

# Saberes ancestrales alimentarios y emprendimientos gastronómicos comunitarios: estrategias para el desarrollo local sostenible.

## *Ancestral food knowledge and community-based gastronomic enterprises: strategies for sustainable local development.*

Tobar-Jácome, Mayra Catalina<sup>1</sup>; Choez-Chiliquina, Andrés Julián<sup>2</sup>; Inga-Aguagallo, Carlos Fernando<sup>3</sup>; Ortega-Quijosaca, Rafael Santiago<sup>4</sup>.

**Cita:** Tobar-Jácome, M. C., Choez-Chiliquina, A. J., Inga-Aguagallo, C. F., & Ortega-Quijosaca, R. S. (2026). Saberes ancestrales alimentarios y emprendimientos gastronómicos comunitarios: estrategias para el desarrollo local sostenible. *Innova Science Journal*, 4(1), 395-406. <https://doi.org/10.63618/omd/isi/v4/n1/237>

**Recibido:** 13/10/2025  
**Aceptado:** 15/01/2026  
**Publicado:** 31/01/2026



**Copyright:** © 2026 por los autores. Este artículo es un artículo de acceso abierto distribuido bajo los términos y condiciones de la **Licencia Creative Commons, Atribución-NoComercial 4.0 Internacional. (CC BY-NC)**.

(<https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/>)

- <sup>1</sup> Universidad Intercultural de las Nacionalidades y Pueblos Indígenas Amawtay Wasi; Ecuador, Quito; <https://orcid.org/0009-0008-8436-7139>; [mayra.tobar@uaw.edu.ec](mailto:mayra.tobar@uaw.edu.ec)
- <sup>2</sup> Universidad Intercultural de las Nacionalidades y Pueblos Indígenas Amawtay Wasi; Ecuador, Quito; <https://orcid.org/0009-0004-1440-8709>; [andres.choez@uaw.edu.ec](mailto:andres.choez@uaw.edu.ec)
- <sup>3</sup> Universidad Intercultural de las Nacionalidades y Pueblos Indígenas Amawtay Wasi; Ecuador, Quito; <https://orcid.org/0000-0003-1929-4427>; [carlos.inga@uaw.edu.ec](mailto:carlos.inga@uaw.edu.ec)
- <sup>4</sup> Instituto Superior Tecnológico Tungurahua; Ecuador, Ambato; <https://orcid.org/0000-0001-9479-3459>; [rortega.istt@gmail.com](mailto:rortega.istt@gmail.com)

<sup>1</sup> Autor Correspondencia

 <https://doi.org/10.63618/omd/isi/v4/n1/237>

**Resumen:** Esta investigación analiza los saberes ancestrales alimentarios y los emprendimientos gastronómicos comunitarios en el cantón Quero, provincia de Tungurahua, como estrategias para el desarrollo local sostenible. El objetivo fue identificar de qué manera estas prácticas fortalecen la identidad cultural y promueven el turismo gastronómico responsable en el territorio. Se adoptó un enfoque metodológico mixto, mediante encuestas estructuradas con escala Likert aplicadas a 96 turistas y entrevistas semiestructuradas a 18 emprendedores gastronómicos, realizadas entre febrero y junio de 2025. Los resultados evidencian un alto interés de los turistas por conocer y experimentar la gastronomía tradicional local, asociándola con autenticidad y valor cultural. Por su parte, los emprendedores comunitarios demuestran compromiso con la preservación de los saberes ancestrales, aunque reconocen limitaciones vinculadas a la atención al cliente, la gestión y la profesionalización del servicio. Asimismo, la integración de la agrobiodiversidad local en la oferta gastronómica se identifica como un recurso clave para la diferenciación del destino y su sostenibilidad. La discusión resalta la necesidad de articular políticas públicas que fortalezcan capacidades locales, fomenten la cooperación comunitaria y aseguren la transmisión intergeneracional de conocimientos. Se concluye que esta articulación impulsa el desarrollo sostenible.

**Palabras clave:** Saberes tradicionales; turismo gastronómico; desarrollo sostenible; emprendimiento comunitario; identidad cultural.

**Abstract:** This research analyzes ancestral food knowledge and community gastronomic ventures in the canton of Quero, province of Tungurahua, as strategies for sustainable local development. The objective was to identify how these practices strengthen cultural identity and promote responsible gastronomic tourism in the territory. A mixed methodological approach was adopted, using structured Likert scale surveys applied to 96 tourists and semi-structured interviews with 18 gastronomic entrepreneurs, conducted between February and June 2025. The results show a high level of interest among tourists in learning about and experiencing traditional local cuisine, associating it with authenticity and cultural value. For their part, community entrepreneurs demonstrate a commitment to preserving ancestral knowledge, although they recognize limitations related to customer service, management, and the professionalization of service. Likewise, the integration of local agrobiodiversity into the gastronomic offer is identified as a key resource for the differentiation of the destination and its sustainability. The discussion highlights the need to articulate public policies that strengthen local capacities, promote community cooperation, and ensure the intergenerational transmission of knowledge. It is concluded that this articulation promotes sustainable development.

**Keywords:** Traditional knowledge; gastronomic tourism; sustainable development; community entrepreneurship; cultural identity.

## 1. Introducción

La revalorización de los saberes ancestrales alimentarios se ha consolidado en América Latina como un eje estratégico para el fortalecimiento de los emprendimientos gastronómicos comunitarios y la construcción de modelos de desarrollo local sostenible, particularmente en territorios rurales andinos. En estos contextos, la gastronomía trasciende su función económica para convertirse en una expresión cultural que articula identidad, memoria colectiva, producción local y formas de turismo vinculadas al territorio. La cocina tradicional, sustentada en conocimientos transmitidos intergeneracionalmente y en el uso de productos locales, constituye un componente central del patrimonio cultural inmaterial y un recurso con alto potencial para dinamizar economías locales de manera sostenible.

En el escenario del turismo contemporáneo, se observa una creciente demanda por experiencias auténticas que permitan al visitante conocer y valorar la cultura local a través de la alimentación. El turismo gastronómico emerge, así como una modalidad que favorece el encuentro intercultural, el aprendizaje y la valorización de los saberes tradicionales, al tiempo que promueve prácticas de turismo responsable. En este marco, los emprendimientos gastronómicos comunitarios adquieren relevancia como espacios donde se articulan la identidad cultural, la producción local y la prestación de servicios turísticos con enfoque sostenible. No obstante, pese a su potencial, estos emprendimientos enfrentan desafíos relacionados con la gestión de la identidad cultural, la calidad del servicio, la innovación desde la tradición y la limitada articulación con el mercado turístico.

En el contexto ecuatoriano, y particularmente en la región andina, la gastronomía ancestral se encuentra estrechamente vinculada a la diversidad agroalimentaria y a las prácticas culturales de las comunidades rurales. El cantón Quero, en la provincia de Tungurahua, representa un territorio con una fuerte vocación agrícola y una rica tradición culinaria basada en productos locales y saberes heredados. Sin embargo, estas prácticas no siempre se integran de manera estratégica en propuestas gastronómicas que fortalezcan el desarrollo local sostenible y respondan a las expectativas del turista contemporáneo, generando brechas entre el potencial cultural existente y su aprovechamiento turístico.

Ante esta problemática, la presente investigación tiene como objetivo analizar la contribución de los saberes ancestrales alimentarios y de los emprendimientos gastronómicos comunitarios al desarrollo local sostenible del cantón Quero, a partir de la percepción de turistas y emprendedores gastronómicos. El estudio busca identificar oportunidades y limitaciones para fortalecer estrategias territoriales basadas en la identidad cultural, la gastronomía local y el turismo responsable, aportando evidencia empírica que contribuya a la formulación de políticas y acciones orientadas a la valorización del patrimonio alimentario y al bienestar de las comunidades locales.

## 2. Materiales y Métodos

### 2.1. Enfoque y diseño de la investigación

La investigación se desarrolló bajo un enfoque mixto, al integrar métodos cuantitativos y cualitativos con el fin de analizar de manera integral la relación entre los saberes ancestrales alimentarios y los emprendimientos gastronómicos comunitarios como

estrategias para el desarrollo local sostenible. Este enfoque permitió complementar el análisis estadístico de las percepciones de los turistas con la interpretación profunda de los discursos y experiencias de los emprendedores comunitarios, fortaleciendo la validez interna y externa del estudio (Hernández-Sampieri & Mendoza, 2018). El diseño fue no experimental y de corte transversal, debido a que las variables no fueron manipuladas y la recolección de datos se efectuó en un único periodo temporal comprendido entre marzo y junio de 2025 (Ñaupas et al., 2018).

## 2.2. Ámbito geográfico del estudio

El estudio se desarrolló en el cantón Quero, provincia de Tungurahua, territorio rural andino caracterizado por una fuerte presencia de prácticas agroalimentarias tradicionales. En esta localidad se mantienen preparaciones culinarias basadas en productos locales como maíz, papa, haba, melloco, ocas, cuy y bebidas artesanales, elementos que constituyen parte del patrimonio alimentario del territorio y que configuran el contexto empírico del análisis.

## 2.3. Población y muestra

La población de estudio estuvo conformada por dos grupos diferenciados. El primer grupo correspondió a turistas nacionales y extranjeros que visitaron el cantón Quero durante el periodo de estudio. A partir de esta población se determinó una muestra de 96 turistas, calculada mediante fórmula para poblaciones finitas, con un nivel de confianza del 95 % y un margen de error del 5 %, siguiendo criterios metodológicos establecidos en investigaciones sociales y turísticas (Otzen & Manterola, 2017). El segundo grupo estuvo conformado por 18 emprendedores gastronómicos comunitarios, seleccionados mediante muestreo intencional, considerando su vinculación directa con la oferta gastronómica local y el uso de saberes ancestrales en sus prácticas productivas (Flick, 2015).

## 2.4. Técnicas e instrumentos de recolección de datos

Para el componente cuantitativo se empleó la técnica de la encuesta estructurada, aplicada de manera presencial a los turistas. El instrumento fue diseñado con preguntas cerradas bajo una escala tipo Likert de cinco niveles, orientadas a medir el interés por conocer saberes ancestrales, el consumo de gastronomía local, la percepción de autenticidad cultural y la valoración de la atención recibida. La confiabilidad del instrumento se evaluó mediante el coeficiente alfa de Cronbach, procedimiento ampliamente utilizado para verificar la consistencia interna de escalas en estudios sociales (Campo-Arias & Oviedo, 2008).

En el componente cualitativo se utilizó la entrevista semiestructurada, aplicada a los emprendedores gastronómicos comunitarios. Este instrumento permitió explorar percepciones relacionadas con la identidad cultural, la transmisión de saberes culinarios, la relación con el turismo y las principales dificultades en la atención al cliente y gestión del emprendimiento. Las entrevistas fueron grabadas, transcritas y organizadas para su posterior análisis.

## 2.5. Procedimiento de análisis de datos

El análisis de los datos cuantitativos se realizó mediante estadística descriptiva, utilizando frecuencias, porcentajes y medidas de tendencia central, con el apoyo de

software estadístico especializado. Para los datos cualitativos se aplicó un análisis de contenido temático, que permitió identificar categorías emergentes y patrones discursivos relevantes a partir de la codificación de las entrevistas (Bardin, 2016). La integración de ambos tipos de datos se efectuó a través de un proceso de triangulación metodológica, lo que fortaleció la consistencia y profundidad interpretativa de los resultados (Denzin & Lincoln, 2018).

## 2.6. Consideraciones éticas

La investigación se desarrolló respetando los principios éticos fundamentales de la investigación social. Se garantizó el consentimiento informado, la confidencialidad de la información y el uso responsable de los datos recolectados. Asimismo, se reconoció el carácter colectivo de los saberes ancestrales alimentarios, promoviendo su valoración y respeto como patrimonio cultural de las comunidades del cantón Quero, conforme a las pautas éticas internacionales para investigaciones con participación comunitaria (CIOMS, 2016).

## 3. Resultados

**Tabla 1.**

*Interés del turista por conocer y aprender saberes ancestrales alimentarios del cantón Quero*

Nivel de interés del turista	Frecuencia (n)	Porcentaje (%)
Totalmente en desacuerdo	3	3,1
En desacuerdo	3	3,1
Ni de acuerdo ni en desacuerdo	15	15,7
De acuerdo	45	46,9
Totalmente de acuerdo	30	31,2
Total	96	100,0

**Nota:** Los datos corresponden a los resultados de la encuesta aplicada a turistas que visitaron el cantón Quero durante el periodo de estudio. La escala de respuesta utilizada fue de tipo Likert de cinco puntos, donde 1 = totalmente en desacuerdo y 5 = totalmente de acuerdo.

Los resultados obtenidos a partir de la encuesta aplicada a los 96 turistas evidencian un alto nivel de interés por el conocimiento y aprendizaje de los saberes ancestrales alimentarios del cantón Quero. En términos generales, el 78,1 % de los encuestados manifestó estar de acuerdo o totalmente de acuerdo con la afirmación “me interesa conocer el origen, la historia y la forma de preparación de los alimentos tradicionales del lugar que visito”, mientras que solo un 6,2 % expresó una postura neutral o de bajo interés.

Este resultado permite identificar que el turismo que llega a Quero no responde únicamente a una lógica de consumo gastronómico inmediato, sino que se orienta hacia una búsqueda de experiencias culturales significativas, donde el alimento se convierte en un medio de aprendizaje, interacción y reconocimiento del territorio. La gastronomía local es percibida por el visitante como una puerta de entrada para comprender las

prácticas agrícolas, las dinámicas familiares y comunitarias, así como los valores culturales asociados a la producción y preparación de los alimentos.

El análisis por rangos etarios muestra que este interés es particularmente alto en turistas entre 26 y 45 años, grupo que representa un segmento clave para el turismo cultural y experiencial. Este segmento valora de manera especial las actividades demostrativas, como la preparación tradicional de platos, la explicación del uso de ingredientes locales y la posibilidad de interactuar directamente con los portadores de los saberes culinarios. No obstante, el interés se mantiene elevado también en turistas mayores de 46 años, lo que evidencia que el aprendizaje gastronómico ancestral no es exclusivo de un grupo etario específico, sino una motivación transversal.

Desde una perspectiva territorial, este resultado revela que los saberes ancestrales alimentarios de Quero constituyen un recurso cultural subutilizado, con un alto potencial para ser integrado de manera más estructurada en la oferta turística local. La existencia de platos tradicionales elaborados a base de maíz, papa, melloco, haba, cuy y bebidas artesanales genera un escenario favorable para el diseño de experiencias gastronómicas educativas, que vayan más allá del servicio de alimentación y se orienten hacia la interpretación cultural del patrimonio alimentario.

Sin embargo, el análisis cruzado de las respuestas evidencia una brecha entre el interés del turista y la oferta actual. Aunque los visitantes manifiestan un deseo claro de aprender sobre la gastronomía ancestral, una parte significativa señala que esta información no siempre es explicada de manera sistemática por los emprendedores gastronómicos. Esto sugiere que el potencial educativo de la gastronomía local aún no se encuentra plenamente articulado dentro de los servicios ofrecidos, limitando el aprovechamiento integral de los saberes ancestrales como estrategia de desarrollo local.

### Tabla 2.

*Percepción de los turistas sobre la autenticidad y calidad de la gastronomía ancestral del cantón Quero*

Nivel de percepción	Frecuencia (n)	Porcentaje (%)
Muy baja	2	2,1
Baja	5	5,2
Media	20	20,8
Alta	44	45,8
Muy alta	25	26,1
Total	96	100,0

**Nota:** Resultados obtenidos de la encuesta aplicada a turistas nacionales y extranjeros que visitaron el cantón Quero. La variable evaluó la percepción sobre autenticidad cultural, sabor, uso de productos locales y coherencia con prácticas alimentarias tradicionales. Escala Likert de cinco niveles.

Los resultados evidencian una valoración ampliamente positiva de la gastronomía ancestral del cantón Quero por parte de los turistas, ya que el 71,9 % de los encuestados

se ubica en los niveles de percepción alta y muy alta. Este hallazgo confirma que la experiencia gastronómica basada en saberes ancestrales no solo es reconocida como auténtica, sino también como un elemento diferenciador del destino turístico local.

El porcentaje reducido de percepciones bajas (7,3 %) sugiere que las debilidades identificadas no están asociadas al producto alimentario en sí, sino más bien a factores complementarios como la estandarización del servicio, la presentación del plato o la comunicación del valor cultural del alimento. Esto es consistente con la observación cualitativa realizada en campo, donde varios turistas manifestaron interés por conocer el origen de los ingredientes, las técnicas tradicionales de preparación y la historia comunitaria asociada a los platos, aspectos que no siempre son explicados de manera sistemática por los emprendedores.

Desde una perspectiva de desarrollo local sostenible, este resultado es especialmente relevante, ya que demuestra que la gastronomía ancestral posee un alto potencial como eje articulador entre cultura, economía comunitaria y turismo responsable. La percepción positiva de la autenticidad refuerza la importancia de preservar las prácticas alimentarias tradicionales como el uso de granos andinos, bebidas fermentadas artesanales y técnicas de cocción heredadas no solo como patrimonio cultural, sino como activos económicos estratégicos.

Asimismo, el predominio de valoraciones altas y muy altas indica que el turista actual no busca únicamente el consumo del alimento, sino una experiencia integral, donde el acto de comer se vincula con el aprendizaje, la identidad territorial y el contacto directo con la comunidad. Este resultado respalda la necesidad de fortalecer procesos de capacitación en interpretación cultural y atención al cliente, de modo que la calidad percibida se consolide y se proyecte de forma sostenible en el tiempo.

### Tabla 3.

*Percepción de los emprendedores gastronómicos comunitarios sobre las principales limitaciones para fortalecer los emprendimientos basados en saberes ancestrales en el cantón Quero*

Limitación identificada	Frecuencia (n)	Porcentaje (%)
Falta de capacitación en atención al cliente	6	33,3
Débil promoción turística del territorio	5	27,8
Limitado apoyo institucional y financiamiento	4	22,2
Escasa articulación entre emprendedores comunitarios	2	11,1
Pérdida progresiva de saberes ancestrales alimentarios	1	5,6
Total	18	100,0

**Nota:** Resultados obtenidos de entrevistas semiestructuradas aplicadas a emprendedores gastronómicos comunitarios del cantón Quero. Las categorías emergieron del proceso de codificación temática y análisis de contenido.

El análisis de las entrevistas semiestructuradas revela que los emprendedores gastronómicos comunitarios identifican claramente barreras estructurales y formativas

que limitan la consolidación de sus iniciativas, aun cuando existe una fuerte motivación por preservar y difundir los saberes ancestrales alimentarios. La limitación más señalada corresponde a la falta de capacitación en atención al cliente (33,3 %), lo que coincide con la percepción de los turistas expresada en los resultados cuantitativos y evidencia una brecha entre la calidad cultural del producto gastronómico y la calidad del servicio ofrecido.

La débil promoción turística del territorio (27,8 %) se posiciona como el segundo obstáculo más relevante, reflejando la ausencia de estrategias integradas de difusión que visibilicen la oferta gastronómica ancestral de Quero a nivel cantonal, provincial y regional. Esta situación restringe el alcance del emprendimiento comunitario y limita la generación de flujos turísticos constantes, afectando la sostenibilidad económica de las iniciativas locales.

Asimismo, un 22,2 % de los emprendedores señala el limitado apoyo institucional y el acceso restringido a financiamiento como factores críticos. Esta percepción evidencia la necesidad de políticas públicas más coherentes que reconozcan a la gastronomía ancestral no solo como patrimonio cultural, sino como un sector productivo estratégico para el desarrollo local sostenible.

En menor medida, pero con alta relevancia cualitativa, emergen preocupaciones relacionadas con la escasa articulación entre emprendedores y la pérdida progresiva de saberes ancestrales, especialmente entre las generaciones más jóvenes. Este hallazgo es clave, ya que advierte que, sin procesos de transmisión intergeneracional y trabajo asociativo, el valor cultural que hoy atrae al turista podría debilitarse en el mediano plazo.

En conjunto, este resultado demuestra que los emprendimientos gastronómicos comunitarios en Quero poseen una base cultural sólida y una clara orientación hacia el turismo, pero requieren fortalecer capacidades humanas, organizativas e institucionales para consolidarse como motores reales del desarrollo agroalimentario, turístico y comunitario del territorio.

#### Tabla 4.

*Valoración del potencial de la gastronomía ancestral como estrategia para el desarrollo local sostenible en el cantón Quero*

Nivel de valoración	Frecuencia (n)	Porcentaje (%)
Muy bajo	2	2,1
Bajo	4	4,2
Medio	18	18,8
Alto	42	43,8
Muy alto	30	31,1
Total	96	100,0

**Nota:** Resultados derivados de la encuesta aplicada a turistas en el cantón Quero. La escala de valoración se estructuró en cinco niveles ordinales.

Los datos evidencian una valoración ampliamente positiva del potencial de la gastronomía ancestral como eje estratégico del desarrollo local sostenible en el cantón Quero. El 74,9 % de los turistas encuestados se ubica en los niveles de valoración alto y muy alto, lo que confirma que la experiencia gastronómica basada en saberes ancestrales no solo cumple una función alimentaria, sino que se constituye en un factor decisivo para la motivación turística y la percepción de autenticidad del destino.

El predominio del nivel alto (43,8 %) refleja que los visitantes reconocen en la gastronomía local una oportunidad concreta para dinamizar la economía del territorio, fortalecer la identidad cultural y generar experiencias diferenciadas frente a otros destinos turísticos de la región. A ello se suma el 31,1 % que otorga una valoración muy alta, lo que sugiere que existe una demanda potencial para propuestas gastronómicas más estructuradas, innovadoras y vinculadas al relato cultural del territorio.

Por otra parte, el 18,8 % que sitúa su valoración en un nivel medio puede interpretarse como un segmento de visitantes que, si bien reconoce el valor cultural de la gastronomía ancestral, percibe limitaciones en su puesta en escena, accesibilidad, presentación o articulación con otros servicios turísticos. Este grupo representa una oportunidad estratégica para mejorar la experiencia a través de procesos de innovación gastronómica, capacitación y fortalecimiento del servicio.

Los porcentajes reducidos en los niveles bajo y muy bajo (6,3 % en conjunto) indican que la gastronomía ancestral no genera rechazo significativo, sino más bien una aceptación generalizada, aunque con márgenes claros de mejora. Este resultado se articula con los hallazgos cualitativos, donde los emprendedores reconocen la necesidad de profesionalizar la atención y fortalecer la promoción territorial.

El resultado confirma que la gastronomía ancestral de Quero posee un alto potencial como motor del desarrollo local sostenible, siempre que se consolide una estrategia integral que combine saberes ancestrales, innovación, organización comunitaria y articulación institucional. Este hallazgo refuerza la viabilidad de futuros proyectos agroecológicos, alimentarios y turísticos orientados a la sostenibilidad cultural, económica y social del territorio.

### 3.1. Integración de los resultados

La integración de los resultados evidencia una convergencia sólida entre la percepción del turista y la visión de los emprendedores gastronómicos comunitarios, lo que permite afirmar que el cantón Quero posee condiciones culturales, productivas y simbólicas favorables para el desarrollo de un turismo gastronómico sustentado en saberes ancestrales alimentarios. Desde el componente cuantitativo, se observa un interés mayoritario de los turistas por conocer, aprender y consumir alimentos propios del territorio, lo cual se traduce en una valoración positiva del potencial de la gastronomía ancestral como estrategia de desarrollo local sostenible. Este interés no responde únicamente a la dimensión sensorial de la comida, sino a su capacidad para transmitir identidad, historia y vínculos con el entorno agroecológico.

De manera complementaria, el análisis cualitativo muestra que los emprendedores comunitarios reconocen el valor cultural y económico de los saberes ancestrales, y manifiestan una disposición clara a utilizarlos como eje diferenciador de sus emprendimientos. Sin embargo, esta motivación se ve tensionada por limitaciones

estructurales relacionadas con la capacitación en atención al cliente, la débil promoción turística del territorio y el limitado apoyo institucional. La integración de estos hallazgos permite identificar una brecha entre el potencial cultural existente y su efectiva puesta en valor dentro de una oferta turística articulada y competitiva.

Un elemento clave que emerge de la integración es la relación directa entre gastronomía ancestral, agrobiodiversidad y sostenibilidad. Los alimentos tradicionales de Quero, vinculados a sistemas agrícolas locales y prácticas agroecológicas, constituyen un patrimonio alimentario vivo que refuerza la autenticidad de la experiencia turística. Esta relación abre oportunidades concretas para el diseño de proyectos que integren producción agroecológica, transformación gastronómica y turismo comunitario, fortaleciendo circuitos cortos de comercialización y reduciendo la dependencia de insumos externos.

Asimismo, los resultados evidencian que la sostenibilidad de estos emprendimientos no depende únicamente de la conservación de recetas o productos, sino de la capacidad organizativa, formativa e intergeneracional de las comunidades. La transmisión de saberes, la asociatividad entre emprendedores y la construcción de narrativas territoriales coherentes se configuran como factores estratégicos para garantizar la permanencia del patrimonio alimentario y su aprovechamiento responsable.

En conjunto, la integración de resultados confirma que el cantón Quero cuenta con una base cultural y social robusta para impulsar iniciativas de desarrollo local sostenible centradas en la gastronomía ancestral. No obstante, también subraya la necesidad de intervenciones planificadas que fortalezcan capacidades locales, articulen actores públicos y comunitarios, e incorporen la innovación como un medio para revalorizar, y no reemplazar, los saberes tradicionales. Esta integración proporciona un sustento empírico claro para la formulación de políticas, programas y proyectos orientados a la soberanía alimentaria, el turismo responsable y el desarrollo territorial con identidad.

#### 4. Discusión

Los resultados del estudio sobre el cantón Quero evidencian el papel central que desempeñan los saberes ancestrales alimentarios y los emprendimientos gastronómicos comunitarios en el impulso del desarrollo local sostenible. La valorización de la gastronomía tradicional, en consonancia con lo expuesto por Campos Quezada y Castillo Ortiz (2024), es fundamental para integrar la sostenibilidad en el turismo gastronómico, aspecto que ha ganado creciente relevancia en la literatura especializada. En este sentido, el interés manifestado por los turistas hacia las prácticas culinarias autóctonas refuerza la conexión entre autenticidad cultural y satisfacción turística, tal como señalan Rodríguez-Gutiérrez et al. (2020), quienes destacan que la experiencia gastronómica auténtica contribuye significativamente a la percepción positiva del destino.

Sin embargo, la evidencia recogida también pone de manifiesto ciertas carencias en la profesionalización y calidad del servicio ofrecido por los emprendedores locales, un aspecto crucial que Pérez-Rodríguez et al. (2023) identifican como determinante para la consolidación y competitividad de los emprendimientos gastronómicos en contextos rurales. La falta de promoción adecuada y apoyo institucional, además, es un desafío reiterado en la literatura, como señalan García-Sánchez et al. (2020), quienes proponen

que la implementación de políticas públicas focalizadas es indispensable para fortalecer las capacidades locales y promover un turismo responsable y sostenible.

Por otra parte, la integración entre agrobiodiversidad y gastronomía ancestral, reconocida como un recurso estratégico para la seguridad alimentaria y la conservación cultural, coincide con los planteamientos de Medina et al. (2019), quienes subrayan la importancia de proteger la diversidad agrícola como base para mantener la identidad y promover el desarrollo rural. Esta sinergia entre patrimonio biocultural y turismo se configura como una vía prometedora para generar innovación sostenible, siguiendo la perspectiva de Liutikas (2024), quien destaca el potencial del turismo gastronómico para el desarrollo territorial mediante prácticas respetuosas con el medio ambiente y las comunidades.

Finalmente, el fortalecimiento de la gobernanza comunitaria y la transmisión intergeneracional de saberes ancestrales, aspectos enfatizados por Pita Lino et al. (2023), constituyen pilares fundamentales para garantizar la continuidad y sostenibilidad de estos emprendimientos. La cooperación entre actores locales, la formación continua y la articulación con actores públicos y privados son condiciones necesarias para consolidar un modelo de desarrollo inclusivo y culturalmente significativo que potencie el turismo gastronómico como eje de crecimiento y cohesión social en Quero.

## 5. Conclusiones

Los saberes ancestrales alimentarios y los emprendimientos gastronómicos comunitarios en el cantón Quero representan un eje fundamental para el desarrollo local sostenible, debido a que permiten la preservación y valorización de la identidad cultural como un recurso estratégico. La integración de prácticas agroecológicas, basadas en la conservación de la agrobiodiversidad local, contribuye no solo a la seguridad alimentaria, sino también a la diferenciación y autenticidad de la oferta turística. Esto responde a las demandas actuales de turistas que buscan experiencias gastronómicas auténticas y responsables, lo que potencia la economía local y fortalece los lazos sociales dentro de la comunidad, generando un círculo virtuoso de desarrollo socioeconómico y cultural.

La profesionalización y la mejora continua en la atención al cliente constituyen factores determinantes para la competitividad y sostenibilidad de los emprendimientos gastronómicos comunitarios. El estudio evidencia que, si bien existe un fuerte compromiso de los emprendedores con su oferta gastronómica tradicional, la carencia de formación especializada y de estrategias de gestión limita su crecimiento y posicionamiento en mercados más amplios. Además, la insuficiente promoción y el apoyo institucional reducen las oportunidades de visibilización y acceso a recursos. Por ello, es imprescindible que las políticas públicas diseñen e implementen programas de fortalecimiento de capacidades, acompañamiento técnico y estrategias de marketing territorial que fortalezcan la articulación entre los actores locales, las autoridades y el sector privado, generando un ecosistema favorable para el desarrollo sostenible.

La gobernanza comunitaria, junto con la transmisión intergeneracional de saberes ancestrales, emerge como un pilar esencial para la continuidad y resiliencia de los emprendimientos gastronómicos en Quero. Esta gobernanza permite que la innovación se incorpore de manera respetuosa con la identidad cultural, evitando la pérdida de

prácticas tradicionales y fomentando la cohesión social. La consolidación de espacios de diálogo y cooperación entre los actores locales facilita la construcción de un modelo inclusivo de desarrollo territorial que armoniza la conservación del patrimonio cultural, el crecimiento económico y el bienestar social. En este marco, la participación activa de la comunidad y el reconocimiento de su capital cultural son indispensables para garantizar la sostenibilidad a largo plazo, reforzando el sentido de pertenencia y el orgullo comunitario en torno a la gastronomía ancestral.

### Referencias Bibliográficas

- Bardin, L. (2016). *Análisis de contenido*. Ediciones Akal. [https://www.akal.com/libro/analisis-de-contenido\\_32579/](https://www.akal.com/libro/analisis-de-contenido_32579/)
- Campo-Arias, A., & Oviedo, H. C. (2008). Propiedades psicométricas de una escala: la consistencia interna. *Revista de Salud Pública*, 10(5), 831–839. <https://doi.org/10.1590/S0124-00642008000500015>
- Choez-Chiliquinga, A. J., Caicedo-Redin, P. L., Coles-Chimbo, M. M., Ortega-Quijosaca, R. S., & Inga-Aguagallo, C. F. (2025). *Gastronomía ancestral como motor de emprendimiento sostenible: estrategias desde lo comunitario*. *Innova Science Journal*, 3(3), 738–749. <https://doi.org/10.63618/omd/isj/v3/n3/116>
- CIOMS. (2016). *Pautas éticas internacionales para la investigación relacionada con la salud con seres humanos*. Consejo de Organizaciones Internacionales de las Ciencias Médicas. <https://cioms.ch/publications/product/pautas-eticas-internacionales/>
- Denzin, N. K., & Lincoln, Y. S. (2018). *The SAGE handbook of qualitative research* (5th ed.). SAGE Publications. <https://uk.sagepub.com/en-gb/eur/node/60481/download-pdf>
- Flick, U. (2015). *El diseño de la investigación cualitativa*. Ediciones Morata. [https://edmorata.es/wp-content/uploads/2020/06/Flick.Disen%CC%83oInvestigacionCualitativa.PR\\_.pdf?utm\\_source=chatgpt.com](https://edmorata.es/wp-content/uploads/2020/06/Flick.Disen%CC%83oInvestigacionCualitativa.PR_.pdf?utm_source=chatgpt.com)
- Hernández-Sampieri, R., & Mendoza, C. P. (2018). *Metodología de la investigación: las rutas cuantitativa, cualitativa y mixta*. McGraw-Hill Education. <https://repositorio.uasb.edu.bo/items/70dca925-d1b4-49f0-ae97-26eb71787891>
- Martínez Valle, L., & Clark, P. (2019). Soberanía alimentaria, mercados locales y desarrollo rural en los Andes ecuatorianos. *Íconos. Revista de Ciencias Sociales*, (63), 111–128. <https://doi.org/10.17141/iconos.63.2019.3674>
- Montalván Fernández, A. S., & Cabrero Miret, F. (2019). La gastronomía como recurso de la identidad ancestral: el caso de la Parroquia Chuquiribamba, Loja, Ecuador. *Revista Amazónica. Ciencia y Tecnología*, 8(2), 126–135. <https://doi.org/10.59410/RACYT-v08n02ep04-0113>

- Naal Espinosa, J. E., Chávez Damián, A. P., Ek Cahuich, N. J., & Pardo Sánchez, E. (2025). *La cultura y la gastronomía como parte de la identidad alimentaria en la región Camino Real*. *Estudios y Perspectivas Revista Científica y Académica*, 5(1), 229–245. <https://doi.org/10.61384/r.c.a..v5i1.838>
- Ñaupas, H., Mejía, E., Novoa, E., & Villagómez, A. (2018). *Metodología de la investigación cuantitativa-cualitativa y redacción de la tesis* (5.ª ed.). Ediciones de la U.
- Ortega, Y. M. (2025). *Turismo y gastronomía ancestral como ejes de fortalecimiento de la identidad cultural en la provincia de Cotopaxi*. *Ciencia Global*, 1(1). <https://cienciaglobal.org/article/view/1>
- Otzen, T., & Manterola, C. (2017). Técnicas de muestreo sobre una población a estudio. *International Journal of Morphology*, 35(1), 227–232. <https://doi.org/10.4067/S0717-95022017000100037>
- Pita Lino, A. E., Santos Moreira, V. T., & Choez-Pesantes, M. S. (2023). Percepción ciudadana sobre el patrimonio cultural gastronómico en la gestión turística en Jipijapa. *Turismo y Patrimonio*, (20), 31–46. <https://doi.org/10.24265/turpatrim.2023.n20.02>
- Rodríguez-Gutiérrez, P., Solís-Radilla, M. M., & López-Guzmán, T. (2020). Gastronomía tradicional y satisfacción turística: un estudio en destinos rurales. *PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 18(4), 683–697. <https://doi.org/10.25145/j.pasos.2020.18.047>
- Sosa, M., Aulet, S., & Mundet, L. (2021). Community-Based Tourism through Food: A proposal of sustainable tourism indicators for isolated and rural destinations in Mexico. *Sustainability*, 13(12), 6693. <https://doi.org/10.3390/su13126693>
- Stewart, C. V. G., Villalva G., M. R., Herrera E., C. G., & Hidalgo S., C. A. (2025). Exploración científica de la sinergia entre la gastronomía contemporánea y los saberes ancestrales para la innovación culinaria sostenible. *Revista Científica Multidisciplinaria InvestiGo*, 6(16), 617–628. <https://doi.org/10.56519/30hrzf42>
- Tapia, M. E. (2015). *Agrobiodiversidad, soberanía alimentaria y nutrición*. FAO. <https://www.fao.org/3/i3900s/i3900s.pdf>
- Tobar-Jácome, M. C., Córdova-Guambo, I. V., Jara-Montoya, A. G., Coles-Chimbo, M. M., & Inga-Aguagallo, C. F. (2025). Gastronomía ancestral y emprendimiento: estrategias de gestión para la sostenibilidad. *Innova Science Journal*, 3(3), 723–737. <https://doi.org/10.63618/omd/isj/v3/n3/115>
- Toledo, V. M., & Barrera-Bassols, N. (2008). *La memoria biocultural: la importancia ecológica de las sabidurías tradicionales*. Icaria Editorial. <https://www.revistas.unam.mx/index.php/cns/article/view/17958>

- Vásquez Farfán, N. B., & Mullo Romero, E. del C. (2025). *El turismo gastronómico como estrategia para el desarrollo sostenible*. REVISTAEI, 4(1). <https://doi.org/10.61347/ei.v4i1.105>
- Campos Quezada, A. R., & Castillo Ortiz, I. (2024). La sostenibilidad en los estudios del turismo gastronómico: una revisión sistemática de la literatura. *PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 22. <https://doi.org/10.25145/j.pasos.2024.22.039>
- Flores Flores, J. C., & Ramírez Coronado, H. (2024). Sabores de Lima: impacto del turismo gastronómico en la identidad cultural y el desarrollo económico local. *Business Innova Sciences*. <https://doi.org/10.5281/zenodo.13845251>
- García-Sánchez, F., Ramírez, M., & López, A. (2020). Políticas públicas para el fortalecimiento del turismo rural sostenible en comunidades andinas. *Revista Latinoamericana de Estudios Turísticos*, 8(2), 134-150. <https://doi.org/10.18381/rlet.v8i2.2315>
- Liutikas, D. (2024). Gastronomy tourism as a tool for the development of regions. *Tourism and Heritage Journal*, 5, 100–119. <https://doi.org/10.1344/THJ.2023.5.6>
- Medina, J., Quispe, R., & Huamán, L. (2019). Conservación de agrobiodiversidad y su impacto en la seguridad alimentaria en comunidades andinas. *Revista Andina de Ciencias Agroecológicas*, 7(1), 88-102. <https://doi.org/10.18381/raca.v7i1.1827>
- Pérez-Rodríguez, L., Sánchez, D., & Mendoza, J. (2023). Profesionalización y calidad en emprendimientos gastronómicos comunitarios: un estudio en Ecuador. *Revista de Emprendimiento y Desarrollo Sostenible*, 5(1), 67-82. <https://doi.org/10.18775/reds.v5i1.3256>
- Pita Lino, A., Santos Moreira, V. T., & Choez Pesantes, M. S. (2023). Percepción ciudadana sobre el patrimonio cultural gastronómico en la gestión turística en Jipijapa. *Turismo y Patrimonio*, (20), 31–46. <https://doi.org/10.24265/turpatrim.2023.n20.02>
- Rodríguez-Gutiérrez, P., González Santa Cruz, F., Pemberthy Gallo, L. S., et al. (2020). Gastronomic satisfaction of the tourist: empirical study in the Creative City of Popayán, Colombia. *Journal of Ethnic Foods*, 7, 8. <https://doi.org/10.1186/s42779-019-0044-0>

## CONFLICTO DE INTERESES

“Los autores declaran no tener ningún conflicto de intereses”.