		
Latitud: -1.94275	**Longitud:** -79.06431	**Altitud:** 2.332 m.s.n.m.
2. Fotografía		
 **Registro fotográfico:** Yadira Macas		
Descripción de la fotografía: La vianda carnavalera		
3. Datos de identificación		
Denominación	**Otra (s) denominación (es)**	
Plato fuerte	D1	N/A
Subámbito	**Detalles del subámbito**	
Gastronomía	Gastronomía tradicional	
4. Descripción		
Ingredientes:		

Hoja de pushe

Maíz

Harina de maíz

Manteca de cerdo

Carne y costilla de chancho

Sal

Sambo / calabazo

Guayaba

Fresas

Naranjilla

Naranja

Clavo de olor

Anís

Preparación del mote

Colocar en el fuego una olla con agua, en el momento que rompe en hervor agregamos el maíz y la cal, dejamos sancochar de 30 minutos a 1hora.

Retiramos del fuego, lavar hasta que salga toda la cal y cascara del maíz sancochado.

Colocamos el mote sancochado en una olla con abundante agua y dejamos cocinar alrededor de unas 8 horas aproximadamente.

Preparación de la fritada

Picamos la costilla en trozos medianos, le agregamos sal, ajo e ingredientes secretos de la casa y dejamos marinar aproximadamente unas 6 horas.

Colocamos en el fuego la paila y agregamos las costillas marinadas con todos sus líquidos, desde este momento revolvemos las costillas para que se frite de manera uniforme y cuando adquiere un color amarrillo significa que ya está la fritada.

Preparación del tamal de maíz

Colocamos al fuego una olla con agua y esperamos que rompa en hervor, agregamos la harina de maíz y con ayuda de un cucharon integramos toda la harina en el agua hirviendo.

En una tabla, mesa o batea colocamos la masa, agregamos manteca de cerdo, amasamos y dejamos reposar la masa.

En un recipiente desmenuzamos el queso maduro, sazonamos con sal y agregamos un poquito de achiote.

Tomamos un poco de masa y formamos un hueco, ahí agregamos el queso y cerramos la

bola, luego le damos forma de tamal y lo colocamos sobre la hoja de pushe, cerramos la hoja y reservamos el tamal.

Colocamos una olla al fuego con un poco de agua, agregamos los tamales y dejamos cocinar por 30 o 40 minutos.

Preparación del tostado

Lavar el maíz.

Colocar una paila en el fuego, agregar manteca de cerdo, agregar el maíz lavado y revolvemos constantemente por unas 3 o 4 horas, cuando el tostado tiene un color amarillo es señal de que ya está, entonces retiramos del fuego y reservamos el tostado en un recipiente.

Preparación del dulce de sambo

Lavar, pelar y picar en cuadritos el sambo maduro.

Picar frutas como guayaba, fresas, naranjilla, agregar el zumo de naranja.

Colocar la paila con un poco de agua en el fuego, agregar el sambo picado y dejar que se cocine por unos minutos, agregar el zumo de la naranjilla y las frutas picadas, también agregue todas las especies dulces como clavo de olor y anís.

Preparación de la chicha

En una olla con agua agregamos hierva luisa, piña panela y cedrón, dejaos que hierva, luego lo reservamos y dejamos que se fermente de tres a cuatro días, finalmente sazonamos con panela o raspadura.

Presentación del plato

En un plato colocamos una porción de mote, fritada, dos tamales de maíz, una porción de tostado y dulce de sambo. Este plato se lo acompaña con su vaso de chicha.

FICHA DE INVENTARIO 4

Tabla 8: Caldo de bolas de maíz

<table>
<tr><td colspan="3">Ficha de Patrimonio Cultural Inmaterial</td><td>Código: 004</td></tr>
<tr><td colspan="4">1. Datos de localización</td></tr>
<tr><td colspan="2">Provincia: Bolívar</td><td colspan="2">Cantón: Chillanes</td></tr>
<tr><td>Parroquia: Chillanes</td><td>Urbano: X</td><td colspan="2">Rural:</td></tr>
<tr><td colspan="4">Localidad: Chillanes</td></tr>
<tr><td>Latitud: -1.94275</td><td>Longitud: -79.06431</td><td colspan="2">Altitud: 2.332 m.s.n.m.</td></tr>
<tr><td colspan="4">2. Fotografía</td></tr>
<tr><td colspan="4">
Registro fotográfico: Yadira Macas</td></tr>
<tr><td colspan="4">Descripción de la fotografía: Caldo de bolas de maíz</td></tr>
<tr><td colspan="4">3. Datos de identificación</td></tr>
<tr><td colspan="2">Denominación</td><td colspan="2">Otra (s) denominación (es)</td></tr>
<tr><td colspan="2">Sopa</td><td>D1</td><td>N/A</td></tr>
<tr><td colspan="2">Subámbito</td><td colspan="2">Detalles del subámbito</td></tr>
<tr><td colspan="2">Gastronomía</td><td colspan="2">Gastronomía tradicional</td></tr>
<tr><td colspan="4">4. Descripción</td></tr>
<tr><td colspan="4">Ingredientes
Harina de maíz</td></tr>
</table>

Carne de cerdo

Arveja tierna

Zanahoria

Huevo

Aceitunas

Pasas

Sal

Cebolla blanca

Pimiento

Tomate

Perejil

Nabo chino

Leche

Aceite

Preparación

Para el relleno de las bolas de maíz, primero sofreír cebolla paiteña y ajo picado en cuadrito, luego agregamos la carne desmechada, la arveja tierna previamente cocinada, agregamos unas aceitunas, unas pasas y un huevo cocinado cortado en cuadritos.

Para preparar la masa de las bolas de maíz, colocar una olla con agua, sazonar con sal y cuando rompa en hervor agregar la harina de maíz, huevos y amasar.

Tomar un poquito de la masa y agregar el relleno previamente reservado y formar las bolas de maíz.

Para el caldo, hacer un refrito de cebolla perla, tomate, pimiento, ajo y sazonar con sal.

Agregamos al refrito el líquido de las verduras cocidas para el relleno y cuando rompa en hervor agregamos las bolas de maíz y dejamos que se cocine por 8 minutos.

Retirar las bolas de maíz y reservar.

Agregar al caldo zanahoria picada en juliana y cortar el nabo chino en juliana.

Finalmente, agregar la leche caliente y el perejil picado en cuadritos.

Presentación

Se sirve la sopa en un plato hondo con las bolas de maíz que reservamos.

FICHA DE INVENTARIO 5

Tabla 9: Sopa de arveja

<table>
<tr><td colspan="3">Ficha de Patrimonio Cultural Inmaterial</td><td>Código: 005</td></tr>
<tr><td colspan="4">1. Datos de localización</td></tr>
<tr><td colspan="2">Provincia: Bolívar</td><td colspan="2">Cantón: Chillanes</td></tr>
<tr><td>Parroquia: Chillanes</td><td>Urbano: X</td><td colspan="2">Rural:</td></tr>
<tr><td colspan="4">Localidad: Chillanes</td></tr>
<tr><td>Latitud: -1.943275</td><td>Longitud: -79.0663007</td><td colspan="2">Altitud: 2.369 m.s.n.m.</td></tr>
<tr><td colspan="4">2. Fotografía</td></tr>
<tr><td colspan="4">
Registro fotográfico: Carlos Guevara</td></tr>
<tr><td colspan="4">Descripción de la fotografía: Sopa de arveja</td></tr>
<tr><td colspan="4">3. Datos de identificación</td></tr>
<tr><td>Denominación</td><td colspan="3">Otra (s) denominación (es)</td></tr>
<tr><td>Sopa</td><td>D1</td><td colspan="2">N/A</td></tr>
<tr><td>Subámbito</td><td colspan="3">Detalles del subámbito</td></tr>
<tr><td>Gastronomía</td><td colspan="3">Gastronomía tradicional</td></tr>
<tr><td colspan="4">4. Descripción</td></tr>
<tr><td colspan="4">Ingredientes
Guineo
Arveja seca</td></tr>
</table>

Queso

Sal

Ajo

Orégano de la costa (oreja)

Pimiento verde y rojo

Comino

Pimienta

Preparación

Lavamos la arveja y en mismo recipiente agregamos abundante agua y dejamos remojar la arveja por unos 40 minuto o 1 hora.

Botar el agua de la arveja que dejamos remojando.

Colocamos la arveja en una olla de presión con abundante agua, cerramos la tapa de la olla de presión y después que hierba dejamos cocinar unos 20 minutos y apagamos el fuego.

Esperamos que se enfríen un poco para luego destapar la olla y reservar la alverja cocinada.

Colocamos una olla con agua al fuego y le agregamos el guineo picado en cuadritos, dejamos cocinar por unos minutos, agregamos el alineo, la sal y finalmente agregamos la arveja.

Unos minutos antes de que esté listo la sopa agregamos queso desmenuzado al gusto.

Presentación

Servimos la sopa en un plato hondo y se pude acompañar de un guineo o maduro.

FICHA DE INVENTARIO 6

Tabla 10: Café con tortillas de trigo

<table>
<tr><td colspan="3">Ficha de Patrimonio Cultural Inmaterial</td><td>Código: 006</td></tr>
<tr><td colspan="4">1. Datos de localización</td></tr>
<tr><td colspan="2">Provincia: Bolívar</td><td colspan="2">Cantón: Chillanes</td></tr>
<tr><td>Parroquia: Chillanes</td><td>Urbano: X</td><td colspan="2">Rural:</td></tr>
<tr><td colspan="4">Localidad: Chillanes</td></tr>
<tr><td>Latitud: -1.943736</td><td>Longitud: -79.066953</td><td colspan="2">Altitud: 2.366 m.s.n.m.</td></tr>
<tr><td colspan="4">2. Fotografía</td></tr>
<tr><td colspan="4">

Registro fotográfico: Yadira Macas</td></tr>
<tr><td colspan="4">Descripción de la fotografía: Café con tortillas de trigo</td></tr>
<tr><td colspan="4">3. Datos de identificación</td></tr>
<tr><td colspan="2">Denominación</td><td colspan="2">Otra (s) denominación (es)</td></tr>
<tr><td colspan="2">Bocadillo</td><td>D1</td><td>N/A</td></tr>
<tr><td colspan="2">Subámbito</td><td colspan="2">Detalles del subámbito</td></tr>
<tr><td colspan="2">Gastronomía</td><td colspan="2">Gastronomía tradicional</td></tr>
<tr><td colspan="4">4. Descripción</td></tr>
<tr><td colspan="4">Ingredientes:

Harina de trigo

Sal</td></tr>
</table>

Queso

Achiote

Huevos

Manteca de cerdo

Mantequilla

Royal

Preparación:

Preparación de las tortillas

Colocamos una olla con agua al fuego y esperamos a que este tibia.

En un recipiente agregamos el agua tibia, sazonamos con sal y le agregamos a la harina de trigo, amasamos, agregamos huevos, mantequilla y un poquito de royal.

Desmenuzamos el queso, agregamos sal y achiote.

Tomamos una pequeña porción de la masa, formamos una bolita y le agregamos queso en el centro, cerramos la bolita y le damos forma de tortilla.

Colocamos el tiesto en el fuego y dejamos que se caliente, esparcimos un poquito de manteca por todo el tiesto.

Asamos las tortillas y reservamos.

Preparación del café

Colocamos en el fuego una olla con agua y cuando rompa en hervor agregamos el café, sazonamos con azúcar o panela y finalmente lo pasamos por la tuspa.

Presentación

En un plato colocamos de dos a tres tortillas y se lo acompaña con una taza de café.

FICHA DE INVENTARIO 7

Tabla 11: Café con tortillas de maíz

<table>
<tr><td colspan="3">Ficha de Patrimonio Cultural Inmaterial</td><td>Código: 007</td></tr>
<tr><td colspan="4">1. Datos de localización</td></tr>
<tr><td colspan="2">Provincia: Bolívar</td><td colspan="2">Cantón: Chillanes</td></tr>
<tr><td>Parroquia: Chillanes</td><td>Urbano: X</td><td colspan="2">Rural:</td></tr>
<tr><td colspan="4">Localidad: Chillanes</td></tr>
<tr><td>Latitud: -1.943736</td><td>Longitud: -79.066953</td><td colspan="2">Altitud: 2.366 m.s.n.m.</td></tr>
<tr><td colspan="4">2. Fotografía</td></tr>
<tr><td colspan="4">

Registro fotográfico: Yadira Macas</td></tr>
<tr><td colspan="4">Descripción de la fotografía: Café con tortillas de maíz</td></tr>
<tr><td colspan="4">3. Datos de identificación</td></tr>
<tr><td colspan="2">Denominación</td><td colspan="2">Otra (s) denominación (es)</td></tr>
<tr><td colspan="2">Bocadillo</td><td>D1</td><td>N/A</td></tr>
<tr><td colspan="2">Subámbito</td><td colspan="2">Detalles del subámbito</td></tr>
<tr><td colspan="2">Gastronomía</td><td colspan="2">Gastronomía tradicional</td></tr>
<tr><td colspan="4">4. Descripción</td></tr>
<tr><td colspan="4">Ingredientes:

Harina de maíz</td></tr>
</table>

Sal

Queso

Achiote

Huevos

Manteca de cerdo

Preparación:

Preparación de las tortillas

Colocamos una olla con agua al fuego y dejamos que hierba, sazonamos con sal y apagamos el fuego.

En la misma olla agregamos la harina de maíz y con la ayuda de un cucharon integramos toda la harina, formamos la masa, agregamos huevos y manteca de cerdo.

Pasamos la masa a una batea y amasamos.

Desmenuzamos el queso, agregamos sal y achiote.

Tomamos una pequeña porción de la masa, formamos una bolita y le agregamos queso en el centro, cerramos la bolita y le damos forma de tortilla.

Colocamos el tiesto en el fuego y dejamos que se caliente, esparcimos un poquito de manteca por todo el tiesto.

Asamos las tortillas y reservamos.

Presentación

En un plato colocamos de dos a tres tortillas y se lo acompaña con una taza de café.

FICHA DE INVENTARIO 8

Tabla 12: Café con tortilla de yuca

Ficha de Patrimonio Cultural Inmaterial		**Código:** 008
1. Datos de localización		
Provincia: Bolívar	**Cantón:** Chillanes	
Parroquia: Chillanes	**Urbano:** X	**Rural:**
Localidad: Chillanes		
Latitud: -1.943736	**Longitud:** -79.066953	**Altitud:** 2.366 m.s.n.m.
2. Fotografía		
		
Registro fotográfico: Yadira Macas		
Descripción de la fotografía: Café con tortilla de yuca		
3. Datos de identificación		
Denominación	**Otra (s) denominación (es)**	
Bocadillo	D1	N/A
Subámbito	**Detalles del subámbito**	
Gastronomía	Gastronomía tradicional	
4. Descripción		
Ingredientes: Yuca Sal		

Queso

Achiote

Huevos

Manteca de chancho

Royal

Mantequilla

Preparación

Pelamos 10 yucas, lavamos, cortamos por la mitad y cocinamos la mitad de las yucas, la otra mitad rallamos.

Una vez que este cocinada la yuca botamos el agua y majamos.

Hacemos la masa con la yuca majada y la yuca rallada, agregamos huevos, royal, un poquito de manteca de cerdo, mantequilla y amasamos.

Desmenuzamos el queso, agregamos sal y achiote.

Tomamos una pequeña porción de la masa, formamos una bolita y le agregamos queso en el centro, cerramos la bolita y le damos la forma de una tortilla.

Colocamos el tiesto en el fuego y dejamos que se caliente, esparcimos un poquito de manteca por todo el tiesto.

Asamos las tortillas y reservamos.

Presentación

En un plato colocamos de dos a tres tortillas y se lo acompaña con una taza de café.

FICHA DE INVENTARIO 9

Tabla 13: Café con tortillas de verde

<table>
<tr><td colspan="3">Ficha de Patrimonio Cultural Inmaterial</td><td>Código: 009</td></tr>
<tr><td colspan="4">1. Datos de localización</td></tr>
<tr><td colspan="2">Provincia: Bolívar</td><td colspan="2">Cantón: Chillanes</td></tr>
<tr><td>Parroquia: Chillanes</td><td>Urbano: X</td><td colspan="2">Rural:</td></tr>
<tr><td colspan="4">Localidad: Chillanes</td></tr>
<tr><td>Latitud: -1.943736</td><td>Longitud: -79.066953</td><td colspan="2">Altitud: 2.366 m.s.n.m.</td></tr>
<tr><td colspan="4">2. Fotografía</td></tr>
<tr><td colspan="4">
Registro fotográfico: Yadira Macas</td></tr>
<tr><td colspan="4">Descripción de la fotografía: Café con tortillas de verde</td></tr>
<tr><td colspan="4">3. Datos de identificación</td></tr>
<tr><td colspan="2">Denominación</td><td colspan="2">Otra (s) denominación (es)</td></tr>
<tr><td colspan="2">Bocadillo</td><td>D1</td><td>N/A</td></tr>
<tr><td colspan="2">Subámbito</td><td colspan="2">Detalles del subámbito</td></tr>
<tr><td colspan="2">Gastronomía</td><td colspan="2">Gastronomía tradicional</td></tr>
<tr><td colspan="4">4. Descripción</td></tr>
<tr><td colspan="4">Ingredientes
Verde
Sal</td></tr>
</table>

Queso

Achiote

Huevos

Manteca de cerdo

Mantequilla

Royal

Preparación

Cocinamos la mitad del verde y la otra mitad lo rallamos.

Una vez que este cocinado el verde botamos el agua y majamos.

Hacemos la masa con el verde majado y el verde rallado, agregamos huevos, royal, un poquito de manteca de cerdo, mantequilla y amasamos.

Desmenuzamos el queso, agregamos sal y achiote.

Tomamos una pequeña porción de la masa, formamos una bolita y le agregamos queso en el centro, cerramos la bolita y le colocamos sobre una funda plástica, tapamos la bolita con la misma funda y le damos forma de tortilla.

Colocamos el tiesto en el fuego y dejamos que se caliente, esparcimos poquito manteca por todo el tiesto.

Asamos las tortillas y reservamos.

Presentación

En un plato colocamos de dos a tres tortillas y se lo acompaña con una taza de café.

FICHA DE INVENTARIO 10

Tabla 14: Café con Chigüiles

<table>
<tr><td colspan="3">Ficha de Patrimonio Cultural Inmaterial</td><td>Código: 010</td></tr>
<tr><td colspan="4">1. Datos de localización</td></tr>
<tr><td colspan="2">Provincia: Bolívar</td><td colspan="2">Cantón: Chillanes</td></tr>
<tr><td colspan="2">Parroquia: Chillanes</td><td>Urbano: X</td><td>Rural:</td></tr>
<tr><td colspan="4">Localidad: Chillanes</td></tr>
<tr><td colspan="2">Latitud: -1.943736</td><td>Longitud: -79.066953</td><td>Altitud: 2.366 m.s.n.m.</td></tr>
<tr><td colspan="4">2. Fotografía</td></tr>
<tr><td colspan="4">
Registro fotográfico: Yadira Macas</td></tr>
<tr><td colspan="4">Descripción de la fotografía: Café con Chigüiles de trigo</td></tr>
<tr><td colspan="4">3. Datos de identificación</td></tr>
<tr><td colspan="2">Denominación</td><td colspan="2">Otra (s) denominación (es)</td></tr>
<tr><td colspan="2">Bocadillo</td><td>D1</td><td>N/A</td></tr>
<tr><td colspan="2">Subámbito</td><td colspan="2">Detalles del subámbito</td></tr>
<tr><td colspan="2">Gastronomía</td><td colspan="2">Gastronomía tradicional</td></tr>
<tr><td colspan="4">4. Descripción</td></tr>
<tr><td colspan="4">Ingredientes:
Harina de trigo
Hoja de maíz</td></tr>
</table>

Sal

Queso

Achiote

Huevos

Manteca de cerdo

Mantequilla

Preparación:

Preparación de las tortillas

Colocamos en el fuego una olla con agua y esperamos a que este tibia.

En un recipiente agregamos el agua tibia, sazonamos con sal y le agregamos a la harina de trigo, amasamos, agregamos huevos, mantequilla y manteca de cerdo.

Desmenuzamos el queso, agregamos sal y achiote.

Tomamos una pequeña porción de la masa, formamos una bolita y agregamos queso en el centro, cerramos la bolita, le damos forma de bolillo y envolvemos con una hoja de maíz.

Colocamos una olla con poquito de agua, agregamos hojas de maíz en el asiento (para evitar que se pegue o se queme), agregamos todos los chigüiles y dejamos que se cocine por 30 minutos o 1 hora.

Presentación

En un plato colocamos de dos a tres chigüiles y se lo acompaña con una taza de café.

FICHA DE INVENTARIO 11

Tabla 15: Café con tamales maíz

<table>
<tr><td colspan="3">Ficha de Patrimonio Cultural Inmaterial</td><td>Código: 011</td></tr>
<tr><td colspan="4">1. Datos de localización</td></tr>
<tr><td colspan="2">Provincia: Bolívar</td><td colspan="2">Cantón: Chillanes</td></tr>
<tr><td>Parroquia: Chillanes</td><td>Urbano: X</td><td colspan="2">Rural:</td></tr>
<tr><td colspan="4">Localidad: Chillanes</td></tr>
<tr><td>Latitud: -1.943736</td><td>Longitud: -79.066953</td><td colspan="2">Altitud: 2.366 m.s.n.m.</td></tr>
<tr><td colspan="4">2. Fotografía</td></tr>
<tr><td colspan="4">
Registro fotográfico: Yadira Macas</td></tr>
<tr><td colspan="4">Descripción de la fotografía: Café con tamales maíz</td></tr>
<tr><td colspan="4">3. Datos de identificación</td></tr>
<tr><td colspan="2">Denominación</td><td colspan="2">Otra (s) denominación (es)</td></tr>
<tr><td colspan="2">Entrada</td><td>D1</td><td>N/A</td></tr>
<tr><td colspan="2">Subámbito</td><td colspan="2">Detalles del subámbito</td></tr>
<tr><td colspan="2">Gastronomía</td><td colspan="2">Gastronomía tradicional</td></tr>
<tr><td colspan="4">4. Descripción</td></tr>
<tr><td colspan="4">Ingredientes:
Harina de maíz.
Hoja de pushe</td></tr>
</table>

Sal

Queso

Achiote

Huevos

Manteca de chancho

Mantequilla

Royal

Preparación

Colocamos en el fuego una olla con agua y dejamos que hierba, agregamos sal y apagamos el fuego.

En la misma olla agregamos la harina de maíz y con la ayuda de un cucharon integramos toda la harina, formamos la masa, agregamos algunos huevos y manteca de cerdo.

Pasamos la masa a una batea y amasamos.

Desmenuzamos el queso, agregamos sal y achiote.

Tomamos una pequeña porción de la masa, formamos una bolita y le agregamos queso en el centro; luego cerramos la bolita, le damos forma de bolillo, aplastamos suavemente y envolvemos con la hoja de pushe.

Colocamos en el fuego una olla con un poquito de agua, agregamos hojas de pushe en el asiento (para evitar que se pegue o se queme), agregamos todos los tamales y dejamos que se cocine por 30 o 45 minutos.

Presentación

En un plato colocamos de dos a tres tamales y se lo acompaña con una taza de café.

FICHA DE INVENTARIO 12

Tabla 16: Café con tamales de verde

<table>
<tr><td colspan="3">Ficha de Patrimonio Cultural Inmaterial</td><td>Código: 012</td></tr>
<tr><td colspan="4">1. Datos de localización</td></tr>
<tr><td colspan="2">Provincia: Bolívar</td><td colspan="2">Cantón: Chillanes</td></tr>
<tr><td colspan="2">Parroquia: Chillanes</td><td>Urbano: X</td><td>Rural:</td></tr>
<tr><td colspan="4">Localidad: Chillanes</td></tr>
<tr><td colspan="2">Latitud: -1.943736</td><td>Longitud: -79.066953</td><td>Altitud: 2.366 m.s.n.m.</td></tr>
<tr><td colspan="4">2. Fotografía</td></tr>
<tr><td colspan="4">
Registro fotográfico: Yadira Macas</td></tr>
<tr><td colspan="4">Descripción de la fotografía: Café con tamales de verde</td></tr>
<tr><td colspan="4">3. Datos de identificación</td></tr>
<tr><td colspan="2">Denominación</td><td colspan="2">Otra (s) denominación (es)</td></tr>
<tr><td colspan="2">Entrada</td><td>D1</td><td>N/A</td></tr>
<tr><td colspan="2">Subámbito</td><td colspan="2">Detalles del subámbito</td></tr>
<tr><td colspan="2">Gastronomía</td><td colspan="2">Gastronomía tradicional</td></tr>
<tr><td colspan="4">4. Descripción</td></tr>
<tr><td colspan="4">Ingredientes

Verde</td></tr>
</table>

Sal

Queso

Achiote

Huevos

Manteca de chancho

Mantequilla

Royal

Azúcar

Preparación

Pelar todo el plano o verde.

Cocinamos la mitad del verde y la otra mitad lo rallamos.

Una vez que este cocinado el verde botamos el agua y majamos.

Hacemos la masa con el verde majado y el verde rallado, agregamos bastante huevos, mantequilla, un poquito de royal, manteca de cerdo y amasamos.

Desmenuzamos el queso, agregamos sal y achiote.

Tomamos una pequeña porción de la masa, formamos una bolita y agregamos queso en el centro; luego cerramos la bolita, le damos forma de bolillo, la aplastamos ligeramente y la envolvemos en la hoja de puse.

Colamos una olla con poquita agua, agregamos hojas de pushe en el asiento (para evitar que se pegue o queme), agregamos todos los tamales y dejamos que se cocine por 30 o 45 minutos.

Presentación

En un plato colocamos de dos a tres tamales de verde y se lo acompaña con una taza de café.

FICHA DE INVENTARIO 13

Tabla 17: Colada morada

Ficha de Patrimonio Cultural Inmaterial		**Código:** 013
1. Datos de localización		
Provincia: Bolívar	**Cantón:** Chillanes	
Parroquia: Chillanes	**Urbano:** X	**Rural:**
Localidad: Chillanes		
Latitud: -1.943736	**Longitud:** -79.066953	**Altitud:** 2.366 m.s.n.m.
2. Fotografía		
 **Registro fotográfico:** Yadira Macas		
Descripción de la fotografía: Colada morada		
3. Datos de identificación		
Denominación	**Otra (s) denominación (es)**	
Bebida	D1	N/A
Subámbito	**Detalles del subámbito**	
Gastronomía	Gastronomía tradicional	
4. Descripción		
Ingredientes Mora Harina morada		

Canela

Piña

Manzana

Babaco

Durazno

Uvas

Panela

Preparación

En una olla con agua cocinamos la mora y le agregamos canela.

Con la ayuda de una cuchara aplastamos la mora y reservamos el líquido.

Lavamos, pelamos y licuamos la piña, manzana y el babaco.

En una olla dejamos que hierva el líquido de la mora y las frutas licuadas, dejamos que se cocine por 1 y 30 minutos aproximadamente.

Agregamos la harina morada y la panela, dejamos que hierva por una 1 hora.

Picar el durazno, piña y frutilla.

Agregamos las frutas picadas a la colada y dejamos cocinar por 1 hora.

Listo para servir.

Presentación

Servimos la colada en una taza y lo acompañamos con un pan o un gua de pan.

FICHA DE INVENTARIO 14

Tabla 18: Guaguas de pan de casa

<table>
<tr><td colspan="3">Ficha de Patrimonio Cultural Inmaterial</td><td>Código: 014</td></tr>
<tr><td colspan="4">1. Datos de localización</td></tr>
<tr><td colspan="2">Provincia: Bolívar</td><td colspan="2">Cantón: Chillanes</td></tr>
<tr><td>Parroquia: Chillanes</td><td>Urbano: X</td><td colspan="2">Rural:</td></tr>
<tr><td colspan="4">Localidad: Chillanes</td></tr>
<tr><td>Latitud: -1.943736</td><td>Longitud: -79.066953</td><td colspan="2">Altitud: 2.366 m.s.n.m.</td></tr>
<tr><td colspan="4">2. Fotografía</td></tr>
<tr><td colspan="4">
Registro fotográfico: Yadira Macas</td></tr>
<tr><td colspan="4">Descripción de la fotografía: Guaguas de pan de casa</td></tr>
<tr><td colspan="4">3. Datos de identificación</td></tr>
<tr><td colspan="2">Denominación</td><td colspan="2">Otra (s) denominación (es)</td></tr>
<tr><td colspan="2">Bocadillo</td><td>D1</td><td>N/A</td></tr>
<tr><td colspan="2">Subámbito</td><td colspan="2">Detalles del subámbito</td></tr>
<tr><td colspan="2">Gastronomía</td><td colspan="2">Gastronomía tradicional</td></tr>
<tr><td colspan="4">4. Descripción</td></tr>
<tr><td colspan="4">Ingredientes
Harina de trigo
Sal</td></tr>
</table>

Queso

Achiote

Huevos

Manteca de cerdo

Mantequilla

Royal

Azúcar

Levadura

Preparación

Con agua tibia realizamos la masa y luego agregamos en diez libras de harina 4 onzas de levadura, casi dos libras de manteca de chancho, 5 a 6 huevos, media libra mantequilla, una pisca de royal, una pisca de azúcar y amasamos, luego dejamos leudando la masa por 1 hora.

Desmenuzamos el queso, sazonamos con sal y agregamos achiote.

Con la ayuda del molde del gua de pan, realizamos los guas de pan.

Prendemos el horno y dejamos que se caliente.

Colocamos un poco de manteca de cerdo en las ladas, colocamos las guaguas de pan y horneamos.

Listo para servirse.

Presentación

En un plato colocamos de dos a tres guaguas de pan y se lo puede acompañar con una taza de colada morada o una taza de café.

FICHA DE INVENTARIO 15

Tabla 19: Arroz con menestra de frejol

<table>
<tr><td colspan="3">Ficha de Patrimonio Cultural Inmaterial</td><td>Código: 015</td></tr>
<tr><td colspan="4">1. Datos de localización</td></tr>
<tr><td colspan="2">Provincia: Bolívar</td><td colspan="2">Cantón: Chillanes</td></tr>
<tr><td>Parroquia: Chillanes</td><td>Urbano: X</td><td colspan="2">Rural:</td></tr>
<tr><td colspan="4">Localidad: Chillanes</td></tr>
<tr><td>Latitud: -1.945453</td><td>Longitud: -79.064087</td><td colspan="2">Altitud: 2.337 m.s.n.m.</td></tr>
<tr><td colspan="4">2. Fotografía</td></tr>
<tr><td colspan="4">
Registro fotográfico: Yadira Macas</td></tr>
<tr><td colspan="4">Descripción de la fotografía: Arroz con menestra de frejol</td></tr>
<tr><td colspan="4">3. Datos de identificación</td></tr>
<tr><td colspan="2">Denominación</td><td colspan="2">Otra (s) denominación (es)</td></tr>
<tr><td colspan="2">Plato fuerte</td><td>D1</td><td>N/A</td></tr>
<tr><td colspan="2">Subámbito</td><td colspan="2">Detalles del subámbito</td></tr>
<tr><td colspan="2">Gastronomía</td><td colspan="2">Gastronomía tradicional</td></tr>
<tr><td colspan="4">4. Descripción</td></tr>
<tr><td colspan="4">Ingredientes
Frejol seco
Arroz</td></tr>
</table>

Cebolla paiteña

Pimiento

Ajo

Tomate

Sal

Aceite

Achiote

Pepino

Tomate

Limón

Culantro

Preparación:

Preparación del arroz

En una olla agregamos dos tazas de agua y cuando rompa en hervor lavamos dos tazas de arroz, le agregamos a la olla y sazonamos con un poquito de sal, agregamos un chorrito de aceite y dejamos que se cocine por unos 30 a 45 minutos aproximadamente.

Preparación de la menestra

Lavamos el frejol y lo dejamos en remojo con abundante agua, en un recipiente, la noche anterior.

Cocinamos el frejol seco con sal en la olla de presión, cuando empiece a hervir dejamos que se cocine por 15 minutos.

Cortar en juliana la cebolla paiteña y el pimiento.

Sofreír las verduras con un poquito de aceite y agregar orégano seco sin picar.

Licuamos el sofrito con un chorrito de agua y achiote.

En una olla agregamos el licuado (sin colar), agregamos el frejol que cocinamos,

sazonamos con sal al gusto, dejamos que se cocine por unos minutos y finalmente agregamos culantro picado.

Preparación de la ensalada

Pelamos el pepino y cortamos en rodajas, el tomate en media luna, agregamos unas gotitas de limón, un poquito de sal y culantro picado.

Presentación

En un plato agregamos una porción de arroz, una porción de menestra, ensalada y se puede acompañado con pollo a la plancha, filete de corvina, pescado frito o chuleta, y este plato se puede servir con un vaso de juego de naranjilla, babaco, guayaba, piña, maracuyá o cuáquer.

FICHA DE INVENTARIO 16

Tabla 20: Arroz con menestra de arveja

<table>
<tr><td colspan="3">Ficha de Patrimonio Cultural Inmaterial</td><td>Código: 016</td></tr>
<tr><td colspan="4">1. Datos de localización</td></tr>
<tr><td colspan="2">Provincia: Bolívar</td><td colspan="2">Cantón: Chillanes</td></tr>
<tr><td>Parroquia: Chillanes</td><td>Urbano: X</td><td colspan="2">Rural:</td></tr>
<tr><td colspan="4">Localidad: Chillanes</td></tr>
<tr><td>Latitud: -1.945453</td><td>Longitud: -79.064087</td><td colspan="2">Altitud: 2.337 m.s.n.m.</td></tr>
<tr><td colspan="4">2. Fotografía</td></tr>
<tr><td colspan="4">

Registro fotográfico: Yadira Macas</td></tr>
<tr><td colspan="4">Descripción de la fotografía: Arroz con menestra de arveja</td></tr>
<tr><td colspan="4">3. Datos de identificación</td></tr>
<tr><td colspan="2">Denominación</td><td colspan="2">Otra (s) denominación (es)</td></tr>
<tr><td colspan="2">Plato fuerte</td><td>D1</td><td>N/A</td></tr>
<tr><td colspan="2">Subámbito</td><td colspan="2">Detalles del subámbito</td></tr>
<tr><td colspan="2">Gastronomía</td><td colspan="2">Gastronomía tradicional</td></tr>
<tr><td colspan="4">4. Descripción</td></tr>
<tr><td colspan="4">Ingredientes

Arveja

Arroz</td></tr>
</table>

Cebolla paiteña

Pimiento

Ajo

Tomate

Sal

Aceite

Achiote

Pepinillo

Lechuga

Tomate

Limón

Preparación:

Preparación del arroz

Colocar una olla al fuego y agregar dos tazas de agua. Cuando rompa en hervor, lavar dos tazas de arroz, incorporarlas a la olla, agregar aceite y sazonar con un poco de sal. Dejar que se cocine aproximadamente de 30 a 45 minutos.

Preparación de la menestra

Lavamos la arveja y lo dejamos en remojo con abundante agua, en un recipiente, la noche anterior.

Cocinamos la arveja seca con sal en la olla de presión, cuando comience a hervir dejamos que se cocine por 20 minutos.

Cortar en juliana la cebolla y el pimiento.

Sofreír las verduras picadas con un poquito de aceite.

Licuamos el sofrito con un chorrito de agua y achiote.

En una olla agregamos el licuado (sin colar), agregamos la arveja que cocinamos,

sazonamos con sal al gusto, dejamos que se cocine por unos minutos y finalmente agregamos culantro picado.

Preparación de la ensalada

Pelamos el pepino y cortamos en rodajas, el tomate en media luna, agregamos unas gotitas de limón, un poquito de sal y culantro picado.

Presentación

En un plato agregamos una porción de arroz, una porción de menestra, ensalada y se puede acompañar con pollo a la plancha, filete de corvina, pescado frito o chuleta. Este plato se puede servir con un vaso de juego de naranjilla, babaco, guayaba, piña o maracuyá.

FICHA DE INVENTARIO 17

Tabla 21: Arroz con menestra de lenteja

<table>
<tr><td colspan="3">Ficha de Patrimonio Cultural Inmaterial</td><td>Código: 017</td></tr>
<tr><td colspan="4">1. Datos de localización</td></tr>
<tr><td colspan="2">Provincia: Bolívar</td><td colspan="2">Cantón: Chillanes</td></tr>
<tr><td>Parroquia: Chillanes</td><td>Urbano: X</td><td colspan="2">Rural:</td></tr>
<tr><td colspan="4">Localidad: Chillanes</td></tr>
<tr><td>Latitud: -1.945453</td><td>Longitud: -79.064087</td><td colspan="2">Altitud: 2.337 m.s.n.m.</td></tr>
<tr><td colspan="4">2. Fotografía</td></tr>
<tr><td colspan="4">

Registro fotográfico: Yadira Macas</td></tr>
<tr><td colspan="4">Descripción de la fotografía: Arroz con menestra de lenteja</td></tr>
<tr><td colspan="4">3. Datos de identificación</td></tr>
<tr><td colspan="2">Denominación</td><td colspan="2">Otra (s) denominación (es)</td></tr>
<tr><td colspan="2">Plato fuerte</td><td>D1</td><td>N/A</td></tr>
<tr><td colspan="2">Subámbito</td><td colspan="2">Detalles del subámbito</td></tr>
<tr><td colspan="2">Gastronomía</td><td colspan="2">Gastronomía tradicional</td></tr>
<tr><td colspan="4">4. Descripción</td></tr>
<tr><td colspan="4">Ingredientes

Lenteja</td></tr>
</table>

Arroz

Zanahoria

Cebolla paiteña

Pimiento

Ajo

Tomate

Sal

Aceite

Achiote

Pepino

Tomate

Limón

Culantro

Preparación:

Preparación del arroz

Colocar una olla al fuego y agregar dos tazas de agua. Cuando rompa en hervor, lavar dos tazas de arroz, incorporarlas a la olla, agregar aceite y sazonar con un poco de sal. Dejar que se cocine aproximadamente de 30 a 45 minutos.

Preparación de la menestra

Dejamos remojando la lenteja en agua caliente por una hora.

Picar finamente en cuadritos la cebolla, el pimiento, el ajo y la zanahoria.

En una olla con un poco de aceite, sofreír las verduras previamente reservadas.

Desechar el agua de la lenteja remojada y añadirla a la olla con el sofrito.

Agregar abundante agua en la menestra, sazonar con sal al gusto y dejar que se cocine por unos minutos.

Preparación de la ensalada

Pelamos el pepino y cortamos en rodajas, el tomate en media luna, agregamos unas gotitas de limón, un poquito de sal y culantro picado.

Presentación

En un plato agregamos una porción de arroz, una porción de menestra, ensalada y se puede acompañar con pollo a la plancha, filete de corvina, pescado frito o chuleta. Este plato se puede servir con un vaso de juego de naranjilla, babaco, guayaba, piña, maracuyá, cuáquer.

FICHA DE INVENTARIO 18

Tabla 22: Caldo de gallina criolla

Ficha de Patrimonio Cultural Inmaterial		**Código:** 018
1. Datos de localización		
Provincia: Bolívar	**Cantón:** Chillanes	
Parroquia: Chillanes	**Urbano:** X	**Rural:**
Localidad: Chillanes		
Latitud: -1.942336	**Longitud:** -79.068273	**Altitud:** 2.323 m.s.n.m.
2. Fotografía		
 **Registro fotográfico:** Robert Villacis		
Descripción de la fotografía: Caldo de gallina criolla		
3. Datos de identificación		
Denominación	**Otra (s) denominación (es)**	
Sopa	D1	N/A
Subámbito	**Detalles del subámbito**	
Gastronomía	Gastronomía tradicional	
4. Descripción		
Ingredientes Gallina criolla		

Cebolla blanca o paiteña

Ajo

Pimiento

Zanahoria

Apio

Papa nabo

Papa

Arroz

Culantro

Cebolla blanca

Preparación

Faenar la gallina.

Colocar una olla con abundante agua al fuego y dejar hasta que rompa en hervor.

Picar finamente en cuadritos la cebolla, el pimiento y el ajo; pelar y cortar la zanahoria en rodajas o cubos medianos. Luego, agregar estas verduras a la olla y dejar que se cocinen. Posteriormente, incorporar las presas de la gallina y el papa nabo entero, y cocinar aproximadamente 1 hora y 30 minutos.

Lavar el arroz, agregarlo a la olla y dejar que se cocine.

Lavar las papas, pelarlas y cortarlas en trozos medianos; agregarlas aproximadamente 10 a 20 minutos antes de que la sopa esté lista. Esta preparación no requiere achiote ni aceite.

Presentación

Servir la sopa en un plato hondo y agregar culantro picado y cebolla blanca al gusto.

FICHA DE INVENTARIO 19

Tabla 23: Caldo de pata de res

Ficha de Patrimonio Cultural Inmaterial		**Código:** 019
1. Datos de localización		
Provincia: Bolívar	**Cantón:** Chillanes	
Parroquia: Chillanes	**Urbano:** X	**Rural:**
Localidad: Chillanes		
Latitud: -1.942336	**Longitud:** -79.068273	**Altitud:** 2.323 m.s.n.m.
2. Fotografía		
 **Registro fotográfico:** Yadira Macas		
Descripción de la fotografía: Caldo de pata de res		
3. Datos de identificación		
Denominación	**Otra (s) denominación (es)**	
Sopa	D1	N/A
Subámbito	**Detalles del subámbito**	
Gastronomía	Gastronomía tradicional	
4. Descripción		
Ingredientes Pata de res		

Sal

Orégano

Mote

Preparación

Lavar y corta la pata de res.

Poner a cocinar la pata en la olla de presión.

Cuando se ya se note que la pata de res esta cocida, agregamos una porción de mote y dejamos que se cocine.

Sazonar con sal al gusto y dejamos que se cocine por unos 10 minutos aproximadamente.

Segundos antes de apagar el fuego, agregar orégano para que su aroma se integre con el caldo.

Presentación

El caldo de pata de res se sirve en un plato hondo.

FICHA DE INVENTARIO 20

Tabla 24: Tilapia frita con arroz y menestra de lenteja

Ficha de Patrimonio Cultural Inmaterial		**Código:** 020
1. Datos de localización		
Provincia: Bolívar	**Cantón:** Chillanes	
Parroquia: Chillanes	**Urbano:**	**Rural:** X
Localidad: Chillanes		
Latitud: -2.094931	**Longitud:** -79.117144	**Altitud:** 1533msnm
2. Fotografía		
 **Registro fotográfico:** Yadira Macas		
Descripción de la fotografía: Tilapia frita con arroz y menestra de lenteja		
3. Datos de identificación		
Denominación	**Otra (s) denominación (es)**	
Plato fuerte	D1	N/A
Subámbito	**Detalles del subámbito**	
Gastronomía	Gastronomía tradicional	
4. Descripción		
Ingredientes Tilapia Verde		

Cebolla

Tomate

Aceite

achiote

Limón

Preparación:

Preparación de arroz

Colocar una olla al fuego y agregar dos tazas de agua. Cuando rompa en hervor, lavar dos tazas de arroz, incorporarlas a la olla, agregar aceite y sazonar con un poco de sal. Dejar que se cocine aproximadamente de 30 a 45 minutos.

Preparación de la menestra

Dejamos remojando la lenteja en agua caliente una hora.

Picar finamente en cuadritos la cebolla, el pimiento, ajo y zanahoria.

En una olla con poquito aceite sofreímos las verduras que reservamos.

Votar el agua de la lenteja que se estaba remojando y adicionar a la olla del sofrito.

Agregamos abundante agua, sazonamos con sal al gusto y dejamos que se cocine.

Preparación de la tilapia

Lavar y sazonar la tilapia con sal o aliño.

Colocar una sartén con aceite y dejar que se caliente.

Fritar la tilapia.

Preparación de la ensalada

Pelamos el pepino, cortamos en rodajas, el tomate en media luna, agregamos unas gotitas de limón, un poquito de sal y culantro picado.

Preparación de los patacones

Pelar el plato verde y cortar en trozos.

En una serte con abúndate aceite fritar los trozos de plátano hasta que este ligeramente dorados.

Retirar del aceite y aplastar los trozos con una pataconera o una tabla hasta obtener discos de plátano.

Volver a freír en aceite hasta que estén dorados y crujientes.

Retirar, escurrir en papel absorbente y añadir sal al gusto.

Presentación

En un plato colocamos una porción de arroz, menestras de lenteja, patacones, ensalada y la tilapia frita. Este plato se puede acompañar con un vaso de jugo de limón, mora o naranjilla.

Interpretación

Los resultados de las fichas de Patrimonio Cultural Inmaterial aplicadas en la cabecera cantonal permitieron identificar que la fritada con mote, el hornado con mote y la sopa de pata de res no solo son platos tradicionales, sino también un elemento fundamental de su cultura alimentaria. Desde esta perspectiva, el uso del mote como ingrediente base evidencia que el maíz (*Zea mays* L.) es uno de los productos agrícola más representativos y contribuye de manera esencial a la construcción de la identidad gastronómica del cantón. Además, la presencia del maíz y sus derivados durante todo el año revela que su consumo trasciende el ámbito festivo e integra la alimentación cotidiana de la población.

Asimismo, la versatilidad del maíz mamasara y sicoteño, utilizado para la elaboración de tortillas, tamales, chigüiles y sopa de bolas de maíz, mientras que para la preparación del mote y el tostado generalmente se emplea el maíz serrano, debido a que permite obtener una textura más suave. Estas prácticas reflejan un saber culinario acumulado, resultado de prácticas ancestrales adaptadas a las condiciones de la región. Del mismo modo, las variedades de trigo cojitambo y sibambe (*Triticum aestivum* L.) forman parte de la actividad culinaria cotidiana, incorporado en tortillas, tamales y chigüiles. Esta diversidad de usos permite transformar un mismo producto en múltiples preparaciones, fortaleciendo y enriqueciendo el patrimonio gastronómico del cantón.

Además del maíz, otros ingredientes como el frejol canario, el frejol panamito negro (*Phaseolus vulgaris* L.), la arveja (*Pisum sativum* L.) y la lenteja (*Lens culinaris* Medik.) son fundamentales en la alimentación chillanense. Estos productos se emplean en preparaciones tradicionales como la sopa de arveja con plátano verde y las menestras con arroz, las cuales evidencian la integración de legumbres, cereales y fuentes de proteínas.

También, el plátano verde (*Musa paradisiaca*) y la yuca (*Manihot esculenta* Crantz.) son ingredientes relevantes en la gastronomía del cantón Chillanes, al formar parte de diversas preparaciones tradicionales, como tortillas de yuca, majado de verde, bolones de queso, bolones de chicharon o bolones mixtos, tortillas de verde, tamales y patacones. Esta diversidad de preparaciones refleja una gastronomía variada, favorecida por las condiciones climáticas del cantón, que permiten el aprovechamiento de distintos productos agrícolas.

En cuanto a bebidas, las frutas de mayor consumo son la mora, el tomate, la naranjilla, el limón y la naranja, las cuales se destinan a la preparación de jugos, coladas y bebidas tradicionales como la colada morada y el cuáquer. Su consumo diario no solo aporta valor nutricional, sino que también constituye un elemento clave de la identidad gastronómica del cantón Chillanes.

Los resultados muestran una relación directa entre la producción agrícola del cantón y su gastronomía tradicional. Chillanes se caracteriza por ser un productor significativo de maíz, frejol y mora, lo cual explica la disponibilidad parmente y sus incorporaciones reiteradas en múltiples preparaciones. Esta correspondencia confirma que la cocina local se constituye a partir del aprovechamiento de recursos endógenos, reforzando la identidad alimentaria y la sostenibilidad de su gastronomía.

4.2. Resultados del objetivo 2

Identificar los atractivos turísticos con mayor potencial de integración para la ruta.

Para seleccionar los atractivos naturales con mayor potencial de desarrollo e integración con la ruta gastronómica, se analizaron siete fichas de inventario de atractivos turísticos elaboradas en el cantón Chillanes durante el periodo de vinculación del año 2024. Para conocer los atractivos naturales inventariados, véase en anexos. Tabla 62.

El análisis de fichas turísticas muestra que tres atractivos naturales cuentan con las facilidades o características necesarias para desarrollarse turísticamente y se integran fácilmente en la ruta. A continuación, los atractivos con mayor potencial turístico.

FICHA DE ATRACTIVO 1

Tabla 25: Cascada Santa Rosa

Ficha de atractivo turístico		**Código:** 001
Datos generales		
Nombre del atractivo: Cascada Santa Rosa		**Jerarquía:** II
Categoría: Atractivos naturales	**Tipo:** Ríos	**Subtipo:** Cascadas
Ubicación del atractivo		
Provincia: Bolívar	**Cantón:** Chillanes	**Parroquia:** Chillanes
Localidad: Santa Rosa de Cerritos		
Latitud: -1.88954	**Longitud:** -79.122973	**Altitud:** 1450 m.s.n.m.
Fotografía georreferencial		
		
Registro fotográfico: Yadira Macas		
Descripción: La Cascada Santa Rosa pertenece al Recinto Santa Rosa de Cerritos es un lugar increíble para visitar. Esta cascada es una de más altas del cantón con una caída de agua aproximadamente de 80 metros de altura, a su alrededor se puede observar su hermosa flora, fauna y producción agrícola de la zona. En la cascada se puede tomar fotografías, bañarse, visitar su sendero, hacer picnics y disfrutar de su agua cristalina.		

FICHA DE ATRACTIVO 2

Tabla 26: Cascada Cañón del Armadillo

Ficha de atractivo turístico		**Código:**002
Datos generales		
Nombre del atractivo: Cascada Cañón del Armadillo		**Jerarquía:** II
Categoría: Atractivos naturales	**Tipo:** Ríos	**Subtipo:** Cascadas
Ubicación del atractivo		
Provincia: Bolívar	**Cantón:** Chillanes	**Parroquia:** Chillanes
Localidad: La Miran Bajo		
Latitud: -2.094966	**Longitud:** -79.117192	**Altitud:** 1533m.s.n.m.
Fotografía georreferencial		



Registro fotográfico: Yadira Macas

Descripción: La Cascada Cañón del Armadillo se encuentra ubicada en el sector La Miran Bajo, a 60 minutos del cantón Chillanes. Este atractivo natural presenta dos caídas de agua, una de aproximadamente 3 metros y otra de 6 metros de altura, caracterizadas por sus aguas cristalinas y un clima tropical húmedo. Estas condiciones permiten a los visitantes realizar actividades de turismo de aventura, como Canyoning y Canopy, además de disfrutar de baños naturales y del contacto directo con la naturaleza. Además, el atractivo cuenta con un campamento turístico donde los visitantes pueden realizar actividades complementarias como pesca deportiva, degustación de guarapo, servicio de alimentación y camping.

FICHA DE ATRACTIVO 3

Tabla 27: Cascada Piedra Blanca

Ficha de atractivo turístico		**Código:**003
Datos generales		
Nombre del atractivo: Cascada Piedra Blanca		**Jerarquía:** II
Categoría: Atractivos naturales	**Tipo:** Ríos	**Subtipo:** Cascadas
Ubicación del atractivo		
Provincia: Bolívar	**Cantón:** Chillanes	**Parroquia:** Chillanes
Localidad: La Miran Bajo		
Latitud: -2.104484	**Longitud:** -79.119538	**Altitud:**1200 msnm
Fotografía georreferencial		



Registro fotográfico: Yadira Macas

Descripción: La Cascadas Piedra Blanca, localizadas en la comunidad de La Miran Bajo, constituyen un atractivo turístico natural conformado por cuatro cascadas. La principal, conocida como Cascada Piedra Blanca o "Velo de la Novia", presenta una caída de aproximadamente 60 metros de altura, caracterizada por sus aguas de tonalidad azul transparente y un clima tropical húmedo. Este entorno natural ofrece condiciones adecuadas para practicar actividades aventura, especialmente el rappel o canyoning, lo que la convierte en un punto de interés para los visitantes que buscan experiencias vinculadas a deportes extremos y contacto directo con la naturaleza.

Interpretación

Se analizaron siete fichas de inventario de atractivos naturales: el Mirador Torreloma, la Cascada Santa Rosa, Cascada Vainillas, Cascada Cañón del Armadillo, Cascada Piedra Blanca, Cascada Virgen de la Nube y el Bosque Protector Tiquibuzo. Este análisis permitió determinar que la Cascada Santa Rosa, Cascada Cañón del Armadillo y la Cascada Piedra Blanca son los atractivos naturales con mayor potencial de desarrollo turístico, ya que cuentan con la accesibilidad y el estado de conservación necesarios para integrarse en una operación turística inmediata; además, poseen el potencial para desarrollar actividades aventura. Por tanto, se establece que su inclusión en la ruta es estratégica y necesaria, ya que actúan como el componente de diversificación de la oferta; esto permite transformar una tradicional visita culinaria en una experiencia turística integral, donde el entorno natural sirve como el escenario vivencial que potencia y justifica el desplazamiento hacia la oferta gastronómica.

4.3. Resultados del objetivo 3

Realizar un estudio de mercado para la identificación de las características de la demanda.

Para identificar el perfil de la demanda objetiva, se aplicaron un total de 383 encuestas, de las cuales 65 se realizaron en el cantón San Miguel, 42 en Chimbo y 265 en Guaranda. Estos cantones fueron seleccionados principalmente por su proximidad geográfica al cantón Chillanes, lo que permitió acceder a una muestra diversa y representativa. Esta estrategia facilitó la recolección eficiente de información relacionada con gustos gastronómicos, medios de información, métodos de pago y las principales razones para visitar una ruta turística, así como otros componentes relevantes del comportamiento del visitante.

Sección 1. Datos generales

Tabla 28

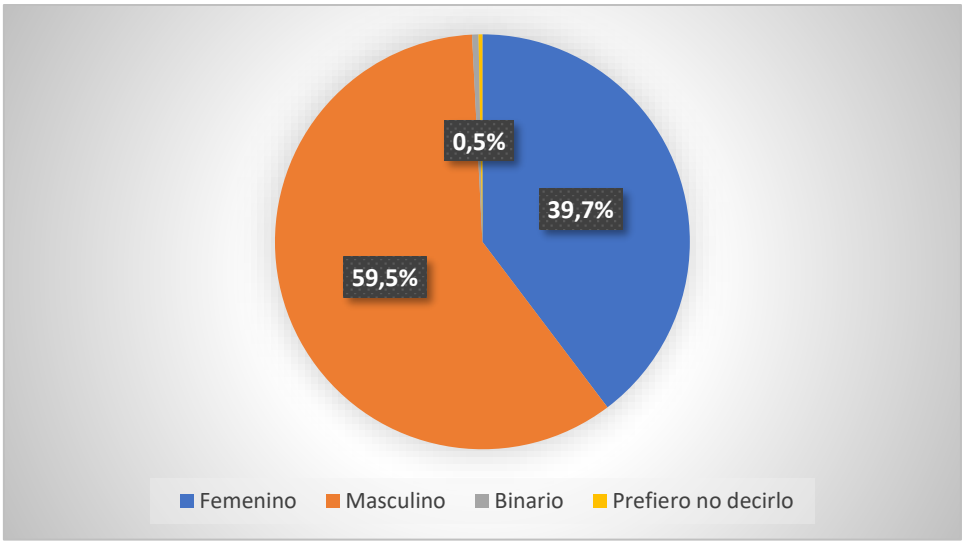
¿Con qué genero se identifica?

Opción	Respuesta	Porcentaje
Femenino	152	39,7%
Masculino	228	59,5%
Binario	2	0,5%
Prefiero no decirlo	1	0.3%

Nota: *Genero de la población encuestada.*

Gráfico 1

¿Con qué genero se identifica?



Elaborado por: Yadira Macas

Interpretación

La población encuestada está conformada principalmente por personas de género masculino, quienes representan el 59,5% del total, mientras que el género femenino constituye el 39,7%. Asimismo, el 0,5% de los participantes se identifica con el género binario, y el 0,3% optó por no proporcionar esta información. Los resultados podrían estar relacionados con la mayor disponibilidad del género masculino para participar en las

encuestas, lo que se refleja en la proporción observada.

Tabla 29

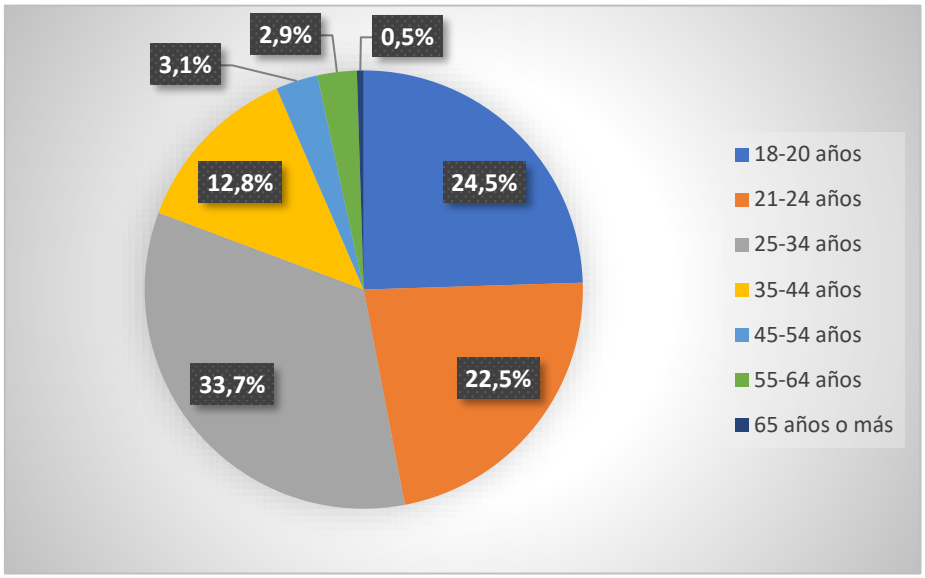
¿Entre qué rango de edad se encuentra?

Opción	Respuesta	Porcentaje
18-20 años	94	24,5%
21-24 años	86	22,5%
25-34 años	129	33,7%
35-44 años	49	12,8%
45-54 años	12	3,1%
55-64 años	11	2,9%
65 años o más	2	0,5%

Nota: Rango de edad.

Gráfico 2

¿Entre qué rango de edad se encuentra?



Elaborado por: Yadira Macas

Interpretación

El perfil de la demanda objetiva se concentra mayormente en un rango de edad de 25 a 34 años, el cual representa el 33,7% del total. A continuación, se encuentran las

personas de 18 a 20 años, con el 24,5%, y aquellas entre los 21 y 24 años, que constituyen el 22,5%. Esta distribución evidencia que el principal visitante o turista corresponde a una población joven y joven adulta, caracterizada por una mayor movilidad, interés por experiencias recreativas y disposición para viajar. En menor proporción se encuentran las personas de 35 a 44 años, con el 12,8%, mientras que los rangos de 45 a 54 y de 55 a 64 años registran participaciones del 3,1% y el 2,9%, respectivamente. Finalmente, las personas de 65 años o más representan el porcentaje más reducido, con el 0,5%, lo que podría estar asociado a distintas preferencias o a limitaciones de tiempo y movilidad.

Tabla 30

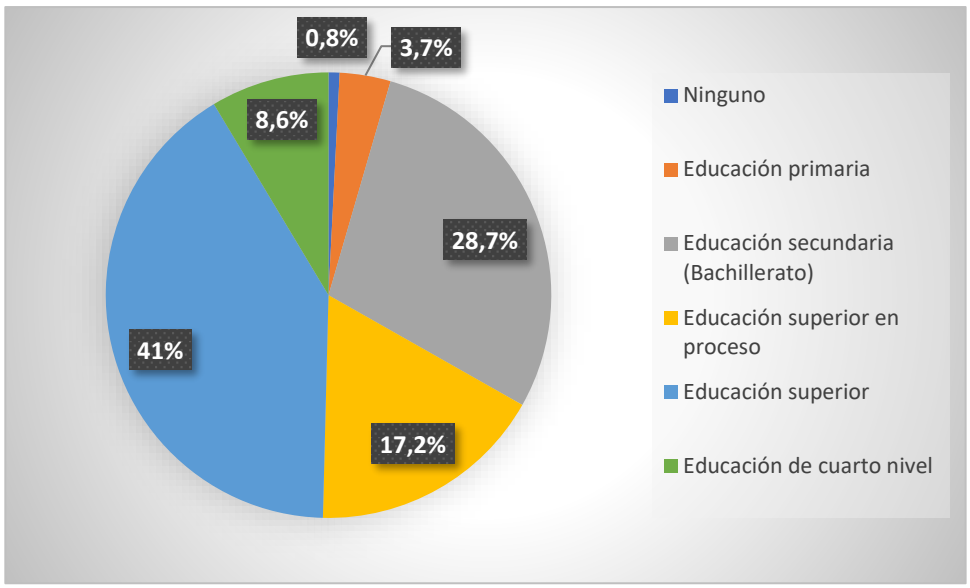
¿Cuál es su nivel de educación?

Opción	**Respuesta**	**Porcentaje**
Ninguno	3	0,8%
Educación primaria	14	3,7%
Educación secundaria (Bachillerato)	110	28,7%
Educación superior en proceso	66	17,2%
Educación superior	157	41%
Educación de cuarto nivel	33	8,6%

Nota: Nivel que educación que posee los encuestados.

Gráfico 3

¿Cuál es su nivel de educación?



Elaborado por: Yadira Macas

Interpretación

El nivel educativo se encuentra liderado por la educación superior completada, con el 41%. A continuación, se sitúa la educación secundaria con el 28,7%, seguida la educación superior en proceso, que alcanza el 17,2%. La formación de cuarto nivel generalmente asociada a posgrados o especialidades representa el 8,6%, mientras que el 3,7% posee una educación primaria y el 0,8% no tiene ningún nivel de educación.

Tabla 31

¿Cuál es su ocupación actual?

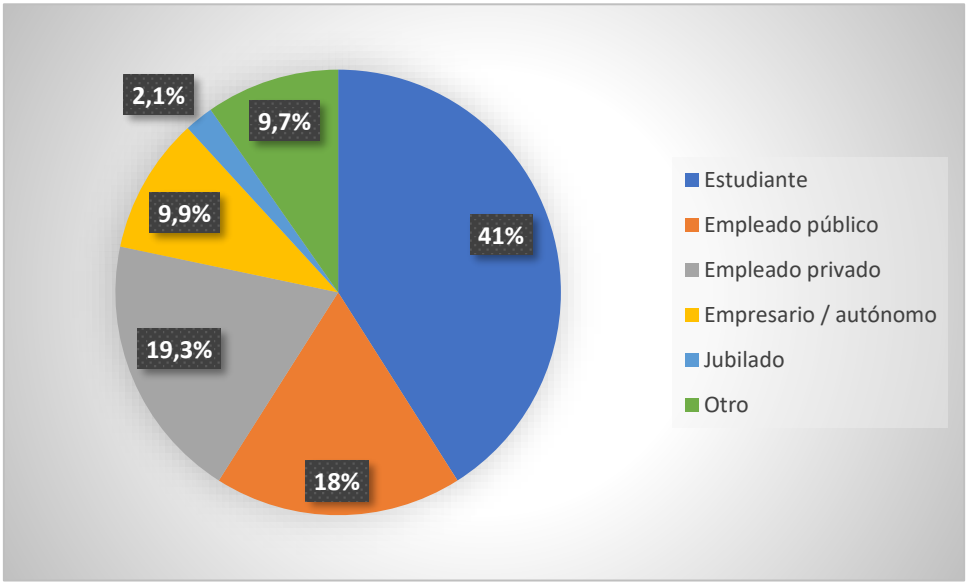
Opción	Respuesta	Porcentaje
Estudiante	157	41%
Empleado público	69	18%
Empleado privado	74	19,3%
Empresario / autónomo	38	9,9%
Jubilado	8	2,1%

Otro	37	9,7%

Nota: Ocupación actual del encuestado

Gráfico 4

¿Cuál es su ocupación actual?



Elaborado por: Yadira Macas

Interpretación

Los resultados evidencian que la principal ocupación de los encuestados corresponde a estudiantes (41%), seguida por empleados del sector privado (19,3%) y empleados del sector público (18%), lo que representa una población laboralmente activa y en proceso de formación académica. En menor proporción se identifican los empresarios o trabajadores autónomos (9,9%), las personas que se ubican en la categoría "otros" (9,7%), y finalmente los jubilados (2,1%). Esta segmentación ocupacional tiende a demandar productos o servicios accesibles, experiencias económicamente viables y actividades de corta permanecía, en función de sus ingresos y de sus rutinas laborales y académicas.

Tabla 32

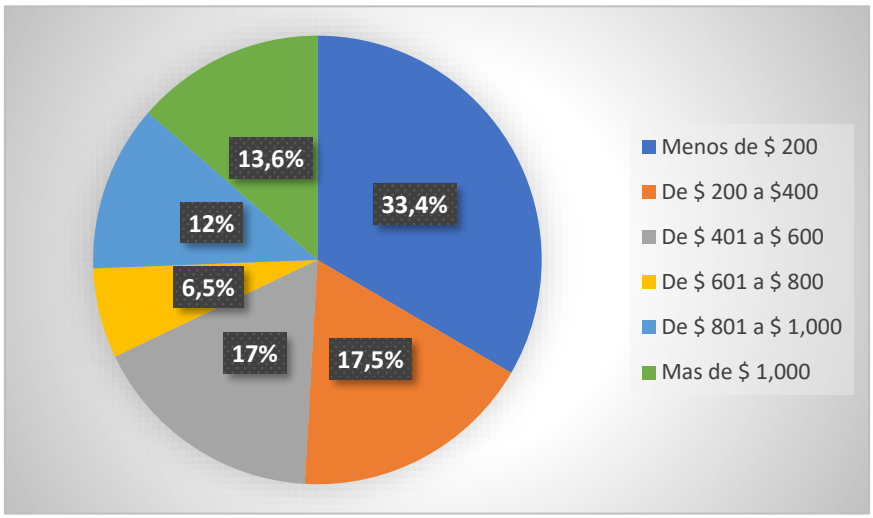
¿Entre qué rango de ingresos mensuales se encuentra?

Opción	Respuesta	Porcentaje
Menos de $ 200	128	33,4%
De $ 200 a $400	61	17,5%
De $ 401 a $ 600	65	17%
De $ 601 a $ 800	25	6,5%
De $ 801 a $ 1,000	46	12%
Mas de $ 1,000	52	13,6%

Nota: Rango económico en el que se encuentran los turistas.

Gráfico 5

¿Entre qué rango de ingresos mensuales se encuentra?



Elaborado por: Yadira Macas

Interpretación

El rango de ingresos de los encuestados muestra que el 33,4% percibe ingresos menores a 200 dólares, seguido por quienes se ubican en el rango de 200 a 400 dólares

(17,5%,) y de 401 a 600 (17%). Asimismo, se registran encuestados con ingresos de 601 800 (6,5%), de 801 a1,000 el (12%) y más de 1,000 dólares el 13,6%. En conjunto, los resultados evidencian que la demanda objetiva presenta ingresos mayoritariamente bajos, lo cual constituye un elemento clave para la formulación de la ofertar, ya que se debe considerar la accesibilidad y diversidad de precios.

Tabla 33

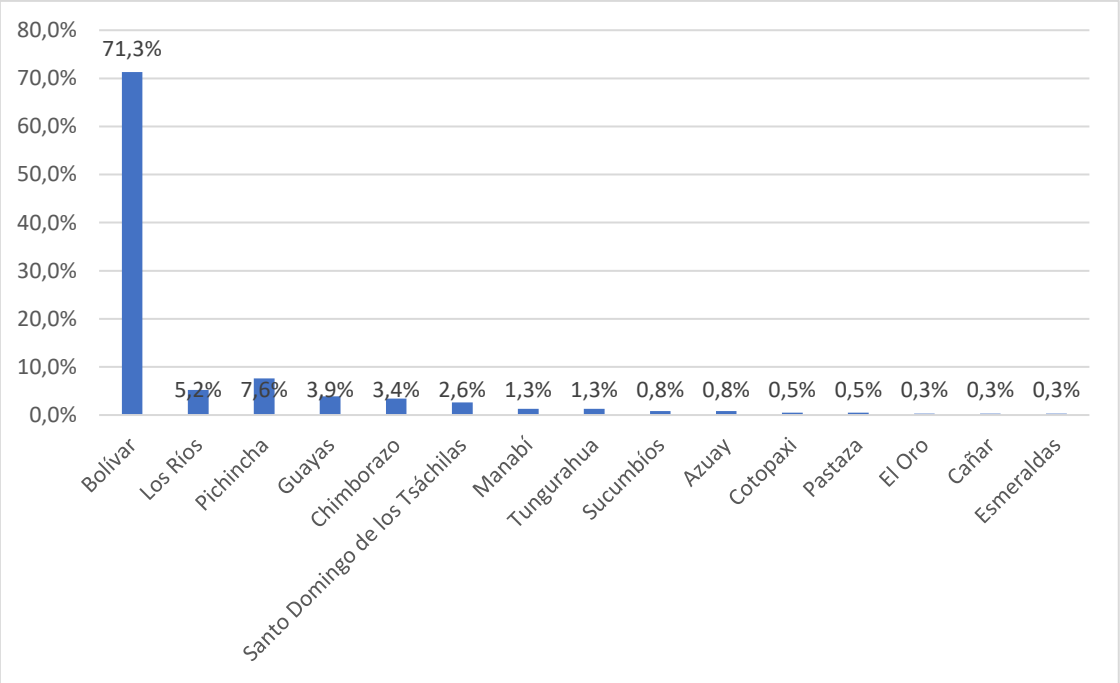
¿Cuál es su lugar de residencia?

Opción	**Respuestas**	**Porcentaje**
Bolívar	273	71,3%
Los Ríos	20	5,2%
Pichincha	29	7,6%
Guayas	15	3,9%
Chimborazo	13	3,4%
Santo Domingo de los Tsáchilas	10	2,6%
Manabí	5	1,3%
Tungurahua	5	1,3%
Sucumbíos	3	0,8%
Azuay	3	0.8%
Cotopaxi	2	0,5%
Pastaza	2	0,5%
El Oro	1	0,3%
Cañar	1	0,3%
Esmeraldas	1	0,3%

Nota: Lugar de residencia de los visitantes**.**

Gráfico 6

¿Cuál es su lugar de residencia?



Elaborado por: Yadira Macas

Interpretación

El principal lugar de residencia de los encuestados es la provincia Bolívar (71,2%), seguido por Pichincha (7,6%), Los Ríos (5,2%), Guayas (3,9%) y Chimborazo (3,4%). Otras provincias como Santo Domingo de los Tsáchilas, Manabí, Tungurahua, Sucumbíos, Azuay, Cotopaxi, Pastaza, El Oro, Cañar y Esmeraldas registran un bajo nivel de residencia. Este patrón permite delimitar a la demanda objetiva como un público localizado principalmente en el entorno regional próximo al cantón Chillanes, condición que favorece a la oferta de productos turísticos orientados a la cercanía y a desplazamiento de corta distancia.

Tabla 34

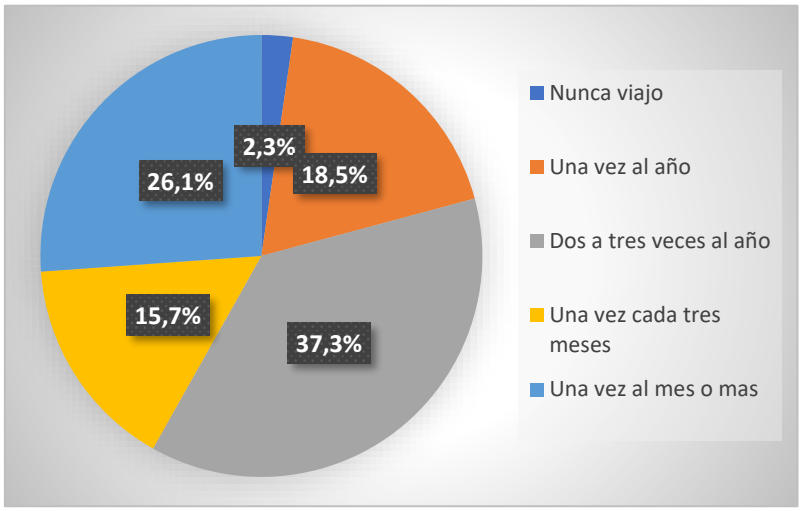
¿Con qué frecuencia viaja a otros lugares?

Opción	Respuesta	Porcentaje
Nunca viajo	9	2,3%
Una vez al año	71	18,5%
Dos a tres veces al año	143	37,3%
Una vez cada tres meses	60	15,7%
Una vez al mes o mas	100	26,1%

Nota: Frecuencia con la que viajan los visitantes.

Gráfico 7

¿Con qué frecuencia viaja a otros lugares?



Elaborado por: Yadira Macas

Interpretación

La frecuencia de viaje de los encuestados indica que un 37,3% viaja de dos a tres veces al año, el 26,1% viaja una vez al mes o más y el 18,5 % viaja una vez al año. Estos resultados muestran que hay una población con hábitos de movilidad turística recurrentes, lo cual evidencia un potencial constante de demanda a lo largo del año. Este comportamiento resulta favorable para el desarrollo de producto turístico, al no depender de temporadas altas, sino de dinámicas de viajes habituales y de corta duración.

Tabla 35

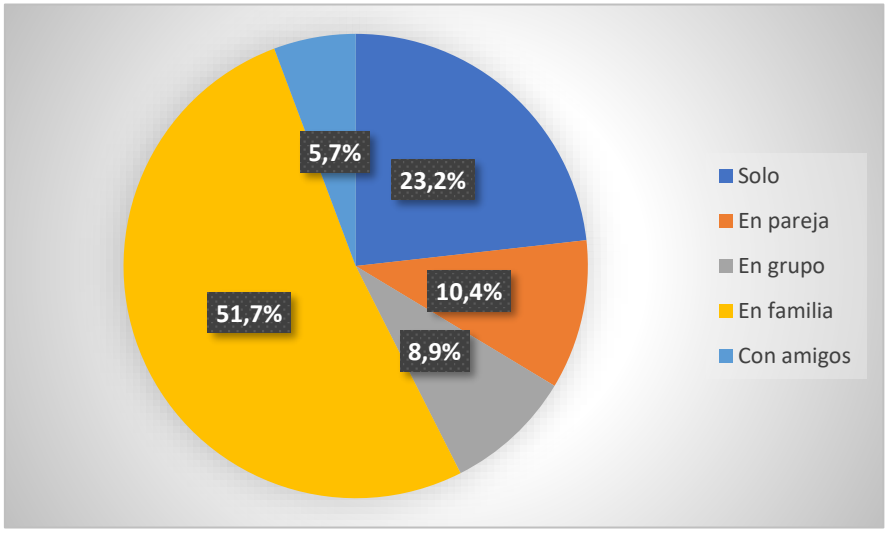
¿Con quién viaja?

Opción	Respuesta	Porcentaje
Solo	89	23,2%
En pareja	40	10,4%
En grupo	34	8,9%
En familia	198	51,7%
Con amigos	22	5,7%

Nota: Con quién viaja el turista

Gráfico 8

¿Con quién viaja?



Elaborado por: Yadira Macas

Interpretación

La principal modalidad de viajes se realiza en familia, lo cual representa el 51,7%, mientras que 23,2% prefiere desplazarse de forma individual. La demanda prioriza el

viaje colectivo con una experiencia de carácter familiar, donde la convivencia y el tiempo compartido influyen en la decisión de desplazamiento; no obstante, también se identifica que el 10,4% disfrutan viajar en pareja, un 8,9% viaja en grupo y solo un 5,7% realiza viajes con amigos. Estos comportamientos sugieren que la oferta turística integre tanto experiencias grupales o familiares como opciones flexibles para visitantes que viajan solos.

Tabla 35

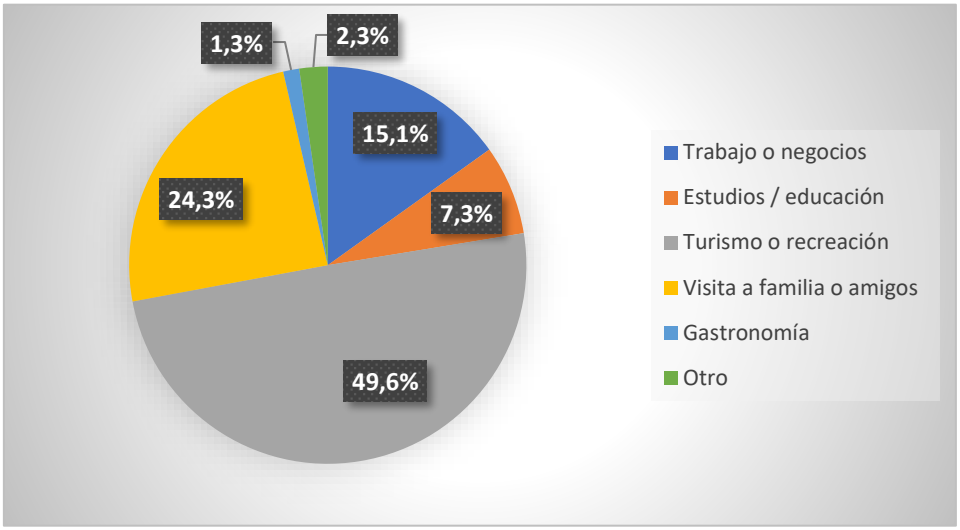
¿Cuál es el principal motivo de sus viajes?

Opción	**Respuesta**	**Porcentaje**
Trabajo o negocios	58	15,1%
Estudios / educación	28	7,3%
Turismo o recreación	190	49,6%
Visita a familia o amigos	93	24,3%
Gastronomía	5	1,3%
Otro	9	2,3%

Nota: Motivos de viaje**.**

Gráfico 9

¿Cuál es el principal motivo de sus viajes?



Elaborado por: Yadira Macas

Interpretación

Los resultados muestran que los desplazamientos se realizan principalmente por turismo o actividades recreativas (49,6%), seguido por las visitas a familiares o amigos (24,3%), mientras que el 15,1% tienen como motivación principal la participación en eventos o degustaciones gastronómicas. Si bien la gastronomía no constituye la principal motivación de viaje, representa un factor atractivo que puede ser aprovechado estratégicamente como componente complementario dentro de la oferta turística, fortaleciendo la experiencia del visitante y diversificando los motivos de desplazamiento.

Tabla 36

¿Cuál es el método de pago que utiliza con mayor frecuencia?

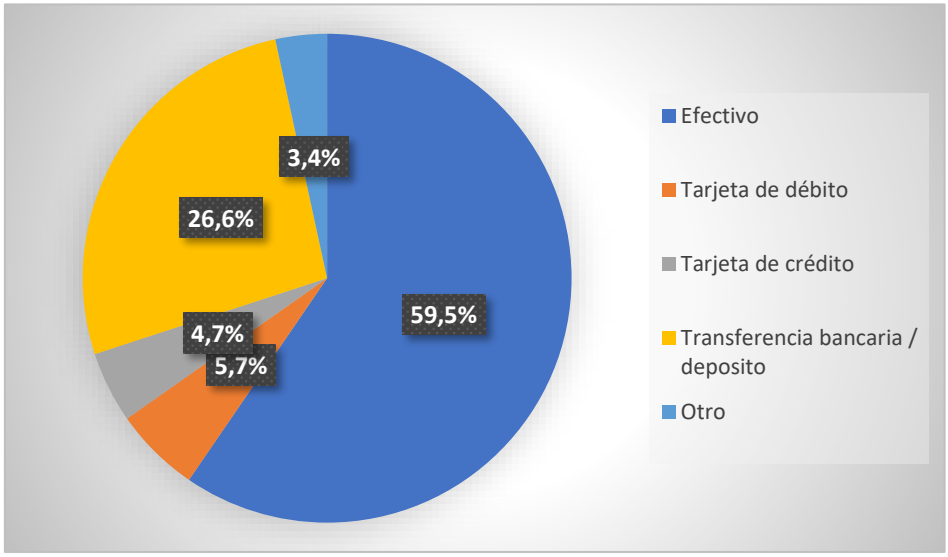
Opción	Respuesta	Porcentaje
Efectivo	228	59,5%
Tarjeta de débito	22	5,7%
Tarjeta de crédito	18	4,7%

Transferencia bancaria / deposito	102	26,6%
Otro	13	3,4%

Nota: Métodos de pago

Gráfico 10

¿Cuál es el método de pago que utiliza con mayor frecuencia?



Elaborado por: Yadira Macas

Interpretación

El método de pago más utilizado es el efectivo (59,5%), seguido por las transferencias bancarias o deposito (26,6%). Estos resultados evidencian que las transacciones se realizan de manera directa, con una incorporación aún limitada de mecanismos digitales. Este aspecto resulta relevante a considerar, debido a que se mantiene en gran medida la modalidad de cobro tradicional, sin descartar la progresiva integración de alternativas digitales que faciliten la experiencia del visitante y amplíen las opciones de pago.

Tabla 37

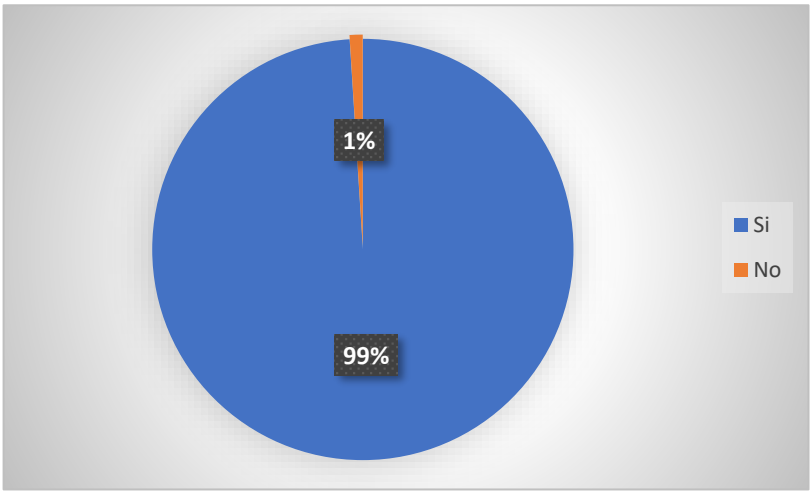
¿Le interesa conocer y consumir gastronomía tradicional de otros lugares?

Opción	Respuesta	Porcentaje
Si	379	99%
No	4	1%

Nota: Interés por conocer la gastronomía tradicional de los lugares que visitan

Gráfico 11

¿Le interesa conocer y consumir gastronomía tradicional de otros lugares?



Elaborado por: Yadira Macas

Interpretación

El 99% de los encuestado manifiesta que le interesa conocer y consumir gastronomía tradicional de los lugares que visita, mientras que solo el 1% señala no tener interés en este aspecto. Este resultado evidencia una alta valoración de la gastronomía tradicional como componente de la experiencia turística, lo que refuerza su relevancia como elemento estratégico en el desarrollo de productos turísticos orientados a la identidad cultural y culinaria del destino.

Tabla 38

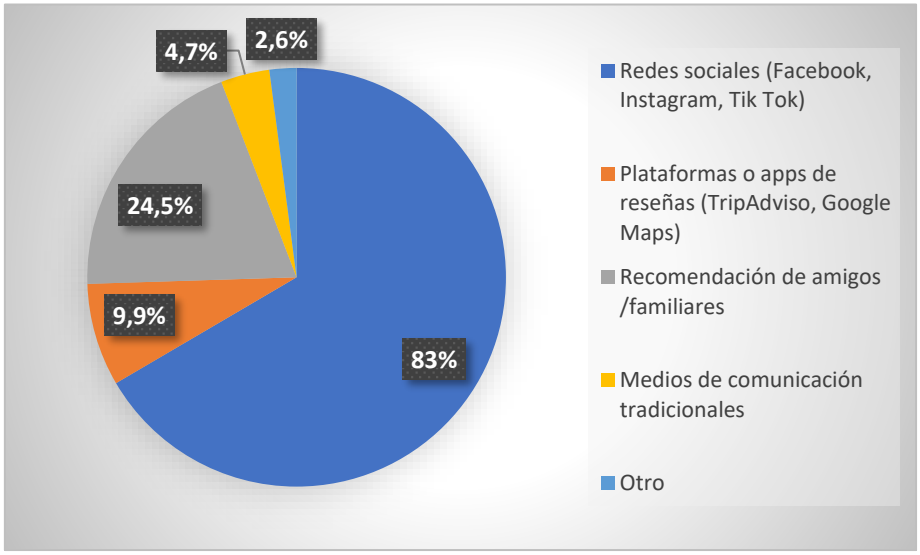
¿Cuál de los siguientes medios de promoción utiliza para buscar recomendaciones de comidas?

Opción	Respuesta	Porcentaje
Redes sociales (Facebook, Instagram, Tik Tok)	318	83%
Plataformas o apps de reseñas (TripAdvisor, Google Maps)	38	9,9%
Recomendación de amigos /familiares	94	24,5%
Medios de comunicación tradicionales	18	4,7%
Otro	10	2,6%

Nota: Medios de proporción utilizados para recomendaciones de alimentos y bebidas.

Gráfico 12

¿Cuál de los siguientes medios de promoción utiliza para buscar recomendaciones de comida?



Elaborado por: Yadira Macas

Interpretación

El 83% de los encuestados señala que el principal medio de comunicación empleado para buscar recomendaciones de comida son las redes sociales, seguido por la

recomendación de amigos y familiares (24,5%). Asimismo, las plataformas o aplicaciones de reseñas (9,9%). Si bien predomina el uso de canales digitales, la recomendación directa de amigos y familiares mantiene una relevancia significativa, evidenciándose la articulación entre mecanismo informales y digitales en el proceso de decisión del consumo gastronómico.

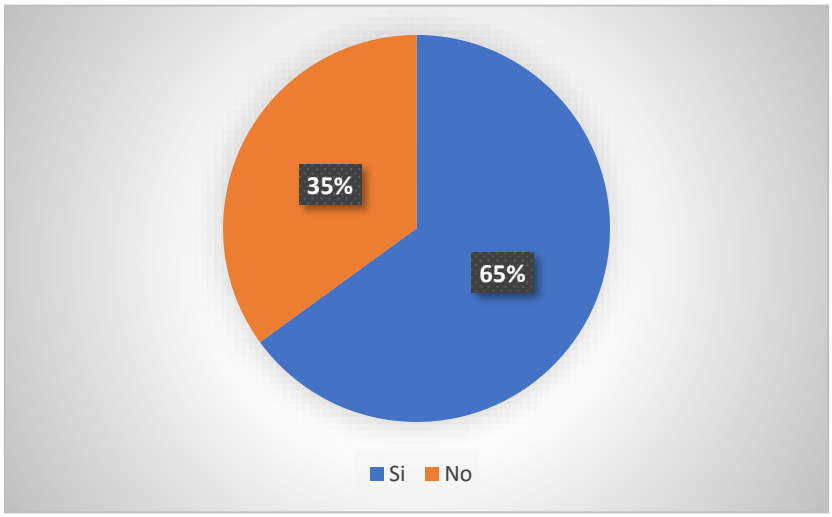
Tabla 39

¿Conoce el cantón Chillanes?

Opción	Respuesta	Porcentaje
Si	249	65%
No	134	35%

Gráfico 13

¿Conoce el cantón Chillanes?



Elaborado por: Yadira Macas

Interpretación

El 65% de los encuestados afirma conocer el cantón Chillanes, mientras que el 35% señala no haberlo visitado. Este resultado indica que, pese al nivel de reconocimiento existente, una parte de la población aún no se encuentra familiarizada con el destino, lo

que representa una oportunidad para emplear estrategias de promoción y posicionamiento a nivel regional.

Tabla 40

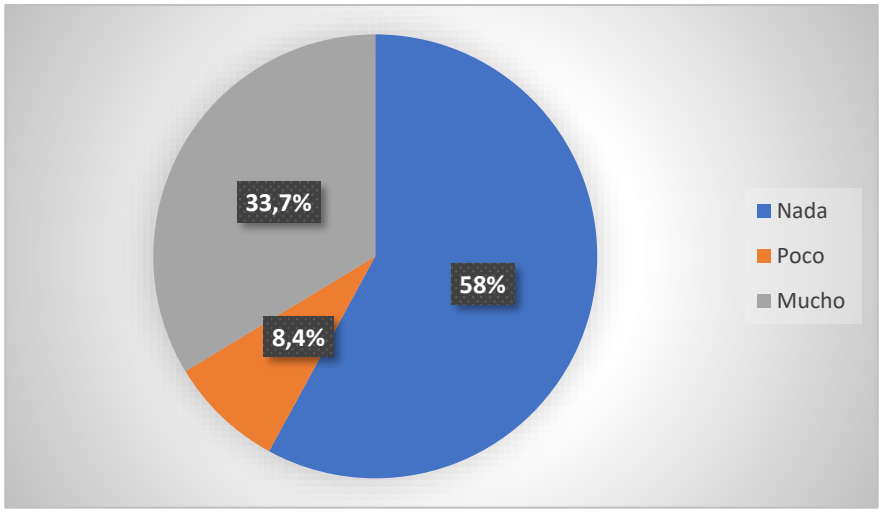
¿Qué tanto conoce sobre la gastronomía tradicional del cantón Chillanes?

Opción	Respuesta	Porcentaje
Nada	222	58%
Poco	32	8,4%
Mucho	129	33,7%

Nota: Gastronomía tradicional del cantón Chillanes

Gráfico 14

¿Qué tanto conoce sobre la gastronomía tradicional del cantón Chillanes?



Elaborado por: Yadira Macas

Interpretación

Los resultados muestran que el 58 % de las personas no conoce la gastronomía del cantón Chillanes, en cambio el 33,7% de los encuestados afirma tener un alto conocimiento. En contraste, el 8,4% manifiesta que conoce poco sobre la gastronomía tradicional de Chillanes, lo cual evidencia la necesidad de fortalecer acciones de difusión y valorización de la gastronomía del cantón.

Tabla 41

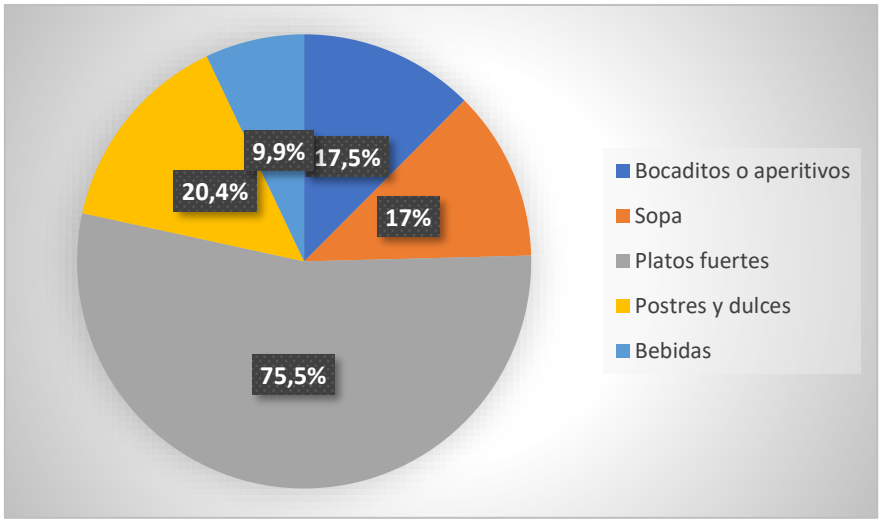
¿Qué categoría de comida prefiere?

Opción	Respuesta	Porcentaje
Bocaditos o aperitivos	67	17,5%
Sopa	65	17%
Platos fuertes	289	75,5%
Postres y dulces	78	20,4%
Bebidas	38	9,9%

Nota: Preferencias gastronómicas.

Gráfico 15

¿Qué categoría de comida prefiere?



Elaborado por: Yadira Macas

Interpretación

Los resultados reflejan que el 75,5% de los encuestados prefiere la categoría de platos fuertes, constituyendo el componente central de la oferta gastronómica desde la

perspectiva de la demanda. Las demás categorías cumplen un rol complementario en la diversidad del consumo y en la experiencia del turista: los postre y dulces representan un 20,4%, los bocaditos o aperitivos 17,5%, las sopas 17% y, en menor medida, las bebidas 9,9%.

Tabla 42

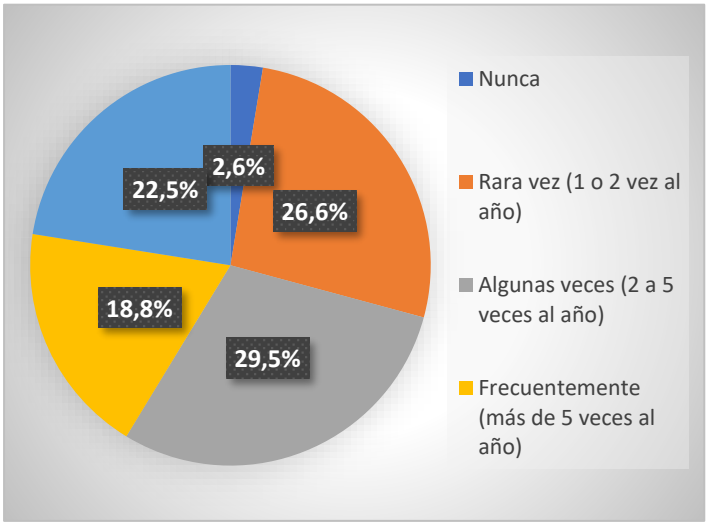
¿Con qué frecuencia consume comida tradicional cuando viaja?

Opción	Respuesta	Porcentaje
Nunca	10	2,6%
Rara vez (1 o 2 vez al año)	102	26,6%
Algunas veces (2 a 5 veces al año)	113	29,5%
Frecuentemente (más de 5 veces al año)	72	18,8%
Siempre (cada vez que viajo)	86	22,5%

Nota: Frecuencia del consumo de la comida tradicional

Gráfico 16

¿Con qué frecuencia consume comida tradicional cuando viaja?



Elaborado por: Yadira Macas

Interpretación

Los resultados muestran que el consumen de comida tradicional por parte de los turistas se realiza principalmente algunas veces (29,5%), seguido por quienes la consumen rara vez (26,6%). Asimismo, un 22,5% señala que la consume siempre que viaja, mientras que un 18,8% indica hacerlo frecuentemente. Un porcentaje reducido (2,6%) manifiesta no consumirla. En conjunto, los datos indican que el consumo de comida tradicional no es uniforme entre los turistas; sin embargo, existe una predisposición positiva hacia su consumo, lo que representa una oportunidad para incrementar su frecuencia mediante estrategias de promoción y fortalecimiento de la oferta local.

Tabla 43

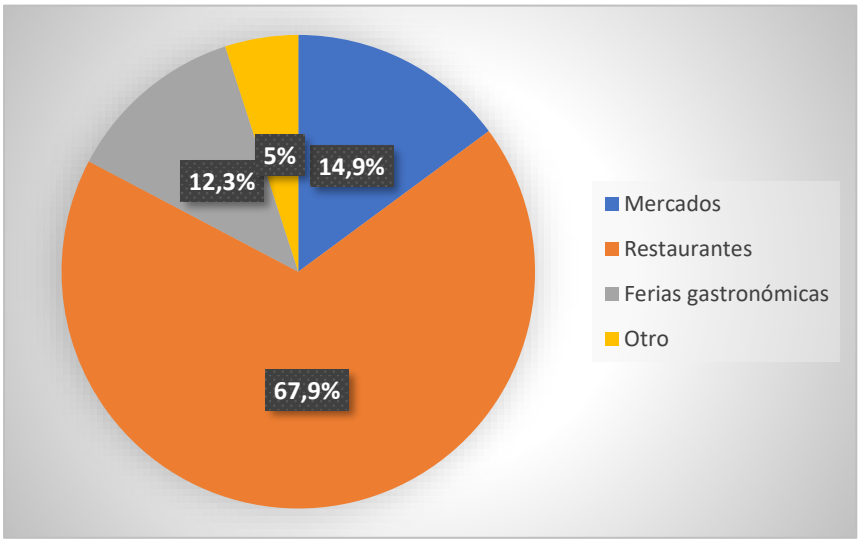
¿Con mayor frecuencia en qué lugar suele consumir sus alimentos?

Opción	**Respuesta**	**Porcentaje**
Mercados	57	14,9%
Restaurantes	260	67,9%
Ferias gastronómicas	47	12,3%
Otro	19	5%

Nota: Lugar donde consumen sus alimentos.

Gráfico 17

¿Con mayor frecuencia en qué lugar suele consumir sus alimentos?



Elaborado por: Yadira Macas

Interpretación

El gráfico muestra que la mayoría de los encuestados consumen sus alimentos en restaurantes, con un 67,9%, lo que refleja la preferencia por establecimientos formales y consolidados. Los lugares tradicionales, como los mercados, representan 14,9% y las ferias gastronómicas 12,3%, mientras que un 5% manifiesta consumirlos en otros espacios. Aunque los restaurantes constituyen el principal canal de consumo, los espacios tradicionales aportan valor agregado al ofrecer diversidad y conexión con la cultura local, generando oportunidades para promover productos autóctonos y experiencias auténticas que enriquecen la experiencia gastronómica de los consumidores.

Tabla 44

¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por un plato típico?

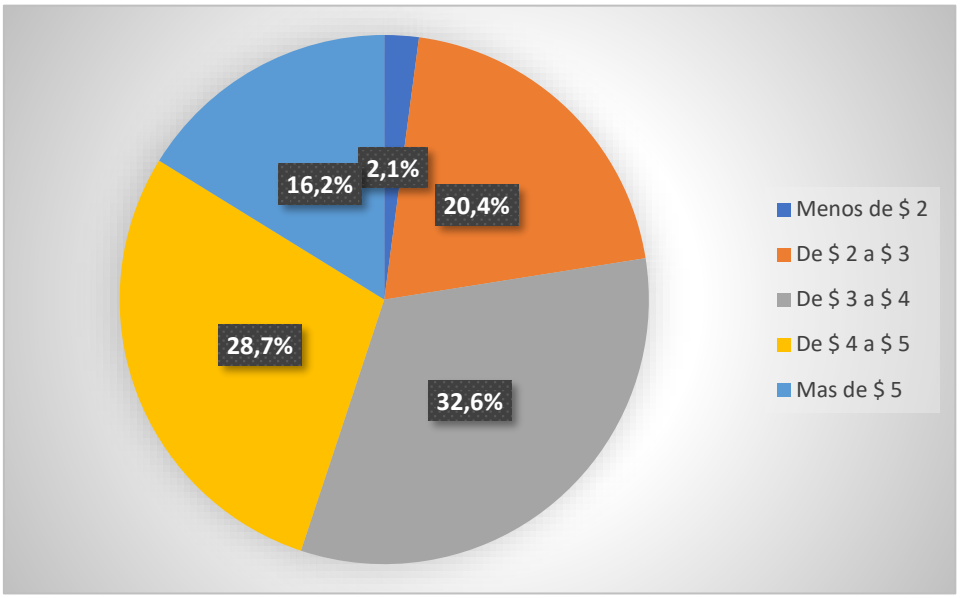
Opción	Respuesta	Porcentaje
Menos de $ 2	8	2,1%
De $ 2 a $ 3	78	20,4%

De $ 3 a $ 4	125	32,6%
De $ 4 a $ 5	110	28,7%
Mas de $ 5	62	16,2%

Nota: Disponibilidad de pago por un plato tradicional.

Gráfico 18

¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por un plato típico?



Elaborado por: Yadira Macas

Interpretación

La disposición de pago revela que el 32,6% de los encuestados esta dispuestos a pagar de 3 a 4 dólares, el 28,7% opta por un rango de 4 a 5 dólares. Un 20,4% considera adecuado pagar entre 2 y 3 dólares, mientras que el 16,2% está dispuesto invertir más de 5 dólares. Solo un 2,1 pagaría menos de 2 dólares. Los resultados demuestran que la mayoría de los consumidores se encuentra en un rango medio de gasto, lo que genera oportunidades para establecer precios competitivos que equilibren accesibilidad y rentabilidad, sin descuidar el segmento que está dispuesto a invertir más de 5 dólares, el cual constituye un público estratégico para la oferta de experiencias gastronómicas tradicionales, dado que poseen disponibilidad económica y valoran el patrimonio cultural.

Tabla 45

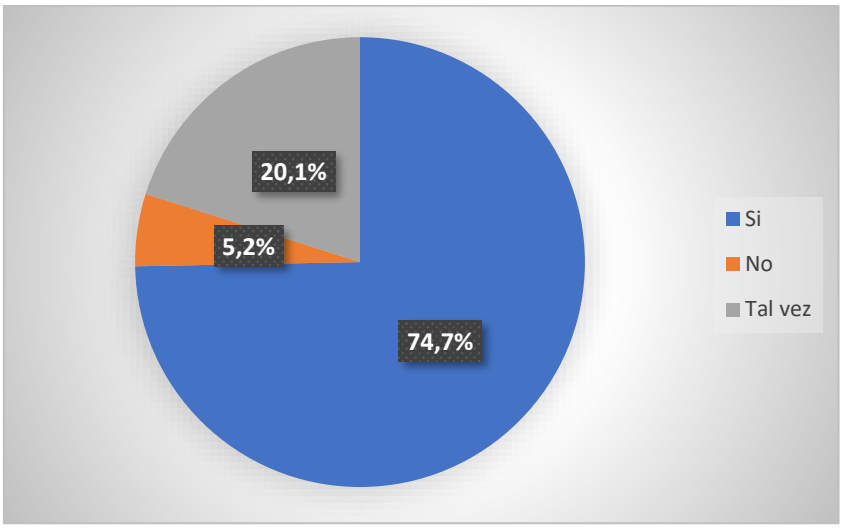
¿Participaría en una ruta turística basada en gastronomía tradicional?

Opción	Respuesta	Porcentaje
Si	286	74,7%
No	20	5,2%
Tal vez	77	20,1%

Nota: Disponibilidad para participar en una ruta de turismo gastronómico.

Gráfico 19

¿Participaría en una ruta turística basada en gastronomía tradicional?



Elaborado por: Yadira Macas

Interpretación

Los resultados indican una alta disposición de los encuestados a participar en una ruta turística basada en gastronomía tradicional, con el 74,7% que afirma su interés en la experiencia. Un 20,1% se muestra indeciso, señalando que tal vez visitaría la ruta, lo que sugiere un grupo potencial que podría ser incentivado mediante estrategias de promociono o mejoras en la oferta. Solo un 5,2% declara que no participaría, evidenciando que la oposición es mínima. En general, el turismo gastronómico refleja

una aceptación significativa y destaca la existencia de un mercado favorable para el diseño e implementación de rutas que promuevan la cultura y la identidad culinaria loca.

Tabla 46

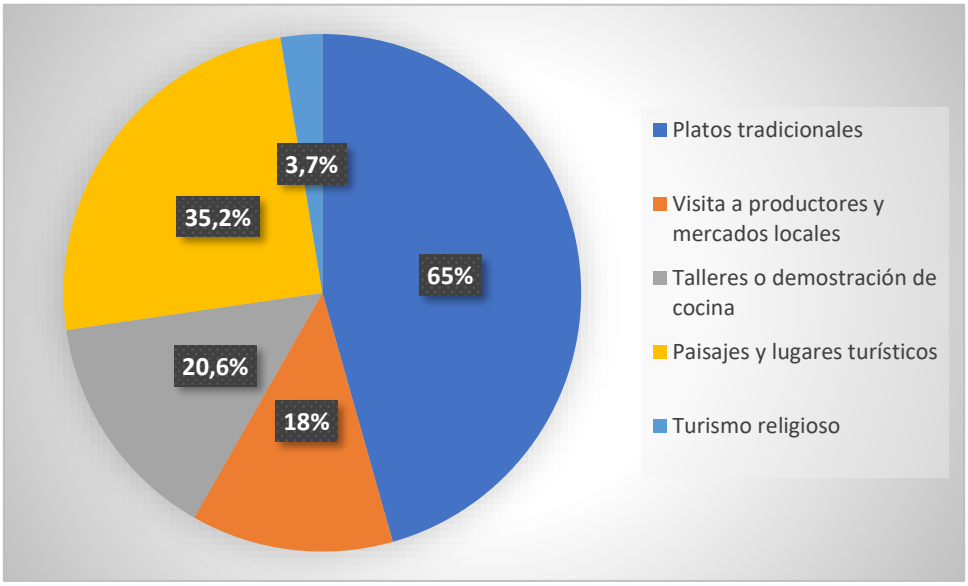
¿Qué elementos le parecerían más atractivos en una ruta gastronómica?

Opción	Respuesta	Porcentaje
Platos tradicionales	249	65%
Visita a productores y mercados locales	69	18%
Talleres o demostración de cocina	79	20,6%
Paisajes y lugares turísticos	135	35,2%
Turismo religioso	14	3,7%

Nota: Elementos que al turista le parecen más atractivos en una ruta.

Gráfico 20

¿Qué elementos le parecerían más atractivos en una ruta gastronómica?



Elaborado por: Yadira Macas

Interpretación

Se observa que el 65% de los encuestados le parece atractivo los platos

tradicionales, evidenciando un fuerte interés por la gastronomía como motivación principal para realizar turismo. Un 35,2% prioriza los paisajes y lugares turísticos, mientras que el 20,6% muestra interés en talleres o demostraciones de cocina, y un 18% valora la visita a productores y mercados locales. Además, un 3,7% manifiesta interés en el turismo religioso. Estos datos sugieren que la planificación de rutas turísticas debe priorizar la gastronomía tradicional e integrar actividades vivenciales y culturales que enriquezcan la experiencia del visitante.

Tabla 47

¿Qué debería tener una ruta turística gastronómica para que usted la visite?

Respuesta con mayor frecuencia
Variedad de platos típicos
Lugares turísticos
Buena atención
Señalización clara
Guías turísticos
Tours y hospedaje

Interpretación

Las preferencias de la demanda revelan que la decisión de visita no depende de un solo factor, sino de la integración de varios componentes de calidad. Los encuestados priorizaron como elementos indispensables la "Variedad de platos típicos" y los "Lugares turísticos", seguidos estrechamente por la exigencia de una "Buena atención", "Señalización clara" y servicios complementarios como "Guías y hospedaje".

Discusión

Los resultados evidencian que la gastronomía tradicional del cantón Chillanes constituye un recurso con alto potencial para el desarrollo del turismo local, aunque aún requiere procesos de organización, articulación y puesta en valor. Estos hallazgos guardan relación con lo planteado por (Osorio, González, & Hernández, 2024) quienes en su revisión sistemática sobre turismo gastronómico rural señalan que, si bien los destinos rurales poseen una riqueza culinaria significativa, la falta de planificación y gestión integral limita su aprovechamiento turístico. Los autores destacan que la sostenibilidad del turismo gastronómico depende de la articulación entre identidad cultural, organización comunitaria y estrategias de gestión territorial, aspectos que coinciden con las necesidades identificadas en el cantón Chillanes.

Según Pibaque, Macías & San Andrés (2022), los atractivos turísticos se originan a partir de elementos naturales que generan interés y motivan a las personas a desplazarse fuera de su lugar habitual por un tiempo determinado. En relación con este planteamiento, los resultados del análisis de fichas turísticas evidencian que en el cantón Chillanes existen tres atractivos naturales que poseen dichas características y cuentan con potencial para desarrollarse turísticamente. Sin embargo, los atractivos identificados muestran una limitada visibilidad y promoción; como consecuencia, registran un bajo flujo de visitantes, pese a su potencial natural.

Por otra parte, existe un porcentaje significativo de los encuestados manifiesta interés en participar en experiencias gastronómicas organizadas, lo que evidencia que la motivación del viaje no se centra únicamente en el consumo del alimento, sino en la experiencia cultural asociada. Este hallazgo coincide con lo señalado por (Gaffar, Nurwitasari, & Wibowo, 2024) quienes concluyen que la singularidad culinaria y la narrativa cultural del territorio influyen positivamente en la decisión de visita. En el caso

de Chillanes, los datos reflejan que los platos tradicionales constituyen un elemento identitario que puede fortalecer el atractivo turístico del cantón.

La investigación evidencia que los visitantes valoran de manera positiva la combinación de la gastronomía con elementos del entorno natural y actividades vivenciales, lo cual se refleja en las respuestas obtenidas sobre preferencias turísticas. Esta situación se relaciona con lo expuesto por (Bajona, y otros, 2024), quienes afirman que los factores de identidad gastronómica generan mayor impacto cuando se articulan con el entorno cultural y natural del destino. De esta manera se confirman que la integración de recursos gastronómicos y territoriales contribuye a una experiencia turística más completa, fortaleciendo la percepción del destino generando una articulación entre gastronomía y turismo del cantón Chillanes.

En cuanto a la gestión de la oferta gastronómica una parte de los establecimientos presenta limitaciones en aspectos como estandarización, organización y calidad del servicio. Este resultado se articula con la investigación de (Entenza & Naranjo, 2023) quienes señalan que la informalidad y la falta de estructuración de los servicios gastronómicos constituyen una de las principales debilidades en los destinos emergentes. En este contexto dichas limitaciones inciden directamente en la competitividad turística del cantón.

Los resultados permitieron identificar que el uso de productos locales y prácticas asociadas a la sostenibilidad es valorado positivamente tanto por los visitantes como por los actores locales. Este hallazgo evidencia que la sostenibilidad se configura como un eje transversal para el desarrollo del turismo gastronómico en el cantón Chillanes, ya que contribuye a fortalecer la identidad del destino, mejorar la experiencia del visitante y promover un desarrollo turístico equilibrado y respetuoso con el entorno.

En conjunto, se evidencia que la gastronomía tradicional del cantón Chillanes

constituye un recurso estratégico para el desarrollo turístico local, cuyo aprovechamiento depende de la articulación entre identidad cultural, organización de la oferta y sostenibilidad. La discusión de los hallazgos pone de manifiesto que existe una valoración positiva tanto por parte de los visitantes como de la comunidad local; sin embargo, también se identifican limitaciones relacionadas con la gestión, la estructuración de los servicios y la integración de los recursos del territorio. Estos elementos confirman la necesidad de orientar el desarrollo del turismo gastronómico hacia enfoques planificados e integrales, que permitan transformar el potencial identificado en resultados concretos para el fortalecimiento económico, cultural y social del cantón.

CAPITULO V. PROPUESTA

5.1. Título: Oferta gastronómica tradicional del cantón Chillanes, para el diseño de una ruta turística, año 2025

5.2. Introducción

Este proyecto tiene como objetivo diseñar una ruta turística gastronómica en el cantón Chillanes, provincia de Bolívar, Ecuador, denominada "El Granero". Este territorio presenta un potencial significativo para el desarrollo de una ruta turística gastronómica, sustentada en las técnicas y métodos para la elaboración de sus platos, el uso de ingredientes autóctonos y la preservación de saberes culinarios transmitidos de generación en generación. Asimismo, el cantón cuenta con hermosos paisajes y atractivos turísticos bien conservados, los cuales presentan condiciones favorables para el desarrollo de actividades de turismo de aventura. El diseño de la ruta turística permitirá fortalecer la identidad cultural, dinamizar la economía local y contribuye a la salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial asociado a la gastronomía tradicional.

De acuerdo con los resultados del estudio del mercado objetivo, el producto turístico está dirigido a las personas entre 18 y 45 años de edad, principalmente de estratos socioeconómico medio bajo (ingresos de $ 401 a $ 600, 17%) y bajo (menos de $200, 33,4%). Este segmento busca vivir una experiencia integral que les permita desconectarse de la rutina diaria, reducir el estrés y fortalecer el equilibrio entre el bienestar físico, mental y espiritual.

Dentro de la ruta turística gastronómica se prevé la visita a diversos atractivos naturales, en los cuales se desarrollan diferentes actividades vinculadas al turismo de aventura y al disfrute del entorno natural. Asimismo, la ruta integra la degustación de los platos tradicionales, elaborados principalmente con los productos agrícolas propios de la zona, lo que permite resaltar la identidad gastronómica de cada lugar y enriquece la

experiencia turística desde una perspectiva cultural y vivencial. Además, se incorpora experiencias de agroturismo orientadas a fortalecer el vínculo entre el visitante y las prácticas productivas locales, promoviendo la valoración del trabajo agrícola y el modo de vida rural. En la tabla 57 y 58 se puede visualizar a detalle el itinerario.

5.3. Objetivos

Objetivo General

- Diseñar una propuesta de ruta turística gastronómica para el cantón Chillanes.

Objetivos Específicos

- Desarrollar el diseño técnico de la ruta turística gastronómica.
- Definir estrategias de promoción para la ruta turística gastronómica.
- Analizar los costos para el desarrollo de la ruta turística gastronómica.
- Estructurar un paquete turístico gastronómico.

5.4. Desarrollo de la propuesta

5.4.1. Desarrollar el diseño técnico de la ruta turística gastronómica.

El diseño técnico de la ruta turística permite estructurar de manera organizada la ubicación del recorrido, punto de inicio y de llegada, la distancia aproximada, las actividades turísticas, los beneficiarios y los resultados que se espera obtener con la implementación de la ruta turística gastronómica.

Tabla 48

Información básica de la propuesta

Nombre de la ruta:	El Granero
Descripción aproximada:	Provincia Bolívar, cantón Chillanes.
Punto de inicio:	Entrada a Matapalo
Punto de llegada:	La Miran Bajo
Distancia aproximada de recorrido:	83,636 km
Duración estimada del recorrido:	Dos días y una noche
Actividades comprendidas:	Visita a las cascadas. Experiencia agroturística de temporada. Pesca deportiva. Senderismo. Cayoning / Tirolesa.
Beneficiarios:	Población y prestadores de servicios turísticos que se encuentran en el centro del cantón, los que se encuentran alrededor de los atractivos o en ellos.
	Incremento de la actividad turística. Diversificación de ingresos económicos a los

Resultados esperados:	pobladores de las comunidades. Empoderamiento de la identidad cultural.

Requerimientos técnicos para el diseño de la ruta

Para la implementación de la ruta turística gastronómica es necesario determinar los requerimientos técnicos necesarios, los cuales garantizan su correcta ejecución y adecuado funcionamiento. A continuación, se presenta una tabla donde se detallan los principales requerimientos a implementar.

Tabla 49

Requerimientos técnicos necesarios para el diseño de la ruta

N°	Categoría	Requerimiento	Descripción
1	**Diseño de la ruta turística**	Selección del itinerario	Definir un recorrido que conecte la gastronomía tradicional y atractivos naturales, considerando la accesibilidad, el interés por el patrimonio cultural, la duración y el nivel de dificultad.
2	**Señalética**	Señales de direccionamiento	Instalar señalética clara y visible para orientar a los turistas y garantizar un recorrido sencillo y seguro.
		Señales informativas	Proporcionar información sobre servicios disponibles, como baños, áreas de descaso y puntos de información turística.
		Áreas de descanso	Establecer espacios donde visitantes puedan relajarse y descansar.

3	**Infraestructura de apoyo**	Puntos de hidratación	Garantizar la disponibilidad de agua potable a lo largo de la ruta.
		Servicios sanitarios	Asegurar la presencia de baños limpios y accesibles para los turistas.
4	**Capacitación del personal**	Formación de guías de turismo	Capacitar a profesionales en historia local, Patrimonio cultural tanto material como inmaterial y atención de calidad al visitante en cada recorrido.
		Capacitación de primeros auxilios	Formar al personal de apoyo en primeros auxilio y manejos de situaciones de emergencia.
5	**Promoción de la ruta**	Material de promoción	Diseñar folletos y mapas que destaquen los atractivos de la ruta.
		Colaborar con Agencias de Viajes	Establecer alianzas con operadores turísticos para ofertar paquetes turísticos.
		Presencia en redes sociales y sitios web	Crear y mantener una presencia activa en las plataformas digitales para promocionar la ruta y atraer nuevos visitantes.

Señalética a emplear

El empleo de señaléticas dentro de la ruta es fundamental, ya que permite la adecuada orientación de los visitantes a lo largo del recorrido. La información proporcionada a través de estos elementos facilitará el reconocimiento de las actividades

que pueden desarrollarse en cada espacio, contribuyendo a una mejor comprensión del entorno y a la correcta ubicación donde se encuentran los visitantes.

La ruta “El Granero” constara con señalética basada en las directrices del “Manual de Señalización Turística” publicado por el Ministerio de Turismo (MINTUR) en 2020, con el propósito de mantener un estándar en la utilización de signos y símbolos gráficos a lo largo del recorrido, facilitando el reconocimiento de atractivos, servicios y actividades turísticas. Para la señalización vial de la ruta “El Granero”, se presenta la siguiente tabla.

Tabla 50

Señalética para la ruta

Tipo	Descripción	Ilustración
Señalética de direccionamiento	Esta señalética turística se coloca cerca de las vías, empleadas a la orientación y guianza de los visitantes hacia atractivos naturales o culturales. La señalética puede ser de fondo azul, café o ver, puede incluir la distancia en Km, según sea el caso.	 
Señales informativas	Se usa para indicar información y aproximación hacia los atractivos naturales o culturales, puede incluir pictogramas, distancia y flechas.	 

Pictogramas a emplear

Los pictogramas son signos gráficos que representan de manera esquemática un símbolo, objeto real, figura o servicios, y permiten transmitir información de forma rápida y sencilla. A continuación, se muestra una tabla de pictogramas que se utilizarán en la ruta turística gastronómica.

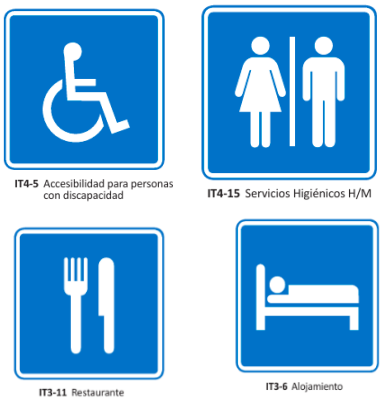
Tabla 51

Pictogramas necesarios para la ruta.

Pictograma	Simbología
Atractivos naturales Estos tipos de pictogramas dan a entender toda la diversidad que existe en el cantón Chillanes, donde están presente las cascada, bosques y miradores.	 IT1-5 Cascada  IT1-8 Bosque
Actividades turísticas Representa las actividades que se puede brindar a los visitantes, para que pueden satisfacer sus necesidades y expectativas.	 IS3-14 Canyoning  IS3-17 Canopy  IS1-12 Pesca Vivencial

Actividades de apoyo

Se refiere aquellos servicios necesarios para asegurar que la ruta tenga el éxito esperado y que se satisfagan las necesidades básicas de los visitantes.



Actividades restrictivas

Hace referencia a ciertas prohibiciones para evitar accidentes, incendios, caídas y daños a la naturaleza.



Tabla 52

Presupuesto para señaléticas

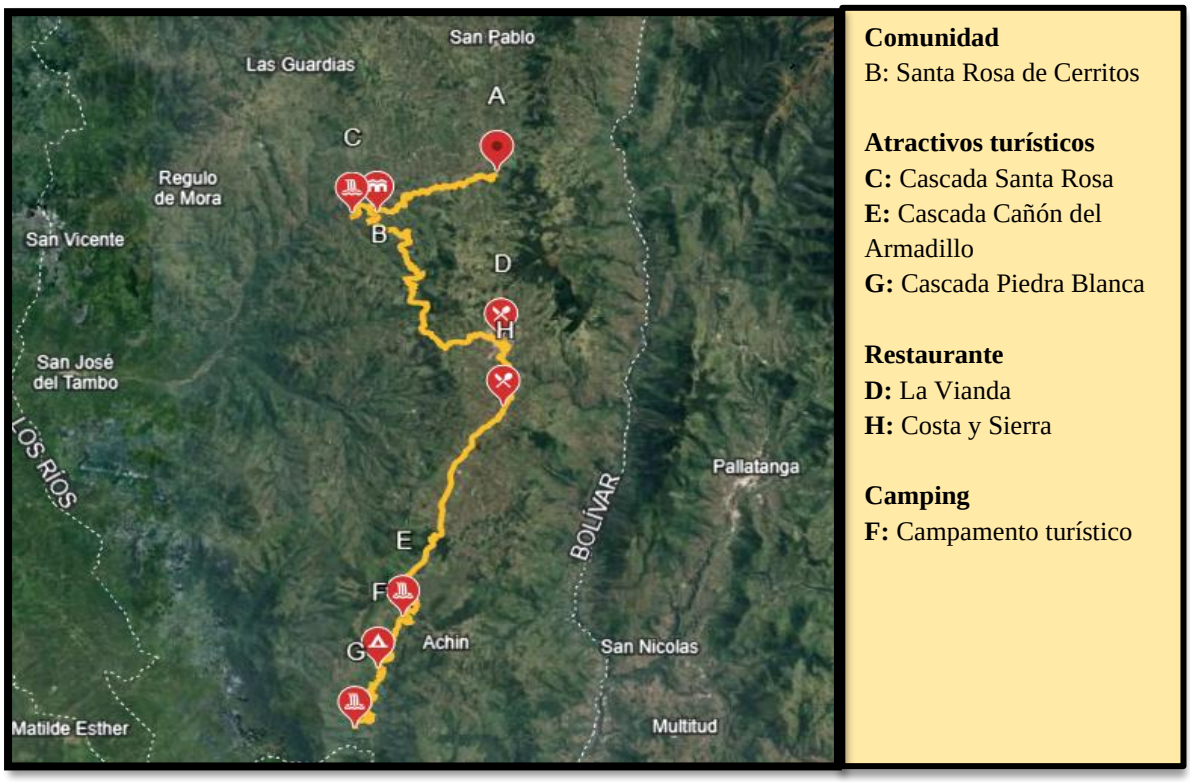
Ítems	**Cantidad**	**Valor unitario**	**Valor total**
Señalética para la ruta	5	40	200
Pictogramas	16	35	560
Total			**760**

Nota: Los precios fueron estimados con base en la consulta a un profesional del área de señalética.

Diseño de la ruta

Ilustración 2

Mapa de la ruta



Nota: El punto "A" es donde inicia nuestro recorrido hacia el primer atractivo.

Descripción del trayecto de la ruta.

El trayecto de la ruta comprende el recorrido desde el punto de inicio hasta el destino final, detallando los principales tramos, paradas, actividades, y características relevantes del camino. A continuación, se detalla cada trayecto de la ruta.

Tabla 53

Trayecto de la ruta turística gastronómica.

Trayecto	Distancia	Tiempo	Atractivos	Actividades	Características
A-B Entrada a Matapalo - Comunidad Santa Rosa de Cerritos	8,51 km	40 min	Durante el transcurso observaremos los campos de cultivos del maíz, frejol y mora.	Desayuno: Exquisitas tortillas de maíz o de trigo con una taza de café.	El acceso a la comunidad se realiza por una vía de tercer orden.
B-C Comunidad Santa Rosa de cerritos - Cascada Santa Rosa	1,94 km	25 min	Cascada Santa Rosa de Cerritos.	Senderismo. Disfrute de la cascada.	Para llegar a la cascada, se utilizará un camino vecinal.
C-D Comunidad Santa Rosa de cerritos - centro de Chillanes	15,67 km	1:15 min	En este tramo pasaremos por el recinto Matapalo un importante productor de mora.	Almuerzo tradicional en el pueblo de Chillanes.	El acceso a Chillanes se realiza mediante una vía de tercer orden.
Centro de	25,36 km	1:00 hora	Cascada cañón	Cayoning.	Para llegar a La

Chillanes - Cascada Cañón del Armadillo			del Armadillo	Tirolesa. Senderismo.	Miran Bajo se tomará una vía de tercer orden.
D-E Cascada Cañón del Armadillo - Campamento turístico Cañón del Armadillo	550,89 m	8 min	Miradores.	Pesca deportiva. Degustación de guarapo. cena / merienda. Camping.	Para llegar a la cascada, se utilizará un camino vecinal.
E-F Campamento turístico Cañón del Armadillo – Cascada Piedra Blanca	2.663 km	15 min	Cascada Piedra Blanca. Miradores.	Desayuno cerca de la cascada. Disfrute de la casada.	El acceso a la cascada se realiza mediante una vía de tercer orden.
F-G Cascada Piedra Blanca – Centro de	28,404 km	1: 20 min	En este tramo podemos observar pequeñas cascadas y	Almuerzo Fin de la ruta.	El acceso a Chillanes se realiza mediante una vía de tercer orden.

Chillanes	hermosos paisajes.

Nota: La distancia de cada trayecto de la ruta fue tomada en Google Earth.

5.4.2 Estrategias de promoción para la ruta

La promoción de la ruta se realizará a través de los medios definidos en el estudio de mercado, los cuales fueron seleccionados en base a los resultados de las encuestas. El principal medio de difusión serán las redes sociales, ya que permiten llegar de forma rápida y eficaz al segmento de mercado objetivo. El 83% de las personas encuestadas manifestó que busca recomendaciones y nuevas experiencias a través de redes sociales; por ello, se presta una tabla donde se detallan las estrategias, objetivos, actividades a realizar, responsables, recursos necesarios, indicadores, tiempo y el presupuesto para cada estrategia planteada.

Tabla 54

Plan de estrategias de promoción para la ruta turística gastronómica.

Estrategia	Objetivos específicos	Actividades	Responsables	Recursos	Indicadores	Tiempo	Presupuesto estimado
1.Marketing Digital y Redes Sociales	Incentivar la visibilidad online de los atractivos turísticos y gastronómicos de la ruta.	Crear perfiles en redes sociales (Tik Tok, Facebook e Instagram). Producción de contenido audio visual (fotos y videos). Campañas publicitarias digitales segmentadas	- Community Manager - Fotógrafo/videógrafo - GAD Parroquial - Emprendedores locales	Equipos tecnológicos - Software de diseño - Hosting y dominio - Internet - Drones	Número de seguidores - Alcance e interacción - Visitas a la web - Tasa de conversión	6 meses	$ 3.900
2. Diseño de Identidad de Marca y Material Promocional	Crear una identidad visual distintiva que posicione a la ruta como destino turístico	- Investigación de mercado y competencia - Diseño de logotipo y manual de marca - Desarrollo	Diseñador gráfico profesional - Agencia de branding - Consultor de marketing - Asesor legal	Software de diseño profesional - Imprenta especializada - Material promocional	- Manual de marca aprobado - Material impreso distribuido - Reconocimiento de	4 meses	$ 3.800

	reconocible	de línea gráfica corporativa - Diseño de hojas promocionales (flyers, trípticos) turístico Creación de merchandising turístico - Registro de marca ante SENADI - Diseño de papelería institucional		- Muestras de merchandising - Tasas legales	marca (encuestas) - Puntos de distribución - Registro legal completado		
3. Alianzas Estratégicas Institucionales	Establecer al menos 5 convenios con instituciones públicas y privadas para fortalecer la promoción turística	- Gestión de convenios con MINTUR, GAD Provincial, universidades - Acuerdos con operadoras turísticas - Vinculación	- Directiva comunitaria - GAD Parroquial - Representante legal de emprendimientos	- Material promocional - Documentación legal - Movilización	- Número de convenios firmados - Beneficiarios directos - Proyectos conjuntos ejecutados	3 meses	$ 1.500

		con cámaras de turismo - Alianzas con medios de comunicación - Coordinación con asociaciones comunitarias					
4. Capacitación en Atención al Cliente y Guianza Turística	Capacitar al 80% de prestadores de servicios turísticos locales en estándares de calidad y hospitalidad	- Talleres de atención al cliente - Curso de guianza turística comunitaria - Capacitación en idiomas (inglés básico) - Formación en primeros auxilios - Certificación de guías locales - Talleres de storytelling turístico	- MINTUR - Universidad Estatal de Bolívar - Facilitadores externos - Cruz Roja - Instructores certificados	- Material didáctico - Espacio físico - Refrigerios - Certificaciones - Equipos audiovisuales - Kits de primeros auxilios	- Número de capacitados - Nivel de satisfacción - Certificaciones obtenidas - Mejora en calificaciones de servicio	4 meses	$ 2.800

5. Desarrollo de Productos Turísticos Experiencial es	Diseñar y validar paquetes turísticos gastronómic os con enfoque experiencial y cultural	- Inventario detallado de la gastronomía - Diseño de rutas temática (agroturismo, turismo comunitario, ecoturismo) - Estructuración de itinerarios - Fijación de precios competitivos - Pruebas piloto con grupos focales - Creación de experiencias interpretativas	- Planificador turístico - Comunidad local - Operadores turísticos - Estudiantes de turismo - Guías especializados	- Transporte - Material de campo - Software de planificació n - Logística - Equipamie nto básico - Material interpretati vo	- Paquetes diseñados - Pruebas realizadas - Nivel de satisfacción turistas - Ventas generadas	6 meses	$ 2.500
6. Participació n en Ferias y Eventos Turísticos	Posicionar la ruta turística gastronómic a en mercados nacionales e internaciona	- Identificación de ferias estratégicas - Preparación de stand promocional - Elaboración	- Representantes de la comunidad - GAD Provincial - Emprendedores	- Stand modular - Material promociona l - Transporte -	- Ferias participadas - Contactos comerciales - Contratos generados - Reconocimi	12 meses	$ 6.800

	les.	de material audiovisual - Networking con operadores - Presentaciones y degustaciones gastronómicas - Ruedas de negocios	turísticos - Coordinador de eventos	Alojamiento - Muestras gastronómicas - Equipos audiovisuales - Viáticos	ento de marca		
7. Creación de Experiencias Gastronómicas Locales	Posicionar la gastronomía tradicional como elemento diferenciador del producto turístico	- Rescate de recetas ancestrales - Capacitación en manipulación de alimentos - Creación de rutas gastronómicas - Organización de festivales culinarios - Certificación de establecimient	- Asociación de mujeres - Chef instructor - Ministerio de Salud - GAD Parroquial - Nutricionista	- Insumos alimenticios - Equipamiento de cocina - Material de capacitación - Promoción - Uniformes - Vajilla y menaje	- Establecimientos certificados - Eventos realizados - Turistas que consumen gastronomía local - Ingresos generados	8 meses	$ 3.500

		os - Creación de recetario turístico					
8. Sistema de Calidad y Mejora Continua	Implementar un sistema de evaluación y mejora continua en el 100% de servicios turísticos ofertados	- Diseño de encuestas de satisfacción - Implementación de buzón de sugerencias - Análisis periódico de resultados - Planes de mejora continua - Reconocimientos a buenas prácticas - Auditorías de calidad semestrales	- Coordinador de calidad - Prestadores de servicios - Investigador principal - Auditor externo	- Plataforma digital - Material impreso - Software de análisis - Incentivos y reconocimientos - Materiales de oficina	- Índice de satisfacción - Quejas atendidas - Mejoras implementadas - Fidelización de clientes	Permanente	$ 1.200
TOTAL							**$ 26,000**

5.4.3. Analizar los costos para el desarrollo de la ruta turística gastronómica.

El análisis de costos para el desarrollo de la ruta turística gastronómica implica identificar, estimar y evaluar todos los gastos necesarios para su planificación, implementación y operaciones. A continuación, se presenta una tabla con el análisis de inversión y los costos estimados para la implementación de la ruta turística gastronómica.

Tabla 55

Presupuesto de inversión para la implementación de la ruta

Categoría	Requerimiento	Cantidad	Costo unitario (USD)	Costo total (USD)
Diseño de la ruta turística	Selección del itinerario	1	50	50,00
Señalética	Señales de direccionamiento	5	40	200
	Pictogramas	16	35	560
Infraestructura de apoyo	Áreas de descanso	1	10	10
	Puntos de hidratación	1	15	15
	Servicios sanitarios	1	10	10
Promoción de la ruta	Estrategias de promoción para la ruta turística gastronómica			15.300
TOTAL		**25**	**160,00**	**$ 16,145**

Nota: Los costos fueron estimados en base en investigación directa y referencias de precios del mercado local.

Tabla 56

Costo aproximado para la implementación de la ruta

Categoría	Requerimiento	Costo inicial (USD)	Costo mensual (USD)	Costo anual (USD)
Mantenimiento	Mantenimiento de toda la ruta	50	200	2.400
Promoción de la ruta	Marketing digital y redes sociales	650	650	3,900 (6 meses)
	Participación en ferias y eventos turísticos	566.66	566.66	6,800
TOTAL		**$ 1,266.66**	**$ 1,416.66**	**$ 13,100**

5.4.4. Estructurar un paquete turístico gastronómico.

Para la estructuración del producto turístico, se determinaron las actividades a desarrollar y su duración, permitiendo organizar de manera coherente la experiencia turística. Posteriormente, se analizaron y establecieron los costos correspondientes para su implementación. Finalmente, se diseñó el producto turístico que articula los elementos turísticos y gastronómicos. A continuación, se muestran el producto turístico, el itinerario y el manual de guía.

Tabla 57

Un paquete turístico

EL GRANERO		
Pax: 20 personas		**Precio:** $ 58.55 por persona
Duración: 2 días una noche	**Idioma de Guíanza:** Español	**Tiempo de Actividades:** 7 horas
Carácter: Ecoturístico y cultural	**Dificultad:** Media	**Recorrido:** Atractivos turísticos
Incluye: Transporte, alimentación (dos desayunos, dos almuerzos y una cena), guía turístico, ingresos a las cascadas, actividades de aventura, zona de camping y actividades agroturísticas.		

Tabla 58

Costo por pax de la ruta turística

Rubro	**Dia 1 y 2**	**15% IVA**	**Costo total**
Transporte privado	7.50	1.125	8.625
Desayuno (tarifa 0%)	3.50	0.00	3.50
Almuerzo (tarifa 0%)	8.75	0.00	8.75
Cena (tarifa 0%)	6	0.00	6.00
Guía turístico (servicio gravado)	4.50	0.675	5.175
Visita a las cascadas (tarifa 0%)	5.50	0.00	5.50
Camping (tarifa 0%)	3	0.00	3.00
Actividades de aventura (tarifa 0%)	16	0.00	16.00
Actividades agroturísticas	2	0.00	2.00
Total, por persona	**56.75**	**1.80**	**$ 58.55**

Tabla 59

Itinerario de la ruta, día 1

ITINERARIO	
Hora	**Actividad**
6:00 – 6: 15 a.m.	Encuentro en la plaza Roja de Guaranda (Bienvenida y presentación del Guía).
6:15 – 7:35 a.m.	Traslado desde la ciudad de Guaranda hasta el sector "La Pesquería" del cantón Chillanes.
7:35 – 8:15 a.m.	Desde el sector la Pesquería nos dirigimos hasta la comunidad de Santa Rosa de Cerritos. Durante este tramo del camino podremos apreciar los principales cultivos como el maíz, frejol y mora.
8:15 - 9:00 a.m.	Desayunaremos las tradicionales tortillas de maíz y trigo, con una buena taza de café, en la comunidad Santa Rosa de Cerritos.
9:00 – 10:00 a.m.	Visitaremos la Cascada Santa Rosa de Cerritos, la cual tiene aproximadamente 80 metros de caída.
10:40 – 11:45 a.m.	Experiencia agroturística de temporada (sembrar maíz o frejol).
11:45 – 13:00 a.m.	Traslado desde Santa Rosa de Cerritos hasta el centro de Chillanes.
13:00 – 13: 45 p.m.	En el restaurante "La Vianda" almorzaremos la tradicional sopa de bolas de maíz, relleno de carne, acompañada de un seco de arroz con menestra de lenteja y un vaso de jugo de mora.
13:45 – 14:50 p.m.	Traslado desde el centro de Chillanes hasta la Miran Bajo.
14:50 – 16:30 p.m.	Visitaremos la cascada Cañón del Armadillo donde podemos realizar actividades de senderismo, cayóning y tirolesa.
16:30 – 18:00 p.m.	Nos dirigimos hacia el campamento turístico Cañón del Armadillo, donde realizaremos pesca deportiva, degustaremos de un exquisito guarapo y

	aprenderemos cómo se elabora.
18:00 - 19: 00p.m.	Cenaremos en el campamento turístico Cañón del Armadillo una exquisita tilapia frita acompañada de arroz, menestra de frejol, patacones y ensalada.
19:00 p.m.	Acamparemos en el complejo turístico Cañón del Armadillo.

Tabla 60

Itinerario de la ruta, día 2

ITINERARIO	
7:00 - 8:00 a.m.	Disfrutaremos de un desayuno típico de tortillas de yuca con café en el sector cascada Pierda Blanca.
8:00 – 9: 40 a.m.	Visita a la cascada Piedra Blanca.
9:40 - 12:00 a.m.	Nos dirigimos desde La Miran Bajo hasta el centro de Chillanes.
12:00 - 13:00 p.m.	Almorzaremos un tradicional caldo de gallina criolla, un seco de arroz con menestra de arveja y un vaso de jugo de naranjilla en el restaurante Costa y Sierra.
13:00 – 15:30 p.m.	Traslado desde el cantón Chillanes hasta la ciudad de Guaranda.
15:30 – 16:00 p.m.	Despedida en la ciudad de Guaranda.

Beneficios del paquete

- Descubrimiento de la historia de Chillanes “Granero del Ecuador”
- Guía turístico especializado.
- Experiencias gastronómicas con productos locales.
- Experiencias agroturísticas.
- Conexión con la naturaleza.

Guía de la ruta turística

Protocolo de bienvenida

Buenos días estimados turistas, mi nombre es Yadira Macas y voy a ser su guía durante este recorrido por la ruta "El Granero". A lo largo de la ruta tendrán la oportunidad de conocer la historia, los atractivos naturales y su gastronomía tradicional que forman la cultura del cantón Chillanes. Cualquier duda o inquietud, no duden en preguntar. ¡Estoy aquí para ayudarles!

Ahora nos vamos a dirigimos desde la ciudad de Guaranda hasta la entrada a Matapalo, cantón Chillanes, donde iniciaremos nuestro recorrido por la ruta.

La Pesquería

En este momento nos encontramos en el sector la Pesquería, nombre que se le atribuyo antiguamente debido a la presencia de dos ríos cercanos donde abundaban peces y a los que la población local les gustaba acudir a pescar durante sus días de descanso. Desde entonces, este lugar es conocido como la Pesquería.

Aquí comienza nuestro recorrido por la ruta "El Granero", el cual está rodeado de abundante naturaleza y bellos paisajes. Por ello, les recomiendo no arrojar basura por las ventanas ni en los lugares que vamos a visitar, manténganse en grupo y acate las instrucciones que se les bride.

A continuación, nos dirigimos a la comunidad Santa Rosa de Cerritos y pasaremos por el recinto Mamasara de Cerritos**,** cuyo nombre proviene del maíz *mamasara,* debido a que es uno de los cultivos que mejor se produce en esta zona. Además, en este sector se cultivan otras variedades de maíz, como el *serrano* y el *sicoteño,* así como frejol en grandes cantidades. Otro de los cultivos destacados es la mora de castillo y la mora gruesa, los cuales podemos observar a detalle más adelante.

Cascada Santa Rosa de Cerritos

Nuestra primera parada es en la comunidad de Santa Rosa de Cerritos, llamada así

antiguamente porque se encuentra rodeada de grandes cerros y montañas cubiertas de vegetación. Aquí desayunaremos las exquisitas tortillas de maíz o de trigo acompañadas de una buena taza de café.

Continuamos nuestro recorrido hacia la cascada Santa Rosa de Cerritos, que posee aproximadamente 80 metros de altura. Para llegar, se tomará un sendero que atraviesa un pequeño bosque y nos conduce a un hermoso mirador. Durante este tramo se recomienda mantener un comportamiento tranquilo, evitando ruidos excesivos, para no alterar la fauna silvestre, donde es posible observar especies como el pavo de monte, colibríes y loros.

Luego de la visita a la cascada, regresamos a la comunidad de Santa Rosa de Cerritos para participar en una actividad agroturística de temporada, como sembrar maíz o frejol, o cosechar algún producto agrícola, acompañados por un experto en agricultura que nos explicará paso a paso cómo realizar la actividad.

A continuación, nos dirigimos al pueblo de Chillanes.

En este momento estamos pasando por el recinto Matapalo, nombre que se le otorgó antiguamente por la presencia de un árbol conocido como matapalo, que formaba parte del paisaje y le dio identidad al lugar. Aunque hoy en día esta especie de árbol ya no se encuentra en el recinto, su nombre se mantiene como un legado histórico.

Centro de Chillanes

En este momento nos encontramos en la zona urbana del cantón Chillanes, como ustedes pueden apreciar tenemos al frente el parque Central de Chillanes, el cual se encuentra rodeado de casas con estilo rustico y en el centro se encuentra un monumento como homenaje al doctor Homero Villagómez, quien lucho incansablemente para que Chillanes se convierta en cantón, es así como luego de una larga lucha el 1 de junio de 1967 Chillanes obtiene su independencia y se convierte en un cantón de la provincia de Bolívar, desde entonces, se ha consolidado como un importante eje agrícola, cultural y social de la región. Además, al fondo

se encuentra la iglesia católica Santa Rita de Casia, la cual fue construida por la comunidad local a través de mingas y esfuerzos populares.

El cantón Chillanes es considerado como “El Granero del Ecuador” debido a que se cultiva todo tipo de producto agrícola, pero en especial se produce toneladas de maíz, frejol y a mora; además, por sus variaciones climáticas también se cultiva el cacao, café, yuca, plátano y naranja. Estas características productivas son una de las principales razones del porque a Chillanes se le atribuye “El Granero del Ecuador.”

En este momento vamos a almorzaremos en el restaurante “La Vianda” donde degustaremos de una exquisita sopa de bolas de maíz muy tradicional ya que su ingrediente principal es la haría de maíz, y de segundo plato tenemos un arroz con pollo y menestra acompañado con un vaso de jugo de mora.

A continuación, nos trasladaremos hasta el sector La Miran Bajo para visitar una imponente cascada.

Cascada cañón del Armadillo

En este momento nos encontramos en la cascada Cañón del Armadillo, en el sector La Miran Bajo. Este lugar recibe su nombre porque la forma de la cascada que se asemeja a un caparazón de un armadillo, lo que la hace especialmente llamativa. Aquí podremos realizar actividades como senderismo, canyoning y tirolesa, bajo la supervisión del guía local especializado.

Campamento turístico Cañón del Armadillo

Luego de haber realizado las actividades de aventura nos dirigimos al campamento turístico Cañón del Armadillo, aquí vamos a realizar pesca deportiva y aprenderemos cómo seleccionar una buena caña para hacer guarapo, cuál es su proceso y que derivados se puede obtener de la caña. Además, en este maravilloso campamento cenaremos una deliciosa tilapia acompañada de arroz, menestra y ensalada. Posteriormente, acamparemos y disfrutaremos del

entorno natural.

Cascada Piedra Blanca

En este momento nos trasladamos hasta la cascada Piedra Blanca, donde desayunaremos unas exquisitas tortillas de yuca acompañado de una buena taza de café; además, disfrutando de una hermosa vista del paisaje natural. Luego, recorreremos la cascada y su mirador, y disfrutaremos de su belleza natural.

Finalmente, nos dirigimos a Chillanes para almorzar en el restaurante “Costa y Sierra”, donde degustaremos una deliciosa sopa de gallina criolla y un seco con menestra de arveja. Con esto, concluimos nuestro recorrido por la ruta “El Granero” y continuamos nuestro traslado hacia la ciudad de Guaranda.

Cierre del recorrido

En este momento ya nos encontramos en la ciudad de Guaranda. Agradezco su participación en este recorrido, y espero que hayan disfrutado de conocer la historia, los atractivos y la gastronomía tradicional que posee el cantón Chillanes. Si tienen alguna pregunta o desean saber más sobre algún aspecto del recorrido estaré encantada de ayudarles.

¡Gracias por acompañarnos, y espero verlos pronto en otra aventura turística!

CONCLUSIONES

- En el desarrollo de la investigación, se realizó entrevistas semiestructuradas que permitieron identificar seis platos tradicionales consumidos en la zona rural del cantón Chillanes: cuy con papas, sopa de frejol, sopa de habas, dulce de sambo con pan, fanesca y dulce de naranjilla. Asimismo, las fichas de inventario del Instituto Nacional De Patrimonio Cultural (INPC) facilitaron la documentación de veinte platos tradicionales que se ofertan en la cabecera cantonal, destacando especialmente la sopa de bolas de maíz y la vianda carnavalera, esta última reconocida por integrar los sabores típicos de la celebración del carnaval. En cuanto a las bebidas más consumidas, se identificaron el jugo de mojar, tomate, naranjilla y limón. Estos platos y bebidas se consideran tradicionales por el uso de ingredientes propios de la zona, como maíz, frejol, trigo, cebada, sambo, habas, col, mora, naranjilla y tomate, además de la aplicación de técnicas y métodos culinarios ancestrales en su elaboración.
- Después del análisis de las siete fichas de inventario de evaluación y jerarquización de atractivos, se identificaron tres atractivos naturales de jerarquía dos: cascada Santa Rosa, cascada Cañón del Armadillo y la cascada Piedra Blanca, estos atractivos naturales poseen accesibilidad, conservan su estado natural, presentan condiciones mínimas de seguridad y capacidad de ofrecer actividades turísticas. En particular, en la Cascada Cañón del Armadillo se puede realizar actividades de aventura como cayoning y tirolesa; además, estos atractivos se integrar fácilmente en la ruta turística gastronómica.
- Los resultados del estudio de mercado evidencian que existe una demanda objetiva con características claramente definidas, conformada por personas de 18 a 44 años de edad, con educación universitaria y nivel socioeconómico medio y bajo, provenientes principalmente de la provincia de Bolívar, Los ríos, Pichincha, Guayas y Chimborazo.

Este segmento suele realizar viajes turísticos o recreativos de forma periódica, generalmente en familia, y manifiesta un alto interés por la gastronomía tradicional, valoran las rutas turísticas que ofrecen calidad, organización y servicios complementarios que aporten a la experiencia del visitante.

- De acuerdo a estos hallazgos se considera pertinente y viable el diseño de una ruta turística gastronómica teniendo en cuenta las preferencias del mercado identificado. Para ello, se desarrolló el diseño técnico de la ruta, se definieron estrategias de promoción y se realizó un análisis de costos, lo cual permitió estructurar un producto turístico que integra los atractivos naturales y la gastronomía tradicional, complementado con experiencia agroturísticas. De esta manera, la ruta turística gastronómica “El Granero” contribuye al fortalecimiento la identidad cultural y dinamiza la economía del cantón Chillanes.

RECOMENDACIONES

- Se recomienda promover la preservación y difusión de la gastronomía tradicional del cantón Chillanes, mediante talleres de cocina ancestral y acciones de valorización cultural, que permitan fortalecer la identidad local y el reconocimiento de los saberes culinarios tradicionales.
- Mejorar progresivamente la infraestructura básica, señalización y condiciones de seguridad de los atractivos naturales, especialmente los de jerarquía II, con el finde garantizar una experiencia segura y atractiva para los visitantes.
- Dirigir las estrategias de promoción de la ruta turística al segmento de mercado identificado, priorizando el uso de redes sociales y medios digitales para dar a conocer la oferta gastronómica y las experiencias que ofrece la ruta.
- Consolidar la ruta turística gastronómica “El Granero” como un producto turístico integral, mediante una adecuada planificación, promoción y coordinación entre actores locales, contribuyendo al fortalecimiento de la economía local.

BIBLIOGRAFÍA

Arias, F. G. (2012). El Proyecto de Investigación: Introducción a la metodología científica. *Editorial Episteme*.

Aroca, F. X. G. (2019). Deconstrucción gastronómica, para la revalorización e innovación de la comida típica de la serranía ecuatoriana. *Revista de Investigación Talentos*, *6*(2), 85-98.

Asamblea Nacional del Ecuador. (2024). *Ley Orgánica para el Fortalecimiento de las Actividades Turísticas y Fomento del Empleo*. Suplemento del *Registro Oficial* N.º 525, 25 de marzo de 2024. Dirección Nacional Jurídica, Departamento de Normativa y Consultas.

Bernal, C. A. (2018). Metodología de la investigación: administración, economía, humanidades y ciencias sociales. *Pearson Educación*. doi:https://orcid.org/0000-0002-5383-058X

Carapaz, N. M., & Román, N. D. (2012). Respuesta de tres variedades de arveja (*Pisum sativum* L) a cuatro aplicaciones de biofertilizantes en Bolívar -Provincia del Carchi [Trabajo de grado, Universidad Técnica del Norte]. https://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/2038/2/03%20AGP%20147%20TESIS.pdf

Cáceres, M. (2024). *La identidad cultural gastronómica en el Ecuador.* Pro Sciences: Revista De Producción, Ciencias E Investigación, 8(53), 257-264.

Caicedo, P. R. V., & Puga, D. P. Q. (2021). Gastronomía tradicional y demanda turística del cantón Penipe provincia de Chimborazo. *Enlace Universitario, 20*(2), 25- 35.

Casa de la Cultura Ecuatoriana "Benjamín Carrión", Núcleo de Bolívar. (2002).

Castro, Á., Solorzano, C., & Velasco, J. (2022). El Turismo como Motor de Desarrollo Económico Local en Quevedo del 2000 al 2022. *Revista Veritas De Difusão Científica,*, 1680–1709. doi:https://doi.org/10.61616/rvdc.v5i2.168

Chang, A., Balda, L., Parreño, J., & Rojas, M. (2025). La tradición viva como fuente de conocimiento para estudiantes de gastronomía: caso de cocina tradicional ecuatoriana.

Revista de gastronomía y cocina, 4(1), 1-16. https://www.academiaculinaria.org/index.php/gastronomia-cocina/article/view/72/100

Córdova, L., & Serrano, E. (2022). *Diseño de una ruta turística para la parroquia Tres de Noviembre, cantón la Joya de los Sachas, provincia de Orellana.* [Tesis de licenciatura, Escuela Superior Politécnica de Chimborazo]. https://dspace.espoch.edu.ec:8080/server/api/core/bitstreams/b4377d17-161d-4a2b-9e2f-a56739e4c748/content

Cruz, M., Sánchez, F., & Suarez, V. (2024). Rutas enogastronómicas: la ruta del Ribeiro. *PASOS Revista de Turismo y Patrimonio Cultural, 22*(3), 561–577. doi:10.25145/j.pasos

DE TURISMO, MINISTERIO. (2018). Reglamento Turístico de Alimentos y bebidas.

Del Ecuador, A. C. (2008). Constitución de la República del Ecuador. Quito: Tribunal Constitucional del Ecuador. Registro oficial Nro, 449, 79-93.

ESMERALDAS (Bachelor's thesis, Jipijapa-Unesum).

Flores, D. &. (2021). El diseño de rutas turísticas como estrategia de desarrollo local sostenible: Análisis de experiencias en zonas rurales. *Revista de Economía y Turismo*, 89-105. doi:https://orcid.org/0000-0002-0540-025X

Franco, A., Tinitana, D., & Freire, D. (2022). Turismo y desarrollo en la comuna Colorados del BÚA de la provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas: diseño para la implementación de una ruta turística guiada para el fortalecimiento económico. *Revista dilémas contemporáneos, 72*(1), 1-27. https://doi.org/10.46377/dilemas.v10i1.3292

Garofalo, J., Ponce-Molina, L., & Abad, S. (2011). *Guía del Cultivo de Trigo.* Boletín Divulgativo No. 411. INIAP-Ecuador. 20p. https://repositorio.iniap.gob.ec/server/api/core/bitstreams/42624ff6-9f1b-4352-96e9-

23b5f00ee0ee/content

Gambarota, M. (2022). El turismo como estrategia de desarrollo local. *Revista Geográfica Venezolana*, 346-359.

Garzón, G., & Martín, P. (2022). Importancia del diseño de una ruta de turismo. Un caso de Ecuador. *Revista Mahpat*, *22*(1), 37-45. https://revistamahpat.com/index.php/rm/article/view/6

Hernández Sampieri, Roberto., & Mendoza Torres, C. Paulina. (2018). *Metodología de la investigación: las rutas cuantitativa, cualitativa y mixta*. McGraw-Hill Education.

Historia de Chillanes (Cartilla de Divulgación Cultural N.º 29). Editorial Pedagógica Freire. obtenido de https://www.casadelacultura.gob.ec/lotaip/2/2020/Junio/T https://doi.org/10.47230/revista.ciencia-lideres.v1.n1.2022.16-26

INEC. (2022). *CENSO ECUADOR*. Obtenido de: https://cubos.inec.gob.ec/AppCensoEcuador/

INTRIAGO BRAVO, J. C. (2019). *COMPILACIÓN DE LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL MANABITA" ORIGEN Y EVOLUCIÓN" EN LAS PARROQUIAS RURALES DEL CANTÓN PORTOVIEJO-MANABÍ 2019* (Doctoral dissertation).

Instituto Nacional de Estadísticas y Censos. (s.f.). Ficha de agricultura. Sistema Integrado de Consulta de Clasificaciones y Nomenclaturas (SIN). INEC. https://aplicaciones2.ecuadorencifras.gob.ec/SIN/co_agricola.php?id=01313.00.02

Lopezosa, C. Entrevistas semiestructuradas con NVivo: pasos para un análisis cualitativo eficaz. En: Lopezosa C, Díaz-Noci J, Codina L, editores *Methodos Anuario de Métodos de Investigación en Comunicación Social, 1*. Barcelona: Universitat Pompeu Fabra; 2020. p. 88-97. DOI: 10.31009/methodos.2020.i01.08

Luna, C., & Guislena, M. (2022). Gastronomía sostenible de Lima 2022: efectos y percepción

de los estudiantes de gastronomía para innovar estrategias de marketing gastronómico.

Medina, M., Rojas, R., Bustamante, W., Loaiza, R., Martel, C & Castillo, R. (2023). *Metodología de la investigación*. Instituto Universitario de Innovación Ciencias Y Tecnología Inudi Perú: DOI: https://doi.org/10.35622/inudi.b.80

Mendoza Cucalón, B. P. (2024). *Gastronomía tradicional como alternativa de oferta turística en la comuna Palmar, parroquia Colonche, provincia de Santa Elena 2023* (Bachelor's thesis, La Libertad: Universidad Estatal Península de Santa Elena, 2024).

Morales-Santos, M. E., Peña-Valdivia, C. B., García-Esteva, A., Aguilar-Benítez, G., & Kohashi-Shibata, J. (2017). Características físicas y de germinación en semillas y plántulas de frijol (phaseolus vulgaris L.) silvestre, domesticado y su progenie. https://www.scielo.org.mx/pdf/agro/v51n1/1405-3195-agro-51-01-00043.pdf

Naranjo, M., & Martínez, M. (2022). La oferta turística: precisiones teóricas para su análisis. *Universidad Nacional Experimental Rafael María Baralt*, 406-422. doi:https://doi.org/10.5281/zenodo.6917147

Naranjo. (2020). Cultura gastronómica. 209.

Newman, G. D. (2006). El razonamiento inductivo y deductivo dentro del proceso investigativo en ciencias experimentales y sociales. *Laurus, 12*(Ext), 180-205.

ORTIZ ORTEGA, Y. J. (2022). *GASTRONOMÍA TÍPICA Y LA CULTURA DE LAS HUECAS DE LA ZONA CENTRO DE LA PROVINCIA DE*

Paca, M. (2023). *Diseño de una ruta turística patrimonial relacionada al ámbito religioso en la zona rural del cantón Riobamba, provincia de Chimborazo.* [Tesis de licenciatura, Escuela Superior Politécnica de Chimborazo]. https://dspace.espoch.edu.ec/items/ca010288-4457-4905-bdef-45e72fd406f8

Padilla, B., & De-la-Cruz. (2023). La gastronomía como elemento de identidad cultural y su potencial turístico en zonas rurales. *Revista Interamericana de Ambiente y Turismo,*

145-158. doi:https://orcid.org/0000-0003-2600-7115

Paredes, R., & Colcha, M. &. (2024). La gastronomía tradicional y su impacto en la rentabilidad. Un análisis a los comerciantes del mercado “La Merced”, Riobamba-Ecuador, 2022. *Esprint Investigación*, 76. doi:https://doi.org/10.61347/ei.v3i3.82

Pérez-Romero, M. E., Álvarez-Gómez, X. & del Río-Rama, M. de la. C. (2022). Potencialidad del turismo gastronómico de la Comunidad Autónoma de Galicia. *Tourism and Hospitality International Journal,* 18(1), 100-115. https://doi.org/10.57883/thij18(1)2022.30919

Picornell, C. (2022). Los impactos del Turismo. *Papers de turisme*, 65-91. Obtenido de https://www.turisme.gva.es/ojs/index.php/Papers/article/viewFile/395/331

Pincay, M. (2021). “LA GASTRONOMÍA COMO PATRIMONIO CULTURAL DEL CANTÓN 24 DE MAYO”. *Dialet*, 19-27.

Pionce, M. S. P., Armendáriz, J. V. M., & Laz, E. M. S. A. (2022). Atractivos naturales y culturales, potencial de turismo. *Revista Ciencia y Líderes*, *1*(1), 16-26.

Quispe, N., & Cayo, N. (2025). El turismo gastronómico como patrimonio cultural. Revisión de tendencias y enfoques. *Investigación Valdizana*, *19*(3), 2-3. doi:https://doi.org/10.33554/riv.19.3.2423

Robayo, V. (2025). Las tendencias culinarias en la identidad cultural de la ciudad del Puyo. *Sinergia Académica*, 569-583. doi:https://orcid.org/0000-0003-2600-7115

Roberto Hernández Sampieri, C. F. C. del P. B. L. (2014). *metodologia_de_la_investigacion_-_hernandez_sampieri_-_6ta*.

Ruiz, R. (2007). *El Método Científico y sus Etapas.* México. https://www.index-f.com/lascasas/documentos/lc0256.pdf

Salvagno, N. (2006). *“Investigación aplicada a la demanda potencial de un restaurante de gastronomía francesa, utilizando como base un ante proyecto”.* [Tesis de

licenciatura, Universidad Abierta Interamericana].

Suárez Guerra, L., & Mederos Vega, V. R. (2011). Apuntes sobre el cultivo de la yuca (*Manihot esculenta* Crantz). Tendencias actuales. *Cultivos Tropicales*, 32(3), 27–35. http://scielo.sld.cu/pdf/ctr/v32n3/ctr04311.pdf

Sampieri, R. H. (2018). *Metodología de la investigación: las rutas cuantitativa, cualitativa y mixta.* McGraw Hill México.

Toro, A. (2025). Propuesta de una estructura metodológica como guía exhaustiva y detallada para el diseño de rutas turísticas. *Sapientia Technological, 6*(1), 96-112. https://doi.org/10.58515/039RSPT

TURISMO, M. D. (2020). MANUAL DE SEÑALIZACIÓN TURÍSTICA. *Subsecretaria de Gestión y Desarrollo Dirección de Productos y Destinos*, 13-23. Obtenido de https://servicios.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2023/04/MANUAL-SENALIZACION-2021_compressed.pdf

Turismo, M. d. (s.f.). *PRODUCTO TURíSTICO.* Ecuador. Obtenido de https://conagopareazuay.gob.ec/w30/wp-content/uploads/2020/12/PRODUCTO-TURISTICO.pdf

UNESCO. (2024). *La UNESCO ayuda a las futuras generaciones a salvaguardar el patrimonio cultural inmaterial*. https://www.unesco.org/es/articles/la-unesco-ayuda-las-futuras-generaciones-salvaguardar-el-patrimonio-cultural-inmaterial

Valverde, J., Gutiérrez, D., Guapisaca, Á., & Villafuerte, M. (2022). Estudio del uso del coco en la gastronomía tradicional esmeraldeña aplicado en cinco recetas ecuatorianas. *Alfa Revista de Investigación en Ciencias Agronómicas y Veterinaria*, *6*(17), 270-281. https://doi.org/10.33996/revistaalfa.v6i17.167

Yanza Torres, H. M., & Vásquez Ortiz, K. V. (2022). Revalorización y rescate de la gastronomía tradicional del cantón Cañar mediante la recopilación de recetas,

ingredientes y métodos de cocción.

Yanez, C., Velasquez, J., Peñaherrera, D., Zambrano, J., Caicedo, M., Heredia, J., Sangoquiza, C., & Quimbita, A. (2010). G*uía de producción de maíz de altura* (Guía N.º 96). Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias (INIAP). https://repositorio.iniap.gob.ec/server/api/core/bitstreams/ea6cfd1e-62ae-41d8-afc9-abd7a771e49d/content

Villasís, C., Cevallos, E., Acuña, J., & Pinzón, J. (1991). Variedad de Lenteja Precoz. INIAP 406. Obtenido de https://repositorio.iniap.gob.ec/server/api/core/bitstreams/ba2c1dc0-f0b3-4d8a-96f9-39f5e33cdaa2/content

ANEXOS

Cronograma

Cronograma	**Año 2026**								
	Septiembre – Diciembre								
Actividades	**1 de septiembre de 2025**	**Del 2 al 5 de septiembre de 2025**	**Del 8 al 10 de septiembre de 2025**	**5 de septiembre de 2025**	**Del 10 al 12 de septiembre de 2025**	**Del 15 de septiembre al 10 de octubre de 2025**	**10 de octubre de 2025 Del 13 al 17 de octubre de 2025**	**Del 20 de octubre al 12 de diciembre 2025 Del 15 al 19 de diciembre de 2025**	
1. Socialización sobre el proceso de la modalidad, propuestas de tema (denuncia del tema).									
2. Entrega de la denuncia del tema.									
3. Análisis de la denuncia del tema y asignación de director y pares académicos.									
4. Revisión de la denuncia del tema con los directores y pares académicos.									
5. Inscripción de estudiantes en la unidad de integración curricular, incluido el certificado de cumplimiento.									
6. Aprobación de la denuncia del tema, directores y									

pares académicos.									
7. Elaboración del anteproyecto según estructura establecida.									
8. Entrega del anteproyecto a la UIC (incluido el certificado de cumplimiento, anexo 4)									
9. Desarrollo del trabajo de integración curricular (proyecto), con asesoramiento de los pares académicos y del director.									
10. Recepción del proyecto con el correspondiente certificado de cumplimiento del 70% para la aprobación de la asignatura Trabajo de Titulación e Integración Curricular con la firma del director.									

Presupuesto ejecutado

Actividades				
Iten	**Pax**	**Precio**	**Cantidad**	**Total**
Impresiones de oficios y certificados		0.10	14	$ 1.40
Salidas de campo - entrevistas semiestructuradas	1	$ 5.00	1	$ 5.00
Salidas de campo – fichas de inventario gastronómico	1	$ 5.00	2	$ 10.00
Salidas de campo – visita a los atractivos turísticos	1	$ 40	1	$ 40
Salidas de campo – encuestas	1	$ 2.00	5	$ 10.00
Recargas para la encuesta. Toma de coordenadas de fichas turísticas y gastronómicas.		$ 1.15	8	$ 9.20
Esferos		$ 0.45	2	0.90 ctvs
Alimentación	1	$ 2.25	8	$ 18.00
Total				**$ 94.50**

Nota: Presupuesto empleado en el trabajo de campo y materiales para el levantamiento de información.

CARTA DE ACEPTACIÓN DEL GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO DEL CANTÓN CHILLANES

GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO
MUNICIPAL DEL CANTÓN CHILLANES
ADMINISTRACIÓN 2023-2027

ALCALDIA

OFICIO N.º 0503 AL-GADMCH-2025
Chillanes, 07 de noviembre de 2025

Señorita
Macas Remache Yadira Aracely
ESTUDIANTE DE LA CARRERA DE TURISMO Y HOTELERÍA UNIVERSIDAD ESTATAL DE BOLÍVAR
Presente.

De mi consideración:

En atención a su comunicación de fecha 22 de octubre del 2025, mediante la cual solicita el **aval institucional** para el desarrollo del trabajo de investigación titulado: **"Oferta gastronómica tradicional del cantón Chillanes, para el diseño de una ruta turística, año 2025"**, me permito manifestarle que **esta Alcaldía autoriza** para la ejecución del mencionado estudio dentro de la jurisdicción del cantón Chillanes.

El Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Chillanes expresa su reconocimiento al aporte académico y práctico que representa su proyecto, orientado a fortalecer la identidad cultural y el desarrollo turístico local, por lo que se exhorta a coordinar con las áreas pertinentes de la institución.

Agradeciendo su interés por contribuir al conocimiento y promoción del cantón, le auguro el mayor de los éxitos en el desarrollo de su investigación.

Atentamente,

Lcda. Mirian Isabel Galarza Yépez
ALCALDESA DEL GADM DEL CANTÓN CHILLANES

C.c.: Archivo
C.c.: U. A.C.T.D- Para conocimiento y coordinación

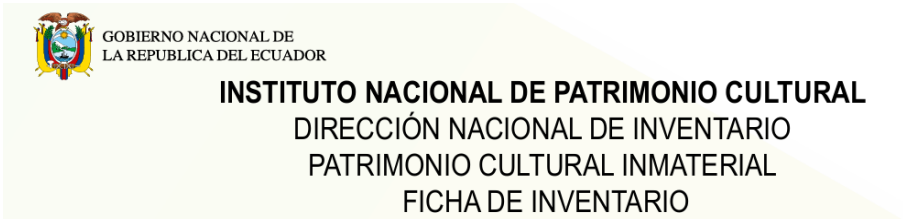
Dirección: Calle Guaipa y Enrique Villagómez
Teléfono: 032 -978-018 / 0981944946
Correo: mirian.galarza@chillanes.gob.ec

Guion de la entrevista semiestructurada

1. ¿Cuáles son los platos y bebidas más representativos que se consumen en las festividades?
2. ¿Cuál es su profesión u ocupación?
3. ¿Cuál es el plato tradicional que preparan en su familia?
4. ¿Sabe cuál es el origen de este plato?
5. ¿Cuáles son los ingredientes, cómo se prepara y cuánto tiempo toma preparar esta receta?
6. ¿Podría mencionar si estos ingredientes son autóctonos del cantón, parroquia, recinto o comunidad?
7. ¿Cómo prepara y cuáles son los utensilios que necesita para elaborar esta receta?
8. ¿Se han cambiado algunos ingredientes de esta receta con el paso del tiempo? (ingredientes y preparación)
9. ¿Cuáles son las fechas o festividades principales en las que se acostumbra a consumir esta receta?

FICHAS DEL "INPC"

Tabla 61: *Ficha de inventario Patrimonio Cultural Inmaterial*

<table>
<tr><td colspan="3">
</td><td>Código: 000</td></tr>
<tr><td colspan="4">1. Datos de localización</td></tr>
<tr><td>Provincia:</td><td colspan="3">Cantón:</td></tr>
<tr><td>Parroquia:</td><td>☐ Urbano</td><td colspan="2">☐ Rural</td></tr>
<tr><td colspan="4">Localidad:</td></tr>
<tr><td>Coordenadas:</td><td>X (Este):</td><td>Y(Norte):</td><td>Z (Altitud):</td></tr>
<tr><td colspan="4">2. Fotografía</td></tr>
<tr><td colspan="4"></td></tr>
<tr><td colspan="4">Descripción de la fotografía:</td></tr>
<tr><td colspan="4">3. Datos de identificación:</td></tr>
<tr><td>Denominación (tipo de plato)</td><td colspan="3">Otra (s) denominación (es) otro nombre del plato</td></tr>
<tr><td></td><td>D1</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>Grupo social</td><td colspan="3">Lengua (s)</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td>Subámbito</td><td colspan="3">Detalles del subámbito</td></tr>
</table>

Breve reseña	
4. Descripción	

Fecha o periodo		**Detalle de la periodicidad**
	Anual	
	Continua	
	Ocasional	
	Otro	

Alcance		**Detalle del alcance**
	Local	
	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
	Internacional	

5. portadores / soportes

Tipo	**Nombre**	**Edad / tiempo de actividad**	**Cargo, función o actividad**	**Dirección**	**Localidad**

Procedencia del saber		**Detalle de la procedencia**
	Padre-hijos	

	Maestro-aprendiz	
	Centro de capacitación	
	Otro	
Transmisión del saber		**Detalle de la transmisión**
	Padre-hijos	
	Maestro-aprendiz	
	Centro de capacitación	
	Otro	

6. valoración		
Importancia para la comunidad		
Sensibilidad al cambio		
	Alta	
	Media	
	Baja	

7. interlocutores				
Apellidos y nombres	**Dirección**	**Teléfono**	**Sexo**	**Edad**
Información reservada		----------		

8. Elementos relacionados			
Código / Nombre	**Ámbito**	**Subámbito**	**Detalle del subámbito**

9. Anexos			
Textos	**Fotografía**	**Videos**	**Audio**
10. Datos de control			
Entidad investigadora:			
Inventariado por:			
Revisado por:			
Aprobado por:			
Registro fotográfico:			

FICHAS TURÍSTICAS

Ilustración

Fichas del MINTUR



FICHA PARA EL LEVANTAMIENTO Y JERARQUIZACIÓN DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS																
Código del atractivo:	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	0	0	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	0	3	0	0	1
	Provincia		Cantón		Parroquia		Categoría		Tipo		Subtipo		Jerarquía		Atractivo		

1. DATOS GENERALES			
1.1 Nombre del Atractivo Turístico			
1.2 Categoría	1.3 Tipo	1.4 Subtipo	
2. UBICACIÓN DEL ATRACTIVO			
2.1 Provincia	2.2 Cantón	2.3 Parroquia	
2.4 Barrio, Sector o Comuna	2.5 Calle Principal	2.6 Número	2.7 Transversal
2.8 Latitud (grados decimales)	2.9 Longitud (grados decimales) Click	2.10 Altura (msnm)	
2.11 Información del administrador			

Ficha_Jerarquia | RESUMEN DE RESULTADOS | ficha_Accesibilidad | Validación-GAD

Tabla 62

Atractivos naturales

N°	Parroquia	Nombre del atractivo	Tipo	Subtipo	Jerarquía
1	Chillanes	Mirador Torreloma	Montaña	Baja Montaña	I
2	Chillanes	Cascada Santa Rosa	Ríos	Cascada	II
3	San José del Tambo	Cascada Vainillas	Ríos	Cascada	I
4	Chillanes	Cascada Cañón del Armadillo	Ríos	cascada	II
5	Chillanes	Cascada Piedra Blanca	Ríos	cascada	II
6	Chillanes	Cascada Virgen de la Nube	Ríos	Cascada	I
7	Chillanes	Bosque Protector Tiquibuso	Bosque	Montano bajo	I

Nota: Resumen de atractivos turísticos inventariados en el periodo de vinculación 2024.

Encuestas

Características

1. **¿Con que genero se identifica?**

- Femenino
- Masculino
- Vinario
- Prefiero no decirlo

2. **¿Entre que rango de edad se encuentra?**

- 18-20 años
- 21-24 años
- 25-34 años
- 35-44 años
- 45-54 años
- 55-64 años
- 65 años o más

3. **¿Cuál es su nivel de educación?**

- Educación primaria
- Educación secundaria (Bachillerato)
- Educación superior en proceso
- Educación superior
- Posgrado (Maestría, doctorado)

4. **¿Cuál es su ocupación actual?**

- Estudiante
- Empleado publico
- Empleado privado

- Empresario / autónomo
- Jubilado
- Otro

5. ¿Entre que rango de ingresos mensuales se encuentra?

- Menos de $ 200
- De $ 200 a $ 400
- De $ 401 a $ 600
- De $ 601 a $ 800
- De $ 801 a $ 1,000
- Mas de $ 1,000

6. ¿Cuál es su lugar de residencia?

- Provincia

7. ¿Con qué frecuencia viaja a otros lugares?

- Nunca viajo
- Una vez al año
- Dos a tres veces al año
- Una vez cada tres meses
- Una vez al mes o mas

8. ¿Con quién viaja?

- Solo
- En pareja
- En grupo
- En familia
- Con amigos

9. ¿Cuál es el principal motivo de sus viajes?

- Trabajo o negocios
- Estudios/ educación
- Turismo o recreación.
- Visita a familia o amigos.
- Gastronomía.
- Otro

10. ¿Cuál es el método de pago que utiliza con mayor frecuencia?

- Efectivo
- Tarjeta de debito
- Tarjeta de crédito
- Transferencia bancaria / depósito
- Otro

Comportamiento y preferencias gastronómicas

11. ¿Le interesa conocer y consumir gastronomía tradicional de otros lugares?

- Si
- No

12. ¿Cuál de los siguientes medios de promoción utiliza para buscar recomendaciones de comida?

- Redes sociales (Facebook, Instagram, Tik Tok)
- Plataformas o apps de reseñas (TripAdvisor, Google Maps)
- Recomendación de amigos / familiares
- Medios de comunicación tradicionales
- Otro

13. ¿Conoce el cantón Chillanes?

- Si

- No

14. ¿Qué tanto conoce sobre la gastronomía tradicional del cantón Chillanes?

- Nada
- Poco
- Mucho

15. ¿Qué categoría de comida prefiere?

- Bocaditos o aperitivos
- Sopa
- Platos fuertes (carne, pollo cerdo, pescado)
- Postres y dulces
- Bebidas

16. ¿Con que frecuencia consume comida tradicional cuando viaja?

- Nunca. o Rara vez (1 o 2 vez al año).
- Algunas veces (2 a 5 veces al año).
- Frecuentemente (más de 5 veces al año).
- Siempre (cada vez que viajo).

17. ¿Con mayor frecuencia en qué lugar suele consumir sus alimentos?

- Mercados
- Restaurantes
- Ferias gastronómicas
- Otro

16. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por un plato típico?

- Menos de $ 2
- De $ 2 a $3
- De $ 3 a $ 4

- De $ 4 a $ 5
- Mas de $ 5

17. ¿Participaría en una ruta turística basada en gastronomía tradicional?

- Si
- No
- Tal vez

18. ¿Qué elementos le parecerían más atractivos en una ruta gastronómica?

- Platos tradicionales
- Visita a productores y mercados locales
- Talleres o demostración de cocina
- Paisajes y lugares turísticos del cantón

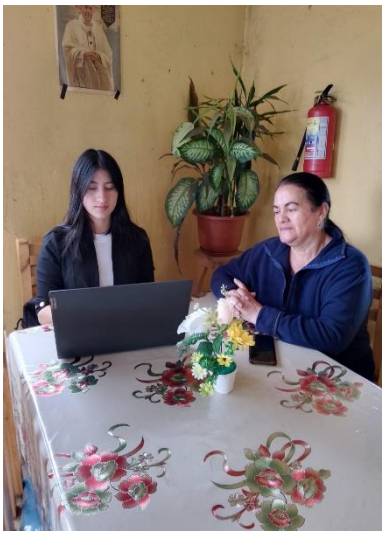
19 ¿Qué debería tener una ruta turística gastronómica para que usted la visite?

Evidencias de las entrevistas semiestructuradas realizadas en la zona rural de Chillanes





Evidencias de fichas de inventario realizadas en la cabecera cantonal


Evidencias de la visita a los atractivos turísticos





Evidencia de las encuestas realizadas





Matriz 1

Formulación del problema	Objetivo General	Objetivos específicos	Tipo de Investigación	Enfoque	Técnicas	Instrumentos	Actividades	Cronograma Fechas	Evidencias	Responsable
¿De qué manera la oferta gastronómica tradicional del Cantón Chillanes puede ser integrada en el diseño de una ruta turística que promueva el desarrollo local desde una perspectiva cultural y económica?	Analizar la oferta gastronómica tradicional del cantón Chillanes, con el fin de diseñar una propuesta de ruta turística, para fortalecer la identidad cultural y el desarrollo económico local.	Diagnosticar los principales platos tradicionales del cantón Chillanes, identificando sus características culturales, ingredientes representativos y métodos de preparación.	Exploratoria y descriptiva	Mixto (Cualitativo y cuantitativo)	-Entrevista semiestructurada. -Observación directa	-Guion. -Ficha de observación estructurada.	-Identificación de platos tradicionales. -Características culturales. -Ingredientes representativo. -Técnicas y métodos de preparación.	1 de septiembre de 2025. Del 2 al 5 de septiembre de 2025. Del 8 al 10 de septiembre de 2025. 5 de septiembre de 2025. Del 10 al 12 de septiembre de 2025. Del 15 de septiembre al 10 de octubre de 2025. Del 13 al 17 de octubre de 2025. Del 20 de octubre al 12 de diciembre 2025. Del 15 al 19 de diciembre de 2025	Fotografías de los platos. Fichas con toda la información en digital.	Yadira Macas
		Identificar los atractivos naturales con mayor potencial de integración en una ruta.			Análisis de fichas turísticas.	Fichas de inventarios de atractivos turísticos.	-seleccionar los atractivos naturales que cuente las características necesarias para desarrollarse turísticamente e integrase en una ruta turística gastronómica.			
		Realizar un estudio de mercado para la identificación de las características de la demanda.			Encuestas	Cuestionario	Cuestionario para la encuesta.		Resultados de las encuestas en Google formulario.	
		Diseñar una propuesta de ruta turística gastronómica para el cantón Chillanes.								

Matriz 2. Para trabajar el marco de antecedentes y el marco científico.

Objetivo General	Objetivos específicos	Postura Antecedentes	Marco Científico
Analizar la oferta gastronómica tradicional del cantón Chillanes, con el fin de diseñar una propuesta de ruta turística, para fortalecer la identidad cultural y el desarrollo económico local.	-Diagnosticar los principales platos tradicionales del cantón Chillanes, identificando sus características culturales, ingredientes representativos y métodos de preparación. -Identificar los atractivos naturales con mayor potencial de integración en una ruta. -Realizar un estudio de mercado para la identificación de las características de la demanda. -Diseñar una propuesta de ruta turística gastronómica para el cantón Chillanes.	Méndez (2024) señala que la gastronomía tradicional turística promueve experiencias auténticas que reflejan la cultura y la historia del pueblo. Asimismo, Valarezo y Quintana (2021) señalan que la gastronomía tradicional influye en la demanda turística, manifiestan que más del 75% de los turistas tiene como principal motivación experimentar la comida típica del lugar que visita. Toro (2025) manifiesta que las rutas turísticas permiten vincular elementos culturales, naturales y patrimoniales que de manera aislada tendrían menor visibilidad.	La gastronomía tradicional se entiende como una manifestación cultural que integra saberes, prácticas y significados asociados a la alimentación, los cuales se desarrollan a partir del territorio y de las relaciones sociales que se establecen en él (Chang, Balda, Parreño, & Rojas, 2025). Según Garzon y Martin (2022), las rutas turísticas deben permitir ordenar los recursos y actividades turísticas de forma secuencial, iniciando con la delimitación, la definición del trayecto considerando la red vial, así como los servicios turísticos.

Matriz 3. Para trabajar el análisis y discusión de resultados

No de Pregunta	Hallazgos de los Objetivos específicos	Tesis citada o artículos para contrastar mis objetivos	Autores	Año	Aporte y discusión a mis objetivos	Análisis
1	Existencia de 26 platos tradicionales	Revista de Turismo y Patrimonio Cultural	Osorio, González, & Hernández.	2024	Si bien los destinos rurales poseen una riqueza culinaria significativa, la falta de planificación y gestión integral limita su aprovechamiento turístico.	Los resultados evidencian que el cantón Chillanes posee una variedad de platos tradicionales que no son aprovechados turísticamente.
2	Tres atractivos naturales con gran potencial para desarrollarse turísticamente.	Revista de Atractivos naturales y culturales, potencial turístico.	Pivaque, Macias, & San Adres.	2022	Los atractivos turísticos se desprenden de elementos naturales que causan atracción y motivan a las personas a dejar su lugar habitual por un tiempo determinado.	Existe tres atractivos naturales que cuentan con las características necesarias para desarrollarse turísticamente, lo cuales presentan poca visibilidad y por consecuencia hay poco movimiento turístico.
3	El 74,7% de los encuestados manifiestan que poseen un gran interés por participar en una ruta de turismo gastronómico, siempre y cuando haya calidad y buena actitud del servicio.	Tastronomy Tourism Promotion:	Gaffar, Nurwitasari, & Wibowo.	2024	Concluyen que la singularidad culinaria y narrativa cultural del territorio influyen positivamente en la toma de decisión de visita.	La mayoría de los encuestados tiene interés y disposición para visitar una ruta de turismo gastronómico.

CERTIFICADO ANTI PLAGIO

UNIVERSIDAD ESTATAL DE BOLIVAR

UNIDAD DE INTEGRACIÓN CURRICULAR
TURISMO Y HOTELERÍA

LIC. MARÍA FERNANDA QUINTANA SALTOS EN CALIDAD DE DIRECTOR(A) DEL TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR,

CERTIFICA

Que el trabajo de integración curricular denominado **"Oferta gastronómica tradicional del cantón Chillanes, para el diseño de una ruta turística, año 2025",** presentado por Yadira Aracely Macas Remache estudiante de la **carrea de Turismo y Hotelería** ha sido analizado por el sistema **COMPILATIO,** reflejado como resultado un 4 % de coincidencia no intencional como se puede evidenciar en el documento adjunto.

Guaranda, 4 de Febrero del 2026

Atentamente,

Lic. María Quintana
Director(a)

CERTIFICADO DE ANÁLISIS
magister

RUTA CHILLANES

4%
Textos sospechosos

- 4% Similitudes
  - < 1 % similitudes entre comillas
  - < 1 % entre las fuentes mencionadas
- 4% Idiomas no reconocidos (ignorado)
- 12% Textos potencialmente generados por la IA (ignorado)

Nombre del documento: RUTA CHILLANES.pdf
ID del documento: 4849b019c38f61b35e7d5e4020a79959215273a2
Tamaño del documento original: 2,38 MB

Depositante: MARIA FERNANDA QUINTANA SALTOS
Fecha de depósito: 4/2/2026
Tipo de carga: interface
fecha de fin de análisis: 4/2/2026

Número de palabras: 29.983
Número de caracteres: 211.787

Ubicación de las similitudes en el documento:



Fuentes principales detectadas

Nº	Descripciones	Similitudes	Ubicaciones	Datos adicionales
1	www.gob.ec https://www.gob.ec/sites/default/files/regulations/2024-05/LEY ORGÁNICA PARA EL FORTALE... 8 fuentes similares	< 1%		Palabras idénticas: < 1% (285 palabras)
2	www.gob.ec https://www.gob.ec/sites/default/files/regulations/2018-10/Reglamento Turístico de Alimento... 12 fuentes similares	< 1%		Palabras idénticas: < 1% (271 palabras)
3	www.quito-turismo.gob.ec https://www.quito-turismo.gob.ec/descargas/LOTAIP 2021/WEB 2021/NORMATIVA/REGLAME... 11 fuentes similares	< 1%		Palabras idénticas: < 1% (231 palabras)
4	codeiv.org https://codeiv.org/wp-content/uploads/2020/07/Constitucion-de-Ecuador.pdf 24 fuentes similares	< 1%		Palabras idénticas: < 1% (171 palabras)
5	www.gob.ec | LEY ORGÁNICA PARA EL FORTALECIMIENTO DE LAS ACTIVIDADES T... https://www.gob.ec/regulaciones/ley-organica-fortalecimiento-actividades-turisticas-fomento-... 5 fuentes similares	< 1%		Palabras idénticas: < 1% (126 palabras)

Fuentes con similitudes fortuitas

Nº	Descripciones	Similitudes	Ubicaciones	Datos adicionales
1	repositorio.upse.edu.ec | Puesta en valor turístico de Bienes Patrimoniales el ca... http://repositorio.upse.edu.ec:8080/jspui/bitstream/46000/2858/6/UPSE-THT-2012-0016.pdf.txt	< 1%		Palabras idénticas: < 1% (36 palabras)
2	www.lexis.com.ec | Ley Orgánica del Régimen de la Soberanía Alimentaria | Des... https://www.lexis.com.ec/biblioteca/ley-organica-regimen-soberania-alimentaria	< 1%		Palabras idénticas: < 1% (31 palabras)
3	Documento de otro usuario #4e13e6 Viene de de otro grupo	< 1%		Palabras idénticas: < 1% (31 palabras)
4	Documento de otro usuario #b6d521 Viene de de otro grupo	< 1%		Palabras idénticas: < 1% (27 palabras)
5	localhost | El pago de pensiones vitalicias otorgadas a los mandatarios y el derec... http://localhost:8080/xmlui/bitstream/123456789/10262/1/PIUAAB047-2019.pdf	< 1%		Palabras idénticas: < 1% (27 palabras)

Fuentes mencionadas (sin similitudes detectadas) Estas fuentes han sido citadas en el documento sin encontrar similitudes.

1. https://doi.org/10.57883/thij18(1)
2. https://www.academiaculinaria.org/index.php/gastronomia-cocina/article/view/72/100
3. https://www.unesco.org/es/articles/la-unesco-ayuda
4. https://revistamahpat.com/index.php/rm/article/view/6
5. https://dspace.espoch.edu.ec:8080/server/api/core/bitstreams/b4377d17-161d-4a2b