



UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE CIENCIAS POLÍTICAS Y ADMINISTRATIVAS
CARRERA DE TURISMO

Estudio de las comidas típicas para la innovación de las rutas gastronómicas en la ciudad de Riobamba.

Trabajo de titulación para optar al título de Licenciada en Turismo

Autor

Salazar Cerda, Geovanna Esthefania

Tutor

Mgs. Margoth Isabel Cali Pereira

Riobamba, Ecuador. 2025

DECLARATORIA DE AUTORÍA

Yo, Geovanna Esthefania Salazar Cerda, con cédula de ciudadanía 0605352897, autora del trabajo de investigación titulado: Estudio de las comidas típicas para la innovación de las Rutas Gastronómicas en la Ciudad de Riobamba, certifico que la producción, ideas, opiniones, criterios, contenidos y conclusiones expuestas son de mí exclusiva responsabilidad.

Asimismo, cedo a la Universidad Nacional de Chimborazo, en forma no exclusiva, los derechos para su uso, comunicación pública, distribución, divulgación y/o reproducción total o parcial, por medio físico o digital; en esta cesión se entiende que el cesionario no podrá obtener beneficios económicos. La posible reclamación de terceros respecto de los derechos de autor (a) de la obra referida, será de mi entera responsabilidad; librando a la Universidad Nacional de Chimborazo de posibles obligaciones.

En Riobamba, a los 05 días del mes de diciembre de 2025.



Geovanna Esthefania Salazar Cerda

C.I: 0605352897

DICTAMEN FAVORABLE DEL PROFESOR TUTOR

Quien suscribe, Mgs. Margoth Isabel Cali Pereira catedrático adscrito a la Facultad de Ciencias Políticas y Administrativas por medio del presente documento certifico haber asesorado y revisado el desarrollo del trabajo de investigación ESTUDIO DE LAS COMIDAS TÍPICAS PARA LA INNOVACIÓN DE LAS RUTAS GASTRONÓMICAS EN LA CIUDAD DE RIOBAMBA, bajo la autoría de Geovanna Esthefania Salazar Cerda; por lo que se autoriza ejecutar los trámites legales para su sustentación.

Es todo cuanto informar en honor a la verdad; en Riobamba, a los 14 días del mes de Febrero de 2025



Mgs. Margoth Isabel Cali Pereira

C.I: 0603020033

CERTIFICADO DE LOS MIEMBROS DEL TRIBUNAL

Quienes suscribimos, catedráticos designados Miembros del Tribunal de Grado para la evaluación del trabajo de investigación “ESTUDIO DE LAS COMIDAS TÍPICAS PARA LA INNOVACIÓN DE LAS RUTAS GASTRONÓMICAS EN LA CIUDAD DE RIOBAMBA”, presentado por Geovanna Esthefania Salazar Cerda, con cédula de identidad número 0605352897, bajo la tutoría de Mgs. Margoth Isabel Cali Pereira certificamos que recomendamos la APROBACIÓN de este con fines de titulación. Previamente se ha evaluado el trabajo de investigación y escuchada la sustentación por parte de su autor; no teniendo más nada que observar.

De conformidad a la normativa aplicable firmamos, en Riobamba a los 17 días del mes de diciembre del 2025.

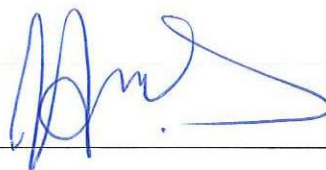
PhD. Víctor Medardo Velasco Samaniego
PRESIDENTE DEL TRIBUNAL DE GRADO



Mgs. Danilo Paul Quintana Puga
MIEMBRO DEL TRIBUNAL DE GRADO



Mgs. Renato Hernán Herrera Chávez
MIEMBRO DEL TRIBUNAL DE GRADO





Dirección
Académica
VICERRECTORADO ACADÉMICO



CERTIFICACIÓN

Que, SALAZAR CERDA GEOVANNA ESTHEFANIA con CC: 0605352897, estudiante de la Carrera TURISMO, Facultad de CIENCIAS POLITICAS Y ADMINISTRATIVAS; ha trabajado bajo mi tutoría el trabajo de investigación titulado "ESTUDIO DE LAS COMIDAS TÍPICAS PARA LA INNOVACIÓN DE LAS RUTAS GASTRONÓMICAS EN LA CIUDAD DE RIOBAMBA", cumple con el 8 %, de acuerdo al reporte del sistema Anti plagio COMPILATION, porcentaje aceptado de acuerdo a la reglamentación institucional, por consiguiente, autorizo continuar con el proceso.

Riobamba, 15 de diciembre de 2025



MARGOTH ISABEL CALI
PEREIRA

Mgs. Margoth Isabel Cali Pereira
TUTOR(A)

DEDICATORIA

Este Proyecto de investigación se lo dedico a mi familia especialmente a mis padres. A mi querida madre Angélica Cerda, a mi querido padre, Geovanny Salazar, quienes con su amor y paciencia me han ayudado en cada uno de mis sueños y han sido un pilar fundamental en mi vida, a mis dos hermanos, Anthonny y Mateo por ser parte de mi niñez, gracias por la complicidad entre nosotros, son quienes me han demostrado y enseñado que pase lo que pase siempre seremos los 3 contra el mundo, los amo.

A mis amigas, especialmente a Diana Aracely Pichucho Yanchaguano, gracias a su apoyo incondicional, ya que es una persona que siempre ha estado en las buenas y malas conmigo.

A mi amor, por cruzarte en mi camino, por ser mi motivación, mis ganas para ser mejor persona, gracias por demostrarme que con cosas simples la vida es felicidad, gracias por formar parte de mi vida, gracias por sentir orgullo hacia mi persona, que placer coincidir mi vida con la tuya y saber que cuento y contaré incondicionalmente contigo.

AGRADECIMIENTO

Quiero agradecer a todos mis profesores que con su orientación y su apoyo me han ayudado a ser mejor persona que es una base fundamental tanto en mi vida personal como profesional, gracias a sus consejos y orientación en mi vida universitaria que me han ayudado a terminar mi vida universitaria y culminarla de mejor manera. A la Universidad Nacional de Chimborazo por brindarnos su acogida de igual manera darle las gracias a la Facultad de Ciencias Políticas y Administrativas de igual manera a la Carrera de Turismo.

ÍNDICE GENERAL

DECLARATORIA DE AUTORÍA

DICTAMEN FAVORABLE DEL PROFESOR TUTOR

CERTIFICADO DE LOS MIEMBROS DEL TRIBUNAL

CERTIFICADO ANTIPLAGIO

DEDICATORIA

AGRADECIMIENTO

ÍNDICE GENERAL

ÍNDICE DE TABLAS

ÍNDICE DE CUADROS

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

RESUMEN

ABSTRACT

1. CAPÍTULO I.....	16
2. INTRODUCCIÓN	16
1.1.Antecedentes de la investigación.....	18
1.2. Planteamiento del problema.....	18
1.3. Formulación del Problema	20
1.3.1. Problema General.....	20
1.3.2. Problemas específicos.	20

1.4. Justificación	20
1.4.1. Justificación teórica.....	20
1.4.2. Justificación práctica	21
1.4.3. Justificación metodológica	21
1.5. Objetivos	22
1.5.1. Objetivo General	22
1.5.2. Objetivos específicos	22
1.6.Hipótesis	22
1.6.1. Hipótesis General.....	22
1.6.2. Hipótesis Específicas.	22
2. CAPÍTULO II	24
3. MARCO TEÓRICO.....	24
Innovación.....	24
Rutas Gastronómicas	24
Comidas Típicas.....	29
4. CAPÍTULO III	36
5. METODOLOGÍA	36
Tipo y diseño de investigación	36
5.1. Tipo de investigación	36
5.1.1 Confiabilidad de los instrumentos	42
6. CAPÍTULO IV	44
7. RESULTADOS Y DISCUSIÓN	44
8. CAPÍTULO V	52

CONCLUSIONES	52
RECOMENDACIONES	54
CAPÍTULO VI.....	56
Propuesta.....	56
ANEXOS	82

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1: Estadísticas de fiabilidad de la variable independiente	42
Tabla 2 Establecimientos	66

ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro 3: Criterios de fiabilidad, Alfa de Cronbach	42
---	----

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1. Portada	62
Ilustración 2. Contenido.....	63
Ilustración 3. Introducción	64
Ilustración 4. Comida típica.....	65
Ilustración 5. Redes sociales	70
Ilustración 6. Ruta 1	72
Ilustración 7. Ruta 2.....	74
Ilustración 8. Ruta 3.....	76
Ilustración 9. Ruta 4.....	78
Ilustración 10 Edad	90
Ilustración 11 Sexo	91
Ilustración 12 Trasmisión de Conocimiento	92
Ilustración 13 Actividades	93
Ilustración 14 Diversidad Cultural.....	94
Ilustración 15 Fortalecimiento	96
Ilustración 16 Tradiciones Riobambeñas.....	97
Ilustración 17 Presentación de platos.....	98
<i>Ilustración 18 Recetas Culinarias</i>	<i>99</i>
Ilustración 19 Recetas Transmitidas	100

RESUMEN

La investigación tiene como título Estudio de las Comidas Típicas para la Innovación de las Rutas Gastronómicas en la Ciudad de Riobamba, principalmente se estudió las comidas típicas más representativas, se detectaron los restaurantes que formaron parte de la investigación ya sea por antigüedad o reconocimiento, es fundamental mencionar que este proyecto se realizó conjuntamente con los propietarios de establecimientos de alimentos y bebidas los cuales tienen a disposición las comidas típicas. Se determinó 26 establecimientos de gastronomía típica para la realización de encuestas en las cuales se determinó preguntas claves para tener una respuesta breve y sencilla. La siguiente investigación es de tipo descriptiva, exploratoria, posee un diseño no experimental, transversal. Con los resultados obtenidos se elaboró la comprobación de hipótesis por medio de la comprobación descriptiva. Se construyó una propuesta basada en los establecimientos que venden comida típica en la Ciudad de Riobamba y como estos pueden ser innovados.

Palabras claves: Rutas gastronómicas, gastronomía típica, desarrollo económico, establecimientos.

Abstract

The research is titled "Study of Typical Foods for the Innovation of Gastronomic Routes in the City of Riobamba." It mainly studied the most representative traditional foods and identified the restaurants included in the research, either because of their age or recognition. It is essential to note that this project was carried out in conjunction with the owners of food and beverage establishments that serve typical fare. Twenty-six establishments serving typical cuisine were selected for surveys that included key questions designed to elicit brief, simple answers. The following research is descriptive and exploratory, with a non-experimental, cross-sectional design. The results obtained were used to test hypotheses through descriptive verification. A proposal was developed based on the establishments that sell typical food in Riobamba city and how they can be innovated.

Keywords: Gastronomic routes, typical cuisine, economic development, establishment.



Verifique el documento en:
**JENNY ALEXANDRA
FREIRE RIVERA**
Verifique el documento en:

Reviewed by:

Jenny Alexandra Freire Rivera, M.Ed.

ENGLISH PROFESSOR

ID No.: 0604235036

CAPÍTULO I

INTRODUCCIÓN

La Ciudad de Riobamba, conocida como la Sultana de los Andes, tiene una población de 225.741 habitantes, según el último censo realizado por el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC, 2010). Según (INCP) La gastronomía que nos ofrece la Ciudad representa la tradición culinaria basándose con productos autóctonos como el maíz, papas, carne de cerdo o el tradicional cuy, que al juntarse tenemos a disposición varias comidas típicas como: Llapingachos. Papas con cuy, fritada, hornado, cevichochos con cuero entre otros. Sin embargo, a pesar de la diversidad de todas las comidas típicas que se tiene a disposición, no se cuenta con rutas gastronómicas organizadas que permitan conocer y disfrutar de lo que nos ofrece.

Cuando se realiza el análisis de la problemática existente, es necesario saber que se debe al limitado desconocimiento sobre las rutas gastronómicas, conjuntamente con la comida típica que se tiene en la ciudad, los cuales conllevan a que se limite la oferta gastronómica, desaprovechando el valor que estos tienen y su potencial afectando la economía de la Ciudad de Riobamba.

La investigación tiene como objetivo analizar las comidas típicas, además de identificar su potencial, para la innovación de las rutas gastronómicas que ayuden al fortalecimiento del desarrollo de la Ciudad, al crear rutas que sean innovadoras para captar la atención e las personas y así fortalecer la economía local

En la realización del trabajo de investigación se toman en cuenta diferentes aspectos que están relacionados con los platos típicos existentes en la Ciudad, se recolecta información sobre la historia, los ingredientes que se utilizan.

La presente investigación contiene los siguientes capítulos:

Capítulo I consta de la introducción, antecedentes de la investigación, planteamiento del problema, formulación del problema, la justificación, los objetivos e hipótesis.

Capítulo II se plantea el marco teórico que es de suma importancia para la investigación basándose en fuentes bibliográficas, realizados en libros, revistas, entre otros, el estado del arte de la variable a estudiar ya que nos ayuda a conocer más sobre esta, los antecedentes y las dimensiones que nos sirven de base para sustentar la investigación.

Capítulo III se explica sobre la metodología que se va a utilizar para la investigación, la misma que presenta un enfoque cualitativo al realizar encuestas a los propietarios de los establecimientos, en la cual se utilizara el programa SPSS para calcular los porcentajes de las respuestas que se obtengan, población y muestra que nos permitirán saber a cuantos establecimientos y habitantes hay que aplicarlas.

Capítulo IV se plantean los resultados que se obtienen al aplicar las encuestas, para la comprobación de hipótesis se realiza la comprobación descriptiva.

Capítulo V se manifiestan las conclusiones y recomendaciones que nos sirven de base para la realización de la propuesta.

Capítulo VI se realiza la propuesta en este caso “La innovación de las rutas gastronómicas”.

1.1. Antecedentes de la investigación.

Según la autora Abarca (2024), en su trabajo de Titulación “Gastronomía Típica en el Desarrollo Turístico del Cantón Riobamba Provincia de Chimborazo”, proyecto de investigación previo a la obtención de título de licenciada en turismo en Universidad Nacional de Chimborazo. Este proyecto se enfoca en la importancia de conocer la cocina local como experiencias sensoriales, además de basarse en que el análisis de la gastronomía típica y su relación con el desarrollo turístico.

Para la autora Nuñez (2024), en su trabajo de titulación “Turismo gastronómico en la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo”, determina las características en la ciudad de Riobamba, además de los servicios gastronómicos que esta ofrece, promoviendo la diversidad de estos servicios, que promueven las experiencias del consumidor.

Según Oñate (2018), en su trabajo de titulación “Diversidad gastronómica y su aporte a la identidad cultura”, la gastronomía turística se da a conocer como uno de los segmentos con mayor crecimiento a nivel de todo el mundo ya que este segmento atrae turistas de diversas partes del mundo.

Mientras tanto Villalva & Inga (2020), nos definen que se logra identificar en la ciudad de Riobamba con una gran cantidad de producción agrícola, es necesario y fundamental para la realización de los alimentos manteniendo los productos autóctonos que permiten que estos tengan más relevancia y como consecuencia aumentar la economía de la ciudad.

1.2. Planteamiento del problema

La ciudad de Riobamba es un lugar tiene gran relevancia en cultura, tradiciones donde la gastronomía típica es esencial para el desarrollo de la misma, mientras que, al no ser

aprovechada al máximo se va perdiendo identidad y cultura, uno de los problemas que se plantean, es la falta de una ruta gastronómica que conjuntamente con el de desconocimiento en innovación de comidas típicas es un problema que afecta gravemente, ya que los turistas al no llegar a la ciudad la economía de la ciudad se vea afectada.

Por otro lado, la ciudad de Riobamba tiene una riqueza invaluable ya que posee ingredientes autóctonos como el maíz, carne de cerdo, papas, cuy, aguacate, chochos entre otros, con los cuales se derivan varias comidas típicas que son representativas de la Sultana de los Andes, como los llapingachos, el ceviche de cuero, jugos con hielo del Chimborazo, caldo de gallina, caldo de pata, papas con cuy. Mientras que la falta de valoración por parte de las generaciones actuales da paso a la pérdida de identidad gastronómica, además de desaprovechar los recursos que se tienen para elaborar platos que sean llamativos y relevantes.

También se debe a la desactualización de las rutas gastronómicas en la Ciudad de Riobamba que impide potenciar comidas típicas, es un problema central ya que al no tener rutas gastronómicas que estén actualizadas estas no permiten que las comidas sean explotadas, perdiendo el valor que estas poseen, además de limitar al turista.

El desinterés actual, han impedido que la identidad cultural afecte a la ciudadanía en general ya que, al no aprovechar las oportunidades en los establecimientos de alimentos y bebidas, da paso a que exista ausencia del desarrollo económico que no faciliten la promoción de comidas típicas.

1.3. Formulación del Problema

1.3.1. Problema General.

¿Existe la necesidad de analizar las comidas típicas para la innovación de rutas gastronómicas en la ciudad de Riobamba?

1.3.2. Problemas específicos.

¿Cuáles son las comidas típicas vigentes en la Ciudad de Riobamba?

¿Cuáles son los establecimientos que venden comidas típicas?

¿Cómo diseñar rutas gastronómicas con comidas típicas innovadoras?

1.4. Justificación

Al innovar rutas gastronómicas las cuales estén relacionadas con la comida típica que existe en la Sultana de los Andes, la cual es esencial para que se desarrolle el turismo local, las características de estas nos permiten admirar los valores culturales y gastronómicos, que ayuden a contribuir a la preservación de las tradiciones culinarias acompañados de ingredientes autóctonos los cuales pueden ser comercializados y a la vez ayuden a impulsar la economía de la Ciudad.

1.4.1. Justificación teórica.

La investigación se justifica mediante una búsqueda de información relacionada con comidas típicas e innovación que al combinarse generan oportunidades nuevas de desarrollo en la ciudad y turistas.

En el estudio de las comidas típicas, se observa un reconocimiento de la identidad gastronómica ya que los turistas no solo buscan conocer solamente la historia, si no también probar

comidas típicas que sean innovadoras y llamativas, que se sigan realizando con productos que sean propios.

1.4.2. Justificación práctica

La investigación se realiza con el fin de crear rutas gastronómicas, mediante el estudio de las comidas típicas para innovarlas e implementarlas, haciéndolas más llamativas para los turistas y así mejorando la economía de los establecimientos (restaurantes), también se demuestra con el apoyo de los dueños de los restaurantes con su cooperación proactiva al momento de realizar las encuestas. Se busca que las comidas típicas tengan un valor agregado que seas llamativas para los consumidores.

1.4.3. Justificación metodológica

Para lograr los objetivos de la investigación, se utilizaron las técnicas de investigación, encuestas a dueños de los establecimientos de alimentos y bebidas, los cuales nos brindan información sobre las comidas típicas y como se pueden innovarlas. Como resultado, se utilizan los datos obtenidos para formar la propuesta.

1.5. Objetivos

1.5.1. Objetivo General

Analizar las comidas típicas en la Ciudad de Riobamba para proponer rutas gastronómicas innovadoras que promuevan el desarrollo turístico y fortalecer la economía local.

1.5.2. Objetivos específicos

- Identificar las comidas típicas vigentes en la ciudad de Riobamba.
- Realizar un mapeo de los establecimientos que vendan comida típica.
- Diseñar rutas gastronómicas que incluyan diferentes opciones de comidas típicas innovadoras.

1.6. Hipótesis

1.6.1. Hipótesis General

H₁. La implementación de rutas gastronómicas que incluyan comidas típicas innovadoras de Riobamba, contribuirá al fortalecimiento del desarrollo turístico y la economía local.

H₀. La implementación de rutas gastronómicas que incluyan comidas típicas innovadoras de Riobamba, no contribuirá al fortalecimiento del desarrollo turístico y la economía local.

1.6.2. Hipótesis Específicas.

H₁. La identificación de las comidas típicas vigentes en Riobamba permitirá analizar las tendencias que favorecen la innovación gastronómica.

H₀. La identificación de las comidas típicas vigentes en Riobamba no permitirá analizar las tendencias que favorecen la innovación gastronómica.

H₁. La información obtenida del mapeo de establecimientos que venden comida típica contribuye a la promoción de la oferta gastronómica y al aumento del interés de los visitantes.

H₀. La información obtenida del mapeo de establecimientos que venden comida típica no contribuye a la promoción de la oferta gastronómica ni al aumento del interés de los visitantes.

H₁. La implementación de rutas gastronómicas diseñadas con opciones de comidas típicas innovadoras genera un impacto positivo en el desarrollo turístico y la economía local.

H₀. La implementación de rutas gastronómicas diseñadas con opciones de comidas típicas innovadoras no genera un impacto positivo en el desarrollo turístico ni en la economía local.

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

Innovación

Sánchez (2018), argumenta que la innovación no significa renunciar a las tradiciones, sino adaptarlas a las tendencias contemporáneas. Esto puede incluir la incorporación de técnicas modernas, la fusión de sabores y la utilización de ingredientes locales de manera creativa.

García (2010), dice que la incorporación, de las prácticas en la producción además de la preparación de comidas típicas, preserva las tradiciones, además de verificar la reciente demanda, sugiere más opciones diferentes de platos.

Fernández (2015), dice que las comidas típicas se deben evolucionar la innovación de recetas típicas, que atraen a comensales más diversos, ampliando así su campo a nuevas generaciones las cuales buscan experiencias únicas y diferentes.

Rutas Gastronómicas

Las rutas gastronómicas son apreciadas ya que en esta se pueden identificar varios platos típicos de la zona que se quiere estudiar con la confiabilidad de que estos proporcionen una mayor experiencia y seguridad al momento de consumirlos Jeambey (2016).

Según Azua Loor (2018), las rutas gastronómicas se han considerado parte de un itinerario ya que estas nos permiten conocer y disfrutar de una forma organizada el proceso productivo, además de la degustación de la cocina regional que nos permiten ser identificados como una zona de productividad.

Las rutas gastronómicas son un recurso valioso para promover el patrimonio culinario de una región, ya que permiten a los visitantes explorar y disfrutar de los sabores locales de manera estructurada. Jeambey (2016), señala que, al identificar varios platos típicos de una zona, estas rutas no solo ofrecen seguridad en la calidad de los alimentos, sino que también enriquecen la experiencia del consumidor, al facilitar un contacto directo con la cultura local.

Según Azua Llor (2018), las rutas gastronómicas son un componente del itinerario turístico que organiza el proceso de gozar la gastronomía regional. Esta perspectiva no solo destaca la variedad de la oferta en términos culinarios, sino que brinda a los visitantes la oportunidad de saber cómo se producen los productos, desde su origen hasta que se sirven en la mesa. Este tipo de vivencia se traduce en una mayor valoración de la cultura y las costumbres locales, lo que promueve un sentimiento de pertenencia y respeto por parte de la comunidad anfitriona.

En este contexto, Fernández (2019), Destaca que las rutas gastronómicas fomentan el desarrollo sustentable de las regiones mediante la promoción del consumo de productos locales. Se forma una red de cooperación que favorece a todos los participantes al unir a productores, agricultores y chefs en un solo itinerario. Esto no solamente fomenta la economía local, sino que además contribuye a mantener costumbres de cocina y agricultura tradicionales que tienen el riesgo de desaparecer con el paso del tiempo.

Asimismo, las rutas culinarias tienen el potencial de jugar un papel fundamental en la difusión del turismo comunitario y rural. De acuerdo con García (2020), estas acciones brindan a los visitantes la posibilidad de vivir la autenticidad de la cultura local mediante la comida, frecuentemente en áreas rurales donde las costumbres culinarias están más afianzadas. Este tipo de turismo promueve el crecimiento de las comunidades locales y posibilita que los turistas tengan

una experiencia más significativa y enriquecedora. Por otro lado, la importancia de la experiencia gastronómica se ha visto reforzada por el auge de las redes sociales. Como menciona López (2021), los turistas tienden a compartir sus experiencias culinarias en plataformas digitales, lo que puede aumentar la visibilidad de las rutas gastronómicas y atraer a un mayor número de visitantes. Esta tendencia hace que los establecimientos y los productores locales se esfuercen por ofrecer experiencias memorables, impulsando así la calidad y la innovación en la oferta gastronómica.

Finalmente, Martínez y Pérez (2022) abordan la necesidad de implementar estrategias de marketing efectivas para promocionar las rutas gastronómicas. Estas estrategias deben centrarse en resaltar la autenticidad, la historia y la calidad de los productos locales, así como en la creación de narrativas que conecten a los turistas con la cultura culinaria de la región. Al hacerlo, se puede fomentar un mayor interés en las rutas gastronómicas y asegurar su sostenibilidad a largo plazo.

Las rutas gastronómicas no solo benefician a los turistas, sino que también generan un impacto positivo en la comunidad local. Según Ríos (2020), la participación de los residentes en la creación y promoción de estas rutas puede fortalecer el sentido de identidad y orgullo comunitario. Según Silva, al involucrar a los habitantes en el proceso, se fomenta un ambiente de cooperación que puede llevar a la revitalización de tradiciones culinarias que, de otro modo, podrían haber caído en desuso. Este empoderamiento local es fundamental para el éxito y la sostenibilidad de las rutas gastronómicas.

Además, el diseño de estas rutas debe considerar la diversidad cultural y gastronómica de la región. Tal como señala Mendoza (2021), es esencial que las rutas reflejen no solo los platos típicos, sino también las historias y tradiciones de diferentes grupos culturales que habitan el área. Esto no solo enriquece la experiencia del visitante, sino que también promueve el respeto y la

valoración de la multiculturalidad presente en la gastronomía local. Al hacerlo, se fomenta un diálogo intercultural que beneficia tanto a los turistas como a las comunidades anfitrionas.

La educación juega un papel crucial en el éxito de las rutas gastronómicas. Según López y Ramírez (2021), ofrecer talleres y charlas sobre la historia de los platos, los ingredientes y las técnicas de cocción puede enriquecer la experiencia del visitante. Estos programas educativos no solo informan a los turistas, sino que también crean un espacio para la interacción entre anfitriones y visitantes, promoviendo un intercambio cultural significativo. Esta dimensión educativa puede ser un factor determinante que diferencie una ruta gastronómica de otra.

Gastronomía

La gastronomía nos ayuda a la creación de platos que se puedan disfrutar y compararlas entre si dependiendo de su originalidad además de su lugar de en donde se realicen, conocer la preparación de los diferentes platos, conocer los ingredientes que se utilizan y técnicas de cocción. Montoya Vargas (2017).

La gastronomía se encuentra en estrecha relación con dos aspectos cotidianos de la vida humana: la cultura de la alimentación y el acto mismo de la alimentación.

La gastronomía es la representación de un pueblo y de una identidad, gracias a la gastronomía se ha podido identificar a varios lugares y se les ha dado reconocimientos, para la preparación de alimentos se toma en cuenta las técnicas y los ingredientes que se necesitan para su realización.

La gastronomía no solo se ocupa de la creación de platos que se disfrutan y comparan por su originalidad y su origen, sino que también abarca un amplio espectro de prácticas culturales y

sociales. Según Vargas (2017), la gastronomía permite conocer la preparación de diferentes platos, los ingredientes utilizados y las técnicas de cocción, lo que enriquece la experiencia culinaria y la comprensión de las tradiciones locales. Esta dimensión de la gastronomía nos invita a explorar no solo los sabores, sino también las historias y significados que subyacen en cada receta.

Según Mejía Rivas & Maldonado Pérez (2020), la gastronomía tiene que ver con la vida diaria y cotidiana del hombre, tiene dos aspectos que están siempre reflejados, en los que constan de la cultura de la alimentación y el acto de consumismo o como se lo conoce como la alimentación de seres humanos.

La gastronomía está intrínsecamente relacionada con la cultura de la alimentación y el acto de alimentarse, dos aspectos fundamentales en la vida humana. Como sostiene Mejía Rivas y Maldonado Pérez (2020), la gastronomía refleja la cotidianidad del ser humano, manifestándose en la elección de alimentos, la manera de cocinarlos y el contexto en el que se consumen. Este enfoque resalta cómo la gastronomía es una expresión cultural que trasciende lo meramente funcional, y se convierte en un vehículo para la identidad y la cohesión social.

La representación de un pueblo y su identidad cultural a través de la gastronomía es clave para entender su importancia. Cada plato típico no solo satisface una necesidad alimentaria, sino que también cuenta una historia. Al considerar las técnicas y los ingredientes que se emplean en la preparación de alimentos, se puede discernir el contexto histórico y social de una región. Esto se alinea con lo que propone la UNESCO al reconocer la gastronomía como parte del patrimonio cultural inmaterial, destacando su papel en la transmisión de tradiciones y valores entre generaciones.

Además, la gastronomía se ha convertido en un fenómeno global, donde aspectos locales se entrelazan con influencias foráneas, creando una fusión que enriquece la experiencia culinaria. Autores como Ferran Adrià han argumentado que la innovación en la gastronomía no solo se basa en la técnica, sino también en la creatividad y el respeto por los productos locales. Esta interacción entre tradición e innovación permite que la gastronomía evolucione y se adapte a los cambios en las preferencias del consumidor, favoreciendo una dinámica de constante renovación.

Comidas Típicas

Según Creswell (2014), el estudio implica la recolección y análisis de datos con el fin de entender y explicar un tema específico. En el contexto de las comidas típicas, el estudio busca explorar su significado cultural, ingredientes y métodos de preparación.

Fernández (2015), enfatiza que el estudio de las comidas típicas debe incluir un enfoque en la preservación de tradiciones, así como en la innovación. Las investigaciones pueden ayudar a adaptar recetas a nuevas tendencias, asegurando que las comidas típicas sigan siendo relevantes y atractivas.

Como señala Pérez (2016), el estudio de las comidas típicas es crucial para comprender la identidad cultural de un lugar. Estas investigaciones permiten identificar no solo los ingredientes y recetas, sino también las historias y tradiciones asociadas a cada plato, lo que contribuye a su preservación.

Según Halager (2020), el estudio de las comidas típicas puede influir directamente en el desarrollo del turismo gastronómico. Al documentar y promover platos tradicionales, se generan oportunidades para atraer visitantes interesados en experiencias culinarias auténticas.

Según Hernández Magallón (2014), a comida típica como también se la puede conocer como aquellos platillos con características especiales y únicas que se tienden a realizar con frecuencia en un lugar, además la materia prima que es empleada, en su mayoría es propia de la zona en la cual se desarrolla, o también se lo puede considera un plato típico aquel que ha pasado de generación en generación manteniendo su método de elaboración.

Según Llerena Oñate (2021), la gastronomía típica es una fuente de inspiración además de ser muy valorada para el turista que comúnmente visite en un lugar establecimientos de alimentos y bebidas las cuales son conocidas por sus características únicas que destacan a una Ciudad de otra, es necesario que los establecimientos de alimentos y bebidas tengan una buena presentación además de brindar servicios adecuados sin perder autenticidad. Las comidas típicas son parte de la experiencia del consumidor ya que es la finalidad de un viaje cuando el turista va a un lugar de destino y consume platos típicos que en el lugar a visitar venden Prieto Delgadillo & Triana Valiente (2018).

La gastronomía típica se está afirmando cada vez más como un patrimonio fundamental para el desarrollo turístico. Conocer y degustar la cocina local se considera una experiencia cultural y sensorial. En la gastronomía se identifica un vehículo de la identidad y la autenticidad de un territorio. Extremadura puede contar con una gastronomía variada, con productos de calidad elaborados con técnicas tradicionales Hernández Magallón (2014).

La gastronomía típica se ve reflejada en ese sentido debido a que ellas poseen el conocimiento previo a todas las técnicas de cocción al igual que conocen todos los procedimientos para la realización de los alimentos y pretenden mantener las tradiciones efectuadas desde tiempo antiguos con su previo conocimiento y práctica Toapanta Parra (2022).

La gastronomía tiene una extensa diversidad ya que cuenta con varios platos y conceptos diferentes, según varios autores. La gastronomía es uno de los nuevos productos turísticos y que llevan a que estos sean representativos en la zona, hablando de turismo y gastronomía empieza a tomar fuerza el turismo gastronómico, y hacer representativas las actividades para los turistas ya que ellos pueden experimentar las experiencias clasificándolas como buenas y malas con las experiencias de los consumidores Torres Oñate (2017).

La importancia de la comida típica también ha sido abordada por otros autores que destacan su papel en la construcción de la identidad cultural. Como indica De la Torre (2019), la gastronomía se convierte en un símbolo de pertenencia que refuerza la cohesión social dentro de una comunidad. A través de comidas tradicionales, las personas no solo se alimentan, sino que también celebran sus raíces y tradiciones. Este acto de compartir platos típicos en festividades y reuniones familiares fortalece los lazos comunitarios y permite a las nuevas generaciones conectarse con su herencia cultural.

Adicionalmente, la gastronomía típica puede ser vista como un motor de desarrollo sostenible. Según Pérez y González (2020), el impulso del turismo gastronómico no solo beneficia a los restaurantes y a la industria alimentaria, sino que también favorece a los productores locales. Al promover el uso de ingredientes autóctonos, se fomenta una economía circular que respeta el medio ambiente y apoya a los agricultores locales. Esto no solo ayuda a preservar las tradiciones culinarias, sino que también contribuye al bienestar económico de la comunidad.

La experiencia gastronómica, además, se ha transformado en un criterio de evaluación para los turistas. Como señala Martínez (2021), la calidad de la oferta gastronómica influye en gran medida en la satisfacción general del viajero. En un mundo donde las redes sociales juegan un


papel crucial, los turistas comparten sus experiencias gastronómicas en plataformas digitales, lo que puede impactar significativamente en la reputación de un destino. Así, los establecimientos que ofrecen comida típica deben prestar especial atención a la calidad y presentación de sus platos para atraer a un público más amplio.





Por otro lado, la gastronomía típica también se enfrenta a retos en el contexto de la globalización. Según López (2022), la estandarización de los sabores y la influencia de la comida rápida pueden amenazar la autenticidad de los platos tradicionales. Es fundamental que las comunidades locales se organicen para preservar sus tradiciones culinarias ante la presión de tendencias globales. Esto puede lograrse a través de la educación y la promoción de la gastronomía local, asegurando que tanto residentes como turistas valoren y respeten la riqueza de la cocina típica.





Finalmente, es crucial considerar la relación entre la gastronomía y el bienestar social. Investigaciones como las de Ramírez (2020), sugieren que la producción y el consumo de alimentos típicos pueden contribuir a la salud y el bienestar de las comunidades. Al consumir productos frescos y locales, se promueve una dieta más saludable, que a su vez puede reducir problemas de salud relacionados con la alimentación. La conexión entre la gastronomía y la salud pública es un área que merece más atención en futuras investigaciones.

Comidas Típicas en la Ciudad de Riobamba

En la ciudad de Riobamba podemos encontrar varias comidas típicas de las cuales se describen a continuación ya sea historia, ingredientes

Nombre	Ingredientes	Historia	Ilustración
Hornado	<ul style="list-style-type: none"> • Cerdo entero • Chiriucho • Mote • Lechuga 	El hornado es una comida muy emblemática en la ciudad de Riobamba, su historia viene de hace muchos años atrás en la época colonial, cuando los españoles introdujeron el cerdo, mientras que la ciudad lo transformo en manifestaciones culturales pasando de una generación a otra.	
Yaguarlocro	<ul style="list-style-type: none"> • Papas • Tripas de borrego • Sangre cocida • Aguacate • Ensalada 	El yaguarlocro tiene raíces andinas en los cuales se utilizan ingredientes autóctonos para su preparación: como la papa y las tripas de ganado. El nombre proviene de "yaguas" (sangre) y "locro" (sopa).	
Llapingacho	<ul style="list-style-type: none"> • Tortilla de papa • Chorizo • Huevo • Aguacate • Jugo de carne 	Los llapingachos tienen raíces andinas, se realizan con ingredientes autóctonos estos han sido parte del consumo de todas las personas desde hace muchos años atrás. Su nombre proviene del término "llapingacho" el cual su significado es tortilla de papa.	
Caldo de Pata	<ul style="list-style-type: none"> • Pata de res • Mote • Picadillo 	El caldo de pata es una comida típica que remonta de varios años atrás, creando así una sopa en la que se le agrega la pata del ganado, conjuntamente con mote y picadillo resaltando su sabor.	
Caldo de Gallina	<ul style="list-style-type: none"> • Gallina criolla • Papa • Arrocillo • Picadillo 	Este caldo tiene raíces en la cocina ancestral, donde las aves de corral eran una fuente importante de alimento. En Ecuador, es un plato muy apreciado, sobre todo en la Sierra.	

Papas con Cuy	<ul style="list-style-type: none"> • Cuy asado • Papas • Salsa de maní • Ensalada 	<p>Este plato tiene raíces indígenas y es una parte importante de la cultura andina. El cuy, ha sido criado y consumido por comunidades andinas durante siglos.</p>	
Cevichocho	<ul style="list-style-type: none"> • Chochos • Cuero de cerdo • Jugo de tomate • Cebolla • Tostado • Cebolla • Chifles 	<p>Tienen una adaptación en la gastronomía de la ciudad hace más de 20 años, el plato era más simple, pero se ha empezado a innovar realizándole y adaptándose a varias preferencias de los consumidores.</p>	
Fritada	<ul style="list-style-type: none"> • Carne de cerdo • Mote • Ensalada 	<p>La fritada es un plato emblemático de la gastronomía de Riobamba y de la Sierra ecuatoriana en general. Este delicioso platillo se elabora principalmente con carne de cerdo, que se cocina a fuego lento y se fríe hasta que esté dorada y crujiente. La fritada se suele acompañar de mote, plátano frito, ensalada y a veces con aguacate.</p>	
Jugos de Sal	<ul style="list-style-type: none"> • Jugo de carne • Huevo • Picadillo 	<p>Es una tradición que nace de la petición de los clientes al querer probar algo exótico y fuera de lo común, siendo así un icono en varios mercados de la Ciudad, dando realce a la familia Doña Luna, la cual es llamando hoy en día como el famoso “Levanta muertos”</p>	

Helados de Paila	<ul style="list-style-type: none"> • Helado • Fruta • Topping • Cono 	Son tradicionales desde 1896, siendo una tradición andina desde Ibarra, siendo los fundadores la familia Suárez, agregando los sabores tradicionales los cuales son más apetecidos por los habitantes de la Ciudad.	
Tradicional es Bombones	<ul style="list-style-type: none"> • Helado • Chocolate 	Los tradicionales bombones es uno de los más cotizados en el mercado, son helados que tienen una versión diferente en la que incluyen una crema de leche, cubierta de chocolate.	
Helados de San Francisco	<ul style="list-style-type: none"> • Base de helado • Fruta 	Se realizaron por una pareja llamada Lida Camacho y Germán Martínez, los cuales realizaban sus helados principalmente de sabores como coco, mora, chocolate y taxo. Se remota al año de 1969 en el mercado de San Fráncico, siendo así una de las heladerías más tradicionales de la Ciudad de Riobamba.	
Jugos con Hielo de Chimborazo	<ul style="list-style-type: none"> • Fruta • Hielo de Chimborazo 	Son tradicionales jugos con hielo del Chimborazo, son arraigados en el oficio de Baltazar Ushca, quienes extraían el hielo del nevado, para los jugos y comidas, los cuales hicieron un realce al Mercado la Merced.	

CAPÍTULO III

METODOLOGÍA

Tipo y diseño de investigación

5.1.1. Tipo de investigación

Según Dávila (2015), La investigación documental es una técnica de investigación cualitativa, que recolecta y recopila información, de varias revistas, libros, grabaciones, artículos, entre otros: en la cual la observación está presente en el análisis de datos, su identificación con el objetivo de estudio.

La presente investigación es de carácter documental ya que se apoya en artículos, tesis, informes, libro, los cuales nos ayudan para el análisis y tener fuentes para la fundamentación del marco teórico, dimensiones, indicadores y variable, además de que nos permite tener un mejor entendimiento de la dinámica social, con respecto a las comidas típicas y rutas gastronómicas.

Según Mendoza (2022), la investigación es de campo porque nos permite tener datos de la realidad y estudiarlos tal y como son, sin la manipulación de las variables, son recolectados directamente del lugar del cual se va a investigar o del cual se está estudiando, su objetivo es obtener conocimientos nuevos a de más de diagnosticar necesidades, mediante encuestas.

La investigación es desarrollada de campo donde la recolección de datos se da de forma directa en el sitio de estudio lo que permite que la validez y fiabilidad de la información sea más precisa. También se realizó encuestas las cuales tuvieron la colaboración activa de los propietarios de los establecimientos de alimentos y bebidas lo que dio paso a que la información recopilada sea completa y detallada de sus vivencias y perspectivas.

Diseño de la investigación

Para Lancheros (2012), el diseño no experimental, se basa en la variable que no se puede manipular, esto quiere decir que el investigador no pueda alterar o no tenga una intervención directa y se observen los fenómenos tal y como se encuentren de forma natural.

La investigación realizada es diseño no experimental ya que no se manipula la variable y esta solo se observa y analiza los datos que se recolectan.

Enfoque de la investigación

La investigación realizada es de enfoque mixto, cuantitativo y cualitativo, esto ayuda a tener un mejor panorama sobre las comidas típicas en la ciudad de Riobamba, además de saber cuál es su potencial para la innovación de rutas gastronómicas. Estos enfoques son realizados a base de encuestas a los propietarios de alimentos y bebidas, con el objetivo de conocer sobre las características, preparaciones, además de saber el significado cultural que tienen las comidas y las percepciones que tienen sobre las rutas gastronómicas.

Corte de la investigación

La investigación es de corte transversal ya que implica la recolección de datos en un periodo de tiempo específico, esto permite obtener resultados inmediatos que facilitan el análisis de la variable de interés, la obtención de los mismos permite identificar tendencias que reflejan el panorama actual.

Nivel de la investigación

Según Carrasco (2016), la investigación descriptiva se refiere a las características, cualidades externas e internas, además de las propiedades de los fenómenos de la realidad en un momento dado.

La investigación tiene un enfoque descriptivo ya que se describe la problemática que existe en la ciudad de Riobamba y con los objetivos se propone soluciones para que las rutas gastronómicas tengan comidas típicas innovadoras, que llamen la atención del consumidor y ayuden a mejorar la economía de la localidad.

Técnicas de recolección de datos

Técnicas

Para la presente investigación se realizó una encuesta dirigida a los dueños de los restaurantes de la ciudad de Riobamba, con ello se logra obtener información acerca de las comidas típicas, ideas de cómo se pueden innovar y la preceptivas que ellos tienen acerca de las rutas gastronómicas.

Instrumento

Para la investigación se realiza un cuestionario de 16 preguntas, de las cuales 3 son preguntas de información demográfica y 8 de selección múltiple, con ello obtiene datos de la población de la ciudad de Riobamba.

Se elabora una guía de preguntas que nos ayuda a obtener información sobre como las comidas típicas tendrían relación con las rutas gastronómicas, obteniendo ideas de cómo se pueden innovar.

Validez de los instrumentos

La confiabilidad de los instrumentos nos permite evaluar la consistencia de las preguntas del cuestionario, utilizando la medida estadística del Coeficiente Alfa de Cronbach.

Población de estudio y tamaño de la muestra

Población de estudio

La población de estudio de la investigación está compuesta por los propietarios de los 26 establecimientos de alimentos y bebidas que vendan comidas típicas, esto ayuda a comprender como es la perspectiva como dueños de los establecimientos en relación a las comidas típicas.

Tamaño de la muestra

Para la investigación se aplicó la encuesta a 26 establecimientos que venden comida típica, los cuales se realizó mediante la página del municipio de Riobamba destacando los restaurantes que vendan comida típica y por trayectoria.

N.º	Nombre del Establecimiento	Dirección	Nombre del propietario
1	Hugos	Guayaquil y Cristóbal Colon	Vicente Murillo
2	Bonny	Primera Constituyente y Darquea	Héctor Gonzales
3	Patrimonio	Juan de Velasco y José Veloz	Edgar Galán
4	Ceviches Doña Mary	Pichincha y Veloz	María Guamán
5	Zaaa Food Experience	Av. 9 de Octubre y Yugoslavia	Javier Zea
6	Sabor Campestre	Av. Antonio José de Sucre cerca del Comil	María Elena Villa
7	El Campanario	5 de Junio 22-39 y 10 de Agosto	Luis Montufar
8	Hornados Carmita	Argentinos 29-11 Carabobo Esq. Bajando la iglesia loma de Quito.	Carmen Soria
9	Doña Mercedes e Hijos	Av. 9 de Octubre y Juan Félix Proaño	Mercedes Emios
10	La casona del Cuy	Medardo Ángel Silva	Jhon Flores
11	Helados de San Francisco	Primera Constituyente y Tarqui, Mercado San Francisco	Andrea Córdova
12	Helados de Paila	10 de Agosto y Magdalena Dávalos	Jenny Tamayo
13	Jugos de Sal	Guayaquil y Colón, Mercado	Rosa Almachi
14	Hornados Rosita	Av. 9 de Octubre y Juan Félix Proaño	Rosa Zula
15	Ceviches Aidita	Orozco y Loja	Aida Pumagualli

16	El Delirio	Primera Constituyente y Rocafuerte	Ángel Yumisaca
17	Ceviches del Coliseo	José Orozco y García Moreno	Eliza Asquí
18	Cuchifritos	Chile y Uruguay	Blanca Guamán
19	Hornados Don Chicharon	Av. 9 de Octubre y Juan Félix Proaño	Zoila Allauca
20	El Resbalón	Melchor de Guzmán	Gloria Torres
21	Fritadas Laurita	Av. Daniel León Borja	Mercedes Allauca
22	Picaditas de Don George	Natale Torment	Jorge Gavilanes
23	La Hueca	Ayacucho	Fabian Chalan
24	La Huequita de Mechita	Guayaquil y Colon	Mercedes Guijarro
25	Búhoo's	Av. Eloy Alfaro y Guayaquil	Carlos Granizo
26	Rayuela	Daniel León Borja y Uruguay	William López

Interpretación

Se realiza la encuesta a 26 propietarios de los establecimientos de alimentos y bebidas los cuales fueron seleccionados, por antigüedad y reconocimiento.

5.1. Confiabilidad de los instrumentos

A través de la investigación se realiza la validación del instrumento detallado a continuación.

Cuadro 1: Criterios de fiabilidad, Alfa de Cronbach

Coeficiente	Criterio
Coeficiente alfa >0.9	Excelente
Coeficiente alfa >0.8	Bueno
Coeficiente alfa >0.7	Aceptable
Coeficiente alfa >0.6	Cuestionable
Coeficiente alfa >0.5	Inaceptable

Fuente: Chávez, 2018

5.1.1. Confiabilidad de instrumentos, Alfa de Cronbach variable independiente: (Comidas típicas)

Para realizar la encuesta se tomó en cuenta a los propietarios de alimentos y bebidas que en total se tomó en cuenta a 26 establecimientos que venden comidas típicas los cuales se establecen por la trayectoria y reconocimiento.

Tabla 1: Estadísticas de fiabilidad de la variable independiente

Alfa de Cronbach	N de elementos
,851	9

Fuente: Encuestas aplicadas, 2025

Para la evolución de la fiabilidad del instrumento se realiza una encuesta a los dueños de los establecimientos de alimentos y bebidas en la ciudad de Riobamba.

CAPÍTULO IV

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

4.1 Análisis e interpretación de resultados

Los datos obtenidos a través de los instrumentos de investigación, los cuales son aplicados a los propietarios de los establecimientos de comida típica y a los habitantes de la ciudad, fueron codificados en el programa de Microsoft Excel, estos datos fueron sometidos al sistema IBM SPSS Statistics, de donde se realizaron las gráficas correspondientes.

4.1.1 Análisis, interpretación y discusión.

A continuación, se detallan los resultados obtenidos con la variable Comidas Típicas, de la encuesta realizada a los propietarios de los establecimientos.

Variable: Comidas Típicas		
Nº	Ítems	Interpretación
Información general		
1	Sexo	Se aplica la encuesta a 26 propietarios de establecimientos de A&B de los cuales se obtiene los siguientes resultados <ul style="list-style-type: none">• Masculino: 46.15%• Femenino: 53.85%
2	Edad	Se aplica la encuesta a 26 propietarios de establecimientos de A&B de los cuales se obtiene los siguientes resultados <ul style="list-style-type: none">• 18-25 años: 0.00%• 26-35 años: 15.38%• 36-45 años: 57.69%• 46-55 años: 26.92%• 56-65 años: 11.54%• 66-75 años: 3.85%

		<ul style="list-style-type: none"> • 76 años o más: 0.00% <p>Se determina que el 57.69% de los encuestados tienen la edad de entre 36-45 años.</p>
3	Nivel de instrucción	<p>Según las personas encuestadas nos muestran que</p> <ul style="list-style-type: none"> • El 60% cuentan con estudios de secundaria • El 40% cuentan con estudios universitarios
1	¿La transmisión de conocimiento sobre la comida típica es suficiente para que se reconozcan las Rutas Gastronómicas ?	<p>Se aplica la encuesta a 26 propietarios de establecimientos de A&B de los cuales se obtiene los siguientes resultados</p> <ul style="list-style-type: none"> • Totalmente de acuerdo: 57.69% • De acuerdo: 26.92% • Ni de acuerdo ni en desacuerdo: 15.38% • En desacuerdo: 0.00% <p>Totalmente en desacuerdo: 0.00%</p>
2	¿Usted cree que las comidas típicas que tenemos en la Ciudad son necesarias e importantes para ser innovadas?	<p>Se aplica la encuesta a 26 propietarios de establecimientos de A&B de los cuales se obtiene los siguientes resultados</p> <ul style="list-style-type: none"> • Totalmente de acuerdo: 69.23% • De acuerdo: 15.38% • Ni de acuerdo ni en desacuerdo: 15.38% • En desacuerdo: 0.00% • Totalmente en desacuerdo: 0.00%
3	¿Usted cree que ser participe en las rutas gastronómicas fortalece la visibilidad de su restaurante?	<p>Se aplica la encuesta a 26 propietarios de establecimientos de A&B de los cuales se obtiene los siguientes resultados</p> <ul style="list-style-type: none"> • Totalmente de acuerdo: 96.15% • De acuerdo: 3.85% • Ni de acuerdo ni en desacuerdo: 0.00% • En desacuerdo: 0.00% <p>Totalmente en desacuerdo: 0.00%</p>
4	¿Cree que diseñar rutas gastronómicas que incluyan diferentes comidas típicas mejorarían la economía local?	<p>Se aplica la encuesta a 26 propietarios de establecimientos de A&B de los cuales se obtiene los siguientes resultados</p> <ul style="list-style-type: none"> • Totalmente de acuerdo: 76.92%

		<ul style="list-style-type: none"> • De acuerdo: 23.08% • Ni de acuerdo ni en desacuerdo: 0.00% • En desacuerdo: 0.00%
5	¿Considera usted que las rutas gastronómicas puedan contribuir al crecimiento económico los establecimientos locales?	<p>Se aplica la encuesta a 26 propietarios de establecimientos de A&B de los cuales se obtiene los siguientes resultados</p> <ul style="list-style-type: none"> • Totalmente de acuerdo: 80.77% • De acuerdo: 19.23% • Ni de acuerdo ni en desacuerdo: 0.00% • En desacuerdo: 0.00% <p>Totalmente en desacuerdo: 0.00%</p>
6	¿Cree usted que la identificación de las comidas típicas permitirá analizar tendencias de consumo que favorezcan a la innovación gastronómica?	<p>Se aplica la encuesta a 26 propietarios de establecimientos de A&B de los cuales se obtiene los siguientes resultados</p> <ul style="list-style-type: none"> • Totalmente de acuerdo: 73.08% • De acuerdo: 19.23% • Ni de acuerdo ni en desacuerdo: 7.69% • En desacuerdo: 0.00% <p>Totalmente en desacuerdo: 0.00%</p>
7	¿Usted cree que el conocimiento sobre las comidas típicas ayuda a fortalecer el sentido de pertenencia en la Ciudad de Riobamba?	<p>Se aplica la encuesta a 26 propietarios de establecimientos de A&B de los cuales se obtiene los siguientes resultados</p> <ul style="list-style-type: none"> • Totalmente de acuerdo: 38.46% • De acuerdo: 26.92% • Ni de acuerdo ni en desacuerdo: 34.62% • En desacuerdo: 0.00% <p>Totalmente en desacuerdo: 0.00%</p>
8	¿Cree que un mapeo de los establecimientos que vendan comida típica, ayudara a promover la visibilidad de la gastronomía local?	<p>Se aplica la encuesta a 26 propietarios de establecimientos de A&B de los cuales se obtiene los siguientes resultados</p> <ul style="list-style-type: none"> • Totalmente de acuerdo: 73.08% • De acuerdo: 19.23% • Ni de acuerdo ni en desacuerdo: 7.69% • En desacuerdo: 0.00% <p>Totalmente en desacuerdo: 0.00%</p>

9	¿Cree usted que al realizar un mapeo de los establecimientos que venden comida típica aumenta el interés de los visitantes?	<p>Se aplica la encuesta a 26 propietarios de establecimientos de A&B de los cuales se obtiene los siguientes resultados</p> <ul style="list-style-type: none"> • Totalmente de acuerdo: 76.92% • De acuerdo: 11.54% • Ni de acuerdo ni en desacuerdo: 11.54% • En desacuerdo: 0.00% <p>Totalmente en desacuerdo: 0.00%</p>
---	---	---

4.2 Comprobación de Hipótesis

Hipótesis General

H₁. La implementación de rutas gastronómicas que incluyan comidas típicas innovadoras de Riobamba, contribuirá al fortalecimiento del desarrollo turístico y la economía local.

H₀. La implementación de rutas gastronómicas que incluyan comidas típicas innovadoras de Riobamba, no contribuirá al fortalecimiento del desarrollo turístico y la economía local.

Comprobación

Los resultados descriptivos evidencian una tendencia mayoritaria que respalda la hipótesis de investigación (H₁), dado a que en la pregunta 2 el 69.23% está totalmente de acuerdo en que las comidas típicas son necesarias e importantes para ser innovadas. Mientras que en la pregunta 3 el 96.15%, está totalmente de acuerdo en que ser participe en las rutas gastronómicas fortalece la visibilidad del restaurante.

H₀. La implementación de rutas gastronómicas que incluyan comidas típicas innovadoras de Riobamba, no contribuirá al fortalecimiento del desarrollo turístico y la economía local. Y se acepta la hipótesis

H₁. La implementación de rutas gastronómicas que incluyan comidas típicas innovadoras de Riobamba, contribuirá al fortalecimiento del desarrollo turístico y la economía local.

Hipótesis Específica 1

H₁. La identificación de las comidas típicas vigentes en Riobamba permitirá analizar las tendencias que favorecen la innovación gastronómica.

H₀. La identificación de las comidas típicas vigentes en Riobamba no permitirá analizar las tendencias que favorecen la innovación gastronómica.

Comprobación

Los resultados descriptivos evidencian una tendencia mayoritaria que respalda la hipótesis de investigación (H1), dado a que en la pregunta 6 los propietarios de los establecimientos de alimentos y bebidas están en un 73.08% totalmente de acuerdo en que identificación de las comidas típicas ayudaran al análisis de tendencias para favorecer la innovación gastronómica.

H₀. La identificación de las comidas típicas vigentes en Riobamba no permitirá analizar las tendencias que favorecen la innovación gastronómica.

Y se acepta la hipótesis.

H₁. La identificación de las comidas típicas vigentes en Riobamba permitirá analizar las tendencias que favorecen la innovación gastronómica.

Hipótesis Específica 2

H₁. La información obtenida del mapeo de establecimientos que venden comida típica contribuye a la promoción de la oferta gastronómica y al aumento del interés de los visitantes.

H₀. La información obtenida del mapeo de establecimientos que venden comida típica no contribuye a la promoción de la oferta gastronómica ni al aumento del interés de los visitantes.

Comprobación

Los resultados descriptivos evidencian una tendencia mayoritaria que respalda la hipótesis de investigación (H1), dado a que en la pregunta 8 los propietarios de los establecimientos de alimentos y bebidas en la encuesta realizada un 73.08% está totalmente de acuerdo en que un mapeo de todos los establecimientos que vendan comida típica contribuye a la promoción de la oferta gastronómica.

H₀. La información obtenida del mapeo de establecimientos que venden comida típica no contribuye a la promoción de la oferta gastronómica ni al aumento del interés de los visitantes.

Y se acepta la hipótesis.

H₁. La información obtenida del mapeo de establecimientos que venden comida típica contribuye a la promoción de la oferta gastronómica y al aumento del interés de los visitantes.

Hipótesis Específica 3

H₁. La implementación de rutas gastronómicas diseñadas con opciones de comidas típicas innovadoras genera un impacto positivo en el desarrollo turístico y la economía local.

H₀. La implementación de rutas gastronómicas diseñadas con opciones de comidas típicas innovadoras no genera un impacto positivo en el desarrollo turístico ni en la economía local.

Comprobación

Los resultados descriptivos evidencian una tendencia mayoritaria que respalda la hipótesis de investigación (H₁), dado a que en la pregunta 4 el 76.92% está totalmente de acuerdo en que al diseñar rutas gastronómicas que incluyan diferentes comidas típicas mejorarían la economía local. Mientras que en la pregunta 5 el 80.77%, está totalmente de acuerdo en que las rutas gastronómicas puedan contribuir al crecimiento económico.

H₀. La implementación de rutas gastronómicas diseñadas con opciones de comidas típicas innovadoras no genera un impacto positivo en el desarrollo turístico ni en la economía local.

Y se acepta la hipótesis.

H₁. La implementación de rutas gastronómicas diseñadas con opciones de comidas típicas innovadoras genera un impacto positivo en el desarrollo turístico y la economía local.

CAPÍTULO V

CONCLUSIONES

- El analizar las comidas típicas de la ciudad de Riobamba da paso a la identificación y promoción de los platos que son representativos para la identidad culinaria local, este proceso da base a la propuesta de rutas gastronómicas innovadoras que ofrezcan una experiencia enriquecedora tanto para los turistas como para la localidad. La reinterpretación creativa de estos platos no solo permite destacar la riqueza gastronómica que posee la ciudad, sino que dinamiza la economía local, de esta manera contribuye al desarrollo sostenible de Riobamba y a que esta se pueda posicionar como un destino atractivo dentro del ámbito gastronómico nacional.
- La identificación de las comidas típicas más representativas de Riobamba, considerando su historia, preparación e ingredientes, ha puesto de manifiesto la riqueza cultural y gastronómica de la región. Platos como el hornado, la fritada, y los llapingachos no solo reflejan técnicas culinarias tradicionales, sino que también están profundamente arraigados en la identidad local. Al comprender el contexto histórico y los ingredientes utilizados, se evidencia cómo estas comidas han evolucionado y se han adaptado a lo largo del tiempo.
- El mapeo de los establecimientos que venden comida típica en Riobamba es esencial para identificar y catalogar los lugares donde se pueden disfrutar platos representativos como el hornado, la fritada y los llapingachos. Este proceso implica la recopilación de información sobre restaurantes, mercados y puestos de comida, facilitando a los visitantes y residentes el acceso a la oferta gastronómica local. Un mapa interactivo puede

ser una herramienta útil para destacar la ubicación y características de cada establecimiento, promoviendo así un mayor flujo de clientes y el aprecio por la gastronomía de la ciudad.

- La creación de rutas gastronómicas que integran la opción de comidas típicas con su enfoque innovador apoya a la revitalización del patrimonio culinario y a su fortalecimiento dentro del ámbito gastronómico nacional. Al ofrecer una propuesta variada y atractiva permite que esta ruta gastronómica dinamice las tradiciones y capte el interés de nuevos visitantes generando beneficios económicos y al mismo tiempo contribuya a la preservación y valorización de la cultura culinaria.

RECOMENDACIONES

- Para potenciar la identidad culinaria de Riobamba y su economía local, es fundamental implementar estrategias que promuevan las comidas típicas de la región. Una recomendación clave sería desarrollar rutas gastronómicas que no solo resalten las comidas típicas, sino que también integren talleres de cocina y eventos culturales que permitan a los turistas experimentar la gastronomía de forma interactiva.
- Desarrollar un programa educativo que vincule la historia de las comidas típicas con experiencias culinarias prácticas. Esto podría incluir talleres donde los participantes aprendan sobre la preparación del hornado, la fritada y los llapingachos, explorando sus ingredientes y técnicas tradicionales. Además, se podrían organizar eventos culturales que celebren estas recetas, enfatizando su importancia en la identidad local y su evolución a lo largo del tiempo. Involucrar a chefs locales y expertos en historia podría enriquecer aún más estas actividades, creando un espacio para la interacción entre turistas y la comunidad.
- Para potenciar la visibilidad de la oferta gastronómica de Riobamba, es fundamental implementar un mapeo interactivo de los establecimientos que venden comida típica. Esta herramienta no solo facilitaría que los visitantes y residentes encuentren fácilmente lugares para probar platos representativos como el hornado, la fritada y los llapingachos, sino que también podría incluir reseñas y recomendaciones que resalten características únicas de cada sitio. Además, se podría considerar la integración de información sobre horarios, precios y eventos especiales, lo que aumentaría el interés y el flujo de clientes. Promover colaboraciones entre los establecimientos para ofrecer descuentos o menús especiales también podría enriquecer la experiencia gastronómica.

- Se recomienda la creación de rutas gastronómicas que incorporen tanto comidas típicas como experiencias innovadoras. Estas rutas deberían ofrecer no solo la degustación de platos tradicionales, sino también incluir actividades interactivas como talleres de cocina, visitas a mercados locales y encuentros con chefs. Al diversificar la oferta y hacerla más atractiva, se puede atraer a un público más amplio, maximizando así los beneficios económicos y fomentando el turismo. Además, promover la narración de historias y tradiciones detrás de cada plato enriquecería la experiencia, ayudando a preservar y valorizar la cultura culinaria. Esta combinación de tradición e innovación no solo revitaliza la identidad gastronómica local, sino que también posiciona a Riobamba como un destino único dentro del contexto gastronómico nacional.

CAPÍTULO VI

Propuesta

1. RUTAS GASTRONÓMICAS DE COMIDA TÍPICA EN LA CIUDAD DE RIOBAMBA

1.1 Justificación

Al obtener los resultados de la investigación, a través de las técnicas de recolección, se plantea la elaboración de rutas gastronómicas que integren comidas típicas innovadoras, las cuales ayuden y promuevan el desarrollo turístico y la economía local en la Ciudad de Riobamba. Las rutas gastronómicas también servirán para motivar a los propietarios de los establecimientos a innovar las comidas típicas que ellos poseen y brindar un oferta innovadora y más amplia en sus menús.

Es fundamental conocer cuáles son las comidas típicas, los ingredientes autóctonos que utilizan en la preparación de los platos, para saber cómo innovarlos sin que pierdan su valor y llamen la atención de los consumidores.

OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

Diseñar rutas gastronómicas con las comidas típicas innovadoras de la Ciudad de Riobamba.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Identificar las comidas típicas y establecimientos que las vendan.
- Diseñar las rutas gastronómicas con comidas típicas innovadoras.
- Difundir las rutas gastronómicas con las comidas innovadoras en la página de Instagram.

HISTORIA DE LA CIUDAD DE RIOBAMBA

Riobamba, también llamada la "Sultana de los Andes", es una de las urbes más antiguas de Ecuador y cuenta con una historia rica y compleja que fusiona aspectos indígenas, coloniales y republicanos. Su origen tiene sus raíces en la era prehispánica, cuando fue ocupada por las comunidades Puruhás, una civilización andina armada y guerrera que forjó una sólida identidad territorial en la zona central de la Sierra. Durante el siglo XV, bajo el mando de Túpac Yupanqui, los incas tomaron el territorio e integraron a los Puruhás en el Tahuantinsuyo, dejando una huella en la estructura agrícola, la edificación y el sistema de vías.

Con la llegada de los españoles en el siglo XVI, el 15 de agosto de 1534 se estableció oficialmente la ciudad de Riobamba, transformándose en una de las primeras urbes coloniales instauradas en la región de Ecuador. Inicialmente, la ciudad se estableció en lo que actualmente

se conoce como Colta, pero después del devastador sismo de 1797, que la arrasó totalmente, la ciudad fue trasladada a su lugar actual. En el periodo de la independencia, Riobamba tuvo un rol crucial en la batalla por la liberación, siendo el epicentro de significativos acontecimientos políticos y sociales. Durante los siglos XIX y XX, Riobamba se estableció como el núcleo administrativo, comercial y cultural de la zona central del país.

Su herencia arquitectónica, sus costumbres de fe, su cocina tradicional y su identidad andina la establecen como un ícono histórico y cultural de Ecuador. En la actualidad, Riobamba sobresale no solo por su patrimonio histórico, sino también por su potencial turístico, debido a su proximidad con el volcán Chimborazo, sus senderos culturales, celebraciones populares y, principalmente, por su profunda cultura culinaria.





NOMBRE DE LA RUTA




“Rutas gastronómicas: Historias que se comen”.





INTRODUCCIÓN

La gastronomía autóctona de Riobamba representa una viva manifestación de su identidad cultural, plasmada en recetas tradicionales como el hornado, el yaguarlocro y las tortillas de tiesto. Pese a su abundancia en comida, la ciudad carece de rutas planificadas que incorporen estos gustos en una propuesta turística organizada. Esta investigación tiene como objetivo analizar la gastronomía tradicional de Riobamba con el fin de elaborar una ruta culinaria innovadora que fomente el turismo cultural, recupere las costumbres gastronómicas locales y potencie el crecimiento turístico de la ciudad.

Comidas Típicas en la Ciudad de Riobamba

Nombre	Ingredientes	Historia	Ilustración
Hornado	<ul style="list-style-type: none"> • Cerdo entero • Chiriucho • Mote • Lechuga 	El hornado es una comida muy emblemática en la ciudad de Riobamba, su historia viene de hace muchos años atrás en la época colonial, cuando los españoles introdujeron el cerdo, mientras que la ciudad lo transformo en manifestaciones culturales pasando de una generación a otra.	
Yaguarlocro	<ul style="list-style-type: none"> • Papas • Tripas de borrego • Sangre cocida • Aguacate • Ensalada 	El yaguarlocro tiene raíces andinas en los cuales se utilizan ingredientes autóctonos para su preparación: como la papa y las tripas de ganado. El nombre proviene de "yaguas" (sangre) y "locro" (sopa).	
Llapingacho	<ul style="list-style-type: none"> • Tortilla de papa • Chorizo • Huevo • Aguacate • Jugo de carne 	Los llapingachos tienen raíces andinas, se realizan con ingredientes autóctonos estos han sido parte del consumo de todas las personas desde hace muchos años atrás. Su nombre proviene del término "llapingacho" el cual su significado es tortilla de papa.	
Caldo de Pata	<ul style="list-style-type: none"> • Pata de res • Mote • Picadillo 	El caldo de pata es una comida típica que remonta de varios años atrás, creando así una sopa en la que se le agrega la pata del ganado, conjuntamente con mote y picadillo resaltando su sabor.	
Caldo de Gallina	<ul style="list-style-type: none"> • Gallina criolla • Papa • Arrocillo • Picadillo 	Este caldo tiene raíces en la cocina ancestral, donde las aves de corral eran una fuente importante de alimento. En Ecuador, es un plato muy apreciado, sobre todo en la Sierra.	

Papas con Cuy	<ul style="list-style-type: none"> • Cuy asado • Papas • Salsa de maní • Ensalada 	<p>Este plato tiene raíces indígenas y es una parte importante de la cultura andina. El cuy, ha sido criado y consumido por comunidades andinas durante siglos.</p>	
Cevichocho	<ul style="list-style-type: none"> • Chochos • Cuero de cerdo • Jugo de tomate • Cebolla • Tostado • Cebolla • Chifles 	<p>Tienen una adaptación en la gastronomía de la ciudad hace más de 20 años, el plato era más simple, pero se ha empezado a innovar realizándole y adaptándose a varias preferencias de los consumidores.</p>	
Fritada	<ul style="list-style-type: none"> • Carne de cerdo • Mote • Ensalada 	<p>La fritada es un plato emblemático de la gastronomía de Riobamba y de la Sierra ecuatoriana en general. Este delicioso platillo se elabora principalmente con carne de cerdo, que se cocina a fuego lento y se fríe hasta que esté dorada y crujiente. La fritada se suele acompañar de mote, plátano frito, ensalada y a veces con aguacate.</p>	
Jugos de Sal	<ul style="list-style-type: none"> • Jugo de carne • Huevo • Picadillo 	<p>Es una tradición que nace de la petición de los clientes al querer probar algo exótico y fuera de lo común, siendo así un icono en varios mercados de la Ciudad, dando realce a la familia Doña Luna, la cual es llamando hoy en día como el famoso “Levanta muertos”</p>	

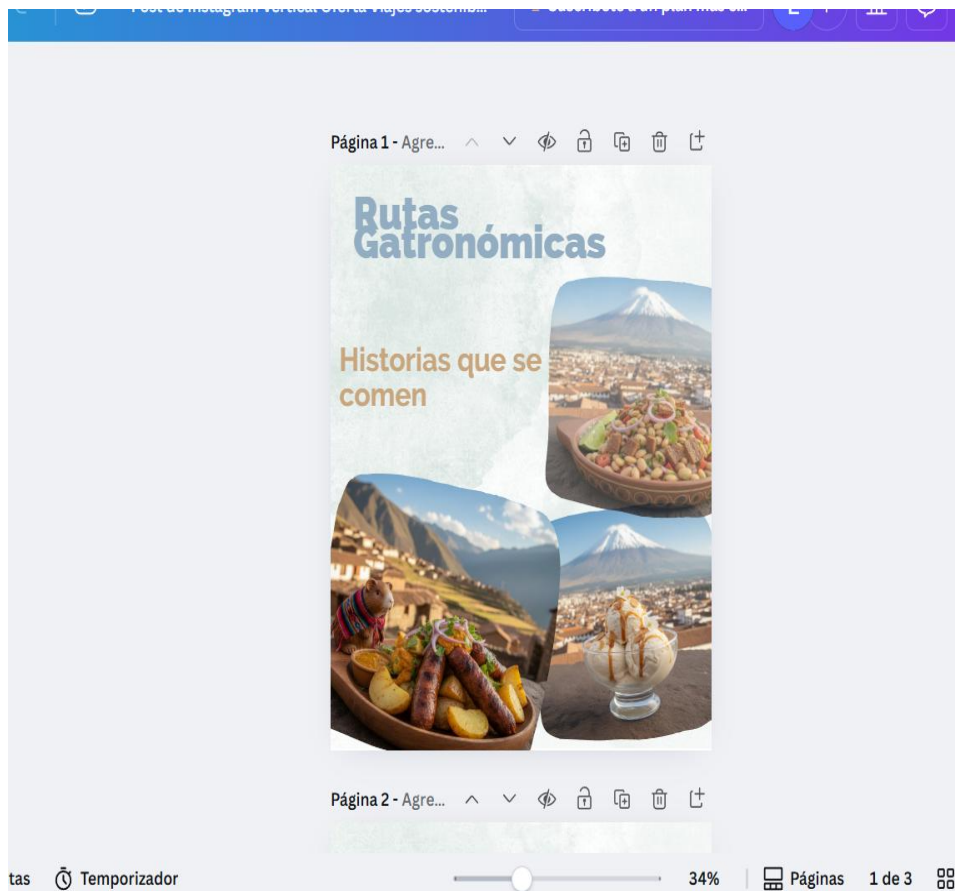
Helados de Paila	<ul style="list-style-type: none"> • Helado • Fruta • Topping • Cono 	Son tradicionales desde 1896, siendo una tradición andina desde Ibarra, siendo los fundadores la familia Suárez, agregando los sabores tradicionales los cuales son más apetecidos por los habitantes de la Ciudad.	
Tradicional es Bombones	<ul style="list-style-type: none"> • Helado • Chocolate 	Los tradicionales bombones es uno de los más cotizados en el mercado, son helados que tienen una versión diferente en la que incluyen una crema de leche, cubierta de chocolate.	
Helados de San Francisco	<ul style="list-style-type: none"> • Base de helado • Fruta 	Se realizaron por una pareja llamada Lida Camacho y Germán Martínez, los cuales realizaban sus helados principalmente de sabores como coco, mora, chocolate y taxo. Se remota al año de 1969 en el mercado de San Fráncico, siendo así una de las heladerías más tradicionales de la Ciudad de Riobamba.	
Jugos con Hielo de Chimborazo	<ul style="list-style-type: none"> • Fruta • Hielo de Chimborazo 	Son tradicionales jugos con hielo del Chimborazo, son arraigados en el oficio de Baltazar Ushca, quienes extraían el hielo del nevado, para los jugos y comidas, los cuales hicieron un realce al Mercado la Merced.	

Estructura

PORTADA

La portada esta generada con (IA) en su contenido están los productos que se diseñaron para tener una mejor representación visual, además de contener el título.

Figura 1. *Portada*



Elaboración propia.

CONTENIDO

Se realiza un corto resumen acerca de la historia de la Ciudad de Riobamba.

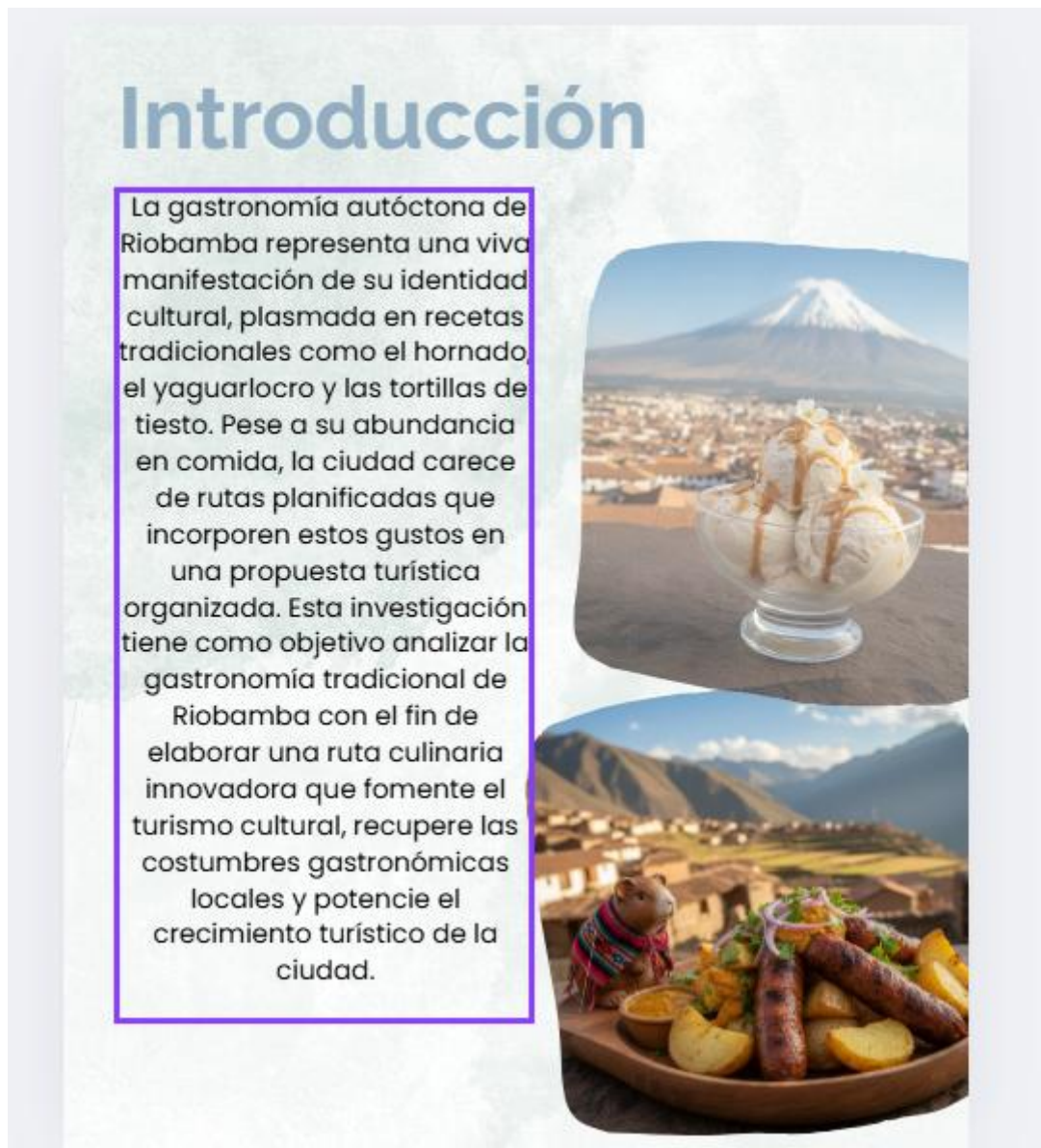
Figura 2. Contenido



Elaboración propia.

INTRODUCCIÓN

Figura 3. *Introducción*



Elaboración propia

COMIDA TÍPICA

Figura 4. *Comida típica*








Elaboración propia.

ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Tabla 2 Establecimientos

N.º	Nombre del Establecimiento	Dirección	Ilustración
1	Hugos	Guayaquil y Cristóbal Colón	
2	Bonny	Primera Constituyente y Darquea	
3	Patrimonio	Juan de Velasco y José Veloz	
4	Ceviches Doña Mary	Pichincha y Veloz	
5	Zea Food Experience	Av. 9 de Octubre y Yugoslavia	
6	Sabor Campestre	Capitán Edmundo Chiriboga y	

7	El Campanario	5 de Junio 22-39 y 10 de Agosto	
8	Hornados Carmita	Argentinos 29-11 Carabobo Esq. Bajando la iglesia loma de Quito.	
9	Doña Mercedes e Hijos	Av. 9 de Octubre y Juan Félix Proaño	
10	La casona del Cuy	Medardo Ángel Silva	
11	Helados de San Francisco	Primera Constituyente e y Tarqui, Mer cado San Francisco	
12	Helados de Paila	10 de Agosto y Magdalena Dávalos	

13	Jugos de Sal	Guayaquil y Colón, Mercado	
14	Hornados Rosita	Av. 9 de Octubre y Juan Félix Proaño	
15	Ceviches Aidita	Orozco y Loja	
16	El Delirio	Primera Constituyente y Rocafuerte	
17	Ceviches del Coliseo	José Orozco y García Moreno	
18	Fritadas de mami Fanny	José Veloz y Pichincha	
19	Hornados Don Chicharon	Av. 9 de Octubre y Juan Félix Proaño	

20	El Resbalón	Melchor de Guzmán	
21	Fritadas Laurita	Av. Daniel León Borja	
22	Picaditas de Don George	Natale Torment	
23	Rompe nucas	Ayacucho	
24	Fuente de soda	10 de agosto y espejo	
25	Búhoo's	Av. Eloy Alfaro y Guayaquil	
26	Rayuela	Daniel León Borja y Uruguay	

REDES SOCIALES

Se crea una página en Instagram para que se puedan publicar las comidas típicas innovadoras, las cuales van a pertenecer a la ruta gastronómica, se crea una página de Instagram para la difusión. Compartiendo las rutas gastronómicas, las comidas innovadoras.

Se suben a esta plataforma 3 publicaciones semanales de los cuales muestren la oferta que pueden encontrarse ya sea por imágenes y videos.

Figura 5. *Redes sociales*



Lunes

Se publica sobre la historia de la Ciudad de Riobamba mostrando un lugar representativo como el Museo de la Ciudad.

Miércoles

Se muestra un plato típico innovador conjuntamente con los ingredientes que esta lleva.

Viernes

Se realiza una encuesta de cual plato desean que se revele y muestre para la próxima semana.

DISEÑO DE LA RUTA

Ruta 1

“Riobamba en su punto”

Circuito del Hornado y fritada

Plato:

Hornado riobambeño acompañado de mote, curtido y ají.

Fritada acompañada de mote chiriucho, ensalada.

Lugares sugeridos:

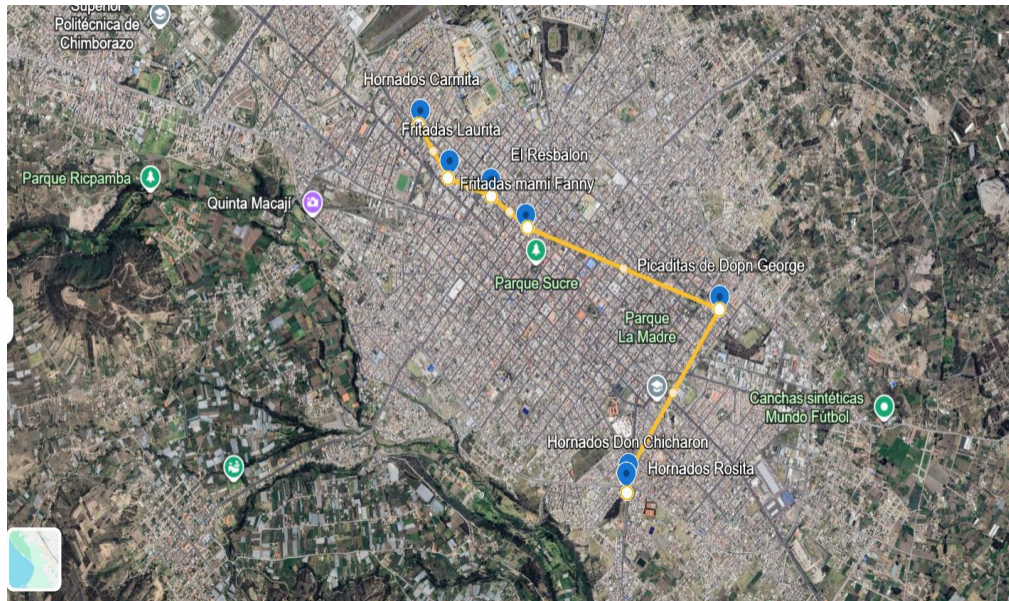
- Hornados Carmita.
- Hornados Rosita.
- Fritadas Mami Fanny.
- Hornados Don Chicharon.
- El Resbalón.
- Fritadas Laurita.
- Picaditas de Don George.

Innovación:

- Restaurantes que ofrezcan sus platos en ollas de Barro resaltando la importancia de la cultura además de contar con una gran variedad de emplatados.
- Ruta sensorial con evaluación del sabor y participación del turista en el proceso de adobo y horneado.

ILUSTRACIÓN DE LA RUTA

Figura 6. *Ruta 1*



Elaboración propia.

ruta2

“Sabores del Pueblo Riobambeño”

Comidas típicas

Platos

Papas con Cuy, Yaguarlocro, Caldo de pata, Caldo de gallina, Llapingachos, Jugo de Sal.

Lugares sugeridos:

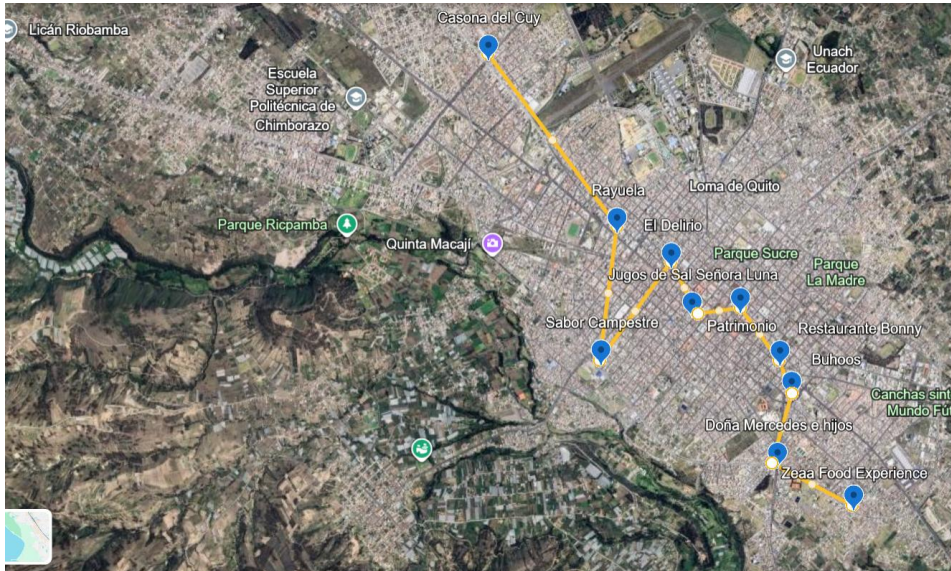
- Benny.
- Patrimonio.
- Zeaa Food Experience.
- Sabor Campestre.
- El Campanario.
- Rayuela.
- Doña Mercedes e Hijos.
- La Casona del Cuy.
- Jugos de Sal.
- Búhoo's.
- El Delirio.

Innovación:

- Turismo vivencial, realizados con productos orgánicos que ayuden a la mejorar el sabor de los platos.
- Innovación al realizar la preparación, como la realización de la salchicha de cuy.

ILUSTRACIÓN DE LA RUTA

Figura 7. *Ruta 2*



Elaboración propia.

ruta 3

“Postres y Recuerdos de mi Tierra”

Dulcerías y bocaditos típicos

Productos

Helados, jugos,

Lugares sugeridos:

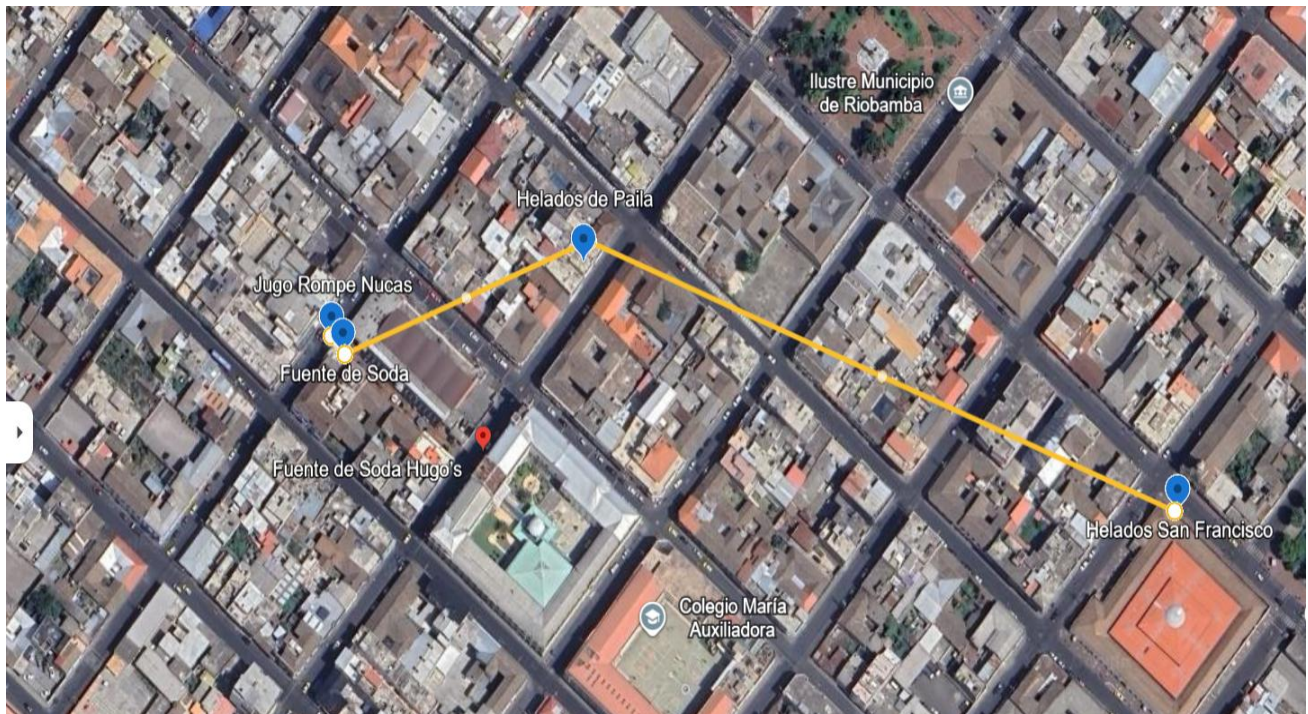
- Rompe nucas.
- Helados de San Francisco.
- Fuente de Soda.
- Helados de Paila.

Innovación:

- Disponible para el turista con bocaditos típicos envasados para llevar como recuerdo.
- Además de contar con una carta donde solo se utilice fruta y Stevia para que estos sean más apetecibles y abarque a muchas más personas.

ILUSTRACIÓN DE LA RUTA

Figura 8. *Ruta 3*



Elaboración propia.

ruta 4

“Ceviches de corazón Riobambeño”

Ceviches típicos

Productos

Ceviches.

Lugares sugeridos:

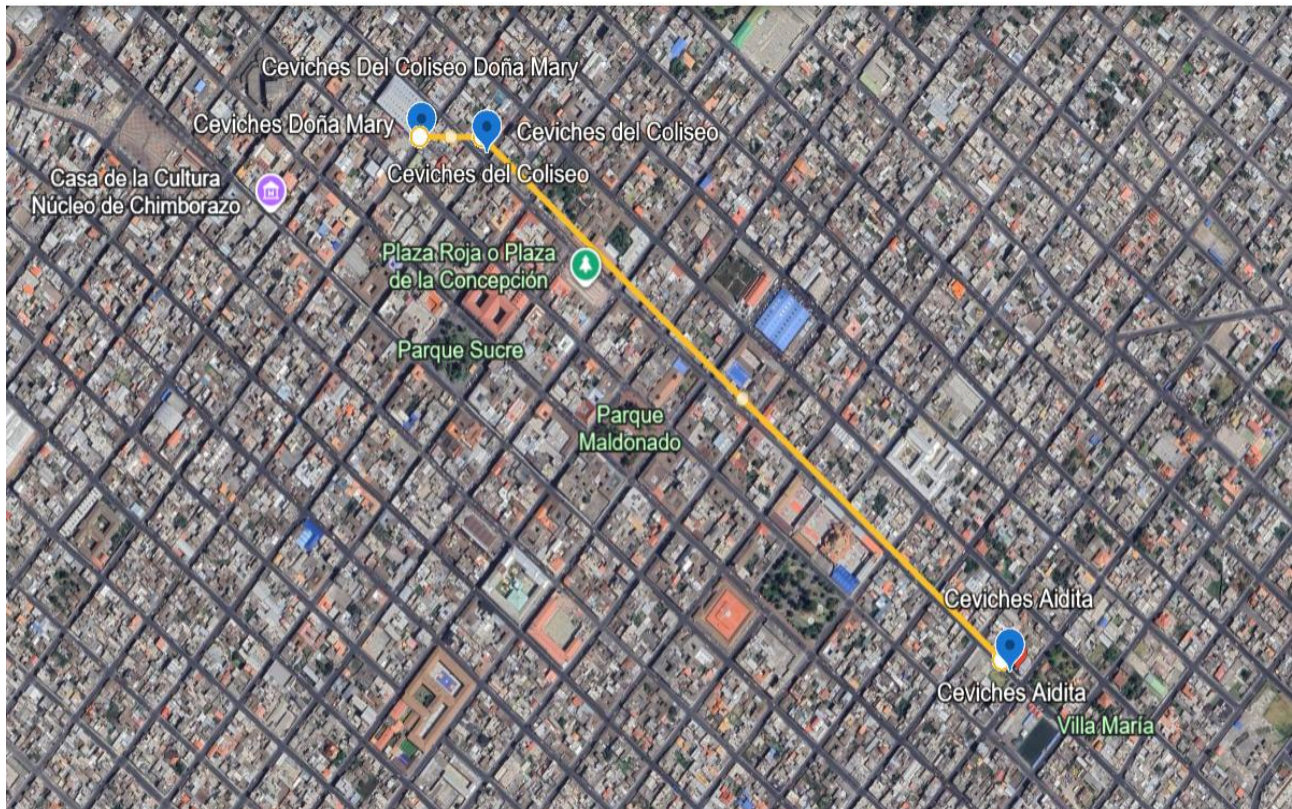
- Ceviches del coliseo.
- Ceviches Doña Mary.
- Ceviches Aidita.

Innovación:

- Disponer cuero de soya ideal para personas que son vegetarianas
- Experiencia vivencial donde el turista aprende a preparar ceviche de cuero con una cocinera tradicional que incluya charla sobre el origen del plato, tipos de cuero, procesos de limpieza y marinado.

ILUSTRACIÓN DE LA RUTA

Figura 9. *Ruta 4*



Elaboración propia.

BIBLIOGRAFÍA

Azua Loor, J. (2018). Diseño de una ruta gastronómica: El camino del biche ceviche y corviche ecuatoriano a través de las provincias de Manabí y *Guayas*.

<https://dspace.uniandes.edu.ec/bitstream/123456789/9049/1/piuaesc018-2018.pdf>

Ganadería, M. D. (2019). Coordinación zonal 3 del MAGAP realizó rendición de cuentas en Riobamba. <https://www.redalyc.org/journal/5717/571766940002/html/>

Hernández Magollón, J. (2014). La gastronomía como patrimonio cultural y motor del desarrollo turístico: Un análisis DAFO para Extremadura. [PDF].

<https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5385975>

Instituto Nacional de Estadística y Censos. (n.d.). Base de Datos-Censo de Población y Vivienda 2010. Retrieved from <https://www.ecuadorencifras.gob.ec/base-de-datos-censo-de-poblacion-y-vivienda-2010/>

Jeambey, Z. (2016). Rutas gastronómicas y desarrollo local: Un ensayo de conceptualización en Cataluña. https://pasosonline.org/publicados/14516/ps516_09.pdf

Liderazgo e innovación en gastronomía para impulsar y sostener negocios. (n.d.). Retrieved from <https://noticias.utpl.edu.ec/liderazgo-e-innovacion-en-gastronomia-para-impulsar-y-sostener-negocios>

Llerena Oñate, K. (2021). Gastronomía típica como identidad cultural. <https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/32997/1/180402398%20Karina%20Patricia%20Llerena%20O%C3%B1ate.pdf>

M, G. (2018). La gastronomía, la tradición culinaria y la cultura como elementos dinamizadores y su efecto diferencial en las ciudades. https://www.ciudades-creativas.com/proceedings/6CCC/proceedings-6CCC_055.pdf

Mejía Rivas, M., & Maldonado Pérez, L. (2020, mayo 15). La gastronomía como medio para el desarrollo de innovaciones sociales. <http://www.scielo.org.co/pdf/ridi/v11n1/2389-9417-ridi-11-01-23.pdf>

Montoya Vargas, K. (2017). Plan de marketing para la ruta gastronómica del cantón Paltas, provincia de Loja. [PDF].
<https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/40477/1/monografia.pdf>

Oñate, F. T., Fierro, J. R., & Viteri, M. F. (1970). DIVERSIDAD GASTRONÓMICA Y SU APOORTE A LA IDENTIDAD CULTURAL. Retrieved from
<https://www.redalyc.org/journal/5235/523556567001/html/>

Prieto Delgadillo, M., & Triana Valiente, M. (2018, mayo 3). Las rutas gastronómicas en el departamento de sustentabilidad turística.
<https://www.redalyc.org/jatsrepo/5762/576261570009/576261570009.pdf>

Samaniego, G. (2024). Definiciones estudios descriptivo, correlacional (con autores). Retrieved from <https://miasesordetesis.com/definiciones-exploratorio-descriptivo-correlacional/>

Silva Paltán, E. V. (1970). Estudio de la Gastronomía Tradicional de la Ciudad de Riobamba. Retrieved from <http://dspace.unach.edu.ec/handle/51000/592>

Toapanta Parra, R. (2022, julio). La gastronomía típica como factor motivacional de viaje. <https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/35721/1/toapanta%20parra%20rosa%20estefania%20tesis%20completa.pdf>

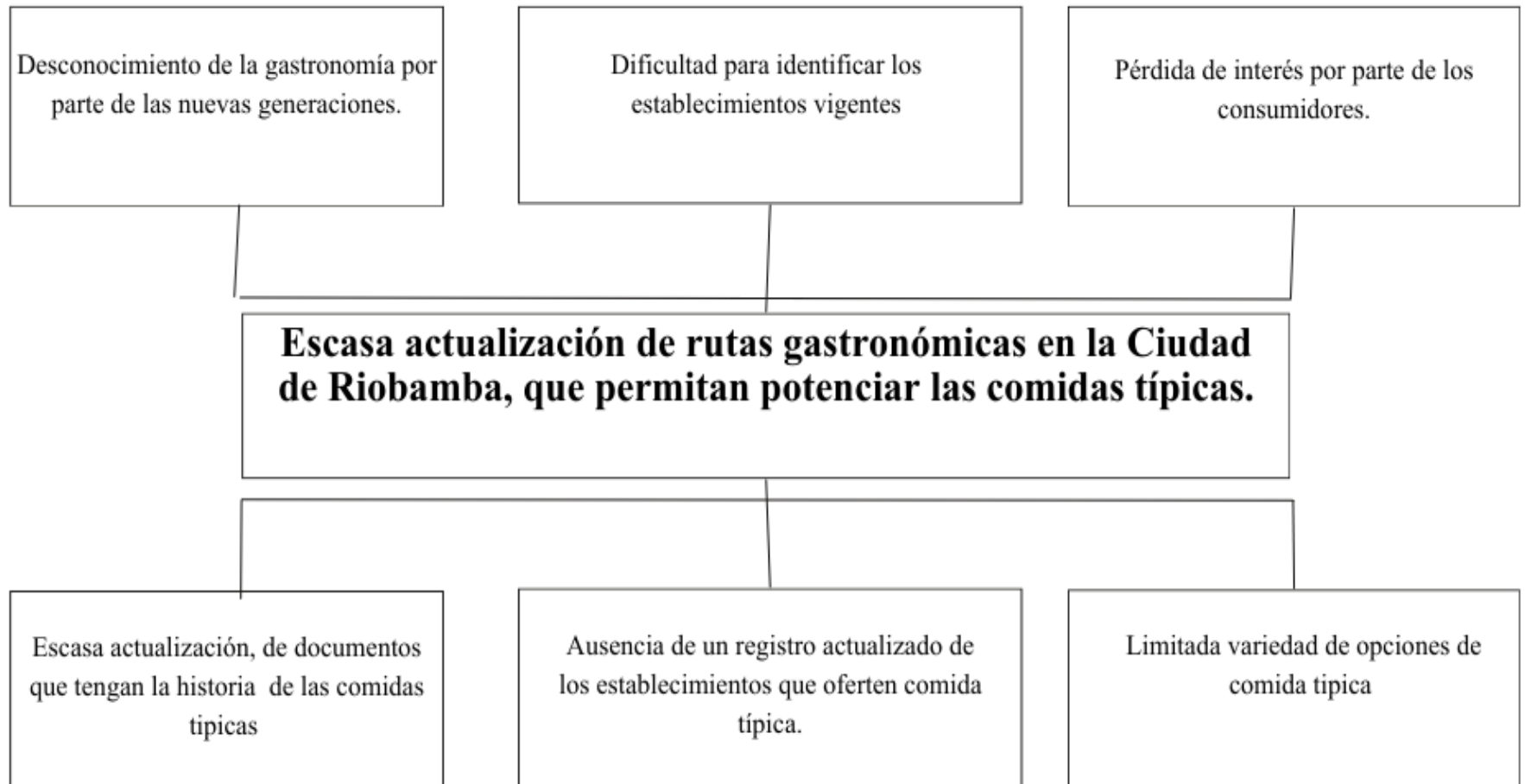
Torres, P. (2016, febrero 25). Acerca de los enfoques cuantitativo y cualitativo en la investigación educativa cubana actual.
<https://www.redalyc.org/journal/4780/478054643001/478054643001.pdf>

Torres Oñate, F. (2017, mayo 7). Diversidad gastronómica y su aporte a la identidad cultural. <https://www.redalyc.org/journal/5235/523556567001/html/>

V, F. (2017). Patrimonio alimentario y cocina ancestral. Holopraxis.
<https://revistaholopraxis.com/index.php/ojs/article/view/9>

Villalva, M., & Inga, C. (2020, noviembre 10). Aberes ancestrales gastronómicos y turismo cultural de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo.
<https://www.redalyc.org/journal/5717/571766940002/html/>

ANEXOS



Matriz de operacionalización de variable

Variable	Definición	Definición Operacional	Dimensión o Categoría	Indicadores	Ítems	Técnica e instrumento
Comidas Típicas	Según Llerena, (2021) La comida típica se considera como un patrimonio importante para el crecimiento del turismo, al consumir una comida típica, va generando una experiencia sensorial y refleja la cultura.	La comida típica, se definen como las recetas y platos los cuales son transmitidos de generación en generación, Su valor como patrimonio cultural es dentro de un lugar específico, además de incorporar <u>técnicas culinarias</u> , <u>ingredientes locales</u> conjuntamente con las tradiciones	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Patrimonio cultural ➤ Ingredientes locales 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Satisfacción ➤ Calidad ➤ Participación ➤ Conocimiento ➤ Valoración ➤ Preservación 	<p>Responde a preguntas</p> <p>Realizar conversaciones</p>	<p>Descriptivo Documental Observacional Campo</p> <p>Técnica</p> <p>C</p> <p>Instrumento</p> <p>Cuestionario</p>
	Baque (2021) Son comidas que van de generación en generación, además de ser la identidad de un pueblo en el que refleja su historia, valores, conjuntamente su manera de vivir.		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Técnicas culinarias ➤ Identidad 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Historia ➤ Transmisión ➤ Gastronomía 		

Matriz de consistencia

Preguntas	Objetivos	Hipótesis	Variables	Metodología	Población
¿Existe la necesidad de analizar las comidas típicas para la innovación de rutas gastronómicas en la ciudad de Riobamba?	Analizar las comidas típicas en la Ciudad de Riobamba para proponer rutas gastronómicas innovadoras que promuevan el desarrollo turístico y fortalecer la economía local.	La implementación de rutas gastronómicas que incluyan comidas típicas innovadoras de Riobamba, contribuirá al fortalecimiento del desarrollo turístico y la economía local.	Comidas Típicas	Enfoque Cualitativo Tipo de Investigación No experimental Transversal Diseño Documental Descriptivo Campo Observacional	La Ciudad de Riobamba, propietarios de establecimientos y habitantes de la ciudad
¿Cuáles son las comidas típicas vigentes en la Ciudad de Riobamba?	Identificar las comidas típicas vigentes en la ciudad de Riobamba.	La identificación de las comidas típicas vigentes en Riobamba permitirá analizar las tendencias que favorecen la innovación gastronómica			
¿Cuáles son los establecimientos que venden comidas típicas?	Realizar un mapeo de los establecimientos que vendan comida típica.	La información obtenida del mapeo de establecimientos que venden comida típica contribuye a la promoción de la oferta gastronómica y al aumento del interés de los visitantes.			

¿Cómo diseñar rutas gastronómicas con comidas típicas innovadoras?	Diseñar rutas gastronómicas que incluyan diferentes opciones de comidas típicas innovadoras	La implementación de rutas gastronómicas diseñadas con opciones de comidas típicas innovadoras genera un impacto positivo en el desarrollo turístico y la economía local.			
--	---	---	--	--	--

Encuesta

ENCUESTA



UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO

FACULTAD DE CIENCIAS POLÍTICAS Y ADMINISTRATIVA

CARRERA DE TURISMO

**ESTUDIO DE LAS COMIDAS TÍPICAS PARA LA
INNOVACIÓN DE LAS RUTAS GASTRONÓMICAS EN LA
CIUDAD DE RIOBAMBA**

Encuesta dirigida a los propietarios de establecimientos de alimentos y bebidas de la Ciudad de Riobamba.

DATOS DEMOGRÁFICOS

1. Sexo

Masculino () Femenino ()

2. Edad

18-25 () 26-35 () 36-45 () 46-55 () 56-65 () 66-75 () 76 o más ()

3. Nivel de instrucción

Primaria () Secundaria () Universitaria ()

4. ¿La transmisión de conocimiento sobre la comida típica es suficiente para que se reconozcan las Rutas Gastronómicas ?

Totalmente de acuerdo

De acuerdo

Ni de acuerdo ni en desacuerdo

En desacuerdo

Totalmente en desacuerdo

- 5. ¿Usted cree que las comidas típicas que tenemos en la Ciudad son necesarias e importantes para ser innovadas?**

Totalmente de acuerdo

De acuerdo

Ni de acuerdo ni en desacuerdo

En desacuerdo

Totalmente en desacuerdo

- 6. ¿Usted cree que ser participe en las rutas gastronómicas fortalece la visibilidad de su restaurante?**

Totalmente de acuerdo

De acuerdo

Ni de acuerdo ni en desacuerdo

En desacuerdo

Totalmente en desacuerdo

- 7. ¿Cree que diseñar rutas gastronómicas que incluyan diferentes comidas típicas mejorarían la economía local?**

Totalmente de acuerdo

De acuerdo

Ni de acuerdo ni en desacuerdo

En desacuerdo

Totalmente en desacuerdo

- 8. ¿ Considera usted que las rutas gastronómicas puedan contribuir al crecimiento económico los establecimientos locales?**

Totalmente de acuerdo

De acuerdo

Ni de acuerdo ni en desacuerdo

En desacuerdo

Totalmente en desacuerdo

- 9. ¿ Cree usted que la identificación de las comidas típicas permitirá analizar tendencias de consumo que favorezcan a la innovación gastronómica?**

Totalmente de acuerdo

De acuerdo

Ni de acuerdo ni en desacuerdo

En desacuerdo

Totalmente en desacuerdo

- 10. ¿ Usted cree que el conocimiento sobre las comidas típicas ayuda a fortalecer el sentido de pertenencia en la Ciudad de Riobamba?**

Totalmente de acuerdo

De acuerdo

Ni de acuerdo ni en desacuerdo

En desacuerdo

Totalmente en desacuerdo

- 11. ¿Cree que un mapeo de los establecimientos que vendan comida típica, ayudara a promover la visibilidad de la gastronomía local?**

Totalmente de acuerdo

De acuerdo

Ni de acuerdo ni en desacuerdo

En desacuerdo

Totalmente en desacuerdo

12. ¿Cree usted que al realizar un mapeo de los establecimientos que venden comida típica aumenta el interés de los visitantes?

Totalmente de acuerdo

De acuerdo

Ni de acuerdo ni en desacuerdo

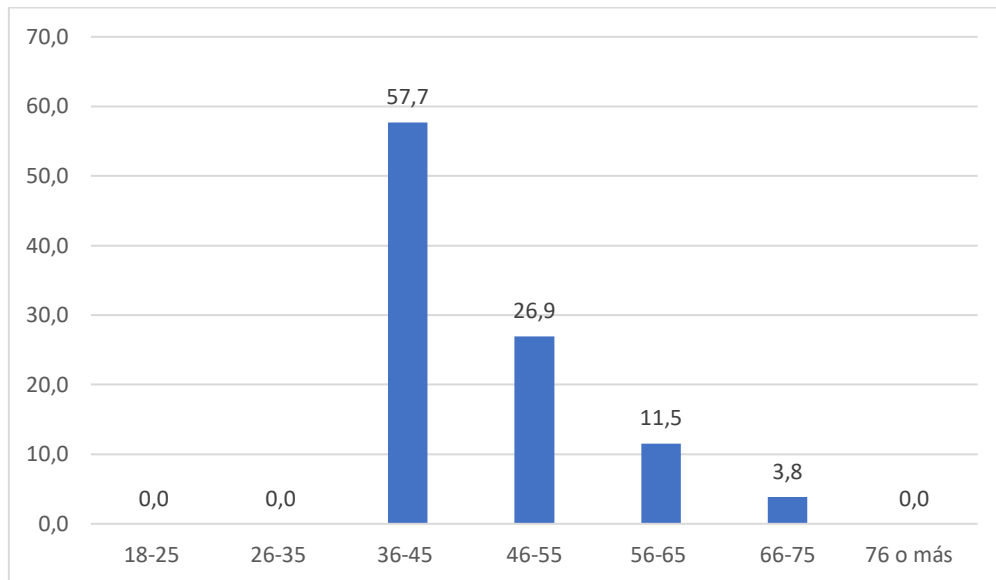
En desacuerdo

Totalmente en desacuerdo

RESULTADOS DE LA ENCUESTA

Edad

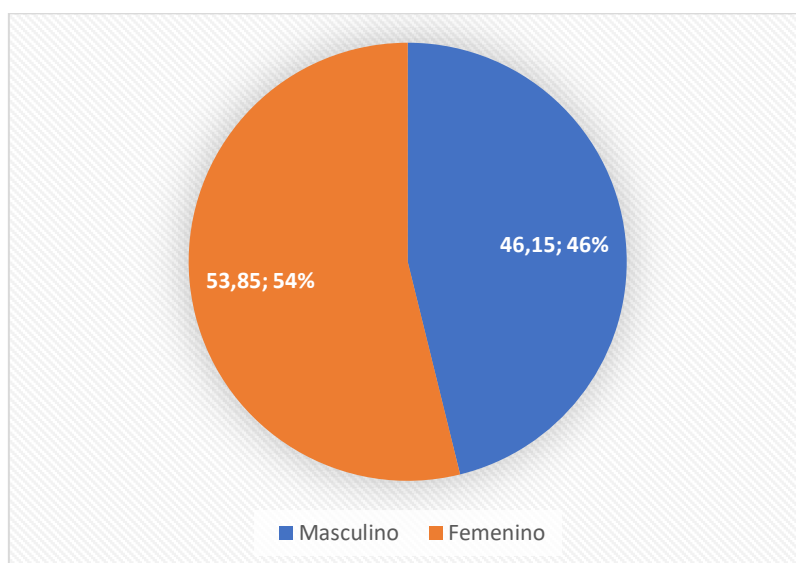
Figura 10. Edad



En las encuestas realizadas se puede observar que en gran cantidad el número de personas encuestadas pertenecen de entre 36 a 45 años mientras que va disminuyendo hasta el rango de 66 a 75 años. Nos muestra que existen personas que tienen negocios de hace muchos años mientras que hay personas que eredan o que tienen negocios nuevos,

Sexo

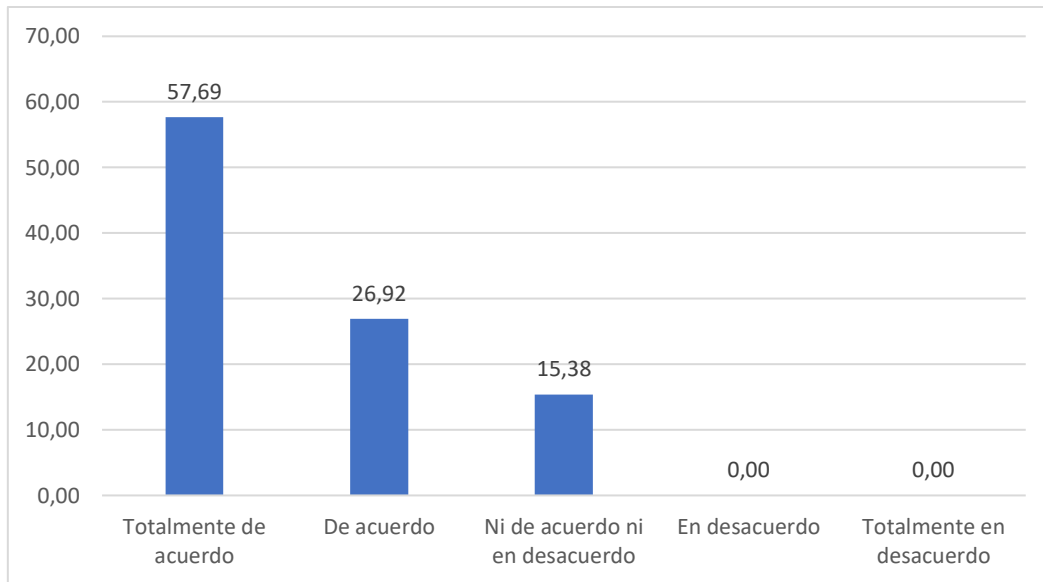
Figura 11. *Sexo*



Se observa en la encuesta realizada que existe muchas personas de sexo femenino que son sueñas de los establecimientos mientras que del sexo masculino existe el 46.15%.

¿La transmisión de conocimiento sobre la comida típica es suficiente para que se reconozcan las Rutas Gastronómicas ?

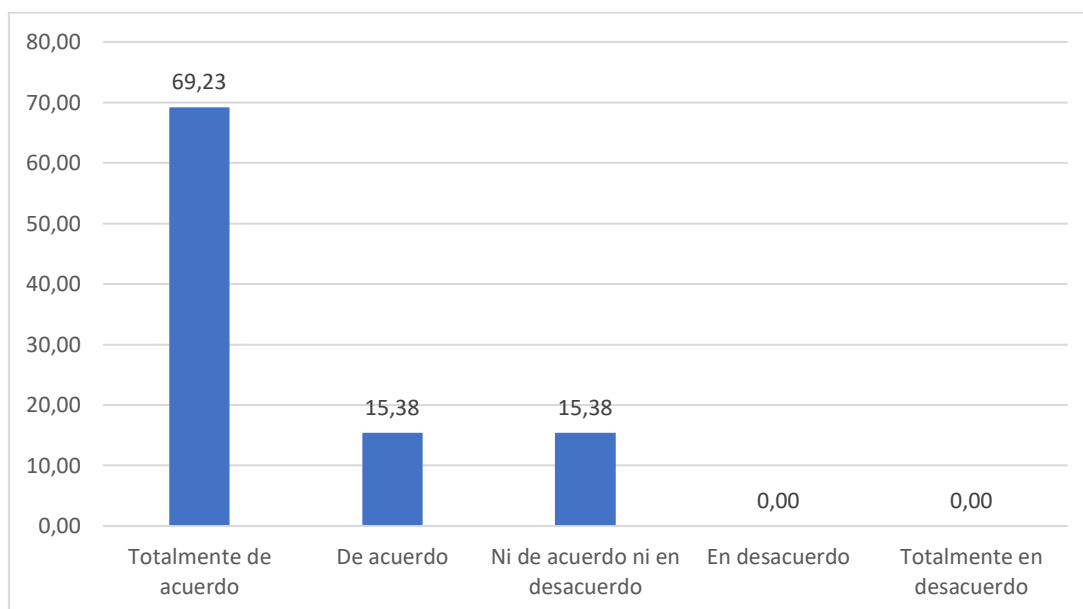
Figura 12. Trasmisión de Conocimiento



El gráfico presenta la percepción sobre el conocimiento de la comida típica y si es suficiente para que se reconozca las rutas gastronómicas. Un 57,69% de los encuestados está "totalmente de acuerdo" en que dicha transmisión es suficiente, mientras que un 26,92% está "de acuerdo". Solo un 15,38% no está de acuerdo ni en desacuerdo. La mayoría considera que la información sobre la comida típica contribuye positivamente al reconocimiento de las rutas gastronómicas en la ciudad.

¿ Usted cree que las comidas típicas que tenemos en la Ciudad son necesarias e importantes para ser innovadas?

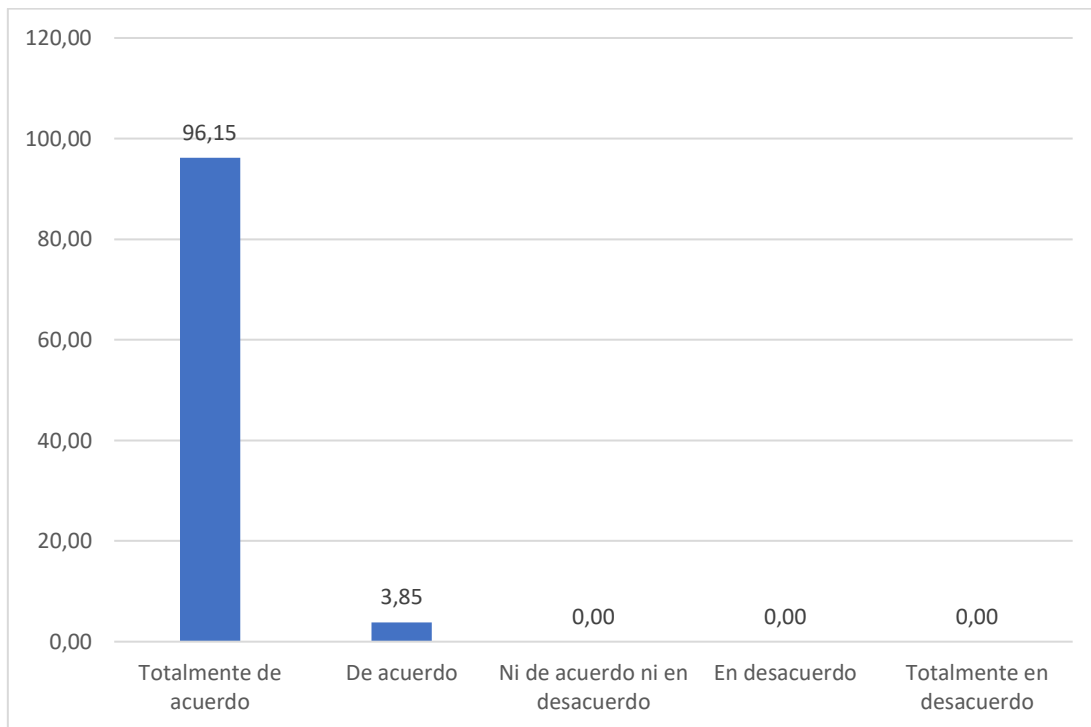
Figura 13. Actividades



El gráfico de la encuesta realizada muestra los resultados obtenidos de la encuesta en el cual ellos creen que las comidas típicas que tenemos son necesarias e importantes para innovarlas y que estas fortalezcan las rutas gastronómicas. Un 69,23% de los participantes se siente "totalmente de acuerdo", lo que indica un mayor nivel de interés, y un 15,38% se posiciona "de acuerdo", mientras que un pequeño porcentaje no está de acuerdo ni en desacuerdo.

¿Usted cree que ser participe en las rutas gastronómicas fortalece la visibilidad de su restaurante?

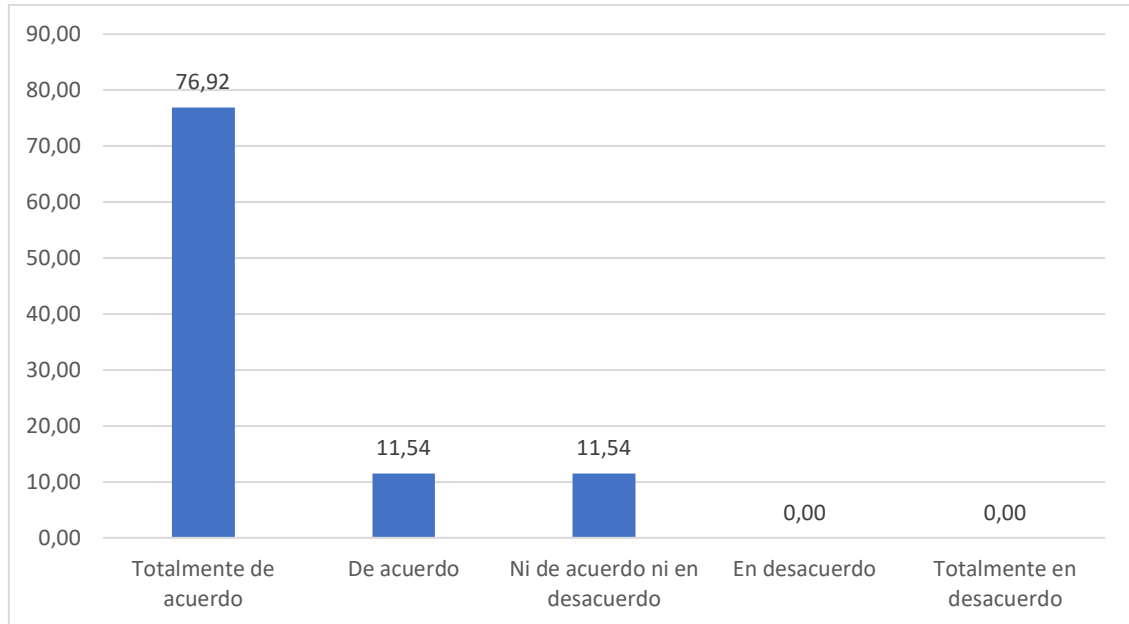
Figura 14. *Diversidad Cultural*



El gráfico de la encuesta realizada muestra la importancia de participar en rutas gastronómicas y que estos establecimientos sean visibilizados. Un 96,15% de los participantes está "totalmente de acuerdo" con esta afirmación, lo que indica una fuerte creencia en la conexión entre la cultura local y la gastronomía. Y solo un 3,85% se muestra de manera indiferente. Esto nos da a conocer que la mayoría de la comunidad reconoce y valora la influencia de la diversidad cultural en la oferta gastronómica de la ciudad de Riobamba.

¿Cree que diseñar rutas gastronómicas que incluyan diferentes comidas típicas mejorarían la economía local?

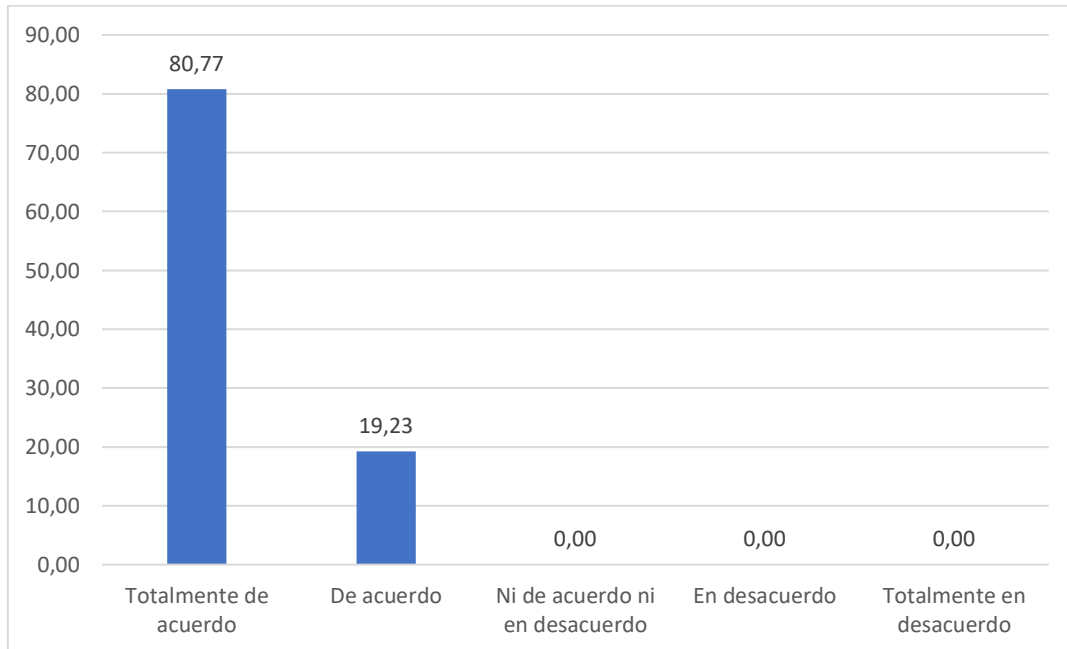
Figura 15. *Economía local*



El gráfico muestra las opiniones de los encuestados sobre la importancia de diseñar rutas gastronómicas que incluyan diferentes comidas típicas ayuden a la economía local. Un 76,92% de los participantes está "totalmente de acuerdo", lo que indica que creen firmemente que una buena presentación es clave para atraer visitantes. Un 11,54% está "de acuerdo" y otro 11,54% se muestra indiferente. La mayoría considera que la forma en que se presentan los platos puede influir significativamente en la atracción de turistas a la Ciudad de Riobamba.

¿ Considera usted que las rutas gastronómicas puedan contribuir al crecimiento económico los establecimientos locales?

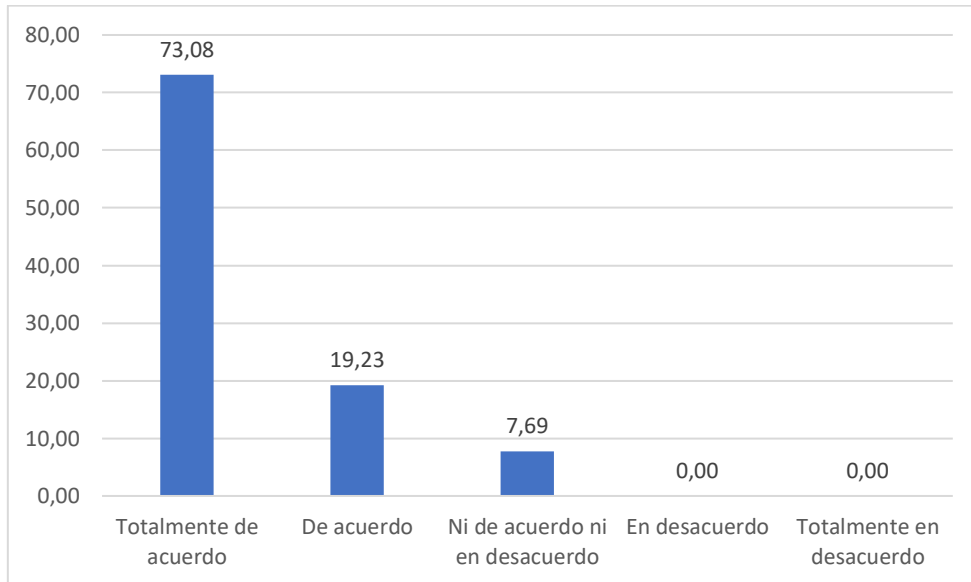
Figura 16. Fortalecimiento



La pregunta busca saber si los encuestados creen que las rutas gastronómicas pueden contribuir al crecimiento económico de los establecimientos locales en su mayoría el 80.77% está totalmente de acuerdo mientras que solo en 19.23% está de acuerdo.

¿ Cree usted que la identificación de las comidas típicas permitirá analizar tendencias de consumo que favorezcan a la innovación gastronómica?

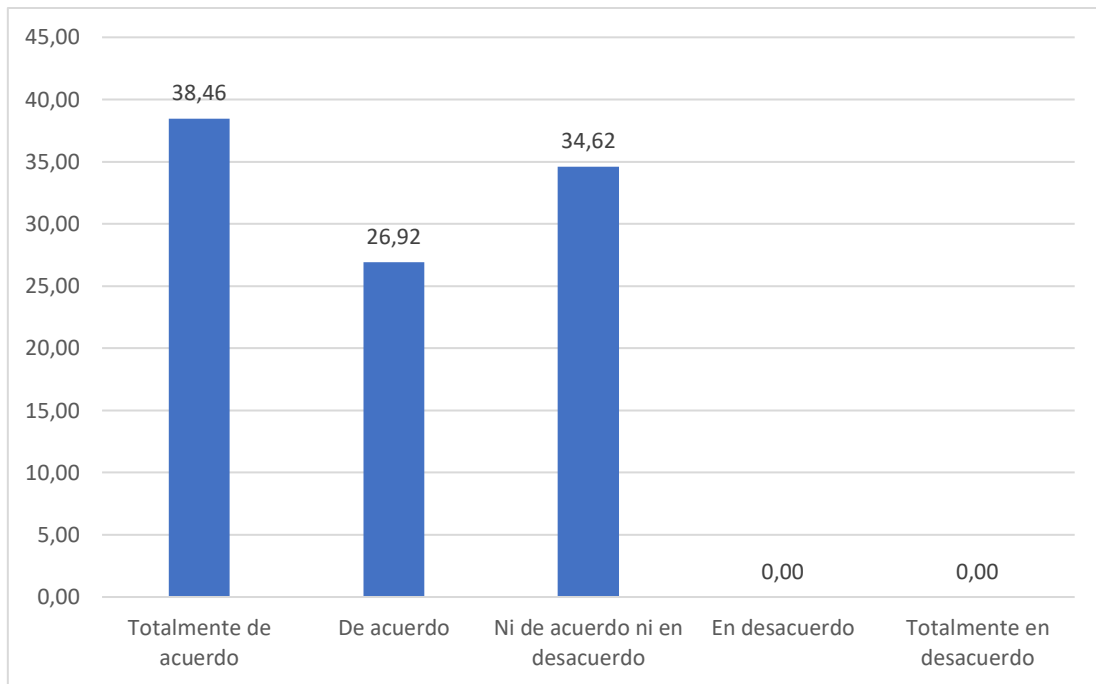
Figura 17. *Tradiciones Riobambeñas*



El gráfico muestra las opiniones de los encuestados sobre la identificación de comida típica para que estas sean visibilizadas . Un 73,08% está "totalmente de acuerdo", un 19,23% está "de acuerdo", mientras que un 7,69% se muestra indiferente.

¿ Usted cree que el conocimiento sobre las comidas típicas ayuda a fortalecer el sentido de pertenencia en la Ciudad de Riobamba?

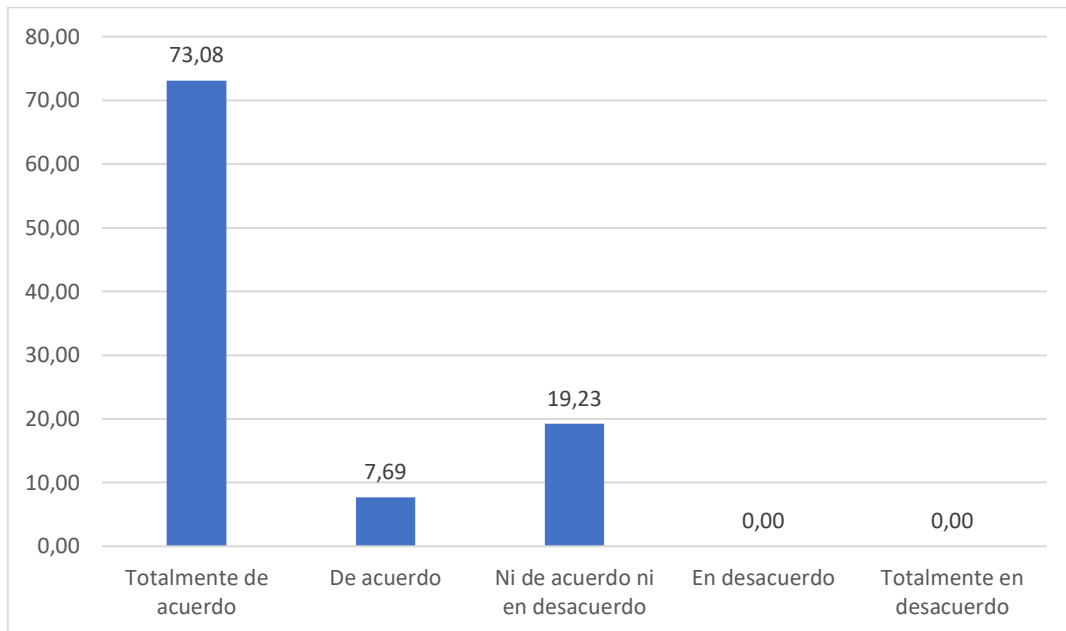
Figura 18. *Presentación de platos*



El gráfico muestra las opiniones de los encuestados sobre si el conocimiento de las comidas típicas ayuda a fortalecer el sentido de pertenencia. Un 38,46% está "totalmente de acuerdo" y un 26,92% está "de acuerdo", lo que indica que una parte significativa de los participantes valora la autenticidad en las experiencias gastronómicas. Además, un 34,62% se muestra indiferente, mientras que no hay respuestas en desacuerdo ni en la opción de "totalmente en desacuerdo".

¿ Cree que un mapeo de los establecimientos que vendan comida típica, ayudara a promover la visibilidad de la gastronomía local?

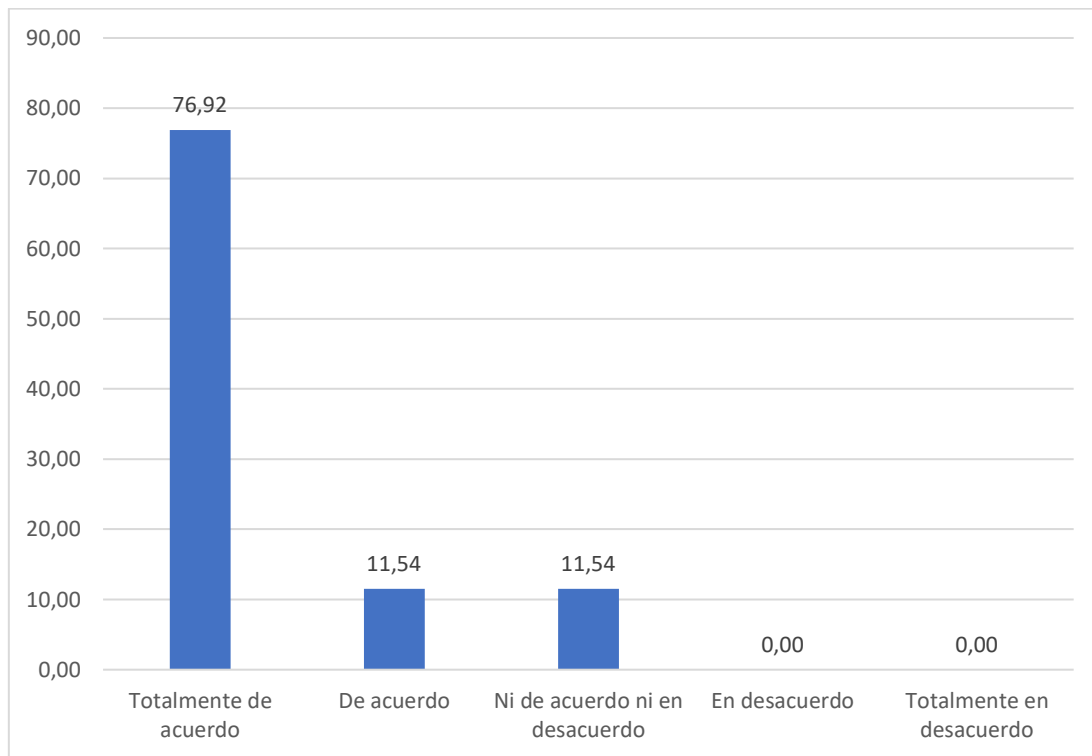
Figura 19. Recetas Culinarias



El gráfico presenta las opiniones de los encuestados sobre el mapeo de los establecimientos que vendan comida típica ayuda a promover la visibilidad. Un 73,08% de los participantes está "totalmente de acuerdo", lo que muestra que una gran mayoría reconoce la importancia cultural de estas recetas. Un 19,23% está "de acuerdo", mientras que un 7,69% se muestra indiferente.

¿ Cree usted que al realizar un mapeo de los establecimientos que venden comida típica aumenta el interés de los visitantes?

Figura 20. Recetas Transmitidas



El gráfico muestra las opiniones de los al realizar un mapeo de los establecimientos que vendan comida típica. Un 76,92% de los participantes está "totalmente de acuerdo", lo que indica que creen firmemente que una buena presentación es clave para atraer visitantes. Un 11,54% está "de acuerdo" y otro 11,54% se muestra indiferente.