



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

Potencial turístico de la cocina tradicional en las parroquias rurales del cantón
Riobamba.

Trabajo de Titulación para optar al título de Licenciatura en Turismo

Autor:

Centeno Vargas, Jomayra Elizabeth

Tutor:

PhD. Diego Mauricio Calvopiña Andrade

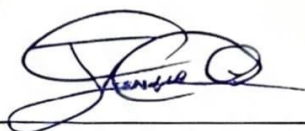
Riobamba, Ecuador. 2026

DECLARATORIA DE AUTORÍA

Yo, Jomayra Elizabeth Centeno Vargas, con cédula de ciudadanía 0605879444, autora del trabajo de investigación titulado, Potencial turístico de la cocina tradicional en las parroquias rurales del cantón Riobamba, certifico que la producción, ideas, opiniones, criterios, contenidos y conclusiones expuestas son de mi 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 ocasión entiendo 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 22 días del mes de junio de 2026.



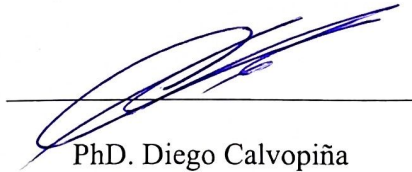
Jomayra Elizabeth Centeno Vargas

C.I: 060887944

DICTAMEN FAVORABLE DEL PROFESOR TUTOR

Quien suscribe, Diego Mauricio Calvopiña Andrade 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 titulado: POTENCIAL TURÍSTICO DE LA COCINA TRADICIONAL EN LAS PARROQUIAS RURALES DEL CANTÓN RIOBAMBA, bajo la autoría de Jomayra Elizabeth Centeno Vargas; 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 22 días del mes de junio de 2026.

A handwritten signature in blue ink, consisting of several loops and strokes, positioned above a horizontal line.

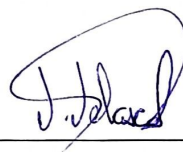
C.I: 0602083552

CERTIFICADO DE LOS MIEMBROS DEL TRIBUNAL

Quienes suscribimos, catedráticos designados Miembros del Tribunal de Grado para la evaluación del trabajo de investigación “POTENCIAL TURÍSTICO DE LA COCINA TRADICIONAL EN LAS PARROQUIAS RURALES DEL CANTÓN RIOBAMBA”, presentado por Jomayra Elizabeth Centeno Vargas, con cédula de identidad número 0605879444, bajo la tutoría de PhD. Diego Mauricio Calvopiña Andrade; 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 22 días del mes de junio de 2026.

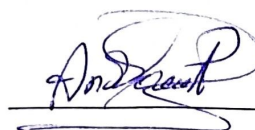
Víctor Velasco, PhD.
PRESIDENTE DEL TRIBUNAL DE GRADO



Roger Paredes, Mgs.
MIEMBRO DEL TRIBUNAL DE GRADO



Andrea Garrido, Mgs.
MIEMBRO DEL TRIBUNAL DE GRADO

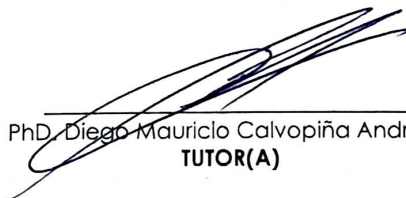




CERTIFICACIÓN

Que, **CENTENO VARGAS JOMAYRA ELIZABETH** con CC: **0605879444**, estudiante de la Carrera de **TURISMO**, Facultad de **CIENCIAS POLÍTICAS Y ADMINISTRATIVAS**; ha trabajado bajo mi tutoría el trabajo de investigación titulado "**POTENCIAL TURÍSTICO DE LA COCINA TRADICIONAL EN LAS PARROQUIAS RURALES DEL CANTÓN RIOBAMBA**", cumple con el 5 % de similitud y 5 % de uso de IA, 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 junio de 2026


PhD. Diego Mauricio Calvopiña Andrade
TUTOR(A)

DEDICATORIA

Dedico mi trabajo principalmente a Dios, por ser mi motor de esta aventura llamada universidad quién me lleno de sabiduría, inteligencia y resiliencia en todo momento ya que sin él no habría sido posible nada en esta vida.

A mí, la persona que vivió todo este proceso de manera personal pasando por buenos y malos momentos sin rendirme.

A mi abuelita, quién partió antes de verme triunfar y convertirme en la gran persona que soy ahora, gracias a sus palabras motivadoras, sus valores y confianza.

A mis padres, Manuela y Julio quienes con su sacrificio, amor y apoyo me han acompañado en todas mis etapas de vida. Gracias por inculcarme buenos valores y principios además por ser un ejemplo de perseverancia, sacrificio y responsabilidad y por su confianza la cual me ha permitido llegar a culminar con esta etapa que creí que no iba a ser posible, siendo este logro fruto de todas sus enseñanzas y esfuerzos día con día.

A mis hermanos César y Daniel y a mi hermana Karla por su gran apoyo y presencia durante este proceso. Especialmente, a mi hermana Tatiana, quién con su paciencia y motivación estuvo a mi lado cada momento que pensé que ya no podía más, dándome sus consejos y apoyo constante, siendo un gran ejemplo a seguir de constancia y perseverancia.

A mi pequeña canina de cuatro patas Sandy, que desde su llegada alegró mis días y fue mi compañía durante aquellas noches largas y complicadas sin necesidad de hablar me transmitió fortaleza en los momentos más difíciles de mi vida y fue un pilar muy importante para seguir.

Finalmente, a una persona muy especial, Jordan Calagullin quién a pesar de la distancia a sido un apoyo fundamental con sus palabras de “tu puedes” “no te rindas” “intentalo hasta el final” ha estado presente y me acompañó durante varios momentos difíciles gracias por confiar en mi y por hacer que yo confíe en todo lo que yo puedo lograr y hacer.

AGRADECIMIENTO

Quiero expresar mi más sincero agradecimiento a la Universidad Nacional de Chimborazo por brindarme la oportunidad de formarme en una institución académica de tan alto nivel, que me ha permitido adquirir los conocimientos y habilidades necesarios para enfrentar los retos profesionales.

Mi más profundo agradecimiento a los docentes de la carrera de Turismo, por su dedicación, valiosas enseñanzas y gran apoyo que ha sido fundamental para la realización y culminación de este trabajo de investigación y para mi desarrollo académico y personal.

A mi tutor de tesis, el Dr. Diego Calvopiña, por su orientación y disposición para trabajar conmigo.

Y a todas las personas que fueron partícipes de mi de investigación, por su colaboración sincera que me ayudó a concretar una base de datos sólida para la culminación exitosa de este trabajo.

ÍNDICE GENERAL

DICTAMEN FAVORABLE DEL PROFESOR TUTOR

CERTIFICADO DE LOS MIEMBROS DEL TRIBUNAL

CERTIFICADO ANTIPLAGIO

DEDICATORIA

AGRADECIMIENTO

ÍNDICE GENERAL

ÍNDICE DE TABLAS

ÍNDICE DE GRÁFICOS

RESUMEN

ABSTRACT

CAPÍTULO I.	20
1. Introducción.....	20
1.1 Planteamiento del problema	21
1.1.1 Problema general.....	22
1.1.2 Problemas específicos	22
1.2 Justificación	23
1.2.1 Justificación teórica.....	23
1.2.2 Justificación práctica	23
1.2.3 Justificación metodológica	23
1.3 Objetivo	24

1.3.1 Objetivo General	24
1.3.2 Objetivos Específicos	24
1.4 Hipótesis	24
1.4.1 Hipótesis general.....	24
1.4.2 Hipótesis específicas	24
CAPÍTULO II.....	26
2. Marco Teórico.....	26
2.1 Antecedentes.....	26
2.1.1 Estado del Arte Potencial Turístico de la cocina tradicional.....	27
2.2 Bases teóricas.....	28
2.2.1 Dimensión 1. Recursos culinarios.....	28
2.2.2 Indicador 1. Ingredientes autóctonos	28
2.2.3 Indicador 2. Platos representativos	28
2.2.4 Indicador 3. Técnicas ancestrales.....	28
2.2.5 Dimensión 2. Valor patrimonial y cultural	29
2.2.6 Indicador 1. Identidad culinaria	29
2.2.7 Indicador 2. Transmisión generacional	30
2.2.8 Indicador 3. Estado de conservación.....	30
2.2.9 Dimensión 3. Aprovechamiento turístico gastronómico	30
2.2.10 Indicador 1. Oferta gastronómica.....	30
2.2.11 Indicador 2. Interés del visitante	31
2.2.12 Indicador 3. Infraestructura turística	31

2.2.13 Contexto Territorial	32
CAPÍTULO III.....	35
3. Metodología	35
3.1 Enfoque.....	35
3.2 Tipo de Investigación	35
3.2.1 Investigación descriptiva	35
3.3 Diseño de la investigación.....	36
3.3.1 Diseño no experimental	36
3.4 Métodos	36
3.4.1 Método científico	36
3.4.2 Método analítico	36
3.4.3 Método sintético.....	37
3.4.4 Método inductivo	37
3.4.5 Método deductivo.....	37
3.4.6 Método histórico	37
3.5 Técnicas de recolección de datos.....	38
3.5.1 Encuesta.....	38
3.5.2 Entrevista	38
3.5.3 Observación directa.....	38
3.5.4 Revisión documental	39
3.6 Instrumentos de investigación	39
3.6.1 Cuestionario	39

3.6.2 Guía de entrevista.....	39
3.6.3 Ficha de registro gastronómico	40
3.7 Población de estudio y Tamaño de muestra	40
3.7.1 Población	40
3.7.2 Muestra	40
3.8 Métodos de Análisis	41
3.8.1 Análisis cuantitativo	41
3.8.2 Análisis cualitativo	41
3.9 Validez de los instrumentos.....	41
3.10 Confiabilidad de los instrumentos.....	42
CAPÍTULO IV	43
4. Resultados y Discusiones	43
4.1 Análisis e interpretación de resultados.....	43
4.1.1 Resultados de la variable independiente: Potencial Gastronómico	43
Encuesta	43
Entrevista.....	47
4.2 Comprobación de hipótesis	50
4.2.1 Hipótesis general: Potencial turístico de la cocina tradicional	50
4.2.2 Hipótesis específicas	51
Hipótesis Específica 1: Recursos Culinarios.....	51
Hipótesis Específica 2: Valor Patrimonial y Cultural.....	52
Hipótesis Específica 3: Aprovechamiento Turístico Gastronómico.....	53

Discusión	54
CAPÍTULO V.....	56
5. Conclusiones y Recomendaciones	56
5.1 Conclusiones	56
5.2 Recomendaciones.....	56
CAPÍTULO VI.	58
6. Propuesta	58
6.1 Tema.....	58
6.2 Introducción.....	58
6.3 Objetivos.....	58
6.3.1 Objetivo general.....	58
6.3.2 Objetivos específicos.....	58
6.4 Justificación	59
6.5 Metodología	59
6.6 Desarrollo de la propuesta	59
6.6.1.5 Registro de técnicas de preparación ancestrales	65
6.6.1.5 Platos tradicionales identificados	68
6.7 Resultado	74
7. BIBLIOGRAFÍA	75
8. ANEXOS.....	80
8.1 Anexo 1. Árbol de problemas	80
8.2 Anexo 2. Matriz de Operacionalización.....	81

8.3 Anexo 3. Matriz de consistencia	82
8.3 Anexo 4. Formato de encuesta.....	83
8.4 Anexo 5. Formato de entrevista	86
8.5 Anexo 6. Tabulación y gráficos de la encuesta aplicada a los habitantes de las parroquias rurales del catón Riobamba.	88
8.6 Anexo 7. Fichas de los platos o preparaciones más representativas de las parroquias rurales	101

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Caracterización general de las parroquias rurales del cantón Riobamba	32
Tabla 2. Rango de interpretación del Alfa de Cronbach	42
Tabla 3. Fiabilidad	42
Tabla 4. Resultados de la encuesta aplicada a los habitantes de todas las parroquias rurales del cantón Riobamba.....	43
Tabla 5. Platos tradicionales más mencionados por parroquia.....	46
Tabla 6. Caracterización de los actores clave de las parroquias entrevistadas	47
Tabla 7. Análisis de las entrevistas	48
Tabla 8. Ingredientes utilizados para la cocina tradicional en las parroquias rurales del cantón Riobamba	60
Tabla 9. Técnicas de preparación ancestrales de la cocina tradicional en las parroquias rurales del cantón Riobamba	65
Tabla 10. Platos y bebidas tradicionales identificados en las parroquias rurales del cantón Riobamba.....	68
Tabla 11. Parroquia	88
Tabla 12. Género.....	89
Tabla 13. Edad	90
Tabla 14. Nivel de instrucción.....	90
Tabla 15. ¿Qué tan importante considera usted la utilización de ingredientes autóctonos (como maíz, papa, cebada, trigo, habas, hierbas o productos locales) para la preparación de la comida tradicional?	91
Tabla 16. ¿Qué tan importante considera usted la existencia y conservación de los platos tradicionales y representativos de su parroquia como parte del patrimonio gastronómico local?	92

Tabla 17. ¿Qué tan importante considera usted mantener las formas tradicionales de preparar los alimentos en su parroquia, como la cocción en leña, el uso del tiesto, la olla de barro, entre otros?	93
Tabla 18. ¿Qué tan importante considera usted que la cocina tradicional de su parroquia sea reconocida y valorada como parte de la identidad y cultura de su comunidad?	94
Tabla 19. ¿Qué tan importante considera usted que los saberes, recetas y formas de preparar la comida tradicional sean enseñados y transmitidos a los jóvenes y niños de la comunidad?	95
Tabla 20. ¿Qué tan importante considera usted preservar y mantener vigentes las preparaciones culinarias auténticas de su parroquia como parte del patrimonio cultural inmaterial local?.....	96
Tabla 21. ¿Qué tan importante considera usted contar con lugares en su parroquia (restaurantes, fondas, mercados u otros espacios) donde los visitantes puedan consumir y conocer la comida tradicional local?.....	97
Tabla 22. ¿Qué tan importante considera usted que la cocina tradicional de su parroquia sea promovida y difundida para atraer turistas interesados en conocer y vivir la experiencia gastronómica local?	98
Tabla 23. ¿Qué tan importante considera usted que su parroquia cuente con servicios e infraestructura adecuados (vías de acceso, señalética, espacios de atención al visitante) para recibir turistas interesados en la gastronomía local?.....	99

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1. Catálogo gastronómico digital	74
Gráfico 2. Parroquia	89
Gráfico 3. Género.....	89
Gráfico 4. Edad	90
Gráfico 5. Nivel de instrucción.....	91
Gráfico 6. ¿Qué tan importante considera usted la utilización de ingredientes autóctonos (como maíz, papa, cebada, trigo, habas, hierbas o productos locales) para la preparación de la comida tradicional?	92
Gráfico 7. ¿Qué tan importante considera usted la existencia y conservación de los platos tradicionales y representativos de su parroquia como parte del patrimonio gastronómico local?	93
Gráfico 8. ¿Qué tan importante considera usted mantener las formas tradicionales de preparar los alimentos en su parroquia, como la cocción en leña, el uso del tiesto, la olla de barro, entre otros?	94
Gráfico 9. ¿Qué tan importante considera usted que la cocina tradicional de su parroquia sea reconocida y valorada como parte de la identidad y cultura de su comunidad?	95
Gráfico 10. ¿Qué tan importante considera usted que los saberes, recetas y formas de preparar la comida tradicional sean enseñados y transmitidos a los jóvenes y niños de la comunidad?.....	96
Gráfico 11. ¿Qué tan importante considera usted preservar y mantener vigentes las preparaciones culinarias auténticas de su parroquia como parte del patrimonio cultural inmaterial local?.....	97
Gráfico 12. ¿Qué tan importante considera usted contar con lugares en su parroquia (restaurantes, fondas, mercados u otros espacios) donde los visitantes puedan consumir y conocer la comida tradicional local?.....	98

Gráfico 13. ¿Qué tan importante considera usted que la cocina tradicional de su parroquia sea promovida y difundida para atraer turistas interesados en conocer y vivir la experiencia gastronómica local?99

Gráfico 14. ¿Qué tan importante considera usted que su parroquia cuente con servicios e infraestructura adecuados (vías de acceso, señalética, espacios de atención al visitante) para recibir turistas interesados en la gastronomía local?.....100

RESUMEN

La presente investigación tuvo como objetivo determinar el potencial turístico de la cocina tradicional en las parroquias rurales del cantón Riobamba, mediante el análisis de los recursos culinarios disponibles, el valor patrimonial y cultural atribuido por la comunidad, y el nivel de aprovechamiento turístico gastronómico existente en el territorio. El estudio se desarrolló bajo un enfoque mixto, de tipo descriptivo y diseño no experimental de corte transversal, lo que permitió describir el fenómeno en su estado actual sin manipular variables. Para la recolección de datos se aplicaron encuestas a 379 habitantes de las once parroquias rurales muestra calculada mediante la fórmula para poblaciones finitas y entrevistas semiestructuradas a 15 actores clave (adultos mayores, propietarios o personal de restaurantes y presidentes de los GAD parroquiales) de cinco parroquias seleccionadas por su nivel de aceptación y desarrollo turístico: Calpi, Licán, Licto, San Juan y San Luis. Los resultados evidencian que la cocina tradicional posee recursos culinarios diversos y diferenciados entre parroquias, además de un alto valor patrimonial y cultural, reconocido ampliamente por los habitantes como parte fundamental de su identidad. Sin embargo, su aprovechamiento turístico gastronómico resultó limitado, principalmente por la escasa señalización, infraestructura y articulación de la oferta local. Como resultado se diseñó un catálogo gastronómico digital que documenta los ingredientes autóctonos, las técnicas ancestrales de preparación y los platos tradicionales identificados en las once parroquias, concebido como una estrategia de revalorización para fortalecer la preservación y promoción del patrimonio culinario rural y su adecuado aprovechamiento turístico.

Palabras clave: *cocina tradicional, potencial turístico, turismo gastronómico.*

ABSTRACT

This research aimed to determine the tourism potential of traditional cuisine in the rural parishes of the Riobamba canton by analyzing available culinary resources, the heritage and cultural value attributed to it by the community, and the existing level of gastronomic tourism development in the area. The study employed a mixed-methods approach, using a descriptive, non-experimental, cross-sectional design, which allowed for describing the phenomenon in its current state without manipulating variables. Data collection involved surveys administered to 379 residents of the eleven rural parishes (a sample calculated using the formula for finite populations) and semi-structured interviews with 15 key stakeholders (senior citizens, restaurant owners or staff, and presidents of the parish councils) from five parishes selected for their level of tourism acceptance and development: Calpi, Licán, Licto, San Juan, and San Luis. The results demonstrate that traditional cuisine possesses diverse and differentiated culinary resources across parishes, as well as high heritage and cultural value, widely recognized by residents as a fundamental part of their identity. However, its potential for gastronomic tourism proved limited, primarily due to insufficient signage, infrastructure, and coordination of local offerings. As a result, a digital gastronomic catalog was designed, documenting native ingredients, ancestral preparation techniques, and traditional dishes identified in the eleven parishes. This catalog was conceived as a strategy to enhance the preservation and promotion of rural culinary heritage and its appropriate use for tourism.

Keywords: *traditional cuisine, tourism potential, gastronomic tourism.*



Reviewed by:
Marco Antonio Aquino
ENGLISH PROFESSOR
C.C. 1753456134

CAPÍTULO I.

1. Introducción

La gastronomía se ha convertido en un elemento importante dentro del turismo, siendo uno de los principales motivos por los cuales las personas visitan un lugar. En este marco, la cocina tradicional de zonas rurales resulta ser un recurso turístico que, al ser capaz de articularse con la identidad cultural, el patrimonio inmaterial y el desarrollo local le da un gran valor diferenciador y de pertenencia a cada uno de los territorios a lo que pertenece. El Ecuador al poseer cuatro regiones únicas, cada una con sus encantos tanto naturales como culturales, también poseen su respectivo patrimonio culinario que representa a cada territorio, destacando que este patrimonio se ve más reflejado en las zonas andinas de nuestro país debido a que son en aquellas zonas donde cada plato, receta, técnica, ingrediente, utensilio guarda una historia de gran valor que llama la atención a las personas.

Riobamba, la “Sultana de los Andes” está organizada por once parroquias rurales, mismas que cuentan con una gran herencia gastronómica que se ve estrechamente arraigada en sus prácticas, saberes y técnicas ancestrales que se vinculan a sus calendarios agrícolas, festividades y sistemas alimentarios propios de las comunidades.

Algunas de estas zonas rurales al pasar del tiempo se han ido desarrollando como turísticas debido al gran valor histórico, cultural y natural que poseen promoviendo principalmente el turismo comunitario con atractivos turísticos, actividades y servicios que poco a poco se han ido dando a conocer y que atraen a las personas. Sin embargo, no se ha dado aún el debido valor al patrimonio culinario por lo que no se ve estructurado ni articulado como un producto turístico, limitando su aprovechamiento lo que pone en riesgo su preservación y junto con esto un bajo desarrollo local.

El objetivo principal de este estudio fue determinar el potencial turístico de la cocina tradicional en las parroquias rurales del cantón Riobamba analizando los recursos culinarios disponibles, el valor patrimonial y cultural y el aprovechamiento turístico gastronómico.

A lo largo de este estudio, se utilizó una metodología descriptiva, de tipo no experimental y con corte transversal, sustentada en la recolección de datos mediante entrevistas y encuestas a cocineros o dueños de restaurantes, habitantes locales y a miembros de los GAD parroquiales, así como en una revisión documental especializada.

En el capítulo I, se desarrolló, la introducción, el planteamiento del problema de investigación, se presentaron los objetivos generales y específicos del estudio, y se establecieron las hipótesis que guiaron la investigación. Este capítulo proporcionó una visión general del tema y la importancia de la investigación sobre el potencial turístico de la cocina tradicional en las parroquias rurales del cantón Riobamba.

En el capítulo II, se llevó a cabo una revisión de los conceptos clave y teorías relacionadas con la investigación. Además, se incluyó el marco filosófico y epistemológico que sustentó el trabajo, así como una investigación del estado del arte y las referencias bibliográficas que contribuyeron al contexto del estudio.

En el capítulo III, se describió la metodología empleada en el estudio, definiendo el tipo de investigación (descriptiva, no experimental y de corte transversal), el diseño del estudio, y las técnicas utilizadas para la recolección de datos, tales como encuestas y entrevistas. También se detalló cómo se operacionalizaron las variables y los instrumentos utilizados para garantizar la validez de los resultados.

En el capítulo IV, se presentaron y analizaron los resultados obtenidos de las encuestas y entrevistas realizadas a los cocineros o dueños de restaurantes, habitantes locales y a miembros de los GAD parroquiales. En este capítulo se discutieron los hallazgos y se analizaron las hipótesis planteadas al inicio del estudio. Se analizó el potencial turístico que se le atribuye a la cocina tradicional por parte de los habitantes identificando la variedad de preparaciones, ingredientes autóctonos y técnicas que forman parte de aquel valor cultural y patrimonial de la riqueza gastronómica que puede ser aprovechada turísticamente.

En el capítulo V, se presentaron las conclusiones obtenidas en función de los objetivos planteados, así como las recomendaciones dirigidas a los actores institucionales y comunitarios responsables de la gestión turística y cultural del territorio.

El capítulo VI, se desarrolló la propuesta del diseño de un catálogo gastronómico de las parroquias rurales del cantón Riobamba, como estrategia orientada a la revalorización y al aprovechamiento turístico del patrimonio culinario identificado a lo largo de la investigación.

1.1 Planteamiento del problema

La cocina tradicional ecuatoriana es el resultado de cientos o miles de años de evolución, donde se mezclan en el tiempo sabores de todos los continentes y regiones del planeta (Prado, 2015). Resultando ser un aspecto esencial de los grupos campesinos e indígenas, ya que tienen un poder notable para incidir en los procesos de desarrollo, sobre todo cuando constituyen un eje milenario y vigente, imbricado con la cosmogonía, la religiosidad, las tradiciones, los rituales, y las relaciones sociales familiares de un pueblo. (Romero, Gonzales, de Oliveira y Hernández, 2012)

Sin embargo, esta riqueza gastronómica que posee cada territorio o comunidad está siendo subvalorada y poco aprovechada, sin visibilidad turística y perdiéndose constantemente al pasar del tiempo.

La cocina tradicional en las zonas rurales forma parte de un legado que está integrado por ingredientes autóctonos, técnicas ancestrales de cocción, saberes transmitidos de generación en generación y preparaciones relacionadas a rituales, formas de vida y festividades. En la ciudad de Riobamba, el análisis del patrimonio cultural alimentario ligado a la elaboración de

alimentos, al uso de utensilios de cocina y a las técnicas utilizadas en su preparación, determina el deterioro gradual de los saberes ancestrales reemplazados por la tecnología actual. (Inga y Villalba, 2021)

Esta situación se presenta con mayor frecuencia en espacios rurales debido a la presión que ejerce la globalización sobre la alimentación, la migración y la insuficiente apreciación de parte tanto de las instituciones como de la comunidad en general a la herencia y patrimonio culinario, aumentando el peligro de que desaparezca.

A pesar de la importancia que se le da a la gastronomía ecuatoriana dentro del turismo ha sido relegada a un plano complementario en los servicios turísticos, sin embargo, se demuestra una importante riqueza cultural y gastronómica que, de ser promovida, puede mejorar exponencialmente el turismo local. (Inga y Villalba, 2021)

No obstante, este potencial permanece sin ser utilizado y aprovechado en su totalidad dentro de las parroquias rurales, donde hasta la actualidad no existen varios estudios que contribuyan a determinar el potencial turístico de la cocina tradicional para que pueda ser considerado un aspecto importante dentro del turismo. El escaso registro de los recursos culinarios locales, la valorización insuficiente y la infraestructura turística y oferta gastronómica limitadas son algunas de las causas que explican esta circunstancia, evidenciando la pérdida de atractivo turístico diferenciado que las parroquias rurales de Riobamba tienen para ofrecer, el debilitamiento de la identidad cultural local y el desaprovechamiento del patrimonio gastronómico como un recurso importante para el turismo.

En este contexto, es relevante llevar a cabo una investigación donde se pueda determinar el potencial turístico de la cocina tradicional en las parroquias rurales de Riobamba.

1.1.1 Problema general

¿Cuál es el potencial turístico de la cocina tradicional en las parroquias rurales del cantón Riobamba?

1.1.2 Problemas específicos

- ¿Cuáles son los recursos culinarios de la cocina tradicional presentes en las parroquias rurales del cantón Riobamba?
- ¿Cuál es el valor patrimonial y cultural de la cocina tradicional en las parroquias rurales del cantón Riobamba?
- ¿Cómo se encuentra el aprovechamiento turístico gastronómico de la cocina tradicional en las parroquias rurales del cantón Riobamba?

1.2 Justificación

1.2.1 Justificación teórica

Al ser un tema poco analizado el estudio actual genera un aporte teórico al ámbito de la gastronomía turística y del patrimonio cultural inmaterial en el contexto de las parroquias rurales de Riobamba, llenando un importante vacío en el ámbito académico al aportar información sobre el potencial turístico de la cocina tradicional en territorios rurales.

La investigación se sustenta en la orientación del potencial turístico gastronómico, que reconoce la capacidad de los recursos culinarios de un territorio para convertirse en motivadores de visita turística (Inga y Villalba, 2021). Además, en la noción del patrimonio alimentario como el conjunto de saberes y conocimientos, así como las prácticas agrícolas y culinarias que han experimentado una interiorización colectiva, una apropiación simbólica y material que es transmitida de generación en generación, que se recrea en la cotidianidad de un grupo social y que se consolida como referente de identidad, permitiendo establecer vínculos con un territorio. (Unigarro, 2015)

Se alinea con un área de investigación emergente en Ecuador. Caicedo, Coles, Choez, Inga y Ortega (2025) en un estudio, resaltan el papel que tiene la cocina tradicional en la identidad de los pueblos y su capacidad para favorecer el desarrollo local, estableciendo así precedentes que este estudio pretende profundizar en el contexto particular de las parroquias rurales de Riobamba.

1.2.2 Justificación práctica

Este estudio es útil para muchos actores del territorio, principalmente para los municipios de Riobamba y los Gobiernos Autónomos Descentralizados parroquiales, quienes tendrán acceso a un diagnóstico sistematizado y actualizado del potencial turístico que tiene la gastronomía tradicional rural. Sirviendo como un insumo para diseñar productos, políticas, programas turísticos gastronómicos y toma de decisiones. También, para aquellos actores turísticos locales interesados en diversificar la oferta turística del cantón.

La gastronomía de una localidad representa su identidad, historia, costumbres y valores por lo que, si se hace un adecuado uso de este potencial recurso turístico, se obtendría una sinergia dentro de cada territorio facilitando la dinamización turística y el desarrollo económico. (Benalcázar, 2022)

1.2.3 Justificación metodológica

El trabajo de campo y el apoyo bibliográfico hacen que el enfoque metodológico sea viable. Según Haro, Chisag, Ruiz y Caicedo (2024), las metodologías empleadas en esta investigación permiten obtener resultados confiables mediante la verificación de datos a través de entrevistas, encuestas y el análisis documental.

1.3 Objetivo

1.3.1 Objetivo General

Determinar el potencial turístico de la cocina tradicional en las parroquias rurales del cantón Riobamba.

1.3.2 Objetivos Específicos

- Identificar los recursos culinarios de la cocina tradicional en las parroquias rurales del cantón Riobamba.
- Describir el valor patrimonial y cultural de la cocina tradicional en las parroquias rurales del cantón Riobamba.
- Analizar el aprovechamiento turístico gastronómico de la cocina tradicional en las parroquias rurales del cantón Riobamba.

1.4 Hipótesis

1.4.1 Hipótesis general

H_1 : La cocina tradicional de las parroquias rurales del cantón Riobamba posee potencial turístico.

H_0 : La cocina tradicional de las parroquias rurales del cantón Riobamba no posee potencial turístico.

1.4.2 Hipótesis específicas

Hipótesis específicas 1

H_1 : Los recursos culinarios de la cocina tradicional en las parroquias rurales del cantón Riobamba son identificables.

H_0 : Los recursos culinarios de la cocina tradicional en las parroquias rurales del cantón Riobamba no son identificables.

Hipótesis específicas 2

H_1 : La cocina tradicional en las parroquias rurales del cantón Riobamba posee valor patrimonial y cultural.

H_0 : La cocina tradicional en las parroquias rurales del cantón Riobamba no posee valor patrimonial y cultural.

Hipótesis específicas 3

H_1 : El aprovechamiento turístico gastronómico de la cocina tradicional en las parroquias rurales del cantón Riobamba es limitado.

H_0 : El aprovechamiento turístico gastronómico de la cocina tradicional en las parroquias rurales del cantón Riobamba no es limitado.

CAPÍTULO II.

2. Marco Teórico

2.1 Antecedentes

El estudio del potencial turístico de la cocina tradicional permite entender que la gastronomía local es un recurso cultural muy importante, dicha valorización turística a significado que sea considerado un tema de estudio para varios académicos en los últimos años. La recopilación de información en investigaciones previas permite conocer los avances significativos en relación a los componentes culinarios, patrimoniales, culturales y de aprovechamiento turístico que conforman la variable de estudio.

En el proyecto titulado “Cocina tradicional y turismo gastronómico en Ecuador: una revisión sistemática de estrategias de valorización cultural”, Rodríguez, Antamba y Gallegos (2025), analizan las estrategias de valorización cultural de la gastronomía tradicional en Ecuador dentro del marco gastronómico buscando identificar los enfoques conceptuales predominantes, las prácticas más destacadas, la participación de los actores locales y las lagunas de investigación existentes en el campo, adoptando una metodología cualitativa basada en el modelo SPIDER se mostraron hallazgos que revelan un creciente interés en el patrimonio culinario como recurso turístico, haciendo hincapié en las recetas tradicionales, la evocación de la memoria gastronómica y el diseño de rutas gastronómicas. Asimismo, se identificó que existen importantes deficiencias, como la escasa investigación en las regiones amazónicas y afrodescendientes, la escasa incorporación de perspectivas de género y la débil coordinación institucional.

Herrera, Villalva, Stewart y Romero (2024), en el estudio “Turismo gastronómico en Riobamba, Ecuador: Un análisis del perfil del visitante”, analizan el perfil del turista que visita Riobamba para determinar estrategias efectivas para desarrollar el turismo gastronómico en la región, mediante una prueba de chi cuadrado de Pearson se pudo delinear el perfil del turista que visita Riobamba y comprobar la relación entre diversas variables, determinando con los hallazgos de la investigación que la gastronomía trasciende su función como alimento y se convierte en un poderoso canal de comunicación y promoción de la identidad local. Además, se proponen estrategias específicas para potenciar el turismo gastronómico en Riobamba, subrayando su capacidad para generar un impacto económico y cultural positivo.

Reyes, Valdés, Santacoloma y Fierro (2023), en el proyecto titulado “Modelo metodológico para el diseño de rutas gastronómicas en Ecuador”, proponen un modelo para estructurar rutas gastronómicas en el país, argumentando que la biodiversidad y la pluriculturalidad en Ecuador generan una gastronomía variada, con elementos identitarios que reflejan las diferentes regiones geográficas y las expresiones de conocimientos y sabores, mediante un análisis comparativo de modelos utilizados en otras partes del mundo se concluye

que la implementación de un modelo metodológico esquemático contribuirá al desarrollo y promoción del turismo gastronómico en Ecuador.

Potenciando el crecimiento sostenible de la industria turística y destacando la identidad cultural del país, siendo necesario trabajar en conjunto para implementar y promover este modelo, aprovechando el potencial de la gastronomía como atractivo turístico destacado.

En el estudio titulado “Patrimonio alimentario ecuatoriano, visión desde el enfoque normativo y cultural”, Inga, Badillo, Llerena, Silva y Guato (2023), realizan un análisis del marco legal y cultural que apoya la protección del patrimonio alimentario en Ecuador, concluyendo que es trascendental conjugar el turismo con la riqueza patrimonial alimentaria, promover una difusión constante e incentivar a la mejora de calidad y servicio para obtener beneficios persistentes, pudiendo ofertar el patrimonio alimentario de una forma segura, con calidad, y aportando a la imagen turística del país.

Finalmente, Sosa y Thomé (2020), en el trabajo titulado “¿Representa el turismo culinario una oportunidad para valorizar el patrimonio agroalimentario? El caso del centro histórico de Quito”, analiza la manera en que los restaurantes emblemáticos se relacionan con el patrimonio agroalimentario de Quito, esto a partir de la vinculación con pequeños productores locales, reflejando en los hallazgos que el turismo puede jugar un papel importante en la distribución equitativa del ingreso entre los diversos actores económicos del territorio además, recomienda que las futuras investigaciones deberían de enfocarse en problemáticas más específicas de los restaurantes locales y de los pequeños productores, la percepción de los consumidores respecto a los alimentos emblemáticos y el papel del Estado en el diseño de políticas que estimulen el aprovechamiento del patrimonio culinario y potencial turístico para beneficiar al desarrollo territorial.

2.1.1 Estado del Arte Potencial Turístico de la cocina tradicional

El potencial de la cocina tradicional ha sido planteado por la literatura como un aspecto fundamental en el desarrollo del turismo local generando un sentido de pertenencia por aquella riqueza gastronómica que guarda cada territorio. Oliveira (2011), sostiene que la gastronomía puede constituirse en una de las motivaciones principales del desplazamiento del visitante, esto cuando un destino logra articularla con una oferta estructurada y auténtica.

En esta misma línea, López y Sánchez (2012), señalan que la gastronomía es uno de los factores clave de atracción tanto para definir la competitividad de los destinos turísticos como para la promoción de los mismos.

Mientras que La Organización Mundial del Turismo (OMT) y Basque Culinary Center (2019), mencionan que el potencial turístico de la gastronomía local se refleja en la habilidad de un territorio para transformar su oferta culinaria en una experiencia auténtica y motivadora para el visitante, combinando ingredientes locales, técnicas tradicionales, saberes e infraestructura turística de soporte.

2.2 Bases teóricas

2.2.1 Dimensión 1. Recursos culinarios

Romero (2023), señala que los recursos culinarios son el conjunto de ingredientes autóctonos, técnicas y saberes ancestrales propios de un territorio, que se ven reflejados en sus platos tradicionales más representativos conformando el patrimonio alimentario de dicha cultura.

Complementariamente López y Jesús (2011), mencionan que los recursos culinarios son de gran importancia para el turismo culinario ya que en conjunto con los ingredientes locales y la apreciación del consumo de la gastronomía promueven el desarrollo de un destino.

2.2.2 Indicador 1. Ingredientes autóctonos

Los ingredientes autóctonos son aquellos propios de una zona, representan a una localidad en específico ya que son ingredientes que se obtienen en base a las condiciones geográficas, climáticas y agrícolas de una localidad, son un símbolo representativo para la conformación de su gastronomía tradicional. Vásquez (2024), menciona que las recetas tradicionales se basan principalmente en el uso de ingredientes autóctonos y métodos de preparación ya que refleja su conexión profunda con la tierra y sus recursos naturales, siendo esto transmitido a lo largo de generaciones.

Pires, Di Gioia, Roupheal, García, Tzortzakis, Ferreira, Barros, Petropoulos y Caleja (2023), complementan esto al señalar que la revalorización de ingredientes autóctonos y ancestrales ha impulsado una corriente de gastronomía sostenible que articula tradición, biodiversidad y mercado.

2.2.3 Indicador 2. Platos representativos

Los platos representativos de una región son aquellos que reflejan la riqueza gastronómica de un territorio, ya que complementan en su preparación el uso de ingredientes autóctonos, técnicas ancestrales y valores culturales propios de una comunidad. Hernández y Dancausa (2017), señalan que los platos más representativos de la gastronomía tradicional se configuran como platos singulares y de atracción para el turismo gastronómico.

En este sentido, Chalacama (2019), citado en Ortiz (2022), define que un plato tradicional es una preparación con características locales y técnicas de cocción que representa, historia, cultura y tradición de un lugar propio sin considerar la popularidad de comidas rápidas de otros países de tal modo que estos platos tradicionales poseen características específicas según sea la zona en la cual se encuentre.

2.2.4 Indicador 3. Técnicas ancestrales

Las técnicas ancestrales son aquellos saberes y procesos aplicados por una comunidad al momento de elaborar sus alimentos, son elementos valiosos que deben ser salvaguardados y transmitidos a futuras generaciones para que se mantengan en las preparaciones actuales.

Wisdom (2025), conceptualiza la técnica como un conjunto de métodos orientados a la obtención de resultados eficientes, mientras que Pineda (2022), señala que su adecuada aplicación mejora la calidad de los procesos productivos y preserva el valor cultural de las prácticas tradicionales.

Toaquiza (2025), menciona que las técnicas ancestrales no solo cumplen una función operativa, sino también cultural, ya que refleja el conocimiento empírico de las comunidades y su relación con el territorio. Su preservación fortalece el valor patrimonial de la gastronomía local y enriquecen la experiencia turística.

2.2.5 Dimensión 2. Valor patrimonial y cultural

El valor patrimonial y cultural se ve reflejado en las recetas, saberes y practicas culinarias las cuales conforman la identidad de un territorio. La UNESCO (2022), define el patrimonio inmaterial como un patrimonio vivo, que abarca todas las prácticas, expresiones, manifestaciones, conocimientos y saberes que se recrean continuamente y se transmiten de generación en generación, constituye elementos clave que nos identifican como comunidad.

Ostelea (2021), menciona que la importancia del patrimonio cultural intangible e inmaterial recae en la identidad propia de la comunidad, de su distinción, de los aspectos que la hacen única, como la lengua, los patrones de comportamiento, la gastronomía, la forma de vivir, la literatura, la música, las artes escénicas, los usos sociales, los rituales, los actos festivos, los saberes, las técnicas, las formas de elaboración transmitidas, aprendidas de generación en generación.

2.2.6 Indicador 1. Identidad culinaria

Okumus, Köseoglu y Ma (2018) citado en Bañuelos (2024), señalan que la identidad gastronómica de un destino puede entenderse como el conjunto de prácticas y tradiciones culinarias específicas, que lo distinguen y le dan un sentido único al lugar. Esto refleja el reconocimiento de la gastronomía como un componente clave de la identidad cultural y un atractivo para los visitantes. Por lo tanto, la promoción de la identidad gastronómica local puede contribuir significativamente al desarrollo turístico de un destino.

Para complementar Montalvo, Viteri, Torres y Sánchez (2021) citado en Bañuelos (2024), menciona que la relevancia de la identidad gastronómica en términos turísticos se evidencia en la capacidad de las prácticas y tradiciones culinarias específicas de una región o cultura, para constituir un atractivo turístico y un bien o producto cultural. La cocina propia de un lugar deja una huella perdurable en los viajeros, enriqueciendo así su visita y fomentando el turismo.

Bañuelos (2024), señala que la construcción de la identidad culinaria de un destino no sólo se limita a la perspectiva interna de la comunidad local, sino que también se ve moldeada por las percepciones y experiencias de los visitantes.

2.2.7 Indicador 2. Transmisión generacional

Bajaña (2025), menciona que la transmisión intergeneracional o generacional es una de las piedras angulares de la preservación del patrimonio gastronómico. Esta tradición abarca la enseñanza no solo de recetas o métodos de cocina, sino también de las historias, valores y significados infundidos en cada plato.

Mientras que Rubio y Arellano (2025), señalan que los procesos de transmisión intergeneracional cobran especial relevancia, ya que constituyen una vía fundamental para la conservación de recetas, técnicas, utensilios y léxicos propios del entorno doméstico y comunitario. Las personas mayores en su mayoría mujeres han desempeñado históricamente un rol central en la continuidad de estas prácticas culinarias.

2.2.8 Indicador 3. Estado de conservación

El estado de conservación hace referencia al grado en que las preparaciones, recetas, ingredientes, técnicas y saberes culinarios se mantienen vigentes y presentes, manteniendo su autenticidad y accesibilidad dentro de una comunidad. Por lo que Cevallos (2025), nos dice que estudiar el estado de conservación de las recetas ancestrales en la preparación de platillos tradicionales genera un sinnúmero de teorías que dan como resultante acotaciones muy importantes no solo para el ambiente gastronómico de un sector, sino también para sus proyecciones económicas. Por ende, si dentro de los pueblos autóctonos de una localidad se mantuvieran sus rasgos más llamativos esto potenciaría de manera muy positiva para la atracción de personas para fomentar el turismo local y así mismo activar la economía dentro de la localidad.

2.2.9 Dimensión 3. Aprovechamiento turístico gastronómico

El aprovechamiento turístico depende de la capacidad que tiene una zona para transformar sus recursos gastronómicos en productos y experiencias turísticas auténticas correctamente estructuradas, atractivas y accesibles para el visitante. Siendo así que, Vásquez, Mullo y Cajo, (2025), mencionan que el aprovechamiento turístico gastronómico engloba la oferta gastronómica disponible en los establecimientos locales, el interés y motivación del visitante por conocer y consumir la gastronomía de un destino, y las condiciones de infraestructura turística que posibilitan su desarrollo como experiencia turística; siendo su evaluación fundamental para determinar la capacidad real de convertir la cocina tradicional en un atractivo turístico sostenible.

2.2.10 Indicador 1. Oferta gastronómica

Zambrano, Eura, Bravo y García (2023), establecen que, en la industria de la restauración, una oferta gastronómica se define como aquella que ofrece, alimentos y bebidas en un mercado amplio y competitivo. Es uno de los factores clave en la identidad del restaurante.

Mientras que, para Espinoza (2010), citado en Zambrano (2014), la oferta gastronómica puede definirse como las posibilidades que existen en el mercado en un momento determinado

para consumir comidas y bebidas. Dentro de la definición se incluyen todos aquellos locales en los que podemos degustar alimentos dentro del mismo local o no y por los que pagamos de una forma u otra un precio determinado.

Por último, Aguirre (2009), citado en Zambrano (2014), menciona que el objetivo competitivo de la oferta gastronómica de un destino turístico en el servicio para pequeños hoteles y restaurantes es determinar una identidad gastronómica en el mercado y que cada establecimiento a su vez sea único en un lugar de prestigio. Se debe propender en cada destino a establecer concienzudamente con los prestadores gastronómicos y de alojamiento.

2.2.11 Indicador 2. Interés del visitante

El interés del visitante es aquella motivación que incentiva a las personas a viajar o visitar un lugar, son necesidades y expectativas que un destino debe satisfacer para motivar el desplazamiento de las personas reflejando así a la demanda turística gastronómica. Como aportan Rodas, Benavides, Armijos, Andrade, Guamán, A. y Guamán, F. (2024), la motivación se refiere a todo tipo de estímulos capaces de generar un comportamiento específico, es decir, participar o no en una actividad turística particular. Estos estímulos están vinculados a factores de empuje e interés, que han sido identificados como impulsores del comportamiento directamente.

Por otro lado, Padrón y Hernández (2017), nos mencionan que los puntos de interés turístico son aquellos lugares que cuentan con una serie de recursos que motivan la atracción de visitantes hacia los mismos. El conocimiento de los puntos de interés turístico de un destino ayuda a analizar las actividades que realizan los turistas en el mismo y los patrones de movilidad llevados a cabo para ello.

2.2.12 Indicador 3. Infraestructura turística

La infraestructura turística engloba el conjunto de equipamientos, instalaciones, servicios y espacios físicos permitiendo convertir a la gastronomía de un territorio en una experiencia turística para las personas. Como complementa Bryan y Moreira (2019), señalando que la infraestructura turística contempla todo lo que va a permitir a una persona o a una población brindar una atención requerida por la sociedad, por los habitantes o por el turista.

Mientras que, Andrade (2015), señala que la infraestructura turística es considerada, como un conjunto de elementos o servicios que están determinados como necesarios para que una organización pueda funcionar o bien para que una actividad se desarrolle efectivamente.

Finalmente, Cárdenas y Chica (2023), mencionan que la infraestructura turística es una parte fundamental en el crecimiento de una ciudad pues por medio de este conjunto de actividades se obtendrá un desarrollo basándose en su cultura, en el ámbito social y económico.

2.2.13 Contexto Territorial

El cantón Riobamba se encuentra en la región central de la República del Ecuador, en la región sierra centro. Se ubica en un valle interandino entre la cordillera occidental y la cordillera oriental de los Andes, con un rango altitudinal que varía entre los 2.400 a 6.280 msnm., cuenta con ecosistemas de páramo y bosques montañosos. La zona urbana de la ciudad de Riobamba se ubica en la zona con relieve más plano a 2.800 msnm aproximadamente. Riobamba limita al norte con los cantones Guano y Penipe, al sur con los cantones Colta y Guamote, al este con los cantones Chambo y Pablo Sexto (provincia de Pastaza) y al oeste con los cantones Guaranda (provincia de Bolívar) y Colta. (GADM Riobamba, 2023)

Riobamba cuenta con 260.882 habitantes, constituida por 5 parroquias urbanas (Lizarzaburu, Maldonado, Velasco, Veloz, Yaruquíes) y 11 parroquias rurales (Cacha, Calpi, Cubijíes, Flores, Licán, Licto, Pungalá, Punín, Quimiag, San Juan, San Luis).

Tabla 1.

Caracterización general de las parroquias rurales del cantón Riobamba

Parroquia	Superficie (ha)	Población	Actividad económica	Festividades	Rasgo cultural relevante
Cacha	2.855,86	2.362	- Producción agrícola y pecuaria - Turismo comunitario - Comercio Local	- Pawkar Raymi - Inti Raymi, - Cacha Fiesta	Conocida como Rey Cacha, territorio ancestral del pueblo Puruhá, se elabora tejidos de lana de borrego y alpaca, población mayormente indígena.
Calpi	5.203,83	6.223	- Producción agrícola - Turismo Comunitario - Construcción	- Pawkar Raymi - Fiestas de parroquialización y al santo patrono	Su nombre significa Río de araña, es una de las parroquias más antiguas, la comunidad se ha dedicado al manejo y a la crianza de llamas y alpacas
Cubijíes	1.292,94	3.264	- Producción agrícola y pecuaria	- Fiestas patronales.	La tradición más arraigada es “El animero”, es conocida por el

				- Fiestas de parroquialización	talento musical de sus pobladores y por su tradicional pirotecnia.
Flores	4.451,62	2.733	- Producción agrícola y pecuaria	- Fundación de la parroquia - Festividades en homenaje a Santa Rosa	Se caracterizó como el mayor granero de la provincia produciendo principalmente cereales y tubérculos, población mayormente indígena.
Licán	2.102,24	11.726	- Producción agrícola y pecuaria	- Rey de reyes - Pawkar Raymi - Inti Raymi	Parroquia llena de tradiciones religiosas, guarda tradiciones artesanales como la fundición de bronce, de pailas, campanas y candelabros.
Licto	6.004,81	6.778	- Producción agrícola y pecuaria	- Fiestas patronales - Fiestas de parroquialización	Conserva una tradición panadera muy famosa, posee su propia banda musical.
Pungalá	27.931,12	3.925	- Producción agrícola y pecuaria	- Fiestas patronales - Fiestas de parroquialización	Conocida como Puerta a la riqueza o a la grandeza, haciendo honor a sus tierras fértiles y tratándola como la entrada al Oriente.
Punín	5.166,24	4.682	- Producción agrícola y pecuaria	- Fiestas patronales	Estrechamente ligada al Reino Puruhá, alberga un

				- Fiestas de parroquializa ción	gran tesoro arqueológico.
Quimiag	13.592,28	4.479	- Producción agrícola y pecuaria	- Fiestas patronales - Fiestas de parroquializa ción	Cuenta con una variedad de manifestaciones y representaciones culturales propias de la zona como el Animero.
San Juan	22.095,30	6.309	- Producción agrícola y pecuaria - Turismo comunitario - Comercio	- Fiestas patronales - Fiestas de parroquializa ción - Paseo procesional del Chagra	Es el principal ingreso al Nevado Chimborazo, el punto más cercano al sol, posee gastronomía andina.
San Luis	2.986,19	19.510	- Producción agrícola y pecuaria - Comercio	- Fiestas patronales - Fiestas de parroquializa ción	El maíz es su cultivo tradicional, destaca por su tradicional Fritada.

Nota: Caracterización de las parroquias rurales del cantón Riobamba con aspectos que más las representan, información obtenida del PDOT del cantón Riobamba y de los PDOT de cada una de las parroquias.

CAPÍTULO III.

3. Metodología

3.1 Enfoque

El presente estudio se sustenta en un enfoque mixto, que integra el análisis cualitativo y cuantitativo para examinar de manera integral el potencial turístico de la cocina tradicional en las parroquias rurales del cantón Riobamba. De acuerdo con Medina, Hurtado, Muñoz, Ochoa y Izundegui (2023), la investigación mixta se basa en la idea de que la integración de enfoques cuantitativos y cualitativos pueden complementarse y enriquecerse mutuamente, superando las limitaciones de cada enfoque por separado. Por un lado, en el aspecto cualitativo se recogió información acerca de los conocimientos locales, las percepciones de los habitantes, las prácticas culinarias y el valor patrimonial de la cocina en las parroquias estudiadas esto. Por otro lado, se utilizó un análisis cuantitativo con el fin de medir la percepción general de la comunidad sobre la importancia de los recursos culinarios, el valor patrimonial y cultural, y el aprovechamiento turístico gastronómico.

3.2 Tipo de Investigación

3.2.1 Investigación descriptiva

La investigación es de tipo descriptivo, con un enfoque no experimental. Hernández y Mendoza (2018), mencionan que el estudio descriptivo mide o recolecta datos y reporta información sobre diversos conceptos, variables, aspectos, dimensiones o componentes del fenómeno o problema a investigar.

Por lo tanto, este tipo de investigación resultó el más adecuado debido a que el objetivo no fue experimentar ni manipular las variables de estudio, sino describir el potencial turístico reflejado actualmente en las parroquias rurales. Precisamente, este tipo de investigación facilitó la identificación de los recursos culinarios, permitiendo establecer que ingredientes autóctonos se utilizan, que platos tradicionales son lo más representativos, que técnicas y que elementos ancestrales aún se mantienen para su preparación, como la cocción en leña en ollas de barro, la fermentación, el uso del tiesto y el uso del horno de leña. También, se pudo describir tanto el valor patrimonial como el cultural que los habitantes atribuyen a su riqueza gastronómica, permitiendo conocer si los consideran como parte importante de su identidad, si se transmiten los saberes a los jóvenes y si aún se conservan aquellas prácticas tradicionales. Finalmente, determinando el aprovechamiento turístico gastronómico en base a la disponibilidad de espacios donde los turistas puedan consumir comida tradicional, conociendo el interés que los habitantes muestran por promover la cocina tradicional como parte turística de su territorio y estableciendo si la infraestructura de cada territorio es adecuada para recibir visitantes.

3.3 Diseño de la investigación

3.3.1 Diseño no experimental

El diseño empleado es no experimental y de corte transversal. Según Hernández y Mendoza (2018), la investigación no experimental es la que se realiza sin manipular deliberadamente las variables independientes; se basa en categorías, conceptos, variables, sucesos, fenómenos o contextos que ya ocurrieron o se dieron en su contexto natural sin la intervención directa del investigador.

En este contexto, el diseño no experimental resultó útil debido a que no se alteró ningún elemento del entorno, ni se cambió nada en ninguna de las parroquias es decir se estudió en su estado natural. Se observó, recolectó y analizó información existente sobre los platos tradicionales, ingredientes, las técnicas de preparación y el nivel de aprovechamiento turístico.

Además, la investigación adopta un corte transversal, lo que significa que la recolección de datos se efectuó en un único momento como mencionan Arias y Covinos (2021), el diseño no experimental de tipo transversal recoge los datos en un solo momento y solo una vez.

En este caso, la información obtenida en base a las encuestas, entrevistas y fichas de registro gastronómico se recolectó en un mismo período ya que el objetivo de la investigación no fue observar el cambio al pasar del tiempo, sino de conocer su estado actual, determinando así su potencial turístico.

3.4 Métodos

3.4.1 Método científico

Hernández, Fernández y Baptista (2014), señalan que el método científico es el conjunto de procedimientos sistemáticos, controlados y críticos que permiten descubrir nuevos hechos o datos, relaciones o leyes en cualquier campo del conocimiento humano.

En esta investigación, el método científico fue el eje que ordenó todo el proceso debido a que se partió de la identificación de un problema real, se construyeron hipótesis, se recolectaron datos mediante encuestas, entrevistas y fichas de registro, y finalmente se analizaron los resultados para confirmar o rechazar las hipótesis planteadas.

3.4.2 Método analítico

Lopera et al. (2010) definen el método analítico como aquel que consiste en la desmembración de un todo, descomponiéndolo en sus partes o elementos para observar las causas, la naturaleza y los efectos. El análisis es la observación y examen de un hecho particular.

En este contexto se aplicó al descomponer la variable potencial turístico de la cocina tradicional en sus tres dimensiones: recursos culinarios, valor patrimonial y cultural, y aprovechamiento turístico gastronómico. Esto permitió estudiar cada dimensión de forma independiente y detallada mediante los indicadores correspondientes.

3.4.3 Método sintético

Ruiz (2007) menciona que el método sintético es un proceso de razonamiento que tiende a reconstruir un todo a partir de los elementos distinguidos por el análisis, permitiendo comprender la esencia del objeto estudiado y conocer sus aspectos y relaciones básicas dentro de una perspectiva de totalidad.

En este estudio, una vez analizadas por separado cada dimensión e indicador, se integró la información obtenida para llegar a una valoración general del potencial turístico de la cocina tradicional en las parroquias rurales del cantón Riobamba, sintetizando los resultados en conclusiones generales.

3.4.4 Método inductivo

Según Bernal (2010), el método inductivo utiliza el razonamiento para obtener conclusiones que parten de hechos particulares, aceptados como válidos, para llegar a conclusiones cuya aplicación es de carácter general.

Se aplicó al partir de las observaciones y datos concretos recogidos en cada parroquia como platos específicos, percepciones individuales de los habitantes y saberes de los cocineros, para llegar a conclusiones de manera general sobre el potencial turístico de la cocina tradicional en el conjunto de las once parroquias rurales del cantón Riobamba.

3.4.5 Método deductivo

Bernal (2010) señala que el método deductivo consiste en tomar conclusiones generales para obtener explicaciones particulares, partiendo de análisis de postulados, teoremas, leyes y principios de aplicación universal.

En esta investigación se aplicó al partir del marco teórico general sobre potencial turístico gastronómico y patrimonio culinario para analizar la realidad específica de las parroquias rurales del cantón Riobamba. Es decir, los conceptos y teorías ya establecidos fueron aplicados para interpretar los datos concretos del territorio.

3.4.6 Método histórico

Rodríguez y Pérez (2017) señalan que el método histórico estudia la trayectoria real de los fenómenos y acontecimientos en el devenir de su historia, permitiendo conocer la evolución y desarrollo del objeto de investigación.

Se aplicó al indagar sobre la historia y evolución de las prácticas culinarias de las parroquias rurales, identificando cómo se han transmitido de generación en generación, qué técnicas y platos se han conservado o perdido con el tiempo, y cómo el patrimonio culinario ha estado ligado históricamente a las festividades y formas de vida de cada comunidad. Esta perspectiva fue recogida especialmente a través de las entrevistas a personas mayores y cocineras tradicionales.

3.5 Técnicas de recolección de datos

3.5.1 Encuesta

Se aplicaron encuestas estructuradas a una muestra de 379 habitantes, dato obtenido del cálculo del tamaño de muestras para poblaciones finitas, donde se consideró la suma total de la población económicamente activa de un rango de edad desde los 20 años hasta los 59 años de las 11 parroquias rurales, estas cifras fueron recolectadas del último censo realizado en el Ecuador. Las 379 encuestas aplicadas fueron distribuidas entre los habitantes de las 11 parroquias obteniendo la siguiente cantidad de respuestas en cada una de ellas: Cacha 32 personas, Calpi 37 personas, Cubijíes 32 personas, Flores 30 personas, Licto 36 personas, Licán 38 personas, Pungalá 34 personas, Punín 36 personas, Quimiag 32 personas, San Juan 38 personas y San Luis 31 personas.

Según Duarte y Guerrero (2024), la encuesta en la investigación científica se define como una técnica que emplea un conjunto de procedimientos estandarizados para recopilar y analizar datos de una muestra representativa de una población.

3.5.2 Entrevista

Para Vizcaíno, Cedeño y Maldonado (2023), la entrevista cualitativa permite explorar las percepciones y experiencias de los participantes de manera profunda y detallada.

Se realizaron entrevistas semiestructuradas en cinco de las once parroquias: Calpi, Licán, Licto, San Juan y San Luis; esto debido a la aceptación y colaboración positiva obtenida en las mismas, además analizando su oferta turística disponible como es en el caso de San Juan y Calpi que son reconocidas por su turismo comunitario y en el caso de Licán por su cercanía a la ciudad de Riobamba. Entre los entrevistados están personas de la tercera edad, propietarios o personal de restaurantes y presidentes de los GAD parroquiales es decir se realizó un total de 3 entrevistas en cada una de las cinco parroquias, se entrevistaron a estos tres perfiles debido a que proporcionaron información relevante y cercana al turismo y a la gastronomía, en el caso de las personas mayores o de la tercera edad proporcionaron información relevante sobre la cocina tradicional como son los ingredientes autóctonos, platos tradicionales y técnicas usadas para su preparación por otro lado, los propietarios o personal de restaurantes proporcionaron una visión más cercana para saber si aquella gastronomía aún se mantiene, si es transmitida y si los turistas muestran interés y finalmente los presidentes de los GAD parroquiales permitieron conocer si aquel potencial turístico es aprovechado o no.

3.5.3 Observación directa

La observación es una técnica que permite registrar de manera directa y sistemática los hechos, comportamientos o elementos del objeto de estudio en su contexto natural. Según Campos y Lule (2012), la observación científica consiste en percibir activa y conscientemente la realidad exterior con el propósito de obtener los datos que previamente han sido definidos como de interés para la investigación.

En esta investigación se aplicó en las cinco parroquias seleccionadas para la entrevista Calpi, Licán, Licto, San Juan y San Luis, permitiendo el registro detallado de los platos, ingredientes y técnicas de preparación mediante fichas basadas en la metodología del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural del Ecuador (INPC). Esta información se complementó con los datos obtenidos en la pregunta abierta de la encuesta, aplicada en las once parroquias rurales del cantón, la cual permitió identificar los platos tradicionales más representativos reconocidos por los habitantes en la totalidad del territorio de estudio.

En este estudio se aplicó una observación directa, orientada al registro de los platos y preparaciones tradicionales identificados en las parroquias rurales del cantón Riobamba, así como de los ingredientes utilizados y las técnicas de preparación empleadas. Esta técnica permitió documentar de manera objetiva aquella información que complementó y validó los datos obtenidos mediante la encuesta y la entrevista, siendo la base para la construcción del inventario gastronómico mediante las fichas de registro.

3.5.4 Revisión documental

La revisión documental es una técnica que permite recopilar, analizar y contrastar información contenida en fuentes secundarias oficiales, complementando los datos obtenidos directamente en el campo. En esta investigación se revisaron los Planes de Desarrollo y Ordenamiento Territorial (PDOT) de cada una de las parroquias, lo que permitió caracterizar el contexto territorial de estudio y contrastar la información obtenida mediante la encuesta, la entrevista y la observación directa con los datos disponibles sobre las parroquias no abordadas tanto en las entrevistas como en la observación directa.

3.6 Instrumentos de investigación

Se hizo uso de los siguientes instrumentos para reunir los datos necesarios para la investigación:

3.6.1 Cuestionario

Se elaboró un cuestionario estructurado de preguntas cerradas usando una escala de Likert de 5 puntos y tan solo una pregunta abierta esto con el fin de que se mencione los platos tradicionales y poder obtener un listado. Hernández et al. (2014), mencionan que un cuestionario es un conjunto de preguntas respecto de una o más variables que se van a medir.

3.6.2 Guía de entrevista

Para Hernández et al. (2014), Las entrevistas semiestructuradas, por su parte, se basan en una guía de asuntos o preguntas y el entrevistador tiene la libertad de introducir preguntas adicionales para precisar conceptos u obtener mayor información sobre los temas deseados. Las entrevistas abiertas se fundamentan en una guía general con temas no específicos y el entrevistador tiene toda la flexibilidad para manejarlas.

Se realizó una guía de entrevista semiestructurada con el objetivo de orientar las conversaciones con las personas a entrevistar, la estructura de la guía es flexible posibilitando

adaptar las preguntas y orden según el perfil del entrevistado y la información que surge durante la conversación.

3.6.3 Ficha de registro gastronómico

Como instrumento de la técnica de observación, se diseñó una ficha para el registro gastronómico basada en la metodología de registro del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural del Ecuador (INPC), la ficha fue diseñada y adaptada tomando en cuenta aspectos que aportaron al presente estudio. Estas fichas sirvieron para construir un inventario gastronómico detallado de las cinco parroquias seleccionadas para el trabajo de campo. Adicionalmente, se identificó que varios de los platos y bebidas tradicionales registrados en dicho inventario coinciden con los mencionados por los habitantes de las once parroquias en la pregunta abierta de la encuesta, lo que evidencia la existencia de un repertorio gastronómico compartido a nivel parroquial.

3.7 Población de estudio y Tamaño de muestra

3.7.1 Población

La población de estudio estuvo conformada por la población económicamente activa de un rango de edad desde los 20 a los 59 años de las once parroquias del cantón Riobamba. De acuerdo con los datos del último Censo de Población y Vivienda del Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC, 2022), la población total de las parroquias entre esos rangos de edad es de aproximadamente 29.306 habitantes. Para determinar el tamaño de muestra, se utilizó la fórmula para poblaciones finitas, resultando en una muestra de 379 personas calculada mediante el método de muestreo aleatorio de muestreo aleatorio.

3.7.2 Muestra

Para el cálculo del tamaño de la muestra se utilizó la fórmula para poblaciones finitas:

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

Fuente: Libro de Técnicas de muestreo comprimidas tercera edición, Cochran (1977)

Donde:

n= tamaño de la muestra

N = Tamaño de la población (29.306 habitantes)

Z = Nivel de confianza del 95% (1,96)

p = Probabilidad de ocurrencia (0,5)

q = Probabilidad de no ocurrencia (0,5)

e = margen de error permitido (0,05)

Sustituye los valores en la fórmula:

$$n = \frac{29.306 * 1,96^2 * 0,5 * 0,5}{0,05^2(29.306 - 1) + 1,96^2 * 0,5 * 0,5}$$

$$n = \frac{29.306 * 3.8416 * 0,25}{73.2625 + 0,9604}$$

$$n = \frac{28145,4821}{74,2229}$$

$$n = 379,202$$

$$n = 379$$

Por lo tanto, la muestra estuvo conformada por 379 habitantes de las parroquias rurales del cantón Riobamba.

3.8 Métodos de Análisis

3.8.1 Análisis cuantitativo

Los datos obtenidos de las encuestas realizadas fueron procesados y analizados utilizando estadística descriptiva, aplicando medidas de frecuencia, tendencia central y porcentaje. Para el análisis se utilizó el programa IBM SPSS Statistics. En esta investigación, el análisis cuantitativo permitió conocer, de forma precisa y en términos porcentuales, cuántos habitantes consideran importante o muy importante cada aspecto del potencial turístico de la cocina tradicional. Por ejemplo, fue posible determinar qué porcentaje de encuestados valora el uso de ingredientes autóctonos, la transmisión de saberes culinarios o la necesidad de infraestructura turística, y comparar esos resultados entre las distintas parroquias.

3.8.2 Análisis cualitativo

Las entrevistas fueron transcritas y analizadas mediante análisis de contenido. Este proceso consistió en leer y releer las transcripciones para identificar temas recurrentes, categorías y patrones en los discursos de los entrevistados y encuestados, relacionados con el consumo, valoración y aprovechamiento turístico de la cocina tradicional. En este contexto, el análisis cualitativo fue fundamental para comprender el por qué detrás de cada respuesta mientras la encuesta decía que un alto porcentaje valora los platos tradicionales, las entrevistas explicaban el significado emocional, cultural e identitario que esos platos tienen para las comunidades. Los hallazgos cualitativos se contrastaron con los datos cuantitativos, logrando así una triangulación metodológica que fortaleció la validez y profundidad de las conclusiones del estudio.

3.9 Validez de los instrumentos

Con el fin de garantizar la validez de los instrumentos utilizados en la recolección de datos, se realizó una validación de contenido a través del juicio de expertos. Los instrumentos fueron verificados por el tutor de tesis PhD. Diego Calvopiña, quien corroboró que las preguntas

y estructura fueran claras, adecuadas y relevantes para cumplir con los objetivos de estudio. Jiménez (2025), menciona que la validez es un criterio de calidad esencial en cualquier proceso de evaluación, ya que asegura que los resultados del instrumento sean interpretables y útiles en relación con el objetivo para el cual fue construido.

3.10 Confiabilidad de los instrumentos

La confiabilidad de los instrumentos se evaluó mediante el coeficiente Alfa de Cronbach. El cuestionario logró un $\alpha = 0,873$, lo que refleja una buena confiabilidad y garantiza que los resultados obtenidos son coherentes y aceptables. Martínez (2013), menciona que la prueba alfa es la estadística preferida para obtener una estimación de la confiabilidad de consistencia interna, y se usa como una medida de confiabilidad, en parte, debido a que se requiere de una sola aplicación al grupo de sujetos.

Tabla 2.

Rango de interpretación del Alfa de Cronbach

Alfa de Cronbach	Consistencia Interna
$\alpha > 0.9$	Excelente
$\alpha > 0.8$	Buena
$\alpha > 0.7$	Aceptable
$\alpha > 0.6$	Cuestionable
$\alpha > 0.5$	Pobre
$\alpha < 0.5$	Inaceptable

Nota: Rangos de interpretación del Alfa de Cronbach adaptados de (Pérez, 2022)

En el análisis de confiabilidad del instrumento correspondiente a la variable independiente potencial turístico de la cocina tradicional, realizado a mediante el software IBM SPSS Statistics, se obtuvo los siguientes resultados:

Tabla 3.

Fiabilidad

Estadísticas de fiabilidad	
Alfa de Cronbach	N de elementos
,873	9

Nota: Resultados obtenidos mediante el software IBM SPSS Statistics.

En base a la escala de interpretación, el resultado de fiabilidad indica que el instrumento presenta una confiabilidad buena, demostrando que el instrumento es consistente y puede ser aplicado.

CAPÍTULO IV

4. Resultados y Discusiones

4.1 Análisis e interpretación de resultados

La presente investigación analiza e interpreta la información obtenida mediante la aplicación de encuestas a los habitantes de las parroquias rurales del cantón Riobamba, esto con el objetivo de comprender el potencial turístico de la cocina tradicional en las parroquias rurales. Para eso se consideró las dimensiones: recursos culinarios, valor patrimonial y cultural y aprovechamiento gastronómico.

4.1.1 Resultados de la variable independiente: Potencial Gastronómico

Resumen e interpretación de resultados de la variable independiente: Potencial turístico de la gastronomía tradicional.

Encuesta

Tabla 4.

Resultados de la encuesta aplicada a los habitantes de todas las parroquias rurales del cantón Riobamba.

Nº	ÍTEMS	INTERPRETACIÓN
INFORMACIÓN GENERAL		
1.	Parroquias:	La muestra se distribuyó entre las once parroquias rurales. Se evidenció la siguiente participación: - Licán y San Juan con el 10,0% de encuestados - Calpi con el 9,8% de encuestados - Licto y Punín con el 9,5% de encuestados - Pungalá y San Luis con el 9,0% de encuestados - Cacha, Cubijíes y Quimiag con el 8,4% de encuestados - Flores con la menor participación con el 7,92% de encuestados Esta distribución evidencia resultados equilibrados de cada parroquia.
2.	Género	En las parroquias Licán, Licto, Flores, Calpi, Cacha, Punín, Pungalá, San Luis San Juan, Quimiag y Cubijíes con respecto al género, el 59,6% de los encuestados corresponde al sexo femenino, mientras que el 40.4% corresponde al sexo masculino. Evidenciando la vinculación femenina con la gastronomía.
3.	Edad	En las parroquias Licán, Licto, Flores, Calpi, Cacha, Punín, Pungalá, San Luis San Juan, Quimiag y Cubijíes en lo que corresponde a la edad, el grupo predominante se ubica en el rango de 42 a 52 años con el 33,5%, seguido del rango de 31 a 41 años

	con el 28,8%, el grupo de 20 a 30 años con el 26,1% y mayores de 53 años con el 11,6%. Esto evidencia una mayor participación de la población adulta la cual se relaciona directamente con las tradiciones locales de cada parroquia.
4. Nivel de instrucción	En las parroquias Licán, Licto, Flores, Calpi, Cacha, Punín, Pungalá, San Luis San Juan, Quimiag y Cubijíes, el mayor porcentaje corresponde a la educación secundaria con el 35,1%, seguido de la educación primaria con el 19,8%, continuando con el Técnico – Tecnológico con el 19,0% y finalmente con el cuarto nivel con el 0,3%. Reflejando la heterogeneidad de la población encuestada.

RECURSOS CULINARIOS

6. ¿Qué tan importante considera usted la utilización de ingredientes autóctonos (como maíz, papa, cebada, trigo, habas, hierbas o productos locales) para la preparación de la comida tradicional?	En las parroquias Licán, Licto, Flores, Calpi, Cacha, Punín, Pungalá, San Luis San Juan, Quimiag y Cubijíes, el 58,3% de los encuestados considera “Importante” la utilización de ingredientes autóctonos para la preparación de la comida tradicional, mientras que el 28,5% lo considera como “Muy importante”, por otro lado, el 12,7% lo considera como “Medianamente importante” y finalmente el 0,5% lo considera “Poco importante”. Los resultados evidencian una valoración positiva hacia el uso de los ingredientes autóctonos como base para la gastronomía tradicional.
7. ¿Qué tan importante considera usted la existencia y conservación de los platos tradicionales y representativos de su parroquia como parte del patrimonio gastronómico local?	En las parroquias Licán, Licto, Flores, Calpi, Cacha, Punín, Pungalá, San Luis San Juan, Quimiag y Cubijíes, el 46,6% de los encuestados considera como “Importante” a la existencia y conservación de los platos tradicionales, el 35 % lo considera como “Muy Importante”, el 16,9% lo considera “Medianamente importante”, el 0,8% como “Poco importante” y finalmente el 0,3% como “Nada importante”. Estos resultados evidencian que los habitantes consideran a los platos tradicionales como un patrimonio gastronómico de alto valor.
8. ¿Qué tan importante considera usted mantener las formas tradicionales de preparar los alimentos en su parroquia, como la cocción en leña, el uso del tiesto, la olla de barro, entre otros?	En las parroquias Licán, Licto, Flores, Calpi, Cacha, Punín, Pungalá, San Luis San Juan, Quimiag y Cubijíes, el 46,4% de los participantes considera como “Importante” a mantener las formas tradicionales de preparación de alimentos, mientras que, el 39,1% lo considera como “Muy importante”. Por su parte, el 13,5 lo califica como “Medianamente importante” y el 1,1% como “Poco importante”. Estos resultados muestran el alto interés de los habitantes por conservar aquellas técnicas que representan un gran valor culinario y cultural para cada territorio.

VALOR PATRIMONIAL Y CULTURAL

9. ¿Qué tan importante considera usted que la cocina tradicional de su	En las parroquias Licán, Licto, Flores, Calpi, Cacha, Punín, Pungalá, San Luis San Juan, Quimiag y Cubijíes, el 45,6% de los encuestados mencionó que es “Importante” que la cocina
---	---

	parroquia sea reconocida y valorada como parte de la identidad y cultura de su comunidad?	tradicional sea reconocida y valorada como parte de la identidad y cultura de la comunidad. El 40,9% considera como “Muy importante”, el 13,2% lo considera como “Medianamente importante” y el 0,3% lo considera como “Poco importante”. Estos resultados nos muestran que las personas tienen un alto sentido de pertenencia con la cocina tradicional considerándola parte de su identidad y su cultura.
10.	¿Qué tan importante considera usted que los saberes, recetas y formas de preparar la comida tradicional sean enseñados y transmitidos a los jóvenes y niños de la comunidad?	En las parroquias Licán, Licto, Flores, Calpi, Cacha, Punín, Pungalá, San Luis San Juan, Quimiag y Cubijíes, el 43,5% de los encuestados considera como “Importante” que los saberes culinarios sean transmitidos a nuevas generaciones, mientras que el 41,4% como “Muy importante”. Por su parte, el 15,0% lo califica como “Medianamente importante”. Estos resultados evidencian una valoración positiva a la necesidad de preservar y transmitir aquellos saberes, recetas y formas de elaborar la comida tradicional.
11.	¿Qué tan importante considera usted preservar y mantener vigentes las preparaciones culinarias auténticas de su parroquia como parte del patrimonio cultural inmaterial local?	En las parroquias Licán, Licto, Flores, Calpi, Cacha, Punín, Pungalá, San Luis San Juan, Quimiag y Cubijíes, el 45,1% de los participantes califica como “Muy importante” a preservar las preparaciones culinarias auténticas como parte del patrimonio cultural inmaterial, mientras que el 44,3% lo considera como “Importante”. El 10% lo califica como “Medianamente importante” y el 0,5% como “Poco importante”. Los resultados demuestran que la preservación y conservación del patrimonio gastronómico inmaterial es muy importante para los habitantes.
APROVECHAMIENTO TURÍSTICO GASTRONÓMICO		
12.	¿Qué tan importante considera usted contar con lugares en su parroquia (restaurantes, fondas, mercados u otros espacios) donde los visitantes puedan consumir y conocer la comida tradicional local?	En las parroquias Licán, Licto, Flores, Calpi, Cacha, Punín, Pungalá, San Luis San Juan, Quimiag y Cubijíes, el 49,3% de los encuestados considera “Importante” contar con espacios donde las personas puedan consumir y conocer la comida tradicional local, mientras que el 39,1% lo califica como “Muy importante”. Por su parte, el 10,8% lo considera como “Medianamente importante” y el 0,8% como “Poco importante”. Reflejando estos datos que los habitantes identifican la necesidad de fomentar el desarrollo de una oferta gastronómica estructurada y accesible.
13.	¿Que la cocina tradicional de su parroquia sea promovida y difundida para atraer turistas interesados en conocer y vivir la experiencia gastronómica local?	En las parroquias Licán, Licto, Flores, Calpi, Cacha, Punín, Pungalá, San Luis San Juan, Quimiag y Cubijíes, el 46,4% de los participantes considera “Importante” que la cocina tradicional sea promovida y difundida para atraer turistas, mientras que el 43,8% lo califica como “Muy importante”. El 9,2% lo considera “Medianamente importante” y el 0,5 lo considera como “Poco importante”. Los resultados demuestran que los habitantes muestran interés por promocionar y difundir la gastronomía tradicional con el fin de atraer turistas.

14. ¿Que su parroquia cuente con servicios e infraestructura adecuados (vías de acceso, señalética, espacios de atención al visitante) para recibir turistas interesados en la gastronomía local?	En las parroquias Licán, Licto, Flores, Calpi, Cacha, Punín, Pungalá, San Luis San Juan, Quimiag y Cubijíes, el 45,1% de los encuestados califica como “Importante” contar con infraestructura y servicios adecuados para recibir a los turistas, mientras que el 43,8% lo considera como “Muy importante”. Por su parte, el 10,8% lo considera “Medianamente importante” y finalmente el 0,3% poco importante. Los datos evidencian que los habitantes consideran importante contar con la infraestructura y servicios adecuados para poder recibir a los turistas, estableciendo este factor como una limitación.
--	---

Nota. Elaboración propia a partir de la encuesta aplicada a los habitantes de las parroquias rurales del cantón Riobamba (2026).

En la encuesta se realizó una pregunta abierta para conocer cuáles son los platos tradicionales que representan en cada parroquia, que se presentan a continuación en base a los más mencionados.

Tabla 5.

Platos tradicionales más mencionados por parroquia

PARROQUIA	Nº DE ENCUESTADOS	PLATOS TRADICIONALES MÁS MENCIONADOS
Cacha	32	Morocho, Yaguarlocro, Hornado, Chicha de jora, Papas con cuy, Locro de cuy.
Calpi	37	Fritada de llama, Ponche, Chicha de jora, Hornado, Caldo de pata, Cuy asado.
Cubijíes	32	Hornado, Caldo de pata, Morocho, Cuy asado, Fritada, Papas con cuy.
Flores	30	Hornado, Cuy asado, Colada morada, Chicha, Fritada.
Licto	36	Caldo de 31, Purutucho, Hornado, Cuy asado, Morocho, Habas con melloco.
Licán	38	Caldo de pata, Hornado, Mistelas, Cuy asado, Ponche, Fritada.
Pungalá	34	Ponche, Hornado, Yaguarlocro, Morocho, Papas con cuero, Caldo de pata.
Punín	36	Hornado, Cuy asado, Morocho, Yaguarlocro, Papas con cuy, Fritada.
Quimiag	32	Morocho, Hornado, Papas con cuero, Cuy asado, Chicha, Caldo de pata.
San Juan	38	Yaguarlocro, Morocho, Papas con cuero, Arroz de cebada, Hornado, Cuy asado.
San Luis	34	Cariucho, Colada de zapallo, Locro de sambo con cuy, Hornado, Cuy asado, Morocho.

Nota: Elaboración propia a partir de la pregunta abierta de la encuesta aplicada a los habitantes de las parroquias rurales del cantón Riobamba (2025).

El análisis de esta pregunta abierta permitió ver qué platos se repitieron en varias parroquias y cuáles fueron propios de cada una. Platos como Hornado, Yaguarlocro, Cuy asado, Morocho, Chicha, Papas con cuero, Ponche y Caldo de pata fueron mencionados en la mayoría de las once parroquias, lo que mostró que existía una base gastronómica común en la zona rural de Riobamba, probablemente debido a sus ingredientes y formas de preparación similares. Sin embargo, también se encontraron platos y preparaciones que fueron propios de cada lugar y que no se repitieron en las demás parroquias, como La Fritada de llama en Calpi, Las Mistelas en Licán, El Purutucho en Licto, y El Cariucho con La Colada de zapallo en San Luis. Esto demostró que, aunque hubo platos compartidos entre parroquias, también se conserva preparaciones propias que reflejan identidad.

Entrevista

Las entrevistas fueron aplicadas a 15 actores clave de cinco parroquias las cuáles son: Licán, San Juan, Licto, Calpi y San Luis. Estas parroquias fueron seleccionadas para las entrevistas como ya se mencionó anteriormente tomando en cuenta su apoyo y aceptación obtenida durante las encuestas realizadas, además considerando que en Calpi y San Juan se ofrece Turismo comunitario y en base a información obtenida del Departamento de Turismo de la Prefectura de Chimborazo donde se menciona que son las parroquias de más interés para las personas. En cada una de las cinco parroquias se entrevistó a tres perfiles distintos, personas de la tercera, propietarios o personal de restaurantes y presidentes del GAD Parroquial.

Tabla 6.

Caracterización de los actores clave de las parroquias entrevistadas

Código	Edad	Parroquia	Cargo
E1	58	San Juan	Persona de la tercera edad
E2	44	San Juan	Propietario de Restaurante
E3	51	San Juan	Presidente del GAD Parroquial
E4	63	Licto	Persona de la tercera edad
E5	47	Licto	Propietario de Restaurante
E6	45	Licto	Presidenta del GAD Parroquial
E7	61	Calpi	Persona de la tercera edad
E8	38	Calpi	Personal del Restaurante
E9	46	Calpi	Presidente del GAD Parroquial
E10	43	San Luis	Propietario de Restaurante
E11	50	San Luis	Presidente del GAD Parroquial
E12	59	San Luis	Persona de la tercera edad
E13	55	Licán	Persona de la tercera edad
E14	52	Licán	Propietario de Restaurante
E15	49	Licán	Presidente del GAD Parroquial

Nota: Con el fin de proteger la identidad e información proporcionada por los participantes a cada entrevistado se le asignó un código con el fin de poder identificar a quien corresponde (E1 a E15), el cual se utiliza a lo largo del análisis.

Los análisis de las entrevistas están organizados en función de las tres dimensiones de la variable independiente.

Tabla 7.

Análisis de las entrevistas

Nº	Pregunta	Hallazgos
RECURSOS CULINARIOS		
1	¿Qué productos locales son esenciales para preparar la comida tradicional? ¿Todavía se producen localmente?	Los ingredientes autóctonos identificados en las cinco parroquias son: papa nativa, papa chola, puña blanca, maíz, quinua, habas, melloco, oca, mashua, zapallo y sambo. En San Juan lo más representativo es la cebada y la mashua. En Calpi, la carne de llama es un ingrediente diferenciador de alto valor. En Licto lo más representativo es la harina usada para realizar los biscochos artesanales. En Licán y San Luis destaca el maíz. A pesar de que la mayoría de ingredientes se producen localmente, los entrevistados mencionan que hay una reducción en la disponibilidad debido a la migración de los jóvenes y a la irregularidad en el abastecimiento. E6 advirtió que "la producción agrícola ha disminuido en algunas zonas por la migración de los jóvenes, lo que ha puesto en riesgo el abastecimiento de ingredientes locales".
2	¿Cuál es el plato más importante y representativo de su parroquia? ¿Qué lo hace especial?	Se evidencia algunos platos representativos en las parroquias entrevistadas mismo que en las encuestas también son mencionados en otras parroquias y algunos que solo se preparan en el lugar donde se entrevistó, obteniendo el siguiente listado: Sopa de arroz de cebada, Papas con cuero, Morocho, Yaguarloco, Caldo de 31, Habas con mellocos, Habas con alverja y maíz tostados, Purutucho, Caldo de pata, Mistelas, Chicha de jora, Cuy asado con papas y maní, Ponche, Locro de sambo con cuy, Cariucho y la colada de zapallo, los famosos bizcochos hechos en horno de leña en Licto y la famosa fritada de llama en Calpi. E4 indicó que los bizcochos de Licto "tienen un sabor especial por el horno" mientras que E10 mencionó que en Calpi "somos los únicos que ofrecen platos con llama en el cantón Riobamba".
3	¿Qué formas o métodos tradicionales de cocinar se siguen usando en su parroquia?	Las técnicas identificadas fueron: el uso del fogón de leña, tiesto, olla de barro, piedra de moler y horno de adobe. Se muestra que el uso del fogón de leña es la técnica más conservada y presente en todas las parroquias, principalmente para preparar caldos de gallina, cuy asado, y cocción de papas, La olla de barro es usada para sopas, coladas y fanesca. El horno de adobe con leña es usado para los bizcochos en Licto. La piedra de moler es una técnica que actualmente ya es poco usada, pero la usan para realizar salsas, ají, aliños. E8 afirmó que "el vapor que da la leña es diferente al

	del gas". E3 señaló que desde el GAD de San Juan se está impulsando "la recuperación de las técnicas ancestrales como atractivo turístico dentro de los centros comunitarios".
--	--

VALOR PATRIMONIAL Y CULTURAL

4	¿Hay algún plato que aparezca en fiestas o momentos importantes? ¿Qué significado tiene?	La cocina tradicional está estrechamente relacionada con las festividades de las parroquias. El cuy asado, la chica de quinua, la fritada de llama y la chicha de jora son infaltables en las fiestas de los raymis y en las festividades patronales, además, el cuy es usado como medicina andina al momento de limpiezas espirituales. El cuy y el hornado con mote, la zamora representa la abundancia que se vincula con la madre tierra. Los chigüiles se consumen en carnaval y en Semana Santa. E2 señaló que el cuy "tiene un valor simbólico muy profundo en la cultura puruhá".
5	¿Cómo se enseña y transmite el conocimiento culinario a los jóvenes? ¿Existe riesgo de pérdida?	Se da principalmente en el hogar, de abuelas y madres a hijas e hijos. Sin embargo, se coincide en las entrevistas que esto está siendo afectado debido a la migración de los jóvenes hacia las ciudades. E1 señaló que "hay un riesgo de que se pierda, porque los jóvenes ya no quieren aprender prefieren la comida rápida o se van a estudiar en las ciudades". E4 señaló que "la tradición panadera está en riesgo debido a que los jóvenes prefieren comprar en las panaderías de la ciudad". En base a esto algunas parroquias impulsan a las iniciativas de transmisión como por ejemplo talleres de cocina en centros comunitarios, grupos de mujeres que elaboran y venden los platos tradicionales y talleres de cocina como parte de paquetes turísticos. E6 mencionó que el GAD de Licto está "gestionando un proyecto de documentación y registro de recetas tradicionales", y E11 informó que en Calpi "el turismo ha demostrado que estas tradiciones tienen valor económico, lo que motiva a preservarlas".
6	¿Cómo han cambiado los platos tradicionales comparando con años atrás? ¿Qué se ha perdido?	Algunos de los platos se mantienen conservados, otros están en riesgo y algunos han desaparecido casi por completo. Han cambiado tanto en sus formas de preparación, uso de ingredientes, uso de técnicas de preparación y presencia en festividades. Se ha perdido aquel vínculo simbólico con la cultura e identidad de cada lugar. E3 señaló que "se identifica esto como una amenaza al patrimonio cultural inmaterial" y E12 mencionó que "la cerveza del pobre ya casi nadie la hace, la gente no sabe ni qué es".

APROVECHAMIENTO TURÍSTICO GASTRONÓMICO

7	¿En qué lugares puede un visitante encontrar y probar la comida tradicional? ¿La oferta es suficiente?	La oferta gastronómica es diferente en cada parroquia, por ejemplo, Calpi cuenta con el Restaurante Comunitario de Palacio Real, el Centro Comunitario La Moya y Quilla Pacari, todos estos cuentan con infraestructura, hospedaje y experiencias culturales. San Juan tiene los centros comunitarios Chakana, Tambo Huasha y Casa Cóndor. Licto cuenta con panaderías artesanales, algunos
---	--	---

		restaurantes y puestos en el mercado sin articulación turística. En Licán se presenta pocos restaurantes y puestos de comida. En San Luis existe una limitada oferta: restaurantes en la carretera y puestos en el mercado. E3 señaló que "los espacios gastronómicos son limitados", y E6 mencionó que "no existe una oferta turística gastronómica estructurada en Licto".
8	¿Ha visto situaciones en que turistas se interesen por la comida tradicional? ¿Cuál fue su reacción?	El interés de los visitantes es evidente, aunque el turismo gastronómico solo se encuentra presente en Calpi y San Juan. Lo que más llama la atención a los turistas es: la carne de llama, los bizcochos, la fanesca, la chicha de jora y el cuy asado. E5 mencionó que los turistas que prueban los bizcochos "dicen que no hay nada igual". En San Luis y Licán, el interés del visitante existe, pero es eventual solo en eventos festivos, por la ausencia de oferta permanente y visible en las zonas.
9	¿Tiene su parroquia las condiciones para recibir turistas interesados en gastronomía? ¿Qué limitaciones existen?	En las cinco parroquias la limitación es la ausencia de señalización turística gastronómica. Todas las parroquias tienen vías asfaltadas desde Riobamba y transporte público regular. Calpi presenta la infraestructura más completa como hospedaje, restaurantes, senderos interpretativos y un museo. San Juan posee transporte público junto con una vía en buen estado. Licán de igual manera posee una vía en buen estado y hospedaje. Licto y San Luis poseen un acceso adecuado de vías y transporte público, sin embargo, nada está vinculado a puntos de información turística ni articulación entre los establecimientos. E15 señaló que la situación de Licán en lo que respecta a la señalización "es deficiente, no hay nada que indique dónde se puede encontrar la oferta gastronómica".

Nota: Elaboración a partir del análisis de las entrevistas realizadas a los actores locales de las parroquias rurales estudiadas (2025).

4.2 Comprobación de hipótesis

Para la comprobación de las hipótesis planteadas se utilizó la triangulación de datos, que consiste en comparar y contrastar los resultados obtenidos de las dos técnicas de recolección de datos aplicadas: la encuesta cuantitativa y la entrevista cualitativa. A partir de esa comparación se emite una valoración final que permite aceptar o rechazar cada hipótesis.

4.2.1 Hipótesis general: Potencial turístico de la cocina tradicional

H_1 : La cocina tradicional de las parroquias rurales del cantón Riobamba posee potencial turístico.

H_0 : La cocina tradicional de las parroquias rurales del cantón Riobamba no posee potencial turístico.

Encuesta (Preguntas 1 a 9)

Las nueve preguntas de la encuesta fueron elaboradas en función de la variable Potencial turístico de la cocina tradicional, considerando sus tres dimensiones: recursos culinarios (preguntas 6, 7 y 8), valor patrimonial y cultural (preguntas 9, 10 y 11) y aprovechamiento turístico gastronómico (preguntas 12, 13 y 14).

En todas las preguntas, las opciones “Importante” y “Muy importante” presentaron la mayor frecuencia de respuesta, evidenciando una valoración positiva por parte de los habitantes hacia la cocina tradicional como un elemento de gran relevancia por lo que lo reconocen como un recurso culinario y patrimonial que de ser aprovechado puede aportar turísticamente. Esta tendencia confirma que el potencial turístico de la cocina tradicional sí posee un potencial turístico significativo.

Entrevista

Los actores clave entrevistados en las parroquias de San Juan, Licto, Licán, Calpi y San Luis señalaron que la cocina tradicional cuenta con un valor significativo capaz de atraer turistas, pero este potencial no está siendo aprovechado correctamente en su totalidad debido a la inadecuada estructuración de la oferta gastronómica y la limitada promoción turística. Este reconocimiento cualitativo favorece a los resultados cuantitativos obtenidos en la encuesta.

Valoración final

Con base en los resultados cuantitativos y los hallazgos cualitativos, se acepta la hipótesis general H1.

4.2.2 Hipótesis específicas

Hipótesis Específica 1: Recursos Culinarios

H_1 : Los recursos culinarios de la cocina tradicional en las parroquias rurales del cantón Riobamba son identificables.

H_0 : Los recursos culinarios de la cocina tradicional en las parroquias rurales del cantón Riobamba no son identificables.

Encuesta

Pregunta abierta: Al pedir a los encuestados que mencionen los platos tradicionales que conocen, se pudo evidenciar una variedad de platos y preparaciones de comida tradicional en las distintas parroquias, a pesar de que varios platos se repetían en algunas parroquias también, se revelaron algunos que eran representativos de cada parroquia.

Pregunta 6: La utilización de ingredientes autóctonos para la preparación de la comida tradicional fue valorada como “Importante” evidenciando el reconocimiento de los ingredientes autóctonos como base representativa del patrimonio culinario de cada parroquia.

Pregunta 7: Se valoró positivamente la existencia y conservación de los platos tradicionales como parte del patrimonio gastronómico local, afirmando que los habitantes identifican y reconocen platos tradicionales que ameritan ser conservados.

Pregunta 8: Mantener las formas tradicionales de preparar los alimentos, como la cocción en leña, el tiesto y la olla de barro fue considerada como “Importante” fortaleciendo el valor que la comunidad atribuye a las técnicas ancestrales como parte esencial de sus recursos culinarios.

Entrevista (Preguntas 1, 2 y 3)

Los entrevistados identificaron los recursos culinarios de cada parroquia, mencionando algunos de los platos tradicionales más conocidos considerando que los ingredientes forman una parte fundamental en la elaboración de los mismos, por lo que se menciona que es esencial la conservación tanto de los ingredientes autóctonos como de las técnicas ancestrales lo que hacen a los recursos culinarios representativos de cada territorio.

Ficha de registro gastronómico

El registro mediante fichas gastronómicas en las cinco parroquias permitió documentar de manera detallada los ingredientes autóctonos, las técnicas ancestrales y los platos identificados.

Valoración final

Los resultados de ambas técnicas confirman que los recursos culinarios de la cocina tradicional en las parroquias rurales del cantón Riobamba son identificables, por lo que se acepta la hipótesis específica 1.

Hipótesis Específica 2: Valor Patrimonial y Cultural

H_1 : La cocina tradicional en las parroquias rurales del cantón Riobamba posee valor patrimonial y cultural.

H_0 : La cocina tradicional de las parroquias rurales del cantón Riobamba no posee valor patrimonial y cultural.

Encuesta

Pregunta 9: Que la cocina tradicional sea reconocida como parte de la identidad y cultura de su comunidad fue valorada como “Importante” evidenciando un alto sentido de pertenencia e identificación cultural de los habitantes con su gastronomía local.

Pregunta 10: La transmisión de saberes culinarios a los jóvenes y niños de la comunidad, fue calificada como “Importante” lo que refleja la necesidad de preservar el conocimiento culinario ancestral ante el riesgo real de pérdida generacional.

Pregunta 11: Preservar las preparaciones culinarias auténticas como patrimonio cultural inmaterial fue considerada como “Muy importante” lo que refleja que la conservación del patrimonio gastronómico es una prioridad en todas las parroquias.

Entrevista (Preguntas 4, 5 y 6)

Los entrevistados manifestaron el profundo valor patrimonial y cultural que representa la cocina tradicional para cada territorio, demostrando que puede ser un motivo de visita para los turistas, los cuáles se interesan por experiencias gastronómicas auténticas y únicas.

Valoración final

La información revela que la cocina tradicional si posee valor patrimonial y cultural, por lo que se acepta la hipótesis específica 2.

Hipótesis Específica 3: Aprovechamiento Turístico Gastronómico

H_1 : El aprovechamiento turístico gastronómico de la cocina tradicional en las parroquias rurales del cantón Riobamba es limitado.

H_0 : El aprovechamiento turístico gastronómico de la cocina tradicional en las parroquias rurales del cantón Riobamba no es limitado.

Encuesta

Pregunta 12: Contar con espacios donde los visitantes puedan consumir y conocer la comida tradicional local se calificó como “Importante” reflejando que los habitantes reconocen la necesidad de desarrollar una oferta gastronómica estructurada, lo que implícitamente señala su ausencia o insuficiencia actual.

Pregunta 13: La promoción y difusión de la cocina tradicional para atraer turistas fue calificada como “Muy importante” lo que evidencia que los habitantes perciben el turismo gastronómico como una oportunidad real aún no aprovechada en su totalidad.

Pregunta 14: El contar con infraestructura y servicios adecuados para recibir turistas gastronómicos fue considerada como “Importante” confirmando la conciencia colectiva sobre las deficiencias actuales en señalización, accesibilidad e infraestructura turística en sus parroquias.

Entrevista (Preguntas 8, 9 y 10)

El análisis cualitativo reveló un nivel de aprovechamiento turístico gastronómico bajo a medio, con diferencias significativas entre parroquias.

Valoración final

Los resultados de la encuesta, la entrevista y la revisión documental de los PDOT parroquiales confirman que el aprovechamiento turístico gastronómico de la cocina tradicional

en las parroquias rurales del cantón Riobamba es limitado por tanto se acepta la hipótesis específica 3.

Discusión

Los resultados obtenidos en la presente investigación evidencian que la cocina tradicional de las parroquias rurales del cantón Riobamba posee un potencial turístico, sustentado en la riqueza y diversidad de sus recursos culinarios, en su profundo valor patrimonial e identitario, y en el amplio reconocimiento que los propios habitantes hacen de ese potencial. Estos hallazgos concuerdan con lo planteado por Caicedo, Coles, Choez, Inga y Ortega (2025), quienes destacan el papel que tiene la cocina tradicional en la identidad de los pueblos y su capacidad para favorecer el desarrollo local, señalando que los recursos culinarios de un territorio son elementos motivadores de visita turística cuando son adecuadamente valorados y estructurados.

En relación con los recursos culinarios, la identificación de platos y preparaciones en las parroquias rurales confirman la existencia de un patrimonio gastronómico territorialmente diverso y representativo en la zona rural. Los resultados de la encuesta, aplicada en las once parroquias rurales, evidencian esta diversidad a través de preparaciones propias de cada territorio, entre las que destacan la chicha de jora, el cuy asado con papas, el ponche, la fritada de llama, las papas con cuero, el Purutucho, el morocho, el yaguarlocro, el arroz de cebada, el caldo de 31, las habas con melloco, la colada de zapallo, las habas con alverja y maíz en tiesto, el hornado, el locro de sambo con cuy, el Cariucho, el caldo de pata y las mistelas. Este hallazgo se profundiza con la información cualitativa obtenida mediante entrevistas y observación directa en las cinco parroquias seleccionadas para el trabajo de campo Calpi, Licán, Licto, San Juan y San Luis, donde se documentó con mayor detalle el proceso de elaboración, los ingredientes y las técnicas ancestrales asociadas a estas preparaciones. Este resultado coincide con lo planteado por Caicedo, Coles, Choez, Inga y Ortega (2025), quienes destacan el papel que tiene la cocina tradicional en la identidad de los pueblos, señalando que la diversidad de recursos gastronómicos de un territorio constituye la base sobre la cual se pueden estructurar productos turísticos diferenciados y auténticos.

Respecto al valor patrimonial y cultural, los altos porcentajes de valoración obtenidos en la encuesta especialmente el 89,40% que considera prioritaria la preservación del patrimonio culinario inmaterial son coherentes con los hallazgos cualitativos de las entrevistas, donde todos los actores clave coincidieron en el vínculo entre la cocina tradicional, las festividades y la identidad comunitaria. Estos resultados confirman que la cocina tradicional de las parroquias rurales posee valor patrimonial y cultural, sustentado en el sentido de pertenencia e identidad que la comunidad le atribuye. Sin embargo, el análisis cualitativo también reveló una amenaza presente que es la debilidad de la transmisión generacional. Este resultado se relaciona con lo señalado por Inga y Villalba (2021), quienes afirman que en la ciudad de Riobamba el análisis del patrimonio cultural alimentario evidencia el deterioro gradual de los saberes ancestrales, situación que se presenta con mayor intensidad en los espacios rurales, así como con lo

planteado por Romero et al. (2012), quienes señalan que la gastronomía tradicional es un eje milenario vigente vinculado con la cosmogonía, la religiosidad y las relaciones sociales de los pueblos, pero que requiere mecanismos activos de preservación para enfrentar las presiones de la globalización y la migración. En conjunto, estos hallazgos evidencian que la cocina tradicional posee valor patrimonial y cultural reconocido por la comunidad, el cual requiere de acciones concretas que garanticen su continuidad ante el riesgo de pérdida generacional identificado en el territorio.

En cuanto al aprovechamiento turístico gastronómico, los resultados revelan que los habitantes reconocen el potencial de su cocina tradicional para el turismo, con el 90,20% apoyando que sea promovida y difundida, considerando la importancia de contar con una infraestructura turística adecuada. Al profundizar con la información obtenida en las entrevistas y en los Planes de Desarrollo y Ordenamiento Territorial (PDOT) de cada parroquia, se evidencia que ese potencial está siendo subutilizado en la mayoría de las parroquias. Esto se refleja especialmente en Licto, Calpi, San Juan y Cacha, donde la riqueza culinaria existe, pero carece de infraestructura, señalización y estructuración turística que la hagan accesible al visitante. Estos hallazgos confirman que el aprovechamiento turístico gastronómico de la cocina tradicional en las parroquias rurales del cantón Riobamba es limitado, debido principalmente a la ausencia de condiciones básicas que permitan convertir dicho potencial en una experiencia turística accesible. Benalcázar (2022) señala que, si se hace un adecuado uso del potencial gastronómico de un territorio, se obtendría una sinergia que facilita la dinamización turística y el desarrollo económico.

Finalmente, los resultados en conjunto permiten afirmar que la cocina tradicional de las parroquias rurales del cantón Riobamba posee potencial turístico, sustentado en la diversidad de sus recursos culinarios y en el valor patrimonial y cultural que la comunidad le atribuye. Sin embargo, su aprovechamiento turístico gastronómico es limitado y requiere de manera urgente la implementación de mecanismos de transmisión generacional que frenen la pérdida de saberes ancestrales, así como la articulación entre actores institucionales, comunitarios y gastronómicos, el desarrollo de infraestructura turística básica, y la implementación de estrategias de promoción y estructuración de la oferta gastronómica que permitan convertir ese potencial en productos turísticos concretos y sostenibles.

CAPÍTULO V.

5. Conclusiones y Recomendaciones

5.1 Conclusiones

- En relación con el objetivo general, orientado a determinar el potencial turístico de la cocina tradicional en las parroquias rurales del cantón Riobamba, se concluye que la cocina tradicional posee potencial turístico, ampliamente reconocido por los habitantes del territorio. Los resultados cuantitativos y cualitativos evidencian la existencia de recursos culinarios valiosos, un vínculo identitario entre la cocina tradicional y las comunidades e interés del visitante por la gastronomía local. Sin embargo, este potencial permanece subutilizado por la falta de estructuración de la oferta gastronómica y la escasa articulación entre actores del territorio.
- En cuanto al primer objetivo específico, orientado a identificar los recursos culinarios de la cocina tradicional en las parroquias rurales del cantón Riobamba, se concluye que los recursos culinarios son identificables, diferenciados entre las parroquias y representativos de la identidad culinaria de la zona rural. Esto fue confirmado mediante los resultados de la encuesta, la entrevista y la observación directa con fichas de registro gastronómico, evidenciando que existe una diversidad de platos tradicionales, ingredientes autóctonos y técnicas ancestrales, constituyendo una base sólida del patrimonio gastronómico local.
- En lo que respecta al segundo objetivo específico, orientado a describir el valor patrimonial y cultural de la cocina tradicional en las parroquias rurales del cantón Riobamba, se concluye que esta posee valor patrimonial y cultural, evidenciado en su presencia activa en las fiestas y en momentos importantes de la vida comunitaria. No obstante, este valor enfrenta una amenaza crítica debido a la migración juvenil y la pérdida de transmisión generacional, poniendo en riesgo la riqueza gastronómica tradicional disponible.
- En relación con el tercer objetivo específico, orientado a analizar el aprovechamiento turístico gastronómico de la cocina tradicional en las parroquias rurales del cantón Riobamba, se concluye que este es limitado en la mayoría de las parroquias, debido a la ausencia de señalización turística gastronómica, la oferta desarticulada y la escasa promoción, lo que provoca que no se aproveche correctamente el patrimonio culinario como producto turístico.

5.2 Recomendaciones

- Se recomienda a los GAD parroquiales, en conjunto con el GAD Municipal de Riobamba, diseñar e implementar un catálogo gastronómico que documente los ingredientes autóctonos, las técnicas ancestrales y los platos tradicionales identificados en las parroquias rurales, como herramienta que permita registrar formalmente los

recursos culinarios del territorio y servir de base para su valorización y aprovechamiento turístico.

- Se recomienda a los GAD parroquiales implementar programas de transmisión generacional de saberes culinarios mediante talleres comunitarios y vinculación con unidades educativas locales, para frenar la pérdida de preparaciones ancestrales en riesgo de desaparición debido a la migración juvenil.
- Se recomienda al GAD Municipal de Riobamba desarrollar un sistema de señalización turística gastronómica en las parroquias rurales, que identifique claramente los establecimientos, mercados y puntos de interés culinario para facilitar el acceso del visitante.
- Se recomienda a los actores institucionales y gastronómicos locales fortalecer la promoción y estructuración de la oferta gastronómica existente, mediante la articulación con operadores turísticos y la inclusión de la cocina tradicional dentro de los productos turísticos del cantón.

CAPÍTULO VI.

6. Propuesta

6.1 Tema

Revalorización de la cocina tradicional mediante la elaboración de un catálogo gastronómico para las parroquias rurales del cantón Riobamba.

6.2 Introducción

Las parroquias rurales del cantón Riobamba albergan un valioso patrimonio culinario, mismo que se ve articulado por platos tradicionales, ingredientes autóctonos y técnicas de preparación ancestrales, siendo necesario dar a conocer y promocionar aquella riqueza gastronómica disponible para que se le atribuya una correcta valorización y aprovechamiento por parte de los habitantes, de las personas que visitan aquellas parroquias y del GAD Municipal.

Además, en base a que se pudo analizar y establecer que el aprovechamiento turístico gastronómico es limitado se propone el diseño de un catálogo gastronómico que dé a conocer el valor de la cocina tradicional para que pueda ser aprovechada de manera turística, enfocándonos en mostrar y registrar los ingredientes principales, las técnicas de elaboración ancestrales y los platos tradicionales identificados junto a sus procesos de preparación, incentivando a la preservación y a una correcta promoción para que se tome en cuenta al momento de elaborar productos turísticos y sea posible aprovechar su potencial turístico.

6.3 Objetivos

6.3.1 Objetivo general

Diseñar un catálogo gastronómico que reúna los recursos culinarios de las parroquias rurales del cantón Riobamba, como estrategia de revalorización para un correcto aprovechamiento turístico gastronómico.

6.3.2 Objetivos específicos

- Registrar ingredientes autóctonos y técnicas de preparación ancestrales explicando su uso y aporte cultural, para preservar y documentar los recursos culinarios de las parroquias rurales del cantón Riobamba.
- Documentar los platos tradicionales identificados en conjunto con su proceso de preparación e ingredientes, para registrar y preservar los saberes culinarios tradicionales.
- Diseñar el catálogo gastronómico que incluya ingredientes autóctonos, técnicas de preparación ancestrales y finalmente platos y bebidas tradicionales, para preservar y promocionar el patrimonio culinario rural entre habitantes y visitantes.

6.4 Justificación

La cocina tradicional constituye un importante legado para las zonas rurales del cantón Riobamba ya que forma parte del patrimonio cultural que cada territorio posee, además es un factor que incentiva a muchas personas a visitar un destino, por lo que resulta importante que cada destino promocióne y difunda de manera correcta este aspecto gastronómico. Sin embargo, en base a este estudio se pudo establecer que la cocina tradicional de las parroquias rurales del cantón Riobamba posee un valioso potencial turístico pero que no es debidamente aprovechado uno de estos motivos es debido a que las personas jóvenes carecen de conocimientos sobre la riqueza gastronómica de su territorio debido a que estos saberes son muy pocos transmitidos, siendo necesario que se realice un catálogo gastronómico ya que se podrá documentar los ingredientes autóctonos, las técnicas de preparación ancestrales y los platos tradicionales, sirviendo como un elemento para enriquecer el conocimiento de los habitantes y visitantes, teniendo como resultado una herramienta en donde se preserve la cocina tradicional, además sirviendo como material de promoción para el aprovechamiento turístico gastronómico.

6.5 Metodología

La metodología es descriptiva y didáctica, orientada a incentivar la preservación y promoción tanto de los ingredientes autóctonos, técnicas ancestrales de preparación y del proceso de elaboración de los platos tradicionales.

1. Recopilación de información: Uso de datos combinando fuentes de información complementarias. Por un lado, el registro detallado de ingredientes, técnicas y procesos de preparación obtenido mediante observación directa y fichas gastronómicas en cinco parroquias (Calpi, Licán, Licto, San Juan y San Luis), seleccionadas por su mayor desarrollo turístico y nivel de colaboración durante el trabajo de campo. Por otro lado, los datos de la pregunta abierta de la encuesta, aplicada a las once parroquias rurales del cantón, que permitieron identificar los platos tradicionales reconocidos por los habitantes en la totalidad del territorio de estudio y junto con la información complementaria obtenida de fuentes bibliográficas secundarias.

2. Lenguaje claro: Uso de un lenguaje entendible para facilitar la comprensión de todo el contenido del catálogo.

3. Material visual: Utilización de imágenes, diagramas y ejemplos prácticos para ilustrar cada aspecto.

4. Herramientas: Uso de Canva para el diseño digital del catálogo gastronómico, asegurando su accesibilidad y atractivo visual.

6.6 Desarrollo de la propuesta

Para el desarrollo de la propuesta se hará uso de fuentes bibliográficas para obtener información sobre los ingredientes como su uso gastronómico principal dentro de la zona rural y sus aportes o funcionalidad en la preparación, además información sobre las técnicas de preparación ancestrales como su función en la preparación y su aporte cultural, también se usará

la información recolectada en la presente investigación para presentar los platos tradicionales y su preparación.

6.6.1 Elaboración del catálogo gastronómico

El catálogo gastronómico será diseñado utilizando herramientas digitales, como Canva para garantizar un diseño atractivo y accesible:

6.6.1.1 Portada

Incluirá el título del catálogo, una imagen representativa de la gastronomía andina, imágenes de la cocina tradicional acompañado de colores básicos y no tan intensos, el sello de la Universidad Nacional de Chimborazo (UNACH), como institución responsable del trabajo.

6.6.1.2 Presentación

Se presentará un texto breve en forma de introducción sobre la cocina tradicional en las parroquias rurales del cantón Riobamba.

6.6.1.3 Descripción general

Se dará a conocer brevemente cada una de las parroquias rurales con una descripción en el contexto gastronómico y mencionando sus rasgos culturales más representativos.

6.6.1.4 Registro de ingredientes autóctonos

Se mostrará los ingredientes autóctonos presentes en la gastronomía tradicional de las parroquias rurales, en base a información obtenida de la presente investigación. Además, se dará a conocer las preparaciones en las que se utiliza dentro de la cocina tradicional de la zona rural de Riobamba y su aporte en las preparaciones, esto se obtendrá en base a fuentes bibliográficas secundarias.

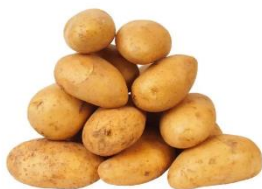
Tabla 8.

Ingredientes utilizados para la cocina tradicional en las parroquias rurales del cantón Riobamba

Ingrediente	Preparaciones en las que se utiliza	Aporte en la preparación
Papa nativa 	Sopas, locros, acompañamientos	Aporta sabor y textura firme característica de las variedades cultivadas en altura, es la base de las preparaciones más representativas de la cocina andina como el yaguarlocro y el locro de cuy.
Papa chola	Sopas, locros, acompañamientos	Su consistencia harinosa aporta cuerpo y espesura a sopas y locros, es la variedad más utilizada en la cocina



Papa puña blanca



Mote maíz



Choclo



Cebada



tradicional cotidiana de las parroquias rurales.

Sopas, locros, preparaciones cotidianas

Variedad nativa de altura cultivada en los páramos de Chimborazo, su textura harinosa aporta consistencia a caldos y sopas de consumo cotidiano.

Mote, coladas, bebidas fermentadas, acompañamientos tostados

Cada forma de procesamiento aporta características distintas: el morocho da cuerpo a las coladas, el mote acompaña platos principales y la chicha de jora tiene profundo valor ritual y festivo.

Hervidos, sopas, humitas, acompañamientos

Maíz tierno cosechado antes de su secado de sabor dulce y textura suave y jugosa, se consume hervido como acompañamiento o se incorpora en sopas aportando dulzor natural, en forma de masa molida es la base de las humitas, preparación festiva envuelta en la propia hoja del maíz y cocida al vapor.

Sopas, coladas, bebidas fermentadas

Cereal andino al cocinarse lentamente en fogón aporta espesura, sabor terroso característico y alto valor nutritivo a sopas y coladas.

Máchica 	Bebidas, coladas	Harina obtenida de la cebada tostada y molida, aporta sabor tostado característico y valor nutritivo, es ingrediente clave en la preparación de la chicha de jora, donde se combina con la jora para dar cuerpo y sabor a la bebida fermentada.
Huevos criollos 	Bebidas calientes, repostería	De gallina y gallo criollo, en preparaciones como el ponche, la clara batida aporta una espuma cremosa característica que se sirve sobre la chicha caliente y también se usan en preparaciones horneadas.
Quinua 	Sopas, coladas, bebidas	Grano andino de alto valor proteico aporta textura suave y sabor propio a sopas y coladas, en forma de chicha tiene valor ritual y festivo dentro de las celebraciones del pueblo Puruhá
Habas 	Hervidos, sopas, acompañamientos	Leguminosa andina de sabor terroso y textura firme fuente de proteína vegetal, se consumen hervidas solas o combinadas con melloco y maíz tostado como acompañamiento tradicional.
Melloco 	Sopas, acompañamientos hervidos	Tubérculo andino de textura naturalmente viscosa, esa característica actúa como espesante natural en caldos y sopas, se consume habitualmente combinado con habas como acompañamiento.
Mashua 	Sopas, yogurt, harina, postres	Tubérculo andino de sabor ligeramente amargo que se suaviza con la cocción, aporta valor nutritivo y es un ingrediente representativo de la parroquia San Juan.

Zapallo		Asados, sopas, locros	Animal de crianza doméstica de alto valor gastronómico y simbólico en la cultura andina. Su carne de sabor intenso y textura firme es base de los platos más representativos e identitarios de todas las parroquias rurales, su presencia en la mesa simboliza celebración y bienvenida.
Sambo		Locros, sopas	De sabor neutro y textura suave, aporta consistencia y complementa el sabor de los ingredientes con los que se combina, especialmente en los locros y las sopas.
Cuy		Asado, en locros, en preparaciones festivas	Tiene valor gastronómico y simbólico profundo; se usa en fiestas y rituales de limpia espiritual en todas las parroquias
Carne de llama		Fritada de llama	Carne de animal andino cuya carne es de sabor intenso y textura firme, se marina en chicha de jora con especias y se fríe en paila, constituyéndose en el ingrediente más diferenciador de la gastronomía tradicional.
Sangre de borrego		Yaguarlocro	La palabra kichwa <i>yahuar</i> significa sangre lo que da nombre al yaguarlocro, la sangre cocida y cortada en trozos aporta color oscuro intenso, sabor profundo y textura característica.
Menudo de res		Caldos	Se obtiene de diferentes partes de la vaca como tripas, panza, patas y cabeza, se cocinan juntas a fuego lento en fogón de leña durante varias horas. El resultado es un caldo que aporta sabor concentrado y textura gelatinosa que es la base del caldo de 31.

Leche



Sopas, locros, coladas, bebidas calientes

Aporta cremosidad, suavidad y sabor lácteo característico a locros y coladas, su incorporación al final de la cocción en sopas y los locros les otorga la textura cremosa que los define, en bebidas calientes actúa como base líquida que se combina con especias andinas.

Queso



Acompañamientos, rellenos, presentación final de platos

Queso artesanal de leche de vaca, de textura suave y sabor lácteo suave, se usa desmenuzado o en trozos como acompañamiento de hervidos de habas, mellocos y papas, y como relleno, su presencia complementa el sabor de los granos y tubérculos cocidos.

Limón



Bebidas, aderezos, encurtidos, presentación final de platos

Aporta acidez y frescura que equilibra el sabor de preparaciones contundentes, su jugo se usa para marinar carnes, preparar encurtidos de cebolla, y como toque final en caldos y sopas para realzar los sabores.

Cebolla blanca



Sopas, caldos, refritos, salsas

De sabor suave y aroma delicado, es la base del refrito tradicional junto con el ajo, aporta sabor y aroma característico a caldos y sopas, se usa tanto en la cocción como como ingrediente fresco picado en la presentación final de platos.

Cebolla paiteña

Sopas, caldos, refritos, ensaladas, acompañamientos

Variedad pequeña y redonda de sabor dulce, se usa tanto en el refrito base de sopas y caldos, en ensaladas frescas que acompañan a los platos principales



como la fritada, aportando un sabor suave que no opaca a los demás ingredientes.

Cilantro



Sopas, caldos, presentación final de platos

Hierba aromática de sabor fresco y ligeramente cítrico, se agrega al final de la cocción o como decoración en sopas y caldos para aportar frescura y color, es el toque final característico.

Zanahoria amarilla



Sopas, caldos

Tubérculo de sabor dulce y textura firme, aporta dulzor natural, color amarillo característico y valor nutritivo a sopas y caldos, se cocina lentamente en fogón de leña junto con otros ingredientes potenciando el sabor del caldo.

Nota. Elaboración propia, a partir de investigaciones en fuentes secundarias.

6.6.1.5 Registro de técnicas de preparación ancestrales

Se dará a conocer las técnicas de preparación ancestrales identificadas en la elaboración en los platos tradicionales, se mencionará de manera general su función en la preparación y su valor cultural.

Tabla 9.

Técnicas de preparación ancestrales de la cocina tradicional en las parroquias rurales del cantón Riobamba

Técnica	Descripción	Función en la preparación	Aporte cultural
Cocción en fogón de leña	Método de cocción sobre fuego abierto	Cocinar con leña realza los sabores naturales de los alimentos,	El uso del fogón de leña es herencia de las



alimentado con leña, usando tres piedras o una estructura de adobe como soporte otorgándoles un sabor ahumado y auténtico que es difícil de lograr con otras fuentes de calor. Permite una cocción lenta y uniforme que potencia el sabor de sopas, caldos, coladas y asados. prácticas culinarias indígenas que se han transmitido de generación en generación. Es la técnica más conservada.

Tostado en tiesto



Método de tostado sin aceite sobre tiesto de barro colocado directamente sobre el fuego o brasas El secreto de la cocción en tiesto de barro es que le da un sabor único, ya que no se utiliza ningún tipo de aceite, sino únicamente el calor que emana el recipiente. Permite el tostado uniforme de granos como maíz, habas y cebada, y la cocción de tortillas. El tiesto de barro ha sido utilizado desde épocas precolombinas por los indígenas, probablemente las tortillas de maíz tostadas en tiesto son las formas originales de cocción en la región de la Sierra, manteniéndose de generación en generación.

Cocción en olla de barro



Método de cocción en recipiente de cerámica artesanal elaborado con arcilla y cocido al fuego, utilizado directamente sobre el fogón de leña Las ollas de barro son un legado ancestral que sigue vivo en la cocina ecuatoriana, transmitiendo sabor, tradición y un toque especial a cada preparación. Su material poroso distribuye el calor de manera uniforme y aporta textura y sabor Los ancestros indígenas cocinaban en estas ollas y esta costumbre aún se mantiene en algunas zonas rurales, en las pampa mesas, espacios donde las comunidades comparten la comida, es

Molido en piedra



Método manual de molido usando una piedra volcánica plana de superficie cóncava y una piedra de mano ovalada.

característicos a sopas, caldos y coladas.

Con esta herramienta se trituran los granos para la elaboración de coladas, chicha, máchica, aliños, ají y para adobar la carne, el ají preparado en piedra de moler tiene mejor sabor que al hacerlo en licuadora. Conserva los aceites esenciales de los ingredientes molidos, aportando textura y sabor que no se logra con métodos modernos.

común servir los alimentos en estas vasijas.

La piedra de moler es uno de los utensilios ancestrales más representativos que se conservan, aunque su uso está siendo reemplazado progresivamente por equipos modernos esto representa una pérdida en la autenticidad de las preparaciones tradicionales.

Cocción en horno de leña



Método de horneado en horno construido artesanalmente con adobe y barro, alimentado con leña.

Cocina con calor envolvente de leña que otorga una corteza crujiente y un sabor ahumado característico a panes y bizcochos que no puede replicarse en horno eléctrico o a gas.

Técnica representativa de la parroquia Licto, donde los bizcochos elaborados en horno de adobe con leña son un producto identitario reconocido a nivel cantonal, su preservación es clave para mantener el sabor auténtico de este producto tradicional.

Fermentación	Proceso natural de reposo de líquidos preparados con maíz germinado, quinua, panela u otros ingredientes durante varios días para obtener chichas y mistelas.	Transforma los azúcares naturales de los ingredientes en bebidas de sabor, aroma y propiedades características, el tiempo de fermentación determina el grado de intensidad de la bebida.	Técnica de profundo valor ritual y festivo, la chicha de jora y la chicha de quinua son infaltables en los raymis y festividades patronales.
--------------	---	--	--



Nota. Elaboración propia, en base a información obtenida en la presente investigación y en fuentes secundarias.

6.6.1.5 Platos tradicionales identificados

Se presentarán los platos tradicionales identificados en la presente investigación, estos platos representan de manera general a la cocina tradicional de las parroquias rurales del cantón Riobamba, se dará a conocer el proceso de su preparación mencionando sus ingredientes y las técnicas ancestrales que se identificaron anteriormente, además se basará en las fichas del inventario gastronómico que se realizaron en esta investigación.

Tabla 10.

Platos y bebidas tradicionales identificados en las parroquias rurales del cantón Riobamba

Nº	Nombre del plato	Ingredientes principales	Proceso de preparación
1	Chicha de jora	Jora (maíz germinado), machica, naranjilla, panela, agua	En una olla se cocina la jora junto con la naranjilla, la machica y la panela durante aproximadamente 1 hora. La mezcla se deja fermentar de dos a tres días en un pondo (vasija de barro). Posteriormente pasa por el proceso de cernido y se fermenta 2 días más en una pipa (barril de madera).



-
- 2 Cuy asado con papas en salsa de maní



Cuy, papas, maní, cebolla colorada, tomate, lechuga, achiote, especias.

Se mata, pela y lava el cuy, se condimenta con ajo, comino y aliños, se envuelve en un palo y se asa en fogón a carbón hasta obtener un color dorado, aplicando achiote sobre la piel. Paralelamente se cocinan las papas, se tuesta el maní y se muele o licúa, luego se cocina junto con cebolla y tomate. Se prepara un curtido de cebolla con tomate y se sirve con ají de piedra.

- 3 Ponche



Chicha de jora, huevos criollos, azúcar, bicarbonato, pan.

Se bate la clara de los huevos criollos hasta obtener una consistencia cremosa, se agrega el azúcar y el bicarbonato y se bate durante aproximadamente 20 minutos. Para servir se coloca la chicha en tazas y se agrega la preparación batida encima generando espuma característica. Se acompaña con pan.

- 4 Fritada de llama



Carne de llama, papas, mote, maduro, ensalada (tomate, cebolla, limón), aliños.

Se condimenta la carne de llama con aliños y se cocina a fuego lento en fogón de leña con cocción lenta hasta que esté tierna. Se sirve acompañada de mote, papas cocinadas, maduro frito y ensalada fresca.

- 5 Papas con cuero



Cuero de cerdo, papas, maní, cebolla, ajo, achiote, aliños.

Se prepara un refrito con cebolla, ajo, achiote y comino. Se cocina el cuero de cerdo hasta que esté suave y se incorpora al refrito junto con las papas previamente cocidas. Se muele el maní en piedra para incorporarlo a la salsa y se sirve con las papas bañadas en salsa.

6	Morocho		Maíz morocho, leche, panela, pasas, especias (canela), pan.	Se deja el maíz morocho en remojo durante la noche. Se cocina con leche a fuego lento en olla de barro durante aproximadamente 3 horas, removiendo con cuchara de palo para evitar que se pegue. Se agrega la panela y las pasas y se cocina 15 a 30 minutos más. Se sirve caliente espolvoreado con canela molida y acompañado de pan.
7	Yaguarlocro		Vísceras de borrego, sangre frita de borrego, papas, maní, leche, aguacate, ensalada (tomate, cebolla).	Se cocinan las vísceras de borrego en fogón de leña. Se prepara un caldo base al que se incorporan las papas y el maní molido en piedra. Se agrega la leche para dar cremosidad. Se sirve con la sangre frita de borrego por encima, aguacate y ensalada.
8	Arroz de cebada		Cebada, carne de cerdo, papas, col, zanahoria, cebolla blanca, ajo, achiote, especias.	Se lava y remoja la cebada. Se prepara un refrito con ajo, cebolla, achiote y comino en olla de barro sobre fogón de leña. Se incorpora la carne de cerdo y la cebada y se cocina durante 45 a 60 minutos hasta ablandar. Se añaden las papas, zanahoria y col y se cocina hasta que estén tiernas logrando una textura cremosa.
9	Caldo de 31		Vísceras de res (corazón, tripas, panza), papas, mote, aguacate, cebolla blanca, cebolla colorada, ajo, limón, ají, sal, pimienta.	Se limpian y lavan muy bien las vísceras. Se cocinan en olla de barro sobre fogón de leña con agua, sal, comino, pimienta, cebolla roja y blanca, y ajo durante aproximadamente 2 horas. Se retiran las vísceras, se cortan en porciones medianas y se reservan. Se cierne el caldo y se

10 Habas con melloco



Habas, melloco, sal, ensalada (tomate, cebolla, limón), queso

ratifica el sabor. Se sirve en plato hondo con los trozos de vísceras, el caldo y se esparce cebolla, perejil y cilantro por encima. Se acompaña con mote, papas, aguacate y limón.

Se cocinan las habas y los mellocos por separado en ollas con agua y sal sobre fogón de leña hasta que estén suaves. Se desecha el agua y se cubre la olla para mantener el calor. Se sirven juntos en un plato y se puede acompañar con queso fresco.

11 Habas con arveja y maíz en tiesto



Habas tiernas, arvejas, maíz seco, mote, aguacate, menta, manteca, aceite, limón, ají, sal, pimienta.

Se calientan las arvejas desgranadas y las habas peladas con aceite en una cacerola a fuego suave durante 20 minutos. Se retira del fuego y se agrega manteca y menta fresca. Para el tostado se pone aceite en una olla, se agrega el maíz y se tuesta en tiesto de barro sobre fogón de leña moviéndolo constantemente con cuchara de palo hasta obtener color dorado.

12 Purutucho



Harina de fréjol, carne de res o cuy, papas, nabo, col, alverja, cebolla blanca, ajo, cilantro, queso.

Se mezcla la harina de fréjol con agua fría. En una olla de barro sobre fogón de leña se incorporan la carne, las papas, col y nabo. Se cocina a fuego lento en leña aproximadamente 45 minutos hasta lograr una sopa espesa y consistente. Se sirve con queso fresco.

13 Locro de sambo con cuy



Sambo tierno, cuy, papas, choclo tierno, habas tiernas, zanahoria, cebolla blanca, cebolla colorada, ajo, cilantro, apio, perejil, sal.

Se prende el fogón y en una olla grande con agua se agrega el sambo picado en cuadritos, zanahoria, cebolla colorada, choclos tiernos desgranados, habas tiernas y sal. En otra olla aparte se cocinan los pedazos de cuy y se incorporan a la olla principal. Se agregan las papas peladas y se cocina todo junto durante 30 minutos. Finalmente se incorporan la cebolla blanca y el cilantro y se retira del fogón.

14 Cariucho



Habas, papas chauchas, melloco, choclo tierno, tomate, cilantro, limón, ají, queso, aceite.

Se lavan todos los granos. En una olla grande sobre fogón de leña se cocina el agua con sal y se añaden todos los granos y las papas. Se escurre el agua una vez cocidos. Para la ensalada se pica el tomate y el ají en cuadros pequeños con limón, sal y cilantro. Se sirven los granos y las papas en un recipiente grande acompañados de la ensalada fresca y queso.

15 Colada de zapallo



Zapallo, leche, harina de maíz, canela, anís, clavo de olor, panela.

Se hierva el zapallo con las especias dulces y la panela sobre fogón de leña en olla de barro hasta que se deshaga. Se licúa la pulpa cocida con leche y se puede colar para obtener una textura más fina. Se hierva la mezcla 5 minutos adicionales incorporando la harina de maíz para espesar y se rectifica el dulce.

16 Hornado



Carne de cerdo, papas, mote, cebolla blanca, cebolla colorada, ajo, cerveza, tomate, especias.

Se adoba el cerdo entero con ajo, especias, naranja y cerveza. Se hornea en horno de leña hasta obtener crocancia en la piel. Se prepara el chiriucho con cebolla, tomate, cilantro, chicha, sal y pimienta. Se cocinan las papas y se prepara la salsa de maní con cebolla, achiote, ajo y maní licuado. Se sirve con mote, papas con salsa de maní, lechuga, el cerdo hornado y el chiriucho encima.

17 Caldo de pata



Pata de res, mote, leche, cebolla blanca, ajo, achiote, garbanzo, cilantro, sal, pimienta.

Se lava minuciosamente la pata y se cocina en olla de barro sobre fogón de leña con ajo, cebolla, cilantro y sal durante 1 a 1,5 horas. Se retira la pata, se cierne el caldo y se retira el exceso de grasa. Se separa la carne de los huesos y se corta en trozos. Se hace un refrito con achiote, ajo, cebolla y comino, se agrega el caldo, los garbanzos y la carne. Se incorpora la leche y el mote cocido y se cocina a fuego lento 15 a 20 minutos. Se sirve caliente con cilantro fresco.

18 Mistela



Piña, aguardiente, azúcar, canela, agua

Se licúa la pulpa de piña con agua. Se hierve el licuado con azúcar y canela a fuego medio hasta obtener una consistencia de jarabe. Se pasa por cedazo fino para eliminar residuos y se deja enfriar completamente. Una vez frío se incorpora el aguardiente y se mezcla bien. Se embotella y se deja reposar en lugar fresco durante 8 a 15 días para asentar los sabores.

6.7 Resultado

Catalogo gastronómico de la cocina tradicional

Como resultado del desarrollo de la investigación, se diseñó un catálogo gastronómico de la cocina tradicional que reúne aquella riqueza gastronómica que alberga las parroquias rurales, mostrando de manera individual los ingredientes autóctonos que poseen dando a conocer en que preparaciones son aplicados y de qué manera aportan, además se da a conocer las técnicas de preparación ancestrales utilizadas mostrando su importancia cultural, adicionalmente se presentan los platos tradicionales identificados durante la investigación siendo como un resultado de lo que se puede obtener con aquellos ingredientes y aquellas técnicas ancestrales de preparación, resultando útil para que las personas tanto locales como visitantes puedan aprender o fortalecer su conocimiento en base a la cocina tradicional e incentivar su promoción para que pueda ser aprovechado turísticamente y sea incluida en productos que se diseñen para promocionar el cantón Riobamba en general o cada una de las parroquias.

Gráfico 1. Catálogo gastronómico digital



Este catálogo fue diseñado de manera clara y didáctica para facilitar la comprensión para todo público y para que pueda ser un tangible para promocionar la cocina tradicional manteniéndola vigente y pueda ser transmitida a más generaciones.

7. BIBLIOGRAFÍA

- Andrade, Y. (2015). *LA INFRAESTRUCTURA TURÍSTICA Y SU IMPACTO EN LA AFLUENCIA DE TURISTAS EN LA PLAYA LOS PERALES DEL CANTÓN SAN VICENTE*. Tesis Profesional , UNIVERSIDAD ESTATAL DEL SUR DE MANABÍ. <https://repositorio.unesum.edu.ec/bitstream/53000/644/1/UNESUM-ECU-ECOT-2015-35.pdf>
- Arias, J., & Covinos, M. (2021). *METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN*. https://www.researchgate.net/publication/352157132_DISENO_Y_METODOLOGIA_DE_LA_INVESTIGACION
- Bajaña, M. (2025). *COMUNICACIÓN GASTRONÓMICA Y SABERES ANCESTRALES*. Trabajo de Titulación , Universidad Estatal Península de Santa Elena.
- Bañuelos, E. (2024). La importancia de la identidad gastronómica en un destino turístico: grupo focal con docentes de Licenciatura en Gastronomía en Mazatlán, Sinaloa. <https://doi.org/https://doi.org/10.52501/cc.245.06>
- Benalcázar, H. (2022). *El turismo gastronómico en la ciudad de Cuenca, Ecuador*. Tesis de maestría, Universidad de Jaén . https://www.researchgate.net/publication/369366948_Benalcazar_H_2022_El_turismo_gastronomico_en_la_ciudad_de_Cuenca_Ecuador_Tesis_de_maestria_Universidad_de_Jaen
- Bryan, C., & Moreira, M. (2019). *Infraestructura turística. Caso de estudio: Malecón del sector Don Juan del Cantón Jama, Provincia de Manabí*. Tesis Profesional, Universidad San Gregorio de Portoviejo. <http://repositorio.sangregorio.edu.ec/handle/123456789/1368>
- Caicedo, P., Coles, M., Choez, A., Inga, C., & Ortega, R. (2025). Gastronomía Ancestral como Motor de Emprendimiento. *innova science journal*, III(3). <https://doi.org/https://doi.org/10.63618/omd/isj/v3/n3/116>
- Cárdenas, M., & Chica, I. (2023). *La infraestructura turística de la comunidad “La Jagua” como elemento dinamizador dentro del desarrollo territorial del Cantón Rocafuerte*. Tesis Profesional, Universidad San Gregorio de Portoviejo. http://repositorio.sangregorio.edu.ec/bitstream/123456789/2996/1/ANALISIS%20DE%20CASO%20CARDENAS_CHICA.pdf

- Cevallos, M. (2025). *CONSERVACIÓN DE RECETAS ANCESTRALES EN LA PREPARACIÓN DE PLATOS TRADICIONALES, EN LAS INSTALACIONES GASTRONÓMICAS DE LA CABECERA CANTONAL DE RIOVERDE, PROVINCIA ESMERALDAS*. Tesis de título profesional, Pontificia Universidad Católica del Ecuador. <https://repositorio.puce.edu.ec/server/api/core/bitstreams/4879afb0-48e2-4b74-bdc2-0d183aee0273/content>
- Duarte, D., & Guerrero, R. (2024). La encuesta como instrumento de recolección de datos, confiabilidad y validez en investigación científica. *Revista de ciencias empresariales, tributarias, comerciales y administrativas*, III(2). <https://educaciontributaria.com.py/revista/index.php/rcetca/article/view/70/104>
- Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Riobamba. (2023). *Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del Cantón Riobamba 2023 2035*.
- Haro, A., Chisag, E., Ruiz, J., & Caicedo, J. (2024). Tipos y clasificación de las investigaciones. *Redilat*, V(2). <https://doi.org/https://doi.org/10.56712/latam.v5i2.1927>
- Hernández, R., & Dancausa, M. (2017). TURISMO GASTRONÓMICO La gastronomía tradicional de Córdoba (España). *Estudios y Perspectivas en Turismo*, XXVII(2). <https://www.redalyc.org/journal/1807/180755394013/html/>
- Hernández, R., & Mendoza, P. (2018). *Metodología de la investigación: Las rutas cuantitativa, cualitativa y mixta*. <https://bellasartes.upn.edu.co/wp-content/uploads/2024/11/METODOLOGIA-DE-LA-INVESTIGACION-Sampieri-Mendoza-2018.pdf>
- Hernández, R., Fernández, C., & Baptista, P. (2014). *METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN*. https://apiperiodico.jalisco.gob.mx/api/sites/periodicooficial.jalisco.gob.mx/files/metodologia_de_la_investigacion_-_roberto_hernandez_sampieri.pdf
- Herrera, C., Villalva, M., Stewart, V., & Romero, E. (2024). Turismo Gastronómico en Riobamba, Ecuador: Un Análisis del Perfil del Visitante. *Polo del conocimiento*, IX(8). <https://doi.org/https://doi.org/10.23857/pc.v9i8.7723>
- Inga, C., & Villalba, M. (2021). Saberes Ancestrales Gastronómicos y Turismo Cultural de la Ciudad de Riobamba, Provincia de Chimborazo. *Cumbres* (13). <https://doi.org/https://doi.org/10.37135/chk.002.13.08>
- Inga, C., Badillo, P., Llerena, K., Silva, V., & Guato, J. (2023). Patrimonio alimentario ecuatoriano, su visión desde el enfoque normativo y cultural. *Ciencia Latina*, VII(1). https://doi.org/https://doi.org/10.37811/cl_rcm.v7i1.4810
- Jiménez, M. (2025). *GUIA PRÁCTICA DE VALIDEZ Y CONFIABILIDAD EN INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PARA LA INVESTIGACIÓN EN SALUD*. <https://medicina.udd.cl/innovatm/files/2025/09/validez-y-confiabilidad.pdf>
- López, T., & Jesus, M. (2011). TURISMO, CULTURA Y GASTRONOMÍA. UNA APROXIMACIÓN A LAS RUTAS CULINARIAS. *Tourism & Management Studies*, I. <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=388743867083>

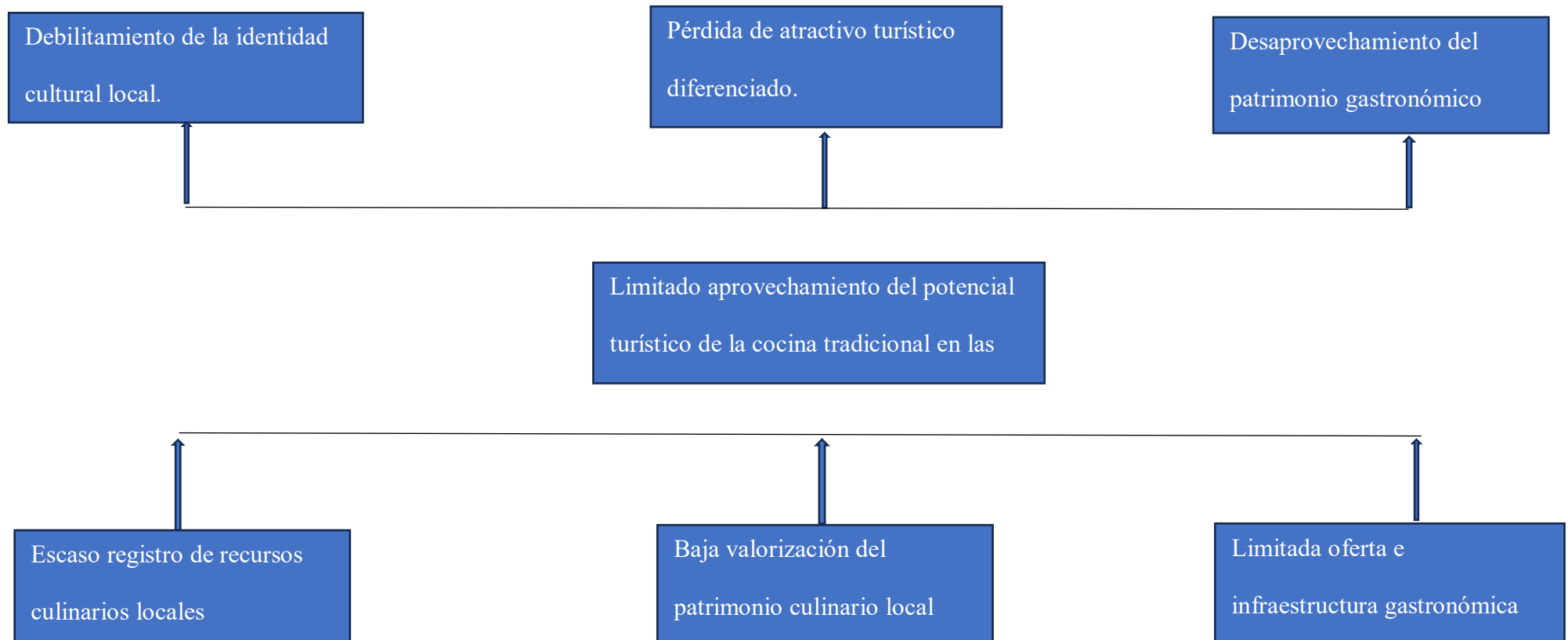
- López, T., & Sánchez, S. (2012). La gastronomía como motivación para viajar. Un estudio sobre. *Pasos*, X(5). <https://doi.org/https://doi.org/10.25145/j.pasos.2012.10.072>
- Martínez, L. (2013). Confiabilidad en la medición. *Elsevier México*. <https://www.scielo.org.mx/pdf/iem/v2n6/v2n6a7.pdf>
- Medina, M., Hurtado, D., Muñoz, J., Ochoa, D., & Izundegui, G. (2023). Método mixto de investigación: Cuantitativo y cualitativo. <https://doi.org/https://doi.org/10.35622/inudi.b.105>
- Montalvo, M., Viteri, M., Torres, C., & Sánchez, D. (2021). Las rutas alimentarias: una estrategia turística basada en la identidad gastronómica ambateña. *Conciencia Digital*, IV(3). <https://doi.org/https://doi.org/10.33262/concienciadigital.v4i3.1802>
- Okumus, B., Köseoglu, M., & Ma, F. (2018). Food and gastronomy research in tourism and hospitality: A bibliometric analysis. *International Journal of Hospitality Management*. <https://nscpolteksby.ac.id/ebook/files/Ebook/Journal%20International/Jurnal%20Tourism/International%20Journal%20of%20Hospitality%20Management/Volume%2073%2C%20July%202018%2C%20Pages%2064-74.pdf>
- Oliveira, S. (2011). LA GASTRONOMÍA COMO ATRACTIVO TURÍSTICO PRIMARIO DE UN DESTINO. El Turismo Gastronómico en Mealhada - Portugal. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, XX(3). <https://www.redalyc.org/pdf/1807/180717583012.pdf>
- Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO). (2022). Patrimonio. *unesco*. <https://evemuseografia.com/wp-content/uploads/2023/02/380920spa-1.pdf>
- Organización Mundial del Turismo; Basque Culinary Center . (2019). Guía para el desarrollo del turismo gastronómico. <https://doi.org/https://doi.org/10.18111/9789284420995>
- Ortiz, Y. (2022). GASTRONOMÍA TÍPICA Y LA CULTURA DE LAS HUECAS DE LA ZONA CENTRO DE LA PROVINCIA DE ESMERALDAS. Proyecto de investigación para licenciatura, Universidad Estatal de Manabí. <https://repositorio.unesum.edu.ec/bitstream/53000/4648/1/ORTIZ%20ORTEGA%20Y%20JULITZA.pdf>
- Ostelea. (2021). OSTELEA. <https://www.ostelea.com/actualidad/blog-turismo/tendencias-en-turismo/patrimonio-cultural-que-es-y-tipos-en-turismo>
- Padrón, H., & Hernández, R. (2017). Los puntos de interés turístico: Relevancia analítica, propuesta metodológica y caso de estudio. *Pasos Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, XVI(4). <https://doi.org/https://doi.org/10.25145/j.pasos.2017.15.066>
- Pelegrin, N., Naranjo, M., & Pelegrin, A. (2025). Metodología para el diagnóstico del turismo gastronómico en . *Rilco*(66). <https://doi.org/https://doi.org/10.51896/rilcods.v7i66.835>
- Pineda, M. (2022). Fortalecimiento de las técnicas artesanales tradicionales como valor turístico del cantón san Felipe de Oña, provincia del Azuay. Trabajo de titulación para título de Ingeniera, Universidad Nacional de Loja. <https://dspace.unl.edu.ec/server/api/core/bitstreams/e957a090-a212-4b8a-aba6-3b569cdb3d4b/content>

- Pires, E., Di Gioia, F., Roupheal, Y., García, P., Tzortzakis, N., Ferreira, I., Barros, L., Petropoulos, S., & Caleja, C. (2023). Edible flowers as an emerging horticultural product: A review on sensorial properties, mineral and aroma profile. *Trends in Food Science & Technology*. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.tifs.2023.05.007>
- Prado, C. (2015). *Registro de las tradiciones culinarias del cantón Riobamba, como patrimonio cultural inmaterial (Tesis de Licenciatura)*. Escuela Superior Politécnica de Chimborazo. <https://dspace.esPOCH.edu.ec:8080/server/api/core/bitstreams/332072ff-cc83-41e0-aac8-cc1d7db7fe18/content>
- Reyes, E., Valdés, M., Santacoloma, O., & Fierro, D. (2023). Modelo metodológico para el diseño de rutas gastronómicas en el Ecuador. *Ciencia y Tecnología*, XXIII(39). <https://doi.org/https://doi.org/10.47189/rcct.v23i39.618>
- Rodas, A., Benavides, L., Armijos, S., Andrade, A., Guamán, A., & Guamán, F. (2024). Understanding motivational determinants of gastronomic tourism during peak seasons. of gastronomic tourism during peak seasons. . *MISCELLANEA GEOGRAPHICA*, XXVIII(3). <https://doi.org/10.2478/mgrsd-2023-0036>
- Rodriguez, D., Antamba, E., & Gallegos, G. (2025). Cocina tradicional y turismo gastronómico en Ecuador: una revisión sistemática de estrategias de valorización cultural. *Revista San Gregorio*, I(63). <https://doi.org/https://doi.org/10.36097/rsan.v1i63.3653>
- Romero, A., Gonzales, H., de Oliveira, E., & Hernández, M. (2012). Patrimonio Gastronómico y Turismo como Estrategias de Desarrollo Local en la Cuenca Alta Del Rio Lerma, Toluca – México. *Revista Rosa dos Ventos Dossiê Turismo e Gastronomia*, IV(3). <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=473547090009>
- Romero, N. (2023). Tecnología en la implementación de técnicas culinarias. *Redilat*, IV(6). <https://doi.org/https://doi.org/10.56712/latam.v4i6.1565>
- Rubio, E., & Arellano, S. (2025). Estrategias de enseñanza en gastronomía: Saberes intergeneracionales en "Hoy cocina mi abuela". *Revista de Gastronomía y Cocina*, VI(1). <https://academiaculinaria.org/index.php/gastronomia-cocina/article/view/91/115>
- Sosa, M., & Thomé, H. (2020). ¿Representa el turismo culinario una oportunidad para valorizar el patrimonio agroalimentario? El caso del centro histórico de Quito. *Revista de Estudios Andaluces*(40). <https://doi.org/https://doi.org/10.12795/rea.2020.i40>
- Toaquiza, S. (2025). *Potencial gastronómico de la máchica como símbolo tradicional de la parroquia Zumbahua, cantón Pujilí, provincia de Cotopaxi*. Trabajo de titulación, Universidad Nacional de Chimborazo. <http://dspace.unach.edu.ec/bitstream/51000/16483/1/Toaquiza%20L.%2c%20Silvia%20R.%20%282025%29%20Potencial%20gastron%3b%20mico%20de%20la%20m%3%a1chica%20como%20simbolo%20tradicional%20de%20la%20parroquia%20Zumbahua.pdf>
- Unigarro, C. (2015). Sistemas alimentarios y patrimonio alimentario. Transculturaciones en el caso ecuatoriano. *Antropología Cuadernos de Investigación*(15). <https://doi.org/https://doi.org/10.26807/ant.v0i15.38>

- Utrera, A., & Real, E. (2020). La gastronomía, la cultura y el patrimonio para un turismo sostenible. *Revista Dilemas Contemporáneos: Educación, Política y Valores*. <https://www.dilemascontemporaneoseducacionpoliticayvalores.com/index.php/dilemas/article/download/2142/2198>
- Vásquez, N., Mullo, E., & Cajo, M. (2025). El turismo gastronómico como estrategia para el desarrollo sostenible. *Esprint Investigación*, IV(1). <https://doi.org/https://doi.org/10.61347/ei.v4i1.105>
- Vásquez, R. (2024). *IMPACTO DE LA GLOBALIZACIÓN EN LA GASTRONOMÍA LOCAL: CONSECUENCIAS DE LA INTRODUCCIÓN DE TÉCNICAS Y PRODUCTOS MODERNOS EN LA COMUNA CHIGÜLPE DE SANTO DOMINGO DE LOS TSÁCHILAS*. Trabajo de Titulación, PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR SEDE SANTO DOMINGO. <https://repositorio.puce.edu.ec/server/api/core/bitstreams/8ae5068e-fe45-4a63-b0e7-7109c1b29fdd/content>
- Vizcaíno, P., Cedeño, R., & Maldonado, I. (2023). Metodología de la investigación científica: guía práctica. *Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinar*, VII(4). [https://doi.org/Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinar](https://doi.org/Ciencia%20Latina%20Revista%20Científica%20Multidisciplinar)
- Wisdom Library. (2025). <https://www.wisdomlib.org/es/concept/t%C3%A9cnica-tradicional>
- Zambrano, Eura, Bravo, V., & García, M. (2023). La oferta gastronómica de restaurantes de la avenida César Ruperti en Leonidas Plaza a partir del 16 A. *Uleam*, IV(7). https://revistas.uleam.edu.ec/index.php/uleam_bahia_magazine/article/view/393
- Zambrano, H. (2014). *DISEÑO DE OFERTA GASTRONÓMICA GOURMET QUE CONTRIBUYA AL MEJORAMIENTO DE LA COMIDA TÍPICA EN EL CANTÓN BOLÍVAR, PROVINCIA DE MANABÍ*. Tesis de grado, ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA AGROPECUARIA DE MANABÍ MANUEL FÉLIX LÓPEZ. <https://repositorio.espm.edu.ec/server/api/core/bitstreams/eb5eff94-32ae-4731-b844-ab27f1d870be/content>

8. ANEXOS

8.1 Anexo 1. Árbol de problemas



8.2 Anexo 2. Matriz de Operacionalización

VARIABLE	DIMENSIONES	CONCEPTOS	INDICADORES	MÉTODO, TÉCNICA E INSTRUMENTO
POTENCIAL TURÍSTICO DE LA COCINA TRADICIONAL Constituye la capacidad que poseen los recursos culinarios de un territorio para convertirse en un elemento motivador de visita turística. (Chacasaguay, 2024) Esto se ve sustentado en el valor patrimonial y cultural que la gastronomía representa para una comunidad y en las condiciones existentes para su aprovechamiento turístico (Villalva e Inga, 2020).	Recursos culinarios	Son el conjunto de ingredientes autóctonos, técnicas y saberes ancestrales propios de un territorio, que se ven reflejados en sus platos tradicionales más representativos conformando el patrimonio alimentario de dicha cultura (Romero, 2023). Se expresa en el reconocimiento de la gastronomía como identidad culinaria del territorio, en la transmisión generacional de saberes y en el estado de conservación de las preparaciones auténticas como parte del patrimonio cultural inmaterial, siendo este valor el que dota de autenticidad y atractivo turístico a los recursos culinarios existentes. Villalva e Inga (2020)	Ingredientes autóctonos Platos representativos Técnicas ancestrales	Método: Cualitativo Cuantitativo Tipo: Descriptivo Diseño: No experimental Corte transversal Técnicas: Entrevista Encuestas Observación directa Revisión documental Instrumentos: Cuestionario Guías de entrevista Fichas de inventario gastronómico
	Valor patrimonial y cultural	Engloba la oferta gastronómica disponible en los establecimientos locales, el interés y motivación del visitante por conocer y consumir la gastronomía de un destino, y las condiciones de infraestructura turística que posibilitan su desarrollo como experiencia turística; siendo su evaluación fundamental para determinar la capacidad real de convertir la cocina tradicional en un atractivo turístico sostenible. (Vásquez, Mullo y Cajo, 2025)	Identidad culinaria Transmisión generacional Estado de conservación	
	Aprovechamiento turístico gastronómico		Oferta gastronómica Interés del visitante Infraestructura turística	

8.3 Anexo 3. Matriz de consistencia

PROBLEMA	OBJETIVOS	HIPÓTESIS	VARIABLE INDEPENDIENTE	METODOLOGÍA
Problema general	Objetivo general	Hipótesis general		
¿Cuál es el potencial turístico de la cocina tradicional en las parroquias rurales del cantón Riobamba?	Determinar el potencial turístico de la cocina tradicional en las parroquias rurales del cantón Riobamba.	La cocina tradicional de las parroquias rurales del cantón Riobamba posee potencial turístico.	Potencial turístico de la cocina tradicional	Método: Cualitativo Cuantitativo
Problemas específicos	Objetivos específicos	Hipótesis específicas		
¿Cuáles son los recursos culinarios de la cocina tradicional presentes en las parroquias rurales del cantón Riobamba?	Identificar los recursos culinarios de la cocina tradicional en las parroquias rurales del cantón Riobamba.	Los recursos culinarios de la cocina tradicional en las parroquias rurales del cantón Riobamba son identificables.	Recursos culinarios	Tipo: Descriptivo Diseño: No experimental Corte transversal Técnicas: Entrevista Encuestas Observación directa Revisión documental
¿Cuál es el valor patrimonial y cultural de la cocina tradicional en las parroquias rurales del cantón Riobamba?	Describir el valor patrimonial y cultural de la cocina tradicional en las parroquias rurales del cantón Riobamba.	La cocina tradicional de las parroquias rurales del cantón Riobamba posee valor patrimonial y cultural.	Valor patrimonial y cultural	Instrumentos: Cuestionario Guías de entrevista Fichas de inventario gastronómico
¿Cómo se encuentra el aprovechamiento turístico gastronómico de la cocina tradicional en las parroquias rurales del cantón Riobamba?	Analizar el aprovechamiento turístico gastronómico de la cocina tradicional en las parroquias rurales del cantón Riobamba.	El aprovechamiento turístico gastronómico de la cocina tradicional en las parroquias rurales del cantón Riobamba es limitado.	Aprovechamiento turístico gastronómico	

8.3 Anexo 4. Formato de encuesta



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

ENCUESTA DIRIGIDA A:

HABITANTES DE LAS PARROQUIAS RURALES DEL CANTÓN RIOBAMBA,
PROVINCIA DE CHIMBORAZO

Formulario N°: _____ **Fecha:** _____ **Encuestadora:** Jomayra Centeno

OBJETIVO DE LA ENCUESTA

Determinar el potencial turístico de la cocina tradicional en las parroquias rurales del cantón Riobamba, mediante la identificación de recursos culinarios, descripción del valor patrimonial y cultural, y análisis del aprovechamiento turístico gastronómico, desde la percepción de sus habitantes.

INSTRUCCIONES

- Esta encuesta es de carácter anónimo y confidencial. Los datos obtenidos serán utilizados exclusivamente para fines académicos.
- Marque su respuesta con una X de acuerdo con la siguiente valoración:

1	2	3	4	5
(NI) Nada importante	(PI) Poco importante	(MD) Medianamente importante	(I) Importante	(MI) Muy importante

INFORMACIÓN GENERAL	
Parroquia:	☐ Cacha ☐ Calpi ☐ Cubijíes ☐ Flores ☐ Licto ☐ Licán ☐ Pungalá ☐ Punín ☐ Quimiag ☐ San Juan ☐ San Luis
Género:	☐ Masculino ☐ Femenino
Edad:	☐ 20–30 años ☐ 31–41 años ☐ 42–52 años ☐ Más de 53
Nivel de educación:	☐ Primaria ☐ Secundaria ☐ Técnico - Tecnológico ☐ Tercer Nivel ☐ Cuarto Nivel
Ocupación:	☐ Agricultor/a ☐ Comerciante ☐ Ama de casa ☐ Estudiante ☐ Otro: _____

Pregunta Introductoria	
¿Cuáles son los platos o preparaciones de comida tradicional más representativos de su parroquia? Mencione al menos 3:	
1.	
2.	
3.	

INFORMACIÓN ESPECÍFICA						
Indicador		Parámetro				
		1	2	3	4	5
Nº		Nada importante	Poco importante	Medianamente importante	Importante	Muy importante
RECURSOS CULINARIOS						
¿Qué tan importante considera usted?						
1	La utilización de ingredientes propios de su parroquia (como maíz, papa, cebada, hierbas o productos locales) para la preparación de la comida tradicional.					
2	La existencia y conservación de platos de comida propios y representativos de su parroquia como parte del patrimonio gastronómico local.					
3	Mantener las formas tradicionales de preparar los alimentos en su parroquia, como la cocción en leña, el uso del tiesto, la olla de barro o el molino de piedra.					
VALOR PATRIMONIAL Y CULTURAL						

4	Que la cocina tradicional de su parroquia sea reconocida y valorada como parte de la identidad y cultura de su comunidad.					
5	Que los saberes, recetas y formas de preparar la comida tradicional sean enseñados y transmitidos a los jóvenes y niños de la comunidad.					
6	Preservar y mantener vigentes las preparaciones culinarias auténticas de su parroquia como parte del patrimonio cultural inmaterial local.					
APROVECHAMIENTO TURÍSTICO						
7	Contar con lugares en su parroquia (restaurantes, fondas, mercados u otros espacios) donde los visitantes puedan consumir y conocer la comida tradicional local.					
8	Que la cocina tradicional de su parroquia sea promovida y difundida para atraer turistas interesados en conocer y vivir la experiencia gastronómica local.					
9	Que su parroquia cuente con servicios e infraestructura adecuados (vías de acceso, señalética, espacios de atención al visitante) para recibir turistas interesados en la gastronomía local.					

¡GRACIAS POR SU COLABORACIÓN Y POR SU TIEMPO!

8.4 Anexo 5. Formato de entrevista



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

ENTREVISTA DIRIGIDA A:

ACTORES CLAVE DE LAS PARROQUIAS RURALES DEL CANTÓN
RIOBAMBA,
PROVINCIA DE CHIMBORAZO

OBJETIVO DE LA ENTREVISTA

Recopilar información cualitativa sobre los recursos culinarios, el valor patrimonial y cultural, y el aprovechamiento turístico gastronómico de la cocina tradicional en las parroquias rurales del cantón Riobamba, desde la perspectiva de actores clave.

Nombre del entrevistador: Jomayra Centeno

Fecha de la entrevista: _____

Hora: _____

Lugar de la entrevista: _____

1. INFORMACIÓN GENERAL

Nombre del entrevistado: _____ **Edad:** _____

Parroquia: _____ **Cargo que desempeña:** _____

2. INFORMACIÓN ESPECÍFICA

1. ¿Cree usted que la comida tradicional tiene valor suficiente para atraer turistas, o siente que ese potencial todavía no se ha aprovechado? ¿Por qué?
PREGUNTAS DE RECURSOS CULINARIOS
2. ¿Qué productos locales son esenciales para preparar la comida tradicional de su parroquia? ¿Esos ingredientes todavía se producen localmente o cada vez es más difícil conseguirlos?
3. En su opinión, ¿cuál es el plato o preparación tradicional más importante y representativa de su parroquia? ¿Qué lo hace especial frente a lo que se come en otras parroquias o en la ciudad?
4. ¿Qué formas o métodos tradicionales de cocinar como el fogón de leña, el tiesto, la olla de barro o la piedra de moler se siguen usando en su parroquia? ¿Con qué frecuencia se usan?
PREGUNTAS DE VALOR PATRIMONIAL Y CULTURAL
5. ¿Hay algún plato o preparación que la gente de su parroquia sienta como propio, que aparezca en sus fiestas, reuniones o momentos importantes? ¿Qué historia o significado tiene ese plato para su comunidad?
6. ¿De qué manera se enseña y transmite a los hijos o jóvenes el conocimiento para preparar platos tradicionales en su parroquia? ¿Cree que ese conocimiento está siendo bien transmitido o existe riesgo de que se pierda?
7. Comparando con lo que recuerda de años atrás, ¿cómo han cambiado los platos tradicionales de su parroquia? ¿Se siguen preparando igual, han cambiado ingredientes o técnicas, o algunos ya casi no se hacen? ¿A qué se debe eso?
PREGUNTAS DE APROVECHAMIENTO TURÍSTICO GASTRONÓMICO
8. En qué lugares de su parroquia puede un visitante encontrar y probar la comida tradicional, ¿cómo restaurantes, fondas, mercados o ferias? ¿Cree que esa oferta es suficiente o hay aspectos que mejorar?
9. ¿Ha visto o vivido situaciones en las que turistas o visitantes se hayan interesado por la comida tradicional de su parroquia? ¿Qué reacción tuvieron? ¿Qué fue lo que más les llamó la atención?
10. ¿Considera que su parroquia tiene las condiciones necesarias para recibir turistas interesados en la gastronomía local como buenas vías, señalización, servicios básicos o espacios adecuados o hay limitaciones importantes que lo impiden?

¡GRACIAS POR SU COLABORACIÓN Y POR SU TIEMPO!

8.5 Anexo 6. Tabulación y gráficos de la encuesta aplicada a los habitantes de las parroquias rurales del catón Riobamba.

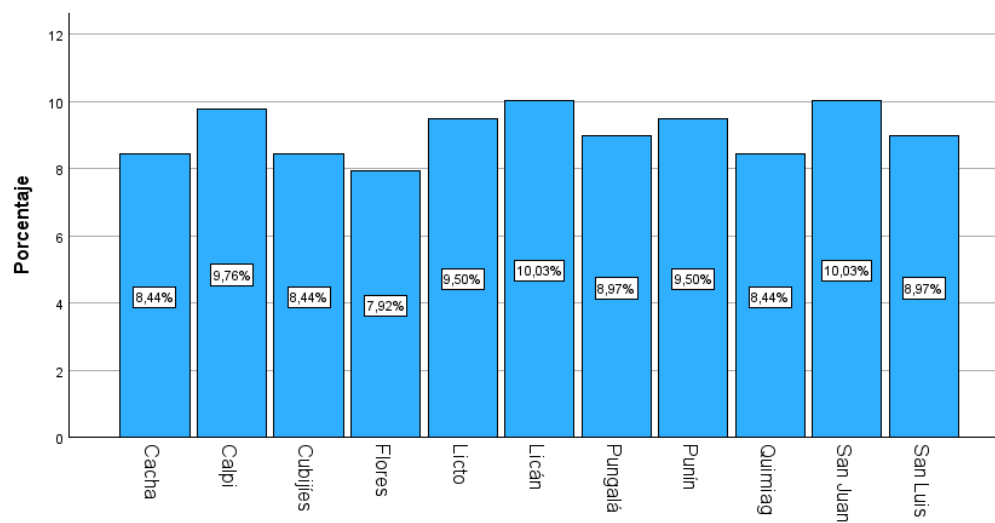
Tabla 11.

Parroquia

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Cacha	32	8.4	8.4	8.4
	Calpi	37	9.8	9.8	18.2
	Cubijíes	32	8.4	8.4	26.6
	Flores	30	7.9	7.9	34.6
	Licto	36	9.5	9.5	44.1
	Licán	38	10.0	10.0	54.1
	Pungalá	34	9.0	9.0	63.1
	Punín	36	9.5	9.5	72.6
	Quimiag	32	8.4	8.4	81.0
	San Juan	38	10.0	10.0	91.0
	San Luis	34	9.0	9.0	100.0
	Total	379	100.0	100.0	

Nota. Extraído del software IBM SPSS Statistics

Gráfico 2. Parroquia



Nota. Extraído del software IBM SPSS Statistics Versión

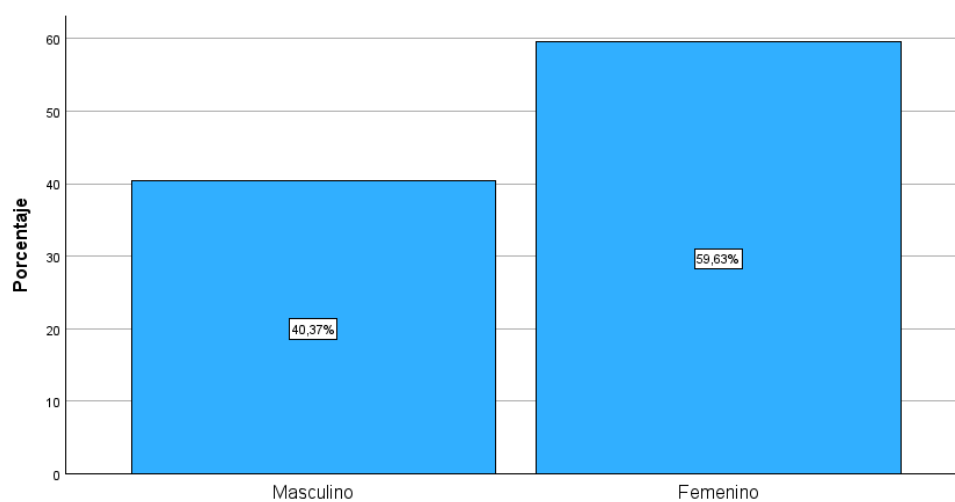
Tabla 12.

Género

				Porcentaje	Porcentaje
		Frecuencia	Porcentaje	válido	acumulado
Válido	Masculino	153	40.4	40.4	40.4
	Femenino	226	59.6	59.6	100.0
	Total	379	100.0	100.0	

Nota. Extraído del software IBM SPSS Statistics

Gráfico 3. Género



Nota. Extraído del software IBM SPSS Statistics

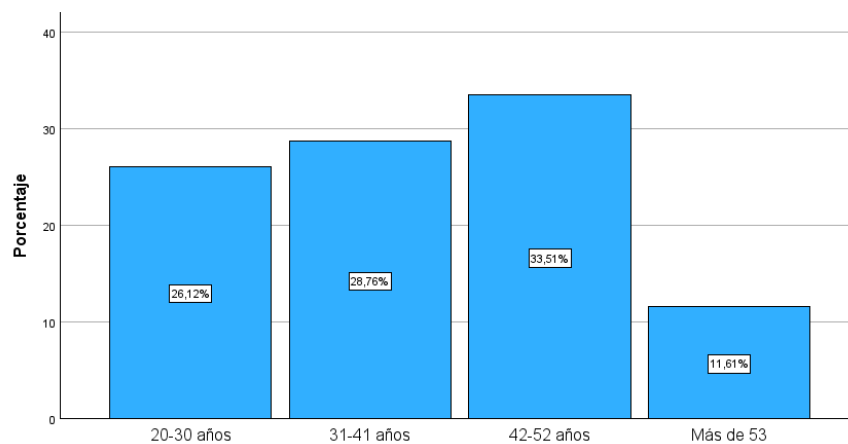
Tabla 13.

Edad

				Porcentaje	Porcentaje
		Frecuencia	Porcentaje	válido	acumulado
Válido	20-30 años	99	26.1	26.1	26.1
	31-41 años	109	28.8	28.8	54.9
	42-52 años	127	33.5	33.5	88.4
	Más de 53	44	11.6	11.6	100.0
Total		379	100.0	100.0	

Nota. Extraído del software IBM SPSS Statistics

Gráfico 4. Edad



Nota. Extraído del software IBM SPSS Statistics

Tabla 14.

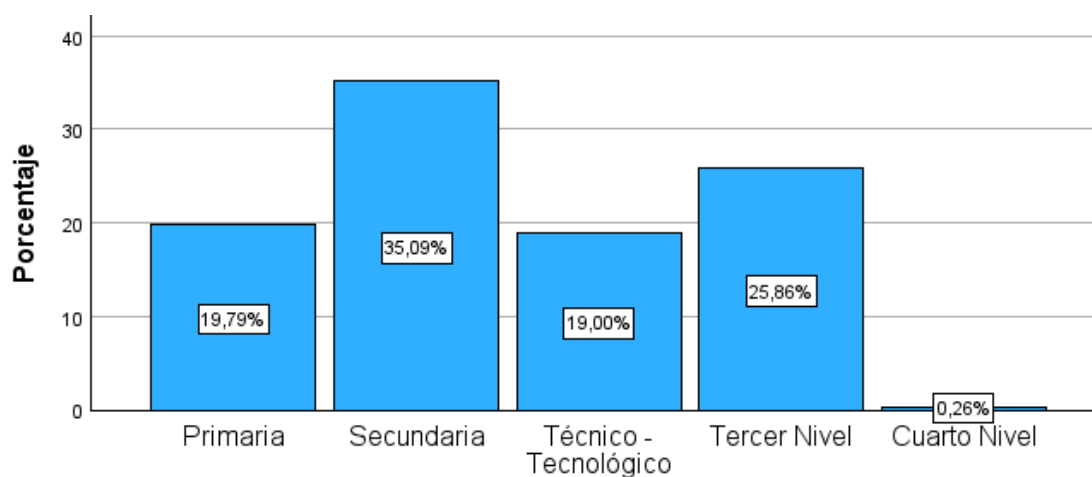
Nivel de instrucción

				Porcentaje	Porcentaje
		Frecuencia	Porcentaje	válido	acumulado
Válido	Primaria	75	19.8	19.8	19.8
	Secundaria	133	35.1	35.1	54.9
	Técnico - Tecnológico	72	19.0	19.0	73.9
	Tercer Nivel	98	25.9	25.9	99.7

Cuarto Nivel	1	0.3	0.3	100.0
Total	379	100.0	100.0	

Nota. Extraído del software IBM SPSS Statistics

Gráfico 5. Nivel de instrucción



Nota. Extraído del software IBM SPSS Statistics

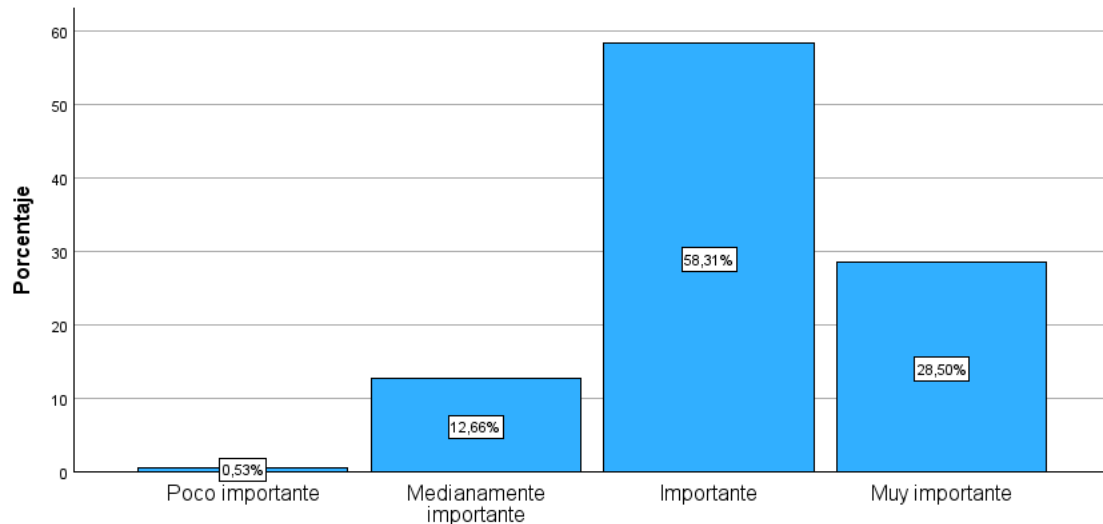
Tabla 15.

¿Qué tan importante considera usted la utilización de ingredientes autóctonos (como maíz, papa, cebada, trigo, habas, hierbas o productos locales) para la preparación de la comida tradicional?

		Frecuencia		Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Poco importante	2	0.5	0.5	0.5	0.5
	Medianamente importante	48	12.7	12.7	13.2	
	Importante	221	58.3	58.3	71.5	
	Muy importante	108	28.5	28.5	100.0	
Total		379	100.0	100.0		

Nota. Extraído del software IBM SPSS Statistics

Gráfico 6. ¿Qué tan importante considera usted la utilización de ingredientes autóctonos (como maíz, papa, cebada, trigo, habas, hierbas o productos locales) para la preparación de la comida tradicional?



Nota. Extraído del software IBM SPSS Statistics

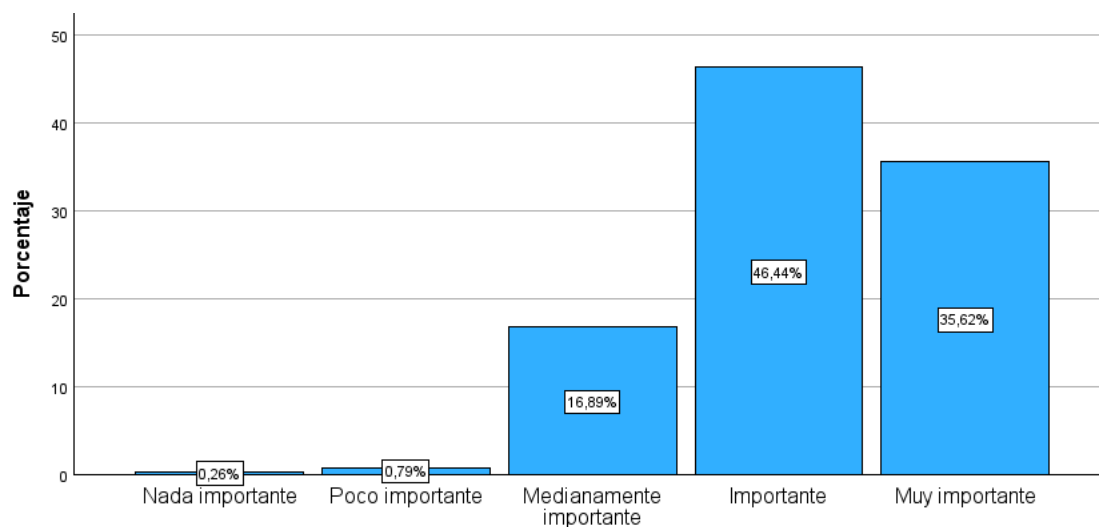
Tabla 16.

¿Qué tan importante considera usted la existencia y conservación de los platos tradicionales y representativos de su parroquia como parte del patrimonio gastronómico local?

				Porcentaje	Porcentaje
		Frecuencia	Porcentaje	válido	acumulado
Válido	Nada importante	1	0.3	0.3	0.3
	Poco importante	3	0.8	0.8	1.1
	Medianamente importante	64	16.9	16.9	17.9
	Importante	176	46.4	46.4	64.4
	Muy importante	135	35.6	35.6	100.0
	Total	379	100.0	100.0	

Nota. Extraído del software IBM SPSS Statistics

Gráfico 7. ¿Qué tan importante considera usted la existencia y conservación de los platos tradicionales y representativos de su parroquia como parte del patrimonio gastronómico local?



Nota. Extraído del software IBM SPSS Statistics

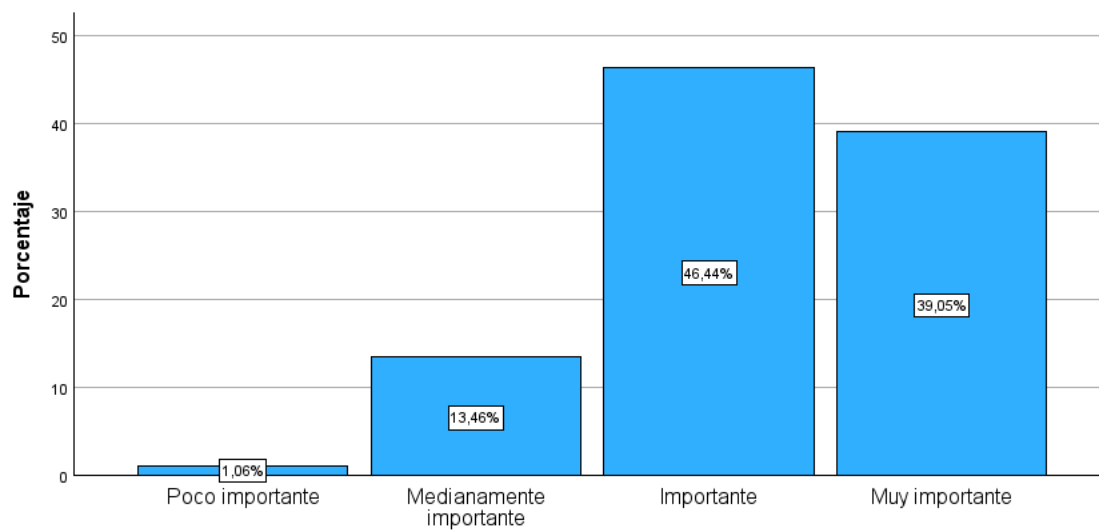
Tabla 17.

¿Qué tan importante considera usted mantener las formas tradicionales de preparar los alimentos en su parroquia, como la cocción en leña, el uso del tiesto, la olla de barro, entre otros?

				Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Frecuencia	Porcentaje			
Poco importante	4	1.1		1.1	1.1
Medianamente importante	51	13.5		13.5	14.5
Importante	176	46.4		46.4	60.9
Muy importante	148	39,1		39,1	100.0
Total	379	100.0		100.0	

Nota. Extraído del software IBM SPSS Statistics

Gráfico 8. ¿Qué tan importante considera usted mantener las formas tradicionales de preparar los alimentos en su parroquia, como la cocción en leña, el uso del tiesto, la olla de barro, entre otros?



Nota. Extraído del software IBM SPSS Statistics

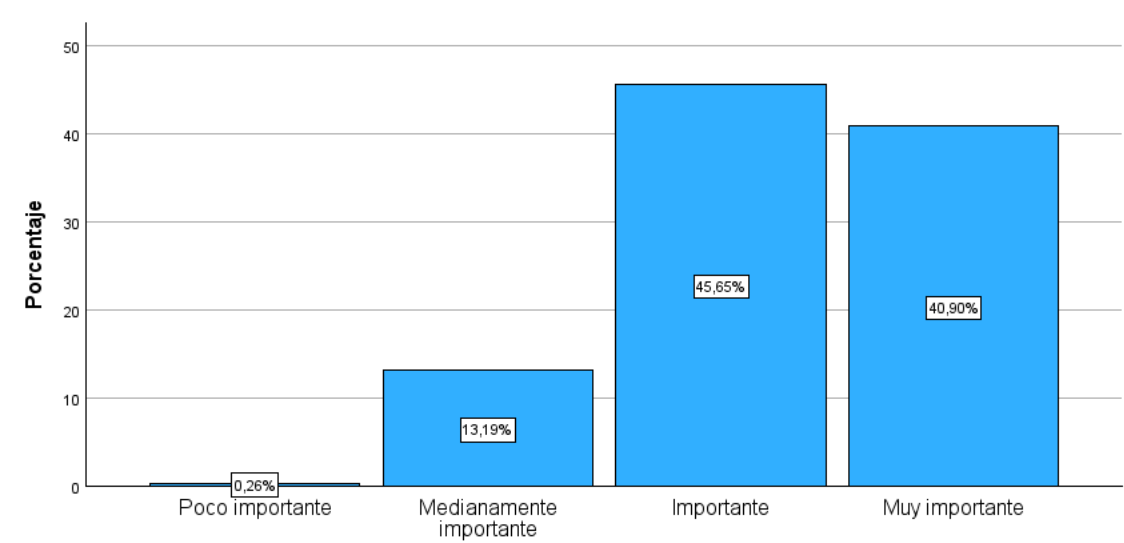
Tabla 18.

¿Qué tan importante considera usted que la cocina tradicional de su parroquia sea reconocida y valorada como parte de la identidad y cultura de su comunidad?

				Porcentaje	Porcentaje
		Frecuencia	Porcentaje	válido	acumulado
Válido	Poco importante	1	0.3	0.3	0.3
	Medianamente importante	50	13.2	13.2	13.5
	Importante	173	45.6	45.6	59.1
	Muy importante	155	40.9	40.9	100.0
Total		379	100.0	100.0	

Nota. Extraído del software IBM SPSS Statistics

Gráfico 9. ¿Qué tan importante considera usted que la cocina tradicional de su parroquia sea reconocida y valorada como parte de la identidad y cultura de su comunidad?



Nota. Extraído del software IBM SPSS Statistics

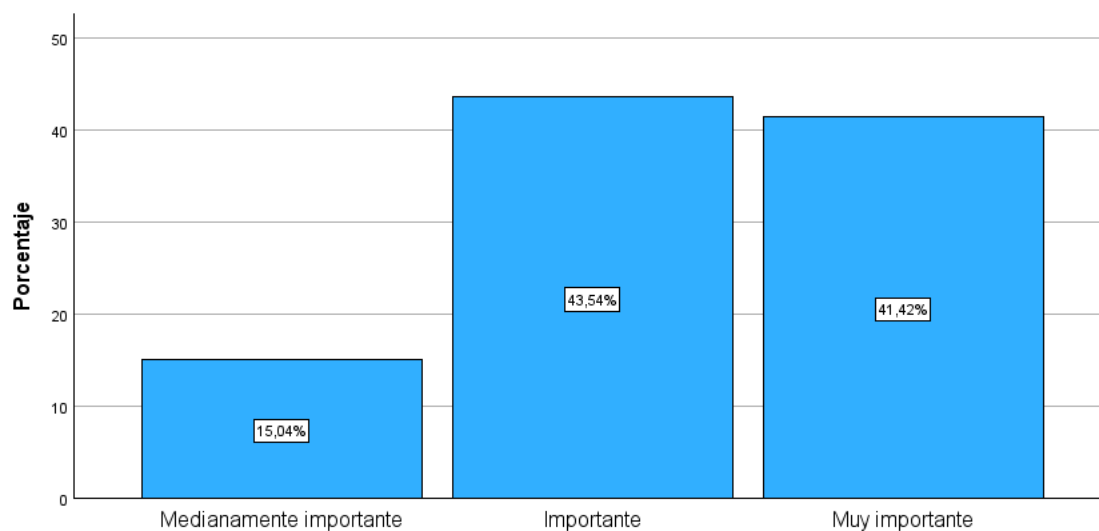
Tabla 19.

¿Qué tan importante considera usted que los saberes, recetas y formas de preparar la comida tradicional sean enseñados y transmitidos a los jóvenes y niños de la comunidad?

		Porcentaje		Porcentaje	
		Frecuencia	Porcentaje	válido	acumulado
Válido	Medianamente importante	57	15.0	15.0	15.0
	Importante	165	43.5	43.5	58.6
	Muy importante	157	41.4	41.4	100.0
	Total	379	100.0	100.0	

Nota. Extraído del software IBM SPSS Statistics

Gráfico 10. ¿Qué tan importante considera usted que los saberes, recetas y formas de preparar la comida tradicional sean enseñados y transmitidos a los jóvenes y niños de la comunidad?



Nota. Extraído del software IBM SPSS Statistics

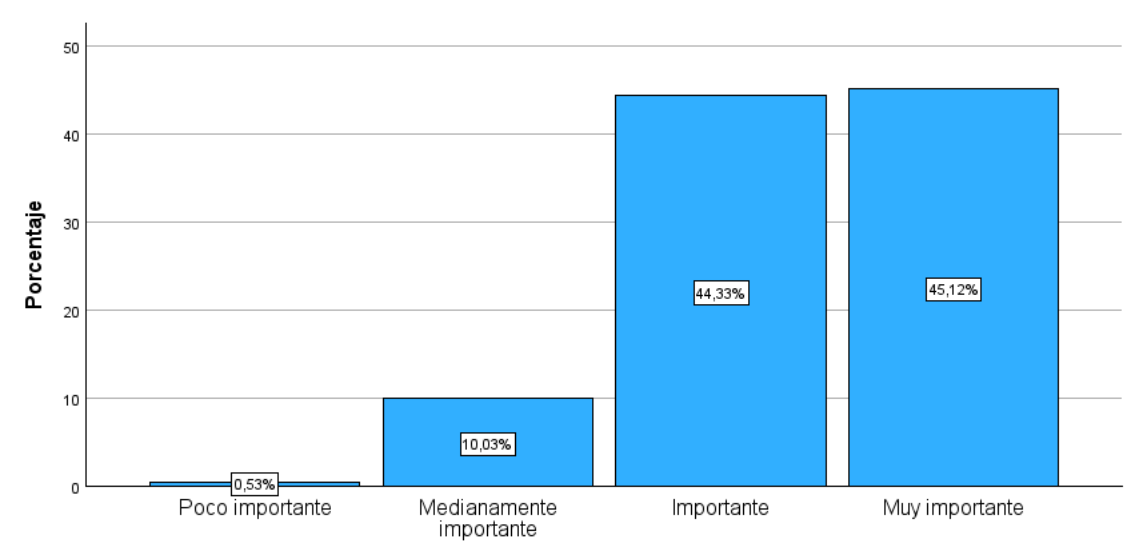
Tabla 20.

¿Qué tan importante considera usted preservar y mantener vigentes las preparaciones culinarias auténticas de su parroquia como parte del patrimonio cultural inmaterial local?

				Porcentaje	Porcentaje
		Frecuencia	Porcentaje	válido	acumulado
Válido	Poco importante	2	0.5	0.5	0.5
	Medianamente importante	38	10.0	10.0	10.6
	Importante	168	44.3	44.3	54.9
	Muy importante	171	45.1	45.1	100.0
	Total	379	100.0	100.0	

Nota. Extraído del software IBM SPSS Statistics

Gráfico 11. ¿Qué tan importante considera usted preservar y mantener vigentes las preparaciones culinarias auténticas de su parroquia como parte del patrimonio cultural inmaterial local?



Nota. Extraído del software IBM SPSS Statistics

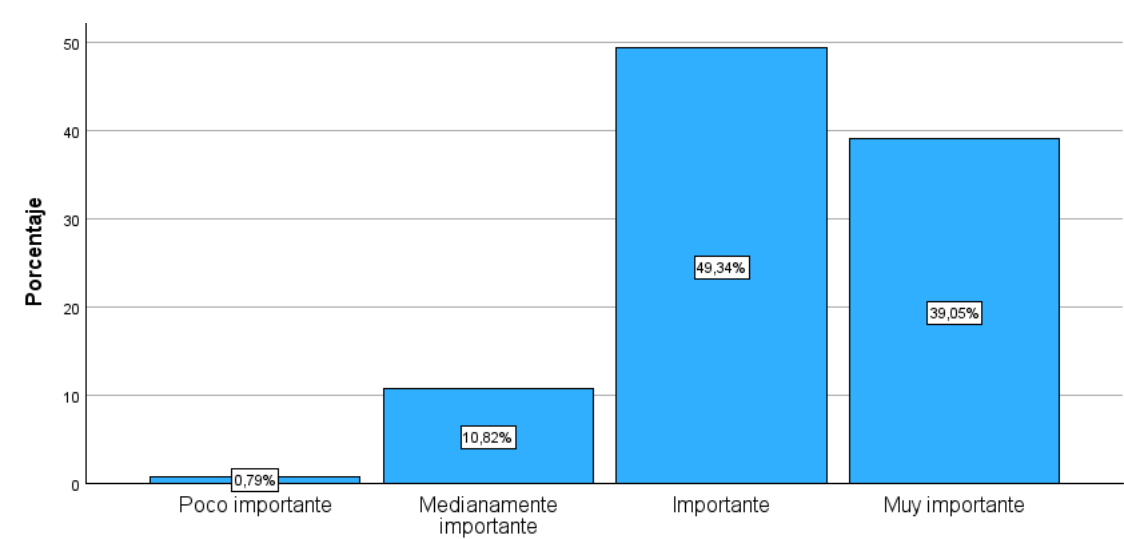
Tabla 21.

¿Qué tan importante considera usted contar con lugares en su parroquia (restaurantes, fondas, mercados u otros espacios) donde los visitantes puedan consumir y conocer la comida tradicional local?

		Porcentaje		Porcentaje	
		Frecuencia	Porcentaje	válido	acumulado
Válido	Poco importante	3	0.8	0.8	0.8
	Medianamente importante	41	10.8	10.8	11.6
	Importante	187	49.3	49.3	60.9
	Muy importante	148	39.1	39.1	100.0
Total		379	100.0	100.0	

Nota. Extraído del software IBM SPSS Statistics

Gráfico 12. ¿Qué tan importante considera usted contar con lugares en su parroquia (restaurantes, fondas, mercados u otros espacios) donde los visitantes puedan consumir y conocer la comida tradicional local?



Nota. Extraído del software IBM SPSS Statistics

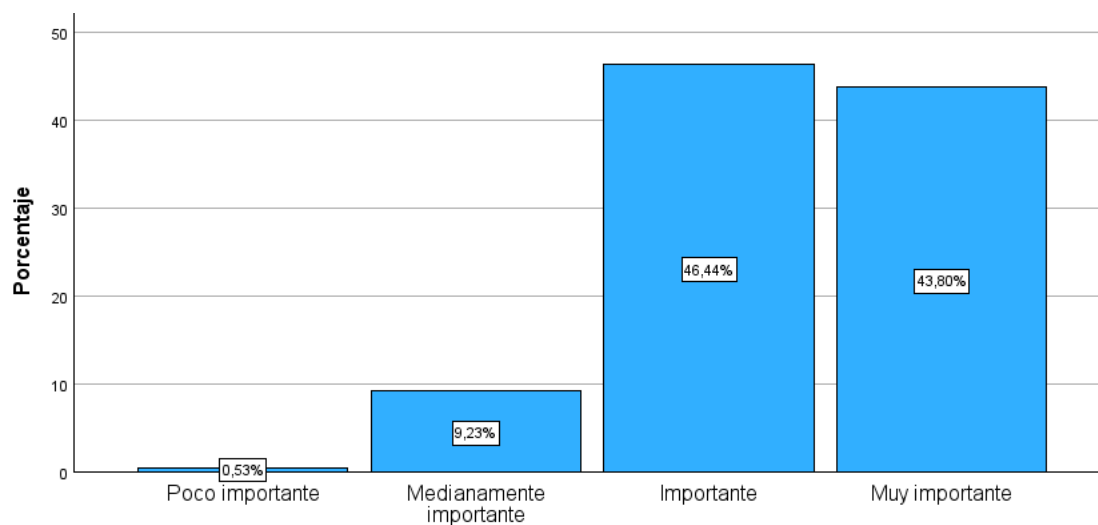
Tabla 22.

¿Qué tan importante considera usted que la cocina tradicional de su parroquia sea promovida y difundida para atraer turistas interesados en conocer y vivir la experiencia gastronómica local?

				Porcentaje	Porcentaje
		Frecuencia	Porcentaje	válido	acumulado
Válido	Poco importante	2	0.5	0.5	0.5
	Medianamente importante	35	9.2	9.2	9.8
	Importante	176	46.4	46.4	56.2
	Muy importante	166	43.8	43.8	100.0
	Total	379	100.0	100.0	

Nota. Extraído del software IBM SPSS Statistics

Gráfico 13. ¿Qué tan importante considera usted que la cocina tradicional de su parroquia sea promovida y difundida para atraer turistas interesados en conocer y vivir la experiencia gastronómica local?



Nota. Extraído del software IBM SPSS Statistics

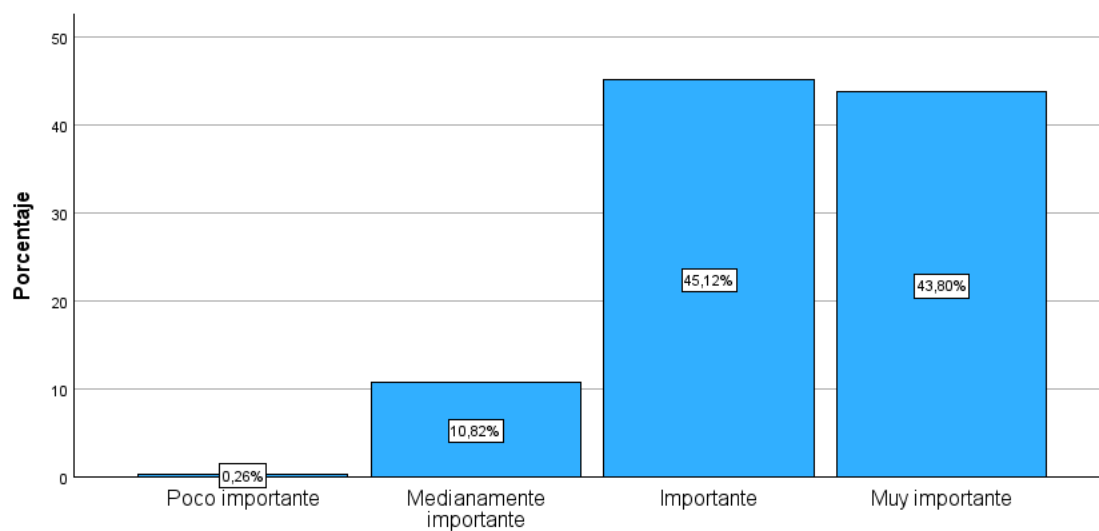
Tabla 23.

¿Qué tan importante considera usted que su parroquia cuente con servicios e infraestructura adecuados (vías de acceso, señalética, espacios de atención al visitante) para recibir turistas interesados en la gastronomía local?

		Porcentaje		Porcentaje	
		Frecuencia	Porcentaje	válido	acumulado
Válido	Poco importante	1	0.3	0.3	0.3
	Medianamente importante	41	10.8	10.8	11.1
	Importante	171	45.1	45.1	56.2
	Muy importante	166	43.8	43.8	100.0
Total		379	100.0	100.0	

Nota. Extraído del software IBM SPSS Statistics

Gráfico 14. ¿Qué tan importante considera usted que su parroquia cuente con servicios e infraestructura adecuados (vías de acceso, señalética, espacios de atención al visitante) para recibir turistas interesados en la gastronomía local?



Nota. Extraído del software IBM SPSS Statistics

8.6 Anexo 7. Fichas de los platos o preparaciones más representativas de las parroquias rurales

		UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO FACULTAD DE CIENCIAS POLÍTICAS Y ADMINISTRATIVAS CARRERA TURISMO FICHA DE INVENTARIO GASTRONÓMICO			
Denominación del plato:	La chicha de jora	N° de ficha:	1		
Cantón / Provincia:	Riobamba / Chimborazo				
Tipo de preparación:	Sopa/caldo	Categoría:	X		
	Plato fuerte				
	X Bebida		Cotidiana	Festival/ritual	
	Postre/dulce				
	Otro: _____		Estacional		
Fecha de registro:	28/04/2026				

Ingrediente autóctono / local	¿Origen local?				Uso en el plato
Agua	X	Si		No	Indispensable para la preparación
Machica (polvo de cebada)	X	Si		No	Para espesar la chicha
Panela		Si	X	No	Endulzante
Naranja		Si	X	No	Darle sabor a la chicha
Jora (maíz germinado)	X	Si		No	Ingrediente principal

Técnicas ancestrales de preparación:				Utensilios tradicionales utilizados:			
	Cocción en leña / fogón		Uso del tiesto		Tiesto de barro	X	Olla de barro
	Olla de barro		Piedra de moler		Cuchara de palo		Piedra de moler
X	Fermentación tradicional		Otra:		Cedazo / tamiz		Canasta / shigra
					Otro:		

Descripción breve del proceso de preparación:
 La chicha de jora es una bebida tradicional de las comunidades Calpeñas que se puede degustar en las fiestas populares como en las bodas, bautismos, fiestas patronales, etc., que se prepara de la siguiente forma.
Preparación: En una olla con agua se pone a cocinar la jora junto al dulce la naranja, la machica y la panela por un periodo de 1 hora, se deja fermentar de dos a tres días en recipiente llamado pondo (vasija de barro de tamaño medio) luego pasa al proceso de cernido dónde se fermenta por 2 días en un recipiente llamado pipa (barril de madera) y está lista para servirse.

Identidad culinaria			Transmisión generacional	
¿Es reconocido como plato propio de la parroquia?	Si	X	¿Cómo se transmite el saber culinario?	
	No		X	De padres a hijos (oral / práctica)
	Parcialmente			Talleres o mingas comunitarias
¿Se vincula a festividades o rituales locales?	Si	X	Por iniciativa propia	
	No		No se transmite actualmente	
	Cuál: Bodas, bautizos, fiestas patronales.		Portadores del saber:	

Estado de conservación de la preparación:	
	Vigente — receta original conservada, se prepara frecuentemente
X	Vigente con variaciones — cambios en ingredientes o técnica
	En riesgo — se prepara esporádicamente / pocos portadores
	En desuso — ya casi no se prepara Observaciones:

Oferta gastronómica		Interés del visitante		Infraestructura turística	
¿Dónde se puede consumir?		¿Atrae o podría atraer turistas?		Accesibilidad vial:	
	Restaurante / fonda local		Si, actualmente recibe visitantes	X	Buena
	Mercado parroquial	X	Podría atraer con mejor promoción		Regular
	Casa familiar (bajo pedido)		No se considera atractivo aún		Deficiente
X	Ferias o festividades	Precio aprox.: \$ 1,50		Señalética turística:	
	No disponible para visitantes				Existe X No existe
Disponibilidad:		¿Se promueve en redes o medios?		Servicios básicos:	
	Diaria		Si X No Cuál:	X	Baños públicos

	Fines de semana	¿Forma parte de alguna ruta o producto turístico?					Estacionamiento
X	Estacional		Si	X	No	Cuál:	X Hospedaje cercano Ninguno

OBSERVACIONES

	UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO FACULTAD DE CIENCIAS POLÍTICAS Y ADMINISTRATIVAS CARRERA TURISMO FICHA DE INVENTARIO GASTRONÓMICO
---	---

Denominación del plato:	Cuy asado con papas en salsa de maní		N° de ficha:	2		
Cantón / Provincia:	Riobamba / Chimborazo					
Tipo de preparación:		Sopa/caldo	Categoría:		X	
	X	Plato fuerte		Cotidiana	Festival/ritual	
		Bebida				
		Postre/dulce				
		Otro: _____		Estacional		
Fecha de registro:	28/04/2026					

Ingrediente autóctono / local	¿Origen local?				Uso en el plato
Cuy	X	Si		No	Proteína principal del plato
Papas	X	Si		No	Acompañante
Lechuga	X	Si		No	Acompañante
Maní		Si	X	No	Acompañante
Cebollas coloradas	X	Si		No	Acompañante
Tomates de carne	X	Si		No	Acompañante
Especias		Si	X	No	Condimentos
Achiote		Si	X	No	Colorante natural
Técnicas ancestrales de preparación:					Utensilios tradicionales utilizados:
☒	Cocción en leña / fogón		Uso del tiesto		☐ Tiesto de barro
	Olla de barro		Piedra de moler		☐ Cuchara de palo
	Fermentación tradicional		Otra:		☐ Piedra de moler
					☐ Cedazo / tamiz
					☒ Otro: Palo de manera para asar

Descripción breve del proceso de preparación:

Las papas con cuy es un plato representativo de la serranía ecuatoriana en la parroquia Calpi y sus comunidades no es la excepción donde su preparación son con productos propios de la región

Preparación:

Primero se mata, pela y se lava al cuy se lo condimentan con aliños como el ajo, comino, etc., luego proceden a envolver en un palo limpio, lo asan en carbón hasta que se cocine por completo tomando un color dorado o amarillento, esto debido a la aplicación de achiote sobre la piel del cuy, mientras se realiza esto se cocinan las papas peladas, luego se procede a tostar el maní y se muele o licúa, posteriormente se cocina junto con cebolla y tomate de carne, también se pica la cebolla con tomate de carne para el curtido y finalmente proceder al servir el plato con el infaltable ají de piedra.

Identidad culinaria			Transmisión generacional	
¿Es reconocido como plato propio de la parroquia?	Si	X	¿Cómo se transmite el saber culinario?	
	No		X	De padres a hijos (oral / práctica)
	Parcialmente			Talleres o mingas comunitarias
¿Se vincula a festividades o rituales locales?	Si	X	Por iniciativa propia	
	No		No se transmite actualmente	
	Cuál: Se prepara en épocas festivas o con la familia.		Portadores del saber:	
Estado de conservación de la preparación:				
X	Vigente — receta original conservada, se prepara frecuentemente			
	Vigente con variaciones — cambios en ingredientes o técnica			

	En riesgo — se prepara esporádicamente / pocos portadores
	En desuso — ya casi no se prepara Observaciones:

Oferta gastronómica		Interés del visitante					Infraestructura turística			
¿Dónde se puede consumir?		¿Atrae o podría atraer turistas?					Accesibilidad vial:			
X	Restaurante / fonda local	X	Sí, actualmente recibe visitantes				X	Buena		
X	Mercado parroquial		Podría atraer con mejor promoción					Regular		
X	Casa familiar (bajo pedido)		No se considera atractivo aún					Deficiente		
X	Ferias o festividades	Precio aprox.: \$ 8,0					Señalética turística:			
	No disponible para visitantes							Existe		X
Disponibilidad:		¿Se promueve en redes o medios?					Servicios básicos:			
X	Diaria	X	Sí		No	Cuál: Facebook, TikTok,		Baños públicos		
	Fines de semana	¿Forma parte de alguna ruta o producto turístico?						Estacionamiento		
	Estacional		Sí	X	No	Cuál:	X	Hospedaje cercano		
								Ninguno		

OBSERVACIONES

	UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO FACULTAD DE CIENCIAS POLÍTICAS Y ADMINISTRATIVAS CARRERA TURISMO FICHA DE INVENTARIO GASTRONÓMICO
---	---

Denominación del plato:	Ponche	Nº de ficha:	3			
Cantón / Provincia:	Riobamba / Chimborazo					
Tipo de preparación:		Sopa/caldo	Categoría:			X
		Plato fuerte		Cotidiana		Festival/ritual
	X	Bebida				
		Postre/dulce				
		Otro: _____		Estacional		
Fecha de registro:	28/04/2026					

Ingrediente autóctono / local	¿Origen local?				Uso en el plato
Chicha de jora	X	Si		No	Ingrediente principal para la preparación
Huevos de gallo y gallina	X	Si		No	Espesante de la bebida
Azúcar		Si	X	No	Endulzante
Bicarbonato		Si	X	No	Para dar sabor
Pan	X	Si		No	Acompañante

Técnicas ancestrales de preparación:				Utensilios tradicionales utilizados:			
	Cocción en leña / fogón		Uso del tiesto		Tiesto de barro		Olla de barro
X	Olla de barro		Piedra de moler		Cuchara de palo		Piedra de moler
	Fermentación tradicional		Otra:		Cedazo / tamiz		Canasta / shigra
				X	Otro: Molinillo		

Descripción breve del proceso de preparación:
 El ponche es una bebida tradicional que está hecha a base de la chicha de jora y huevos de gallo y gallina (huevos criollos), que se sirve en el sirichi (el segundo día después de un matrimonio eclesiástico) y es servido por parte de la familia del novio.

Preparación: En un recipiente se bate la clara de los huevos de gallina, cuando obtenga una consistencia cremosa se agrega el azúcar junto con el bicarbonato este proceso dura aproximadamente 20 minutos. Para servirlo se coloca la chicha en tazas y posteriormente se agrega la preparación antes mencionada, al combinarlos se genera espuma y al momento de servirlo se lo acompaña con un pan, también es común que lo mezclen con trago artesanal para alegrar a los invitados.

Identidad culinaria		Transmisión generacional	
¿Es reconocido como plato propio de la parroquia?	Sí	¿Cómo se transmite el saber culinario?	
	No	De padres a hijos (oral / práctica)	
	Parcialmente	☒	Talleres o mingas comunitarias
	Sí	☒	Por iniciativa propia
	No	☒	No se transmite actualmente

¿Se vincula a festividades o rituales locales?	Cuál: Su preparación es ocasional solo se dan en fiestas de las comunidades.	Portadores del saber:
Estado de conservación de la preparación:		
	Vigente — receta original conservada, se prepara frecuentemente	
	Vigente con variaciones — cambios en ingredientes o técnica	
X	En riesgo — se prepara esporádicamente / pocos portadores	
	En desuso — ya casi no se prepara	Observaciones:

Oferta gastronómica		Interés del visitante		Infraestructura turística	
¿Dónde se puede consumir?		¿Atrae o podría atraer turistas?		Accesibilidad vial:	
	Restaurante / fonda local		Sí, actualmente recibe visitantes		Buena
	Mercado parroquial		Podría atraer con mejor promoción		Regular
	Casa familiar (bajo pedido)	X	No se considera atractivo aún	X	Deficiente
	Ferias o festividades	Precio aprox.: \$ 1,50		Señalética turística:	
X	No disponible para visitantes			Existe	X No existe
Disponibilidad:		¿Se promueve en redes o medios?		Servicios básicos:	
	Diaria	Si	X No	Cuál:	X Baños públicos
	Fines de semana	¿Forma parte de alguna ruta o producto turístico?			Estacionamiento
X	Estacional	Si	X No	Cuál:	X Hospedaje cercano
					Ninguno

OBSERVACIONES

	UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO FACULTAD DE CIENCIAS POLÍTICAS Y ADMINISTRATIVAS CARRERA TURISMO FICHA DE INVENTARIO GASTRONÓMICO
---	---

Denominación del plato:	Fritada de llama	Nº de ficha:	4			
Cantón / Provincia:	Riobamba / Chimborazo					
Tipo de preparación:		Sopa/caldo	Categoría:		X	
	X	Plato fuerte			Cotidiana	Festival/ritual
		Bebida				
		Postre/dulce				
	Otro: _____		Estacional			
Fecha de registro:	28/04/2026					

Ingrediente autóctono / local		¿Origen local?		Uso en el plato	
Mote	X	Si	No	Acompañante	
Carne de llama	X	Si	No	Proteína principal	
Ensalada (tomate, cebolla, limón)		Si	X No	Acompañante	
Maduro		Si	X No	Acompañante	
Papas	X	Si	No	Acompañante	
Aliños		Si	X No	Condimentos	
Técnicas ancestrales de preparación:				Utensilios tradicionales utilizados:	
X	Cocción en leña / fogón		Uso del tiesto		Tiesto de barro
	Olla de barro		Piedra de moler	X	Cuchara de palo
	Fermentación tradicional		Otra:		Cedazo / tamiz
					Canasta / shigra
					Otro:
Descripción breve del proceso de preparación:					
La fritada de llama fue añadido al sistema alimentario de la parroquia en el año 2011, este plato es a base de carne de llama que se lo prepara con aliños y su cocción es lenta su preparación no es muy diferente a realizar la frita de cerdo, a este plato se lo acompaña con mote de maíz, ensalada, maduro frito y papas cocinadas.					

Identidad culinaria	Transmisión generacional
----------------------------	---------------------------------

¿Es reconocido como plato propio de la parroquia?	Si	☒	¿Cómo se transmite el saber culinario?	
	No		☒	De padres a hijos (oral / práctica)
	Parcialmente			Talleres o mingas comunitarias
¿Se vincula a festividades o rituales locales?	Si	☒	Por iniciativa propia	
	No		No se transmite actualmente	
	Cuál: Este plato se prepara para los turistas que visitan el lugar.		Portadores del saber:	
Estado de conservación de la preparación:				
☒	Vigente — receta original conservada, se prepara frecuentemente			
	Vigente con variaciones — cambios en ingredientes o técnica			
	En riesgo — se prepara esporádicamente / pocos portadores			
	En desuso — ya casi no se prepara Observaciones:			

Oferta gastronómica		Interés del visitante		Infraestructura turística	
¿Dónde se puede consumir?		¿Atrae o podría atraer turistas?		Accesibilidad vial:	
	Restaurante / fonda local	☒	Si, actualmente recibe visitantes	☒	Buena
	Mercado parroquial		Podría atraer con mejor promoción		Regular
☒	Casa familiar (bajo pedido)		No se considera atractivo aún		Deficiente
	Ferias o festividades	Precio aprox.: \$ 3,50			Señalética turística:
	No disponible para visitantes				☐ Existe ☒ No existe
Disponibilidad:		¿Se promueve en redes o medios?		Servicios básicos:	
☒	Diaria	☒	Si ☐ No ☐ Cuál:	☒	Baños públicos
	Fines de semana	¿Forma parte de alguna ruta o producto turístico?			☐ Estacionamiento
	Estacional	☒	Si ☐ No ☐ Cuál:	☒	Hospedaje cercano
				☐	Ninguno

OBSERVACIONES

	UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO FACULTAD DE CIENCIAS POLÍTICAS Y ADMINISTRATIVAS CARRERA TURISMO FICHA DE INVENTARIO GASTRONÓMICO
---	---

Denominación del plato:	Papas con cuero	N° de ficha:	5	
Cantón / Provincia:	Riobamba / Chimborazo			
Tipo de preparación:	☐ Sopa/caldo	Categoría:	☒	
	☒ Plato fuerte		☐ Cotidiana ☒ Festival/ritual	
	☐ Bebida			
	☐ Postre/dulce			
	Otro: _____		Estacional	
Fecha de registro:	28/04/2026			

Ingrediente autóctono / local	¿Origen local?				Uso en el plato
Cuero de cerdo	☒	Si	☐	No	Proteína principal
Ajo	☒	Si	☐	No	Condimento
Cebolla	☒	Si	☐	No	Para el refrito de la preparación
Papas	☒	Si	☐	No	Acompañante
Mani		Si	☒	No	Acompañante
Aliños	☒	Si	☐	No	Condimento
Achiote		Si	☒	No	Colorante natural
Técnicas ancestrales de preparación:					
☐ Cocción en leña / fogón	☐ Uso del tiesto				☐ Tiesto de barro
☒ Olla de barro	☐ Piedra de moler				☒ Cuchara de palo
☐ Fermentación tradicional	☐ Otra:				☐ Cedazo / tamiz
					☐ Otro:
					☐ Olla de barro
					☐ Piedra de moler
					☐ Canasta / shigra

Descripción breve del proceso de preparación:
Las papas con cuero ejemplifican la verdadera esencia de la cocina rústica de San Juan y muestran un atractivo potencial para el turismo culinario.
Se preparan papas cocidas en una salsa espesa de achiote, ajo, cebolla y comino, a la que se añade el cuero de cerdo cocido.

Identidad culinaria			Transmisión generacional	
¿Es reconocido como plato propio de la parroquia?	Si		X	
	No		X	De padres a hijos (oral / práctica)
	Parcialmente			Talleres o mingas comunitarias
¿Se vincula a festividades o rituales locales?	Si	X		Por iniciativa propia
	No			No se transmite actualmente
	Cuál: Este plato se prepara para los turistas que visitan el lugar.			Portadores del saber:
Estado de conservación de la preparación:				
X	Vigente — receta original conservada, se prepara frecuentemente			
	Vigente con variaciones — cambios en ingredientes o técnica			
	En riesgo — se prepara esporádicamente / pocos portadores			
	En desuso — ya casi no se prepara Observaciones:			

Oferta gastronómica		Interés del visitante		Infraestructura turística	
¿Dónde se puede consumir?		¿Atrae o podría atraer turistas?		Accesibilidad vial:	
☒	Restaurante / fonda local	☒	Sí, actualmente recibe visitantes	☒	Buena
	Mercado parroquial		Podría atraer con mejor promoción		Regular
	Casa familiar (bajo pedido)		No se considera atractivo aún		Deficiente
	Ferias o festividades	Precio aprox.: \$ 2,00		Señalética turística:	
	No disponible para visitantes				Existe ☒ No existe
Disponibilidad:		¿Se promueve en redes o medios?		Servicios básicos:	
☒	Diaria		Si ☐ No ☒ Cuál:	☒	Baños públicos
	Fines de semana	¿Forma parte de alguna ruta o producto turístico?			Estacionamiento
	Estacional		Si ☐ No ☒ Cuál:	☒	Hospedaje cercano
					Ninguno

OBSERVACIONES

	
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO FACULTAD DE CIENCIAS POLÍTICAS Y ADMINISTRATIVAS CARRERA TURISMO FICHA DE INVENTARIO GASTRONÓMICO	

Denominación del plato:	Morocho	N° de ficha:	6				
Cantón / Provincia:	Riobamba / Chimborazo						
Tipo de preparación:	☐	Sopa/caldo	Categoría:	☐			X
	☐	Plato fuerte		Cotidiana			Festival/ritual
	X	Bebida		☐			☐
	☐	Postre/dulce		☐			
☐	Otro: _____	Estacional					
Fecha de registro:	28/04/2026						

Ingrediente autóctono / local	¿Origen local?			Uso en el plato
Morocho	☒	Si	No	Ingrediente principal
Leche	☒	Si	No	Ingrediente principal de la preparación
Panela		Si	No	Endulzante
Pasas		Si	No	Para darle sabor a la bebida
Especies		Si	No	Condimentos

Pan	☒	Si	☐	No	Acompañante
Técnicas ancestrales de preparación:				Utensilios tradicionales utilizados:	
	Cocción en leña / fogón		Uso del tiesto		Tiesto de barro
☒	Olla de barro		Piedra de moler	☒	Cuchara de palo
	Fermentación tradicional		Otra:		Cedazo / tamiz
					Otro:
Descripción breve del proceso de preparación:					
Durante la noche dejar el maíz morocho en remojo con las 6 tazas de agua. Poner el morocho partido y las 8 tazas de leche en una olla. Cocine a fuego lento hasta que el maíz este blando y tierno, alrededor de 3 horas. Remover de vez en cuando para evitar que el maíz se pegue al fondo de la olla. Revolver más frecuentemente durante los últimos 30 minutos. Añadir el azúcar y las pasas. Cocinar durante unos 15-30 minutos más, revolviendo con frecuencia y servir el morocho caliente y espolvoreado con la canela molida.					

Identidad culinaria			Transmisión generacional		
¿Es reconocido como plato propio de la parroquia?	Si	☒	¿Cómo se transmite el saber culinario?		
	No	☐	☒	De padres a hijos (oral / práctica)	
	Parcialmente	☐		Talleres o mingas comunitarias	
¿Se vincula a festividades o rituales locales?	Si	☒	Por iniciativa propia		
	No	☐	No se transmite actualmente		
	Cuál: Este plato se prepara para los turistas que visitan el lugar.		Portadores del saber:		
Estado de conservación de la preparación:					
☒	Vigente — receta original conservada, se prepara frecuentemente				
	Vigente con variaciones — cambios en ingredientes o técnica				
	En riesgo — se prepara esporádicamente / pocos portadores				
	En desuso — ya casi no se prepara Observaciones:				

Oferta gastronómica		Interés del visitante		Infraestructura turística	
¿Dónde se puede consumir?		¿Atrae o podría atraer turistas?		Accesibilidad vial:	
☒	Restaurante / fonda local	☒	Si, actualmente recibe visitantes	☒	Buena
	Mercado parroquial		Podría atraer con mejor promoción		Regular
	Casa familiar (bajo pedido)		No se considera atractivo aún		Deficiente
	Ferias o festividades	Precio aprox.: \$ 1,50		Señalética turística:	
	No disponible para visitantes			☐	Existe ☒ No existe
Disponibilidad:		¿Se promueve en redes o medios?		Servicios básicos:	
☒	Diaria	☒	Si ☐ No ☐ Cuál:	☒	Baños públicos
	Fines de semana	¿Forma parte de alguna ruta o producto turístico?			Estacionamiento
	Estacional	☒	Si ☐ No ☐ Cuál:	☒	Hospedaje cercano
					Ninguno

OBSERVACIONES

	UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO FACULTAD DE CIENCIAS POLÍTICAS Y ADMINISTRATIVAS CARRERA TURISMO FICHA DE INVENTARIO GASTRONÓMICO
---	---

Denominación del plato:	Yaguarlocro	Nº de ficha:	7			
Cantón / Provincia:	Riobamba / Chimborazo					
Tipo de preparación:	☒	Sopa/caldo	Categoría:		☒	
		Plato fuerte				Cotidiana
		Bebida				Festival/ritual
		Postre/dulce				
	Otro: _____			Estacional		
Fecha de registro:	28/04/2026					

Ingrediente autóctono / local		¿Origen local?		Uso en el plato	
Vísceras de borrego	☒	Si	☐	No	Proteína principal del caldo
Papas	☒	Si	☐	No	Acompañante
Maní	☐	Si	☒	No	Acompañante
Leche	☒	Si	☐	No	Sabor al caldo
Ensalada (tomate, cebolla)	☐	Si	☒	No	Acompañante
Sangre frita	☒	Si	☐	No	Acompañante
Aguacate	☒	Si	☐	No	Acompañante
Técnicas ancestrales de preparación:				Utensilios tradicionales utilizados:	
☒	Cocción en leña / fogón		Uso del tiesto		Tiesto de barro
	Olla de barro		Piedra de moler		Cuchara de palo
	Fermentación tradicional		Otra:		Cedazo / tamiz
					Otro:
Descripción breve del proceso de preparación:					
El yaguarlocro, que consiste en sopa de vísceras de borrego, con abundantes papas, la sangre sancochada del animal y aguacate. Esta gastronomía se lo encuentra a la venta los días viernes, 95 domingos y lunes en los salones ubicados a un costado de la vía Riobamba Guaranda.					

Identidad culinaria			Transmisión generacional		
¿Es reconocido como plato propio de la parroquia?	Si	☒	¿Cómo se transmite el saber culinario?		
	No	☐	☒	De padres a hijos (oral / práctica)	
	Parcialmente	☐		Talleres o mingas comunitarias	
¿Se vincula a festividades o rituales locales?	Si	☒	Por iniciativa propia		
	No	☐	No se transmite actualmente		
	Cuál: Este plato se prepara para los turistas que visitan el lugar.		Portadores del saber:		
Estado de conservación de la preparación:					
☒	Vigente — receta original conservada, se prepara frecuentemente				
	Vigente con variaciones — cambios en ingredientes o técnica				
	En riesgo — se prepara esporádicamente / pocos portadores				
	En desuso — ya casi no se prepara Observaciones:				

Oferta gastronómica		Interés del visitante				Infraestructura turística		
¿Dónde se puede consumir?		¿Atrae o podría atraer turistas?				Accesibilidad vial:		
☒	Restaurante / fonda local	☒	Sí, actualmente recibe visitantes			☒	Buena	
	Mercado parroquial		Podría atraer con mejor promoción				Regular	
	Casa familiar (bajo pedido)		No se considera atractivo aún				Deficiente	
	Ferias o festividades	Precio aprox.: \$ 2,00				Señalética turística:		
	No disponible para visitantes					☒	Existe	
Disponibilidad:		¿Se promueve en redes o medios?				Servicios básicos:		
☒	Diaria	☒	Si	☐	No	Cuál: Facebook, TikTok,	☒	Baños públicos
	Fines de semana	¿Forma parte de alguna ruta o producto turístico?				☒	Estacionamiento	
	Estacional		Si	☒	No	Cuál:	☒	Hospedaje cercano
								Ninguno

OBSERVACIONES

	UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO FACULTAD DE CIENCIAS POLÍTICAS Y ADMINISTRATIVAS CARRERA TURISMO FICHA DE INVENTARIO GASTRONÓMICO
---	---

Denominación del plato:	Arroz de cebada	N° de ficha:	8	
Cantón / Provincia:	Riobamba / Chimborazo			
	☒	Sopa/caldo	Categoría:	
			☒	

Tipo de preparación:		Plato fuerte		Cotidiana	Festival/ritual	
		Bebida				
		Postre/dulce				
		Otro: _____		Estacional		
Fecha de registro:	28/04/2026					

Ingrediente autóctono / local		¿Origen local?		Uso en el plato	
Arroz de cebada	☒	Si	☐	No	Ingrediente principal
Carne de cerdo	☒	Si	☐	No	Proteína para el caldo
Papas	☒	Si	☐	No	Acompañante
Col	☒	Si	☐	No	Para dar sabor a la sopa
Zanahoria	☒	Si	☐	No	Para dar color al caldo
Cebolla blanca	☒	Si	☐	No	Condimento
Ajo	☐	Si	☒	No	Condimento
Especias	☐	Si	☐	No	Condimento
Achiote	☐	Si	☐	No	Colorante natural

Técnicas ancestrales de preparación:				Utensilios tradicionales utilizados:			
☒	Cocción en leña / fogón		Uso del tiesto		Tiesto de barro	☒	Olla de barro
	Olla de barro		Piedra de moler		Cuchara de palo		Piedra de moler
	Fermentación tradicional		Otra:		Cedazo / tamiz		Canasta / shigra
					Otro:		

Descripción breve del proceso de preparación:
 Consiste en lavar y remojar la cebada, cocinarla en agua con refrito (ajo, cebolla, achiote, comino) y carne (costilla de cerdo/res) por 45-60 min hasta que ablande. Se añaden papas, zanahoria y col, cocinando hasta que estén tiernas, logrando una textura cremosa, finalizando con cilantro fresco.

Identidad culinaria			Transmisión generacional		
¿Es reconocido como plato propio de la parroquia?	Si		¿Cómo se transmite el saber culinario?		
	No		☒	De padres a hijos (oral / práctica)	
	Parcialmente	☒		Talleres o mingas comunitarias	
¿Se vincula a festividades o rituales locales?	Si	☒	Por iniciativa propia		
	No		No se transmite actualmente		
	Cuál: Este plato se prepara para los turistas que visitan el lugar.		Portadores del saber:		

Estado de conservación de la preparación:	
☐	Vigente — receta original conservada, se prepara frecuentemente
☐	Vigente con variaciones — cambios en ingredientes o técnica
☒	En riesgo — se prepara esporádicamente / pocos portadores
☐	En desuso — ya casi no se prepara Observaciones:

Oferta gastronómica		Interés del visitante				Infraestructura turística	
¿Dónde se puede consumir?		¿Atrae o podría atraer turistas?				Accesibilidad vial:	
	Restaurante / fonda local	☒	Sí, actualmente recibe visitantes			☒	Buena
	Mercado parroquial		Podría atraer con mejor promoción				Regular
☒	Casa familiar (bajo pedido)	☒	No se considera atractivo aún				Deficiente
	Ferias o festividades	Precio aprox.: \$ 1,50				Señalética turística:	
	No disponible para visitantes					☒	Existe
Disponibilidad:		¿Se promueve en redes o medios?				Servicios básicos:	
	Diaria		Si	☒	No	Cuál:	Baños públicos
	Fines de semana	¿Forma parte de alguna ruta o producto turístico?					Estacionamiento
☒	Estacional		Si	☒	No	Cuál:	Hospedaje cercano
							Ninguno

OBSERVACIONES

	UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO FACULTAD DE CIENCIAS POLÍTICAS Y ADMINISTRATIVAS CARRERA TURISMO FICHA DE INVENTARIO GASTRONÓMICO
---	---

Denominación del plato:	Caldo de 31		N° de ficha:	9	
Cantón / Provincia:	Riobamba / Chimborazo				
Tipo de preparación:	X	Sopa/caldo	Categoría:		X
		Plato fuerte		Cotidiana	Festival/ritual
		Bebida			
		Postre/dulce			
		Otro: _____		Estacional	
Fecha de registro:	28/04/2026				



Ingrediente autóctono / local	¿Origen local?				Uso en el plato
Vísceras de res	☒	Si		No	Proteína del caldo
Ajo	☒	Si		No	Condimento
Cebolla Blanca	☒	Si		No	Para el refrito
Cebolla colorada	☒	Si		No	Para el refrito
Sal	☒	Si		No	Sabor a la preparación
Pimienta	☒	Si		No	Condimento
Mote	☒	Si		No	Acompañante
Papas	☒	Si		No	Acompañante
Aguacate		Si	☒	No	Acompañante
Limón	☒	Si		No	Acompañante
Ají	☒	Si		No	Acompañante

Técnicas ancestrales de preparación:				Utensilios tradicionales utilizados:			
☒	Cocción en leña / fogón		Uso del tiesto		Tiesto de barro	☒	Olla de barro
	Olla de barro		Piedra de moler		Cuchara de palo		Piedra de moler
	Fermentación tradicional		Otra: _____		Cedazo / tamiz		Canasta / shigra
					Otro: _____		

Descripción breve del proceso de preparación:							
El caldo de 31 es un plato preparado a base de la menudencia del chanco, a este plato se le acompaña con leche, cilantro, limón, mote; su preparación se lo realiza de la siguiente manera. Para comenzar debemos limpiar y lavar muy bien las vísceras (corazón, tripas y panza). Luego las ponemos a cocinar en una cacerola con suficiente agua, le agregamos sal, comino y pimienta al gusto y los pedazos de cebolla roja y blanca, el ajo y dejamos cocinar por unas 2 horas, de ser necesario le vamos aumentamos más agua. Cuando las vísceras ya estén bien cocinadas la retiramos y las cortamos en porciones medianas, y las reservamos. Seguido de esto, cernimos el caldo y ratificamos el sabor. Para servir ponemos los trozos de las vísceras en un plato hondo y luego el caldo, esparcimos la cebolla, el perejil y el cilantro por encima y nos podemos servir.							

Identidad culinaria			Transmisión generacional	
¿Es reconocido como plato propio de la parroquia?	Si	☒	¿Cómo se transmite el saber culinario?	
	No		☒	De padres a hijos (oral / práctica)
	Parcialmente			Talleres o mingas comunitarias
¿Se vincula a festividades o rituales locales?	Si	☒		Por iniciativa propia
	No			No se transmite actualmente
	Cuál: Este plato se prepara para los turistas que visitan el lugar.			Portadores del saber:

Estado de conservación de la preparación:	
☒	Vigente — receta original conservada, se prepara frecuentemente
	Vigente con variaciones — cambios en ingredientes o técnica
	En riesgo — se prepara esporádicamente / pocos portadores
	En desuso — ya casi no se prepara Observaciones: _____

Oferta gastronómica		Interés del visitante		Infraestructura turística	
¿Dónde se puede consumir?		¿Atrae o podría atraer turistas?		Accesibilidad vial:	
☒	Restaurante / fonda local	☒	Sí, actualmente recibe visitantes	☒	Buena
	Mercado parroquial		Podría atraer con mejor promoción		Regular
	Casa familiar (bajo pedido)	☒	No se considera atractivo aún		Deficiente

	Ferias o festividades	Precio aprox.: \$ 2,50				Señalética turística:			
	No disponible para visitantes					☒	Existe		No existe
Disponibilidad:		¿Se promueve en redes o medios?				Servicios básicos:			
☒	Diaria		Si	☒	No	Cuál:	☒	Baños públicos	
	Fines de semana	¿Forma parte de alguna ruta o producto turístico?				☒	Estacionamiento		
	Estacional		Si	☒	No	Cuál:		Hospedaje cercano	
								Ninguno	

OBSERVACIONES

		UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO FACULTAD DE CIENCIAS POLÍTICAS Y ADMINISTRATIVAS CARRERA TURISMO FICHA DE INVENTARIO GASTRONÓMICO
---	--	---

Denominación del plato:	Habas con melloco	N° de ficha:	10	
Cantón / Provincia:	Riobamba / Chimborazo			
Tipo de preparación:	☒ Sopa/caldo ☒ Plato fuerte ☐ Bebida ☐ Postre/dulce ☐ Otro: _____	Categoría:	☒ Cotidiana ☒ Festival/ritual ☐ Estacional	
Fecha de registro:	28/04/2026			

Ingrediente autóctono / local	¿Origen local?	Uso en el plato
Habas	☒ Si ☐ No	Ingrediente principal
Melloco	☒ Si ☐ No	Ingrediente principal
Sal	☒ Si ☐ No	Acompañante
Ensalada (tomate, cebolla, limón)	☒ Si ☐ No	Acompañante
Técnicas ancestrales de preparación:		Utensilios tradicionales utilizados:
☒ Cocción en leña / fogón	☒ Uso del tiesto	☒ Tiesto de barro
☐ Olla de barro	☐ Piedra de moler	☐ Cuchara de palo
☐ Fermentación tradicional	☐ Otra: _____	☐ Cedazo / tamiz
		☐ Otro: _____
Descripción breve del proceso de preparación:		
La preparación de las habas con melloco se lo realiza de la siguiente manera: Coloque en una olla con agua y sal al gusto las habas, en otra olla los mellocos, y cocínelas hasta que estén suaves. Cuando estén listas deseche el agua y coloque una tapa o mantel sobre la olla para mantener caliente la comida. Sírvasse en un plato las habas con melloco, adicionalmente puede agregar queso		

Identidad culinaria		Transmisión generacional	
¿Es reconocido como plato propio de la parroquia?	☐ Si ☐ No ☒ Parcialmente	¿Cómo se transmite el saber culinario? ☒ De padres a hijos (oral / práctica) ☐ Talleres o mingas comunitarias	
¿Se vincula a festividades o rituales locales?	☐ Si ☒ No Cuál: La preparación de las habas con melloco se lo realiza una vez al mes	☐ Por iniciativa propia ☐ No se transmite actualmente ☐ Portadores del saber:	
Estado de conservación de la preparación:			
☐	Vigente — receta original conservada, se prepara frecuentemente		
☐	Vigente con variaciones — cambios en ingredientes o técnica		
☒	En riesgo — se prepara esporádicamente / pocos portadores		
☐	En desuso — ya casi no se prepara Observaciones:		

Oferta gastronómica	Interés del visitante	Infraestructura turística
¿Dónde se puede consumir?	¿Atrae o podría atraer turistas?	Accesibilidad vial:

	Restaurante / fonda local	☒	Sí, actualmente recibe visitantes				☒	Buena	
	Mercado parroquial		Podría atraer con mejor promoción					Regular	
☒	Casa familiar (bajo pedido)	☒	No se considera atractivo aún					Deficiente	
	Ferias o festividades	Precio aprox.: \$ 2,50						Señalética turística:	
	No disponible para visitantes							Existe	
Disponibilidad:		¿Se promueve en redes o medios?						Servicios básicos:	
	Diaria		☐ Si	☒ No	Cuál:		Baños públicos		
	Fines de semana	¿Forma parte de alguna ruta o producto turístico?						Estacionamiento	
☒	Estacional		☐ Si	☒ No	Cuál:		☒	Hospedaje cercano	
								Ninguno	

OBSERVACIONES	

	
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO FACULTAD DE CIENCIAS POLÍTICAS Y ADMINISTRATIVAS CARRERA TURISMO FICHA DE INVENTARIO GASTRONÓMICO	

Denominación del plato:	Habas con arveja y maíz en tiesto	N° de ficha:	11		
Cantón / Provincia:	Riobamba / Chimborazo				
Tipo de preparación:	☐ Sopa/caldo	Categoría:	☐ Cotidiana	☒ Festival/ritual	
	☐ Plato fuerte		☐	☐	
	☐ Bebida		☐	☐	
	☐ Postre/dulce		☐	☐	
☒ Otro: Aperitivo	☐	Estacional		☐	
Fecha de registro:	28/04/2026				

Ingrediente autóctono / local	¿Origen local?				Uso en el plato
Arvejas	☒	☐ Si	☐ No		Ingrediente principal
Habas tiernas	☒	☐ Si	☐ No		Ingrediente principal
Menta		☐ Si	☒ No		Condimento
Manteca	☒	☐ Si	☐ No		Condimento
Sal		☐ Si	☒ No		Sabor a la preparación
Aceite		☐ Si	☒ No		Para colocar en el tiesto
Maíz seco	☒	☐ Si	☐ No		Ingrediente principal
Mote	☒	☐ Si	☐ No		Acompañante
Pimienta		☐ Si	☒ No		Condimento
Aguacate		☐ Si	☒ No		Acompañante
Limón	☒	☐ Si	☐ No		Acompañante
Ají	☒	☐ Si	☐ No		Acompañante

Técnicas ancestrales de preparación:				Utensilios tradicionales utilizados:			
☒	Cocción en leña / fogón		Uso del tiesto	☒	Tiesto de barro		Olla de barro
	Olla de barro		Piedra de moler		Cuchara de palo		Piedra de moler
	Fermentación tradicional		Otra:		Cedazo / tamiz		Canasta / shigra
					Otro:		

Descripción breve del proceso de preparación:							
En cuanto a la preparación, se lo realiza de la siguiente manera: Calentar dos o tres cdas. de aceite en una cacerola. Añadir las arvejas desgranadas y las habas también peladas. Cuando el líquido comience a hervir, tapar y cocinar a calor suave durante 20 minutos. Retirar del fuego, añadir una cda. de manteca fresca y un poco de menta fresca cortada con tijera en tiritas. En una olla gruesa echamos un chorro de aceite, 4 a 5 cucharas, y ponemos al fuego. Luego añadimos el maíz para tostado. Cuando este ca liente vamos moviendo, ayudándonos con una cuchara de madera. Podemos tapar por unos 30 segundos y seguimos moviendo. A ratos podemos levantar la olla tapada con guantes para no quemarnos y remover todo. Debemos estar atentos para que no se nos queme. Cuando vea que el maíz ha tomado color dorado, significa que ya está listo. Luego echamos sobre papel absorbente para quitarle el exceso de aceite							

Identidad culinaria				Transmisión generacional			
¿Es reconocido como plato propio de la parroquia?	☐ Si			¿Cómo se transmite el saber culinario?			
	☐ No		☒	De padres a hijos (oral / práctica)			
	☐ Parcialmente	☒		Talleres o mingas comunitarias			
	☐ Si			Por iniciativa propia			

¿Se vincula a festividades o rituales locales?	No	X	No se transmite actualmente Portadores del saber:
	Cuál:		
Estado de conservación de la preparación:			
	Vigente — receta original conservada, se prepara frecuentemente		
	Vigente con variaciones — cambios en ingredientes o técnica		
X	En riesgo — se prepara esporádicamente / pocos portadores		
	En desuso — ya casi no se prepara Observaciones:		

Oferta gastronómica		Interés del visitante		Infraestructura turística	
¿Dónde se puede consumir?		¿Atrae o podría atraer turistas?		Accesibilidad vial:	
	Restaurante / fonda local		Sí, actualmente recibe visitantes	X	Buena
	Mercado parroquial		Podría atraer con mejor promoción		Regular
X	Casa familiar (bajo pedido)	X	No se considera atractivo aún		Deficiente
	Ferias o festividades	Precio aprox.: \$ 2,50		Señalética turística:	
	No disponible para visitantes			Existe	X No existe
Disponibilidad:		¿Se promueve en redes o medios?		Servicios básicos:	
	Diaria	Si	X No Cuál:	Baños públicos	
	Fines de semana	¿Forma parte de alguna ruta o producto turístico?		Estacionamiento	
X	Estacional	Si	X No Cuál:	X	Hospedaje cercano
					Ninguno

OBSERVACIONES

	UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO FACULTAD DE CIENCIAS POLÍTICAS Y ADMINISTRATIVAS CARRERA TURISMO FICHA DE INVENTARIO GASTRONÓMICO
---	---

Denominación del plato:	Purutucho	N° de ficha:	12			
Cantón / Provincia:	Riobamba / Chimborazo					
Tipo de preparación:	X	Sopa/caldo	Categoría:		X	
		Plato fuerte			Cotidiana	Festival/ritual
		Bebida				
		Postre/dulce				
	Otro: _____			Estacional		
Fecha de registro:	28/04/2026					

Ingrediente autóctono / local	¿Origen local?			Uso en el plato
Harina de frejol	X	Si	No	Ingrediente principal
Papas	X	Si	No	Ingrediente principal
Cebolla Blanca	X	Si	No	Condimento
Nabo	X	Si	No	Ingrediente para la sopa
Col	X	Si	No	Ingrediente para espesar
Ajo	X	Si	No	Condimento
Alverja	X	Si	No	Ingrediente para la sopa
Cilantro	X	Si	No	Condimento
Queso	X	Si	No	Acompañante
Técnicas ancestrales de preparación:				Utensilios tradicionales utilizados:
X	Cocción en leña / fogón		Uso del tiesto	Tiesto de barro
	Olla de barro		Piedra de moler	Cuchara de palo
	Fermentación tradicional		Otra:	Cedazo / tamiz
				Otro:
				Canasta / shigra

Descripción breve del proceso de preparación:
 En cuanto a la preparación, el Purutucho se lo prepara de la siguiente manera: Primeramente, se coloca la harina de frejol. Luego se procede a mezclar con agua fría. Se coloca las papas, col, nabo, y carne. Se le deja cocinar en leña aproximadamente 45 minutos. Se puede servir con queso para su deguste.

Identidad culinaria			Transmisión generacional	
¿Es reconocido como plato propio de la parroquia?	Si		¿Cómo se transmite el saber culinario?	
	No		X	De padres a hijos (oral / práctica)
	Parcialmente	X		Talleres o mingas comunitarias
¿Se vincula a festividades o rituales locales?	Si	X	Por iniciativa propia	
	No		No se transmite actualmente	
	Cuál: La preparación del Purutucho se lo realiza de dos a tres veces a la semana		Portadores del saber:	
Estado de conservación de la preparación:				
	Vigente — receta original conservada, se prepara frecuentemente			
	Vigente con variaciones — cambios en ingredientes o técnica			
X	En riesgo — se prepara esporádicamente / pocos portadores			
	En desuso — ya casi no se prepara Observaciones:			

Oferta gastronómica		Interés del visitante		Infraestructura turística	
¿Dónde se puede consumir?		¿Atrae o podría atraer turistas?		Accesibilidad vial:	
	Restaurante / fonda local		Sí, actualmente recibe visitantes	X	Buena
	Mercado parroquial		Podría atraer con mejor promoción		Regular
X	Casa familiar (bajo pedido)	X	No se considera atractivo aún		Deficiente
	Ferias o festividades	Precio aprox.: \$ 2,50		Señalética turística:	
	No disponible para visitantes			X	Existe
Disponibilidad:		¿Se promueve en redes o medios?		Servicios básicos:	
	Diaria		Si X No Cuál:	X	Baños públicos
X	Fines de semana	¿Forma parte de alguna ruta o producto turístico?		X	Estacionamiento
	Estacional		Si X No Cuál:	X	Hospedaje cercano
					Ninguno

OBSERVACIONES	

	UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO FACULTAD DE CIENCIAS POLÍTICAS Y ADMINISTRATIVAS CARRERA TURISMO FICHA DE INVENTARIO GASTRONÓMICO

Denominación del plato:	Locro de sambo con cuy	N° de ficha:	13			
Cantón / Provincia:	Riobamba / Chimborazo					
Tipo de preparación:	X	Sopa/caldo	Categoría:		X	
		Plato fuerte			Cotidiana	Festival/ritual
		Bebida				
		Postre/dulce				
	Otro: _____		Estacional			
Informante:						
Fecha de registro:	28/04/2026					

Ingrediente autóctono / local	¿Origen local?				Uso en el plato
Sambo tierno	X	Si		No	Para espesar el caldo
Papas	X	Si		No	Acompañante
Choclo tierno	X	Si		No	Dar sabor al caldo
Cuy	X	Si		No	Proteína principal
Cebolla blanca	X	Si		No	Condimento
Cebolla colorada	X	Si		No	Para el refrito
Cilantro	X	Si		No	Acompañante
Zanahorias	X	Si		No	Ingrediente del caldo
Ajo	X	Si		No	Condimento

Habas tiernas	☒	Si	☐	No	Para espesar el caldo
Sal	☐	Si	☒	No	Condimento
Apio	☒	Si	☐	No	Condimento
Perejil	☒	Si	☐	No	Condimento
Agua	☒	Si	☐	No	Ingrediente principal
Técnicas ancestrales de preparación:					Utensilios tradicionales utilizados:
☒	Cocción en leña / fogón		Uso del tiesto		Tiesto de barro
	Olla de barro		Piedra de moler		Cuchara de palo
	Fermentación tradicional		Otra:		Cedazo / tamiz
					Otro:
Descripción breve del proceso de preparación:					
Pelamos el sambo en un recipiente grande y lo picamos en cuadritos. Prendemos el fogón colocamos una olla grande con agua, agregamos el sambo picado. Picamos la zanahoria, la cebolla colorada, los choclos tiernos desgranados, las habas tiernas y sal al gusto, dejamos hervir. A un lado del fogón colocamos otra olla con agua y dejamos hervir, mientras matamos al cuy y procedemos a pelarlo, lo cortamos en pedacitos y lo añadimos a la olla donde está hirviendo el sambo. Pelamos las papas lo lavamos y agregamos a la olla y dejamos hervir por 30 minutos. Aparte picamos la cebolla blanca y el cilantro y lo botamos en la olla. Finalmente retiramos la olla del fuego y a degustar del loco de sambo.					

Identidad culinaria			Transmisión generacional		
¿Es reconocido como plato propio de la parroquia?	Si	☐	¿Cómo se transmite el saber culinario?		
	No	☐	☒	De padres a hijos (oral / práctica)	
	Parcialmente	☒	Talleres o mingas comunitarias		
¿Se vincula a festividades o rituales locales?	Si	☒	Por iniciativa propia		
	No	☐	No se transmite actualmente		
	Cuál:	☐	Portadores del saber:		
Estado de conservación de la preparación:					
	Vigente — receta original conservada, se prepara frecuentemente				
	Vigente con variaciones — cambios en ingredientes o técnica				
☒	En riesgo — se prepara esporádicamente / pocos portadores				
	En desuso — ya casi no se prepara Observaciones:				

Oferta gastronómica		Interés del visitante		Infraestructura turística	
¿Dónde se puede consumir?		¿Atrae o podría atraer turistas?		Accesibilidad vial:	
☒	Restaurante / fonda local	☐	Sí, actualmente recibe visitantes	☒	Buena
	Mercado parroquial	☒	Podría atraer con mejor promoción		Regular
	Casa familiar (bajo pedido)		No se considera atractivo aún		Deficiente
	Ferias o festividades	Precio aprox.: \$ 2,50		Señalética turística:	
	No disponible para visitantes			☒	Existe
Disponibilidad:		¿Se promueve en redes o medios?		Servicios básicos:	
	Diaria	☐	Si ☒ No ☐ Cuál:	☒	Baños públicos
	Fines de semana	¿Forma parte de alguna ruta o producto turístico?		☒	Estacionamiento
☒	Estacional	☐	Si ☒ No ☐ Cuál:	☒	Hospedaje cercano
					Ninguno

OBSERVACIONES

		UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO FACULTAD DE CIENCIAS POLÍTICAS Y ADMINISTRATIVAS CARRERA TURISMO FICHA DE INVENTARIO GASTRONÓMICO
---	--	---

Denominación del plato:	Cariucho	N° de ficha:	14		
Cantón / Provincia:	Riobamba / Chimborazo				
Tipo de preparación:	☐ Sopa/caldo	Categoría:	☒		
	☒ Plato fuerte		☐ Cotidiana		☒ Festival/ritual
	☐ Bebida				
	☐ Postre/dulce				
	Otro: _____	Estacional			
Fecha de registro:	28/04/2026				

Ingrediente autóctono / local		¿Origen local?		Uso en el plato
Habas	☒	Si	No	Ingrediente principal del plato
Papas chauchas	☒	Si	No	Ingrediente principal
Melloco	☒	Si	No	Ingrediente principal
Choclo tierno	☒	Si	No	Ingrediente principal
Tomate	☒	Si	No	Para la ensalada
Cilantro	☒	Si	No	Para la ensalada
Aceite	☒	Si	No	Para la ensalada
Limón	☒	Si	No	Para la ensalada
Ají	☒	Si	No	Acompañante
Queso	☒	Si	No	Acompañante
Técnicas ancestrales de preparación:				Utensilios tradicionales utilizados:
☒	Cocción en leña / fogón		Uso del tiesto	☒ Tiesto de barro
	Olla de barro		Piedra de moler	☒ Cuchara de palo
	Fermentación tradicional		Otra:	☒ Cedazo / tamiz
				☒ Canasta / shigra
				Otro:
Descripción breve del proceso de preparación:				
Lavamos todos los granos. Prendemos el fogón y en una olla grande agregamos el agua, cantidad necesaria. Añadimos todos los granos ponemos un poco de sal y dejamos hervir. En un recipiente picamos el ají en cuadros pequeños, el tomate, ½ litro de agua, un limón, sal al gusto y cilantro. • Retiramos la olla del fogón, escurrimos el agua. En un recipiente grande sacamos los granos y las papas.				

Identidad culinaria		Transmisión generacional	
¿Es reconocido como plato propio de la parroquia?	Si		¿Cómo se transmite el saber culinario?
	No	☒	De padres a hijos (oral / práctica)
	Parcialmente	☒	Talleres o mingas comunitarias
¿Se vincula a festividades o rituales locales?	Si	☒	Por iniciativa propia
	No		No se transmite actualmente
	Cuál:		Portadores del saber:
Estado de conservación de la preparación:			
	Vigente — receta original conservada, se prepara frecuentemente		
	Vigente con variaciones — cambios en ingredientes o técnica		
☒	En riesgo — se prepara esporádicamente / pocos portadores		
	En desuso — ya casi no se prepara Observaciones:		

Oferta gastronómica		Interés del visitante		Infraestructura turística	
¿Dónde se puede consumir?		¿Atrae o podría atraer turistas?		Accesibilidad vial:	
	Restaurante / fonda local		Sí, actualmente recibe visitantes	☒	Buena
	Mercado parroquial	☒	Podría atraer con mejor promoción		Regular
	Casa familiar (bajo pedido)		No se considera atractivo aún		Deficiente
☒	Ferias o festividades	Precio aprox.: \$ 2,50		Señalética turística:	
	No disponible para visitantes			☒	Existe
Disponibilidad:		¿Se promueve en redes o medios?		Servicios básicos:	
	Diaria	☒	Si	☒	Baños públicos
	Fines de semana	¿Forma parte de alguna ruta o producto turístico?		☒	Estacionamiento
☒	Estacional		Si	☒	Hospedaje cercano
			No		Ninguno

OBSERVACIONES

		UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO FACULTAD DE CIENCIAS POLÍTICAS Y ADMINISTRATIVAS CARRERA TURISMO FICHA DE INVENTARIO GASTRONÓMICO
---	--	---

Denominación del plato:	Colada de zapallo	Nº de ficha:	15	
Cantón / Provincia:	Riobamba / Chimborazo			
	Sopa/caldo	Categoría:	☒	

Tipo de preparación:	☒	Plato fuerte		Cotidiana	Festival/ritual	
	☒	Bebida				
	☐	Postre/dulce				
	☐	Otro: _____				
Fecha de registro: 28/04/2026						

Ingrediente autóctono / local	¿Origen local?				Uso en el plato
Zapallo	☒	Si	☐	No	Ingrediente principal
Canela	☐	Si	☒	No	Condimento
Anís	☐	Si	☒	No	Condimento
Clavo de olor	☐	Si	☒	No	Condimento
Leche	☒	Si	☐	No	Para dar sabor a la preparación
Harina de maíz	☒	Si	☐	No	Para espesar la preparación
Técnicas ancestrales de preparación:					Utensilios tradicionales utilizados:
☒	Cocción en leña / fogón		Uso del tiesto		Tiesto de barro
	Olla de barro		Piedra de moler		Cuchara de palo
	Fermentación tradicional		Otra:		Cedazo / tamiz
					Otro:
Descripción breve del proceso de preparación:					
Hervir el zapallo con las especias dulces y panela hasta que se deshaga. Licuar la pulpa cocida con leche (se puede colar para una textura más fina). Hervir la mezcla 5 minutos adicionales, rectificar dulce.					

Identidad culinaria			Transmisión generacional		
¿Es reconocido como plato propio de la parroquia?	Si		¿Cómo se transmite el saber culinario?		
	No		☒	De padres a hijos (oral / práctica)	
	Parcialmente	☒		Talleres o mingas comunitarias	
¿Se vincula a festividades o rituales locales?	Si	☒	Por iniciativa propia		
	No		No se transmite actualmente		
	Cuál:		Portadores del saber:		
Estado de conservación de la preparación:					
	Vigente — receta original conservada, se prepara frecuentemente				
	Vigente con variaciones — cambios en ingredientes o técnica				
☒	En riesgo — se prepara esporádicamente / pocos portadores				
	En desuso — ya casi no se prepara Observaciones:				

Oferta gastronómica		Interés del visitante				Infraestructura turística	
¿Dónde se puede consumir?		¿Atrae o podría atraer turistas?				Accesibilidad vial:	
	Restaurante / fonda local		Sí, actualmente recibe visitantes			☒	Buena
	Mercado parroquial	☒	Podría atraer con mejor promoción				Regular
	Casa familiar (bajo pedido)		No se considera atractivo aún				Deficiente
☒	Ferias o festividades	Precio aprox.: \$ 2,50				Señalética turística:	
	No disponible para visitantes					☒	Existe
Disponibilidad:		¿Se promueve en redes o medios?				Servicios básicos:	
	Diaria		Si	☒	No	☒	Baños públicos
	Fines de semana	¿Forma parte de alguna ruta o producto turístico?				☒	Estacionamiento
☒	Estacional		Si	☒	No	☒	Hospedaje cercano
							Ninguno

OBSERVACIONES

		UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO FACULTAD DE CIENCIAS POLÍTICAS Y ADMINISTRATIVAS CARRERA TURISMO FICHA DE INVENTARIO GASTRONÓMICO
---	--	---

Denominación del plato:	Hornado	N° de ficha:	16			
Cantón / Provincia:	Riobamba / Chimborazo					
Tipo de preparación:		Sopa/caldo	Categoría:			X
		Plato fuerte			Cotidiana	Festival/ritual
	X	Bebida				
		Postre/dulce				
	Otro: _____		Estacional			
Fecha de registro:	28/04/2026					

Ingrediente autóctono / local	¿Origen local?				Uso en el plato
Carne de cerdo	X	Si		No	Proteína principal
Agua	X	Si		No	Indispensable para la cocción del cerdo
Ajo	X	Si		No	Condimento
Sal	X	Si		No	Para darle sabor a la proteína
Naranja	X	Si		No	Brinda un sabor único a la preparación
Cerveza	X	Si		No	Brinda un sabor único a la preparación
Cebolla blanca	X	Si		No	Condimento
Mote	X	Si		No	Acompañante
Papas	X	Si		No	Acompañante
Tomate	X	Si		No	Para preparación de la ensalada
Cebolla colorada	X	Si		No	Para preparación de la ensalada
Especias	X	Si		No	Condimento

Técnicas ancestrales de preparación:				Utensilios tradicionales utilizados:			
X	Cocción en leña / fogón		Uso del tiesto		Tiesto de barro		Olla de barro
	Olla de barro		Piedra de moler	X	Cuchara de palo		Piedra de moler
	Fermentación tradicional		Otra:		Cedazo / tamiz		Canasta / shigra
					Otro:		

Descripción breve del proceso de preparación:

Adobamos el cerdo con todas las especias, lo horneamos en horno de leña para obtener crocancia es la piel del cerdo. Realizamos el chiriucho con cebolla, tomate, cilantro, chicha, sal y pimienta. Cocinamos las papas y realizamos la salsa de maní con cebolla, achiote, ajo. Licuamos el maní pelado y lo incorporamos al refrito. Para servir colocamos mote, papa con salsa de maní, lechuga y el cerdo hornado, encima colocamos el chiriucho.

Nota: Para acompañar el hornado hay una infinidad de posibilidades, ya sea con unas tortillas de papa, mote, unos choclos cocinados, aguacate, pero lo que sin duda no puede faltar es el encurtido y para beber que mejor que una deliciosa chicha de jora.

Identidad culinaria				Transmisión generacional			
¿Es reconocido como plato propio de la parroquia?	Si		X	¿Cómo se transmite el saber culinario?			
	No			X	De padres a hijos (oral / práctica)		
	Parcialmente				Talleres o mingas comunitarias		
¿Se vincula a festividades o rituales locales?	Si		X	Por iniciativa propia			
	No			No se transmite actualmente			
	Cuál: preparación típica dentro y fuera de la parroquia ya que se la prepara en varios puntos durante toda la semana.			Portadores del saber:			
Estado de conservación de la preparación:							
X	Vigente — receta original conservada, se prepara frecuentemente						
	Vigente con variaciones — cambios en ingredientes o técnica						
	En riesgo — se prepara esporádicamente / pocos portadores						
	En desuso — ya casi no se prepara Observaciones:						

Oferta gastronómica	Interés del visitante	Infraestructura turística
----------------------------	------------------------------	----------------------------------

¿Dónde se puede consumir?		¿Atrae o podría atraer turistas?		Accesibilidad vial:	
X	Restaurante / fonda local	X	Sí, actualmente recibe visitantes	X	Buena
X	Mercado parroquial		Podría atraer con mejor promoción		Regular
	Casa familiar (bajo pedido)		No se considera atractivo aún		Deficiente
X	Ferias o festividades	Precio aprox.: \$ 2,50		Señalética turística:	
	No disponible para visitantes			X	Existe
Disponibilidad:		¿Se promueve en redes o medios?		Servicios básicos:	
X	Diaria	X	Sí		No
	Fines de semana	¿Forma parte de alguna ruta o producto turístico?		X	Baños públicos
	Estacional		Sí	X	No
				X	Cuál: Facebook, TikTok
				X	Estacionamiento
				X	Hospedaje cercano
					Ninguno

OBSERVACIONES

	UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO FACULTAD DE CIENCIAS POLÍTICAS Y ADMINISTRATIVAS CARRERA TURISMO FICHA DE INVENTARIO GASTRONÓMICO
---	---

Denominación del plato:	Caldo de pata	N° de ficha:	17	
Cantón / Provincia:	Riobamba / Chimborazo			
Tipo de preparación:	X	Sopa/caldo	Categoría:	
		Plato fuerte		
		Bebida		
		Postre/dulce		
		Otro: _____		
Fecha de registro:	28/04/2026			

Ingrediente autóctono / local	¿Origen local?			Uso en el plato (ej.: base de la masa, espesante, ingrediente principal, acompañamiento, colorante natural...)
Pata de res	X	Sí	No	Proteína principal
Mote	X	Sí	No	Acompañante
Leche	X	Sí	No	Da sabor al caldo
Cebolla blanca	X	Sí	No	Condimento
Ajo	X	Sí	No	Condimento
Achiote	X	Sí	No	Condimento
Sal	X	Sí	No	Dar sabor al caldo
Pimienta	X	Sí	No	Condimento
Cilantro	X	Sí	No	Acompañante
Garbanzo	X	Sí	No	Sabor al caldo

Técnicas ancestrales de preparación:			Utensilios tradicionales utilizados:		
X	Cocción en leña / fogón		Uso del tiesto		Tiesto de barro
	Olla de barro		Piedra de moler		Cuchara de palo
	Fermentación tradicional		Otra:		Cedazo / tamiz
					Otro:

Descripción breve del proceso de preparación:

Lavar minuciosamente la pata. Cocinar en olla de presión con ajo, cebolla, cilantro y sal por aproximadamente 1 a 1.5 horas hasta que la carne esté suave. Retirar la pata, colar el caldo y remover el exceso de grasa. Separar la carne de los huesos y cortarla en trozos pequeños. En una olla grande, hacer un refrito con aceite de achiote, ajo, cebolla y comino. Añadir el caldo colado, garbanzo y la carne de la pata. Incorporar la leche y el mote cocido. Cocinar a fuego lento por 15-20 minutos para que los sabores se integren y rectificar la sazón, añadir cilantro fresco picado y servir caliente.

Identidad culinaria			Transmisión generacional		
¿Es reconocido como plato propio de la parroquia?	Sí	X	¿Cómo se transmite el saber culinario?		
	No		X	De padres a hijos (oral / práctica)	
	Parcialmente			Talleres o mingas comunitarias	
	Sí	X		Por iniciativa propia	

¿Se vincula a festividades o rituales locales?	No		No se transmite actualmente
	Cuál: preparación típica dentro y fuera de la parroquia ya que se la prepara en varios puntos durante toda la semana.		Portadores del saber:
Estado de conservación de la preparación:			
X	Vigente — receta original conservada, se prepara frecuentemente		
	Vigente con variaciones — cambios en ingredientes o técnica		
	En riesgo — se prepara esporádicamente / pocos portadores		
	En desuso — ya casi no se prepara Observaciones:		

Oferta gastronómica		Interés del visitante		Infraestructura turística	
¿Dónde se puede consumir?		¿Atrae o podría atraer turistas?		Accesibilidad vial:	
X	Restaurante / fonda local	X	Sí, actualmente recibe visitantes	X	Buena
X	Mercado parroquial		Podría atraer con mejor promoción		Regular
	Casa familiar (bajo pedido)		No se considera atractivo aún		Deficiente
X	Ferias o festividades	Precio aprox.: \$ 2,50		Señalética turística:	
	No disponible para visitantes			X	Existe
Disponibilidad:		¿Se promueve en redes o medios?		Servicios básicos:	
	Diaria		Sí X No	X	Baños públicos
X	Fines de semana	¿Forma parte de alguna ruta o producto turístico?		X	Estacionamiento
	Estacional		Sí X No	X	Hospedaje cercano
					Ninguno

OBSERVACIONES

	UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO FACULTAD DE CIENCIAS POLÍTICAS Y ADMINISTRATIVAS CARRERA TURISMO FICHA DE INVENTARIO GASTRONÓMICO
---	---

Denominación del plato:	Mistela	N° de ficha:	18	
Cantón / Provincia:	Riobamba / Chimborazo			
Tipo de preparación:		Sopa/caldo	Categoría:	
		Plato fuerte		
	X	Bebida		
		Postre/dulce		
	Otro: _____			
Fecha de registro:	28/04/2026			

Ingrediente autóctono / local	¿Origen local?			Uso en el plato
Piña		Sí X No		Proteína principal
Azúcar		Sí X No		Acompañante
Canela	X	Sí	No	Da sabor al caldo
Agua	X	Sí	No	Condimento
Aguardiente	X	Sí	No	Condimento
Técnicas ancestrales de preparación:				Utensilios tradicionales utilizados:
	Cocción en leña / fogón		Uso del tiesto	
	Olla de barro		Piedra de moler	
X	Fermentación tradicional		Otra:	
Descripción breve del proceso de preparación:				
Licua la pulpa de la piña con el agua. Poner a hervir el licuado de piña junto con la azúcar y la canela. Deja hervir a fuego medio hasta que tome una consistencia de jarabe o almíbar. Pasar el jarabe por un colador muy fino o un lienzo para eliminar los residuos de la fruta y deja enfriar por completo. Una vez frío, añadir el aguardiente al jarabe y mezclar bien. Embotellar y dejar reposar en un lugar fresco durante al menos 8 a 15 días para que los sabores se asienten.				

Identidad culinaria			Transmisión generacional	
¿Es reconocido como plato propio de la parroquia?	Si	X	¿Cómo se transmite el saber culinario?	
	No		X	De padres a hijos (oral / práctica)
	Parcialmente			Talleres o mingas comunitarias
¿Se vincula a festividades o rituales locales?	Si	X	Por iniciativa propia	
	No		No se transmite actualmente	
	Cuál: preparación típica dentro y fuera de la parroquia ya que se la prepara en varios puntos.		Portadores del saber:	
Estado de conservación de la preparación:				
	Vigente — receta original conservada, se prepara frecuentemente			
	Vigente con variaciones — cambios en ingredientes o técnica			
X	En riesgo — se prepara esporádicamente / pocos portadores			
	En desuso — ya casi no se prepara Observaciones:			

Oferta gastronómica		Interés del visitante				Infraestructura turística			
¿Dónde se puede consumir?		¿Atrae o podría atraer turistas?				Accesibilidad vial:			
X	Restaurante / fonda local	X	Sí, actualmente recibe visitantes			X	Buena		
X	Mercado parroquial		Podría atraer con mejor promoción				Regular		
	Casa familiar (bajo pedido)		No se considera atractivo aún				Deficiente		
X	Ferias o festividades	Precio aprox.: \$ 2,50				Señalética turística:			
	No disponible para visitantes					X	Existe		No existe
Disponibilidad:		¿Se promueve en redes o medios?				Servicios básicos:			
	Diaria		Si	X	No	Cuál:	X	Baños públicos	
X	Fines de semana	¿Forma parte de alguna ruta o producto turístico?				X	Estacionamiento		
	Estacional		Si	X	No	Cuál:	X	Hospedaje cercano	
								Ninguno	

OBSERVACIONES
