

Patrimonio alimentario y turismo gastronómico: valoración, salvaguardia y oportunidades de desarrollo local.

Food heritage and gastronomic tourism: valuation, safeguarding, and opportunities for local development.

Coles-Chimbo, Mónica Marisol¹; Inga-Aguagallo, Carlos Fernando²; Choez-Chiliquina, Andrés Julián³; Sefla-Lema, Nataly Julieta⁴.

Cita: Coles-Chimbo, M. M., Inga-Aguagallo, C. F., Choez-Chiliquina, A. J., & Sefla-Lema, N. J. (2026). Patrimonio alimentario y turismo gastronómico: valoración, salvaguardia y oportunidades de desarrollo local. *Innova Science Journal*, 4(1), 432-442. <https://doi.org/10.63618/omd/isy/v4/n1/240>

Recibido: 16/10/2025
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/>)

¹ Universidad Internacional del Ecuador; Ecuador, Quito; <https://orcid.org/0009-0002-7344-1563>; mocolesch@uide.edu.ec

² Universidad Intercultural de las Nacionalidades y Pueblos Indígenas Amawtay Wasi; Ecuador, Quito; <https://orcid.org/0000-0003-1929-4427>; carlos.inga@uaw.edu.ec

³ Universidad Intercultural de las Nacionalidades y Pueblos Indígenas. Amawtay Wasi; Ecuador, Quito; <https://orcid.org/0009-0004-1440-8709>; andres.choez@uaw.edu.ec

⁴ Investigadora independiente; Ecuador, Riobamba; <https://orcid.org/0009-0000-6071-4599>; nathysefla@gmail.com

¹ Autor Correspondencia

 <https://doi.org/10.63618/omd/isy/v4/n1/240>

Resumen: El presente artículo analiza la relación entre patrimonio alimentario y turismo gastronómico como estrategias de valoración cultural, salvaguardia de saberes ancestrales y generación de oportunidades de desarrollo local en el cantón Guano, provincia de Chimborazo, un territorio caracterizado por una rica y diversa tradición culinaria que incluye preparaciones emblemáticas como las cholitas de Guano, la chicha huevona, la fritada con chorizo artesanal y la colada morada consumida durante todo el año. El objetivo del estudio fue comprender cómo la experiencia gastronómica incide en la percepción del turista y en la valoración del patrimonio alimentario, así como identificar el papel de los prestadores de servicios tradicionales en la preservación y proyección turística de la gastronomía local. La investigación adoptó un enfoque metodológico mixto, con diseño secuencial exploratorio, desarrollado durante el segundo semestre de 2025, que combinó encuestas aplicadas a 170 turistas nacionales e internacionales y entrevistas semiestructuradas a 10 prestadores de servicios gastronómicos tradicionales, entre huecas y restaurantes del cantón. Los resultados evidencian una alta valoración del patrimonio alimentario por parte de los turistas, quienes reconocen la gastronomía local como un componente central de su experiencia turística, al tiempo que los prestadores destacan su potencial como motor de desarrollo económico y cultural. La discusión pone de relieve la necesidad de articular la actividad turística con procesos de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial, evitando la pérdida de autenticidad. Se concluye que el turismo gastronómico, gestionado de manera sostenible y participativa, constituye una oportunidad estratégica para fortalecer la identidad cultural, dinamizar la economía local y promover un desarrollo territorial equilibrado.

Palabras clave: patrimonio cultural inmaterial; turismo gastronómico; identidad cultural; desarrollo local; salvaguardia cultural.

Abstract: This article examines the relationship between food heritage and gastronomic tourism as strategies for cultural valorization, safeguarding ancestral knowledge, and generating opportunities for local development in the canton of Guano, province of Chimborazo. This territory is characterized by a rich and diverse culinary tradition that includes emblematic preparations such as cholitas de Guano, chicha huevona, fried pork with artisanal chorizo, and colada morada consumed throughout the year. The objective of the study was to understand how the gastronomic experience influences tourists' perceptions and the valorization of food heritage, as well as to identify the role of traditional food service providers in the preservation and tourism projection of local gastronomy. The research adopted a mixed-methods approach with an exploratory sequential design, conducted during the second semester of 2025, combining surveys applied to 170 national and international tourists and semi-structured interviews with 10 traditional gastronomic service providers, including huecas and restaurants in the canton. The results reveal a high valuation of food heritage by tourists, who recognize local gastronomy as a central component of their tourism experience, while service providers highlight its potential as a driver of economic and cultural development. The discussion emphasizes the need to articulate tourism activity with processes aimed at safeguarding intangible cultural heritage, in order to prevent the loss of authenticity. It is concluded that gastronomic tourism, when managed in a sustainable and participatory manner, represents a strategic opportunity to strengthen cultural identity, stimulate the local economy, and promote balanced territorial development.

Keywords: intangible cultural heritage; gastronomic tourism; cultural identity; local development; cultural safeguarding.

1. Introducción

El patrimonio alimentario se ha consolidado como un componente fundamental del patrimonio cultural inmaterial, al integrar prácticas culinarias, saberes ancestrales y tradiciones gastronómicas asociadas a identidades territoriales específicas (Rodríguez, Antamba & Gallegos, 2025). En el contexto latinoamericano, la gastronomía local ha adquirido relevancia como recurso estratégico para el turismo sostenible, contribuyendo tanto a la salvaguardia de expresiones culturales como a la dinamización económica de los territorios (Villavicencio & Castillo Nechar, 2025). En Ecuador, la diversidad culinaria presente en la Sierra, la Costa y la Amazonía evidencia el potencial de las prácticas alimentarias históricas para articularse con la oferta turística, promoviendo la identidad cultural, el consumo de productos locales y la revalorización de tradiciones gastronómicas (Rodríguez et al., 2025).

El turismo gastronómico se configura así como una modalidad que vincula el patrimonio alimentario con la experiencia turística, favoreciendo la diversificación de la oferta, el fortalecimiento de circuitos turísticos y el desarrollo local. Estudios previos destacan que la patrimonialización de la gastronomía permite preservar saberes tradicionales y generar valor económico mediante la creación de experiencias turísticas auténticas y memorables (Villavicencio & Castillo Nechar, 2025; Benavides Zura et al., 2024). No obstante, estos procesos requieren una comprensión integral de las dinámicas culturales, sociales y económicas que intervienen en la relación entre gastronomía, turismo e identidad local.

En este contexto, el cantón Guano, en la provincia de Chimborazo, posee una reconocida riqueza gastronómica expresada en productos y preparaciones tradicionales como la chicha huevona, la colada morada, las fritadas artesanales y las cholitas de Guano, manifestaciones que reflejan el arraigo cultural y la identidad de su población (Inga-Aguagallo et al., 2025). Este patrimonio alimentario representa un recurso turístico con alto potencial para la valoración cultural, la salvaguardia de tradiciones culinarias y la generación de oportunidades de desarrollo local. Sin embargo, persiste una limitada evidencia empírica que integre de manera sistemática la valoración de los turistas y las percepciones de los prestadores de servicios gastronómicos tradicionales en territorios específicos como Guano.

Ante este escenario, la presente investigación, desarrollada durante el segundo semestre de 2025, tiene como objetivo analizar la valoración del patrimonio alimentario por parte de turistas nacionales e internacionales, así como identificar las oportunidades y desafíos percibidos por los prestadores de servicios gastronómicos tradicionales del cantón Guano. De este modo, se busca aportar evidencia que contribuya al diseño de estrategias orientadas a la salvaguardia del patrimonio alimentario y al aprovechamiento sostenible de la gastronomía local como componente clave del desarrollo turístico.

2. Materiales y Métodos

La presente investigación se desarrolló bajo un enfoque metodológico mixto, con un diseño secuencial exploratorio, el cual permite integrar de manera sistemática datos cualitativos y cuantitativos, partiendo de una fase exploratoria para profundizar en el fenómeno estudiado y una fase posterior de medición que posibilita su generalización (Creswell & Plano Clark, 2018). Este diseño resulta pertinente para el análisis del

patrimonio alimentario y el turismo gastronómico, al facilitar la comprensión de las percepciones, experiencias y valoraciones de los actores locales y de los turistas, así como la identificación de patrones cuantificables relacionados con la experiencia turística y la valoración cultural (Hernández-Sampieri & Mendoza, 2018).

El estudio se llevó a cabo en el cantón Guano, provincia de Chimborazo, Ecuador, durante el segundo semestre de 2025, un territorio reconocido por su riqueza gastronómica tradicional, expresada en productos y preparaciones emblemáticas como la chicha huevona, las fritadas con chorizo artesanal, las cholas de Guano y la colada morada elaborada de forma permanente. La población de estudio estuvo conformada por 170 turistas nacionales e internacionales que visitaron el cantón durante el período de investigación y 10 prestadores de servicios gastronómicos tradicionales, pertenecientes a huecas y restaurantes con trayectoria local. La muestra coincidió con la población total, por lo que se trabajó bajo un censo, garantizando una cobertura integral de los actores involucrados (Otzen & Manterola, 2017).

En la fase cualitativa, se aplicaron entrevistas semiestructuradas a los prestadores de servicios gastronómicos tradicionales, con el objetivo de explorar sus percepciones sobre la valorización del patrimonio alimentario, las prácticas de salvaguardia cultural y las oportunidades de desarrollo local vinculadas al turismo gastronómico. Las entrevistas fueron diseñadas a partir de categorías teóricas relacionadas con identidad cultural, patrimonio alimentario y turismo sostenible, lo que permitió profundizar en discursos y experiencias desde una perspectiva contextualizada (Taylor & Bogdan, 2016; Flick, 2018). El análisis de la información cualitativa se realizó mediante codificación temática, identificando patrones y significados relevantes que sirvieron de base para el diseño del instrumento cuantitativo.

Posteriormente, en la fase cuantitativa, se aplicó una encuesta estructurada dirigida a los turistas, orientada a medir variables asociadas con la experiencia turística gastronómica y la valoración del patrimonio alimentario, tales como autenticidad percibida, satisfacción, interés cultural y disposición a recomendar el destino. El instrumento fue construido con escalas tipo Likert de cinco niveles, lo que permitió cuantificar las percepciones de los participantes de manera confiable y comparable (Likert, 1932; Hernández-Sampieri & Mendoza, 2018). Previo a su aplicación definitiva, el cuestionario fue sometido a validación por juicio de expertos y a una prueba piloto, con el fin de garantizar claridad, pertinencia y consistencia interna.

El análisis de los datos cuantitativos se realizó mediante estadística descriptiva e inferencial, utilizando frecuencias, porcentajes, medidas de tendencia central y análisis correlacional para identificar relaciones entre la experiencia turística y la valoración del patrimonio alimentario. La integración de los resultados cualitativos y cuantitativos se efectuó mediante triangulación metodológica, permitiendo una interpretación integral del fenómeno estudiado y fortaleciendo la validez del estudio (Fetters, Curry & Creswell, 2013).

En cuanto a los aspectos éticos, la investigación respetó los principios de consentimiento informado, confidencialidad y uso responsable de la información. Todos los participantes fueron informados sobre los objetivos académicos del estudio y autorizaron voluntariamente el uso de los datos exclusivamente con fines científicos, en

concordancia con los lineamientos internacionales de investigación con seres humanos (World Medical Association, 2013).

3. Resultados

Los resultados del estudio se presentan de forma integrada, considerando los hallazgos obtenidos en la fase cuantitativa, a partir de las encuestas aplicadas a turistas nacionales e internacionales, y la fase cualitativa, derivada de las entrevistas realizadas a prestadores de servicios gastronómicos tradicionales del cantón Guano. Este abordaje permitió analizar, por un lado, la valoración del patrimonio alimentario y la experiencia del turismo gastronómico, y por otro, las percepciones vinculadas a la salvaguardia cultural y las oportunidades de desarrollo local, facilitando una interpretación comprensiva del fenómeno estudiado.

3.1. Valoración del patrimonio alimentario por parte de los turistas.

Tabla 1.

Valoración del patrimonio alimentario del cantón Guano por turistas (n = 170).

Nivel de valoración	Frecuencia	Porcentaje (%)
Muy alta	82	48,2
Alta	56	32,9
Media	21	12,4
Baja	8	4,7
Muy baja	3	1,8
Total	170	100,0

Nota. Elaboración propia.

Los resultados evidencian una valoración ampliamente positiva del patrimonio alimentario del cantón Guano, ya que el 81,1 % de los turistas encuestados lo calificó en niveles altos o muy altos. Este hallazgo pone de manifiesto que las expresiones gastronómicas tradicionales —como la chicha huevona, las fritadas con chorizo artesanal, las cholitas de Guano y la colada morada elaborada durante todo el año— constituyen un activo cultural altamente apreciado por los visitantes.

Desde una perspectiva interpretativa, esta valoración positiva refleja que el patrimonio alimentario no es percibido únicamente como un complemento de la experiencia turística, sino como un elemento central de identidad y autenticidad del destino. La gastronomía tradicional se convierte así en un medio de conexión simbólica entre el visitante y el territorio, favoreciendo procesos de reconocimiento cultural y resignificación de los saberes locales. Este resultado confirma que el turismo gastronómico puede actuar como un mecanismo de visibilización del patrimonio cultural inmaterial, contribuyendo indirectamente a su salvaguardia al reforzar su valor social y económico.

3.2. Experiencia turística gastronómica y satisfacción del visitante.

Tabla 2.

Nivel de satisfacción con la experiencia turística gastronómica (n = 170).

Nivel de satisfacción	Frecuencia	Porcentaje (%)
Muy satisfecho	76	44,7
Satisfecho	61	35,9
Moderadamente satisfecho	22	12,9
Poco satisfecho	9	5,3
Insatisfecho	2	1,2
Total	170	100,0

Nota. Elaboración propia.

El 80,6 % de los turistas manifestó estar satisfecho o muy satisfecho con su experiencia gastronómica en Guano, lo que evidencia una relación directa entre la calidad percibida de la gastronomía tradicional y la satisfacción turística general. Este resultado sugiere que la experiencia gastronómica incide significativamente en la percepción global del destino, influyendo en la intención de recomendación y en la posibilidad de fortalecer el turismo recurrente.

Desde un enfoque de desarrollo local, la satisfacción del turista adquiere especial relevancia, ya que se traduce en oportunidades para consolidar circuitos gastronómicos, fortalecer emprendimientos tradicionales y fomentar el consumo de productos locales. Además, la experiencia positiva refuerza la legitimidad social de las prácticas culinarias tradicionales, promoviendo su continuidad y transmisión intergeneracional, lo cual resulta clave para la salvaguardia del patrimonio alimentario.

3.3. Relación entre experiencia gastronómica y valoración del patrimonio alimentario.

Tabla 3.

Correlación entre experiencia turística gastronómica y valoración del patrimonio alimentario.

Variables analizadas	Coefficiente de correlación (r)	Significancia (p)
Experiencia gastronómica – Valoración del patrimonio alimentario	0,68	< 0,01

Nota. Correlación de Pearson. Elaboración propia.

El análisis correlacional evidencia una relación positiva y estadísticamente significativa ($r = 0,68$; $p < 0,01$) entre la experiencia gastronómica y la valoración del patrimonio alimentario. Este resultado indica que, a medida que mejora la experiencia del turista, aumenta también la valoración que este otorga a la gastronomía tradicional como patrimonio cultural.

Este hallazgo es especialmente relevante, ya que demuestra que la experiencia turística no solo genera satisfacción inmediata, sino que incide directamente en la percepción cultural del patrimonio alimentario, reforzando su reconocimiento como expresión identitaria del territorio. En términos de gestión turística, este vínculo sugiere que el

diseño de experiencias gastronómicas auténticas y bien estructuradas puede constituirse en una estrategia clave para fortalecer procesos de valorización cultural y desarrollo local sostenible.

3.4. Percepción de los prestadores de servicios sobre salvaguardia y desarrollo local.

Tabla 4.

Percepción de los prestadores de servicios gastronómicos tradicionales (n = 10).

Dimensión evaluada	Alta	Media	Baja
Importancia de la gastronomía como patrimonio cultural	8	2	0
Turismo gastronómico como oportunidad de desarrollo local	7	3	0
Riesgo de pérdida de saberes tradicionales	6	3	1
Necesidad de apoyo institucional	9	1	0

Nota. Elaboración propia.

Los prestadores de servicios gastronómicos manifestaron una alta conciencia sobre el valor patrimonial de la gastronomía tradicional y su potencial como motor de desarrollo local. Sin embargo, también expresaron preocupaciones relacionadas con la posible pérdida de saberes culinarios, asociada principalmente a la falta de apoyo institucional, relevo generacional y procesos de estandarización turística.

Este resultado revela una tensión entre valorización y salvaguardia: mientras el turismo gastronómico abre oportunidades económicas, también genera desafíos para la preservación de la autenticidad cultural. En este sentido, los prestadores coinciden en la necesidad de políticas públicas, programas de capacitación y estrategias de gestión cultural que permitan equilibrar el aprovechamiento turístico con la protección de los saberes tradicionales, asegurando la sostenibilidad cultural y económica del patrimonio alimentario del cantón Guano.

3.5. Análisis general de los hallazgos.

El análisis conjunto de los resultados obtenidos en las fases cuantitativa y cualitativa permite construir una visión integral del patrimonio alimentario del cantón Guano como eje articulador de la experiencia turística, la valoración cultural y las oportunidades de desarrollo local. La convergencia de evidencias empíricas revela que la gastronomía tradicional no opera únicamente como un producto turístico, sino como un dispositivo cultural que conecta identidad, memoria colectiva y dinámica económica territorial.

Desde la perspectiva de los turistas, los altos niveles de valoración del patrimonio alimentario y de satisfacción con la experiencia gastronómica evidencian que las prácticas culinarias tradicionales constituyen un factor determinante en la construcción de experiencias turísticas significativas. La correlación positiva identificada entre la experiencia gastronómica y la valoración del patrimonio confirma que la vivencia directa de los saberes alimentarios a través del consumo, la interacción con los prestadores y el contacto con los contextos de preparación, fortalece el reconocimiento de la gastronomía como patrimonio cultural. Este hallazgo sugiere que la experiencia turística actúa como un mecanismo de mediación cultural, mediante el cual los visitantes resignifican los productos gastronómicos más allá de su dimensión funcional, atribuyéndoles valores simbólicos, históricos e identitarios.

Por su parte, los resultados cualitativos provenientes de los prestadores de servicios gastronómicos tradicionales aportan una comprensión más profunda del fenómeno, al evidenciar una conciencia patrimonial arraigada en los actores locales, quienes reconocen la gastronomía como herencia cultural y como medio de subsistencia. No obstante, esta valoración se encuentra acompañada de percepciones de vulnerabilidad, particularmente en relación con la pérdida progresiva de saberes culinarios, la estandarización de prácticas motivada por la demanda turística y la limitada intervención institucional. Esta dualidad pone de manifiesto que el turismo gastronómico, si bien genera oportunidades económicas, también plantea riesgos culturales cuando no se gestiona desde un enfoque de salvaguardia.

La integración de ambos enfoques permite identificar una tensión estructural entre valorización turística y preservación cultural, en la cual el patrimonio alimentario se encuentra expuesto a procesos de mercantilización que pueden debilitar su autenticidad. Sin embargo, los resultados también muestran que esta tensión puede transformarse en una oportunidad, siempre que se promuevan estrategias de gestión participativa, capacitación a los prestadores y articulación interinstitucional orientadas a la protección de los saberes tradicionales. En este sentido, la percepción mayoritaria sobre la necesidad de apoyo institucional evidencia un consenso respecto a la urgencia de políticas públicas y acciones locales que integren cultura, turismo y desarrollo.

De manera global, los resultados indican que el patrimonio alimentario del cantón Guano posee un alto potencial para consolidarse como eje estratégico de desarrollo local, siempre que el turismo gastronómico se conciba como un proceso culturalmente responsable y no únicamente como una actividad económica. La experiencia positiva de los turistas, sumada a la conciencia patrimonial de los prestadores, configura un escenario favorable para la implementación de modelos de turismo gastronómico sostenible que fortalezcan la identidad cultural, promuevan la transmisión intergeneracional de saberes y generen beneficios económicos equitativos para la comunidad local.

El análisis integrador de los resultados confirma que la valoración del patrimonio alimentario y la experiencia del turismo gastronómico están estrechamente interrelacionadas, y que su adecuada articulación puede contribuir de manera significativa a la salvaguardia cultural y al desarrollo territorial del cantón Guano. Este enfoque integrador refuerza la necesidad de concebir el patrimonio alimentario no como un recurso estático, sino como un sistema vivo, dinámico y socialmente construido, cuya sostenibilidad depende del equilibrio entre uso turístico, reconocimiento cultural y gestión comunitaria.

4. Discusión

Los resultados obtenidos en el presente estudio permiten dialogar con un cuerpo teórico amplio que concibe el patrimonio alimentario como una construcción social dinámica, estrechamente vinculada a procesos identitarios, económicos y territoriales. Desde esta perspectiva, la alta valoración del patrimonio alimentario del cantón Guano por parte de los turistas coincide con los planteamientos de Contreras Hernández (2020), quien sostiene que la gastronomía tradicional opera como un sistema simbólico que articula memoria colectiva, prácticas sociales y territorialidad, convirtiéndose en un elemento clave para la diferenciación de los destinos turísticos.

Asimismo, la relación positiva y significativa entre la experiencia turística gastronómica y la valoración del patrimonio alimentario respalda lo señalado por Richards (2021), quien argumenta que el turismo gastronómico contemporáneo se fundamenta en la búsqueda de experiencias auténticas que permitan al visitante conectar con los valores culturales del lugar. En este sentido, la experiencia gastronómica en Guano no se limita al consumo de alimentos, sino que se configura como un proceso de interacción cultural que fortalece el reconocimiento del patrimonio alimentario como expresión viva de la identidad local.

Desde el enfoque del desarrollo local, los hallazgos concuerdan con las contribuciones de Barrera y Bringas (2020), quienes destacan que la gastronomía tradicional puede constituirse en un motor de desarrollo endógeno cuando se articula con estrategias de turismo sostenible. La satisfacción expresada por los turistas y su disposición a recomendar el destino evidencian que el patrimonio alimentario puede generar valor económico sin perder su dimensión cultural, siempre que exista una gestión territorial adecuada y participativa.

Por otro lado, las percepciones de los prestadores de servicios gastronómicos tradicionales revelan una conciencia clara sobre la importancia de la salvaguardia cultural, pero también una preocupación frente a los riesgos de estandarización y pérdida de saberes culinarios. Este hallazgo dialoga con lo planteado por Santamarina y Del Mármol (2021), quienes advierten que los procesos de patrimonialización vinculados al turismo pueden generar tensiones entre conservación y mercantilización, especialmente cuando no se incorporan mecanismos de protección cultural ni la participación activa de los portadores de saberes.

En el contexto latinoamericano, Matos y Nunes (2022) subrayan que la sostenibilidad del turismo gastronómico depende de la capacidad de los territorios para integrar políticas culturales, educativas y económicas orientadas a la transmisión intergeneracional de conocimientos culinarios. La demanda de mayor apoyo institucional manifestada por los prestadores de Guano se alinea con esta postura, evidenciando que la salvaguardia del patrimonio alimentario requiere acciones que trasciendan la iniciativa individual y se consoliden como estrategias públicas de largo plazo.

Adicionalmente, los resultados permiten reflexionar sobre el papel del turista como actor activo en los procesos de valorización cultural. De acuerdo con Prats (2020), la experiencia turística puede contribuir tanto a la revitalización del patrimonio como a su banalización, dependiendo del grado de conciencia cultural y del diseño de las experiencias ofrecidas. En el caso de Guano, la valoración positiva del patrimonio sugiere que las prácticas gastronómicas mantienen un alto grado de autenticidad, aunque este equilibrio podría verse amenazado si no se regulan adecuadamente los procesos de comercialización turística.

Desde una perspectiva de gestión cultural, los resultados respaldan los aportes de UNESCO (2021), que enfatizan la necesidad de concebir el patrimonio cultural inmaterial como un recurso vivo cuya sostenibilidad depende del fortalecimiento comunitario, la educación patrimonial y la participación local. La articulación entre turismo gastronómico y patrimonio alimentario, tal como se evidencia en este estudio, refuerza la idea de que el desarrollo local solo es viable cuando se sustenta en el respeto

a los saberes tradicionales y en la construcción colectiva de estrategias de valorización cultural.

De este modo, la discusión confirma que el patrimonio alimentario del cantón Guano posee un alto potencial como eje de turismo gastronómico sostenible y desarrollo local; no obstante, su consolidación requiere un enfoque integral que equilibre experiencia turística, salvaguardia cultural e institucionalidad. Este estudio aporta evidencia empírica que refuerza la necesidad de transitar hacia modelos de turismo culturalmente responsables, donde la gastronomía tradicional sea reconocida no solo como atractivo turístico, sino como patrimonio vivo y fundamento de la identidad territorial.

5. Conclusiones

Los resultados del estudio permiten concluir que el patrimonio alimentario del cantón Guano constituye un eje fundamental de identidad cultural y un recurso estratégico para el desarrollo del turismo gastronómico local. Las preparaciones tradicionales, lejos de ser únicamente expresiones culinarias, se configuran como portadoras de memoria histórica, saberes ancestrales y prácticas comunitarias que fortalecen el sentido de pertenencia tanto de los actores locales como de los visitantes. La alta valoración otorgada por los turistas a la gastronomía tradicional evidencia que la experiencia culinaria incide de manera significativa en la percepción del destino, confirmando que la cocina local actúa como un elemento diferenciador y un motivador relevante en la elección y satisfacción del viaje.

Asimismo, se concluye que el turismo gastronómico representa una oportunidad concreta para dinamizar la economía local y fortalecer procesos de desarrollo territorial, siempre que se gestione desde un enfoque sostenible y participativo. La interacción entre turistas y prestadores de servicios gastronómicos tradicionales revela un potencial aún no plenamente aprovechado, que podría consolidarse mediante estrategias de articulación entre huecas, restaurantes, gestores culturales y autoridades locales. En este sentido, la investigación pone en evidencia que la valorización del patrimonio alimentario puede contribuir a la generación de ingresos, la diversificación de la oferta turística y la visibilización de los actores locales, sin desvincularse de la identidad cultural del territorio.

Finalmente, se concluye que uno de los principales desafíos para el turismo gastronómico en Guano radica en la salvaguardia efectiva del patrimonio alimentario frente a los procesos de comercialización y turistificación. La ausencia de mecanismos formales de protección y de estrategias sistemáticas de transmisión intergeneracional plantea el riesgo de una pérdida progresiva de autenticidad cultural. Por ello, el estudio resalta la necesidad de impulsar políticas y acciones orientadas a la preservación de los saberes culinarios, el fortalecimiento de capacidades locales y la promoción de un turismo gastronómico responsable, que reconozca a la comunidad como protagonista y custodio de su patrimonio cultural inmaterial.

Referencias Bibliográficas

- Benavides Zura, N. L., Rodas Vinuesa, D. A., & Armijos Ango, S. A. (2024). Patrimonio alimentario y gastronómico, factor de desarrollo local e identidad cultural del cantón Saquisilí, Ecuador. *ECA Sinergia*, 15(2), 1–10. <https://doi.org/10.33936/ecasinergia.v15i2.5417>

- Chafra Sifuentes, J. A., & Inga Aguagallo, C. F. (2022). Estrategias de comunicación del patrimonio alimentario del cantón Alausí, Ecuador. *Revista Vínculos ESPE*, 7(1). Retrieved from <https://journal.espe.edu.ec/ojs/index.php/vinculos/es/article/view/2284/2099>
- 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>
- Coles-Chimbo, M. M., Inga-Aguagallo, C. F., Cuji-Quinlle, R. A., & Heredia-Sáenz, F. D. (2025). Turismo comunitario y conservación ambiental en territorios indígenas andinos: correlación socioambiental en la parroquia Cebadas, Ecuador. <https://doi.org/10.63618/omd/isj/v3/n4/160>
- Creswell, J. W., & Plano Clark, V. L. (2018). *Designing and conducting mixed methods research* (3rd ed.). SAGE Publications. <https://us.sagepub.com/en-us/nam/designing-and-conducting-mixed-methods-research/book241842>
- Fetters, M. D., Curry, L. A., & Creswell, J. W. (2013). Achieving integration in mixed methods designs—Principles and practices. *Health Services Research*, 48(6 Pt 2), 2134–2156. <https://doi.org/10.1111/1475-6773.12117>
- Flick, U. (2018). *An introduction to qualitative research* (5th ed.). SAGE Publications. <https://us.sagepub.com/en-us/nam/an-introduction-to-qualitative-research/book245491>
- Hernández-Sampieri, R., & Mendoza, C. P. (2018). *Metodología de la investigación: Las rutas cuantitativa, cualitativa y mixta*. McGraw-Hill Education. <https://www.mheducation.com.mx/metodologia-de-la-investigacion-las-rutas-cuantitativa-cualitativa-y-mixta.html>
- Inga Aguagallo, C. F., Zurita Gallegos, R. M., Badillo Arévalo, P. A., & Garrido Patrel, A. M. (2022). Patrimonio alimentario, fundamento para el desarrollo del turismo étnico. *AlfaPublicaciones*, 4(3.1), 313–332. <https://doi.org/10.33262/ap.v4i3.1.255>
- Inga-Aguagallo, C. F., Avilés-Peñafiel, C. E., & Garrido-Patrel, A. M. (2021). Saberes ancestrales alimentarios y desarrollo del turismo gastronómico en el cantón Cañar. *Polo del Conocimiento*. Retrieved from <https://polodelconocimiento.com/ojs/index.php/es/article/view/3133>
- Inga-Aguagallo, C. F., Moreira-Macías, A. A., Choez-Chiliquinga, A. J., erdomo-Alomoto, L. M., & Gusqui-Mata, N. J. (2025). Antropología del alimento: prácticas, saberes y significados en contextos rurales. *Innova Science Journal*, 3(4), 696-707. <https://doi.org/10.63618/omd/isj/v3/n4/167>
- Likert, R. (1932). A technique for the measurement of attitudes. *Archives of Psychology*, 140, 1–55.
- 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>
- 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>

- Pisarski Junior, M. R., Zepeda Arce, A., & Valduga, V. (2021). Turismo gastronómico y desarrollo local en el contexto de América Latina. *Élisée – Revista de Geografia da UEG*, 17(1). <https://doi.org/10.9771/geo.v17i1.43686>
- Quezada Sarmiento, P. A., & Chango Cañaverl, P. M. (2025). The role of gastronomy as a cultural and touristic identity in Quito's Historic Center. *Journal of Posthumanism*, 5(5), 1804. <https://doi.org/10.63332/joph.v5i5.1804>
- Rodríguez, D., Antamba, E., & Gallegos, G. S. (2025). Heritage cuisine and gastronomic tourism in Ecuador: A systematic review of cultural valorization strategies. *Revista San Gregorio*, 1(63), 105–117. <https://doi.org/10.36097/rsan.v1i63.3653>
- Romero-Corral, J. F. (2018). La gastronomía como atractivo turístico primario en el centro histórico de Quito. *INNOVA Research Journal*, 3(11), 194–203. <https://www.redalyc.org/pdf/7378/737880725014.pdf>
- Sosa-Sosa, M. E., & Thomé-Ortiz, H. (2020). ¿Representa el turismo culinario una oportunidad para valorizar el patrimonio agroalimentario? El caso del Centro Histórico de Quito. *Revista de Estudios Andaluces*, 40, Article 8. <https://doi.org/10.12795/rea.2020.i40.08>
- Taylor, S. J., & Bogdan, R. (2016). *Introduction to qualitative research methods* (4th ed.). Wiley.
- Tort, N. (2024). Food tourism: A systematic analysis. *Tourism and Heritage Journal*, 5, 135–156. <https://doi.org/10.1344/THJ.2023.5.8>
- Vásquez Farfán, N. B., Mullo Romero, E. C., & Cajo Riofrio, M. C. (2025). El turismo gastronómico como estrategia para el desarrollo sostenible. Zenodo. <https://doi.org/10.5281/zenodo.14894010>
- Villalva Guevara, M. R., & Inga Aguagallo, C. F. (2021). Saberes ancestrales gastronómicos y turismo cultural de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo. *Chakiñan*, 13, 129–142. <https://doi.org/10.37135/chk.002.13.08>
- Villavicencio, E., & Castillo Nechar, M. (2025). Las perspectivas de la valorización del patrimonio gastronómico: Revisión sistemática de la literatura académica. *Realidad, Tendencias y Desafíos en Turismo (CONDET)*, 23(2), 1–22. Retrieved from <https://revele.uncoma.edu.ar/index.php/condet/article/view/5483>
- World Medical Association. (2013). World Medical Association Declaration of Helsinki: Ethical principles for medical research involving human subjects. *JAMA*, 310(20), 2191–2194. <https://doi.org/10.1001/jama.2013.281053>

CONFLICTO DE INTERESES

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