UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN

CARRERA DE TURISMO

Proyecto de Investigación previo a la obtención del Título de Licenciada en Turismo

“El patrimonio alimentario y la experiencia turística de la Parroquia Salasaca”

Autora: Durán Sulca Viviana Abigail

Tutor: Lcdo. Torres Oñate Camilo Francisco Mg.

Ambato – Ecuador
Junio, 2026

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR

En mi calidad de Tutor del Proyecto de Investigación sobre el tema:

"**El patrimonio alimentario y la experiencia turística de la Parroquia Salasaca**" de la alumna Viviana Abigail Durán Sulca, estudiante de la carrera de Turismo, considero que dicho proyecto de investigación reúne los requisitos y méritos suficientes para ser sometido a la evaluación del jurado examinador designado por el H. Consejo Directivo de la Facultad.

Ambato, junio de 2026

EL TUTOR



.....

Lcdo. Camilo Francisco Torres Oñate, Mg.

C.C.: 1803318169

AUTORÍA DEL TRABAJO

Los criterios emitidos en el Proyecto de Investigación **"El patrimonio alimentario y la experiencia turística de la Parroquia Salasaca"**, como también los contenidos, ideas, análisis, conclusiones y propuesta son de exclusiva responsabilidad de mi persona, como autora de este trabajo de grado.

Ambato, junio de 2026

LA AUTORA



.....

Viviana Abigail Durán Sulca

C.C.: 1804985040

DERECHOS DE AUTOR

Autorizo a la Universidad Técnica de Ambato, para que haga de este Proyecto de Investigación o parte de él un documento disponible para su lectura, consulta y procesos de investigación, según las normas de la Institución.

Cedo los derechos patrimoniales de mi Proyecto de Investigación, con fines de difusión pública, además apruebo la reproducción de esta tesis, dentro de las regulaciones de la Universidad, siempre y cuando esta reproducción no suponga una ganancia económica y se realice respetando mis derechos de autora

Ambato, junio de 2026

LA AUTORA



.....

Viviana Abigail Durán Sulca

C.C.: 1804985040

APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO

Los miembros del Tribunal Examinador aprueban el Proyecto de Investigación, sobre el tema **"El patrimonio alimentario y la experiencia turística de la Parroquia Salasaca"** de Viviana Abigail Durán Sulca, estudiante de la carrera de Turismo, de conformidad con el Reglamento de Graduación para obtener el título terminal de Tercer Nivel de la Universidad Técnica de Ambato

Ambato, junio de 2026

Para constancia firman

Validar únicamente en FirmaEC.
Firmado electrónicamente por:
DIEGO FERNANDO MELO FIALLOS

Ing. Diego Fernando Melo Fiallos, Mg.
MIEMBRO CALIFICADOR
C.C.: 1803017365

Validar únicamente en FirmaEC.
Firmado electrónicamente por:
ANGELICA MARIA GONZALEZ SANCHEZ

Lic. Angélica María González Sánchez, Mg.
MIEMBRO CALIFICADOR
C.C.: 1713482352

DEDICATORIA

Esta tesis no habría sido posible sin el apoyo incondicional de mi familia, quienes estuvieron a mi lado impulsándome a seguir adelante incluso en aquellos momentos en los que sentía que todo se derrumbaba. A mi hermana, gracias por recordarme que todo lo que vale la pena requiere sacrificio, paciencia y mucho esfuerzo. A las amigas que conocí en la facultad, gracias por convertirse en personas tan importantes en este camino, por hacer más ligeros los días en los que la universidad parecía demasiado pesada, por cada risa compartida, cada conversación y cada anécdota que quedará guardada para siempre en mi corazón.

También quiero agradecer a mis mascotas, por su compañía silenciosa en aquellas noches de desvelo mientras realizaba tareas y trabajos. Y en especial a mi gatita, mi pequeña luz, que hoy ya no está físicamente, pero cuya presencia y amor siempre vivirán en mí. Finalmente, a mis dos mejores amigas, gracias por ser mi apoyo incondicional, por convertirse en ese curita al corazón en los momentos difíciles y por ser mi lugar seguro, mi zona de confort y tranquilidad durante todo este proceso.

Pero, sobre todo, quiero dedicar estas palabras a aquella chica que muchas veces creyó que no llegaría lejos. Gracias por no rendirte, por seguir luchando aun cuando las fuerzas faltaban, por aprender a mostrar fortaleza incluso en medio del miedo y las inseguridades. Hoy, cada esfuerzo, cada lágrima y cada noche de cansancio demuestran que sí eras capaz, y que todo este camino valió la pena.

Viviana Abigail Durán Sulca

AGRADECIMIENTO

Agradezco a la Universidad Técnica de Ambato y a la Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación por brindarme la oportunidad de formarme en la carrera de Turismo, una experiencia que me dejó aprendizajes que van más allá de las aulas.

A todos los docentes que me acompañaron a lo largo de este trayecto universitario, gracias por la paciencia, las enseñanzas y por compartir sus conocimientos y experiencias con dedicación. También agradezco cada gira académica, porque en cada viaje no solo aprendimos sobre turismo, sino que descubrimos la belleza, cultura y diversidad de nuestro Ecuador, creando recuerdos y experiencias que quedarán para siempre.

Finalmente, mi más sincero agradecimiento al pueblo Salasaca por la calidez con la que compartieron sus conocimientos, tradiciones y parte de su identidad cultural, haciendo posible el desarrollo de esta investigación.

Viviana Abigail Durán Sulca

ÍNDICE GENERAL

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR ii

AUTORÍA DEL TRABAJO iii

DERECHOS DE AUTOR iv

APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO v

DEDICATORIA vi

AGRADECIMIENTO vii

ÍNDICE GENERAL viii

ÍNDICE DE FIGURAS xi

ÍNDICE DE TABLAS xii

RESUMEN EJECUTIVO xiii

ABSTRACT xiv

CAPÍTULO I 1

MARCO TEÓRICO 1

1.1 Antecedentes investigativos 1

Teoría, modelo o posición filosófica 4

Desarrollo teórico de la variable independiente 5

Desarrollo teórico de la variable dependiente 13

1.2 Objetivos 21

Objetivo general 21

Objetivos específicos 21

CAPÍTULO II 23

METODOLOGÍA 23

2.1 Materiales 23

2.2 Métodos 23

Alcance 24

Población y muestra 26

Técnicas 28

Instrumentos 29

CAPÍTULO III 32

RESULTADOS Y DISCUSIÓN 32

3.1 Análisis y discusión de los resultados 32

Análisis de resultados del patrimonio alimentario 32

Discusión de las fichas del patrimonio alimentario 34

Análisis de resultados de la encuesta experiencia turística 37

Discusión de la encuesta sobre la experiencia turística 55

3.2 Verificación de hipótesis 57

CAPITULO IV 58

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES 58

4.1 Conclusiones 58

4.2 Recomendaciones 59

Propuesta 61

C. MATERIALES DE REFERENCIA 84

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Mapa mental – Patrimonio Alimentario 5

Figura 2. Mapa mental – Experiencia Turística 13

Figura 3. Pregunta 1 de la encuesta 38

Figura 4. Pregunta 2 de la encuesta 39

Figura 5. Pregunta 3 de la encuesta 40

Figura 6. Pregunta 4 de la encuesta 41

Figura 7. Pregunta 5 de la encuesta 42

Figura 8. Pregunta 6 de la encuesta 43

Figura 9. Pregunta 7 de la encuesta 44

Figura 10. Pregunta 8 de la encuesta 45

Figura 11. Pregunta 9 de la encuesta 46

Figura 12. Pregunta 10 de la encuesta 47

Figura 13. Pregunta 11 de la encuesta 48

Figura 14. Pregunta 12 de la encuesta 49

Figura 15. Pregunta 13 de la encuesta 50

Figura 16. Pregunta 14 de la encuesta 51

Figura 17. Pregunta 15 de la encuesta 52

Figura 18. Pregunta 16 de la encuesta 53

Figura 19. Pregunta 17 de la encuesta 54

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Recursos institucionales, humanos, tecnológicos, materiales 23

Tabla 2. Fiabilidad..... 31

Tabla 3. Productos primarios 32

Tabla 4. Productos elaborados 33

Tabla 5. Matriz interpretativa..... 55

Tabla 6. Comprobación de hipótesis 57

RESUMEN EJECUTIVO

El patrimonio alimentario es una expresión viva de la identidad cultural de Salasaca, integra saberes, prácticas culinarias, técnicas ancestrales y formas de relación con el territorio transmitidas de generación en generación. El objetivo general de esta investigación fue analizar el patrimonio alimentario en la experiencia turística de la parroquia Salasaca, considerando su importancia como recurso cultural y turístico capaz de fortalecer la identidad local, diversificar la oferta turística y generar experiencias auténticas para los visitantes. La investigación se desarrolló bajo un enfoque mixto, con diseño no experimental y alcance descriptivo; para la recolección de información se aplicaron fichas del Atlas del Patrimonio del Ecuador y una encuesta sobre experiencia turística. Los resultados permitieron identificar productos primarios y preparaciones representativas que reflejan la continuidad de conocimientos ancestrales y el vínculo de la comunidad con su territorio. Asimismo, se determinó que los visitantes valoran positivamente aspectos relacionados con la presentación, sabor, textura, originalidad, ambiente, higiene, atención y elementos culturales presentes en la experiencia gastronómica, además de mostrar interés por actividades participativas y explicaciones sobre el significado de los platos. En conclusión, se confirmó que el patrimonio alimentario sí se relaciona de manera significativa con la experiencia turística en Salasaca, al influir en la percepción, satisfacción y vivencia de los visitantes, consolidándose como un recurso fundamental para fortalecer el turismo cultural y preservar la identidad comunitaria.

PALABRAS CLAVE: PATRIMONIO ALIMENTARIO, EXPERIENCIA TURÍSTICA, GASTRONOMÍA TRADICIONAL, IDENTIDAD CULTURAL, SALASACA

ABSTRACT

Food heritage is a living expression of Salasaca's cultural identity, encompassing knowledge, culinary practices, ancestral techniques, and ways of relating to the land that have been passed down from generation to generation. The overall objective of this research was to analyze food heritage within the tourism experience of the parish of Salasaca, considering its importance as a cultural and tourism resource capable of strengthening local identity, diversifying the tourism offering, and creating authentic experiences for visitors. The research was conducted using a mixed-methods approach, with a non-experimental design and descriptive scope; data collection involved forms from the Atlas of Ecuador's Heritage and a survey on the tourism experience. The results identified primary products and representative dishes that reflect the continuity of ancestral knowledge and the community's connection to its territory. Furthermore, it was determined that visitors positively value aspects related to presentation, flavor, texture, originality, atmosphere, hygiene, service, and cultural elements present in the gastronomic experience, in addition to showing interest in participatory activities and explanations regarding the meaning of the dishes. In conclusion, it was confirmed that food heritage is indeed significantly related to the tourist experience in Salasaca, as it influences visitors' perceptions, satisfaction, and experience, establishing itself as a fundamental resource for strengthening cultural tourism and preserving community identity.

KEYWORDS: FOOD HERITAGE, TOURIST EXPERIENCE, TRADITIONAL CUISINE, CULTURAL IDENTITY, SALASACA

CAPÍTULO I

MARCO TEÓRICO

1.1 Antecedentes investigativos

En la investigación de **Kamaruzaman et al. (2022)**, titulada *"A Review on the Notions of Food Heritage Conservation"*, consideran la preservación de la comida tradicional de Malasia como un sistema cultural dinámico que difunde saberes y significados más allá de la simple repetición de recetas señalando que conservar este patrimonio implica mantener vivas las técnicas ancestrales y el uso de ingredientes autóctonos, priorizando el valor simbólico de estos alimentos para la identidad comunitaria mediante una propuesta de autenticidad donde el orgullo por lo propio genera una conexión real entre el visitante y la historia del lugar.

Dentro de este marco y bajo el contexto latinoamericano, el estudio de **Ramón-Marqués (2021)**, titulada *"Patrimonio alimentario, herramienta de empoderamiento femenino"*, realizado en México examina cómo la cocina tradicional trasciende lo cultural convirtiéndose en un motor de cohesión comunitaria, donde la gestión colectiva de los alimentos permite a las mujeres asumir roles de liderazgo y ganar autonomía económica al organizar y enseñar costumbres ancestrales, fortaleciendo la estructura social desde lo cotidiano y posicionando a la gastronomía como un recurso estratégico para atraer visitantes y mejorar la calidad de vida de los residentes.

Por su parte **Chukwurah et al. (2025)** en su estudio *"Cultural Influence of Local Food Heritage on Sustainable Development"*, explican que el patrimonio alimentario actúa como un elemento que impulsa cambios y trasciende su función nutricional, donde estas manifestaciones cumplen un papel clave en la identidad cultural y el cuidado del entorno al reforzar el sentido de pertenencia y fortalecer los lazos comunitarios al

preservar la memoria colectiva, estas prácticas convierten el acto de comer en un mecanismo de continuidad cultural que honra el legado ancestral.

En relación con este tema, **Iñiguez-Sánchez et al. (2024)**, en su obra *"El panorama de la investigación gastronómica en Ecuador: Una revisión sistemática de la literatura",* identifican un crecimiento significativo en el interés académico por documentar la cocina tradicional del país, enfocado en el potencial de la gastronomía para diversificar la oferta turística y el desarrollo económico local, los autores concluyen que la valoración de los productos nativos y las tradiciones orales, permite reconocer al patrimonio alimentario como un pilar estratégico que garantiza la sostenibilidad de los destinos turísticos ecuatorianos.

Dicho de otro modo, **Montalvo-Moncayo et al. (2021)**, en el estudio *"Las rutas alimentarias: una estrategia turística basada en la identidad gastronómica ambateña",* proponen la historia culinaria como el factor diferenciador de un destino. Demostrando que el patrimonio no debe ser estático, sino integrarse en rutas prácticas que revaloricen la identidad. Al aprovechar los productos locales se transforma la comida en la motivación principal de un viaje, dinamizando la economía de la provincia.

Resulta claro que, según **Bagheri et al. (2024)**, en su estudio *"From Tourist Experience to Satisfaction and Loyalty: Exploring the Role of a Sense of Well-Being",* señalan que las experiencias vividas durante el viaje influyen directamente en la satisfacción y en la intención de regresar al destino, donde las emociones como el placer o la alegría, tienen un impacto significativo en la evaluación del destino, disfrutar la experiencia se convierte en un factor clave para generar fidelidad en los visitantes.

Desde esta perspectiva más general, **Ortiz et al. (2024)**, en su obra *"Tourist Experience Considering Cultural Factors: A Systematic Literature Review",* explican que viajar no es solo un desplazamiento, sino una inmersión en experiencias llenas de significado influenciadas por las costumbres y creencias individuales, donde la vivencia en un destino se interpreta a partir de las expectativas previas y la relación

con el entorno local, la calidad turística depende de cómo el visitante procesa e interactúa con los elementos culturales transformando el servicio en una percepción subjetiva y memorable.

Asimismo, **González-Rodríguez et al. (2020)**, en su investigación *"The Direct and Indirect Influence of Experience Quality on Satisfaction: The Importance of Emotions"*, argumentan que la calidad de una experiencia turística no se define únicamente por la oferta funcional, sino por la interconexión entre emociones, pensamientos y elementos prácticos del servicio, donde las emociones poseen un peso determinante que supera a los componentes físicos del destino al dejar una huella basada en el trato cálido, las historias compartidas y los gestos sencillos que generan un sentido de hogar, evidenciando que la conexión humana y el valor de lo percibido prevalecen sobre la infraestructura posicionando a la respuesta emocional como el eje central de la satisfacción.

Cabe resaltar que **Villamarin-Ojeda et al. (2023),** en el artículo *"Las experiencias turísticas. Su estudio desde la revisión sistemática de la literatura científica"* señalan que la experiencia abarca desde la estancia hasta el recuerdo posterior a la visita, proceso donde las emociones, significados y memorias se combinan para dejar huellas que trascienden el tiempo, permitiendo que la comprensión de estos elementos facilite el análisis de cómo los turistas recuerdan y valoran un destino.

Para finalizar, **Chiriboga-Cisneros (2022)** en la obra *"Enfoque del proceso de una experiencia turística en memorable"*, sostiene que una vivencia se vuelve significativa cuando el desplazamiento logra establecer una conexión profunda que rompe con la vida cotidiana del visitante, demostrando que en los destinos de la zona centro del país la observación pasiva resulta insuficiente frente a la necesidad de una participación activa en actividades que integren al turista con el entorno, donde esta interacción directa transforma un recorrido convencional en un recuerdo perdurable y posiciona a la participación local como el eje de la competitividad turística regional.

Teoría, modelo o posición filosófica

Teoría de la Autenticidad (Dean MacCannell)

De acuerdo con **MacCannell (1999)**, el turismo moderno se caracteriza por la búsqueda constante de experiencias auténticas su valor no está en observar los recursos del destino sino en acceder a lo que el visitante reconoce como genuino; este proceso introduce los conceptos de *frontstage* donde las actividades culturales son presentadas o adaptadas y el *backstage* donde estas prácticas se desarrollan de manera natural dentro de la comunidad sin la intervención directa del turismo, los turistas suelen mostrar interés por acceder al *backstage*, ya que consideran que en estos espacios es posible encontrar manifestaciones más auténticas y menos condicionadas por la escenificación. En el mundo de la gastronomía, esta teoría ayuda a entender que no solo el plato que se sirve al visitante marca la autenticidad. También lo hacen los procesos culturales de la preparación. El turista aprecia la autenticidad de un destino. Esta se da por elementos como las técnicas tradicionales, el uso de productos de la zona, el tipo de cultivo y la transmisión de saberes culinarios. Dentro de la parroquia Salasaca, el patrimonio alimentario es una manifestación cultural importante, ya que conserva preparaciones tradicionales, así como también conocimientos ancestrales y la práctica comunitaria. Los turistas no solo contemplan las manifestaciones culturales, sino que también participan de las actividades relacionadas con la preparación de alimentos, el trabajo de la tierra y la vida social de un territorio. La teoría de la autenticidad permite entender que la experiencia adquiere más valor cuando el visitante añade un grado mayor de proximidad con respecto a las costumbres y formas de vivir de la comunidad. Así, el alimento se convertirá en un medio de interacción cultural que logra fortalecer la identidad local, a su vez que enriquece la experiencia del turista.

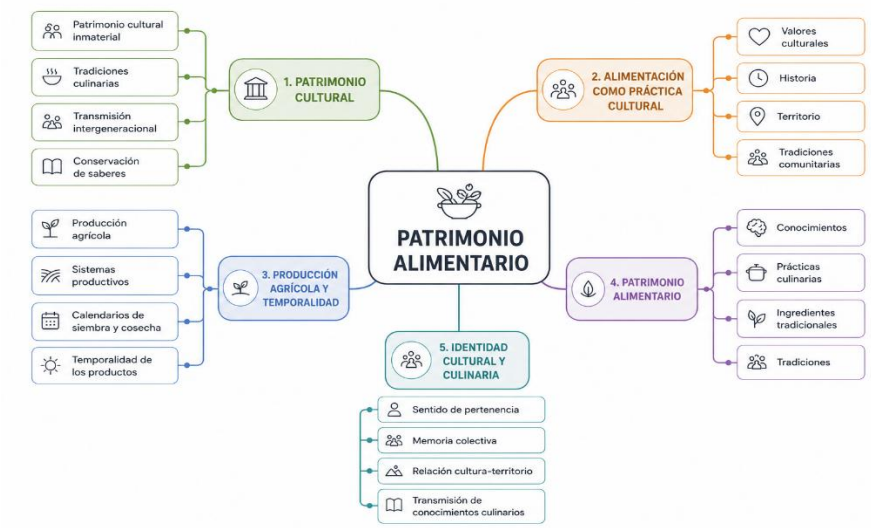
Teoría de la mirada del turista (John Urry)

De acuerdo con **Urry (2001)**, la experiencia se construye a partir de la forma en que los visitantes perciben e interpretan los elementos de un destino; desde esta perspectiva el turismo no se limita al desplazamiento hacia otro lugar, sino que implica un proceso

social en el que el viajero dirige su atención a aquello que considera diferente o representativo de la identidad local, la mirada del turista está influenciada por expectativas de viaje y representaciones que orientan su interés hacia los aspectos del territorio que percibe como más valiosos. Esta teoría permite comprender que los destinos adquieren valor cuando sus elementos culturales, sociales y simbólicos logran captar la atención del visitante y generar significados durante la experiencia de viaje; la experiencia turística en Salasaca se vive a través del patrimonio alimentario ya que los platos tradicionales, las formas de consumo y los significados de cada preparación expresan la memoria colectiva y los valores del territorio estas manifestaciones revelan rasgos clave de la identidad salasaca.

Desarrollo teórico de la variable independiente

Figura 1. *Mapa mental – Patrimonio Alimentario*



Nota: Elementos que integran al patrimonio alimentario

Patrimonio

El patrimonio no es solo una lista de objetos antiguos, sino el conjunto de tradiciones, conocimientos y bienes que una comunidad decide cuidar y pasar a las siguientes generaciones. Se trata de un proceso vivo donde las personas reinterpretan su pasado para darle sentido a su identidad actual, de esta manera, tanto lo material como lo espiritual se convierten en una herencia compartida que permite mantener viva la memoria y la unión de un pueblo **(UNESCO, 2003)**.

Tipos de Patrimonio

El patrimonio suele dividirse en diferentes categorías que facilitan su estudio y conservación; una de ellas es el patrimonio cultural inmaterial, el cual comprende las prácticas, expresiones, conocimientos y técnicas que las comunidades reconocen como parte de su identidad cultural. De acuerdo con **Zocchi et al. (2021)**, este tipo de patrimonio se caracteriza por su transmisión intergeneracional y por su estrecha relación con las prácticas cotidianas; dentro de estas manifestaciones las tradiciones culinarias ocupan un lugar relevante, ya que reflejan conocimientos, técnicas y valores culturales asociados con la alimentación y con las formas de vida de los grupos sociales.

Asimismo, el patrimonio cultural se manifiesta a través de diversos componentes que permiten su identificación y aprovechamiento dentro de un territorio; esta riqueza se estructura a partir de recursos fundamentales como los ingredientes autóctonos y los sistemas de cultivo tradicionales, los cuales dan vida a los platos típicos que representan a la comunidad. El patrimonio no es solo una receta conservada, sino que abarca desde el cuidado de la tierra hasta la preparación final de los alimentos; por lo tanto, la integración de estos elementos permite que la herencia cultural sea reconocida y valorada tanto por la comunidad local como por los visitantes que llegan al destino **(Santamaría et al., 2021)**.

Por último, es fundamental entender que el patrimonio alimentario se mantiene vivo principalmente a través de las celebraciones y los momentos especiales de la comunidad; las tradiciones culinarias cobran mayor sentido cuando se vinculan a eventos como festividades locales, rituales familiares o cumpleaños, donde la comida se convierte en el eje de la unión social. De esta manera estas prácticas dejan de ser un objeto del pasado para transformarse en manifestaciones que se heredan de padres a hijos durante estos encuentros; en consecuencia, la conservación de estos saberes depende de que sigan presentes en la vida cotidiana de las personas, permitiendo que tanto los habitantes como los visitantes compartan y valoren la identidad del territorio en cada celebración **(Choi & Yang, 2024)**.

Alimentación como practica cultural

De acuerdo con **Siniscalchi (2015)**, la alimentación constituye una práctica cultural que refleja las formas de vida, las creencias y los conocimientos de una sociedad, bajo esta perspectiva, los productos no solo cumplen una función nutricional, sino que expresan valores vinculados con la historia, el territorio y las tradiciones de una comunidad.

En este sentido, la comida forma parte de la cultura porque integra prácticas sociales, significados simbólicos y formas de organización cotidiana que se desarrollan alrededor de la preparación y el consumo; por lo tanto, los sistemas alimentarios permiten comprender la relación entre cultura y sociedad, las decisiones sobre qué comer, cómo preparar los alimentos y en qué contextos consumirlos responden a patrones culturales aprendidos dentro de cada comunidad **(Sharma & Lambert-Hurley, 2023)**.

Tipos de alimentos tradicionales

Dentro de la clasificación de alimentos ancestrales tradicionales, se distinguen categorías que conectan el producto con su origen y cultura; en primer lugar, los alimentos ancestrales suelen estar asociados con productos originarios que han sido cultivados o utilizados desde épocas antiguas, mientras que los locales se caracterizan por su producción dentro de un espacio geográfico específico mediante el uso de recursos del entorno natural. Por su parte, los alimentos patrimoniales adquieren su importancia por el valor cultural que adquieren dentro de la identidad gastronómica de un territorio; la unión de estos elementos asegura que la alimentación deje de ser solo una necesidad biológica para transformarse en un pilar de la memoria colectiva, además estos productos adquieren relevancia cuando incorporan ingredientes locales, técnicas tradicionales de preparación y conocimientos culinarios transmitidos por las comunidades, elementos que contribuyen a preservar el valor de los sistemas alimentarios de la región **(Britwum & Demont, 2022)**.

Producción agrícola y temporalidad de los alimentos

La producción agrícola determina la disponibilidad de los alimentos que forman parte de la dieta de las comunidades; este proceso depende de factores como el clima, el suelo y los conocimientos agrícolas desarrollados en cada territorio para organizar las actividades mediante calendarios de siembra y cosecha. Estos sistemas productivos se basan en la observación del entorno y en la adaptación a las condiciones ecológicas locales, permitiendo aprovechar de manera sostenible los recursos naturales **(Altieri & Nicholls, 2017)**.

En este sentido, la temporalidad de los productos influye directamente en la alimentación porque muchos platos tradicionales se preparan únicamente con ingredientes disponibles en determinadas épocas del año; por lo tanto, los calendarios agrícolas tradicionales reflejan conocimientos acumulados sobre los ciclos productivos, lo que garantiza la organización de la producción y la permanencia de la identidad culinaria a lo largo del tiempo **(FAO, 2018)**.

Patrimonio alimentario

El patrimonio alimentario hace referencia al conjunto de conocimientos, prácticas culinarias, ingredientes y tradiciones que dan forma a la identidad cultural de una comunidad, e incluye tanto los alimentos tradicionales como las formas de prepararlos, los saberes agrícolas y los significados que se construyen alrededor de cocinar y compartir la comida. De esta manera dicha manifestación integra historia, territorio y prácticas sociales, los alimentos reflejan las formas en que las comunidades han desarrollado su relación con el entorno natural y con sus propios sistemas culturales; por ello los sistemas alimentarios tradicionales constituyen un componente importante del patrimonio cultural, debido a que preservan conocimientos y prácticas que han sido transmitidos a lo largo del tiempo **(Báti**, **2024)**.

Identidad cultural

A través de este proceso se va construyendo la identidad colectiva, que es diseñada por los grupos sociales a partir de su cultura y su historia. La cultura juega un papel

importante al reunir las prácticas sociales que le dan un sentido de pertenencia a la comunidad. Desde esta perspectiva, los alimentos, su forma de preparación y los espacios de consumo será la manera de traducir la relación entre cultura, territorio y sociedad **(Lee, 2023)**.

Identidad culinaria

La comida tradicional lleva consigo técnicas de producción, hábitos para el consumo y una diversidad de ingredientes y sabores que han pasado de generación en generación. La producción de alimentos es un proceso que ha evolucionado con la humanidad, desde la recolección de frutos y raíces de las primitivas civilizaciones hasta la creación de exquisitos platillos de la gastronomía actual. La selección de los ingredientes y las formas de preparación son tareas que han pasado de generación en generación dentro de las familias y comunidades. La comida tradicional también nos da un sentido de arraigo al terruño, pues los ingredientes suelen ser típicos de una región y es el modo como los pobladores de un lugar establecen una relación simbiótica con la naturaleza para obtener los frutos de la tierra **(Cocarico et al., 2024)**.

Patrimonio alimentario en el Ecuador

El patrimonio alimentario del Ecuador se caracteriza por su diversidad cultural y biológica, resultado de la interacción histórica entre los pueblos indígenas, los procesos coloniales y los recursos naturales de cada región. Los sistemas alimentarios tradicionales se desarrollaron a partir de productos domesticados por civilizaciones prehispánicas lo que evidencia la relación entre el entorno y las prácticas culturales. En este sentido, la gastronomía no es solo un conjunto de recetas, sino una expresión de identidad que se ha construido mediante la fusión de saberes indígenas, mestizos, afroecuatorianos y europeos; así, las preparaciones tradicionales como las sopas, se convierten en un elemento de cohesión social que permite preservar y transmitir los valores de las comunidades **(Solano & Forte, 2023)**.

Regiones del Ecuador

Región Costa

Las prácticas culinarias de la Costa reflejan la influencia de procesos históricos y culturales que han marcado el desarrollo del país, la llegada de poblaciones africanas durante la época colonial contribuyó a la incorporación de nuevas técnicas de preparación y combinaciones de ingredientes que enriquecieron la gastronomía ecuatoriana. La cocina costeña se caracteriza por el uso de sabores intensos, el empleo de productos frescos y la diversidad de preparaciones que expresan la identidad cultural de las comunidades de esta zona **(Pazos Barrera, 2017)**.

Región Sierra

Desde periodos prehispánicos, las poblaciones andinas desarrollaron sistemas agrícolas adaptados a la geografía de montaña, utilizando terrazas, rotación de cultivos y conocimientos sobre los ciclos climáticos; estos sistemas permitieron domesticar y conservar productos como el maíz, la papa, la quinua, el melloco, la oca y el chocho, alimentos que continúan presentes en la dieta tradicional de las comunidades. Estos productos no solo tienen valor nutricional, también representan conocimientos agrícolas acumulados durante siglos, los sistemas agrícolas andinos mantienen una alta diversidad de cultivos gracias a prácticas tradicionales que buscan conservar semillas nativas y adaptarse a las condiciones ecológicas de los Andes **(Tapia & Fries, 2007)**.

Región Amazónica

Las prácticas culinarias amazónicas también reflejan conocimientos tradicionales relacionados con el uso sostenible de los recursos naturales, las comunidades han desarrollado técnicas de preparación que permiten aprovechar los alimentos disponibles en el entorno y mantener el equilibrio con la naturaleza; los sistemas alimentarios amazónicos se basan en conocimientos ancestrales que han sido transmitidos dentro de las comunidades indígenas y que forman parte de su identidad cultural, estas prácticas alimentarias representan un componente importante del patrimonio cultural de la región **(Velázquez, 2021)**.

Región Insular

El patrimonio alimentario de la región insular se consolida a través de productos emblemáticos que aprovechan las condiciones únicas de su suelo volcánico y su entorno marino; alimentos como el café de altura, el cacao fino de aroma y diversos frutos cítricos no son solo recursos agrícolas, sino elementos que definen la calidad y el sabor local. De esta manera, la combinación de estos frutos de la tierra con la riqueza de la pesca artesanal permite la creación de preparaciones tradicionales que reflejan la adaptación del habitante a las limitaciones del archipiélago; por lo tanto, el consumo de estos productos locales fortalece el sentido de pertenencia de la comunidad y asegura que la gastronomía sea reconocida como un pilar de la herencia cultural frente a la introducción de alimentos procesados externos **(Sampedro et al., 2020)**.

Patrimonio alimentario en la provincia de Tungurahua

La provincia de Tungurahua posee una tradición alimentaria vinculada con las prácticas agrícolas desarrolladas en la región interandina del Ecuador. La diversidad de pisos climáticos y la fertilidad de los suelos han permitido el cultivo de productos como maíz, papa, fréjol, zapallo y diversos granos andinos que forman parte de la base alimentaria de las comunidades rurales. Estos cultivos han sido aprovechados históricamente por las poblaciones locales para la elaboración de alimentos tradicionales que continúan presentes en la dieta cotidiana, la producción agrícola se desarrolla principalmente en pequeñas parcelas familiares donde se conservan conocimientos sobre siembra, manejo de cultivos y selección de semillas tradicionales. Estos sistemas agrícolas forman parte de los saberes locales que han permitido mantener la diversidad de alimentos en las zonas andinas **(Samaniego Carrillo, 2016)**.

Patrimonio alimentario en el cantón Pelileo

El cantón Pelileo conserva una tradición alimentaria estrechamente vinculada a las actividades agrícolas del territorio. En las comunidades rurales, los sistemas de producción se sostienen en el cultivo de productos como el maíz, la papa, las legumbres y las hortalizas, los cuales forman parte de la alimentación diaria de la

población. Estos ingredientes se incorporan en distintas preparaciones que se transmiten dentro del entorno familiar, lo que facilita la conservación de conocimientos gastronómicos tradicionales. De esta manera, la continuidad de estos cultivos permite mantener sistemas alimentarios locales donde se articulan las prácticas agrícolas, las técnicas culinarias y los saberes comunitarios **(Aguaguiña Moposita, 2016)**.

Patrimonio alimentario en la parroquia Salasaca

El patrimonio alimentario de la parroquia Salasaca se sustenta, en gran medida, en los productos que se cultivan dentro del propio territorio y que forman parte de la alimentación cotidiana de la comunidad. Entre los más representativos destacan el maíz y la papa, base de la dieta local y presentes en diversas preparaciones; a estos se suman otros cultivos como el trigo, la cebada, el fréjol y la quinua, que se producen en pequeñas parcelas familiares y responden a prácticas agrícolas tradicionales. Más allá de su valor alimenticio, estos productos reflejan la estrecha relación de la comunidad con la tierra y la continuidad de saberes que se han transmitido de generación en generación **(CONAIE, 2014)**.

Esta herencia de conocimientos se manifiesta con mayor fuerza durante el calendario agrofestivo, donde la siembra y la cosecha dejan de ser solo tareas del campo para convertirse en rituales que marcan el momento exacto de preparar platos especiales. La elaboración de estos productos implica técnicas tradicionales, como fermentaciones y distintos tipos de cocción, cuyo estado de conservación varía según la frecuencia de su consumo en el ámbito familiar y público **(Romero et al., 2017)**.

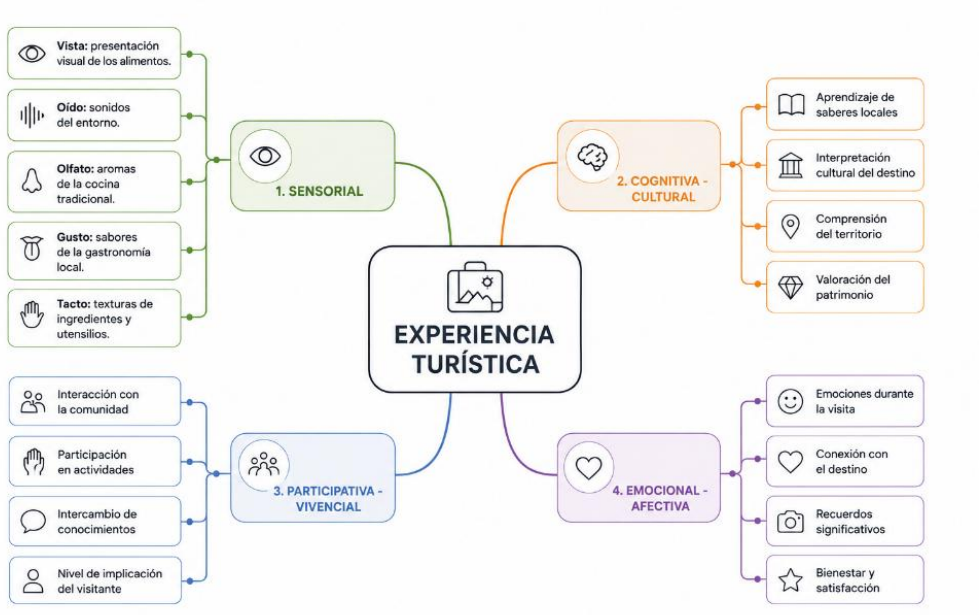
Dentro de este contexto, se destacan preparaciones emblemáticas como el cuy con papas que se posiciona como el plato más emblemático de la comunidad, preparado tradicionalmente asado a la leña y servido con papas cocidas con cáscara. Junto a este, destacan preparaciones como el uchu caldo, elaborado con carne de res joven y papas, y la mazamorra de harina de maíz con vísceras de cuy, constituyen preparaciones fundamentales en celebraciones de autoridades tradicionales como Capitanes y Pindoneros **(Villacis Galarza, 2018)**.

Esta diversidad culinaria se complementa con el mote casado, acompañante indispensable en cualquier acto festivo, y preparaciones de carácter estrictamente ritual como el Yana Api y el pan de finados, cuya harina se obtiene mediante el molido de mazorca negra en piedra. En cuanto a las bebidas, el Chawarmishki destaca por su alto valor cultural y medicinal, extraído de la miel del penco maduro para consumirse solo o hervido con arroz de cebada; estas preparaciones se caracterizan por el uso de técnicas tradicionales, como la cocción en tullpas y el empleo de utensilios de barro, elementos que preservan los sabores autóctonos de la región **(Meza Masaquiza, 2022)**.

Otra manera de entender como es la elaboración de recetas tradicionales que se realiza en celebraciones y rituales familiares fue el principal medio para la transmisión de saberes. Este proceso consolidó el vínculo con el territorio Salasaca. Las mujeres jugaron un rol fundamental como guardianas del patrimonio alimentario. Así, conservaron las semillas nativas y enseñaron las técnicas de cocción heredadas a las nuevas generaciones. Así, la herencia culinaria sobrepasó el espacio del hogar y se ha convertido en un testimonio de resistencia cultural **(Choez-Chiliquinga et al., 2025)**.

Desarrollo teórico de la variable dependiente

Figura 2. *Mapa mental – Experiencia Turística*



Nota: Elementos que integran la experiencia turística

Experiencia

La experiencia se entiende como el proceso mediante el cual las personas perciben, interpretan y otorgan significado a los acontecimientos que viven a partir de la interacción con su entorno. Este proceso implica la integración de estímulos provenientes de los sentidos, así como emociones y procesos cognitivos, lo cual convierte a la experiencia en una vivencia estrictamente personal **(Meacci & Liberatore, 2018)**.

Desde esta perspectiva, la experiencia no se limita a la ejecución de una actividad, sino que implica una construcción de significado basada en la interpretación de los elementos presentes en el entorno los cuales se transforman en recuerdos que influyen en su percepciones futuras **(Ponsignon et al., 2021)**.

Experiencia turística

La experiencia turística se refiere al conjunto de percepciones, emociones y aprendizajes que el visitante construye al relacionarse con los recursos y el entorno de un destino; en otras palabras, esta se genera cuando el turista participa en diferentes situaciones que le permiten interpretar los elementos del lugar y otorgarles un valor a partir de su vivencia personal, este proceso de contacto entre el visitante y el destino influye directamente en la forma en que el turista evalúa y recuerda su viaje **(Rasoolimanesh et al., 2022)**.

De hecho, esta vivencia implica un proceso interpretativo donde las personas valoran lo que ven a través de sus propias expectativas y niveles de participación, de modo que el contacto con el patrimonio y las actividades propias del lugar permite formar una imagen completa del destino, generando recuerdos que dan sentido a su viaje **(González-Rodríguez et al., 2020)**.

Tipos de experiencia turística

Los destinos turísticos ofrecen una diversidad de experiencias que responden a los intereses y motivaciones de los visitantes, entre las que destacan las experiencias

culturales asociadas al patrimonio y las tradiciones, también experiencias gastronómicas relacionadas con la degustación y el conocimiento de la cocina tradicional, además hay experiencias naturales vinculadas al contacto con paisajes y entornos naturales, y experiencias recreativas orientadas al ocio y la diversión. Esta variedad permite que el turista viva el destino de distintas formas, interactúe con sus recursos y construya significados personales que hacen que el viaje sea más enriquecedor **(Seyfi et al., 2020)**.

Desde esta perspectiva, la autenticidad en la experiencia turística no depende de la originalidad de los elementos culturales, sino de la percepción e interpretación del visitante. Ning Wang planteó que esta condición se manifiesta por la existencia de recursos genuinos, la valoración social de lo auténtico y las sensaciones personales surgidas durante la experiencia. Por ello, el significado que el turista otorga a sus vivencias influye directamente en la manera en que conecta con el destino y recuerda su visita **(Wang, 1999)**.

En relación con lo anterior, las experiencias turísticas se parametrizan en función de los intereses y motivaciones de los visitantes. Se incluyeron en las actividades recreativas los deportes de aventura, que se caracterizan por realizarse en un ambiente natural y que presenta al aventurero un reto físico y mental. En ellos se entienden también las actividades de tipo espiritual, que pretenden la búsqueda de conexión interior y que normalmente tiene un trasfondo cultural. Por último, los cuidados de la salud, al que se le atribuye el relax como forma de curar el cuerpo físico y el estado anímico **(Smith & Puczko, 2014)**.

En este contexto, se han dado nuevas formas de vivir el turismo que permiten un acercamiento mayor y más íntimo entre el turista y los lugares visitados. Las nuevas rutas de turismo inmersivo van más allá de lo ofrecido por los destinos tradicionales y permiten vivencias más auténticas y reales. En este tipo de turismo lo que busca el visitante son experiencias únicas que transformen su vida lo que se traduce en una ampliación de su acervo tanto material como espiritual. La vivencia turística se convierte en un proceso de construcción de realidades individuales o colectivas en donde lo importante no es el consumo de bienes y servicios turísticos sino la vivencia

de procesos culturales irrepetibles. El turismo inmersivo propicia una vivencia turística de alta calidad con un impacto mínimo sobre el medio ambiente que fomente la conciencia y respeto hacia otras maneras de vivir y ver el mundo y contribuya al bienestar de las comunidades involucradas en el turismo **(Richards, 2020)**.

A partir de la mencionada participación más activa del visitante también surgen las experiencias transformadoras que buscan provocar un cambio en la manera en que el turista percibe su entorno, su estilo de vida o su bienestar. No hay sólo el viaje a un lugar, sino que es un proceso reflexivo y un viaje imaginario que implica un contenido emocional y un desarrollo personal. La experiencia turística tiene la capacidad de influenciar las actitudes, valores y comportamientos del visitante **(Sheldon, 2020)**.

Como se comprenderá, las vivencias comunitarias y sostenibles refuerzan los lazos entre el visitante, la comunidad local y su contexto cultural. A través de la convivencia y el intercambio de conocimientos, así como de la participación en actividades cotidianas, el turista comprende mejor las dinámicas del territorio y produce una valoración más consciente de sus recursos. Del mismo modo, estas experiencias son importantes para conseguir la preservación de las tradiciones locales, para fomentar el uso responsable de los recursos, así como un modelo turístico que beneficie a la comunidad anfitriona y a los visitantes **(Dedeoğlu et al., 2020)**.

Bajo esta perspectiva, la experiencia turística no se presenta de forma aislada, sino que se construye cuando diferentes actividades se entrelazan para que el visitante conozca el destino de forma completa. Por ejemplo, una comida puede estar llena de historia cultural, mientras que un paseo por la naturaleza puede incluir momentos de diversión o de aprendizaje, esta unión de diferentes vivencias hace que el viaje sea más valioso, el turista no solo se dedica a hacer actividades, sino que logra conectar todos los elementos del lugar **(Gama & Favila, 2018)**.

Componentes de la experiencia turística

La experiencia turística se compone de diversos elementos que permiten comprender cómo el visitante percibe y vive su interacción con el destino, estos componentes

integran estímulos que influyen en la manera en que el turista interpreta las actividades realizadas durante el viaje, generando percepciones y significados que se construyen a partir de la relación entre el visitante y el entorno turístico **(Larsen, 2007)**.

Todo viaje comienza realmente con los atractivos turísticos, esos recursos naturales, culturales o simbólicos que despiertan el deseo de explorar un destino, más que simples paradas en un itinerario, estos lugares son los que enriquecen de alma y significado a la experiencia son el puente que permite al visitante conectar con la esencia de un entorno y descubrir qué es lo que lo hace auténticamente único **(Lew, 2017)**.

En este sentido, la vivencia del visitante se construye a partir de los estímulos sensoriales a admirar los colores de la comida o a sentir los aromas que salen de las cocinas tradicionales. No es solo comer, es también escuchar el sonido del entorno y tocar las texturas de los ingredientes o de las vasijas de barro. Todos estos detalles juntos hacen que la persona se conecte físicamente con el lugar, logrando que los sabores y sensaciones se queden grabados en su memoria **(Meza Masaquiza, 2022)**.

La experiencia turística incluye también un componente social clave: la interacción entre el visitante y la comunidad, mediante el intercambio de saberes, la convivencia y el diálogo, se tejen vínculos que permiten descubrir las verdaderas dinámicas del territorio. Así, la relación deja de ser unidireccional para convertirse en un encuentro intercultural donde el turista deja de ser un simple observador y se involucra activamente en el entorno **(Campos et al., 2016)**.

Según **Campos et al. (2016)**, el grado de implicación del visitante es el nivel de interés y participación mostrado por el turista durante su estancia en un lugar. La experiencia es diferente para cada individuo; para algunos visitantes es más de observación y para otros más de integración en las actividades propuestas. Este nivel de participación afecta a la profundidad de la experiencia ya que cuanto mayor es la interacción, mayores significados se construyen y la conexión con el medio aumenta.

A partir de este nivel de implicación, el aprendizaje también adquiere un papel importante dentro de la experiencia turística, el visitante obtiene conocimientos

mediante las historias, explicaciones y saberes compartidos por la comunidad **(Kim, 2014)**.

De igual forma, el *storytelling* aporta sentido a la experiencia al conectar los distintos elementos del destino mediante una narrativa. Cuando las actividades se acompañan de historias o explicaciones culturales, el visitante logra comprender mejor lo que observa y genera una conexión más profunda con el entorno **(Moscardo, 2020)**.

De igual manera, la calidad de la experiencia depende en gran medida de las facilidades y servicios disponibles, estos generan las condiciones necesarias para el desarrollo adecuado de las actividades turísticas. Elementos como la gastronomía, la atención brindada y una gestión organizada favorecen que el visitante disfrute mejor del destino, lo que influye en una percepción positiva y en un mayor nivel de satisfacción **(Su & Swanson, 2017)**.

En relación con ello, la percepción del valor también constituye un aspecto importante dentro de la experiencia turística, debido a que el visitante evalúa lo que recibe en comparación con el tiempo, el esfuerzo y las expectativas invertidas durante el viaje. La percepción del valor influye en la evaluación que el turista realiza sobre la experiencia vivida y sobre el significado que esta adquiere durante el viaje. Cuando las actividades y servicios responden favorablemente a sus expectativas, se genera una apreciación más positiva del destino y una mayor disposición a recomendarlo **(Binkhorst & Dekker, 2009)**.

También es importante tener en cuenta que una infraestructura adecuada es esencial para cubrir las necesidades básicas de los visitantes y garantizar su comodidad durante el viaje, así como para garantizar un nivel de calidad que sea compatible con las expectativas de los turistas y que se vea reflejado en sus reseñas y recomendaciones futuras **(M. Cheng et al., 2018)**.

Experiencia culinaria

La experiencia culinaria constituye una manifestación específica de la experiencia turística, ya que permite al visitante relacionarse con la cultura del territorio a través

de su gastronomía. La degustación de alimentos tradicionales, el conocimiento de los ingredientes y la interacción con los portadores de saberes facilitan la comprensión de aspectos históricos, culturales y sociales del lugar visitado; en este sentido, la gastronomía se convierte como un recurso que facilita la interacción entre el visitante y la identidad cultural del destino, ya que los alimentos reflejan prácticas productivas, saberes tradicionales y formas de vida propias de cada comunidad **(Velázquez, 2021)**.

En la provincia de Tungurahua, la gastronomía tradicional se caracteriza por el uso de productos agrícolas propios de la región andina, como el maíz, la papa, el melloco y otros cultivos que forman parte de la dieta cotidiana de las comunidades rurales, estos alimentos no solo cumplen una función alimentaria, sino que también representan prácticas culturales que han sido transmitidas de generación en generación, la cocina tradicional se ha consolidado como un elemento que fortalece la identidad territorial y contribuye a la valorización del patrimonio alimentario, permitiendo que la gastronomía se incorpore como parte de las experiencias que los visitantes pueden conocer durante su estancia en la provincia **(Guevara & Aguagallo, 2021)**.

En este sentido, la experiencia culinaria puede entenderse como una vivencia multisensorial en la que distintos estímulos influyen en la percepción del visitante. La vista ocupa un papel importante, debido a que la presentación de los alimentos, la combinación de colores y la disposición de los ingredientes generan una primera impresión que influye en la valoración del plato. De igual manera, el olfato permite reconocer los aromas característicos de la cocina tradicional, especialmente en preparaciones elaboradas mediante técnicas ancestrales como la cocción a leña, elemento que fortalece la percepción de autenticidad dentro de la experiencia **(Spence et al., 2016)**.

Asimismo, el gusto identifica sabores regionales ligados a prácticas culturales específicas, el tacto participa en la manipulación de utensilios tradicionales y en la elaboración directa de alimentos, lo que enriquece la experiencia sensorial del visitante **(Krishna, 2012)**.

De este modo, todos estos estímulos ayudarán a que la experiencia resultante en el restaurante tenga sentido. De esta forma, el visitante no solamente consume un alimento, sino también interpreta y valora los componentes culturales de la experiencia. Por consiguiente, la gastronomía es un medio que permite la interacción cultural que facilita la comprensión del territorio a través de sus prácticas alimentarias **(Kim & Eves, 2012)**.

En el lugar de Salasaca, el vínculo se evidencia cuando el visitante degusta de platos como el Uchu caldo o el cuy con papas. A través de esto, no sólo se alimenta, sino que siente un acercamiento a la historia y costumbres de esta población. La capacidad u hospitalidad de los habitantes y el conocimiento sobre sus raíces refuerzan el vínculo del turista con el territorio y los recuerdos de su paso por un destino. La relación entre gastronomía, tradición y vínculo con lo que el turista consume, hace que se sume un valor cultural a la experiencia turística **(Jerez Masaquiza, 2020)**.

Turismo de base comunitaria y el perfil del turista contemporáneo

El turismo comunitario es un enfoque busca que las comunidades locales tengan mayor participación en la gestión y las decisiones que se tomen en torno al turismo, así como en la distribución de beneficios que este genere. También, se busca que se reconozca su papel y el valor de sus conocimientos y tradiciones dentro de la actividad turística. En este sentido, se pretende que el turista no solo visite la localidad, sino que este logre una relación más estrecha con la población anfitriona a través del respeto, el intercambio cultural y la sostenibilidad, contribuyendo a la reformación de la identidad y a la dinamización de las economías locales. En este tipo de turismo se integran las dimensiones social, cultural y ambiental **(Goodwin & Santilli, 2009)**.

Los turistas también están en un proceso de categorizar sus viajes según las emociones y experiencias que desean tener en ellos; es decir, hay destinos para divertirse, relajarse, conectarse consigo mismo, descubrir, aventurarse, sanar, entre otros. Lo que pone al viajero en una constante atención y percepción de sus sentimientos y aprendizajes. En este proceso, las marcas turísticas juegan un rol fundamental para la toma de decisión y en la fidelización **(Cuevas & Jurado, 2025)**.

1.2 Objetivos

Objetivo general

Investigar el patrimonio alimentario en la experiencia turística de la parroquia Salasaca.

Se utilizaron fuentes primarias y secundarias vinculadas tanto al patrimonio alimentario como a la experiencia turística, que permitieron recopilar los aportes más relevantes realizados en torno a los dos ejes temáticos mencionados. La observación directa y la encuesta aplicada, muestras de una visita de campo, sirvieron para evidenciar específicamente cómo incide la gastronomía típica en la experiencia del turista y cómo ambos elementos conservan un importante valor cultural en la comunidad de Salasaca, aportando al fortalecimiento de la identidad y al desarrollo turístico de la parroquia.

Objetivos específicos

- Identificar el patrimonio alimentario de la parroquia Salasaca.

La identificación del patrimonio alimentario de Salasaca permitió identificar que su alimentación se mantiene por saberes ancestrales, prácticas que se hereda y por su relación como comunitarios con el territorio. Mediante la aplicación de las fichas del Atlas, se logró evidenciar la importancia cultural de la gastronomía local y al mismo tiempo, contribuir a que la misma se entienda como parte de la identidad de la parroquia, ya que expresa costumbres, conocimientos y tradiciones que se han mantenido a lo largo del tiempo.

- Describir los componentes de la experiencia turística en Salasaca.

Se realizó la descripción de los componentes de la experiencia turística en Salasaca, a partir de la aplicación de encuestas a los visitantes. Los hallazgos evidencian que la experiencia gastronómica se constituye en base a factores como el sabor, la textura y la presentación de los platillos, así como la ambientación, la limpieza y la decoración de los lugares. La amabilidad del personal que atiende y la explicación que da sobre la

preparación también influye mucho. De igual forma, también se indicó que el turista valora positivamente la activación, el aprendizaje y la autenticidad de la experiencia.

- Diseñar una experiencia turística que incluya el patrimonio alimentario de la parroquia como eje central de la experiencia turística en Salasaca.

El tercer objetivo específico se cumplió con el diseño de una experiencia turística que se base en el patrimonio alimentario de la parroquia. A partir de esto fue posible estructurar una oferta gastronómica-cultural orientada a fortalecer la identidad de Salasaca. Esta propuesta incorporó elementos tradicionales, representaciones innovadoras y narrativas del patrimonio festivo con el objeto de enriquecer la experiencia del visitante y promover la valoración de lo local en la comida. Por lo tanto, se evidencia que el patrimonio alimentario puede tornar en un motor para la producción de experiencias turísticas.

CAPÍTULO II

METODOLOGÍA

2.1 Materiales

Tabla 1. *Recursos institucionales, humanos, tecnológicos, materiales*

RECURSOS	DETALLE	VALOR
Institucionales	Bibliográfica Digital	-
Tecnológicos	Computador	500
	Internet	100
	Scanner	100
Materiales	Cuaderno	3
	Esfero	2
	Lápiz	2
	Hojas de papel bond	4
Económico	Alimentación	150
	Trasporte	200
Humanos	Estudiante	-
	Tutor de tesis	-
TOTAL		**1061**

Nota: Se detalla en la tabla los materiales empleados en la investigación metodológica

2.2 Métodos

Enfoque

El diseño metodológico de la investigación se desarrolló bajo el enfoque mixto, el cual integró de manera complementaria procedimientos cualitativos y cuantitativos. Según **Hernández Sampieri et al. (2014)**, la integración de enfoques cuantitativos y cualitativos permitió registrar de manera objetiva los elementos que conformaron el patrimonio alimentario y, al mismo tiempo, interpretar los significados y valoraciones que los visitantes construyeron a partir de su experiencia turística. La combinación entre la medición de datos y el análisis de las vivencias locales favoreció una comprensión más amplia del fenómeno estudiado, permitiendo identificar la influencia

de la identidad culinaria de Salasaca en la percepción de quienes visitaron la comunidad **(Creswell, 2014)**.

Diseño

La investigación fue de diseño no experimental de tipo transaccional, debido a que la información se recolectó en una sola ocasión, sin intervención del investigador en las variables de estudio. Este enfoque facilitó el análisis del patrimonio alimentario y la experiencia turística sin interferir en la vida cotidiana de la comunidad. El objetivo fue entender cómo se relacionaron las variables del estudio a partir de las percepciones que los visitantes compartieron durante la recolección de datos **(Hernández Sampieri et al., 2014)**.

La elección de este diseño se basó en la importancia de entender las opiniones y experiencias de las personas en su entorno real. No se buscó causar un efecto, sino observar la relación existente entre el valor otorgado a la gastronomía local y el nivel de satisfacción del turista. Por lo tanto, esta metodología aseguró que la información recolectada representara la dinámica sociocultural de la zona **(Bernal, 2010)**.

Alcance

Alcance investigativo

El estudio descriptivo caracterizó un fenómeno en un contexto específico sin alterar las condiciones de su ocurrencia. Mediante este enfoque se pudo concebir y presentar lo que constituyó una realidad particular del objeto de estudio. Su propósito fue describir de forma ordenada el fenómeno investigado para generar una mejor comprensión del caso **(Cotán Fernández, 2020)**.

En la presente investigación, este alcance permitió describir las características del patrimonio alimentario y los componentes de la experiencia turística en la parroquia Salasaca. El análisis se centró en identificar los productos, preparaciones y prácticas alimentarias tradicionales de la comunidad, así como las percepciones de los visitantes respecto a la experiencia turística. En este sentido, **Hernández Sampieri et al. (2014)**

señalaron que los estudios descriptivos buscan especificar las propiedades y características de los fenómenos que son sometidos a análisis.

Alcance territorial

Es importante tener en cuenta que Salasaca es un pueblo indígena Kichwa, el cual está ubicado en la Sierra ecuatoriana, y es altamente reconocido por su gran identidad cultural lo que muestra de manera directa su identidad, sus tradiciones ancestrales y sobre todo el uso del idioma ancestral en la vida comunitaria. De igual forma, es importante tener en cuenta que esta comunidad se localiza en la parroquia rural del cantón San Pedro de Pelileo, en Tungurahua, su posición sobre el eje vial Ambato a Baños le otorga una conectividad directa y estratégica con los centros urbanos cercanos de las principales ciudades de la provincia de Tungurahua. A este entorno geográfico se suma una altitud aproximada de 2.200 m.s.n.m. y un clima templado y seco, factores que han permitido que sus habitantes se dediquen no solo a la agricultura y ganadería, sino también a la reconocida creación de artesanías y tapices **(CONAIE, 2014)**.

La identidad de los Salasaka se nutre de su organización social y de ese vínculo sagrado que mantienen con la naturaleza, su corazón es la comuna, que reúne a unos 12,000 habitantes repartidos en 24 comunidades. Aquí, el motor de todo es la minga, ese trabajo compartido que une a la gente, en sus tierras, la agricultura y la ganadería no son solo el sustento económico, sino la forma en que mantienen vivos los conocimientos ancestrales sobre el cultivo de sus productos **(Jerez Masaquiza, 2020)**.

De acuerdo con su Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial, este sistema organizativo es clave para la gestión de su territorio y la protección de su acervo cultural, el cual representa una expresión viva del patrimonio inmaterial de la región, dicha conservación se manifiesta en prácticas cotidianas, arte y ritos que fortalecen la cohesión social **(*GAD Parroquial Rural de Salasaka*, 2023)**. Del mismo modo, sus festividades como el Pawkar Raymi y el Inti Raymi, no solo cumplen una función espiritual de agradecimiento a la Pacha Mama sino que actúan como el mecanismo principal para reafirmar los lazos comunitarios **(Vasco, 2019)**.

Población y muestra

Población infinita

Desde el enfoque estadístico, una población infinita se caracteriza por la imposibilidad de determinar con precisión el número total de individuos que la conforman. En el ámbito turístico, esta condición suele presentarse por la ausencia de registros exactos sobre el flujo de visitantes en determinados destinos. En la investigación, no se dispone de un dato preciso sobre la cantidad de turistas que visitan la parroquia Salasaca **(Carrillo, 2015)**.

La población se considera de carácter infinito, porque no es posible establecer un marco muestral definido, por esta razón, el estudio se centra en los turistas que visitan la parroquia Salasaca durante el periodo de recolección de información, quienes comparten características similares en cuanto a su experiencia turística. Con esta delimitación, se busca obtener información representativa que permita analizar cómo perciben los visitantes el patrimonio alimentario y su impacto en la experiencia turística.

Muestra

La muestra es una parte representativa de la población seleccionada para obtener información sobre las características del fenómeno estudiado. Su uso facilita la recolección de datos sin evaluar a la totalidad de los individuos, garantizando resultados válidos para la investigación. **Hernández Sampieri et al. (2014)** señalan que la muestra constituye un subgrupo de la población del cual se recolectan datos y se realizan las observaciones necesarias para alcanzar los objetivos planteados.

En la presente investigación, la muestra estuvo conformada por los turistas que visitaron la parroquia Salasaca durante el periodo de recolección de información. Debido a que no se dispuso de un registro exacto del número total de visitantes, se aplicó la fórmula para poblaciones infinitas con la finalidad de determinar el tamaño mínimo de la muestra requerida (n). Para su cálculo se integraron parámetros específicos, el valor crítico Z correspondiente al nivel de confianza del 95%

(establecido en 1,96) y un margen de error del 3%, la probabilidad de éxito p=0,05 y la probabilidad de fracaso q (1 - p = 0,95), elementos que permitieron garantizar la representatividad y confiabilidad de los resultados obtenidos. La muestra se determinó mediante la siguiente fórmula propuesta por **(Fuentelsaz Gallego, 2004)**:

Zα2= nivel de confianza

p= probabilidad de éxito, o proporción esperada

q= probabilidad de fracaso

d= precisión (error máximo admisible en términos de proporción)

$$n = \frac{Z\alpha^2 * p * q}{d^2}$$

Zα2= 1.962

p= 0.05

q= 0.95

d= 3%

$$n = \frac{1.96^2 * 0.05 * 0.95}{0.03^2}$$

n= 203

El resultado obtenido fue de 203 encuestados, por lo que la muestra quedó establecida en dicho número de participantes, este valor permitió disponer de información representativa de la población de estudio y garantizar la validez de los resultados obtenidos.

Muestreo probabilístico aleatorio simple

El muestreo probabilístico aleatorio simple fue la técnica de selección utilizada; en ella, todos los individuos de la población tuvieron la misma probabilidad de ser

elegidos. La selección se realizó al azar, sin considerar características específicas de los participantes, lo que contribuyó a reducir sesgos y a aumentar la representatividad de los datos. En este sentido, **Hernández Sampieri et al. (2014)** indican que este tipo de muestreo garantiza que cada elemento de la población tenga la misma oportunidad de ser seleccionado, favoreciendo la validez de los resultados de la investigación.

En la presente investigación, el muestreo probabilístico aleatorio simple se aplicó a los turistas que visitaron la parroquia Salasaca durante el periodo de recolección de información. La selección se efectuó aleatoriamente entre los visitantes presentes en el territorio que aceptaron participar en la encuesta, de modo que todos tuvieron la misma posibilidad de formar parte de la muestra. Esto permitió obtener información representativa sobre las percepciones relacionadas con el patrimonio alimentario y la experiencia turística en la parroquia Salasaca.

Por otra parte, para la aplicación de las fichas del Atlas del Patrimonio Alimentario se consideraron como unidades de observación a pobladores conocedores de las prácticas alimentarias tradicionales y a establecimientos vinculados con la oferta gastronómica de la parroquia Salasaca. En este caso, la selección se realizó mediante un muestreo no probabilístico por criterio, considerando aquellos actores y espacios que mantenían conocimientos relacionados con los productos, preparaciones y técnicas culinarias representativas del territorio. Entre los establecimientos considerados para el levantamiento de información se encontraron Curundi, Turismo Comunitario Salasaca, Runa Huasi y Hostería Patuloma, debido a su vinculación con la actividad turística y gastronómica de la parroquia.

Técnicas

Observación

La observación se constituyó como una herramienta fundamental para la recolección de datos, fundamentada en el registro sistemático de información mediante los sentidos para su posterior análisis e interpretación. Este procedimiento permitió reconocer de manera directa las prácticas tradicionales y las dinámicas desarrolladas en su contexto

real, facilitando la identificación de características y comportamientos relacionados con el fenómeno de estudio. Asimismo, la observación favoreció un análisis más objetivo y detallado de las experiencias y manifestaciones culturales, asegurando que la descripción de los hechos mantuviera relación con la realidad observada **(Hueso & Cascant, 2012)**.

Encuesta

La encuesta fue una técnica de investigación utilizada en estudios de enfoque cuantitativo, cuyo propósito consistió en obtener información de un grupo de personas a partir de sus percepciones y valoraciones. Este proceso se destacó por su capacidad para recopilar datos sobre diversos aspectos, como la experiencia del visitante, sus opiniones y su nivel de satisfacción con los elementos del estudio. Esto facilitó la medición y el análisis de las respuestas de manera organizada. Además, se fundamentó en la selección de una muestra probabilística de la población objetivo, lo que permitió generalizar los resultados con un nivel de confianza específico. A través de un instrumento estructurado, se recopilaron datos de forma sistemática y estandarizada, lo que ayudó a comprender mejor el fenómeno investigado **(Sánchez et al., 2020)**.

Instrumentos

Ficha

La ficha de observación se configuró como un instrumento clave para la recolección de datos en campo, ya que permitió documentar de forma ordenada los hechos, comportamientos y situaciones que se presentaron durante el proceso investigativo. Su aplicación facilitó una aproximación directa al contexto de estudio, lo que posibilitó identificar detalles relevantes sobre las dinámicas observadas sin alterar su desarrollo natural. Asimismo, este recurso contribuyó a organizar la información obtenida, integrando tanto las interacciones como las condiciones en las que se produjeron, lo que favoreció una interpretación más completa del fenómeno analizado. De este modo, su uso fortaleció el análisis posterior al proporcionar datos estructurados y coherentes para la investigación **(Medina et al., 2023)**.

De acuerdo con el Manual Metodológico para la Elaboración del Atlas “Patrimonio Alimentario” del Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador, esta investigación utilizó sus fichas técnicas para recoger y organizar los datos sobre la cocina de Salasaca. Estas fichas permitieron ordenar de forma clara todo lo relacionado con la alimentación local, desde los productos que se cultivaron y las formas en que se prepararon, hasta las creencias y significados que cada plato tuvo para la comunidad. Al utilizar estas herramientas, se aseguró que el estudio conservara un registro detallado de las recetas más representativas y de los productos típicos que formaron parte de la identidad y de la vida cotidiana de la comunidad.

Cuestionario

El cuestionario se presentó como una herramienta clave para la recolección de datos, ya que permitió obtener información a través de un conjunto estructurado de preguntas centradas en el análisis del objeto de estudio. De esta manera, su diseño se adaptó a la necesidad de recopilar información de forma organizada, considerando diferentes aspectos que ayudaron a comprender el fenómeno investigado desde múltiples perspectivas. Este instrumento facilitó la obtención de datos relevantes que posteriormente fueron analizados, debido a que sus preguntas fueron formuladas de manera que permitieron identificar los conocimientos, percepciones y valoraciones de los participantes **(Clemente et al., 2021)**.

Para el desarrollo de la investigación, se aplicó un cuestionario diseñado específicamente para recopilar información sobre la experiencia turística de los visitantes en la parroquia Salasaca. El instrumento fue estructurado mediante preguntas cerradas y empleó la escala de Likert con la finalidad de conocer las valoraciones y percepciones de los turistas respecto a su visita. La información obtenida permitió disponer de datos organizados y útiles para el análisis correspondiente del estudio.

Tabla 2. *Fiabilidad*

Estadísticos de fiabilidad	
Alfa de Cronbach	N de elementos
,938	**17**

Nota: Resultados obtenidos del programa estadístico IBM SPSS stadistics 21 (2026)

El alfa de Cronbach constituyó un indicador estadístico que permitió evaluar la confiabilidad de un instrumento de investigación, determinando si las preguntas fueron coherentes entre sí y evaluaron adecuadamente una misma variable. Mientras más cercano fue el valor a 1, mayor resultó la consistencia interna del instrumento; en este sentido, el análisis de datos alcanzó un valor de 0,938, lo que indicó que los ítems utilizados fueron altamente confiables y proporcionaron información precisa **(Tavakol & Dennick, 2011)**.

CAPÍTULO III

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

3.1 Análisis y discusión de los resultados

Análisis de resultados del patrimonio alimentario

Se emplearon las fichas del Manual Metodológico para la Elaboración del Atlas "Patrimonio Alimentario" del MCYP del Ecuador, para recopilar datos esenciales sobre los productos primarios y platos típicos de la cocina ancestral en la comunidad de Salasaca. Así, se identificó el modo de producción, las celebraciones donde se preparan, sus aplicaciones culinarias, atributos nutritivos y grado de preservación de cada ingrediente emblemático.

Tabla 3. *Productos primarios*

Producto	**Descripción**
Maíz	Producto esencial en la alimentación y festividades de la comunidad, se caracteriza por sus granos grandes y de diversos colores.
	Uso gastronómico: se lo suele consumir como choclo tierno, tostado, mote y es molido para realizar la harina para las coladas. Es la base principal para hacer la chicha de jora.
Papa	Es un tubérculo muy utilizado en la dieta diaria, y es cultivado en distintas variedades de colores y texturas.
	Uso gastronómico: se lo suele utilizar en sopas, guisos y como acompañante complementario de diversas preparaciones y platos.
Fréjol	Grano muy importante en la agricultura local por su aporte nutricional y su asociación con el cultivo de maíz.
	Uso gastronómico: se utiliza en diversas preparaciones como menestras, ensaladas y como ingrediente primordial de la Fanesca de Semana Santa.

Quinua	Grano de alto valor nutritivo, que se a adaptado a las condiciones climáticas de la zona.
	Uso gastronómico: Se preparan sopas, coladas y es un complemento alimenticio muy bueno que aporta proteínas y energía.
Cebada	Cereal resistente al frío, tradicionalmente utilizado en la alimentación andina.
	Uso gastronómico: La cebada se suele tostar y moler para obtener la máchica, un alimento altamente nutritivo, rico en proteínas, fibra y vitaminas que ayuda a mantener una dieta equilibrada. Asimismo, este cereal es el ingrediente principal de platos tradicionales de la sierra, como la popular sopa de arroz de cebada.

Nota: Resumen de las fichas recolectadas de productos primarios **(Anexo B)**

Los productos en cuestión constituyen la base de la alimentación de los habitantes de la parroquia Salasaca, ya que son consumidos de forma recurrente por sus habitantes. También el frecuente uso de estos productos revela la gran conexión de la comunidad con la naturaleza y con los saberes ancestrales que se han transmitido.

Tabla 4. *Productos elaborados*

Producto	**Descripción**
Papas con cuy	Plato típico compuesto por cuy asado acompañado de papas cocidas, generalmente servido con ensalada y ají. Representa un alimento emblemático de la gastronomía andina.
	Forma de preparación: El cuy se marina únicamente con sal y se realizan pequeñas incisiones para facilitar la penetración del condimento. Posteriormente, se atraviesa en una vara de madera y se asa lentamente al carbón. Las papas se sirven con salsa de maní preparada con leche y refrito.
Chawarmishki	Líquido dulce y transparente que se extrae del corazón del penco maduro.
	Forma de preparación: El néctar se somete a una cocción prolongada para obtener miel de penco. También puede emplearse como base para la elaboración de licores artesanales mediante un proceso de destilación.
Yana Api	Bebida espesa de color púrpura intenso, elaborada a base de harina de maíz negro y frutas, que simboliza el vínculo con los difuntos.

	Forma de preparación: La harina de maíz negro se remoja y posteriormente se cocina junto con especias, cáscaras de frutas y jugo de mora y mortiño, removiendo constantemente hasta obtener una consistencia espesa y el color característico.
Uchu Caldo	Sopa espesa y nutritiva hecha a base de harina de alverja o maíz, cocinada con las vísceras del cuy o carne de res para dar sabor. Su nombre más conocido es mazamorra.
	Forma de preparación: Se elabora a partir de un refrito con las vísceras del cuy, al que se añade agua y harina disuelta. La mezcla se cocina lentamente mientras se remueve constantemente hasta espesar; finalmente, se incorpora uchu como condimento principal.

Nota: Resumen de las fichas recolectadas de productos elaborados **(Anexo B)**

La investigación revela varias preparaciones tradicionales representativas de la parroquia Salasaca, parte de las costumbres y saberes que esta comunidad ha mantenido a través del tiempo. Asimismo, la organización de los eventos durante los festivales es única, ya que son responsables de las preparaciones para realizar una fiesta con gran atractivo. En este sentido, la gastronomía tradicional ayuda a difundir los saberes ancestrales, a fortalecer la identidad cultural y a revalorizar el patrimonio alimentario de la parroquia con experiencias relacionadas a sus costumbres y manifestaciones.

Discusión de las fichas del patrimonio alimentario

Los resultados obtenidos mediante las fichas del Atlas del Patrimonio Alimentario permitieron identificar que productos primarios como el maíz, la papa, el fréjol, la quinua y la cebada constituyen la base de la alimentación tradicional en la parroquia Salasaca. La presencia constante de estos cultivos evidencia que la alimentación local se encuentra estrechamente vinculada con los sistemas agrícolas tradicionales desarrollados por la comunidad a lo largo del tiempo. Más allá de su función nutricional, estos productos representan una expresión material de los conocimientos ancestrales relacionados con el manejo del territorio, la selección de semillas, los calendarios agrícolas y las formas comunitarias de producción. En este sentido, **Báti (2024)** sostiene que el patrimonio alimentario comprende no solo los ingredientes y

las preparaciones culinarias, sino también los conocimientos agrícolas, los valores culturales y los significados sociales que permiten a una comunidad construir y preservar su identidad. De manera complementaria, **Altieri y Nicholls (2017)** afirman que los sistemas agrícolas tradicionales constituyen reservorios de conocimientos ecológicos acumulados durante generaciones, los cuales favorecen la conservación de la biodiversidad y garantizan la continuidad de los sistemas alimentarios locales.

Los hallazgos también evidencian que la permanencia de estos productos agrícolas no responde únicamente a razones productivas o económicas, sino que constituye una manifestación de continuidad cultural. La conservación de cultivos como la quinua, el maíz y la cebada demuestra la capacidad de la comunidad para mantener prácticas agrícolas heredadas que continúan formando parte de la vida cotidiana. Este fenómeno coincide con lo planteado por **Chukwurah et al. (2025)**, quienes sostienen que el patrimonio alimentario fortalece la identidad cultural al actuar como un mecanismo de preservación de la memoria colectiva y de los vínculos históricos que unen a las comunidades con su entorno. Desde esta perspectiva, la alimentación se convierte en una expresión tangible de la relación entre cultura y territorio, donde cada producto agrícola representa un conocimiento heredado y una forma particular de comprender el mundo.

Asimismo, las fichas permitieron identificar productos elaborados como las papas con cuy, el chawarmishki, el yana api y el uchu caldo, preparaciones que conservan técnicas tradicionales de elaboración asociadas a la memoria histórica y a las prácticas culturales del pueblo Salasaca. Estos alimentos trascienden la función biológica de la alimentación porque incorporan procesos de preparación, formas de consumo y significados simbólicos construidos socialmente. Tal como señalan **Kamaruzaman et al. (2022)**, la conservación del patrimonio alimentario no depende exclusivamente de la permanencia de las recetas, sino de la continuidad de los conocimientos, técnicas y prácticas sociales que les otorgan significado dentro de una comunidad. En consecuencia, la elaboración de estas preparaciones representa una forma de resistencia cultural frente a los procesos de homogeneización alimentaria derivados de la globalización.

De igual manera, los resultados demuestran que las técnicas culinarias utilizadas en Salasaca continúan transmitiéndose mediante procesos de aprendizaje familiar y comunitario. La preparación del cuy asado, las bebidas derivadas del penco o las coladas tradicionales elaboradas con granos andinos constituyen conocimientos que han sido preservados a través de la oralidad y la práctica cotidiana. Este hallazgo coincide con **Cocarico et al. (2024)**, quienes afirman que la identidad culinaria se construye mediante la transmisión intergeneracional de ingredientes, técnicas y saberes gastronómicos que fortalecen el sentido de pertenencia territorial. En este contexto, la gastronomía salasaca no puede entenderse únicamente como un conjunto de recetas, sino como un sistema cultural complejo que articula memoria, tradición y conocimientos colectivos.

Por otra parte, las fichas evidenciaron que varias de estas preparaciones adquieren una importancia especial durante festividades, rituales y celebraciones comunitarias. El yana api, el chawarmishki y las papas con cuy aparecen vinculados a acontecimientos sociales donde la comida cumple funciones que van más allá de la alimentación, convirtiéndose en un medio de integración social, reafirmación identitaria y transmisión cultural. En concordancia con **Choi y Yang (2024)**, las tradiciones culinarias se fortalecen cuando permanecen presentes en espacios festivos y rituales, ya que estos contextos permiten la reproducción de conocimientos y la consolidación de la memoria colectiva. De manera similar, **Ramón-Marqués (2021)** argumenta que las prácticas alimentarias tradicionales fortalecen la cohesión comunitaria al constituirse en espacios donde se comparten valores, costumbres y conocimientos que contribuyen a la continuidad cultural.

Desde una perspectiva patrimonial, estos resultados permiten comprender que la alimentación tradicional de Salasaca constituye una manifestación del patrimonio cultural inmaterial. Tal como señalan **Zocchi et al. (2021)**, este tipo de patrimonio se caracteriza por su transmisión intergeneracional y por mantenerse vigente dentro de las prácticas cotidianas de las comunidades. En el caso de Salasaca, los productos agrícolas locales, las técnicas culinarias ancestrales y las preparaciones emblemáticas continúan formando parte de la vida social de la población, lo que evidencia que el

patrimonio alimentario no se encuentra museificado ni limitado al pasado, sino que permanece activo dentro de las dinámicas contemporáneas de la comunidad.

Adicionalmente, los resultados pueden interpretarse desde la Teoría de la Autenticidad de **MacCannell (1999)**, la cual sostiene que los visitantes buscan aproximarse a manifestaciones culturales genuinas que reflejen las formas reales de vida de las comunidades anfitrionas. Bajo esta perspectiva, las prácticas alimentarias identificadas en Salasaca constituyen expresiones auténticas de la cultura local debido a que mantienen una relación directa con los sistemas agrícolas tradicionales, las celebraciones comunitarias y los conocimientos heredados. La autenticidad de estas manifestaciones no radica únicamente en la antigüedad de los platos, sino en la continuidad social de las prácticas que les dan origen y significado. Por ello, el patrimonio alimentario se convierte en un elemento capaz de generar experiencias turísticas diferenciadas basadas en la interacción con formas de vida y conocimientos propios del territorio.

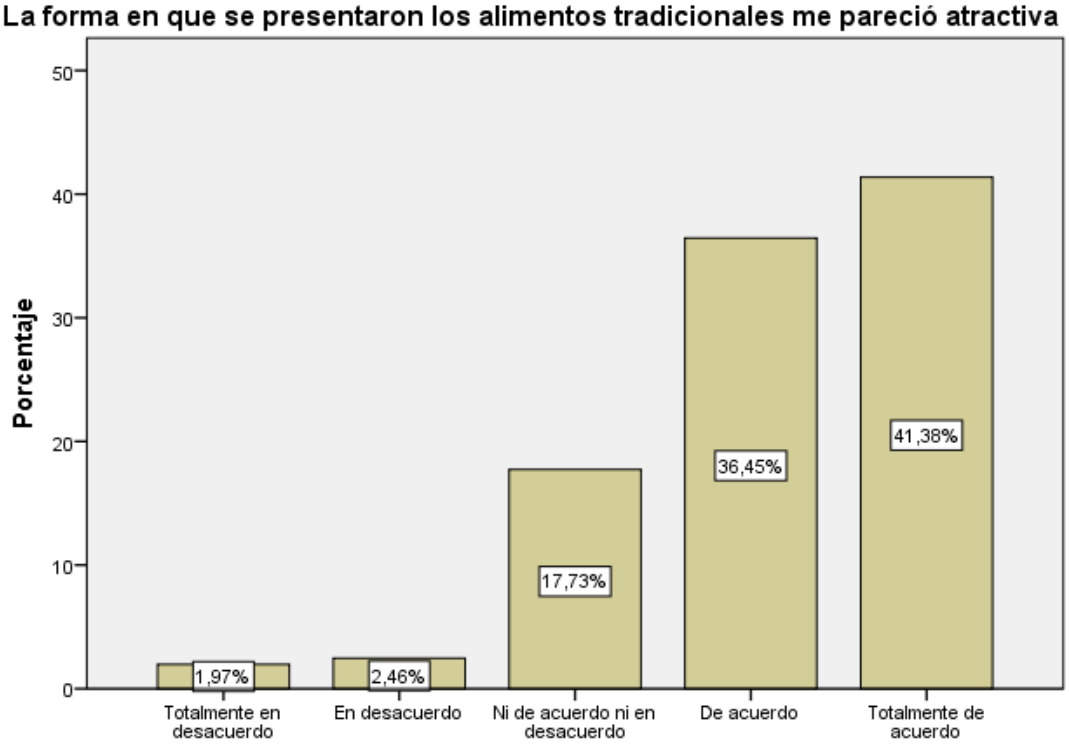
En conjunto, la información obtenida mediante las fichas permite concluir que el patrimonio alimentario de Salasaca constituye una práctica cultural viva, dinámica y socialmente significativa, sostenida por productos agrícolas locales, preparaciones tradicionales, conocimientos culinarios ancestrales y mecanismos de transmisión intergeneracional que continúan vigentes dentro de la comunidad. Estos elementos fortalecen la identidad cultural, preservan la memoria colectiva y refuerzan el sentido de pertenencia territorial. En consecuencia, la gastronomía salasaca debe entenderse como un recurso patrimonial estratégico que no solo contribuye a la conservación cultural, sino que también posee un importante potencial para enriquecer la experiencia turística mediante la generación de vivencias auténticas vinculadas con la historia, la cultura y las formas de vida de la comunidad.

Análisis de resultados de la encuesta experiencia turística

La experiencia turística en la parroquia Salasaca se construye a partir de múltiples factores que intervienen en la percepción y valoración del visitante. En este apartado se presentan los resultados obtenidos respecto a los diferentes componentes que

integran dicha experiencia, entre ellos la gastronomía tradicional, la atención recibida, la ambientación de los espacios, los elementos culturales presentes durante la visita y el nivel de satisfacción alcanzado. El análisis de estos resultados permite comprender cuáles son los aspectos mejor valorados por los turistas y cómo estos contribuyen a generar experiencias significativas vinculadas con la identidad cultural y el patrimonio alimentario de la comunidad.

Figura 3. *Pregunta 1 de la encuesta*



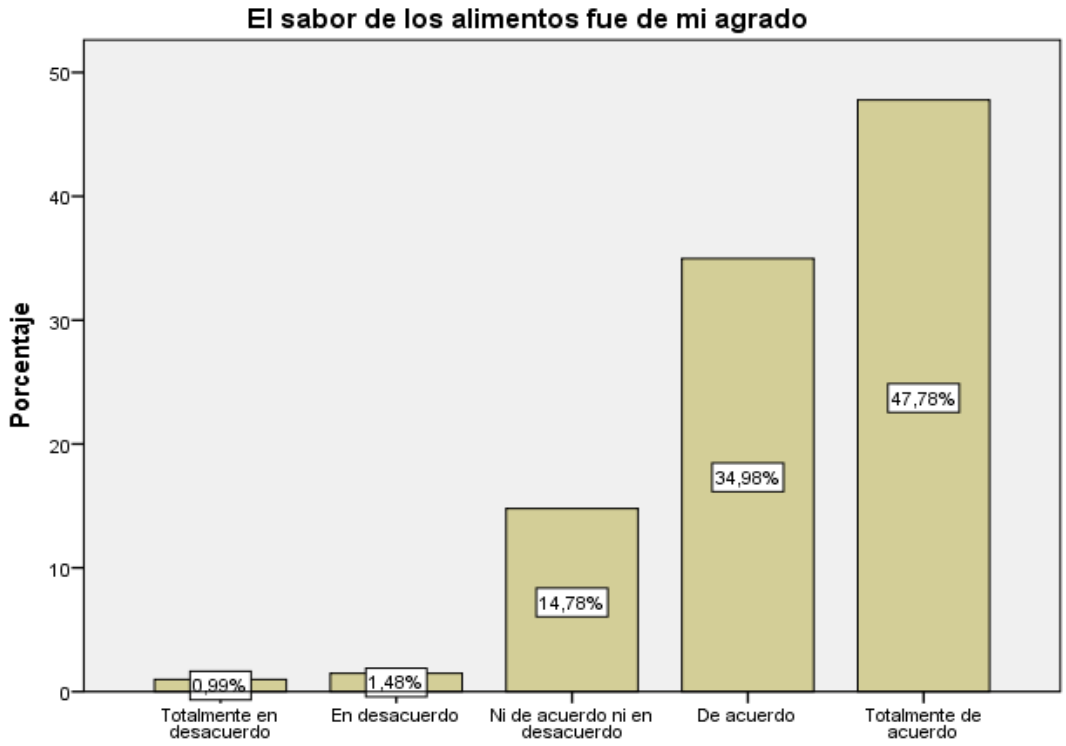
Nota: La figura demuestra los resultados obtenidos en la encuesta realizada sobre la experiencia turística dirigida a los turistas de Salasaca

Análisis

El 78% de los turistas encuestados mostró una valoración positiva hacia la presentación de los alimentos tradicionales, lo que indica que la gastronomía es percibida no solo como una necesidad, sino también como una manifestación cultural relevante. La forma en que se disponen los platos influye directamente en la experiencia del visitante, especialmente cuando se incorporan elementos propios de la identidad local, como la vajilla tradicional, los colores y el cuidado en los detalles. De

este modo, el turista no solo consume la comida, sino que también establece una conexión más profunda con la cultura de la comunidad, viviendo una experiencia más auténtica y satisfactoria.

Figura 4. *Pregunta 2 de la encuesta*

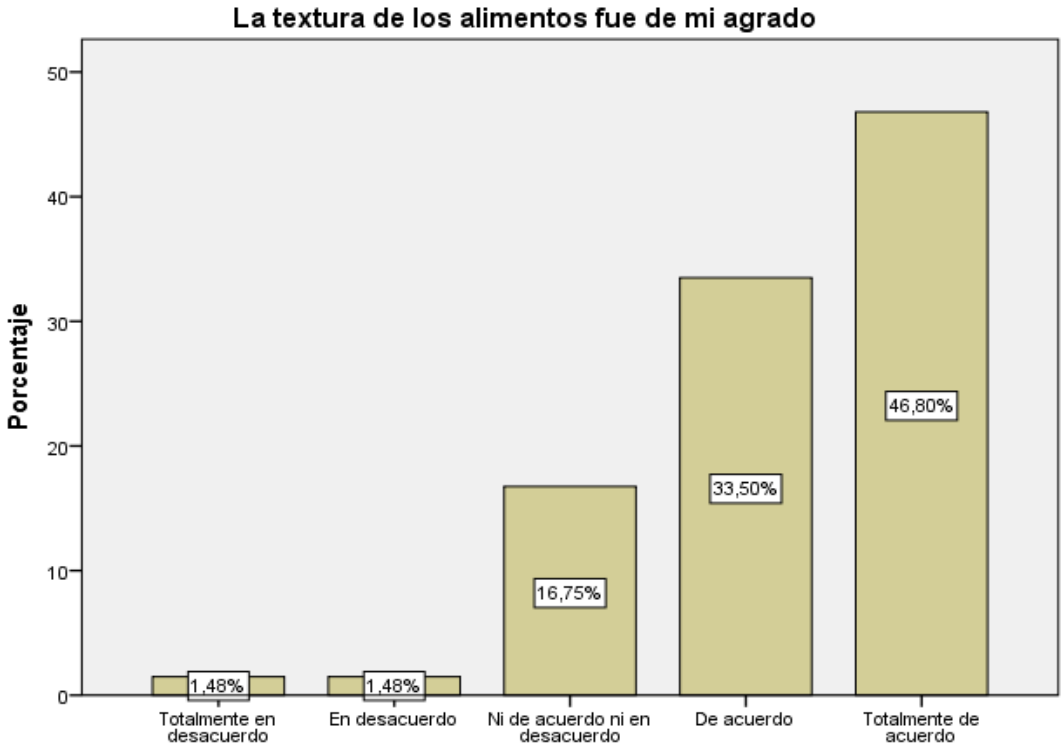


Nota: La figura demuestra los resultados obtenidos en la encuesta realizada sobre la experiencia turística dirigida a los turistas de Salasaca

Análisis

Los resultados evidencian una percepción positiva respecto al sabor de los alimentos tradicionales, debido a que el 83% de los encuestados manifestó estar de acuerdo con esta afirmación. Este porcentaje sugiere que la gastronomía de la comunidad genera una experiencia agradable a través de sabores auténticos, preparaciones tradicionales e ingredientes propios de la zona, lo que fortalece la relación del visitante con la cultura local. Una proporción menor de participantes se mantuvo neutral, principalmente porque algunos turistas siguen una alimentación vegetariana o vegana, por lo que ciertos platos elaborados con carne no se ajustan por completo a sus preferencias.

Figura 5. *Pregunta 3 de la encuesta*

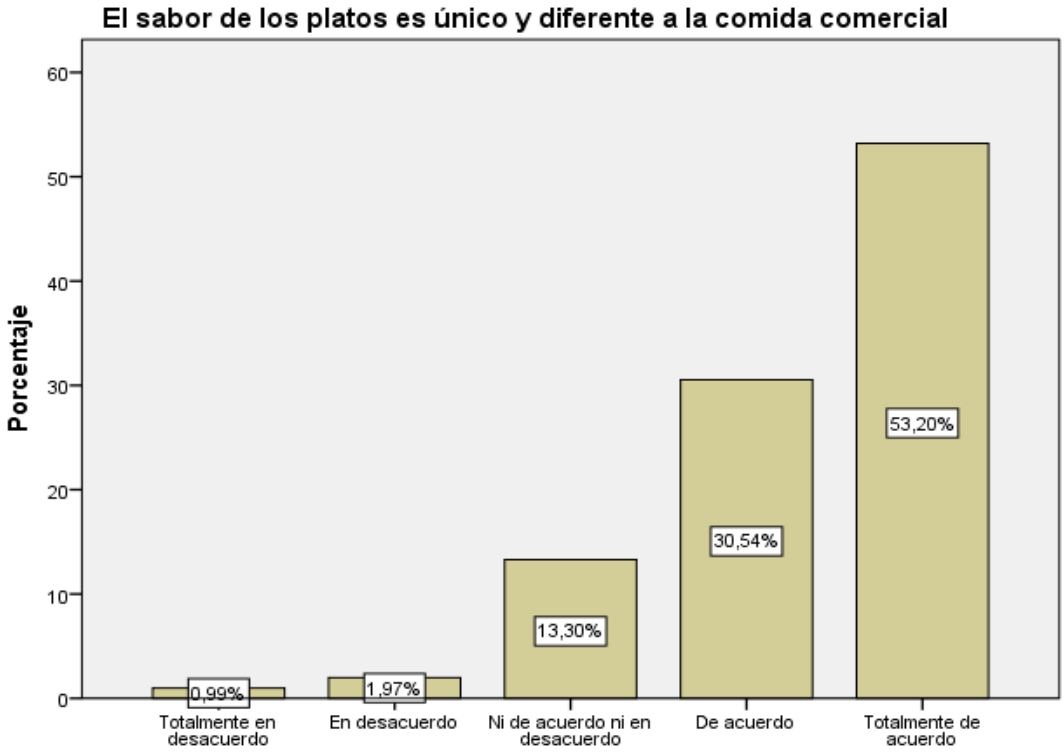


Nota: La figura demuestra los resultados obtenidos en la encuesta realizada sobre la experiencia turística dirigida a los turistas de Salasaca

Análisis

Los resultados reflejan que el 80% de los turistas tuvo una percepción favorable sobre la textura de los alimentos tradicionales, lo que evidencia una aceptación positiva de las preparaciones ofrecidas en la comunidad. La textura desempeña un papel importante en la experiencia gastronómica, especialmente cuando los visitantes prueban ingredientes o platos que no forman parte de su dieta habitual. Este nivel de aprobación sugiere que las técnicas de cocción empleadas permiten conservar una textura adecuada en los alimentos, haciéndolos más agradables al momento de consumirlos y asociándolos con frescura, calidad y cuidado en la preparación.

Figura 6. *Pregunta 4 de la encuesta*

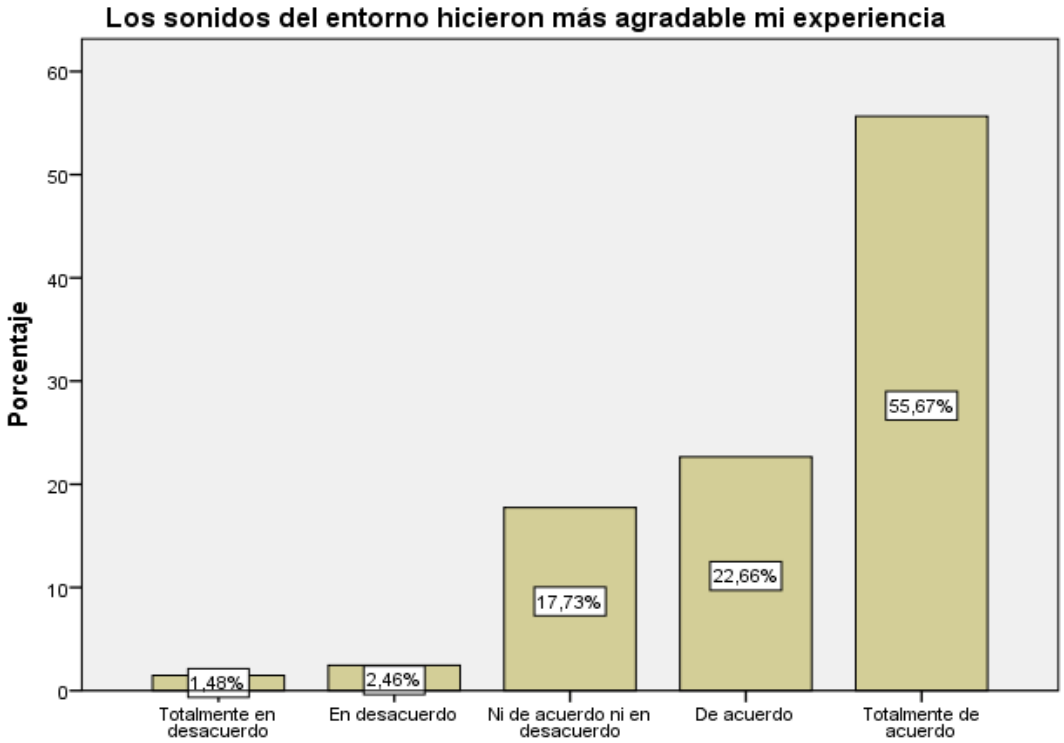


Nota: La figura demuestra los resultados obtenidos en la encuesta realizada sobre la experiencia turística dirigida a los turistas de Salasaca

Análisis

El 84% de los turistas encuestados manifestó una percepción positiva respecto a la originalidad de los platos tradicionales, lo que indica que la gastronomía de la comunidad logra diferenciarse de las propuestas habituales en destinos turísticos más comerciales. El uso de insumos locales y la preservación de recetas ancestrales generan un perfil de sabor que el visitante difícilmente puede replicar en casa o encontrar en establecimientos de comida rápida. Aunque platos como el cuy también forman parte de la gastronomía de otras provincias de la Sierra ecuatoriana, en Salasaca adquieren un valor particular por la carga cultural y simbólica que acompaña su preparación y consumo.

Figura 7. *Pregunta 5 de la encuesta*

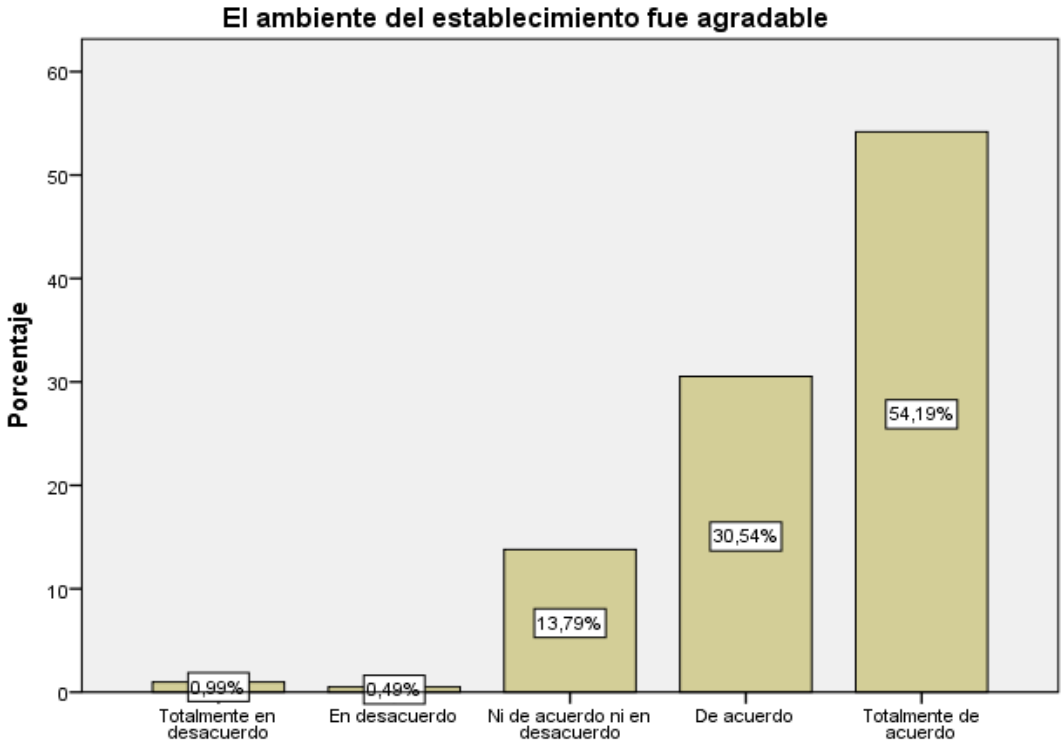


Nota: La figura demuestra los resultados obtenidos en la encuesta realizada sobre la experiencia turística dirigida a los turistas de Salasaca

Análisis

El 56% de los turistas valoró positivamente los sonidos presentes en la experiencia gastronómica, lo que revela que los visitantes buscan mucho más que solo probar la comida: desean sumergirse en el proceso cultural que la envuelve. Para muchos, escuchar la elaboración de los platos constituye una conexión directa con las prácticas ancestrales de la comunidad, alejadas de la frialdad de las cocinas industriales o estandarizadas de las ciudades. Aunque un pequeño porcentaje de respuestas se ubicó entre “de acuerdo” y “ni de acuerdo ni en desacuerdo”, esto se relaciona con que algunos turistas no están completamente familiarizados con el ajetreo de una cocina abierta o con elementos como el humo y los sonidos de la cocción en leña; aun así, los resultados confirman una percepción mayoritariamente positiva del entorno sonoro.

Figura 8. *Pregunta 6 de la encuesta*

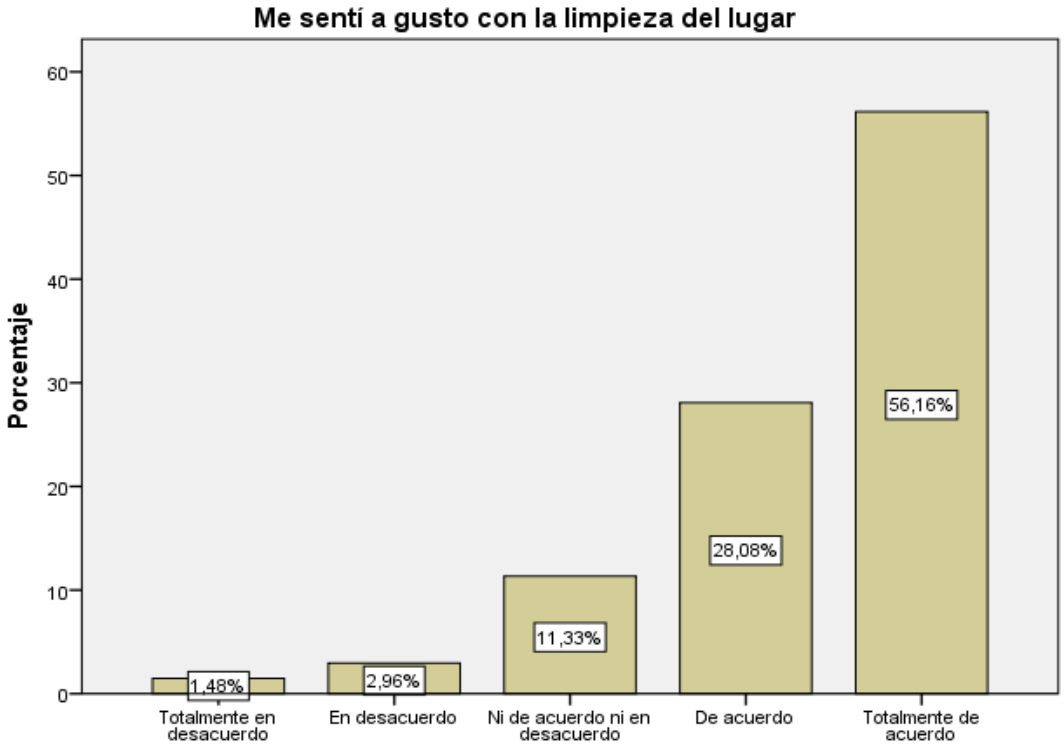


Nota: La figura demuestra los resultados obtenidos en la encuesta realizada sobre la experiencia turística dirigida a los turistas de Salasaca

Análisis

El 85% de los encuestados coincidieron que el entorno donde se sirven los alimentos ofrece una atmósfera sumamente agradable, lo cual demuestra que el espacio físico es un pilar fundamental en la experiencia turística de Salasaca. Este resultado sugiere que los establecimientos han logrado crear un refugio de tranquilidad que se percibe como genuino, donde el uso de materiales rústicos y una decoración sencilla pero cargada de simbolismo cultural permite que el comensal se relaje y se concentre en el acto de comer.

Figura 9. *Pregunta 7 de la encuesta*

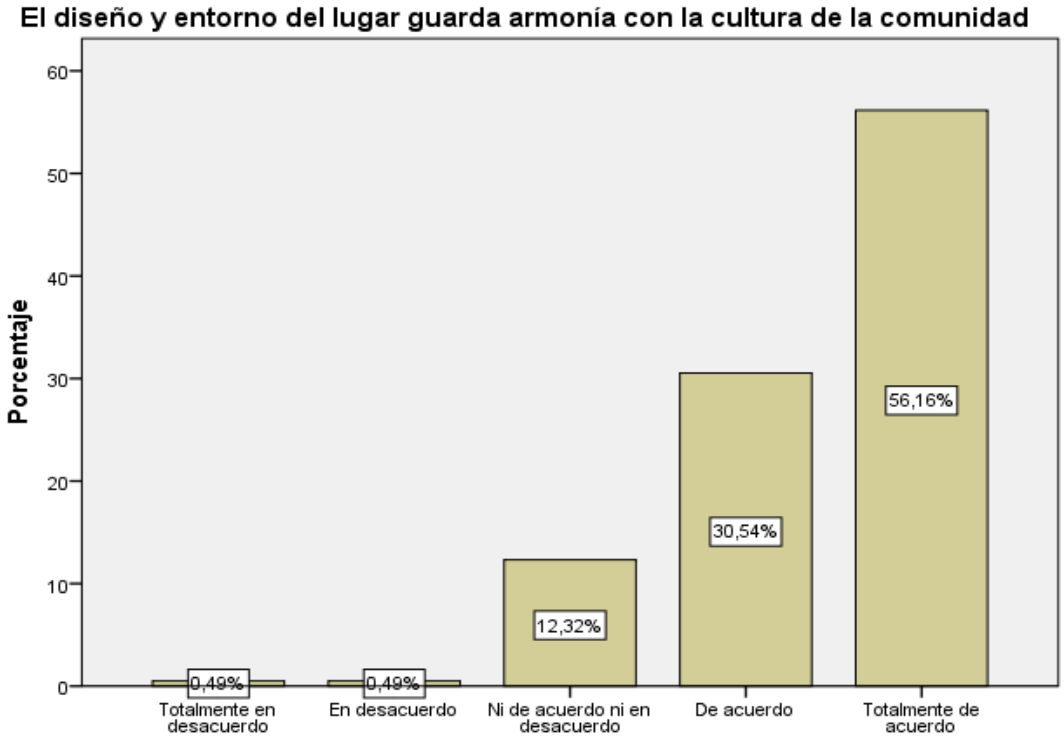


Nota: La figura demuestra los resultados obtenidos en la encuesta realizada sobre la experiencia turística dirigida a los turistas de Salasaca

Análisis

La Figura 7 evidencia que el 84% de los encuestados se mostró de acuerdo o totalmente de acuerdo con que la higiene del establecimiento es satisfactoria, lo que refleja una percepción ampliamente positiva sobre este aspecto. La limpieza y el orden del local son valorados favorablemente por la mayoría de los clientes, generando confianza y una visita más cómoda. Una proporción menor mantuvo una postura neutral, lo que sugiere que, aunque la higiene es bien percibida, todavía existen detalles que podrían reforzarse; pese a ello, la higiene se consolida como un elemento clave dentro de la experiencia y contribuye de manera significativa a la satisfacción del cliente.

Figura 10. *Pregunta 8 de la encuesta*

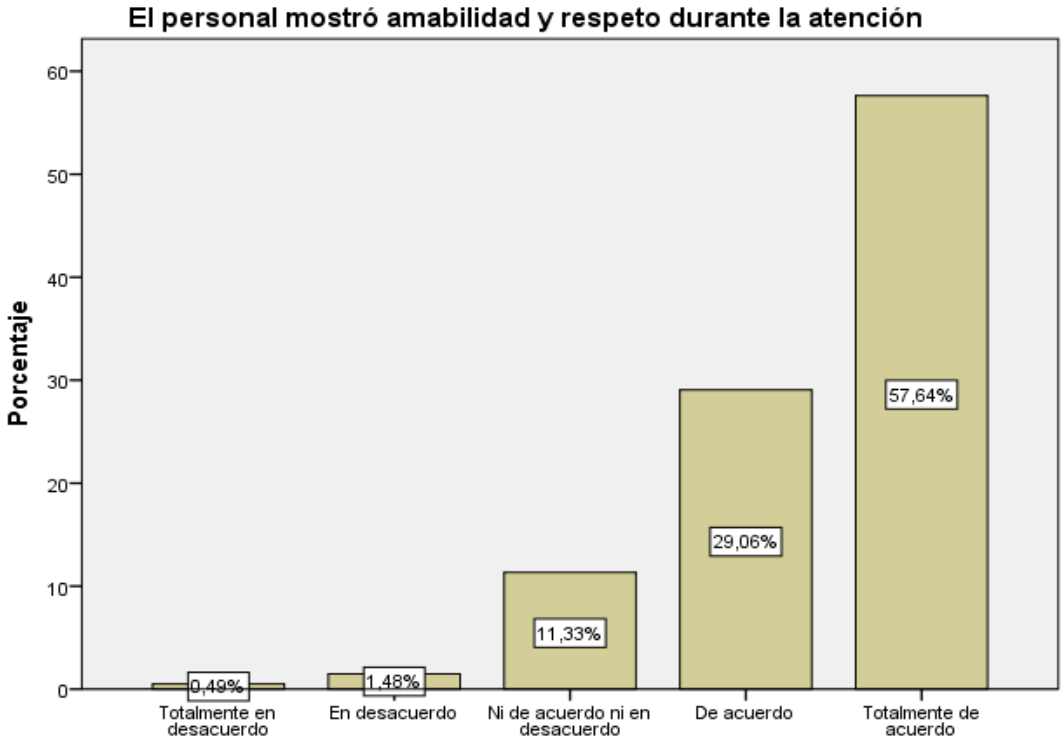


Nota: La figura demuestra los resultados obtenidos en la encuesta realizada sobre la experiencia turística dirigida a los turistas de Salasaca

Análisis

Es importante tener en cuenta que lo que respecta con el diseño y entorno del lugar, un 87% de las respuestas son consideradas positivas, además los resultados muestran que el diseño del entorno y sobre todo de los establecimientos se encuentran en perfecta sintonía con la identidad cultural de Salasaca. Además, es importante tener en cuenta que los visitantes destacaron la aparición de la mayoría de elementos visuales o decorativos y sobre todo los arquitectónicos, los cuales muestran las costumbres y sobre todo las tradiciones de la comunidad, como tapices y tejidos elaborados por los propios habitantes.

Figura 11. *Pregunta 9 de la encuesta*

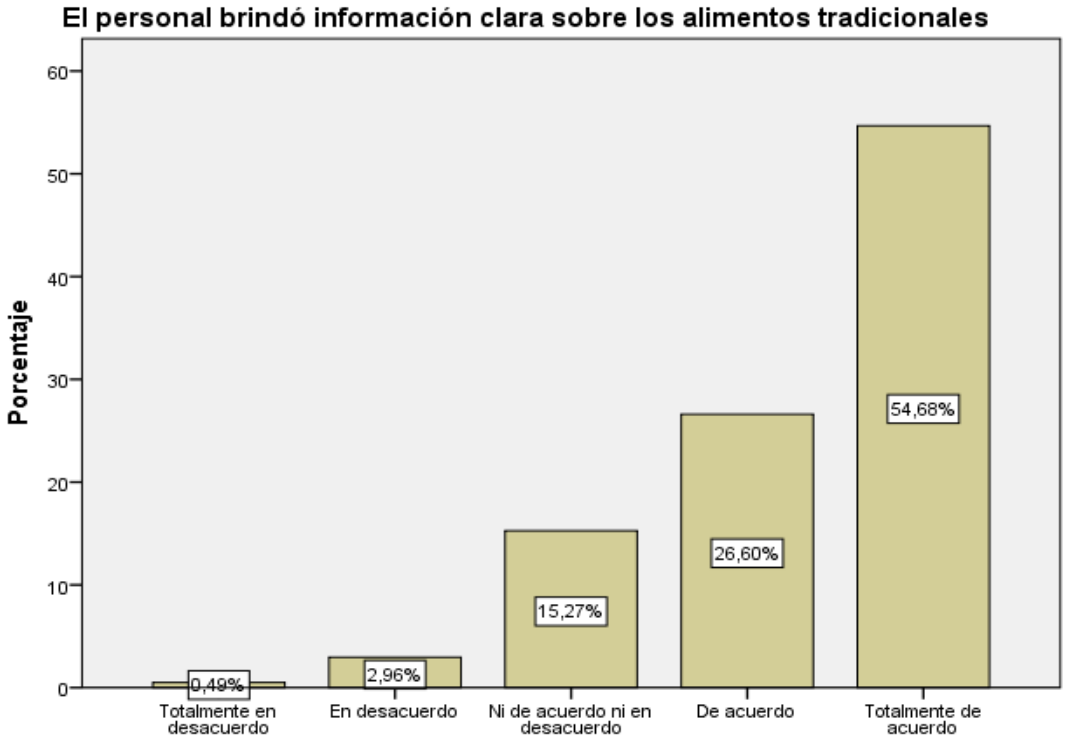


Nota: La figura demuestra los resultados obtenidos en la encuesta realizada sobre la experiencia turística dirigida a los turistas de Salasaca

Análisis

Se observa que el 87% de los encuestados valoró positivamente la amabilidad y el respeto del personal durante la atención. Este resultado indica que el trato recibido genera comodidad, confianza y una experiencia más agradable durante su visita. Para el cliente, sentirse atendido con cortesía y consideración es un factor clave que influye directamente en su satisfacción y contribuye a fortalecer la imagen del establecimiento.

Figura 12. *Pregunta 10 de la encuesta*

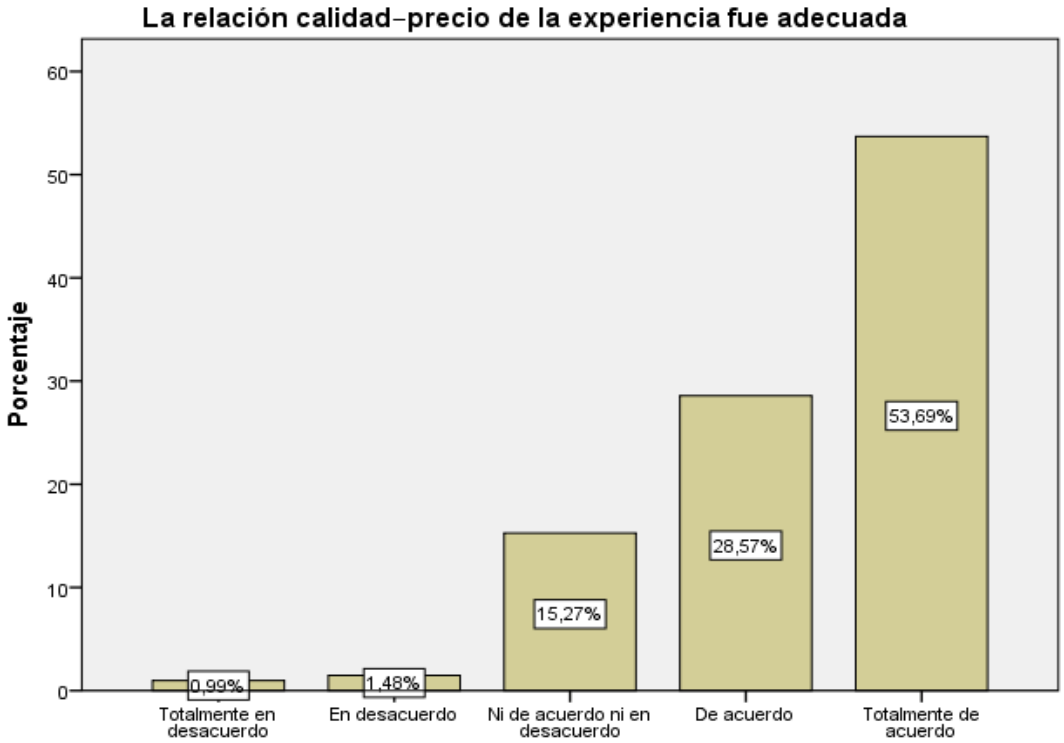


Nota: La figura demuestra los resultados obtenidos en la encuesta realizada sobre la experiencia turística dirigida a los turistas de Salasaca

Análisis

La habilidad del personal para comunicar conocimientos de manera clara recibió una aprobación del 81%, lo que subraya la importancia de los anfitriones como mediadores culturales esenciales en la parroquia. Esto implica que el visitante no solo disfruta de un plato, sino que también accede a información sobre su origen y su valor histórico, lo que permite una inmersión más profunda en la gastronomía local.

Figura 13. *Pregunta 11 de la encuesta*

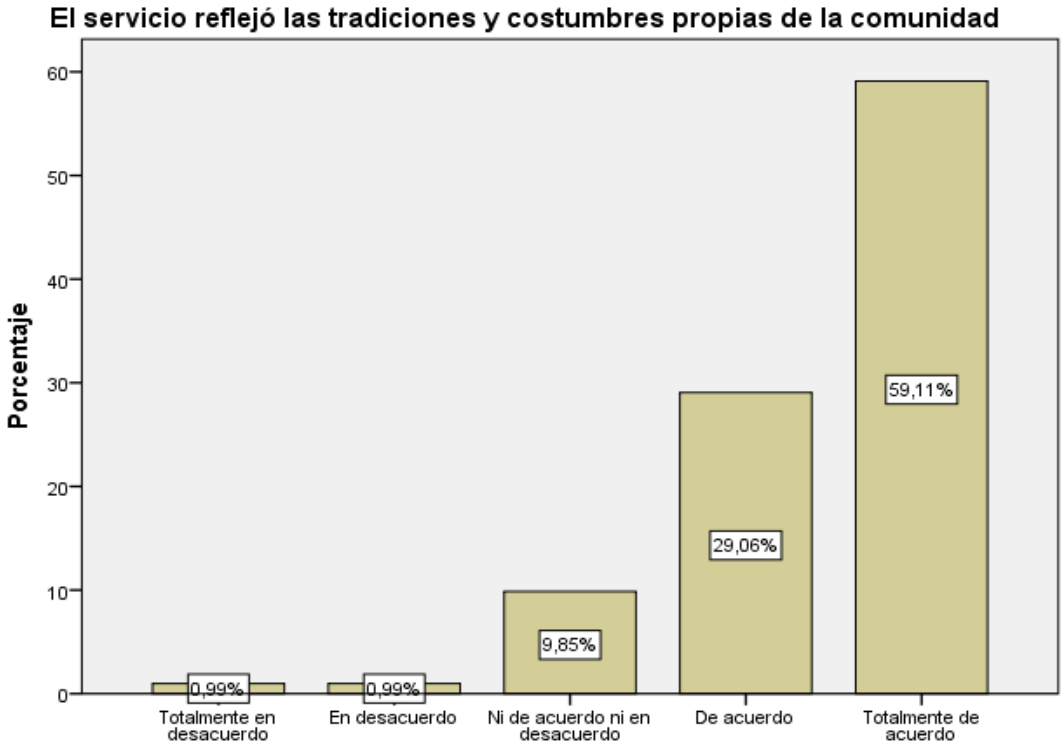


Nota: La figura demuestra los resultados obtenidos en la encuesta realizada sobre la experiencia turística dirigida a los turistas de Salasaca

Análisis

El 82% de los turistas estuvo de acuerdo en que la relación entre calidad y precio de la experiencia fue adecuada, reflejando un alto nivel de satisfacción con el servicio recibido. Los visitantes perciben que las actividades, la atención y los elementos culturales incluidos justifican el valor pagado, no solo consumen alimentos tradicionales, sino que también se integran en un entorno que les permite conocer más sobre la identidad de la comunidad. Al sentir que lo invertido se traduce en una vivencia auténtica y bien servida, el comensal percibe una valoración justa del servicio, sin sensación de sobreprecio.

Figura 14. *Pregunta 12 de la encuesta*

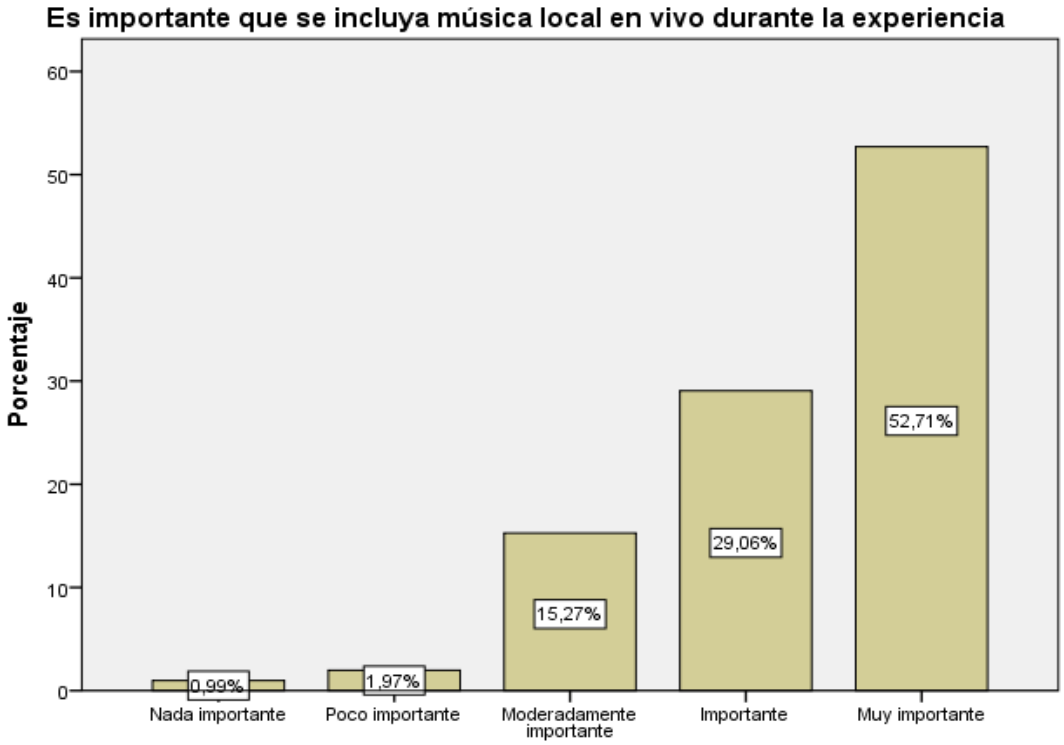


Nota: La figura demuestra los resultados obtenidos en la encuesta realizada sobre la experiencia turística dirigida a los turistas de Salasaca

Análisis

Los resultados obtenidos reflejan que el 88% de los visitantes percibió que el servicio representa de manera adecuada las tradiciones y costumbres de la comunidad. Para el comensal, esto significa que la atención se vive como una expresión genuina de la vida cotidiana del pueblo y no como una escenificación forzada para el turismo. De esta forma, cada gesto y detalle refuerza la idea de encontrase en un territorio con identidad propia, donde la cultura se comparte con orgullo.

Figura 15. *Pregunta 13 de la encuesta*

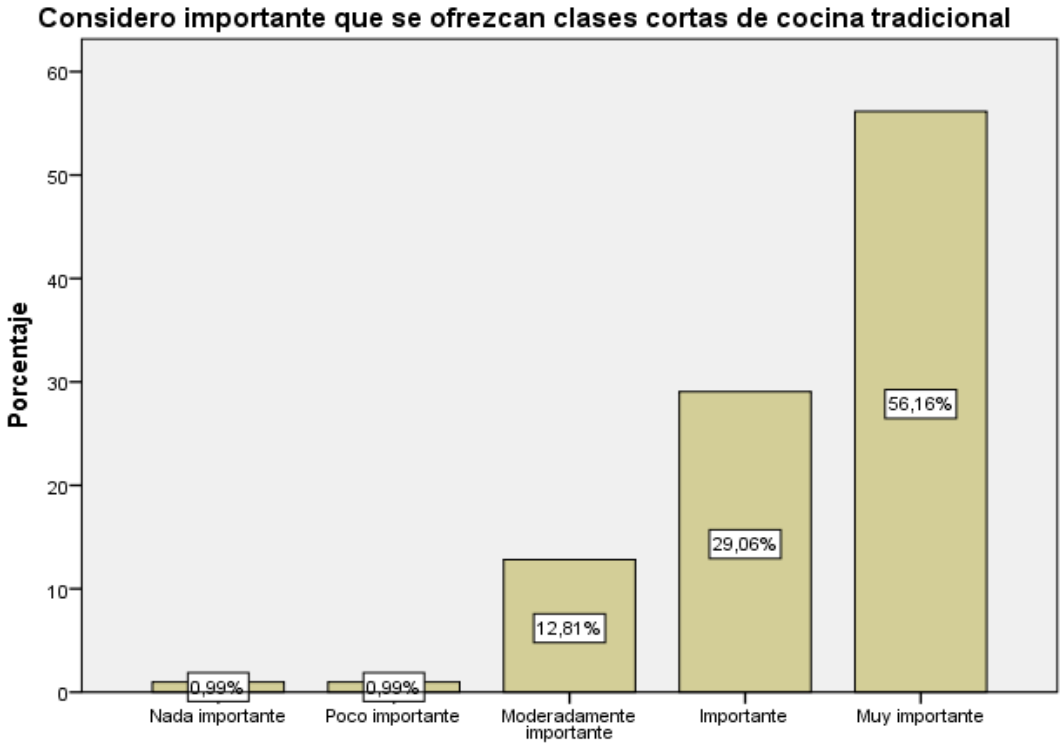


Nota: La figura demuestra los resultados obtenidos en la encuesta realizada sobre la experiencia turística dirigida a los turistas de Salasaca

Análisis

La incorporación de música local en vivo obtuvo una aceptación del 82%, lo que evidencia un interés favorable por parte de los visitantes. Esta propuesta genera atractivo porque no solo funciona como acompañamiento sonoro, sino que ofrece la posibilidad de conocer los instrumentos empleados y apreciar el estilo propio de las interpretaciones. En consecuencia, la música se convierte en un recurso que enriquece la experiencia y favorece una vivencia más auténtica y memorable.

Figura 16. *Pregunta 14 de la encuesta*

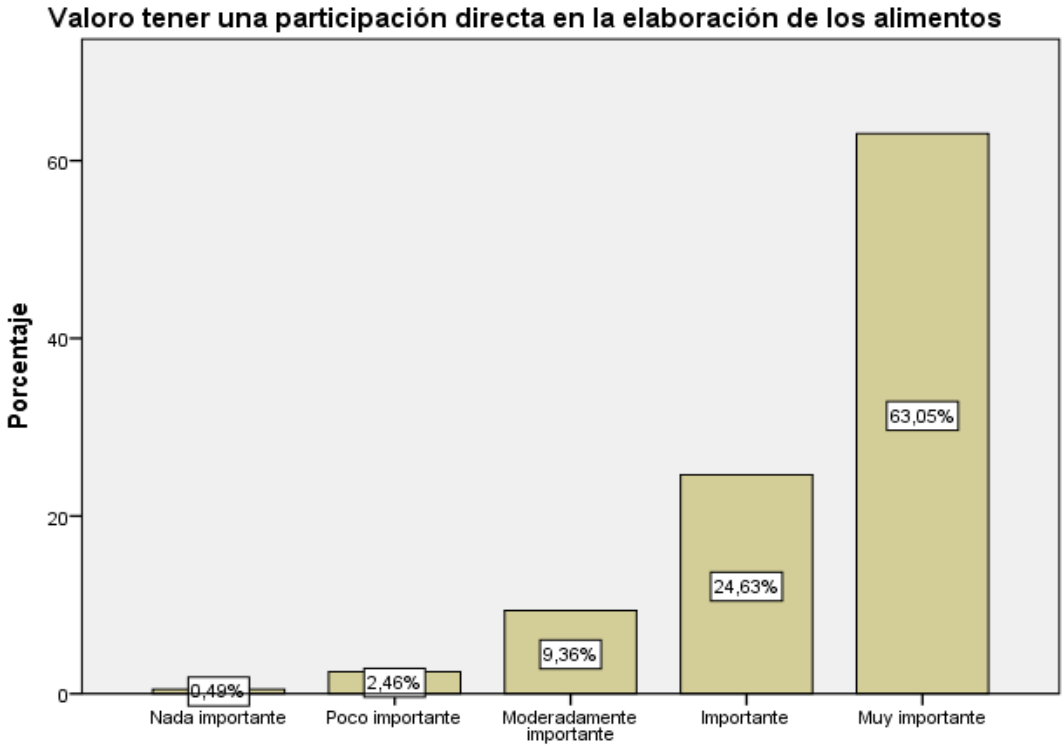


Nota: La figura demuestra los resultados obtenidos en la encuesta realizada sobre la experiencia turística dirigida a los turistas de Salasaca

Análisis

El interés por recibir clases cortas de cocina tradicional alcanzó una aceptación del 85%, lo que indica que el turista actual pretende ir más allá de la simple observación. Esta tendencia refleja una clara disposición a involucrarse activamente en la cultura, motivada por el deseo de aprender técnicas y recetas que resultan novedosas y atractivas. Participar en la elaboración de platos tradicionales no solo enriquece la experiencia personal, sino que también contribuye a mantener vivos estos saberes, evitando que caigan en el olvido.

Figura 17. *Pregunta 15 de la encuesta*

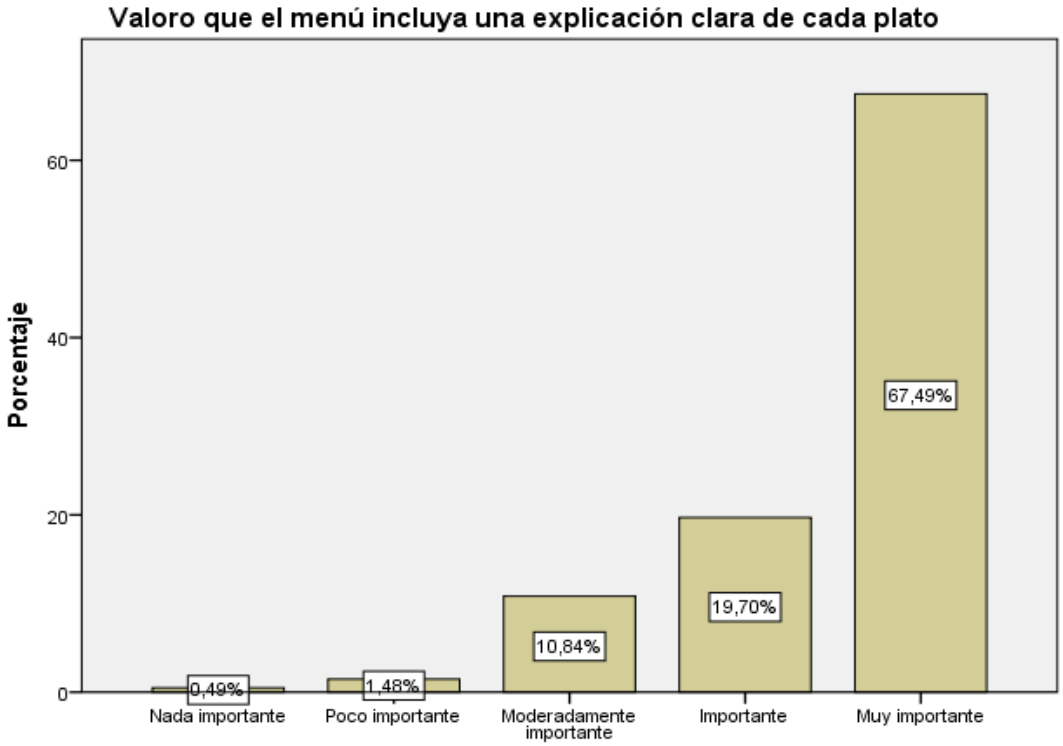


Nota: La figura demuestra los resultados obtenidos en la encuesta realizada sobre la experiencia turística dirigida a los turistas de Salasaca

Análisis

La participación directa en la elaboración de los alimentos obtuvo una aceptación del 88%, lo que revela una valoración muy positiva por parte de los visitantes. El comensal no solo aprecia el consumo de los platos, sino también la posibilidad de involucrarse en su preparación, entendiendo que el esfuerzo compartido añade un valor especial al resultado final. Además, cocinar en comunidad abre espacios de diálogo más cercano y fortalece la interacción entre visitantes y anfitriones.

Figura 18. *Pregunta 16 de la encuesta*

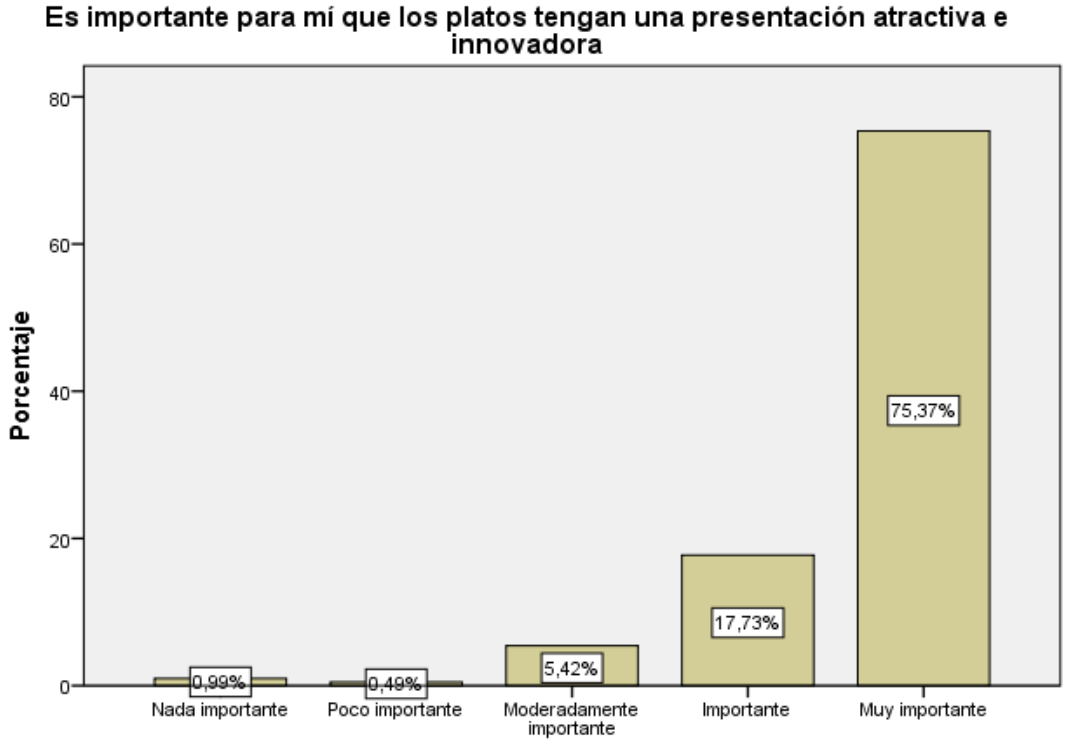


Nota: La figura demuestra los resultados obtenidos en la encuesta realizada sobre la experiencia turística dirigida a los turistas de Salasaca

Análisis

El 87% de los encuestados considera fundamental que el menú vaya más allá de ser solo una lista de nombres y precios, incorporando descripciones detalladas que aporten claridad sobre lo que se va a consumir. Este resultado evidencia que el comensal busca reducir la incertidumbre frente a ingredientes o preparaciones desconocidas, de modo que el menú se convierte en un primer acercamiento a la historia y al sentido de cada plato.

Figura 19. *Pregunta 17 de la encuesta*



Nota: La figura demuestra los resultados obtenidos en la encuesta realizada sobre la experiencia turística dirigida a los turistas de Salasaca

Análisis

Los datos revelan que el 93% de los encuestados otorga una importancia decisiva a la presentación visual de los platos. Esto confirma que la experiencia gastronómica no se limita al sabor, sino que se inicia con la impresión visual, la cual influye en la percepción global del comensal. En este contexto, la innovación en el emplatado permite resaltar la identidad de los ingredientes locales y transmitir la idea de ofrecer un producto especial y cuidadosamente elaborado.

Resumen de los componentes de la experiencia

La experiencia turística constituye un fenómeno multidimensional que se construye a partir de las percepciones, emociones y significados que el visitante atribuye a los elementos presentes en el destino. En este contexto, la tabla resumen integra los resultados más relevantes obtenidos en la encuesta, agrupando aquellos factores que contribuyen a la configuración de la experiencia turística en Salasaca. La síntesis

presentada permite identificar el aporte de los componentes sensoriales, culturales y de servicio en la valoración del visitante, evidenciando que la gastronomía tradicional y la autenticidad cultural desempeñan un papel fundamental en la construcción de experiencias memorables y diferenciadas.

Tabla 5. *Matriz interpretativa*

Categoría	Evidencia estadística	Interpretación
Experiencia sensorial	Sabor, textura y presentación superan el 90%	La gastronomía constituye el principal elemento de satisfacción del visitante.
Experiencia cultural	Aprendizaje y autenticidad presentan alta valoración	Los turistas buscan conocer y comprender la cultura local.
Calidad del servicio	Limpieza y amabilidad son los aspectos mejor valorados	La atención recibida fortalece la percepción positiva de la experiencia.
Experiencia integral	Todos los componentes superan el 90%	Salasaca ofrece una experiencia turística positiva vinculada al patrimonio alimentario.

Nota: Elaboración propia de los de los componentes más relevantes de la experiencia

Discusión de la encuesta sobre la experiencia turística

Los resultados obtenidos evidencian que la experiencia turística en la parroquia Salasaca se configura a partir de la interacción de dimensiones sensoriales, culturales y de servicio, las cuales fueron valoradas positivamente por los visitantes. En la dimensión sensorial, aspectos como el sabor, la textura y la presentación de los platillos alcanzaron altos niveles de aceptación, lo que demuestra que la gastronomía local constituye uno de los principales elementos de satisfacción turística. Estos hallazgos coinciden con **González-Rodríguez et al. (2020)**, quienes sostienen que las percepciones positivas sobre la calidad de los productos y servicios influyen directamente en la satisfacción y en la construcción de experiencias memorables.

Desde la dimensión cultural, los resultados muestran que el aprendizaje sobre las tradiciones locales, el contacto con la comunidad y el conocimiento de las preparaciones tradicionales fueron elementos altamente valorados por los visitantes. Este resultado puede interpretarse a partir de la teoría de la Mirada del Turista

propuesta por **Urry (2002)**, quien afirma que los turistas buscan escenarios, prácticas y manifestaciones culturales diferentes a las de su entorno habitual. En este contexto, la gastronomía de Salasaca no es percibida únicamente como una oferta alimentaria, sino como una expresión cultural que permite al visitante aproximarse a la identidad, historia y formas de vida de la comunidad.

Asimismo, la elevada valoración de la autenticidad cultural encontrada en los resultados guarda relación con la teoría de la autenticidad de **MacCannell (1999)**, la cual plantea que los turistas buscan experiencias genuinas que reflejen la realidad social y cultural de los destinos visitados. La presencia de productos agrícolas tradicionales, técnicas culinarias ancestrales y preparaciones vinculadas a festividades comunitarias fortalece la percepción de autenticidad y contribuye a diferenciar la experiencia turística de Salasaca frente a otros destinos.

En relación con la dimensión de servicio, factores como la amabilidad del personal, la limpieza de los establecimientos y la ambientación de los espacios fueron valorados favorablemente por los encuestados. Estos resultados coinciden con **Villamarín-Ojeda et al. (2023)**, quienes señalan que la experiencia turística se construye mediante la interacción entre elementos tangibles e intangibles que generan emociones positivas y fortalecen el recuerdo de la visita. Por tanto, la calidad del servicio complementa la experiencia gastronómica y cultural, favoreciendo una percepción integralmente positiva del destino.

En conjunto, los resultados permiten afirmar que la experiencia turística en Salasaca trasciende el consumo de alimentos y se configura como una experiencia cultural integral donde la gastronomía actúa como un medio para la interpretación del patrimonio local. Desde la perspectiva de **Urry (2002)**, la mirada del turista se orienta hacia aquellos elementos que representan autenticidad, singularidad e identidad territorial; características que se evidencian en las prácticas alimentarias tradicionales de la comunidad. En consecuencia, el patrimonio alimentario de Salasaca no solo fortalece la identidad cultural local, sino que también constituye un recurso estratégico capaz de generar experiencias turísticas significativas, memorables y diferenciadas.

3.2 Verificación de hipótesis

Para la validación de los datos recolectados se utilizó la prueba no paramétrica de Chi-cuadrado de Pearson. Según **Katakam (2025)**, este procedimiento es empleado para analizar la asociación entre variables cualitativas, mediante el análisis de las frecuencias obtenidas en el estudio.

A continuación, se establecen las hipótesis para el presente caso de estudio:

$\boldsymbol{h_1}$: El patrimonio alimentario SÍ se relaciona con la experiencia turística de la parroquia Salasaca.

$\boldsymbol{h_0}$: El patrimonio alimentario NO se relaciona con la experiencia turística de la parroquia Salasaca.

Tabla 6. *Comprobación de hipótesis*

Pruebas de chi-cuadrado			
	Valor	gl	Sig. asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	186,135[a]	16	,000
Razón de verosimilitudes	58,332	16	,000
Asociación lineal por lineal	46,307	1	,000
N de casos válidos	203		

a.17 casillas (68,0%) tienen una frecuencia esperada inferior a 5. La frecuencia mínima esperada es ,01.

Nota: Comprobación de chi-cuadrado tomado del programa estadístico IBM SPSS stadistics 21 (2026)

Una vez realizados los análisis se obtuvo un nivel de significancia 0,000 menor a 0,05. Por lo tanto, se rechaza la hipótesis nula y, en consecuencia, se confirma la hipótesis alternativa, es decir, que el patrimonio alimentario incide en la experiencia turística de la parroquia Salasaca. Cabe recalcar que los elementos gastronómicos tradicionales inciden de manera significativa en la percepción y vivencia que los visitantes tienen dentro de la comunidad.

CAPITULO IV

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

4.1 Conclusiones

- La identificación del patrimonio alimentario de la parroquia Salasaca se realizó mediante las fichas del Atlas del Patrimonio Alimentario, lo que permitió registrar que la alimentación local es una práctica cultural vigente basada en el territorio. A través de este levantamiento, se determinó que productos como el maíz, la papa, el fréjol, la quinua y la cebada no son solo insumos básicos, sino pilares de la identidad comunitaria. Se identificó que preparaciones como el uchu caldo (sopa espesa elaborada con harina de maíz o alverja, carne de res o tripas de cuy acompañadas de ají), el yana api (bebida elaborada con harina de maíz negro y frutas), el chawarmishki (bebida dulce extraída del penco) y las papas con cuy (cuy asado acompañado de papas cocidas y salsa de maní) conservan técnicas de elaboración ancestrales que han resistido los cambios actuales. Este patrimonio posee un valor que va más allá de lo nutricional, al integrar aspectos históricos y simbólicos que diferencian a la parroquia de otros sectores. De esta manera, se evidencia que la alimentación tradicional de Salasaca continúa desempeñando un papel importante en la vida de la comunidad y representa una herencia cultural que merece ser preservada y difundida.
- Los resultados evidenciaron que la experiencia turística en Salasaca se estructura a partir de tres componentes principales: el componente sensorial, relacionado con la calidad percibida de la gastronomía tradicional; el componente cultural, asociado al aprendizaje, la autenticidad y el contacto con la identidad local; y el componente de servicio, vinculado a la atención, limpieza, ambientación y comodidad de los espacios visitados. La interacción

de estos componentes permite comprender que la experiencia turística en la parroquia trasciende el consumo de alimentos y se configura como una vivencia integral que fortalece la valoración del patrimonio alimentario y de la cultura local.

- La investigación permitió diseñar la propuesta gastronómica "Runa Maki" como parte de una experiencia turística enfocada en el patrimonio alimentario de la parroquia Salasaca, dando cumplimiento al tercer objetivo específico de la investigación. Para terminar, es importante tener en cuenta que la propuesta se estructuró de forma sincrónica con la actualidad gastronómicas, turística y artesanal de la zona, teniendo en cuenta todos los aspectos más revolantes, con el fin de crear el mapa turístico gastronómico y vivencial, teniendo en cuenta los resultados obtenidos en la encuesta aplicada a los turistas, donde se identificó un mayor interés por la presentación atractiva e innovadora de los platos, así como la experiencia personalizada y sobre todo el interés de involucrase en todos los aspectos como el artesanal, gastronómico y cultural.

4.2 Recomendaciones

- Se recomienda al GAD parroquial de Salasaca desarrollar un catálogo ya sea impreso o digital en torno al patrimonio alimentario de su comunidad utilizando la metodología de las fichas del Atlas del Patrimonio Alimentario que son utilizadas para describir, de manera sintética, la información relacionada con un producto, preparación culinaria o técnica de elaboración, y el contexto en que se produce y/o se elabora, así como los usos y prácticas asociadas, esto es, aquellos usos rituales, formas de consumo, momentos y circunstancias de consumo, o prácticas tecnológicas específicas que acompañan el uso del producto o la práctica culinaria vinculada. Esta opción ayudaría a generar un ordenamiento claro de los datos vinculados con los productos, preparaciones, técnicas de elaboración y los significados culturales gastronómicos de la localidad contra con un registro que facilite su difusión y valoración, y coadyuvar a su preservación de los saberes ancestrales ante posibles procesos de pérdida o desuso. de manera adicional este material

podría ser un insumo de apoyo para posibles acciones específicas futuras vinculadas con la protección del patrimonio cultural inmaterial.

- Los negocios y actores turísticos de Salasaca deberán de prestar mayor atención a los componentes de la experiencia del visitante, dentro de los que se destacan el factor presentación de los alimentos, seguido de la limpieza del espacio, la decoración y la atención, así como las variables explicación de las preparaciones e identidad (uso de recursos culturales), ya que de los resultados obtenidos en las percepciones de los encuestados, son aquellos que se perciben con mediana debilidad y sin duda alguna son vulnerables de ser mejorados para fortalecer la experiencia gastronómica y motivar la recomendación boca a boca y el regreso del visitante.
- Se recomienda a los actores turísticos, emprendimientos gastronómicos y al Gobierno Parroquial de Salasaca considerar la propuesta elaborada en la investigación como una base para futuras iniciativas relacionadas con la gastronomía local. Asimismo, se sugiere aprovechar sus elementos visuales, narrativos y culinarios como apoyo para crear nuevas actividades que permitan difundir el patrimonio alimentario de la comunidad y fortalecer su identidad cultural. De esta manera, se podrá impulsar una oferta turística más conectada con los saberes y tradiciones de Salasaca.

Propuesta

Título de la propuesta

Runa Maki Ruta gastronómica Parroquia Salasaca

El nombre Runa Maki nace del corazón mismo de la identidad y el día a día de la comunidad de Salasaca. Representa el trabajo, la creatividad y los conocimientos que han sido transmitidos de generación en generación. Las manos de los artesanos que elaboran tejidos ancestrales, de los agricultores que cultivan la tierra y de las cocineras que preparan los alimentos tradicionales son el símbolo principal de esta propuesta.

Más que una simple ruta turística, Runa Maki busca convertirse en una experiencia vivencial donde los visitantes puedan conocer la cultura, las costumbres y la gastronomía local de una manera cercana y auténtica, fortaleciendo al mismo tiempo la identidad cultural de la comunidad.

Objetivo de la propuesta

Diseñar una ruta turística gastronómica y cultural en la parroquia Salasaca que integre experiencias vivenciales, patrimonio alimentario y atractivos comunitarios, con la finalidad de fortalecer la identidad cultural, promover las tradiciones gastronómicas y mejorar la experiencia turística de los visitantes.

Justificación

La gastronomía forma parte importante de la identidad cultural de la comunidad Salasaca, ya que refleja conocimientos ancestrales, prácticas agrícolas tradicionales y formas de preparación transmitidas entre generaciones. Productos como el maíz, la quinua, la papa y diversas bebidas tradicionales representan no solo alimentos, sino también parte de la historia y cultura del pueblo.

Sin embargo, muchos de estos recursos gastronómicos y culturales aún no se encuentran organizados dentro de una propuesta turística estructurada que permita al visitante conocer y vivir de manera integral las tradiciones de la comunidad.

Los resultados obtenidos durante la investigación evidenciaron que los turistas valoran experiencias auténticas donde exista participación activa, interacción con la comunidad y aprendizaje cultural. Además, se identificó un gran interés por actividades relacionadas con la gastronomía, las costumbres y la vida cotidiana de los habitantes.

Por esta razón, la propuesta Runa Maki busca integrar gastronomía, cultura y turismo comunitario mediante experiencias vivenciales que permitan revalorizar el patrimonio alimentario de Salasaca y diversificar la oferta turística de la parroquia.

Desarrollo de la Propuesta

Componente 1: Elaboración del mapa turístico gastronómico de la parroquia Salasaca

Como parte de la propuesta se elaboró un mapa turístico gastronómico de la parroquia Salasaca, diseñado para facilitar la identificación de los principales recursos gastronómicos, culturales y comunitarios presentes en el territorio. Este mapa constituye una herramienta de apoyo para los visitantes, ya que permite ubicar de manera ordenada los espacios relacionados con el patrimonio alimentario y los atractivos turísticos de la parroquia.

El mapa integra información de los diferentes sectores y comunidades que conforman la parroquia, permitiendo una mejor comprensión del territorio y favoreciendo el recorrido de los visitantes por los distintos puntos de interés. Además, incorpora elementos vinculados a la identidad cultural local, con el propósito de fortalecer el conocimiento y valoración del patrimonio gastronómico y cultural de Salasaca.

Entre los espacios identificados dentro del mapa se encuentran:

- Restaurantes tradicionales.
- Huecas típicas.
- Puntos de venta de alimentos ancestrales.
- Espacios comunitarios de alimentación.
- Talleres artesanales.

- Centros culturales.
- Áreas agrícolas tradicionales.
- Miradores.
- Espacios ceremoniales.

Cada punto georreferenciado incluye información básica para facilitar la visita, como el nombre del establecimiento o atractivo, una descripción breve, fotografías referenciales, platos tradicionales recomendados, horario de atención, ubicación y códigos QR con información complementaria.

Figura 20. *Mapa general gastronómico y cultural para la propuesta*



Componente 2: Experiencias vivenciales comunitarias

La propuesta también incluye experiencias turísticas diseñadas para generar una conexión directa entre los visitantes y la comunidad, permitiendo conocer de cerca sus costumbres, tradiciones y formas de vida.

Experiencia turística 1

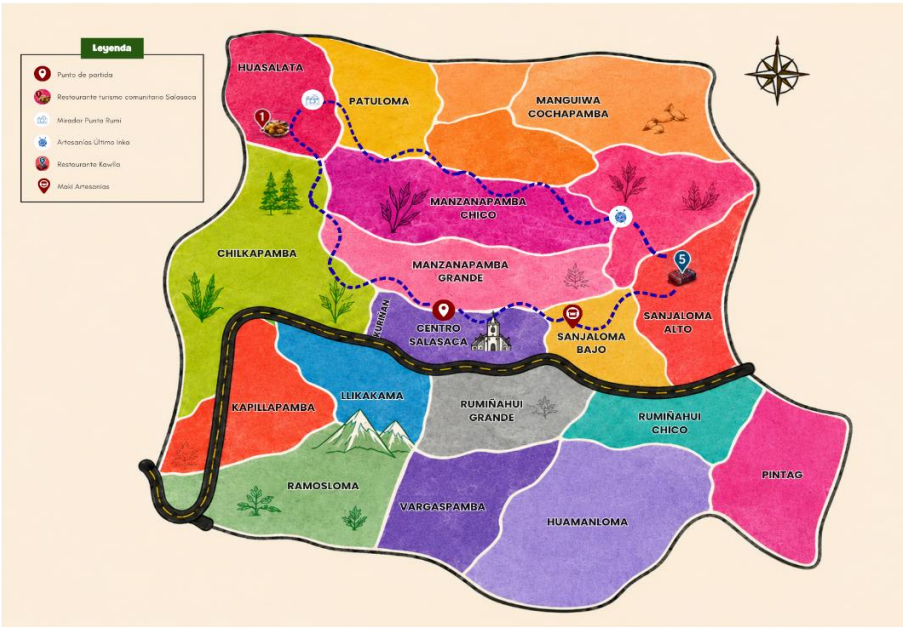
“Historias que se cocinan”

Esta experiencia invita a los visitantes a recorrer diversos espacios gastronómicos y culturales de la parroquia Salasaca, donde podrán descubrir las tradiciones que forman parte de la vida cotidiana de la comunidad. El recorrido integra establecimientos gastronómicos, talleres artesanales, emprendimientos locales y espacios de encuentro comunitario, promoviendo el intercambio cultural y el acercamiento a las costumbres que fortalecen la identidad del pueblo.

Actividades

- Recepción y bienvenida.
- Degustación gastronómica en el primer restaurante de la ruta.
- Recorrido por mirador comunitario.
- Visita a taller artesanal de cabuya.
- Degustación gastronómica en el segundo restaurante de la ruta.
- Visita a emprendimientos locales.
- Intercambio cultural y cierre de la experiencia.

Figura 21. *Mapa de la ruta experiencia turística 1 - Historias que se cocinan*



Experiencia turística 2

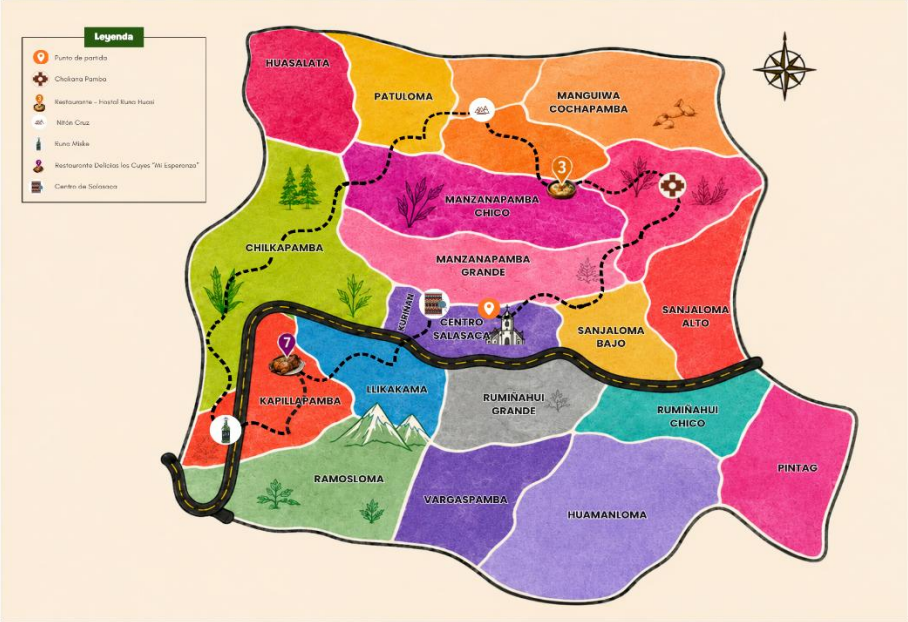
“Cuando la tierra florece”

Esta experiencia permite conocer el proceso que siguen los alimentos desde su producción hasta su consumo, destacando los conocimientos agrícolas y gastronómicos que forman parte del patrimonio alimentario de Salasaca. Mediante recorridos por cultivos tradicionales, espacios de interpretación y establecimientos gastronómicos, los visitantes podrán valorar la importancia de los productos ancestrales y su vínculo con la cultura y la alimentación local.

Actividades

- Recepción y bienvenida.
- Recorrido por cultivos tradicionales en Chakana Pamba.
- Participación en actividades agrícolas tradicionales.
- Degustación gastronómica en el primer establecimiento de la ruta.
- Taller educativo sobre productos ancestrales.
- Visita a Nitón Cruz.
- Demostración del proceso de extracción y aprovechamiento del chawarmishki.
- Degustación gastronómica en el segundo restaurante de la ruta.
- Interacción con productores y emprendimientos locales.
- Visita a la feria artesanal y gastronómica.
- Intercambio cultural y cierre de la experiencia.

Figura 22. *Mapa de la ruta experiencia turística 2 - Cuando la tierra florece*



Presupuesto referencial de la ruta

Con la finalidad de garantizar la adecuada ejecución de la ruta gastronómica Runa Maki, se establece un presupuesto referencial de implementación que considera los recursos necesarios para la organización, promoción y desarrollo de la propuesta. Este presupuesto contempla acciones orientadas al fortalecimiento de la oferta turística local y a la articulación de los diferentes actores que participan en las experiencias diseñadas.

Tabla 7. *Presupuesto referencial de la ruta*

Rubro	Descripción	Valor Estimado
Diseño e impresión del mapa turístico gastronómico	Elaboración y reproducción del mapa de la ruta	$ 155
Levantamiento fotográfico	Fotografías de establecimientos y atractivos de la ruta	$ 100
Generación de códigos QR	Desarrollo de códigos QR con información ampliada	$ 30
Elaboración de fichas descriptivas	Redacción de información turística y gastronómica de cada punto.	$ 50
Material promocional	Trípticos, afiches y material informativo	$ 50
Difusión digital	Diseño de contenido para redes sociales	$ 80

Capacitación a actores locales	Atención al visitante e interpretación turística	$ 100
Total estimado		$ 565

Presupuesto de la experiencia 1

La siguiente tabla presenta un presupuesto referencial para el desarrollo de la experiencia "Historias que se cocinan", considerando las actividades gastronómicas, culturales y comunitarias que forman parte del recorrido. Los valores estimados corresponden a un grupo de 15 participantes.

Tabla 8. *Presupuesto referencial experiencia 1*

Rubro	Descripción	Valor Estimado
Guianza turística	Acompañamiento durante toda la experiencia	$ 40
Recepción y bienvenida	Material informativo y organización de participantes	$ 15
Degustación gastronómica inicial	Centro de Turismo Comunitario Salasaca	$ 45
Interpretación cultural	Actividad en Mirador Punta Rumi	$ 22,50
Taller artesanal	Participación en Artesanías Último Inka	$ 30
Pampamesa comunitaria y almuerzo	Restaurante Kawlla	$ 120
Interacción con emprendimiento local	Actividad en Maki Artesanías	$ 22,50
Hidratación	Agua o bebida durante el recorrido	$ 15
Fondo para imprevistos	Gastos operativos complementarios	$ 20
Total estimado		$ 330

Costo estimado por visitante

- Costo total de la experiencia: $330,00
- Costo por visitante: $22,00

Presupuesto de la experiencia 2

La siguiente tabla presenta un presupuesto referencial para el desarrollo de la experiencia "Cuando la tierra florece", considerando las actividades agrícolas, culturales y gastronómicas que forman parte del recorrido. Los valores estimados corresponden a un grupo de 15 participantes.

Tabla 9. *Presupuesto referencial experiencia 2*

Rubro	Descripción	Valor Estimado
Guianza turística	Acompañamiento durante toda la experiencia	$ 40
Recepción y bienvenida	Material informativo y organización de participantes	$ 15
Ritual e interpretación cultural	Actividad en Chakana Pamba	$ 22,50
Vivencia agrícola comunitaria	Participación en actividades de siembra y preparación del suelo en el Hostal Runa Huasi	$ 30
Refrigerio tradicional	Productos locales para los visitantes en el Hostal Runa Huasi	$ 22,50
Narración de saberes ancestrales	Actividad en el cerro Nitón Cruz	$ 15
Experiencia vivencial en Runa Miske	Demostración y explicación del chawarmishki	$ 30
Almuerzo tradicional	Delicias los Cuyes "Mi Esperanza"	$ 120
Interacción comunitaria	Feria artesanal y gastronómica	$ 15
Hidratación	Agua o bebida durante el recorrido	$ 15
Fondo para imprevistos	Gastos operativos complementarios	$ 20
Total estimado		$ 345

Costo estimado por visitante

- Costo total de la experiencia: $345,00
- Costo por visitante: $23,00

Manual operativo



CRÉDITOS

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

CARRERA DE TURISMO

AUTOR

VIVIANA DURÁN

TUTOR

LCDO. FRANCISCO TORRES, MG



INTRODUCCIÓN

RunaMaki

que en kichwa significa "mano del pueblo", es una propuesta turística gastronómica basada en la creación de una ruta cultural y vivencial en la parroquia Salasaca. A través de experiencias comunitarias, gastronomía tradicional y recorridos culturales, se busca dar a conocer las costumbres, saberes ancestrales y productos representativos de la comunidad. Esta propuesta integra la cultura, la alimentación y la participación comunitaria con el fin de fortalecer la identidad cultural y brindar a los visitantes una experiencia auténtica y enriquecedora.

Mapa general de la ruta gastronómica Runa Maki



El mapa general permite visualizar los principales establecimientos gastronómicos, espacios culturales, talleres artesanales, emprendimientos, miradores y zonas agrícolas que forman parte de la ruta Runa Maki. Esta herramienta orienta la planificación del recorrido y facilita la identificación de los puntos que pueden integrarse en las experiencias turísticas propuestas.

Componentes del mapa

- Gastronomía Tradicional: Espacios de degustación de platos típicos con productos locales.
- Talleres Artesanales: Lugares de producción y venta de artesanías comunitarias.
- Emprendimientos Locales: Iniciativas de producción y comercio de productos de la zona.
- Zonas Agrícolas: Cultivos tradicionales del patrimonio alimentario de Salasaca.
- Miradores: Puntos de observación del paisaje, el territorio y la cultura.
- Espacios Culturales: Sitios de interacción, intercambio y transmisión de saberes.

Experiencias que integran la ruta

La ruta gastronómica Runa Maki se encuentra conformada por dos experiencias turísticas diseñadas para complementar la visita y diversificar las actividades disponibles para los turistas.

Experiencia 1

"Historias que se cocinan"

Experiencia orientada al conocimiento de la gastronomía local, emprendimientos comunitarios, artesanías y espacios culturales representativos de la parroquia.

Experiencia 2

"*Cuando la tierra florece*"

Experiencia enfocada en el patrimonio alimentario, los cultivos tradicionales, los productos ancestrales y la relación entre agricultura y gastronomía.

Ficha técnica de la ruta

ASPECTO	DESCRIPCIÓN
Nombre de la ruta	Runa Maki
Tipo de turismo	Turismo gastronómico y cultural
Ubicación	Parroquia Salasaca
Duración	1 día por experiencia
Modalidad	Comunitaria
Público objetivo	Turistas nacionales y extranjeros
Número recomendado de participantes	10 a 15 personas
Temporada de operación	Todo el año

Recomendaciones Generales Para la visita



Para garantizar una experiencia agradable, segura y respetuosa, se solicita a los visitantes considerar las siguientes indicaciones:

ANTES DE LA VISITA

PLANIFICACIÓN	Realizar la reserva con anticipación e informar sobre restricciones alimentarias, alergias o necesidades especiales.
VESTIMENTA	Utilizar ropa cómoda, calzado adecuado para terrenos irregulares y una chaqueta para los cambios climáticos de la zona.
IMPLEMENTOS	Llevar protección solar, gorra y una botella de agua reutilizable.

DURANTE LA EXPERIENCIA Y RELACIÓN CON LA COMUNIDAD

GUIADO	Seguir las indicaciones del responsable y mantener el grupo unido.
RESPETO CULTURAL	Mantener una actitud empática hacia las costumbres locales y solicitar autorización previa antes de tomar fotografías o grabar a los comuneros.
CONVIVENCIA	Evitar ruidos excesivos o comportamientos que alteren la dinámica comunitaria.
VALORACIÓN	Participar activamente en las actividades y reconocer el valor del trabajo de artesanos y agricultores.

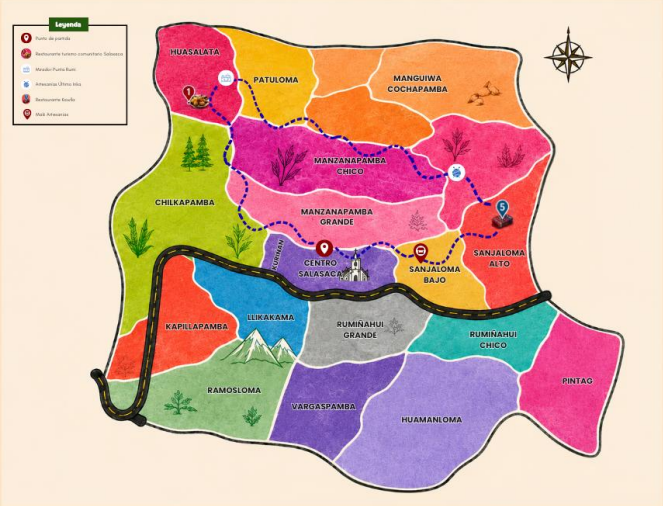
CUIDADO DEL ENTORNO Y SEGURIDAD

SOSTENIBILIDAD	Depositar los residuos en los lugares destinados, evitar dañar cultivos o recursos naturales, y cuidar las instalaciones.
BIENESTAR	Mantenerse hidratado, no alejarse de las áreas establecidas e informar inmediatamente al guía ante cualquier malestar físico.



TU ACTITUD HACE LA DIFERENCIA.

EXPERIENCIA 1
Historías que se cocínan



Recorrido general de la experiencia

La experiencia inicia en el Centro de Salasaca, punto de encuentro donde se realiza la recepción de los visitantes y una breve introducción al recorrido. Desde este sector, la ruta se dirige hacia la comunidad de Huasalata, donde se encuentra el establecimiento de turismo comunitario Salasaca, en este espacio se realiza el primer acercamiento a la gastronomía local mediante la degustación de preparaciones tradicionales y la interpretación de los saberes alimentarios que forman parte de la identidad de la comunidad.

La experiencia prosigue hacia el Mirador Punta Rumi que se encuentra en el mismo sector de Huasalata, los visitantes podrán apreciar el paisaje de la parroquia, identificar los principales sectores del territorio y conocer la historia, los relatos locales y el valor cultural que este espacio representa para la comunidad Salasaca.

Posteriormente, el recorrido continúa hacia Sanjaloma Alto, donde se encuentra el taller Artesanías Último Inka, dedicado a la elaboración de productos artesanales elaborados con fibras naturales. En este mismo sector los visitantes conoceran el establecimiento gastronómico Kawlla, espacio en el que se desarrolla el segundo acercamiento gastronómico de la experiencia. Aquí los visitantes podrán degustar preparaciones tradicionales y conocer los ingredientes, técnicas y significados culturales asociados a la cocina local.

Finalmente, desde este sector, la ruta se dirige hacia la comunidad de Sanjaloma Bajo, donde se ubica el emprendimiento Maki Artesanías, espacio dedicado a la elaboración y comercialización de artesanías locales. Una vez finalizadas las actividades, los visitantes retornan al Centro de Salasaca, dando cierre a la experiencia.

EXPERIENCIA 1

Historias que se cocínan

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

1 RECEPCIÓN E INTRODUCCIÓN CULTURAL

Bienvenida formal por parte del guía local. Breve charla sobre la historia del pueblo Salasaca, su cosmovisión y su patrimonio alimentario. Indicaciones generales y entrega de material.



08:00 - 08:30
Recepción
30 min

2 PRIMER ACERCAMIENTO GASTRONÓMICO

Degustación de preparaciones tradicionales con ingredientes representativos de la parroquia. Explicación sobre el origen de los platos y su importancia en la alimentación local.



08:30 - 09:30
Degustación
1 hora

3 INTERPRETACIÓN DEL TERRITORIO

Recorrido al Mirador Punta Rumi para observar el paisaje y reconocer el territorio Salasaca. Narración de leyendas, relatos locales y el valor sagrado/cultural de Punta Rumi.



10:00 - 11:30
Recorrido
1 h 30 min

4 ARTESANÍA EN FIBRAS NATURALES

Visita al taller Artesanías Último Inka. Conocimiento del proceso de elaboración de productos con fibras naturales, las técnicas utilizadas y el valor cultural de este oficio en la comunidad.



12:00 - 13:00
Taller / Explicación
1 hora

5 GASTRONOMÍA E IDENTIDAD CULTURAL

Experiencia de pampamesa comunitaria en el restaurante Kawlla. Compartimos alimentos tradicionales y se interpreta el valor simbólico de esta práctica ancestral.



13:15 - 14:00
Almuerzo / Pampamesa
45 min

6 EMPRENDIMIENTO Y SABERES LOCALES

Visita al emprendimiento Maki Artesanías. Explicación del significado de los símbolos e iconografía en los textiles Salasaca. Interacción con los artesanos y posibilidad de adquirir artesanías.



14:15 - 15:30
Visita / Interacción
1 h 15 min

7 RETORNO Y CIERRE DE LA EXPERIENCIA

Retorno al Centro de Salasaca para retroalimentación y compartir experiencias. Fortalecemos el intercambio cultural entre visitantes y comunidad.



15:30 - 16:00
Cierre / Conversatorio
30 min

RUNA MAKI
Sabores, cultura y tradición

EXPERIENCIA 1

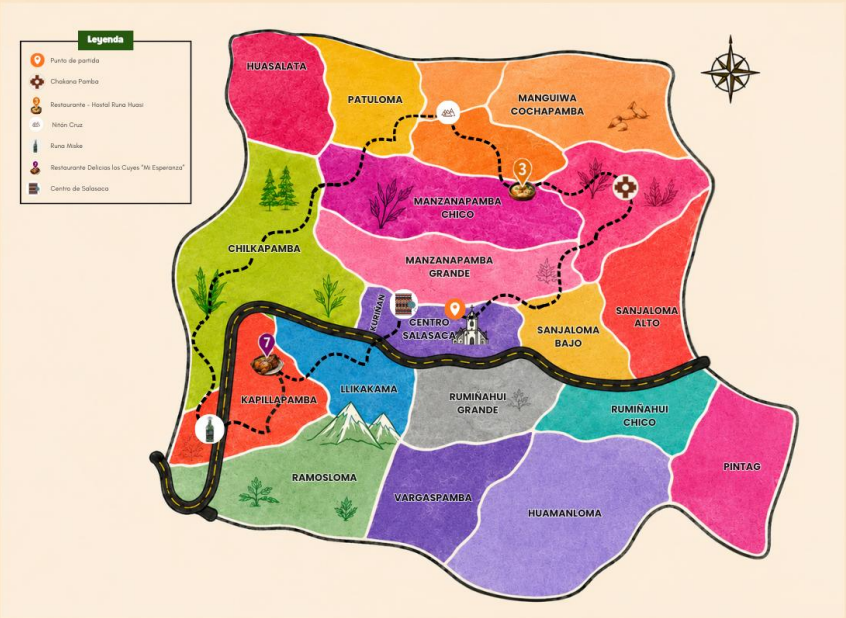
Historías que se cocínan



VIVE LA CULTURA, COMPARTE LA TRADICIÓN

Y LLEVATE RECUERDOS QUE ALIMENTAN EL ALMA

EXPERIENCIA 2
Cuando la tierra florece



Recorrido general de la experiencia

La experiencia inicia en el Centro de Salasaca, donde se realiza la recepción de los visitantes y una breve charla introductoria sobre el recorrido y las normas de convivencia. Desde este punto, la ruta se dirige hacia la comunidad de Sanjaloma, específicamente al sector de Chakana Pamba, donde se desarrolla un ritual de purificación y una explicación sobre el significado de la chakana dentro de los ciclos agrícolas y la cosmovisión andina.

Posteriormente, el recorrido continúa hacia Manzanapamba Chico, donde se encuentra el Hostal Runa Huasi. En este espacio, los visitantes tienen la oportunidad de integrarse a las actividades propias de la chacra andina mediante un recorrido guiado por los cultivos tradicionales. Durante la actividad conocen las características de los productos locales y participan de manera práctica en la preparación del suelo y la siembra, utilizando herramientas tradicionales junto a los comuneros. Al finalizar, se comparte un pequeño refrigerio elaborado con productos de la zona, fortaleciendo la experiencia de convivencia comunitaria.

EXPERIENCIA 2
Cuando la tierra florece

La ruta continúa hacia el sector de Manguiwa Cochapamba, donde se localiza el cerro Nitón Cruz, espacio de gran valor cultural para la comunidad. En este lugar se comparten relatos, historias y saberes ancestrales que permiten comprender la memoria colectiva, las tradiciones y la relación espiritual que los habitantes mantienen con el territorio.

A continuación, los visitantes se trasladan a Kapillapamba, donde se encuentra el emprendimiento Runa Miske, dedicado a la preservación y difusión de los conocimientos asociados al aprovechamiento ancestral del penco. Durante la visita se realiza una demostración práctica sobre la identificación de pencos aptos para la producción, así como del proceso artesanal de extracción del tzawar mishki. Además, se explican los usos tradicionales de este producto y su transformación en derivados como mieles y licores artesanales, resaltando su importancia cultural, alimentaria y económica para la comunidad.

Seguidamente, el recorrido incluye una visita al restaurante Delicias los Cuyes "Mi Esperanza", donde los participantes disfrutan de un menú elaborado con ingredientes representativos de la parroquia. Las preparaciones buscan rescatar y poner en valor los sabores tradicionales mediante una presentación que combina identidad local y experiencia gastronómica.

Finalmente, la experiencia concluye en el Centro de Salasaca con un recorrido por la feria local, espacio que permite a los visitantes interactuar con productores y emprendedores, conocer la dinámica comercial de la comunidad y adquirir productos representativos del territorio como recuerdo de la visita.



RUNA MAKI

RUTA GASTRONÓMICA SALASACA

EXPERIENCIA 1

Historias que se cocinan

Un recorrido que une tradición, cultura y sabores ancestrales.



¿QUÉ VIVIRÁS?

Degustación de Qatun Mishki
Sabores tradicionales para dar inicio a la experiencia.

Interpretación cultural
Relatos y saberes en el Mirador Punta Rumi.

Taller artesanal
Conoce el arte del telar en Artesanías Último Inka.

Pampamesa comunitaria
Almuerzo tradicional en el Restaurante Kawlla.

Interacción con el emprendimiento
Descubre el trabajo y la creatividad en Maki Artesanías.







CULTURA GASTRONOMÍA TRADICIÓN COMUNIDAD

INFORMACIÓN GENERAL

Duración aproximada: 8 horas

Horario: 08:00 - 16:00

Grupo recomendado: 10 a 15 personas

COSTO TOTAL
$330.00
(Grupo de 15 personas)

COSTO POR VISITANTE
$22,00
por persona



Sabores que cuentan nuestra historia

EXPERIENCIA 2

Cuando la tierra florece

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

HORA	DURACIÓN	ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN
08:00 - 09:00	1 hora	 Bienvenida e introducción	Recepción de los visitantes en el Centro de Salasaca, registro de participantes y presentación general de la experiencia. Durante esta actividad se socializa el recorrido, las normas de convivencia y la importancia de la agricultura tradicional dentro del patrimonio alimentario de la parroquia.
09:00 - 10:00	1 hora	 Ritual y cosmovisión andina	Visita al sector de Chakana Pamba, donde se realiza un ritual de purificación para los visitantes y una explicación sobre el significado de la chakana dentro de los ciclos agrícolas. La actividad permite comprender la relación entre la cosmovisión andina, la naturaleza y las prácticas productivas de la comunidad.
10:00 - 11:30	1 hora 30 min	 Vivencia agrícola comunitaria	Recorrido por los cultivos tradicionales del Hostal Runa Huasi, donde los participantes conocen las características de los principales productos agrícolas de la parroquia. Durante la actividad colaboran en la preparación del suelo y la siembra mediante técnicas tradicionales utilizadas por los comuneros.
11:30 - 12:00	30 min	 Refrigerio tradicional e interpretación de productos locales	Espacio de descanso en el que los visitantes degustan un refrigerio en el Hostal Runa Huasi, elaborado con productos de la zona, mientras se comparten conocimientos sobre los cultivos locales y su importancia dentro de la alimentación tradicional de Salasaca.
12:00 - 13:00	1 hora	 Narración de saberes ancestrales	Visita al cerro Nitón Cruz, donde se comparten relatos, historias y conocimientos transmitidos de generación en generación. La actividad permite conocer aspectos relacionados con la memoria colectiva, las tradiciones y la relación espiritual de la comunidad con el territorio.
13:00 - 14:00	1 hora	 Experiencia vivencial del tzawar mishki	Visita al emprendimiento Runa Miske para conocer el aprovechamiento ancestral del penco. Durante la actividad se realiza una demostración práctica del proceso de extracción del tzawar mishki y se explican sus usos tradicionales, propiedades y productos derivados.
14:00 - 15:00	1 hora	 Gastronomía y patrimonio alimentario	Visita al restaurante Delicias los Cuyes "Mi Esperanza", donde los visitantes degustan un menú elaborado con ingredientes representativos de la parroquia. La actividad permite valorar los sabores tradicionales y reconocer la relación existente entre agricultura, cultura y gastronomía local.
15:00 - 16:00	1 hora	 Interacción comunitaria y cierre de la experiencia	Retorno al Centro de Salasaca para recorrer la feria local e interactuar con productores y emprendedores de la comunidad. Este espacio permite conocer productos representativos del territorio, compartir experiencias sobre el recorrido y concluir la actividad.



RUNA MAKI
Sabores, cultura y tradición

EXPERIENCIA 2

Sabores y raíces de Salasaca




RUNA MAKI
RUTA GASTRONÓMICA SALASACA
EXPERIENCIA 2
Cuando la tierra florece
CULTURA, TIERRA Y SABOR ANCESTRAL
Una experiencia que celebra la vida, la agricultura y los saberes ancestrales.
Conéctate con la Pachamama, participa en actividades agrícolas, descubre nuestras tradiciones y saborea lo mejor de la cocina salasaca.
¿QUÉ VIVIRÁS?
RITUAL Y EXPLICACIÓN CULTURAL
Conexión espiritual y agradecimiento a la Pachamama en Chakana Pamba.
VIVENCIA AGRÍCOLA COMUNITARIA
Participa en la preparación del suelo y siembra con técnicas tradicionales en Hostal Runa Huasi.
REFRIGERIO TRADICIONAL
Disfruta de productos locales y conoce su significado.
NARRACIÓN DE SABERES ANCESTRALES
Relatos transmitidos por nuestros mayores en Nitón Cruz.
EXPERIENCIA VIVENCIAL
Descubre el proceso del tzawar mishki en Runa Miske.
ALMUERZO TRADICIONAL
Saborea lo mejor de nuestra cocina en Delicias los Cuyes "Mi Esperanza".
FERIA COMUNITARIA
Encuentro con artesanos y productores locales.
HIDRATACIÓN DURANTE EL RECORRIDO
Agua para mantenerte hidratado durante toda la experiencia.
INFORMACIÓN DE LA EXPERIENCIA
DURACIÓN
8 horas
HORARIO
08:00 a 16:00
GRUPO RECOMENDADO
10 a 15 personas
COSTO TOTAL DE LA EXPERIENCIA
$ 345
(Grupo de 15 personas)
COSTO POR VISITANTE
$ 23
por persona
De la tierra a la mesa, sabores que florecen
SALASACA
TRADICIÓN QUE VIVE

C. MATERIALES DE REFERENCIA

Referencias bibliográficas

Aguaguiña Moposita, L. I. (2016). *Fortalecimiento histórico cultural de la gastronomía del cantón San Pedro de Pelileo, provincia de Tungurahua* [BachelorThesis]. https://dspace.uniandes.edu.ec/handle/123456789/2545

Altieri, M. A., & Nicholls, C. I. (2017). The adaptation and mitigation potential of traditional agriculture in a changing climate. *Climatic Change*, *140*(1), 33-45. https://doi.org/10.1007/s10584-013-0909-y

Bagheri, F., Guerreiro, M., Pinto, P., & Ghaderi, Z. (2024). From Tourist Experience to Satisfaction and Loyalty: Exploring the Role of a Sense of Well-Being. *Journal of Travel Research*, *63*(8), 1989-2004. https://doi.org/10.1177/00472875231201509

Báti, A. (2024). *Traditional Food as Cultural Heritage in Hungary*. https://doi.org/10.1556/022.2024.00005

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

Bernal, C. A. (2010). *Metodología de la investigación*. 320.

Binkhorst, E., & Dekker, T. D. (2009). Agenda for Co-Creation Tourism Experience Research. *Journal of Hospitality Marketing & Management*, *18*(2-3), 311-327. https://doi.org/10.1080/19368620802594193

Britwum, K., & Demont, M. (2022). Food security and the cultural heritage missing link. *Global Food Security*, *35*, 100660. https://doi.org/10.1016/j.gfs.2022.100660

Campos, A. C., Mendes, J., do Valle, P. O., & Scott, N. (2016). Co-Creation Experiences: Attention and Memorability. *Journal of Travel & Tourism Marketing*, *33*(9), 1309-1336. https://doi.org/10.1080/10548408.2015.1118424

Cheng, D., Wu, J., Chen, X. (Sharleen), & Zhou, Y. (2024). Never eat foods that are not in season: The commodification and authentication of gastronomic identity in tourism. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, *38*, 101035. https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2024.101035

Cheng, M., Edwards, D., Darcy, S., & Redfern, K. (2018). A Tri-Method Approach to a Review of Adventure Tourism Literature: Bibliometric Analysis, Content Analysis, and a Quantitative Systematic Literature Review. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, *42*(6), 997-1020. https://doi.org/10.1177/1096348016640588

Chiriboga-Cisneros, E. F. (2022). Enfoque del proceso de una experiencia turística en memorable. *INNOVA Research Journal*, *7*(3.2), 104-124. https://doi.org/10.33890/innova.v7.n3.2.2022.2180

Choez-Chiliquinga, A. J., Caicedo-Redin, P. L., Coles-Chimbo, M. M., Ortega-Quijosaca, R. S., & Inga-Aguagallo, C. F. (2025). Gastronomía Ancestral como Motor de Emprendimiento Sostenible: Estrategias desde lo Comunitario. *Innova Science Journal*, *3*(3), 738-749. https://doi.org/10.63618/omd/isj/v3/n3/116

Choi, B.-Y., & Yang, S. J. (2024). Sustainability of Food Heritage in Birthday Rituals. *Sustainability*, *16*(17), 7718. https://doi.org/10.3390/su16177718

Chukwurah, G. O., Okeke, F. O., Isimah, M. O., Enoguanbhor, E. C., Awe, F. C., Nnaemeka-Okeke, R. C., Guo, S., Nwafor, I. V., & Okeke, C. A. (2025). Cultural Influence of Local Food Heritage on Sustainable Development. *World*, *6*(1), 10. https://doi.org/10.3390/world6010010

Clemente, E. A., Salas, M. B., Ríos, J. C. L., Céspedes, I. T., & Montes, M. (2021). El conocimiento matemático del profesor acerca de la parábola: Diseño de un instrumento para investigación. *Uniciencia*, *35*(1), 190-209. https://doi.org/10.15359/ru.35-1.12

Cocarico, S., Rivera, D., Beck, S., & Obón, C. (2024). Qarasiña Culinary Tradition: Conserving Quinoa (Chenopodium quinoa) as an Intangible Cultural Heritage in Jach'a Puni (Andean Community), Bolivia. *Heritage*, *7*(10), 5390-5412. https://doi.org/10.3390/heritage7100254

CONAIE. (2014, julio 19). Salasaka. *CONAIE ORG*. https://conaie.org/2014/07/19/salasaka/

Cotán Fernández, A. (2020). El método etnográfico como construcción de conocimiento: Un análisis descriptivo sobre su uso y conceptualización en ciencias sociales. *Márgenes, Revista de Educación de la Universidad de Málaga*, *1*(1), 83-103. https://doi.org/10.24310/mgnmar.v1i1.7241

Creswell, D. (2014). *Documento en proceso de construcción traducción del libro original en inglés producto de la línea de investigación en juventud Doctorado en ciencias sociales niñez y juventud.*

Cuevas, C. C., & Jurado, E. N. (2025). Impacto del overtourism y la turistificación en la percepción de autenticidad. Un análisis pre y post-COVID desde la perspectiva del turista. *Investigaciones Turísticas*, (30), 238-262. https://doi.org/10.14198/INTURI.28144

Dedeoğlu, B. B., Taheri, B., Okumus, F., & Gannon, M. (2020). Understanding the importance that consumers attach to social media sharing (ISMS): Scale development and validation. *Tourism Management*, *76*, 103954. https://doi.org/10.1016/j.tourman.2019.103954

FAO. (2018). *The State of Food Security and Nutrition in the World 2018. Building climate resilience for food security and nutrition*. FAO. https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/i9553en

Fuentelsaz Gallego, C. (2004). Cálculo del tamaño de la muestra. *Matronas profesión*, *5*(18 (diciembre)), 5-13.

GAD Parroquial Rural de Salasaka. (2023). https://gobiernoparroquialsalasaka.gob.ec/

Gama, M., & Favila, H. (2018). Una aproximación a la experiencia turística desde la Antropología del Turismo: Una mirada mutua al encuentro entre turistas y locales. *Pasos. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, *16*(1), 197-211. https://doi.org/10.25145/j.pasos.2018.16.013

González-Rodríguez, M. R., Domínguez-Quintero, A. M., & Paddison, B. (2020). The direct and indirect influence of experience quality on satisfaction: The importance of emotions. *Current Issues in Tourism*, *23*(22), 2779-2797. https://doi.org/10.1080/13683500.2019.1668917

Goodwin, H., & Santilli, R. (2009). Community-Based Tourism: A success? *ICRT Occasional Paper*, *11*(1-37). https://url-shortener.me/L060

Guevara, M. R. V., & Aguagallo, C. F. I. (2021). SABERES ANCESTRALES GASTRONÓMICOS Y TURISMO CULTURAL DE LA CIUDAD DE RIOBAMBA, PROVINCIA DE CHIMBORAZO. *Chakiñan, Revista de Ciencias Sociales y Humanidades*, (13), 129-142. https://doi.org/10.37135/chk.002.13.08

Hernández Sampieri, R., Fernández Collado, C., & Baptista Lucio, P. (2014). *Metodología de la investigación*. McGraw Hill España. https://dialnet.unirioja.es/servlet/libro?codigo=775008

Hueso, A., & Cascant, J. (2012). *METODOLOGÍA Y TÉCNICAS CUANTITATIVAS DE INVESTIGACIÓN*. Universitat Politècnica de València.

https://gdocu.upv.es/alfresco/service/api/node/content/workspace/SpacesStore/af5e692f-fe1b-4348-8576-0bc531213489/6060.pdf?guest=true

Iñiguez-Sánchez, M., Farfán-Pacheco, K., & Espinoza-Figueroa, F. (2024). El panorama de la investigación gastronómica en Ecuador: Una revisión sistemática de la literatura. *Revista de Gastronomía y Cocina*, *3*(2), 030203-030203. (N/A). https://doi.org/10.70221/rgc.v3i2.65

Jerez Masaquiza, A. K. (2020). *ESTUDIO DE LAS TÉCNICAS ANCESTRALES DE LA COMUNIDAD SALASAKA PROVINCIA TUNGURAHUA*.

Kamaruzaman, M. Y., Karim, S. A., Ishak, F. A. C., & Arshad, M. M. (2022). A Review on the Notions of Food Heritage Conservation. *International Journal of Academic Research in Business and Social Sciences*, *12*(7), 862-878. https://doi.org/10.6007/IJARBSS/v12-i7/14321

Katakam. (2025). Categorical variable analyses: Chi-squared, Fisher's exact, and Mantel–Haenszel. En *Translational Gastroenterology* (pp. 137-138). Academic Press. https://doi.org/10.1016/B978-0-12-821426-8.00037-6

Kim, J.-H. (2014). The antecedents of memorable tourism experiences: The development of a scale to measure the destination attributes associated with memorable experiences. *Tourism Management*, *44*, 34-45. https://doi.org/10.1016/j.tourman.2014.02.007

Kim, Y. G., & Eves, A. (2012). Construction and validation of a scale to measure tourist motivation to consume local food. *Tourism Management*, *33*(6), 1458-1467. https://doi.org/10.1016/j.tourman.2012.01.015

Krishna, A. (2012). An integrative review of sensory marketing: Engaging the senses to affect perception, judgment and behavior. *Journal of Consumer Psychology*, *22*(3), 332-351. https://doi.org/10.1016/j.jcps.2011.08.003

Larsen, S. (2007). Aspects of a Psychology of the Tourist Experience. *Scandinavian Journal of Hospitality and Tourism*, *7*(1), 7-18. https://doi.org/10.1080/15022250701226014

Lee, K.-S. (2023). Cooking up food memories: A taste of intangible cultural heritage. *Journal of Hospitality and Tourism Management*, *54*, 1-9. https://doi.org/10.1016/j.jhtm.2022.11.005

Lew, A. A. (2017). Tourism planning and place making: Place-making or placemaking? *Tourism Geographies*, *19*(3), 448-466. https://doi.org/10.1080/14616688.2017.1282007

MacCannell, D. (1999). *The Tourist: A New Theory of the Leisure Class*. University of California Press. https://pdfcoffee.com/dean-maccannell-the-tourist-a-new-theory-of-org-pdf-free.html

Meacci, L., & Liberatore, G. (2018). A senses-based model for experiential tourism. *Tourism & Management Studies*, *14*(4), 7-14. https://doi.org/10.18089/tms.2018.14401

Medina, M., Rojas, R., Bustamante, W., Loaiza, R., Martel, C., & Castillo, R. (2023). Metodología de la investigación: Técnicas e instrumentos de investigación. En *Instituto Universitario de Innovación Ciencia y Tecnología Inudi Perú*. Instituto Universitario de Innovación Ciencia y Tecnología Inudi Perú. https://doi.org/10.35622/inudi.b.080

Meza Masaquiza, V. E. (2022). *VALORIZACIÓN DE LA CULTURA Y GASTRONOMÍA PARA EL TURISMO COMUNITARIO DE LA PARROQUIA SALASAKA, PELILEO*. https://dspace.uniandes.edu.ec/bitstream/123456789/14684/1/UA-ESCL-PDI-010-2022.pdf?utm_source

Montalvo - Moncayo, M. V., Viteri - Toro, M. F., Torres - Oñate, C. F., & Sánchez - Guerrero, D. O. (2021). Las rutas alimentarias: Una estrategia turística basada

en la identidad gastronómica ambateña. *ConcienciaDigital*, *4*(3), 232-249. https://doi.org/10.33262/concienciadigital.v4i3.1802

Mora, D., Solano-Sánchez, M. Á., López-Guzmán, T., & Moral-Cuadra, S. (2021). Gastronomic experiences as a key element in the development of a tourist destination. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, *25*, 100405. https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2021.100405

Moscardo, G. (2020). Stories and design in tourism. *Annals of Tourism Research*, *83*, 102950. https://doi.org/10.1016/j.annals.2020.102950

Nakornphanom, P. N., Hoonsopon, D., & Puriwat, W. (2026). Innovating the authenticity assessment of Thai cuisine: A mixed-methods study to advance gastronomy tourism. *Journal of Open Innovation: Technology, Market, and Complexity*, *12*(1), 100734. https://doi.org/10.1016/j.joitmc.2026.100734

Ortiz, O., Rusu, C., Rusu, V., Matus, N., & Ito, A. (2024). Tourist eXperience Considering Cultural Factors: A Systematic Literature Review. *Sustainability*, *16*(22), 10042. https://doi.org/10.3390/su162210042

Pazos Barrera, J. (2017). *El sabor de la memoria*. http://archive.org/details/ELSABORDELAMEMORIA

Ponsignon, F., Lunardo, R., & Michrafy, M. (2021). Why Are International Visitors More Satisfied with the Tourism Experience? The Role of Hedonic Value, Escapism, and Psychic Distance. *Journal of Travel Research*, *60*(8), 1771-1786. https://doi.org/10.1177/0047287520961175

Ramón-Marqués, N. (2021). *Actas II Congreso internacional sobre patrimonio alimentario y museos. El gusto en el museo 2020*. Editorial Universitat Politècnica de València. https://riunet.upv.es/handle/10251/163244

Rasoolimanesh, S. M., Seyfi, S., Rather, R. A., & Hall, C. M. (2022). Investigating the mediating role of visitor satisfaction in the relationship between memorable

tourism experiences and behavioral intentions in heritage tourism context. *Tourism Review*, *77*(2), 687-709. https://doi.org/10.1108/TR-02-2021-0086

Richards, G. (2020). Designing creative places: The role of creative tourism. *Annals of Tourism Research*, *85*, 102922. https://doi.org/10.1016/j.annals.2020.102922

Romero, E. M., Tarabó, E. M., & Tuquinga, J. Y. (2017). El impacto de la ciencia y tecnología en la cultura del turismo comunitario: El caso Salasaca – Ecuador. *Revista Ciencias Pedagógicas e Innovación*, *5*(3), 100-108. https://doi.org/10.26423/rcpi.v5i3.200

Samaniego Carrillo, D. A. (2016). *Soberanía alimentaria e investigación de alimento patrimonial en los cantones Píllaro, Pelileo y Patate de la provincia de Tungurahua* [BachelorThesis, Quito: USFQ, 2016]. http://repositorio.usfq.edu.ec/handle/23000/5729

Sampedro, C., Pizzitutti, F., Quiroga, D., Walsh, S. J., & Mena, C. F. (2020). Food supply system dynamics in the Galapagos Islands: Agriculture, livestock and imports. *Renewable Agriculture and Food Systems*, *35*(3), 234-248. https://doi.org/10.1017/S1742170518000534

Sánchez, A. O. S., Revilla, D. M., Degola, M. A., Poma, L. S., Trelles de Peña, L. M., & Puente, R. T. (2020). LOS MÉTODOS DE INVESTIGACIÓN PARA LA ELABORACIÓN DE LAS TESIS DE MAESTRÍA EN EDUCACIÓN. *Pontificia Universidad Católica del Perú*. https://files.pucp.education/posgrado/wp-content/uploads/2021/01/15115158/libro-los-metodos-de-investigacion-maestria-2020-botones-2.pdf

Santamaría, C. Y., Vega, A. V. F., & Muñoz, O. G. (2021). *La gastronomía como extensión del conocimiento*.

Seyfi, S., Hall, C. M., & Rasoolimanesh, S. M. (2020). Exploring memorable cultural tourism experiences. *Journal of Heritage Tourism*, *15*(3), 341-357. https://doi.org/10.1080/1743873X.2019.1639717

Sharma, J., & Lambert-Hurley, S. (2023). Introduction: Forgotten Food Histories of South Asia. *Global Food History*, *9*(2), 95-106. https://doi.org/10.1080/20549547.2023.2215161

Sheldon, P. J. (2020). Designing tourism experiences for inner transformation. *Annals of Tourism Research*, *83*, 102935. https://doi.org/10.1016/j.annals.2020.102935

Siniscalchi, V. (2015). Food Activism: Agency, Democracy, and Economy. *Food, Culture and Society: An International Journal of MultidisciplinaryResearch*. https://doi.org/10.2752/175174415X14180430855097

Smith, M., & Puczko, L. (2014, febrero 2). *Health, Tourism and Hospitality: Spas, Wellness and Medical Travel*. Taylor & Francis. https://0x10fv8uu-y-https-www-taylorfrancis-com.itmsp.museknowledge.com/books/edit/10.4324/9780203083772/health-tourism-hospitality-melanie-smith-laszlo-puczko

Solano, J., & Forte, F. (2023). *Economía Digital y Responsabilidad Social, un Análisis Multifacético*. Editora Artemis. https://doi.org/10.37572/EdArt_181023972

Spence, C., Okajima, K., Cheok, A. D., Petit, O., & Michel, C. (2016). Eating with our eyes: From visual hunger to digital satiation. *Brain and Cognition*, *110*, 53-63. https://doi.org/10.1016/j.bandc.2015.08.006

Su, L., & Swanson, S. R. (2017). The effect of destination social responsibility on tourist environmentally responsible behavior: Compared analysis of first-time and repeat tourists. *Tourism Management*, *60*, 308-321. https://doi.org/10.1016/j.tourman.2016.12.011

Tapia, M. E., & Fries, A. M. (2007). *Guia de campo de los cultivos andinos* (1. ed). FAO [u.a.].

Tavakol, M., & Dennick, R. (2011). Making sense of Cronbach's alpha. *International Journal of Medical Education*, *2*, 53-55. https://doi.org/10.5116/ijme.4dfb.8dfd

Torres, F., Romero, J., & Viteri, M. F. (2017). Diversidad gastronómica y su aporte a la identidad cultural / Gastronomic diversity and its contribution to cultural identity. *Revista de Comunicación de la SEECI*, 1-13. https://doi.org/10.15198/seeci.2017.44.1-13

UNESCO. (2003). *Patrimonio mundial*. https://url-shortener.me/ID0S

Urry, J. (2001). La mirada del turista. *Turismo y Patrimonio*, (3), 51-66. https://doi.org/10.24265/turpatrim.2001.n3.03

Vasco, C. (2019, marzo 16). El calendario solar en la tradición indígena. *El Comercio*. https://www.elcomercio.com/sociedad/calendario-solar-tradicion-indigena-sol/

Velázquez, A. I. U. (2021). *DE LA CHICHA DE MAÍZ EN LA COCINA ÉTNICA DEL PUEBLO SALA- SAKA. TUNGURAHUA, ECUADOR*.

Villacis Galarza, J. C. (2018). *ESTUDIO DE LA GASTRONOMÍA DEL PUEBLO SALASACA PARA EL FORTALECIMIENTO DE SU PATRIMONIO ALIMENTARIO, TUNGURAHUA 2017*. https://dspace.espoch.edu.ec:8080/server/api/core/bitstreams/61e00afa-08f7-4cab-a02a-a2d2ed90216f/content

Villamarin-Ojeda, S., Zizumbo-Villareal, L., & González-Damián, A. (2023). Las experiencias turísticas. Su estudio desde la revisión sistemática de la literatura científica. *ROTUR. Revista de Ocio y Turismo*, *17*(2), 1-26. https://doi.org/10.17979/rotur.2023.17.2.9481

Wang, N. (1999). Rethinking authenticity in tourism experience. *Annals of Tourism Research*, *26*(2), 349-370. https://doi.org/10.1016/S0160-7383(98)00103-0

Zocchi, D. M., Fontefrancesco, M. F., Corvo, P., & Pieroni, A. (2021). Recognising, Safeguarding, and Promoting Food Heritage: Challenges and Prospects for the Future of Sustainable Food Systems. *Sustainability*, *13*(17), 9510. https://doi.org/10.3390/su13179510

Anexos

Anexo A. Carta Compromiso

Universidad Técnica de Ambato

Consejo Académico Universitario

Av. Colombia 02-11 y Chile (Cdla. Ingahurco) - Teléfonos: 593 (03) 2521-081 / 2822-960; correo-e: hcusecregeneral@uta.edu.ec

Ambato – Ecuador

ANEXO 3

FORMATO DE LA CARTA DE COMPROMISO.

CARTA DE COMPROMISO

Ambato, 05 de marzo del 2026

Dra. Mg. Marina Zenaida Castro Solorzano
Presidente
Unidad de Titulación
Carrera de Turismo
Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación

Yo Nancy Delfina Masaquiza Masaquiza en mi calidad de Presidenta del GAD parroquial de Salasaka, me permito poner en su conocimiento la aceptación y respaldo para el desarrollo del Trabajo de Titulación: "El Patrimonio Alimentario y la Experiencia Turística de la Parroquia Salasaca" propuesto por la estudiante Viviana Abigail Durán Sulca, portadora de la Cédula de Ciudadanía 1804985040, estudiante de la Carrera de Turismo Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación de la Universidad Técnica de Ambato.

A nombre de la Institución a la cual represento, me comprometo a apoyar en el desarrollo del proyecto.

Particular que comunico a usted para los fines pertinentes.

Atentamente.



Ing. Nancy Masaquiza
Presidenta del GADPR Salasaka

C.I:18037292331
Tel: 032485026
Contacto: 0981248040
gobiernosalasaka@hotmail.com

Anexo B. Instrumentos

Fichas del Atlas Alimentario

PRODUCTOS PRIMARIOS		
Nombre común		
Nombre científico		
Otros nombres locales		
Ancestralidad		
Forma de obtención		
Descripción		
Zonas de producción		
Parroquia, cantón	**Época de cosecha**	
Calendario agro festivo		
Usos gastronómicos		
Propiedades		
Variedades y estado de conservación		

PRODUCTOS ELABORADOS		
Nombre del producto		
Ancestralidad		
Época de consumo		
Lugares de consumo		
Descripción		
Zonas tradicionales de consumo		
Parroquia, cantón	**Época de consumo**	
Ingredientes	**Formas de preparación**	
Propiedades		
Estado de conservación		

Encuesta

UTA | UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO — FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN

Encuesta
Experiencia Turística en la Parroquia de Salasaca

Objetivo

Evaluar la experiencia turística de los visitantes en la parroquia Salasaca a partir de su interacción con el entorno.

Instrucciones

El presente cuestionario tiene como objetivo recopilar datos sobre la experiencia turística de los visitantes. La información será utilizada únicamente con fines académicos y será tratada de manera confidencial y anónima. No existen respuestas correctas o incorrectas; se recomienda responder con sinceridad según su experiencia.

Escala de calificación

1	2	3	4	5
Totalmente en desacuerdo	En desacuerdo	Ni de acuerdo ni en desacuerdo	De acuerdo	Totalmente de acuerdo

Experiencia Sensorial

Desde su criterio, califique la importancia de los siguientes factores en su experiencia durante la visita.

	1	2	3	4	5
La forma en que se presentaron los alimentos tradicionales me pareció atractiva.					
El sabor de los alimentos fue de mi agrado.					
La textura de los alimentos fue de mi agrado					
El sabor de los platos es único y diferente a la comida comercial.					
Los sonidos del entorno hicieron más agradable mi experiencia.					
Experiencia del Entorno					
El ambiente del establecimiento fue agradable.					
Me sentí a gusto con la limpieza del lugar					
El diseño y entorno del lugar guarda armonía con la cultura de la comunidad					
Experiencia de Servicio					
El personal mostró amabilidad y respeto durante la atención.					
El personal brindó información clara sobre los alimentos tradicionales.					

La relación calidad–precio de la experiencia fue adecuada.					
El servicio reflejó las tradiciones y costumbres propias de la comunidad.					

Escala de calificación

1	2	3	4	5
Nada importante	Poco importante	Moderadamente importante	Importante	Muy importante

Valoración de expectativas

Indique qué aspectos considera importantes mejorar o incluir en el servicio.

	1	2	3	4	5
Es importante que se incluya música local en vivo durante la experiencia.					
Considero importante que se ofrezcan clases cortas de cocina tradicional.					
Valoro tener una participación directa en la elaboración de los alimentos.					
Valoro que el menú incluya una explicación clara de cada plato.					
Es importante para mí que los platos tengan una presentación atractiva e innovadora.					

Validacion de Intrumentos

INSTRUMENTO PARA LA VALIDACION DE LA ENCUESTA EN LA EXPERIENCIA TURISTICA

CRITERIOS	APRECIACIÓN			
	EXCELENTE	BUENO	REGULAR	DEFICIENTE
Presentación del instrumento	✓			
Calidad de redacción de los ítems	✓			
Pertinencia de las variables con los indicadores	✓			
Relevancia del contenido	✓			
Factibilidad de aplicación	✓			

Apreciación.

LA ENCUESTA ESTA BIEN ESTRUCTURADA Y ENFOCADA AL TEMA DE GASTRONOMIA EN LA PARROQUIA DE SALASACA.

Observaciones.

APOYO DEL TEMA PARA FACILIDAD DEL ENCUESTADOR.

Por favor marque con una (x) 1 opción que usted considere deba aplicarse en cada uno de los ítems, y de ser necesario escriba las observaciones.

ESCALA				
Pregunta	**Dejar**	**Modificar**	**Eliminar**	**Observaciones**
1. Edad	✓			
2. Género	✓			
3. Experiencia Sensorial	✓			
4. Experiencia del Entorno	✓			
5. Experiencia de Servicio	✓			
6. Valoración de expectativas	✓			

Opinión de aplicabilidad:

Aplicable (✓) Aplicable después de corregir ( ) No aplicable ( )

Validado por: Mg. Angel Alosilla

Especialidad del evaluador: MAGISTER - SOSTENIBILIDAD Y PLANIFICACION DE LA CONSERVACIÓN

Lugar de trabajo: GADDA ATAHUALPA DIRECCION DE CULTURA Y TURISMO

Cargo que desempeña: JEFE DE TURISMO

Fecha: 08/04/2026

Firma: _____

INSTRUMENTO PARA LA VALIDACION DE LA ENCUESTA EN LA EXPERIENCIA TURISTICA

CRITERIOS	APRECIACIÓN			
	EXCELENTE	BUENO	REGULAR	DEFICIENTE
Presentación del instrumento		✓		
Calidad de redacción de los ítems		✓		
Pertinencia de las variables con los indicadores		✓		
Relevancia del contenido			✓	
Factibilidad de aplicación	✓			

Apreciación.

La encuesta esta bien si se usa de manera subjetiva, si esta se puede mejorar para ser mas objetiva se debe valorar en dos grupos expertos gastronómicos y Turistas

Observaciones.

La encuesta se debería realizar por cada preparación sería lo ideal.

Por favor marque con una (x) 1 opción que usted considere deba aplicarse en cada uno de los ítems, y de ser necesario escriba las observaciones.

	ESCALA			
Pregunta	**Dejar**	**Modificar**	**Eliminar**	**Observaciones**
1. Edad	✓			
2. Género	✓			
3. Experiencia Sensorial		✓		
4. Experiencia del Entorno	✓			
5. Experiencia de Servicio	✓			
6. Valoración de expectativas		✓		

Opinión de aplicabilidad:

Aplicable (✓) Aplicable después de corregir ( ) No aplicable ( )

Validado por: Ing. Diego Freire Mg. MBA.

Especialidad del evaluador Esp. Alimentos, Gastronomía y Gestión Turística.

Lugar de trabajo: GRUPO FRCIMU - UNIVERSIDAD UNIANDES (Docente investigador)

Cargo que desempeña: Dpto Innovación y RRPP – Docente investigador.

Fecha: 06-04-2026.

Firma:

INSTRUMENTO PARA LA VALIDACION DE LA ENCUESTA EN LA EXPERIENCIA TURISTICA

CRITERIOS	APRECIACIÓN			
	EXCELENTE	BUENO	REGULAR	DEFICIENTE
Presentación del instrumento		✓		
Calidad de redacción de los ítems	✓			
Pertinencia de las variables con los indicadores	✓			
Relevancia del contenido	✓			
Factibilidad de aplicación	✓			

Apreciación:

Interesante y aplicable

Observaciones.

Estar en el campo.

Por favor marque con una (x) 1 opción que usted considere deba aplicarse en cada uno de los ítems, y de ser necesario escriba las observaciones.

	ESCALA			
Pregunta	**Dejar**	**Modificar**	**Eliminar**	**Observaciones**
1. Edad		✓		
2. Género	✓			
3. Experiencia Sensorial	✓			
4. Experiencia del Entorno	✓			
5. Experiencia de Servicio	✓			
6. Valoración de expectativas	✓			

Opinión de aplicabilidad:

Aplicable ( ) Aplicable después de corregir (✓) No aplicable ( )

Validado por: Luis Usiña

Especialidad del evaluador Lic. Hospitalidad y Hotelería Cuisine

Lugar de trabajo: Instituto de Gastronomía

Cargo que desempeña: Director General

Fecha: 13 - Abril / 2026

Firma: _____

Anexo C. Carta entrega recepción del producto al beneficiario

Carta entrega recepción del producto al beneficiario

Ambato, mayo 2026

Ing. Nancy Delfina Masaquiza Masaquiza
Presidenta del GAD Parroquial Salasaca
Asunto: Entrega – Recepción del producto turístico

De mi consideración:

Yo, VIVIANA ABIGAIL DURAN SULCA, portador de la cédula de identidad Nro. 1804985040, estudiante de la Carrera de Turismo de la Universidad Técnica de Ambato, mediante la presente realizo la entrega formal del producto final de mi investigación titulada: "Patrimonio alimentario en la experiencia turística de la parroquia Salasaca".

El presente trabajo tiene como finalidad fortalecer la valoración del patrimonio alimentario de la parroquia Salasaca y contribuir al desarrollo de experiencias turísticas vinculadas con la identidad cultural y gastronómica de la comunidad.

El producto entregado incluye:

- Identificación del patrimonio alimentario de la parroquia Salasaca mediante fichas técnicas basadas en el Atlas del Patrimonio Alimentario.
- Descripción de los componentes de la experiencia turística relacionados con la gastronomía local.
- Diseño de una experiencia turística gastronómica-cultural que integra elementos tradicionales e innovadores de la comunidad Salasaca.
- Resultados obtenidos mediante encuestas y observación aplicadas durante el proceso investigativo.

Con la firma del presente documento, se da por recibido el material mencionado, el cual queda a disposición del GAD Parroquial Salasaca como aporte para el fortalecimiento turístico, cultural y gastronómico de la parroquia. En señal de conformidad y aceptación, firman las partes:

Atentamente,



Nombre: Viviana Abigail Durán Sulca
C.I.: 1804985040
Telf: 0983429459
Email: vduran5040@uta.edu.ec

Anexo D. Evidencias

Penco del Chawarmisqui



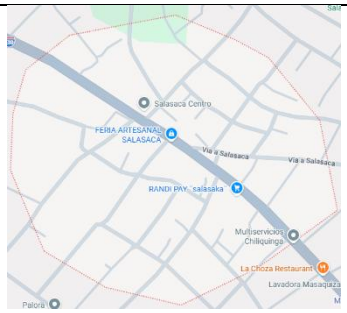

Cultivos de la parroquia




Encuestas

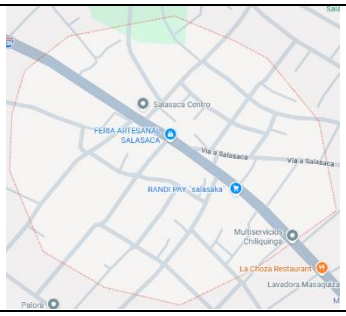


Colaboradores en el levantamiento de información		
Nombre	**Edad**	**Actividad**
Andrés Jerez Chango	45	Agricultor y administrador de Curundi
Rosario Jerez	80	Agricultora
Marcelo Jerez	59	Agricultor y artesano
Rocío Guamán	51	Agricultora, hiladora y artesana
Rosario Masaquiza	67	Agricultora y Chawarmisquera
José Roberto Masaquiza	32	Abogado y agricultor

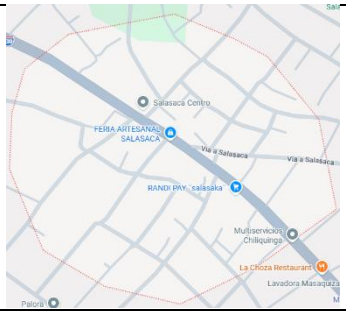
<table>
<tr><th colspan="3">PRODUCTOS PRIMARIOS</th></tr>
<tr><td>Nombre común</td><td>Maíz</td><td rowspan="5"></td></tr>
<tr><td>Nombre científico</td><td>Zea mays
(Poaceae)</td></tr>
<tr><td>Otros nombres locales</td><td>Choclo</td></tr>
<tr><td>Ancestralidad</td><td>Prehispánico nativo</td></tr>
<tr><td>Forma de obtención</td><td>Cultivo</td></tr>
<tr><td>Descripción</td><td colspan="2">El maíz es un producto fundamental en la dieta diaria de la comunidad, es de grano grande, duro y de diferentes colores, es uno de los productos más importantes de las festividades.</td></tr>
<tr><td colspan="3">Zonas de producción</td></tr>
<tr><td>Parroquia, cantón</td><td>Época de cosecha</td><td rowspan="2">
</td></tr>
<tr><td>Salasaca, Pelileo</td><td>Junio - Agosto</td></tr>
<tr><td colspan="3">Calendario agro festivo</td></tr>
</table>

Preparación del terreno y siembra	Octubre (época de lluvia)	Parroquia Salasaca
Pawkar Raymi crecimiento y desarrollo	Febrero	Parroquia Salasaca
Inti Raymi cosecha	Junio	Parroquia Salasaca
Procesamiento de granos secos para Finados.	Noviembre	Parroquia Salasaca
Usos gastronómicos	Se consume como choclo tierno, tostado, mote y harina para coladas. Base para la chicha de jora.	
Propiedades	El maíz es un alimento energético rico en carbohidratos y fibra, además aporta vitaminas del complejo B (como B1 y B3) y minerales como hierro y magnesio, esenciales para el funcionamiento del organismo.	
Variedades y estado de conservación		
Maíz Negro o Morado (Yana Zara)	Variedad especial utilizada para la harina de la colada morada. El maíz blanco y amarillo es de consumo masivo.	Es común, pero se cultiva con fines rituales

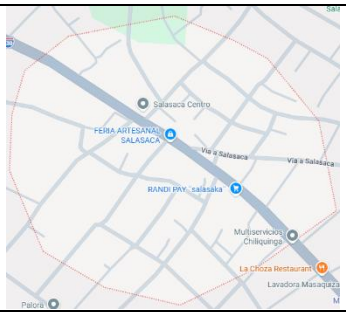
PRODUCTOS PRIMARIOS		
Nombre común	Papa	
Nombre científico	Solanum tuberosum (Solanaceae)	
Otros nombres locales		
Ancestralidad	Prehispánico nativo	
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Tubérculo esencial en la alimentación cotidiana de Salasaca, presenta diversas formas y colores de piel (roja, blanca o amarilla), con textura harinosa o firme según la variedad local.	
Zonas de producción		
Parroquia, cantón	**Época de cosecha**	

Salasaca, Pelileo	Enero - Junio	
Calendario agro festivo		
Siembra	Septiembre	Parroquia Salasaca
Cosecha de variedades tempranas para Semana Santa.	Marzo – Abril	Parroquia Salasaca
Cosecha principal para las fiestas del Capitán e Inti Raymi.	Junio	Parroquia Salasaca
Usos gastronómicos	Se utiliza en sopas, guisos y como acompañamiento en diversos platos.	
Propiedades	Fuente principal de carbohidratos, potasio y vitamina C. Alimento energético por excelencia contribuyendo al buen funcionamiento del sistema nervioso y muscular.	
Variedades y estado de conservación		

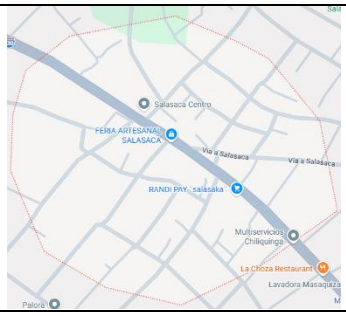
PRODUCTOS PRIMARIOS		
Nombre común	Fréjol	
Nombre científico	Phaseolus vulgaris (Fabaceae)	
Otros nombres locales	Poroto	
Ancestralidad	Prehispánico nativo	
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Leguminosa trepadora clave en la rotación de cultivos, con granos de colores variados; la planta se enreda en el tallo del maíz, aportando proteínas vitales a la dieta familiar y platos tradicionales.	

Zonas de producción		
Parroquia, cantón	**Época de cosecha**	
Salasaca, Pelileo	Mayo - Julio	
Calendario agrofestivo		
Siembra	Octubre / Noviembre	Parroquia Salasaca
Cosecha tierna para consumo festivo	Marzo	Parroquia Salasaca
Cosecha final del grano seco para almacenamiento	Julio	Parroquia Salasaca
Usos gastronómicos	Se utiliza en menestras, ensaladas y la tradicional Fanesca de Semana Santa.	
Propiedades	Es una fuente importante de proteína vegetal, contiene fibra que ayuda al sistema digestivo y aporta minerales como hierro y potasio, además de vitaminas del complejo B necesarias para la energía corporal.	
Variedades y estado de conservación		

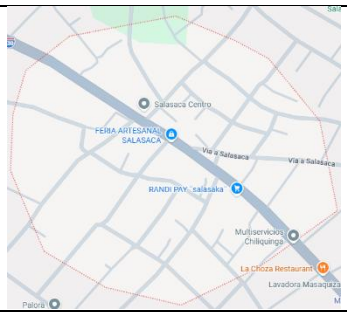
PRODUCTOS PRIMARIOS		
Nombre común	Quinua	
Nombre científico	Chenopodium quinoa (Amaranthaceae)	
Otros nombres locales		
Ancestralidad	Prehispánico nativo	
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Grano pequeño de alto valor nutritivo, perfectamente adaptado a las condiciones climáticas adversas de la zona; es un pilar en la nutrición diaria	
Zonas de producción		

Parroquia, cantón	**Época de cosecha**	
Salasaca, Pelileo	Mayo - Julio	
Calendario agrofestivo		
Siembra	Septiembre / Octubre	Parroquia Salasaca
Limpieza de la planta	Febrero	Parroquia Salasaca
Cosecha cuando la planta se pone amarilla y el grano está duro	Junio	Parroquia Salasaca
Usos gastronómicos	Se emplea en sopas, coladas y como complemento alimenticio.	
Propiedades	Es un alimento altamente nutritivo que contiene proteínas de alto valor biológico, con aminoácidos esenciales, además aporta hierro, calcio, magnesio y vitaminas que contribuyen al desarrollo y fortalecimiento del organismo.	
Variedades y estado de conservación		

PRODUCTOS PRIMARIOS		
Nombre común	Cebada	
Nombre científico	Hordeum vulgare (Poaceae)	
Otros nombres locales		
Ancestralidad	Prehispánico nativo	
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Cereal de espiga larga y grano cubierto por una cáscara dura, extremadamente resistente a climas fríos y suelos pobres; fundamental en bebidas fermentadas y preparaciones para celebraciones andinas.	
Zonas de producción		
Parroquia, cantón	**Época de cosecha**	

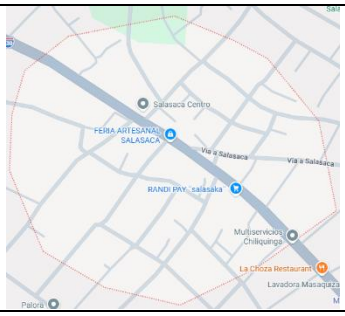
Salasaca, Pelileo	Mayo - Julio	
Calendario agrofestivo		
Siembra	Octubre	Parroquia Salasaca
Época de separar y limpiar el grano al aire libre, aprovechando el fuerte viento para quitarle la paja seca.	Agosto	Parroquia Salasaca
Usos gastronómicos	Se tuesta y muele para obtener la máchica. También para sopas (arroz de cebada) y coladas de harina.	
Propiedades	Es un alimento rico en fibra que favorece la digestión y contribuye a la regulación del colesterol, además aporta vitaminas del complejo B y minerales como hierro, fósforo y magnesio, importantes para el funcionamiento del organismo.	
Variedades y estado de conservación		

PRODUCTOS ELABORADOS		
Nombre del producto	Papas con cuy	
Ancestralidad	Prehispánico plato ceremonial	
Época de consumo	Festividades (Inti Raymi), bodas, bautizos	
Lugares de consumo	Hogares, festividades locales y encuentros comunitarios dentro de la parroquia.	
Descripción	Plato típico compuesto por cuy asado acompañado de papas cocidas, generalmente servido con ensalada y ají. Representa un alimento emblemático de la gastronomía andina.	

Zonas tradicionales de consumo		
Parroquia, cantón	**Época de consumo**	
Salasaca, Pelileo	Festividades	

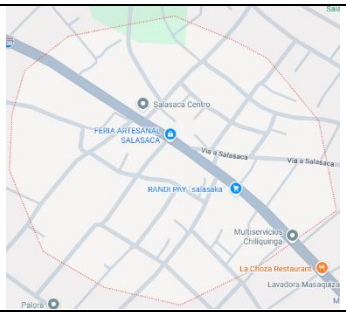
Ingredientes	**Formas de preparación**
Cuy, papas, maní, leche, cebolla blanca, ajo, achiote, sal.	Se prepara un aliño completo que incorpora una variedad de condimentos, y se procede a adobar al cuy antes de atravesar el ejemplar en una vara de madera para someterlo a un asado lento sobre las brasas del carbón. Mientras tanto, las papas se cocinan de forma independiente para ser bañadas con una salsa densa de maní molido, leche y refrito. Al servir, se busca el contraste entre la textura crocante del cuy y la cremosidad de la salsa de maní.
Propiedades	Alto contenido de proteínas, bajo en grasa en comparación con otras carnes
Estado de conservación	Común, es el plato más representativo de la identidad Salasaca.

PRODUCTOS ELABORADOS		
Nombre del producto	Chawarmishki	
Ancestralidad	Prehispánico nativo	
Época de consumo	Todo el año	
Lugares de consumo	Dentro de la parroquia.	
Descripción	Líquido dulce y transparente (néctar) que se extrae del corazón del penco maduro (Agave).	
Zonas tradicionales de consumo		
Parroquia, cantón	**Época de consumo**	

Salasaca, Pelileo	Todo el año	

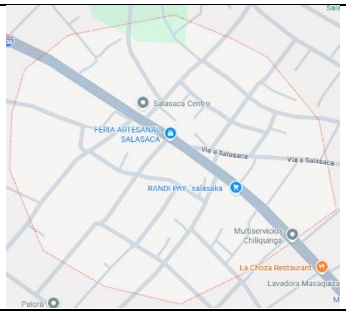
Ingredientes	**Formas de preparación**
Néctar natural de penco. A veces se cocina con cebada.	La técnica tradicional más utilizada es el capado, que consiste en raspar el corazón o cogollo del penco, permitiendo que el líquido emane durante toda la noche para su recolección al amanecer. Este néctar puede consumirse fresco o someterse a un proceso de ebullición, lo que permite obtener una bebida más dulce y concentrada.
Propiedades	Medicinal, excelente para los pulmones, bronquios, riñones, reumas dolores estomacales. Es un endulzante natural sin químicos.
Estado de conservación	De corta duración, debe consumirse fresca para evitar su fermentación excesiva.

PRODUCTOS ELABORADOS		
Nombre del producto	Yana Api	
Ancestralidad	Prehispánico / ritual	
Época de consumo	Dia de los difuntos / Aya Killa Raymi	
Lugares de consumo	Dentro de la parroquia.	
Descripción	Bebida espesa de color púrpura intenso, elaborada a base de harina de maíz negro y frutas, que simboliza el vínculo con los difuntos.	
Zonas tradicionales de consumo		
Parroquia, cantón	**Época de consumo**	

Salasaca, Pelileo	Noviembre	

Ingredientes	**Formas de preparación**
Harina de maíz negro, mortiño, mora, babaco, piña, cáscara de piña, canela, clavo de olor, ishpingo y hojas de naranja.	Esta preparación consiste en obtener una base aromática mediante el hervor de agua con hierbas aromáticas y cáscaras de frutas, las cuales posteriormente se retiran para conservar únicamente su esencia en la infusión. Sobre esta base se incorpora la harina de maíz previamente disuelta con parte del agua especiada, removiendo constantemente hasta que la mezcla espese y adquiera una textura homogénea. Además, se añaden la mora y el mortiño, ingredientes que aportan el color y sabor característicos de la colada, mientras que las frutas previamente sancochadas se incorporan durante la cocción para complementar la preparación.
Propiedades	Alto contenido de antioxidantes naturales
Estado de conservación	Patrimonial. Es una tradición viva que se transmite de madres a hijas en la comunidad.

PRODUCTOS ELABORADOS		
Nombre del producto	Uchu Caldo	
Ancestralidad	Tradicional	
Época de consumo	Mingas y en fiestas familiares grandes.	
Lugares de consumo	Dentro de la parroquia.	
Descripción	Sopa espesa y nutritiva hecha a base de harina de alverja o maíz, cocinada con las vísceras del cuy o carne de res para dar sabor. Su nombre más conocido es mazamorra.	

Zonas tradicionales de consumo		
Parroquia, cantón	**Época de consumo**	
Salasaca, Pelileo	Cuando realizan la minga	

Ingredientes	**Formas de preparación**
Harina de alverja o maíz, vísceras de cuy o carne de res, papas pequeñas, ají (uchu), sal y especias.	Se pone a hervir agua con carne y huesos de res para extraer todo su sabor, junto con zanahoria, ajo y cebolla que aportan mayor aroma al caldo. Después, se incorpora la harina de alverja previamente disuelta en agua para evitar grumos y se añaden las papas, removiendo constantemente hasta que la preparación espese. El ají es considerado la esencia principal del plato y se lo agrega para darle su sabor característico. O se lo prepara moliendo el ají en piedra y se lo come con la sopa.
Propiedades	Se cree que da mucha fuerza para el trabajo físico.
Estado de conservación	Tradicional. Se conserva en las familias que mantienen la cocina de leña.