

UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA DEL ECUADOR-UNIB.E
ESCUELA DE GASTRONOMIA



Propuesta de creación de una ruta gastronómica para potenciar el patrimonio alimentario en la parroquia Sangolquí, provincia de Pichincha.

Proyecto de investigación para la obtención del título de Licenciado en Gastronomía

Autor(s):

Bryan Rodríguez y Carlos Simbaña

Director del Proyecto de Investigación:

Mgst. Juan Francisco Romero

Quito, Ecuador

Agosto, 2023

Quito, 10 de agosto de 2023

CARTA DEL DIRECTOR DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

Magister:

Juan Francisco Romero

Director de la carrera de Licenciatura en Gastronomía Presente

Yo, **Juan Francisco Romero** Director(a) del Trabajo de Titulación realizado por los estudiantes **Carlos Leoncio Simbaña Yáñez y Bryan Rodríguez Salgado** de la carrera de **Licenciatura en Gastronomía** informo haber revisado el presente documento titulado **Propuesta de creación de una ruta gastronómica para potenciar el patrimonio alimentario en la parroquia Sangolquí, provincia de Pichincha**, el mismo que se encuentra elaborado conforme al Reglamento de titulación, establecido por la UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA DEL ECUADOR, UNIB.E de Quito y el Manual de Estilo institucional; por lo tanto autorizo su presentación final para los fines legales pertinentes.

En tal virtud autorizo a los Señores a que concedan a realizar el anillado del trabajo de titulación y su entrega en la secretaria de la Escuela.

Atentamente,



Firmado digitalmente por:
JUAN FRANCISCO
ROMERO CORRAL

Juan Francisco Romero

Director del Trabajo de Titulación

DECLARACIÓN Y AUTORIZACIÓN

1. Yo, Bryan Rodríguez Salgado, en forma libre y voluntaria, que los criterios emitidos en el presente Trabajo de Titulación denominado: “Propuesta de creación de una ruta gastronómica para potenciar el patrimonio alimentario en la parroquia Sangolquí, provincia de Pichincha”, previa a la obtención del título profesional de Licenciado en Gastronomía, en la Dirección de la Escuela de Gastronomía. Así como también los contenidos, ideas, análisis, conclusiones y propuestas son exclusiva responsabilidad de mi persona, como autor/a.
2. Declaro, igualmente, tener pleno conocimiento de la obligación que tiene la Universidad Iberoamericana del Ecuador, de conformidad con el **artículo 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior, de entregar a la SENESCYT**, en formato digital una copia del referido Trabajo de Titulación para que sea integrado al Sistema Nacional de Información de la Educación Superior del Ecuador para su difusión pública, respetando los derechos de autor.
3. Autorizo, finalmente, a la Universidad Iberoamericana del Ecuador a difundir a través del sitio web de la Biblioteca de la UNIB.E (Repositorio Institucional), el referido Trabajo de Titulación, respetando las políticas de propiedad intelectual de la Universidad Iberoamericana del Ecuador.

Quito, DM., a los 10 días del mes de agosto de 2023



Bryan Rodríguez Salgado

1723760557

DECLARACIÓN Y AUTORIZACIÓN

1. Yo, Carlos Leoncio Simbaña Yánez declaro, en forma libre y voluntaria, que los criterios emitidos en el presente Trabajo de Titulación denominado: “Propuesta de creación de una ruta gastronómica para potenciar el patrimonio alimentario en la parroquia Sangolquí, provincia de Pichincha”, previa a la obtención del título profesional de Licenciado en Gastronomía, en la Dirección de la Escuela de Gastronomía. Así como también los contenidos, ideas, análisis, conclusiones y propuestas son exclusiva responsabilidad de mi persona, como autor/a.
2. Declaro, igualmente, tener pleno conocimiento de la obligación que tiene la Universidad Iberoamericana del Ecuador, de conformidad con el **artículo 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior, de entregar a la SENESCYT**, en formato digital una copia del referido Trabajo de Titulación para que sea integrado al Sistema Nacional de Información de la Educación Superior del Ecuador para su difusión pública, respetando los derechos de autor.
3. Autorizo, finalmente, a la Universidad Iberoamericana del Ecuador a difundir a través del sitio web de la Biblioteca de la UNIB.E (Repositorio Institucional), el referido Trabajo de Titulación, respetando las políticas de propiedad intelectual de la Universidad Iberoamericana del Ecuador.

Quito, DM., a los 10 días del mes de agosto de 2023



Carlos Leoncio Simbaña Yánez

1753485364

CARTA DE AUTORÍA DEL TRABAJO

Los criterios emitidos en el presente Trabajo de Titulación “Propuesta de creación de una ruta gastronómica para potenciar el patrimonio alimentario en la parroquia Sangolquí, provincia de Pichincha”, así como también los contenidos, ideas, análisis, conclusiones y propuesta(s) son de exclusiva responsabilidad mía como autor del presente documento.

Autorizamos a la Universidad Iberoamericana del Ecuador (UNIB.E) para que haga de éste un documento disponible para su lectura o lo publique total o parcialmente, de considerarlo pertinente, según las normas y regulaciones de la Institución, citando la fuente.



Carlos Leoncio Simbaña Yáñez

1753485364



Bryan Rodríguez Salgado

1723760557

Quito, jueves 10 de agosto de 2023

ÍNDICE GENERAL

CARTA DEL DIRECTOR DEL TRABAJO DE TITULACIÓN	ii
DECLARACIÓN Y AUTORIZACIÓN	iii
DECLARACIÓN Y AUTORIZACIÓN	iv
CARTA DE AUTORÍA DEL TRABAJO	v
DEDICATORIA	x
AGRADECIMIENTOS	xi
RESUMEN	xii
INTRODUCCIÓN	1
CAPÍTULO I	4
EL PROBLEMA	4
Planteamiento del problema	4
Objetivos de la investigación.....	8
Objetivo general.....	8
Objetivos específicos.....	8
Justificación e impacto de la investigación	8
Alcance de la investigación.....	10
CAPÍTULO II	11
MARCO TEÓRICO	11
Antecedentes de la investigación.....	11
Bases teóricas	12
Turismo.....	12
Gastronomía	13
Recursos turísticos y gastronómicos	14
Recursos gastronómicos	15
Ruta gastronómica.....	16
Pasos para la creación de una ruta gastronómica.....	19
Patrimonio	20
Parroquia Sangolquí	21
CAPITULO III	24
MARCO METODOLÓGICO	24
Naturaleza de la investigación	24
Enfoque de la investigación.....	24

Nivel de la investigación	24
Diseño de la investigación	25
Tipo de investigación	25
Población y muestra	26
Población.....	26
Muestra.....	26
Técnicas e Instrumentos de recolección de datos	28
Técnicas de Recolección de Datos.....	28
Instrumentos de recolección de datos	28
Ficha de inventario	28
Lista de chequeo	28
Operacionalización de la variable	29
Validez y Confiabilidad.....	34
Validez.....	34
Confiabilidad.....	34
Kuder-Richarson	35
Técnicas de análisis de los datos	36
CAPÍTULO IV	40
ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS	40
DISEÑO DE LA RUTA.....	51
Propuesta de los recursos turísticos-gastronómicos para el diseño de la ruta	
Tradición Sangolquileña	51
Aplicación de un modelo existente.....	59
Itinerario.....	64
Mapa de la ruta	65
Mapa geo referencial de la ruta gastronómica	66
CAPITULO V	67
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	67
Conclusiones	67
Recomendaciones	68
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	70
ANEXOS	76

LISTA DE TABLAS

Tabla 1. <i>Establecimientos gastronómicos y sitios turísticos, muestra número uno</i> .	26
Tabla 2. <i>Establecimientos gastronómicos, muestra número dos</i>	27
Tabla 3. <i>Técnicas e instrumentos para la recolección de datos.</i>	29
Tabla 4. <i>Operacionalización de la variable “Recursos turísticos”</i>	31
Tabla 5. <i>Operacionalización de la variable “Recursos gastronómicos”</i>	32
Tabla 6. <i>Operacionalización de la variable “Establecimientos turísticos-gastronómicos”</i>	33
Tabla 7. <i>Listado de expertos para la validación del instrumento</i>	34
Tabla 8. <i>Ficha de inventario establecimientos turísticos y gastronómicos</i>	37
Tabla 9. <i>Ficha de inventario preparaciones y productos</i>	38
Tabla 10. <i>Lista de chequeo para establecimientos turísticos-gastronómicos</i>	39
Tabla 11. <i>Frecuencia del indicador “Calidad de los ingredientes”</i>	40
Tabla 12. <i>Frecuencia del indicador “Utilización de recursos locales”</i>	41
Tabla 13. <i>Frecuencia del indicador “Variedad y originalidad del menú”</i>	42
Tabla 14. <i>Frecuencia del indicador “Innovación gastronómica”</i>	42
Tabla 15. <i>Frecuencia del indicador “Temática del restaurante”</i>	43
Tabla 16. <i>Análisis de la dimensión “Culinario”</i>	44
Tabla 17. <i>Frecuencia del indicador “Estado de conservación”</i>	44
Tabla 18. <i>Frecuencia del indicador “Accesibilidad”</i>	45
Tabla 19. <i>Frecuencia del indicador “Valor histórico y cultural”</i>	46
Tabla 20. <i>Frecuencia del indicador “Interpretación y educación”</i>	46
Tabla 21. <i>Frecuencia del indicador “Interpretación y Educación”</i>	47
Tabla 22. <i>Análisis de la dimensión “Turístico”</i>	48
Tabla 23. <i>Frecuencia del indicador “Participación de la comunidad local”</i>	48
Tabla 24. <i>Frecuencia del indicador “Impacto ecológico y desarrollo local”</i>	49
Tabla 25. <i>Frecuencia del indicador “Cumplimiento de regulaciones y normativa”</i> ...	50
Tabla 26. <i>Análisis de la dimensión “Patrimonio”</i>	50
Tabla 27. <i>Matriz de contenidos “Establecimientos gastronómicos y sitios turísticos”</i>	51
Tabla 28. <i>Aplicación de modelo existente para el diseño de la ruta gastronómica</i> ..	59
Tabla 29. <i>Itinerario para la ruta gastronómica</i>	64

LISTA DE FIGURAS

Figura 1. Representación del indicador “Calidad de los alimentos”.....	40
Figura 2. Representación del indicador “Utilización de recursos locales”.....	41
Figura 3. Representación del indicador “Variedad y originalidad del menú”.....	42
Figura 4. Representación del indicador “Innovación gastronómica”.....	43
Figura 5. Representación del indicador “Temática del restaurante”.....	43
Figura 6. Representación del indicador “Estado de conservación”.....	45
Figura 7. Representación del indicador “Accesibilidad”.....	45
Figura 8. Representación del indicador “Valor histórico y cultural”.....	46
Figura 9. Representación del indicador “Interpretación y educación”.....	47
Figura 10. Frecuencia del indicador “Interpretación y Educación”.....	47
Figura 11. Representación del indicador “Participación de la comunidad local”.....	49
Figura 12. Representación del indicador “Impacto ecológico y desarrollo local”.....	49
Figura 13. Representación del indicador “Cumplimiento de regulaciones y normativa”.....	50
Figura 14. Beneficios Sociedad Receptora.....	59
Figura 15. Mapa de la ruta gastronómica.....	65
Figura 16. Mapa geo referencial de la ruta gastronómica.....	66

DEDICATORIA

Yo, Carlos Simbaña, dedico este trabajo a Liseth Arroyo por ser mi inspiración y compañera en cada paso de este camino académico. A mi familia, cuyo amor y apoyo incondicional han sido mi motor para alcanzar esta meta. A mis amigos, por sus risas, aliento y camaradería que hicieron más llevadero este trayecto. A mis tutores universitarios, quienes con su sabiduría y guía contribuyeron significativamente en mi formación profesional.

Yo, Bryan Rodríguez, dedico este trabajo a tres pilares fundamentales de mi vida: a mi amada madre, cuyo amor incondicional y apoyo constante me han guiado en cada paso; a mi querida esposa, cuyo aliento y comprensión han sido mi inspiración constante; y a mi adorada hija, mi razón de ser y motor de perseverancia. Gracias por ser mi fuerza y mi razón de luchar incansablemente por alcanzar este objetivo.

AGRADECIMIENTOS

Yo, Carlos Simbaña expreso mi más profundo agradecimiento a mis docentes de carrera Luis Llerena, Juan Francisco Romero y Dioni Villalobos por transmitir su experiencia y conocimiento profesional. A mis padres, Carlos Oswaldo Simbaña Valles y Elena del Carmen Yáñez Nogales, fuentes inagotables de amor, sabiduría y apoyo incondicional.

Yo, Bryan Rodríguez, expreso mi más sincero agradecimiento a mi tutor de titulación, Juan Francisco Romero, por su invaluable orientación teórica, y a mi profesor de titulación, Dioni Villalobos, por su experta guía metodológica. Su apoyo fue crucial para el éxito de este trabajo.

Carlos Simbaña y Bryan Rodríguez. **PROPUESTA DE CREACIÓN DE UNA RUTA GASTRONÓMICA PARA POTENCIAR EL PATRIMONIO ALIMENTARIO EN LA PARROQUIA SANGOLQUÍ, PROVINCIA DE PICHINCHA.** Gastronomía. Universidad Iberoamericana del Ecuador. Quito, Ecuador. 2023 (138)pp.

RESUMEN

Las rutas gastronómicas, han representado un instrumento sólido para explorar diversas tradiciones culinarias, destacando sabores y promoviendo la apreciación cultural a través de la comida. La presente investigación tuvo como objetivo, proponer la creación de una ruta gastronómica para potenciar el patrimonio alimentario en la parroquia Sangolquí, provincia de Pichincha. Para esto, se caracterizaron los recursos gastronómicos y turísticos de la zona, posteriormente se realizó un diagnóstico de estos, para luego identificar los que serían parte de la ruta y finalmente se diseñó el recorrido. El estudio se desarrolló bajo un enfoque cuantitativo, de nivel descriptivo, con un diseño no experimental transversal, el tipo de investigación fue de campo. La población estuvo conformada por (27) recursos turísticos y gastronómicos y (19) establecimientos gastronómicos. Por su parte, la muestra estuvo conforma (27) recursos turísticos y gastronómicos y (19) establecimientos gastronómicos. La técnica aplica fue la observación, a través de (2) fichas de inventario para caracterizar los recursos y una lista de chequeo para diagnosticarlos. Dichos instrumentos fueron evaluados por (3) expertos con la finalidad de darles validez. La confiabilidad de los instrumentos se calculó a través de la herramienta Kuder-Richardson, donde se demostró que son confiables. Como resultado se obtuvo la propuesta del diseño de la ruta gastronómica en la parroquia Sangolquí, donde se incorporan puntos de interés gastronómico, atractivos turísticos y culturales. Se tomó como guía estructural el modelo de ruta gastronómica ya existente del autor Antonio Torres Montecinos, el cual consta de (23) pasos que fueron fundamentales para llevar a cabo la propuesta de la ruta gastronómica. Además, se demostró que la zona cuenta con todos los recursos necesarios para la ejecución de la ruta, como lo son su amplia oferta gastronómica, expresiones artísticas, importancia histórica e interés social.

Palabras claves: ruta gastronómica, patrimonio, turismo, gastronomía, Sangolquí

INTRODUCCIÓN

Sangolquí parroquia perteneciente al cantón Rumiñahui, provincia de Pichincha en Ecuador, es fuente de riquezas turísticas y gastronómicas que mantienen una identidad cultural importante. La localidad es reconocida por visitantes y locales por la amplia oferta de preparaciones tradicionales, resaltando como producto emblemático el hornado. Por medio de un análisis se pudo determinar que reúne condiciones y características para ser fuente de reconocimiento a través de una ruta gastronómica. En este sentido surge la presente investigación que tiene como objetivo principal proponer un diseño de ruta gastronómica en la parroquia para potencializar el patrimonio alimentario, el cual trae beneficios en la zona, como una mejor organización, mayor reconocimiento local y nacional, mejor difusión de la cultura e historia, entre otros, todo está a través del trabajo en conjunto de pequeños y medianos productores y comerciantes locales, así como entidades públicas y privadas. Formando entonces un sistema complejo, con el cual ofrecer una mejor experiencia a turistas y visitantes.

Para esto, en primer lugar, se caracterizan los recursos gastronómicos y turísticos de la parroquia mediante una ficha de inventario, para luego realizar un diagnóstico de los establecimientos gastronómicos aplicando una lista de chequeo y a través de este identificar los sitios que formarán parte de la ruta, finalmente diseñar la ruta gastronómica para potenciar el patrimonio alimentario de la localidad.

Siendo así, para el desarrollo de los objetivos planteados se toma en cuenta que el turismo son todas las actividades que realizan las personas durante sus viajes y estadías en entornos diferentes a sus habituales (Tribe, 2011). Por otra parte, los recursos turísticos son los encargados de atraer a los visitantes y hacen posible la actividad turística, estos se clasifican en naturales, históricos-patrimoniales y etnográficos-culturales (Leal, 2013).

Por otro lado, la gastronomía es la ciencia del buen comer y beber que engloba conceptos de tradición, cultura, sociedad y civilización (Gillespie & Cousins, 2001). Y los recursos gastronómicos son todos los elementos que participan en la creación, preparación y elaboración de platos y bebidas, las cuales son los ingredientes, los

utensilios, las técnicas, los equipos y conocimientos especializados (García & Martínez, 2018, pág. 15).

Por su parte, el patrimonio alimentario es el conjunto de conocimientos, prácticas, técnicas, expresiones culturales, sabores, aromas y texturas entorno a los alimentos y su producción (Fischler, 2011).

Se puede comprender entonces que, las rutas gastronómicas son un producto turístico complejo formado por varios sitios de interés dentro de un área bien planificada y definida, cuya finalidad es realzar la cadena de valor de los productos (Jeambey, 2016). Dentro el recorrido se expresa la identidad cultural de la zona al poder apreciar la cadena de procesos a la que es sometida el alimento, el cual pasa por un proceso agropecuario, industrial y por último la degustación del producto terminado (Montesinos, 2016).

Con respecto a la metodología se trabaja bajo un enfoque cuantitativo, ya que se recopila información mediante observación directa, los resultados se presentan en datos estadísticos y se definen los patrones de estudio para la población conformada por recursos turísticos y gastronómicos. Con un diseño no experimental transversal, ya que no se están alterando las variables y la información se toma en un solo momento durante la investigación. Además, se detallan las características de los establecimientos gastronómicos y sitios turísticos, por lo que es de nivel descriptivo. Esta información es recolectada directamente de la zona de investigación, por tal motivo es una investigación de campo.

La presente investigación se encuentra conformada por cinco capítulos. El en capítulo I llamado el problema, se presenta el planteamiento del problema el cual se desarrolla con un enfoque deductivo, esto quiero decir de lo general a lo específico, pasando por la macro, meso hasta lo micro, donde se expone una visión general de las rutas gastronómicas, así como la situación actual en la zona de investigación y las razones por las que es posible la implementación de la ruta. El capítulo II comprende los antecedentes de la investigación al igual que los principales fundamentos teóricos relacionados con las variables de estudio, los mismo que dan sustento a la investigación, terminando con los referentes legales. Por su parte, en el capítulo III se presenta la metodología empleada en el estudio, así como la población y muestra

conformada por establecimientos turísticos y gastronómicos, las técnicas e instrumentos de recolección de datos, la validez hecha por expertos y la confiabilidad calculada a través de la herramienta Kuder-Richardson, además las técnicas de análisis de los datos que se emplearon mediante estadística. Posteriormente, en el capítulo IV se analiza y interpreta los resultados de la investigación, para presentarlos de forma gráfica. Finalmente, en el capítulo V se redactan las conclusiones obtenidas al finalizar la investigación y se dan las debidas recomendaciones.

CAPÍTULO I

EL PROBLEMA

En el presente capítulo se expone el planteamiento del problema, así como objetivos de la investigación, general y específicos, además la justificación e impacto y el alcance del estudio.

Planteamiento del problema

Las rutas gastronómicas surgieron inicialmente en el viejo continente como instrumento para divulgar información sobre el patrimonio cultural de una localidad, siendo estas un servicio que aprovecha los puntos de mayor interés de dicho territorio impulsando el trabajo conjunto entre agentes privados y públicos, para llegar a desarrollar un proceso que beneficie a todos los involucrados económicamente (Briedenhann & Wickens, 2004)

Una ruta gastronómica es un itinerario que comprende una serie de destinos y establecimientos culinarios donde los viajeros pueden experimentar la comida y bebida típica de una región determinada. Esta actividad permite al visitante conocer la gastronomía local y descubrir los secretos de la cocina tradicional y auténtica de la zona, a través de la degustación de productos y platos característicos (Maribona, 2019). También se destaca la importancia de la ruta gastronómica en la promoción de la gastronomía como patrimonio cultural y en el fomento del turismo local y sostenible.

Actualmente las rutas gastronómicas son las ofertas más populares entre viajeros dentro del turismo gastronómico. Según la Organización Mundial de Turismo (OMT, 2012) citado por Jeambey (2016) se define como:

Una oferta de turismo comprensivo y temático, generalmente con marca, y se define por uno o más itinerarios en un ámbito geográfico delimitado (...) con una serie de productos o sitios, tal como las fábricas y los restaurantes, enunciados en guías turísticas, que se centran en una comida, producto o plato específico, generalmente con calidad diferenciada, o en eventos o actividades gastronómicas. Además, la ruta informa sobre sitios de interés histórico, promocionando así el desarrollo económico del área. (pág. 1188)

Podemos aclarar entonces, que al hablar sobre una ruta gastronómica no se focaliza únicamente al producto alimenticio final, sino también al proceso que envuelve a este desde su producción hasta su procesamiento. Además, expresiones de arte como

esculturas y sitios históricos también se deben incluir, estos pueden llegar a ser de interés para turistas.

Las tipologías de rutas gastronómicas más conocidas son: Rutas para distinguir un plato, rutas para distinguir una cocina, rutas para distinguir un producto específico, sea esta alimentario o trabajado. (Tresseras & Medina, 2007)

La noción de patrimonio alimentario hace referencia al conjunto de elementos culturales y materiales vinculados a los sistemas alimentarios tradicionales, que abarcan una amplia gama de aspectos como el conocimiento, las prácticas, los productos, las técnicas culinarias y los rituales asociados a la alimentación. Se trata de un legado cultural que engloba una gran diversidad de elementos que conforman la identidad y la memoria colectiva de una comunidad y que se transmiten de generación en generación (Fischler, 2011). Fischler destaca la importancia del patrimonio alimentario en la conservación de la diversidad cultural y en la valoración de las formas de alimentación tradicionales y sostenibles. Además, señala que el patrimonio alimentario no solo se refiere a la producción y consumo de alimentos, sino que también implica aspectos sociales, culturales y económicos relacionados con la alimentación.

Ahora bien, para tener una mejor asimilación sobre patrimonio alimentario se debe tomar en cuenta que “existen dos aspectos a tener presentes(..), por una parte, que la culinaria será constituida por las preparaciones y productos propios de un territorio, mientras que la cultura inmaterial, de los habitantes de dicho territorio” (Contreras, Luco & Ríos, 2019, pág. 165). Lo que demuestra que unos de los objetivos de la investigación es vincular a los principales actores sociales con la herencia culinaria del territorio, para que mediante un trabajo conjunto exista un mejor desenvolvimiento.

Por otra parte, La Organización de las Naciones Unidas para la Cultura, las Ciencias y la Educación (UNESCO, 2003) lo define como: “Usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que le son inherentes, que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural” (pág. 5).

Entonces, se puede decir que una preparación independientemente del número de zonas en las que se prepare, se diferenciará según la índole del territorio, la cual está establecida con base en la herencia culinaria de dicha región.

El Ministerio de Cultura y Patrimonio, puso en marcha el proyecto titulado “Patrimonio Alimentario Fascículo 1 ¿Qué es el patrimonio Alimentario?”, cuyo objetivo se centró en revalorizar el arte culinario nacional y darlo a conocer a escala internacional. De tal manera, asegurar la conservación de la variedad de saberes, preparaciones, productos y conocimientos que son parte sustancial del patrimonio cultural de los ecuatorianos. Los sistemas político, económico, familiar y cultural están directamente vinculados al sistema alimentario, dado que lo patrimonial se comprende como la herencia natural y cultural que viene acompañado con cada producto y preparación que degustamos (Ministerio de Cultura y Patrimonio, MCP, 2013).

En este sentido, Villalba afirma que, la creación de la ruta gastronómica aporoto a conservar productos representativos que estaban en peligro de desaparecer, además permitió que nativos y turistas puedan recorrer con una mayor facilidad los sitios que forman parte de la historia gastronómica, lugares donde se dio a conocer información sobre dichas preparaciones, logrando así que la valoración de estas sea mayor (Villalba, 2021).

Siendo así, dentro del cantón Rumiñahui, parroquia Sangolquí. Ubicada en el Valle de los Chillos a 2500 metros sobre el nivel del mar. Localidad que posee paisajes andinos, los cuales ofrecen un gran atractivo para turistas, así como suelos fértiles para la agricultura y ganadería (Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Rumiñahui, GADMUR, 2014).

Son dos palabras quichuas las que conforman el nombre Sangolquí, ‘sango’, que se puede traducir como mazamorra grosera hecha de maíz o trigo y por otro lado ‘qui’ que significa muy abundante (Hinojosa, 2002)

Entre los años 1900 y 1915, la ciudad fue considerada de gran riqueza comercial con respecto al maíz. Contaban con una gran variedad, además de altísima calidad. Por otro lado, también se generaba una pequeña cantidad de producto de menor calidad, el cual se comenzó a utilizar para alimentar al ganado porcino, momento en el que surge la crianza de cerdos. Esta nueva actividad dio paso a nuevas preparaciones

cuyo ingrediente principal era la carne de cerdo, que se popularizaron con el tiempo (Hinojosa, 2002).

Una variedad de maíz reconocida por su tamaño, rendimiento y color es el maíz chillo, originario del valle de los Chillos. Se tiene registro de esta desde la época de los incas y se sigue produciendo hasta la actualidad. La altura a la que mejor se adapta es de 2520 msnm, por lo que Sangolquí se ajusta y es ideal para su producción (Timothy, et al, 1963).

En la actualidad las zonas de cultivo para la siembra de maíz se han reducido a causa del crecimiento urbano, sin embargo, la cultura alimentaria ha permanecido. Eso se puede confirmar al observar que la gastronomía de Sangolquí está representada con una variedad de productos a base de maíz como lo son: el mote, el tostado, tortillas de maíz, humitas, y otros más, que son el ingrediente principal o acompañantes de platos que resaltan en la gastronomía sangolquileña (Carrión, et al, 2012).

Cada región, provincia o cantón, posee gran diversidad de sabores y aromas únicos. En Sangolquí podemos encontrar además de sus preparaciones a base de maíz, platos como caldos de gallina, yahuarlocro, fritada, cuyes asados, tortillas con caucara, librillo, ville, menudo con mote, chicha de jora, entre otros. A pesar de esto, hay un plato que resalta entre todos los demás, el hornado, cuya preparación data alrededor de cien años atrás (Ministerio de Turismo, MT, 2012).

En la actualidad Sangolquí mantiene una amplia variedad de oferta gastronómica que se encuentra dispersa en toda su localidad, dejando de lado su impulso y desarrollo, ya que turistas y locales no le dan la importancia y gestión correspondiente para que puedan crecer y alcanzar reconocimiento por altos estándares de calidad y su vinculación con el turismo. Esto genera un desaprovechamiento de los recursos y la potencialidad de la zona.

Por otro lado, la falta de apoyo de entidades gubernamentales no permite la potencialización de la oferta turístico-gastronómica. Como consecuencia el sector no alcanza un adecuado desarrollo que beneficie a sus negocios.

Tomando en cuenta estas circunstancias surge la siguiente interrogante

¿Cómo debería estar diseñada la ruta gastronómica para potenciar el turismo gastronómico de la parroquia Sangolquí?

Objetivos de la investigación

Objetivo general

Proponer una ruta gastronómica para potenciar el patrimonio alimentario en la parroquia Sangolquí, provincia de Pichincha.

Objetivos específicos

Caracterizar los recursos gastronómicos y turísticos de la parroquia Sangolquí a partir de la observación directa.

Diagnosticar los establecimientos gastronómicos de la parroquia Sangolquí para el diseño de una ruta gastronómica a partir de la observación directa.

Identificar los establecimientos gastronómicos que serán parte de la ruta gastronómica a partir del diagnóstico realizado.

Diseñar la propuesta de la ruta gastronómica en la parroquia Sangolquí para potenciar el patrimonio alimentario de la localidad.

Justificación e impacto de la investigación

Dentro del territorio existe gran oferta cultural, siendo así que la gastronomía mantiene un menú con alimentos y bebidas muy extenso, también podemos encontrar varios mercados, ferias y espacios donde tienen lugar prácticas culturales, así como monumentos históricos, arte, entre otros. Sin embargo, turistas y nativos identifican contadas preparaciones, como es el reconocido hornado, y de igual forma pocos conocen sobre la historia y arte que se puede encontrar en Sangolquí. Razones por las cuales se realiza la presente investigación, con el fin de potenciar el patrimonio de la parroquia y evitar que se pierda parte de la cultura.

Tomando en cuenta estas consideraciones, la investigación ayuda a resolver un problema real como lo es la pérdida de cultura, a raíz de que se deja de practicar y el

conocimiento no trasciende a futuras generaciones. Dicha situación reduce el tránsito de turistas, lo que afecta el ingreso económico de las familias que viven del turismo.

Referente a la relevancia social, los principales beneficiarios son los nativos de la zona, quienes según como usen la información recolectada podrán mejorar los servicios que ofrezcan. Por otro lado, los turistas disfrutarán de una experiencia más inmersiva a la hora de visitar Sangolquí. Dando como resultado un cambio positivo, con el cual la parroquia ganará reconocimiento a nivel nacional.

Además, la información obtenida puede ayudar a apoyar teorías como la mencionada por Romero (2021), la cual sostiene que las rutas gastronómicas son el resultado de la cooperación entre diferentes áreas, para así en conjunto alcanzar un mejor desempeño mediante la actividad turística.

De igual manera estos resultados pueden sugerir recomendaciones e ideas a tomar en cuenta para futuros estudios. Aportando con herramientas para la recolección de información, modelo del diseño de la ruta y criterios a considerar para la selección de los establecimientos a incluir en esta.

El presente trabajo de investigación contribuye con la potencialización de la gastronomía de la localidad, así como su vinculación con el turismo, aportando información relevante a los ciudadanos en general y aquellos que cuentan con un negocio.

Los métodos e instrumentos que se emplearán para esta investigación conducirán a resultados claros de la gastronomía ofrecida en distintas locaciones, con las cuales se busca impulsar su crecimiento reflejado en ventas, revalorización y reconocimiento tanto a nivel local como extranjero, esto a través de una ruta gastronómica en la cual se reflejen alternativas de consumo, ubicaciones, características e historias. Para lograr obtener un resultado óptimo y claro, la información será adquirida mediante observación y trabajo documental.

Finalmente, la investigación es viable dado que la población de estudio es accesible, se cuenta con el tiempo y el conocimiento necesario y el gasto monetario es bajo.

Alcance de la investigación

La presente investigación radica en la propuesta de un diseño de una ruta gastronómica para la potencialización del patrimonio culinario en la parroquia de Sangolquí, cantón Rumiñahui. El que se desarrollará de tipo campo, en el periodo de tiempo establecido entre octubre de 2022 y febrero 2023.

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

En el siguiente capítulo se detallan los antecedentes de la investigación, bases teóricas y fundamentación legal, material que apoyan el desarrollo del trabajo mediante el análisis y comprensión de los contenidos expuestos. Se profundizan las variables para tener una mejor comprensión de estas y el alcance que tienen.

Antecedentes de la investigación

En primer lugar, se tiene la investigación por Chicango (2020), titulada: “Propuesta de ruta gastronómica de productos emblemáticos para la difusión del patrimonio cultural inmaterial en el Centro Histórico de Quito”, cuyos objetivos fueron identificar la tradición culinaria de productos emblemáticos como la papa y maíz, para luego seleccionar atractivos turísticos y restaurantes ubicados en el centro histórico de Quito, y finalizar con el diseño de la ruta gastronómica que contenga parámetros necesarios para que se convierta en una estrategia de difusión del Patrimonio Cultural Inmaterial gastronómico de Quito. La investigación se desarrolló a través de un enfoque cualitativo para interpretar fenómenos significativos de las personas involucradas en la investigación, con el fin de comprender las temáticas sociales por medio de entrevistas, observaciones, opiniones y textos históricos. Como resultado de la ruta, se puede afirmar que fueron necesarias actividades con un enfoque complementario y otra de enfoque recreacional. La primera se logró destacando un producto representativo como lo es el cacao, mediante el cual los turistas pudieron degustar y conocer la historia de este. Por otro lado, se añadió un punto en el recorrido ubicado en el Parque Urbano Cumandá, sitio donde los turistas descansaron.

Tomando en consideración la investigación realizada por Chicango (2020), se vincula con el presente estudio, ya que ambos buscan la creación de una ruta gastronómica. Dicha investigación aporta referencias en relación con los elementos que debe contener el itinerario de la ruta gastronómica, así como el diagrama de la planificación de esta.

En segundo lugar, se tiene la investigación realizada por Aldas & Carvajal (2020), titulada: “Creación de una ruta turística gastronómica para la valorización de la gastronomía en la parroquia de Nono - Distrito Metropolitano de Quito”, cuyos objetivos fueron precisar los aspectos culturales, ambientales y económicos que deben ser tomados en cuenta para lograr desarrollo local en la parroquia de Nono, así como identificar los principales productos para la valorización de la gastronomía para posteriormente, diseñar de una ruta turística e implementar estrategias para el fomento de turismo gastronómico en la parroquia de Nono-Distrito Metropolitano de Quito. La investigación se desarrolló, enmarcada en un enfoque cuantitativo de nivel descriptivo, llevando a cabo una investigación de campo con un diseño no experimental. Para la recolección de datos se tomó fotografías y entrevistas a representantes de establecimientos más relevantes en cada sector. Entre los resultados se tiene que, la investigación arrojó un formato que ayuda a organizar la información de las distintas locaciones a incluir en la investigación.

En este sentido, la investigación realizada por Aldas & Carvajal (2020), se relaciona con el presente estudio, debido a que ambos contemplan la recolección de información para incluir en la ruta alimentaria. El aporte radica en la utilización de un formato presentado por Aldas y Carvajal cuyo objetivo es la organización de datos, siendo el detalle nombre del atractivo, fotografía, categoría, tipo, subtipo, ubicación, provincia, ciudad o cantón, parroquia, latitud, centros urbanos más cercanos al atractivo, valor intrínseco, precipitación, valor extrínseco, estado de conservación y apoyo.

Bases teóricas

Turismo

El turismo se refiere a las actividades que las personas realizan durante sus viajes y estancias en lugares diferentes a su entorno habitual, por un período inferior a un año y con fines de ocio, negocios u otros motivos según la (Organización Mundial del Turismo, OMT, 2019). Esta es una de las definiciones más reconocidas y ampliamente aceptadas en el ámbito del turismo a nivel internacional.

La actividad turística se describe como el traslado temporal de individuos a lugares que están fuera de su residencia habitual, ya sea con fines de ocio, trabajo o estudio,

y que implica una estadía en el destino y una serie de actividades asociadas con la experiencia turística. En otras palabras, el turismo se refiere a la movilidad temporal de personas a destinos diferentes a su lugar de origen, que conlleva la realización de actividades relacionadas con el disfrute de los recursos y atractivos turísticos del lugar que visitan (Tribe, 2011). Entonces, el turismo es una actividad económica y social compleja que puede tener un impacto significativo en los destinos turísticos y en las comunidades locales.

Es de gran relevancia mencionar que, los sitios rurales han diversificado su utilización en medio de dicho desarrollo se encuentra el sector turístico. El redescubrimiento de los espacios de interior, la transformación del espacio-patrimonio rural con finalidades turísticas va en conjunto con la revalorización de aspectos como la autenticidad, identidad cultural y raíces, además de la concientización medioambiental (Cánoves, 2005).

El turismo agrupa sectores divididos según la disponibilidad de recursos, se pueden simplificar una clasificación entorno al turismo.

Agroturismo, este centrado en la participación entorno a las actividades productivas, en conjunto es atendido por el entorno familiar del productor. Por otro lado, se detalla el ecoturismo, cuyo objetivo es la intervención del turista en el medio natural, en el que se le instruye sobre las características de cada ambiente mientras recorre y disfruta de los paisajes. Mientras que en contraste se define el turismo cultural cuya particularidad es atesorar la riqueza histórica de los establecimientos, que, a través de las rutas turísticas, encuentra la forma de preservarlo (Barrera, 2006).

Gastronomía

La gastronomía se puede definir como el arte y ciencia del bien comer y beber, concepto que abarca las nociones de tradición, cultura, sociedad y civilización (Gillespie & Cousins, 2001). Aunque también, se podría definir como el estudio de la relación que existe entre la comida, cultura, arte y ciencia para preparar y brindar comida (Oxford University Press, 2015).

También se puede tomar en cuenta que la gastronomía abarca el análisis de cómo las personas se relacionan con su comida y todos los aspectos relacionados con ella,

considerando su entorno ambiental, geográfico, social y cultural. (Hernández, Tamayo, Castro & Muñoz, 2016). Entonces, se observa que la gastronomía está directamente ligada a la cultura de una sociedad, que se expresa a través de una preparación, incluyendo tanto su presentación como sabor característico. Por dicho motivo es importante la revalorización de esta cultura gastronómica, para que perdure en las futuras generaciones.

La gastronomía ecuatoriana es la fusión de la cocina aborígen y española que se dio durante la conquista, de la cual surge la cocina criolla. Otra consecuencia de la llegada española que se puede evidenciar es la evolución de las técnicas culinarias usadas, así como las herramientas (Cuvi, 2001).

Ahora, una vez comprendido lo que es turismo y gastronomía por separado, se puede decir que, el turismo gastronómico hace referencia a dicha actividad vinculada a la atracción turística de la cual participan personas cuya decisión de la localidad a visitar se encuentra muy influenciada en su mayoría por la culinaria ofertada (Schlüter, 2009).

La gastronomía establece una identificación cultural entorno a un territorio por medio de su trascendencia histórica y cultural, los alimentos se han establecido como recursos de atracción turística, entre la zona geográfica y el alimento resalta la identidad local, si se realiza la formulación de productos turísticos adecuados no solo incrementa el valor del lugar sino también el propio (Barrera & Bringas, 2008).

El turismo gastronómico es una subdivisión de lo que se denomina turismo cultural que se caracteriza por el desplazamiento de personas por motivos relacionados al consumo de la oferta gastronómica de una determinada localidad. Este turismo puede ser dirigido a partir de atractivos con enfoque en varios ídoles como la cocina regional, festividades gastronómicas y la constante oferta de establecimientos característicos, de igual forma caminos, rutas, circuitos culinarios y ferias (Gândara, et al, 2008).

Recursos turísticos y gastronómicos

La Organización Mundial del Turismo (OMT, 2018) define un recurso turístico como “todos aquellos bienes y servicios presentes en un determinado ámbito geográfico

capaces de atraer por sí mismo visitantes y que hacen posible la actividad turística, satisfacen las necesidades de la demanda, mediante la actividad”

Podemos decir entonces que los recursos turísticos no son solo los sitios u estructuras, sino también los servicios que se brindan en dicha ubicación.

Tomando esto en consideración Sánchez (2010) menciona que los recursos turísticos:

- Impulsan el turismo.
- Repercute en la calidad de los servicios brindados.
- Su provisión se debe a la iniciativa privada y pública.
- Sera viable o no dependiendo de su coyuntura.

Los recursos turísticos se pueden clasificar en tres, según Leal (2013):

- Recursos naturales: elementos directamente relacionados con la naturaleza, como cascadas, ríos, senderos, entre otros.
- Recursos Históricos-Patrimoniales: elementos donde existe la presencia humana y tienen relación con la historia, como museos, haciendas, y más.
- Recursos Etnográficos-Culturales: elementos que guardan relación con las manifestaciones culturales de una zona en específico, como lo son las fiestas tradicionales.

Recursos gastronómicos

Por su parte “los recursos gastronómicos son los elementos esenciales que intervienen en el proceso de creación, preparación y presentación de platos y bebidas. Estos recursos comprenden ingredientes frescos y de calidad, técnicas culinarias, utensilios especializados, equipos de cocina y conocimientos especializados (...)” (García & Martínez, 2018, pág. 15).

Entendiéndose entonces que, los recursos gastronómicos no se definen solo como los ingredientes que se usan a al momento de elaborar una preparación, sino que incluye otros aspectos como la calidad de dichos ingredientes, el tipo de técnica empleado en la preparación, las herramientas que se usan y son características de cada zona, y los conocimientos heredados.

Ruta gastronómica

Las rutas gastronómicas se pueden definir como un producto turístico complejo, que incorpora un conjunto de sitios específicos de alto interés en un área geográfica bien delimitada y planificada, los cuales se pueden identificar porque destacan la cadena de valor del producto alimentario, durante toda su trazabilidad, proporcionando una oferta alimentaria y generando beneficio económico para todos los involucrados (Jeambey, 2016).

También podemos asegurar que es un itinerario con un origen, espacio geográfico, y diseño que une destinos, productos, sitios de interés, servicio y procesos que incluyen la producción, creación, modificación, avance, cuidado, utilización, disfrute, entre otros, del Patrimonio Gastronómico Mundial Cultural, Natural, Inmaterial, Mixto y todo lo referente a la alimentación humana (Montesinos, 2012).

Por otro lado, las rutas gastronómicas ayudan a apreciar la cadena de procesos a la que es sometida un alimento, esto quiere decir, proceso agropecuario, industrial y por último la degustación del producto terminado, lo que se expresa como identidad cultural. Esta red está conformada por los productores, intermediarios y prestadores de servicios (restaurantes, hoteles y bares) que en sus menús incluyen preparaciones con ingredientes tomados de la producción local y por último la agroindustria de la zona (Shclülter & Thiel, 2008). Esto sensibiliza al cliente, que hace turismo principalmente para apoyar el desarrollo local, consumiendo lo tradicional y genuino (Montesinos, 2016).

La estructura de la ruta gastronómica debe incluir: el producto insignia, el cual será el principal representante y alrededor del cual se desarrollará la actividad, todo lo necesario para satisfacer las necesidades del turista, y, finalmente, debe contener actividades que ofrezcan alternativas para todos los diversos gustos (Pastor & Vicente, 2006).

Las tipologías de rutas gastronómicas más utilizadas según Tresserras son:

Las rutas que destacan una cocina de carácter étnico buscan definir una cocina de índole local y se centra en dar a conocer la cultura del lugar a través de la comida, pero complementando también con actividades como ceremonias, bailes y otras de

carácter cultural. Mientras que las Rutas que definen un cierto plato se destaca una especialidad típica de la zona. Y las rutas que destacan un cierto producto, ya sea alimento primario o elaborado son estructuradas en torno a un producto estrella y que son muy influenciadas por la calidad y la denominación de origen, que son los factores principales en su promoción y comercialización (Tresserras, 2007).

Con esto podemos mencionar a Latitud Iche, inaugurada el 7 de octubre del año 2022, es un claro ejemplo de ruta que busca destacar una cocina. En este caso dicha ruta recorre cuatro cantones: Sucre, Jama, San Vicente y Pedernales, los cuales están ubicados en la provincia de Manabí. Tiene como objetivo la revalorización del patrimonio intangible de la provincia (Ministerio de Turismo, MT, 2022).

Por otra parte, la ruta del Jabugo se base en resaltar una preparación, en este caso el jamón con Denominación de Origen Protegida JABUGO. La misma que incluye actividades de integración entre la actividad humana y el espacio natural. Esta preparación destaca una especialidad de la zona, es este caso de España (Ruta del Jabugo, 2022)

Y, por último, las rutas de carácter alimentario centradas en un producto que potencializa y expande todos los sectores turístico-gastronómicos. De la “Pepa de Oro” a la ruta del cacao, es un gran exponente cuya base temática fue el cacao de Ecuador, debido a que es uno de los sectores productores con más relevancia económica dentro del territorio, la denominada ruta del cacao nace convirtiéndose en una de las pioneras a la par de la Ruta del Sol y la Avenida de los Volcanes. Esta ruta conserva un enfoque turístico emblemático, a pesar que desde su inauguración dada en el año 2001 hasta la actualidad no se le ha dado la importancia correspondiente por parte de autoridades seccionales, turistas locales y extranjeros, pasando desapercibida (Paguay, 2011).

Las rutas gastronómicas como creación de clúster están conformadas por actividades y atracciones que ayudan a la comunicación entre varias áreas y son el medio para un desarrollo económico en distintas zonas geográficas a través del turismo, de este modo las rutas poseen elementos que potencian un atractivo turístico primario (Romero, 2022).

En estos tiempos donde el turista busca vivir nuevas experiencias es de gran relevancia que exista una colaboración entre empresas (micro y medianas) que operan y brindan servicios en una determinada zona geográfica, esto para lograr satisfacer las necesidades e intereses que se puedan presentar (Leal & Medina, 2019).

Esta se logra a través de un clúster, el cual está compuesto por un grupo de empresas que, a pesar de funcionar individualmente, pueden unirse y trabajar con un propósito en común, con la finalidad de complementarse mutuamente y generar un beneficio para todas las partes (Novelli et al. 2006).

Este sistema alcanza su punto más alto cuando se cumplen dos factores, colaboración y competencia, ambos deben existir para potenciar el desarrollo de nuevos servicios y productos (Christensen et al. 2002). Dicha colaboración favorece a la flexibilidad, el mutuo intercambio de importante información, innovación, así como nuevas oportunidades para ganar reconocimiento nacional e internacional (Novelli et al. 2006).

Entonces, el objetivo de la unión de estas pequeñas empresas es realzar cierto servicio o producto y aumentar su valor turístico, para así generar un mayor tránsito turístico en la localidad (Leal & Medina, 2019).

Un clúster gastronómico no debe estar conformado precisamente por empresas del mismo sector, sino por entidades que se complementen y se beneficien con alianzas de redes preexistentes. Dichas redes aportan entre otras cosas conocimientos a las empresas, las cuales pueden usarlo para planificar mejor su actividad. (Inkpen & Tsang, 2005)

Las actividades que están integradas en un clúster gastronómico según Ferreira (2003) citado por Leal & Medina (2019) son: “alojamiento, catering, transporte, entretenimiento y diversas atracciones, operadores y agencias de viajes, guías, artesanías, alquiler de automóviles y actividades de apoyo, tales como servicios de apoyo organizativo, infraestructura de transporte, educación y capacitación, consultoría y otros servicios empresariales” (pág. 8).

Siendo así entonces que, dentro del clúster gastronómico se pueden encontrar todo tipo de actividades, las cuales gracias a su trabajo en conjunto satisfacen cualquier necesidad que pueda presentar el turista.

En el mediterráneo podemos encontrar una gran influencia en cuanto a productos con denominaciones de origen, esta característica está directamente asociada con los rasgos distintivos respecto a la ubicación donde se produce. En este aspecto la ruta gastronómica es la herramienta encargada de promocionar el producto y dar a conocer sus características que únicamente se reproducen en dicha zona geográfica (Barrera, 2006). Por lo tanto, se genera un valor añadido al producto o servicio ofertado, a través de promocionar productos típicos de la región (Millán, G, et al, 2011).

Pasos para la creación de una ruta gastronómica

Existen una serie de pasos que se deben seguir para poder elaborar una ruta gastronómica. Según Arriola (2006) son:

Delimitar el área. Tener claro la zona en la que se va a trabajar, esto es clave para estructurar el recorrido de la mejor forma posible. Estos límites pueden ser naturales, como el cauce de un río, u una elevación montañosa. Se debe tomar extrema consideración con las fronteras administrativas, ya que un espacio gastronómico puede atravesar estas.

Identificar recursos y puntos turísticos. Es importante identificar todos los puntos de interés en el área, existentes y/o potenciales. Se debe considerar absolutamente todo, sin importar el valor que tengan dichos lugares, dado que los turistas tienen toda clase de gustos. Eso sí, lo principal a señalar serán aquellos vinculados a la gastronomía.

Descripción de recursos y atractivos turísticos. Una vez identificados estos recursos, se deben describir con detalle. Este paso proporciona información sobre cada uno de ellos, y se buscará ubicar estos lugares en el mapa.

Tiempo de visita. El tiempo que visiten los turistas en cada sitio debe ser el adecuado, en el cual pueden realizar todas las actividades disponibles. Tener tiempos

de visita cortos con la finalidad de que se visiten más lugares, puede terminar provocando insatisfacción en los turistas.

Determinar facilidades. Se identifican todos los aspectos que el turista pudiese disfrutar de un sitio, como serían sus habitaciones de hospedaje, la comida, los guías que dirigen la actividad, puntos de entretenimiento, tienda de regalos, acceso a internet, entre otros. Se debe incluir la observación de cada detalle que pueda brindar gozo.

Selección de atractivos. Con la lista de atractivos y su respectiva descripción, se deben seleccionar los que se incluirán en el recorrido, así como el orden de estos.

Patrimonio

El patrimonio se define como una construcción sociocultural que adquiere valor para quien lo realizó, heredó y conserva. Al ser una construcción sociocultural que se extiende en el tiempo, el patrimonio es cambiante y mantiene una tendencia de transformación en el paso del tiempo por distintos factores tales como los físicos, químicos y biológicos y a veces por cambios sociales y culturales que hacen que ese bien llamado patrimonio pierda o adquiera nuevos valores (Viladevall, 2003).

Por otro lado, el patrimonio cultural se puede precisar como el conjunto de bienes tangibles e intangibles que forman parte de la herencia de una sociedad, que por medio de las emociones refuerzan el sentido de comunidad manteniendo autenticidad y que son percibidos como característicos. El patrimonio cultural es obra de la creatividad la cual se hereda, transmite y modifica en el traspaso de persona a persona y de generación en generación. (López, 2018).

Patrimonio cultural inmaterial se conceptualiza como la agrupación de diversas manifestaciones vivas, que están en constante desarrollo, expresadas a través de costumbres orales, espectáculos, musicales, actividades festivas, prácticas de la sociedad o conocimiento y usos relacionados con la naturaleza. (EcuRed, 2019).

Se puede mencionar que la clasificación del patrimonio cultural inmaterial se encuentra conformada por la agrupación de manifestaciones y expresiones cuyos saberes, conocimientos, técnicas y de las prácticas, en conjunto con la utilización de instrumentos y sitios culturales inherentes han sido traspasados por las generaciones,

estos tienen vigencia y son pertinentes para una comunidad, al ser recreados constantemente de acuerdo a su entorno, realidad e historia. (UNESCO, 2012).

Siendo así, el patrimonio alimentario hace referencia a un conjunto de conocimientos, prácticas, técnicas, expresiones culturales, sabores, aromas, texturas y valores sociales que están relacionados con los alimentos y su producción. Estos elementos son transmitidos de generación en generación y son reconocidos como parte integral de la identidad y cultura de una comunidad o región. Además, el patrimonio alimentario es considerado un recurso valioso para la conservación de la diversidad cultural y la promoción del desarrollo sostenible. (Salas, 2013)

Parroquia Sangolquí

Ubicada en el centro del valle de los Chillos la parroquia Sangolquí con una superficie de 49.9 km², se creó a fines del siglo XIX, en la actualidad mantiene un crecimiento potencial centrado en lo urbanístico y comercial. La parroquia presenta un clima subtropical, con una temperatura aproximada de 16 a 23°C durante el día, teniendo en cuenta la locación ecuatorial con los meses de julio y agosto mantienen una tendencia más calurosa y en consecuencia los meses de abril y octubre existe mayor precipitación, convirtiendo a la zona en una localidad muy fértil (Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Rumiñahui, GAD, 2020).

En el Ecuador las principales preparaciones gastronómicas están caracterizadas por la zona en la que se preparan. El hornado es una de estas que varía mucho según donde se realice. Por ejemplo, en Tulcán, es un hornado muy jugoso el que se acompaña con mote y papas, en Guaranda es más rojizo y se vende por libras, y así mismo en Cuenca, Riobamba y otras ciudades.

Tomando en cuanto lo expuesto anteriormente, Sangolquí es considerada la capital mundial del hornado, ya que dicha preparación tiene historia en la zona desde hace cien años atrás. La forma en la que se prepara dentro de la parroquia es especial, al cerdo se lo macera con especias únicas durante dos días, para luego cocinarlo en horno de leña toda una noche. Con esto se logra un producto dorado y con piel crujiente. Esta preparación es apreciada por locales y turistas que visitan Sangolquí, y se puede consumir donde se puede consumir en establecimientos ubicados a lo largo de la Av. General Enríquez, en el Mercado Cerrado y diferentes locales

especializados en su elaboración (Asociación de Municipalidades Ecuatorianas, AME, 2021).

Por otro lado, la parroquia está caracterizada por dedicarse al sector agricultura y sector ganadero. Se da principalmente la crianza de ganado porcino, bovino y vacuno, además de asnos, caballos y cabras. Entre los principales productos agrícolas se encuentra maíz, trigo, cebada, habas, arveja, frejol, papas, quinua, mellocos, ocas, y frutos como el tomate, limón, guabo, entre otros (Prefectura de Pichincha, 2017).

Entre las principales preparaciones de la parroquia podemos encontrar (Gobierno Provincial de Pichincha, 2020):

- Tripa mishqui
- Hornado
- Fritada
- Ville horneado
- Cuy
- Quimbolitos
- Humitas
- Helado de morocho
- Caldo de gallina
- Yahuarlocro
- Tortillas con caucara
- Librillo
- Ville
- Menudo con mote
- Chicha de jora

Sangolquí reúne un amplio catálogo de recursos turísticos, entre los lugares de visita podemos destacar los de índole natural, así como su contraparte, los atractivos históricos como las edificaciones antiguas del centro, son fuente de admiración por su belleza y conservación, fue tan grande el impacto que en el año 1992 fue declarado Patrimonio cultural de la nación. De igual forma es importante mencionar aquellas localidades que trascienden y causan gran impacto en los visitantes destacando el monumento al maíz, el colibrí y el de Rumiñahui los cuales fueron creados por

importantes y destacados artistas entre dichas celebridades resalta el nombre de Oswaldo Guayasamín.

Entre los recursos más destacados se encuentra:

Cascadas y Senderos

- Cóndor Machay
- Pita,
- Vilatuña,
- Padre Urco,
- Molinuco y
- Rumibosque

Museos y Edificaciones

- Eduardo Kingman (Museo)
- Maúsoleo (Museo)
- Iglesia San Juan Bautista (Iglesia Central)

Monumentos

- Maíz
- El Colibrí
- Rumiñahui

CAPITULO III

MARCO METODOLÓGICO

En este capítulo se describe la naturaleza de la investigación, la población y muestra de la misma, así como las técnicas e instrumentos de recolección de datos, la validez, confiabilidad y finalmente las técnicas de análisis de los datos.

Naturaleza de la investigación

Enfoque de la investigación

La investigación presenta un enfoque cuantitativo, dado que se desarrolla siguiendo una secuencia de pasos, donde el cumplimiento de cada uno es necesario para seguir avanzando, sin embargo, se pueden añadir nuevas características a dichas etapas (Hernández & Mendoza, 2018).

Tomando esto en consideración, la presente investigación tuvo un enfoque cuantitativo porque utilizó la recopilación e indagación de información obtenida a través de la observación directa por medio de una lista de chequeo y una ficha de inventarios, cuyos resultados se representaron en datos numéricos, apoyándose en el conteo y el reiterado uso de estadística para definir los patrones de acción en la población estudiada compuesta por establecimientos gastronómicos y sitios turísticos.

Nivel de la investigación

La investigación descriptiva involucra la representación de hechos, fenómenos, individuos o grupos para establecer su estructura o comportamiento. En términos de profundidad del conocimiento, el rendimiento de este tipo de investigación se encuentra en un nivel moderado (Arias, 2012).

Esto quiere decir que, los estudios descriptivos especifican las características y propiedades más sobresalientes del fenómeno que se estudia (Hernández, Fernández & Baptista, 2010).

La presente investigación se desarrolló bajo dichos parámetros, ya que se detallaron las características más importantes de los recursos gastronómicos y establecimientos

turísticos y gastronómicos, con la finalidad de medir las variables expuestas en los objetivos de la investigación.

Diseño de la investigación

La investigación no experimental cuantitativa es un formato estructural cuya característica es desarrollar una investigación sin manipular deliberadamente variables, no se realizan cambios intencionales para ver efectos sobre otras variables, esta estructura de investigación no experimental está focalizada en observar fenómenos tal cual se da en su contexto natural para que sea fuente de análisis y estudio. (Hernández, Fernández & Baptista, 2010).

Tomando en cuenta el anterior análisis podemos decir que esta investigación mantiene una estructura no experimental de carácter cuantitativo porque se centra en exponer referencias posteriormente establecidas, verificadas y expuestas en otros trabajos de investigación, así como revistas, artículos científicos entre otros medios con la validación correspondiente.

La recolección de la información se hace en una sola ocasión durante toda la investigación, por lo que es de diseño transversal (Hernández & Mendoza, 2018).

Tipo de investigación

El tipo de investigación se determina tomando en cuenta el problema al que se busca dar solución, los objetivos planteados y los recursos disponibles (Chávez, 2015).

La investigación de campo consiste en recolectar información directamente de la realidad donde transcurren los hechos, sin manipular las variables. Es de carácter no experimental (Arias, 2012).

Tomando esto en consideración, esta investigación se desarrolló de tipo campo a causa de que se usó la técnica de la observación para recolectar de datos directamente de la zona de estudio a través de listas de chequeo para establecimientos gastronómicos y sitios turísticos, así como la ficha de inventario.

Población y muestra

Población

La población es un conjunto de sujetos u objetos que comparten características. Dicho conjunto cuenta con un número finito o infinito de elementos, los que se delimitan según convenga para la realización de los objetivos de los objetivos del estudio (Arias, 2006).

Siendo así, la población de la investigación estuvo conformada por (27) establecimientos turísticos-gastronómicos ubicados en la parroquia de Sangolquí, a los que se le aplicó una ficha de inventario.

Así como, la segunda población que estuvo conformada por (19) establecimientos gastronómicos, los que se diagnosticaron a través de una lista de chequeo.

Muestra

Se puede contextualizar a la muestra como un subgrupo del universo, es un medio para definir el muestreo y análisis. La muestra está clasifica en dos secciones, la probabilística y la no probabilística, considerando que la primera requiere precisar el tamaño de la muestra por medio de listados o procedimientos; en su contraparte la segunda sección no probabilística, selecciona casos por un único o varios propósitos y no se desarrolla con casos estadísticamente representativos de la población. (Hernández & Mendoza, 2018)

De tal forma, la muestra de la presente investigación quedó constituida por (28) establecimientos turísticos-gastronómicos.

Tabla 1. *Establecimientos gastronómicos y sitios turísticos, muestra número uno*

N:	Nombre
1	El Palacio del Conejo
2	Lucky Grill
3	Izma Royal Center
4	Los Cerros Club de Golf Restaurante
5	La Sangolquileña
6	Las Pailas de mi suegra
7	Heladería Victoria
8	Tradición Dieguito
9	Doña fritada

10	Charito's casa de carnes
11	Hostería Sommergarten
12	Club los Chillos Restaurant
13	Café Parrilla
14	Cesar en el Fogón
15	El leño comida típica
16	Menudos Evita
17	Empanadas de morocho del moro
18	Picantería el Hueco
19	Mercado Cerrado el Turismo
20	Monumento al Colibrí
21	Hacienda Chillo Compañía
22	Monumento al Maíz
23	Plaza Cesar Chiriboga
24	Iglesia Matriz de Sangolquí
25	Parque Eduardo Kingman
26	Museo Eduardo Kingman
27	Parque El Turismo

Por otra parte, la siguiente muestra está conformada por 19 establecimientos gastronómicos.

Tabla 2. *Establecimientos gastronómicos, muestra número dos*

N:	Nombre
1	El Palacio del Conejo
2	Lucky Grill
3	Izma Royal Center
4	Los Cerros Club de Golf Restaurante
5	La Sangolquileña
6	Las Pailas de mi suegra
7	Heladería Victoria
8	Tradición Dieguito
9	Doña fritada
10	Charito's casa de carnes
11	Hostería Sommergarten
12	Club los Chillos Restaurant
13	Café Parrilla
14	Cesar en el Fogón
15	El leño comida típica
16	Menudos Evita
17	Empanadas de morocho del moro
18	Picantería el Hueco
19	Mercado Cerrado el Turismo

Técnicas e Instrumentos de recolección de datos

Técnicas de Recolección de Datos

Las técnicas de recolección de datos según Arias (2006) “son las distintas formas o maneras de obtener la información” (pág. 86).

Lo que da a comprender que al momento de recolectar información se pueden tomar distintos caminos.

La observación es un proceso fundamental dentro de la investigación, es un sustento del investigador para recopilar mayor número de datos (Díaz, 2011).

Instrumentos de recolección de datos

El instrumento de recolección de datos es una herramienta utilizada por el investigador para detallar información inherente a las variables de estudio, en el medio de la investigación cuantitativa el instrumento más popular es el cuestionario. Al tratarse de herramientas lineadas a un formato mantienen una estandarización. La información se obtiene por medio de observación, medición y documentación, estableciendo validez y confiabilidad en estudios previos (Hernández & Mendoza, 2018).

Ficha de inventario

Se describe como un documento que recopila sistemática y detalladamente la información relacionada con los elementos o bienes que conforman un inventario. Su propósito es proporcionar una descripción precisa de cada artículo, abarcando datos como número de identificación, características físicas, estado de conservación, ubicación dentro del inventario y otros detalles relevantes para su gestión eficiente (García & López, 2018).

Lista de chequeo

La lista de chequeo es una herramienta metodológica formada por una serie de criterios sobre el comportamiento de un fenómeno, cuya finalidad es evaluar si se cumplen o no los elementos individuales establecidos en esta (Oliva, 2009). La ficha

empleada en la investigación mencionó las virtudes y características que deben cumplir los sitios turísticos y establecimientos gastronómicos para ser considerados aptos para la ruta.

Tomando en cuenta dichas técnicas de recolección de datos, en la presente investigación se empleó la observación. La observación se realizó en primer lugar mediante una ficha de inventario para caracterizar los recursos turísticos-gastronómicos, y por otro lado se empleando una lista de chequeo, con la cual se diagnosticaron los recursos turísticos y gastronómicos de la parroquia de Sangolquí para el diseño de la ruta.

Tabla 3. *Técnicas e instrumentos para la recolección de datos.*

Técnica	Instrumento	Objetivo
Observación	Fichas de inventario	Caracterizar los recursos gastronómicos y turísticos de la parroquia Sangolquí a partir de la observación directa.
Observación	Lista de chequeo	Diagnosticar los establecimientos gastronómicos de la parroquia Sangolquí para el diseño de una ruta gastronómica a partir de la observación directa.

Operacionalización de la variable

Este proceso de investigación se encarga de plantear cuál o cuáles serán las variables o características del objeto estudiado en la hipótesis, mantiene una evaluación real, es decir atraviesa una prueba empírica por medio de la medición. En un contexto resumido una variable es operacionalizada con la finalidad de transformar una definición abstracta en una empírica, susceptible por medio de un instrumento (Betancur, 2000).

Tomando esto en consideración, en la presente investigación se llevó a cabo dicho proceso, tomando como punto de partida los objetivos específicos.

Tabla 4. Operacionalización de la variable “Recursos turísticos”

Objetivos específicos	Variable	Definición	Dimensiones	Indicadores	Ítems	Técnica/Instrumentos
Caracterizar los recursos gastronómicos y turísticos de la parroquia Sangolquí a partir de la observación directa.	Recursos turísticos	Los recursos turísticos gastronómicos son elementos físicos, culturales, sociales y de entretenimiento de un destino que son utilizados por los turistas y que pueden generar beneficios económicos y experiencias placenteras.	Generalidades	Atractivo	Nombre del atractivo	Observación/Ficha de inventario
				Organización de la ficha	Número de ficha	
				Responsable	Nombre del observador	
				Calendario	Fecha de observación	
			Ubicación	Provincia	Provincia	
				Ciudad o cantón	Ciudad	
				Localidad	Parroquia	
				Coordenadas	Latitud/Longitud	
			Entorno	Centro urbanos más cercanos		
				Comunidad	Poblado	
				Características físicas del atractivo	Precipitación	
				Nivel y referencia	Altura/Temperatura	
			Establecimiento	Segmento del recurso	Categoría	
Enfoque del recurso	Subtipo					
Identificación visual del lugar	Fotografías					
Características	Descripción					

Tabla 5. Operacionalización de la variable “Recursos gastronómicos”

Objetivos específicos	Variable	Definición	Dimensiones	Indicadores	Ítems	Técnica/Instrumento
Caracterizar los recursos gastronómicos y turísticos de la parroquia Sangolquí a partir de la observación directa	Recursos gastronómicos	Los recursos gastronómicos son los ingredientes, técnicas culinarias, preparaciones, productos y experiencias gastronómicas que conforman el patrimonio culinario de una región	Ingredientes	Variedad de ingredientes usados	Nombre de la preparación	Observación/Ficha de inventario
				Calidad y frescura de los ingredientes	Ingredientes	
				Origen y método de producción de los ingredientes	Características organolépticas	
			Técnicas culinarias	Uso de ingredientes locales y de temporada	Uso de ingredientes locales	
				Variedad de técnicas culinarias	Técnicas empleada	
				Complejidad de la preparación	Nivel de dificultad de elaboración	
				Tiempo de preparación y cocción de los platos	Tiempo de preparación	
			Comercialización	Canales de circulación del producto	Vías de comercialización	
				Zonas de venta	Alcance	
			Presentación	Creatividad y originalidad en la presentación de los platos	Foto de la preparación	
				Armonía entre los elementos del plato (color y textura)		
				Clasificación de la preparación	Categoría	
			Conocimiento	Conocimiento y comprensión de la cultura gastronómica y la historia de los platos	Historia de la preparación	
				Difusión	Vías de difusión	
				Importancia de la preparación en la localidad	Reconocimiento cultural	
				Origen de la receta	Procedencia de la receta	
Calidad y sostenibilidad	Selección de ingredientes locales y de temporada	Procedencia de los ingredientes				
	Utilización de productos orgánicos y/o sostenibles	Tipo de ingredientes				

Tabla 6. Operacionalización de la variable “Establecimientos turísticos-gastronómicos”

Objetivos específicos	Variable	Definición	Dimensiones	Indicadores	Ítems	Técnica/Instrumento
Diagnosticar los establecimientos gastronómicos de la parroquia de sangolquí para el diseño de la ruta gastronómica a partir de la observación directa	Establecimientos turísticos-gastronómicos	Los establecimientos turísticos-gastronómicos son lugares diseñados para satisfacer las necesidades de los turistas en busca de experiencias culinarias y sitios de interés histórico. Se enfocan en la gastronomía local, ofreciendo alimentos y bebidas de alta calidad. Su objetivo principal es crear una experiencia memorable que represente la cultura culinaria de la región.	Culinario	Calidad de los ingredientes	¿Los ingredientes utilizados en los platos son frescos y de alta calidad?	Observación/Lista de chequeo
				Utilización de recursos locales	¿El establecimiento se abastece de productos y alimentos provenientes de proveedores locales?	
				Variedad y originalidad del menú	¿El menú presenta propuestas gastronómicas únicas y originales que destacan la identidad del establecimiento?	
				Innovación gastronómica	¿El establecimiento se destaca por ofrecer propuestas culinarias innovadoras y creativas?	
				Temática del restaurante	¿La temática elegida agrega valor y atractivo al establecimiento turístico-gastronómico?	
			Turístico	Estado de conservación	¿Las estructuras y elementos patrimoniales se encuentran en buen estado de conservación?	
				Accesibilidad	¿Se proporciona información clara y precisa sobre la accesibilidad del sitio para diferentes grupos de visitantes?	
				Valor histórico y cultural	¿El sitio tiene un valor histórico y cultural significativo reconocido a nivel local o nacional?	
				Interpretación y educación	¿Se ofrece información y material educativo adecuado sobre la historia y significado del sitio? ¿Hay personal capacitado que brinda interpretación y explicación a los visitantes?	
			Patrimonio	Participación de la comunidad local	¿Se fomenta la colaboración y el diálogo con la comunidad en la toma de decisiones relacionadas con el sitio?	
				Impacto económico y desarrollo local	¿Se promueve el consumo de productos y servicios locales en el contexto del sitio turístico?	
				Cumplimiento de regulaciones y normativas	¿El sitio turístico patrimonial cumple con las regulaciones y normativas pertinentes en materia de conservación, seguridad y accesibilidad?	

Validez y Confiabilidad

Validez

La validez es el grado en que un instrumento mide la variable predeterminada, tomando como referencia, si un instrumento está enfocado en medir inteligencia, debe medir inteligencia, y no memoria, aunque guarde similitud o relación (Hernández & Mendosa, 2018).

El juicio de expertos es un método cuyo propósito es validar la fiabilidad de una investigación, dicho juicio se puede definir como la opinión de expertos con trayectoria y preparación sobre el tema, además cuentan con reconocimiento de otros expertos calificados (Robles & Rojas, 2015).

De tal manera, la ficha de inventario utilizada en la presente investigación para recopilar información sobre los principales recursos turísticos de la parroquia se validó a partir del juicio de tres expertos en el área de gastronomía, docentes en la Universidad Iberoamericana del Ecuador.

Tabla 7. *Listado de expertos para la validación del instrumento*

Ficha de inventario	
Expertos	Título profesional
Experto 1	Mgst. Stefania Jácome
Experto 2	Mgst. Luis Llerena
Experto 3	Mgst. Edwin Antamba

Confiabilidad

La confiabilidad se refiere a la capacidad de un instrumento para proporcionar mediciones precisas y consistentes que reflejen con exactitud la realidad que se busca investigar. Es fundamental que las mediciones sean exactas y que su estabilidad se mantenga en diferentes momentos. Cuanto mayor sea el nivel de confiabilidad de un instrumento, menor será la presencia de errores en los puntajes obtenidos, un instrumento se considera confiable cuando las mediciones o datos

obtenidos representan de manera precisa el valor real de la variable que se está midiendo (Castillo, Gómez & Taborda, 2021).

Kuder-Richarson

La técnica estadística denominada Kuder & Richardson (KR) es ampliamente utilizada para evaluar la consistencia interna de instrumentos de medición o cuestionarios, especialmente en situaciones donde las respuestas se clasifican en forma binaria, como correctas o incorrectas, sí o no. Se determina considerando la proporción de respuestas correctas, la varianza de los ítems y el número total de ítems presentes en el instrumento. Kuder y Richardson, autores del artículo "The Theory of the Estimation of Test Reliability", desarrollaron y presentaron esta técnica. Según su investigación, el coeficiente KR resulta especialmente adecuado para evaluar instrumentos que miden características dicotómicas. (Kuder & Richardson, 1973).

La investigación se llevó a cabo a partir de una lista de chequeo, la cual contenía un sistema de respuestas dicotómicas, en este caso "SI" o "NO". Razón por la que se toma en cuenta la técnica desarrollada por Kuder y Richardson para determinar la confiabilidad del instrumento utilizado.

Establecimientos	Ítems 1	Ítems 2	Ítems 3	Ítems 4	Ítems 5	Ítems 6	Ítems 7	Ítems 8	Ítems 9	Ítems 10	Ítems 11	Ítems 12	Ítems 13	TOTAL
El palacio del conejo	1	1	1	0	1	1	1	0	0	1	1	1	1	10
Lucky Grill	1	0	1	1	1	1	1	0	0	1	0	0	1	8
Heladería Victoria	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	11
Los cerros club	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	1	1	11
La sangolquileña	1	1	1	0	1	0	1	1	0	0	1	1	1	9
Las pailas de mi suegra	1	1	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1	5
Tradición dieguito	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	11
Doña fritada	1	1	1	0	1	0	0	1	0	0	0	1	1	7
Charito Casa de carnes	1	1	1	0	0	1	0	0	0	1	0	0	1	6
Izma Royal Center	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	10
Hostería Sommergarten	1	1	1	0	1	1	1	0	0	0	1	1	1	9
Club los chillos	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
Café parrilla	1	1	1	0	0	1	0	0	0	0	0	1	1	6
Cesar en el fogón	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	4
Mercado cerrado el turismo	1	1	1	0	0	1	1	1	0	0	1	1	1	9
Menudos Evita	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	11
Plaza César Chiriboga	1	1	1	0	0	1	1	1	0	0	1	1	1	9
Empanadas del moro	1	1	1	0	0	0	0	1	0	1	1	1	1	8
Picantería el hueco	1	1	1	0	1	0	1	1	1	0	1	1	1	10
Total	18	17	19	1	12	14	13	11	5	9	12	16	19	
p	0.94737	0.89474	1	0.05263	0.63158	0.73684	0.68421	0.57895	0.26316	0.47368	0.63158	0.84211	1	
q	0.05263	0.10526	0	0.94737	0.36842	0.26316	0.31579	0.42105	0.73684	0.52632	0.36842	0.15789	0	
pq	0.04986	0.09418	0	0.04986	0.23269	0.19391	0.21607	0.24377	0.19391	0.24931	0.23269	0.13296	0	

Sumas pq	1.8892
O2	5.09357
k	13
KR20	0.68153

Dando como resultado 0.68, por lo que el instrumento se considera confiable.

Técnicas de análisis de los datos

En las técnicas de análisis se describen según Arias (2012) “las distintas operaciones a las que serán sometidos los datos que se obtengan: clasificación, registro, tabulación y codificación si fuere el caso” (pág. 111). Siendo así que, dichas operaciones son fundamentales para obtener resultados.

En la presente investigación se calculó la frecuencia relativa, frecuencia absoluta y frecuencia porcentual de los resultados obtenidos después de la aplicación de la ficha de chequeo a establecimientos turísticos-gastronómicos. Por otro lado, la representación gráfica se realizó a través de gráficos circulares.

Tabla 8. Ficha de inventario establecimientos turísticos y gastronómicos

FICHA DE INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS			
DATOS GENERALES			
NOMBRE DEL ATRACTIVO:			
FICHA NUMERO:			
RESPONSABLES:			
FECHA:			
CATEGORÍA:			
TIPO:			
SUBTIPO:			
UBICACIÓN:			
PROVINCIA:			
CIUDAD Y/O CANTÓN:			
PARROQUIA:			
LATITUD:		LONGITUD:	
CENTROS URBANOS MAS CERCANO AL ATRACTIVO			
POBLADO:		DISTANCIA:	
CALIDAD:			
VALOR INTRÍNSECO			
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO			
ALTURA:		TEMPERATURA:	
PRECIPITACIÓN:			
FOTO:		DESCRIPCIÓN:	
VALOR EXTRÍNSECO:			
USOS (SIMBOLISMO):			
ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL LUGAR:			
CAUSAS:			
PROPIEDAD			
ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ENTORNO:			
CAUSAS:			
APOYO			
INFRAESTRUCTURA BÁSICA			
AGUA:			
ENERGÍA ELÉCTRICA:			
ALCANTARILLADO:			
TRANSPORTE:			

Tabla 9. Ficha de inventario preparaciones y productos

FICHA DE INVENTARIO PREPARACIONES Y PRODUCTOS																			
Datos Generales																			
Nombre del producto:																			
Provincia:	Código Ficha:			Fecha:															
	Cantón:			Parroquia:															
1. Descripción del Plato																			
1.1. Factores Sociales y Culturales (Valorización Social y Cultural)																			
1.1.1. Denominación					1.1.2. Variación de Denominación														
1.1.3 Categoría		1.1.4. Reconocimiento cultural			1.1.5. Procedencia de la receta		1.1.6. Tipo y procedencia de los ingredientes		1.1.7. Temporalidad										
Aperitivo		Plenamente reconocido			Familiar antepasados		Naturales		Regular										
Sopa		Reconocido minoritariamente por la comunidad			Social/ vecinal		Procesado o en conserva												
Plato fuerte		Reconocido mayoritariamente por la comunidad			Nacional		Originarios del lugar		Temporal										
Postre							De otros lugares del país												
Bebida		En peligro de desaparición			De países vecinos		Importado de otros países		Especial										
Producto																			
1.2. Factores de elaboración y nutrición				2. Recetario															
Nivel de dificultad de elaboración				Ingredientes Principales:															
Regular		Medio																	
Bajo		Alto																	
Tiempo de elaboración en minutos																			
Foto:				<th colspan="10">3. Difusión</th>						3. Difusión									
										3.1. Alcance			3.2. Vías de difusión			3.3. Formas de transmisión			
										Mercado libre			Mercado turístico			Familiar / boca a boca			
										Mercado nacional			Prensa local y nacional			Educación			
										Mercado regional			Boca a boca			Mediante libros			
										Mercado internacional			Festival o festividad			TV y Radio			
										Imagen No									
4. Comercialización					5. Fuente de información			6. Observaciones											
4.1. Alcance		4.2. Vías de comercialización																	
Mercado local		Restauración de la zona																	
Mercado Nacional		Puestos de comida y carretas pequeñas																	
Mercado Regional		Mercado local																	

Tabla 10. Lista de chequeo para establecimientos turísticos-gastronómicos

Lista de chequeo para establecimientos Turísticos-Gastronómicos		
Preguntas	SI	NO
1. ¿Los ingredientes utilizados en los platos son frescos y de alta calidad?		
2. ¿El establecimiento se abastece de productos y alimentos provenientes de proveedores locales?		
3. ¿El menú presenta propuestas gastronómicas únicas y originales que destacan la identidad del establecimiento?		
4. ¿El establecimiento se destaca por ofrecer propuestas culinarias innovadoras y creativas?		
5. ¿La temática elegida agrega valor y atractivo al establecimiento turístico-gastronómico?		
6. ¿Las estructuras y elementos patrimoniales se encuentran en buen estado de conservación?		
7. ¿Se proporciona información clara y precisa sobre la accesibilidad del sitio para diferentes grupos de visitantes?		
8. ¿El sitio tiene un valor histórico y cultural significativo reconocido a nivel local o nacional?		
9. ¿Se ofrece información y material educativo adecuado sobre la historia y significado del sitio?		
10. ¿Hay personal capacitado que brinda interpretación y explicación a los visitantes?		
11. ¿Se fomenta la colaboración y el diálogo con la comunidad en la toma de decisiones relacionadas con el sitio?		
12. ¿Se promueve el consumo de productos y servicios locales en el contexto del sitio turístico-gastronómico?		
13. ¿El sitio turístico-gastronómico patrimonial cumple con las regulaciones y normativas pertinentes en materia de conservación, seguridad y accesibilidad?		

CAPÍTULO IV

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS

Este capítulo presenta los resultados de la investigación con su correspondiente análisis e interpretación, a partir de los objetivos planteados.

- Diagnosticar los recursos turísticos y gastronómicos de la parroquia de Sangolquí para el diseño de una ruta gastronómica a partir de la observación directa.

Al observar los ingredientes utilizados en los establecimientos, se obtuvo que en el 95% de estos las preparaciones se realizan con ingredientes frescos y de calidad. Por otra parte, un 5% no emplea productos de la misma índole (Tabla 1 o Gráfico 1).

Tabla 11. Frecuencia del indicador “Calidad de los ingredientes”

Calidad de los ingredientes	Si		No	
	Fa	Fr	Fa	Fr
	18	95%	1	5%

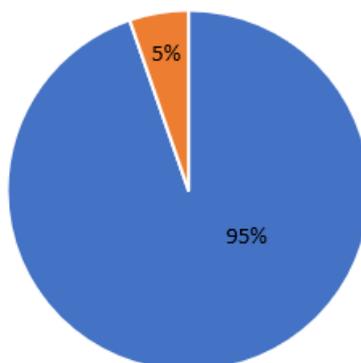


Figura 1. Representación del indicador “Calidad de los alimentos”

Con respecto al origen de los alimentos, un 89% de establecimientos usan insumos provenientes de productores locales, mientras que el 11% prefiere trabajar con productos no autóctonos de la zona (Tabla 2 o Gráfico 2).

Tabla 12. Frecuencia del indicador “Utilización de recursos locales”

Utilización de recursos locales	Si		No	
	Fa	Fr	Fa	Fr
	17	89%	2	11%

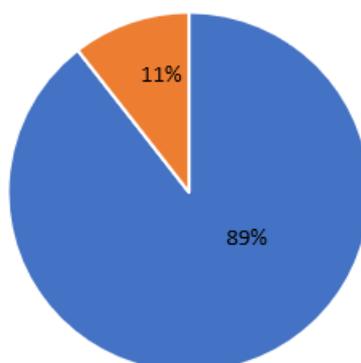


Figura 2. Representación del indicador “Utilización de recursos locales”

El número de establecimientos con menús originales representa el 100% de los diagnosticados durante la observación, ya que cada uno de estos ofrece preparaciones que definen su identidad (Tabla 3 o Gráfico 3).

Tabla 13. Frecuencia del indicador “Variedad y originalidad del menú”

	Si		No	
Variedad y originalidad	Fa	Fr	Fa	Fr
	19	100%	0	0%

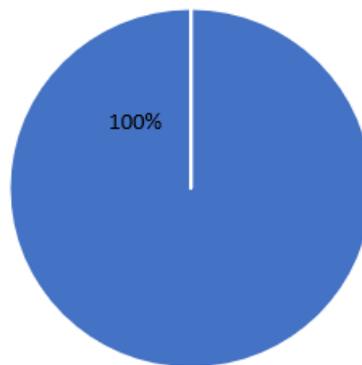


Figura 3. Representación del indicador “Variedad y originalidad del menú”

Solo un establecimiento destacó entre el resto al ofrecer productos creativos, mientras que la oferta gastronómica del resto está representada por los platillos que se han consumido tradicionalmente por un largo periodo de tiempo, sin tener ninguna modificación (Tabla 4 o Gráfico 4).

Tabla 14. Frecuencia del indicador “Innovación gastronómica”

	Si		No	
Innovación gastronómica	Fa	Fr	Fa	Fr
	1	5%	18	95%

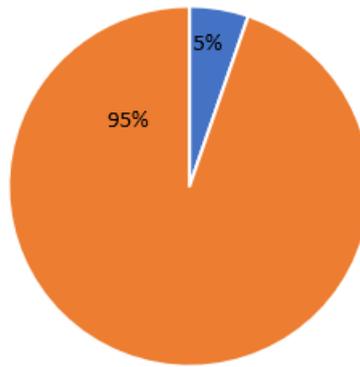


Figura 4. Representación del indicador “Innovación gastronómica”

El 63% de los establecimientos agregó un valor adicional a través de la temática del lugar. Mientras que el restante 37% prefirió mantener una estética conservadora (Tabla 5 o Gráfico 5)

Tabla 15. Frecuencia del indicador “Temática del restaurante”

Temática del restaurante	Si		No	
	Fa	Fr	Fa	Fr
	12	63%	7	37%

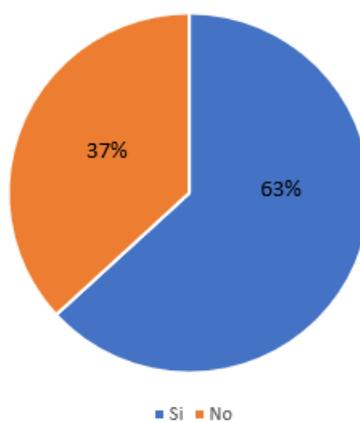


Figura 5. Representación del indicador “Temática del restaurante”

Análisis de la dimensión: Culinario

Tabla 16. *Análisis de la dimensión “Culinario”*

Culinario	Frecuencia absoluta		Frecuencia relativa	
	Si	No	Si	No
Calidad de los ingredientes	18	1	95%	5%
Utilización de recursos locales	17	2	89%	11%
Variedad y originalidad	19	0	100%	0%
Innovación gastronómica	1	18	5%	95%
Temática del restaurante	12	7	63%	37%
	Total		71%	29%

Análisis e Interpretación

Se evidencia que se cumple un 71% de los puntos tratados con respecto a lo culinario, por otro lado, un 29% no se cumple. Tomando en consideración que en la mayoría de los establecimientos se utilizan productos frescos de la localidad, además sus menús ofrecen gran variedad de alternativas. Sin embargo, es escasa la innovación gastronómica, ya que las preparaciones se han mantenido intactas en el transcurso generacional.

La mayoría de los establecimientos mantienen una buena conservación estructural, siendo estos el 74%, mientras que el 26% se encuentran deteriorados (Tabla 6 o Gráfico 6).

Tabla 17. *Frecuencia del indicador “Estado de conservación”*

Estado de conservación	Si		No	
	Fa	Fr	Fa	Fr
	14	74%	5	26%

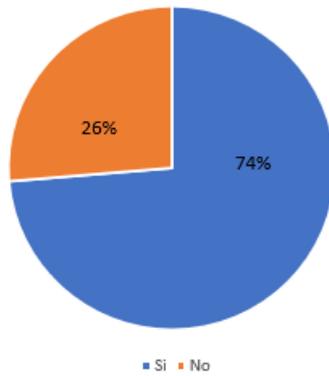


Figura 6. Representación del indicador “Estado de conservación”

La información sobre medios de transporte y vías de acceso a los establecimientos se encuentra clara en el 68%, mientras que puede resultar confusa en el 32% de los sitios (Tabla 7 o Gráfico 7).

Tabla 18. Frecuencia del indicador “Accesibilidad”

Accesibilidad	Si		No	
	Fa	Fr	Fa	Fr
	13	68%	6	32%

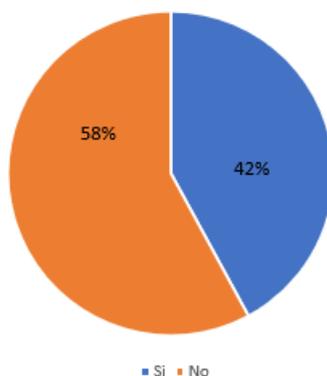


Figura 7. Representación del indicador “Accesibilidad”

Los sitios con reconocimiento a nivel local ocuparon el 58%, por tal motivo la mayoría son de conocimiento para los locales y turistas, el 42% restante no son tan conocidos (Tabla 8 o Gráfico 8).

Tabla 19. Frecuencia del indicador “Valor histórico y cultural”

Calidad de los ingredientes	Si		No	
	Fa	Fr	Fa	Fr
	11	58%	8	42%

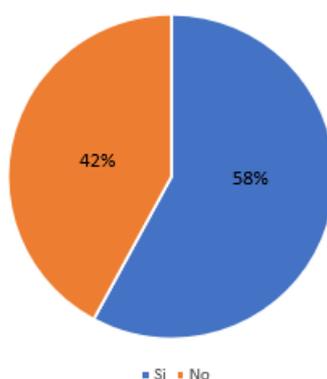


Figura 8. Representación del indicador “Valor histórico y cultural”

Pocos son los establecimientos que ofrecen al visitante material informativo sobre el significado del sitio, conformados por el 26%. Mientras que el 74% no comparte ningún tipo de información (Tabla 9 o Gráfico 9).

Tabla 20. Frecuencia del indicador “Interpretación y educación”

Valor histórico y cultural	Si		No	
	Fa	Fr	Fa	Fr
	5	26%	14	74%

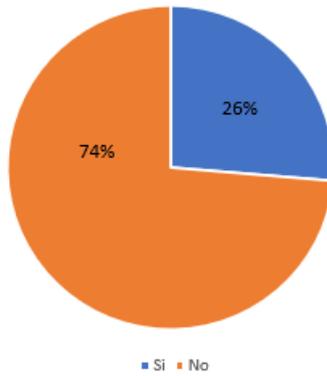


Figura 9. Representación del indicador “Interpretación y educación”

Se encontró personal capacitado para brindar ayuda a los turistas, así como personal no preparado en cantidades casi iguales (Tabla 10 o Gráfico 10).

Tabla 21. Frecuencia del indicador “Interpretación y Educación”

Interpretación y educación	Si		No	
	Fa	Fr	Fa	Fr
	9	47%	10	53%

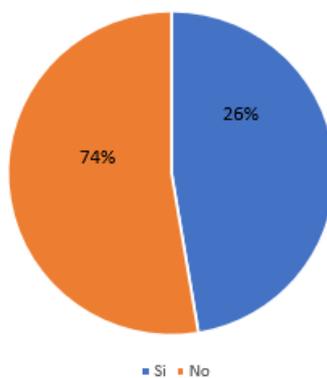


Figura 10. Frecuencia del indicador “Interpretación y Educación”

Análisis de la dimensión: Turístico

Tabla 22. *Análisis de la dimensión “Turístico”*

Turístico	Frecuencia absoluta		Frecuencia relativa	
	Si	No	Si	No
Estado de conservación	14	5	74%	26%
Accesibilidad	13	6	68%	32%
Valor histórico y cultural	11	8	58%	42%
Interpretación y educación	14	24	37%	63%
	Total		51%	49%

Análisis e Interpretación

Se evidencia que se cumple un 59% de los puntos tratados con respecto a lo turístico, por otro lado, un 41% no se cumple. Las tres cuartas partes de los establecimientos conservan en buen estado su infraestructura. Mientras que solo dos tercios de estos brindar información suficiente sobre el acceso. Existe un porcentaje bajo de establecimientos que han marcado la cultura gastronómica. Por último, son pocos los sitios que ofrecen información histórica a los visitantes.

Los locales forman parte en la toma de decisiones tan solo en el 63% de establecimientos, el otro 37% no toma en consideración las necesidades de sus clientes más cercano y se enfoca solo al turista (Tabla 11 o Gráfico 11).

Tabla 23. *Frecuencia del indicador “Participación de la comunidad local”*

Participación de la comunidad local	Si		No	
	Fa	Fr	Fa	Fr
	12	63%	7	37%

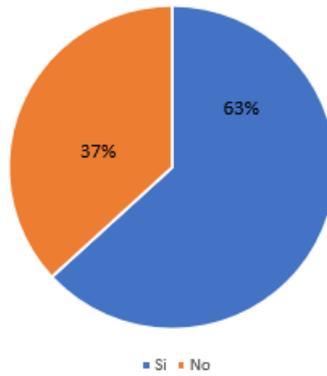


Figura 11. Representación del indicador “Participación de la comunidad local”

El 84% de sitios promueve el consumo de productos locales, mientras que un 16% no lo hace (Tabla 12 o Gráfico 12).

Tabla 24. Frecuencia del indicador “Impacto ecológico y desarrollo local”

	Si		No	
	Fa	Fr	Fa	Fr
Impacto ecológico y desarrollo social	16	84%	3	16%

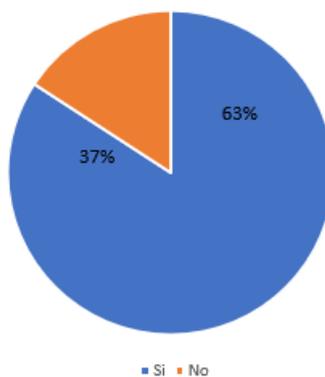


Figura 12. Representación del indicador “Impacto ecológico y desarrollo local”

El total de establecimientos cumple con las normativas y regulaciones (Tabla 13 o Gráfico 13).

Tabla 25. Frecuencia del indicador “Cumplimiento de regulaciones y normativa”

Cumplimiento de regulaciones y normativa	Si		No	
	Fa	Fr	Fa	Fr
	19	100%	0	0%

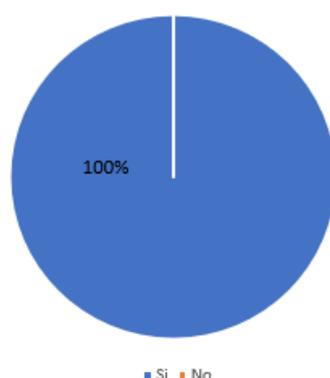


Figura 13. Representación del indicador “Cumplimiento de regulaciones y normativa”

Análisis de la dimensión: Patrimonio

Tabla 26. Análisis de la dimensión “Patrimonio”

Patrimonio	Frecuencia absoluta		Frecuencia relativa	
	Si	No	Si	No
Participación de la comunidad local	12	7	63%	37%
Impacto económico y desarrollo local	16	3	84%	16%
Cumplimiento de regulaciones y normativas	19	0	100%	0%
	Total		82%	18%

Análisis e Interpretación

Se evidencia que se cumple un 82% de los puntos tratados con respecto a lo patrimonial, por otro lado, un 18% no se cumple. De tal manera que, los locales influyen en la toma de decisiones de la mayoría de los establecimientos. Además, se determinó que en dichas instalaciones se promueve el consumo de productos locales, con la finalidad de potenciar el desarrollo económico local. Por último, se evidenció que no existen instalaciones que incumplan con las regulaciones y normativas.

DISEÑO DE LA RUTA

Propuesta de los recursos turísticos-gastronómicos para el diseño de la ruta Tradición Sangolquileña

Tabla 27. Matriz de contenidos “Establecimientos gastronómicos y sitios turísticos”

	PARADA 1	Tiempo aproximado de visita: 20 min.
	Parque El Turismo	
	CARACTERÍSTICA El recorrido comienza en el parque que como su nombre lo indica hace énfasis en la importancia que tiene el turismo para la población local como herramienta para generar recursos. Dentro del parque se puede observar una escultura con la cual se representa el tiempo. Antigua herramienta usada por los aborígenes del sector, con fines agrícolas.	
	PARADA 2	Tiempo aproximado de visita: 60 min.
	Mercado Cerrado El Turismo (mercado de Sangolquí)	
	CARACTERÍSTICA En el mercado cerrado el turismo se puede tener un primer acercamiento a la oferta gastronómica de la parroquia ofertando preparaciones como Yahuarlocro, hornado, caldo de gallina, morocho, entre otros, también se logran divisar el comercio de frutas, verduras	

<p>Nota: Tomado de Municipio de Rumiñahui</p>	<p>y hortalizas siendo los principales ingredientes producidos y distribuidos por locales.</p>	
	<p>PARADA 3</p>	<p>Tiempo aproximado de visita: 50 min.</p>
	<p>Museo Eduardo Kingman “La posada de la soledad”</p>	
	<p>CARACTERÍSTICA</p> <p>La que en el pasado fue la casa del talentoso pintor Eduardo Kingman, hoy es considerada patrimonial. Lugar donde se expone toda su colección de pinturas y esculturas. Sus últimos 30 años los vivió en la parroquia, con lo cual sería fuente de inspiración para otros artistas.</p>	
	<p>PARADA 4</p>	<p>Tiempo aproximado de visita: 40 min</p>
	<p>Parque Eduardo Kingman</p>	
	<p>CARACTERÍSTICA</p> <p>En el parque, que cabe mencionar se encuentra a pocos metros del museo, se aprecia el "Monumento a la sed". Este representa el fin de la jornada del trabajador, tiempo en el cual consume una bebida tradicional de la zona, la chicha. Además, es una obra en tributo al maestro Kingman de parte del escultor Flavio Eddie Crespo. Por otro lado, se encuentra un mural en homenaje a la obra de Kingman, "El Rondador", obra del pintor Luís Napoleón Valencia. En el parque</p>	

habitualmente encontramos la venta popular de la Espumilla, dulce tradicional a base de guayaba.

PARADA 5

Tiempo aproximado de visita: 90 min.

Tradición Dieguito (Horandos Dieguito)

CARACTERÍSTICA

El negocio familiar tiene más de 45 años en el mercado gastronómico tradicional en Sangolquí, siendo uno de los pioneros arraigar y popularizar la venta del hornado del sector. El hornado es una técnica que se heredó de los españoles en tiempos de la Colonia, tal fue su aceptación que en Sangolquí la mayor parte de las casas contaban con chiqueros para la crianza de estos mamíferos. Convirtiendo a dicha preparación en la imagen de la parroquia, que, en conjunto con sus atractivos turísticos, se convierte en un sitio de gran interés para los visitantes (Asociación de Municipalidades Ecuatorianas, AME, 2021). La preparación y venta de este platillo genera una importante actividad económica y empleo en la zona, ayuda a dinamizar la economía local y atraer el turismo. La cadena de restaurantes Dieguito extiende un amplio menú donde también oferta caldo de gallina, fritada, yahuarlocro y la chicha, el establecimiento cuenta con varios reconocimientos como el de Calidad Turística de Ecuador.



PARADA 6

Tiempo aproximado de visita: 20 min.

Iglesia Matriz de Sangolquí



CARACTERÍSTICA

Entre los sitios más representativos tenemos la Iglesia Matriz y el Parque Central Juan de Salinas, los que forman parte importante de la cultura de la parroquia. En el centro del parque podemos ubicar una gran pileta de piedra, misma que reposaba en la Plaza Grande de Quito hasta el año 1915 cuando fue trasladada a Sangolquí. La organización de la iglesia ocasionalmente realiza la venta de postres tradicionales como el calostro, dulce de zambo, arroz con leche, quimbolitos y las ostias.



PARADA 7

Tiempo aproximado de visita: 20 min.

Heladería Victoria

CARACTERÍSTICA

Esta heladería es un referente local por su larga trayectoria en el mercado, cuenta con más de 85 años de experiencia en la producción artesanal de helados de paila, utilizando muchas frutas resaltando el taxo, cereza, frutilla, coco, mora, maracuyá y ovo. El negocio además oferta suspiros, quesadillas y conos de galleta, heladería Victoria está ubicada en el centro de la ciudad en una propiedad con arquitectura colonial, cuenta con gran reconocimiento y productos de calidad.



PARADA 8

Tiempo aproximado de visita: 20 min.

Menudos Evita

CARACTERÍSTICA

Evita es un establecimiento que lleva funcionando desde 1965, cuya misión es rescatar los sabores tradicionales de la comida ancestral, manteniendo el auténtico sabor casero. Se sirve una gran variedad de preparaciones, sin embargo, destaca por su "menudo", plato por el cual fue incluido dentro del recorrido. Este está conformado por tortillas, ensalada de lechuga y remolacha, e hígados, pulmones, corazón y riñón.



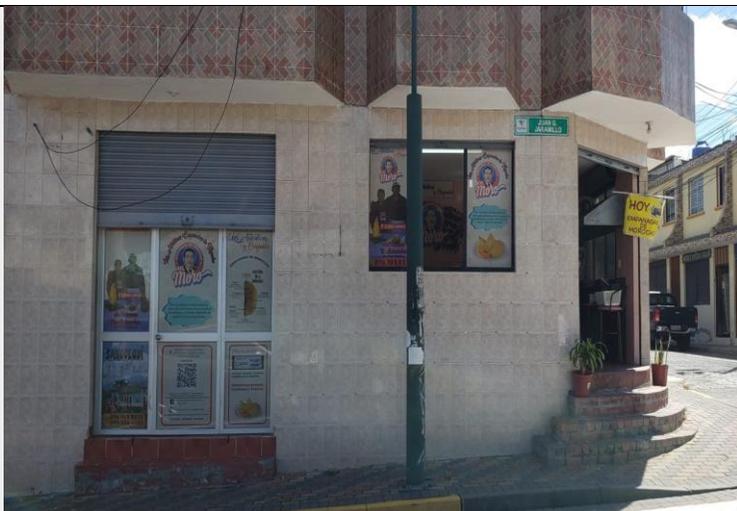
PARADA 9

Tiempo aproximado de visita: 20 min.

Plaza César Chiriboga

CARACTERÍSTICA

Es un mercado al aire libre en el cual se comercializa gran variedad de productos agrícolas, artículos artesanales como vasijas, canastos, aventadores, entre otros elementos que son fabricados por los artesanos y mercaderes de la zona. Este lugar también es un referente de comida popular ya que emprendedores ofrecen un menú amplio y tradicional destacando preparaciones como el Ville (platillo a base de carne de ternero) y el caldo de Guagrasinga cuyo ingrediente principal es el cuero de la res.



PARADA 10	Tiempo aproximado de visita: 20 min.
------------------	---

Empanadas de morocho el moro

CARACTERÍSTICA

El establecimiento restaura la tradición local por medio de la producción y comercialización de empanadas que se elaboran a partir de una variedad de maíz llamada morocho, dando vida a las tradicionales empanadas de morocho. Recordando la importancia que tuvo la producción de maíz en la parroquia al punto de ser considerada el granero de Quito.



PARADA 11	Tiempo aproximado de visita: 25 min.
------------------	---

Monumento del Maíz

CARACTERÍSTICA

Escultura del reconocido pintor y escultor Gonzalo Endara en el año 1989, está construida de hierro y hormigón donde cada grano tiene una variedad de color, la escultura hace referencia al maíz chillo, caracterizado por una mazorca gruesa y grandes granos. La obra tiene un alto reconocimiento local ya que representa la fertilidad de las tierras de la localidad. Además del valor como alimento, se ha formado una identidad cultural alrededor de este, ya que viene envuelto de conocimiento ancestral que se han transmitido de generación en generación. Tales como las técnicas de siembra, cosecha y germinación, que son parte de la vida de los agricultores locales (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, INPC, 2019).



PARADA 12	Tiempo aproximado de visita: 70 min.
------------------	---

Picantería el hueco

CARACTERÍSTICA

La picantería El Hueco cuenta ya con más de 40 años de tradición en la parroquia, en la picantería se manifiesta la oferta gastronómica del lugar como el caldo de gallina, caldo de pata, fritada, pristiños y más, su especialidad es el cuy asado, especie originaria de los Andes que forma parte importante de la tradición gastronómica del cantón.

PARADA 13	Tiempo aproximado de visita: 45 min.
------------------	---

Hacienda Chillo Compañía

CARACTERÍSTICA

La hacienda tiene sus raíces en el período colonial, fue establecida en el siglo XVII por la Orden de los Dominicos, una orden religiosa católica, como una hacienda agrícola y ganadera. Es considerada un importante patrimonio histórico ya que dentro de sus instalaciones se reunieron importantes figuras históricas como Juan Salinas y Juan Pio Montufar el marqués de Selva Alegre quienes con sus ideales aportaron al primer grito de la independencia. La hacienda fue una de las mayores productoras del maíz chillo.





FIN DE LA RUTA, PARADA 14

Tiempo aproximado de visita: 20 min.

Monumento el colibrí

CARACTERÍSTICA

El recorrido termina en la creación del artista Gonzalo Andara Crow, que entre tantas cosas más, representa la riqueza de la región Andina. Como despedida se brinda una bebida tradicional del cantón la chicha de jora (Bebida fermentada a base de maíz de jora).

Aplicación de un modelo existente

Una vez analizada la parte turística, cultural y gastronómica, se determinaron cuáles son los principales recursos turísticos y gastronómicos presentes en la parroquia. Después de haber realizado un análisis exhaustivo de diferentes posturas de autores en temas relacionados a: ruta agroalimentaria y ruta gastronómica, los autores de esta investigación se decantan por la aplicación del modelo de los 23 pasos para el diseño de la ruta gastronómica elaborado por Antonio Montesinos la cual responde al nombre de El clúster de gastronomía y turismo, donde se definen los elementos con lo que debe contar la localidad para dar funcionamiento y apoyo en la implementación de la ruta gastronómica Tradición Sangolquileña.

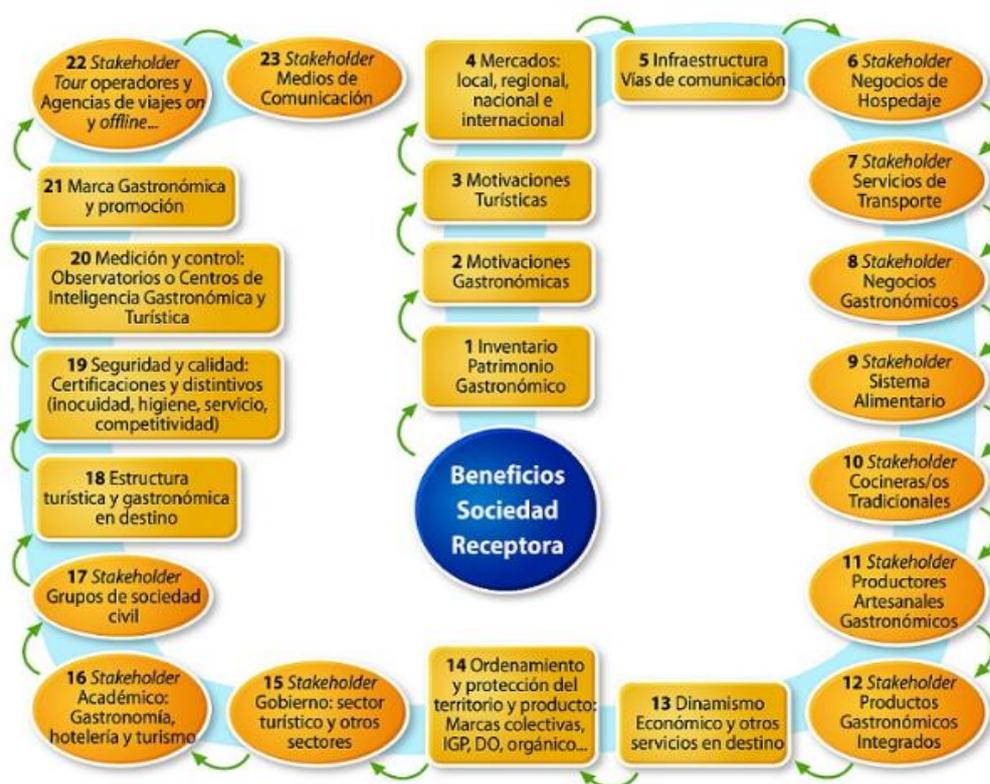


Figura 14. Beneficios Sociedad Receptora

Nota: El clúster de gastronomía y turismo. Fuente Antonio Montesinos Torres, 2018.

Tabla 28. Aplicación de modelo existente para el diseño de la ruta gastronómica

Sociedad receptora	Diagnóstico de la zona de investigación
Inventario patrimonio gastronómico	Se recolecto información de las preparaciones tradicionales de la parroquia a través de una ficha de inventario donde se describían las principales características.

Motivaciones gastronómicas	La principal motivación de la ruta es la exploración cultural, ya que la comida es un reflejo de la cosmovisión de los habitantes de Sangolquí, así como, la sostenibilidad forma parte de las preparaciones impulsando el consumo de productos kilómetros cero.
Motivaciones turísticas	La interacción social y el contacto cultural forma parte de la ruta y se produce en momentos donde el visitante interactúa con representantes de la cultura local y su entorno.
Mercados local, regional, nacional e internacional	La gastronomía propuesta por la localidad y sus representantes cuentan con alto rango de reconocimiento nacional y algunas preparaciones mencionadas en la ruta llevadas incluso a mercados extranjeros como es el caso del hornado.
Infraestructura y vías de comunicación	Su infraestructura se encuentra diferenciada según la zona, en el centro de la parroquia vemos arquitectura colonial, mientras que en las zonas externas y en desarrollo se puede ver infraestructura moderna. Por otro lado, la zona cuenta con carreteras y autopistas de primer orden que permiten gran accesibilidad.
Negocios de hospedaje	La zona está focalizada en el turismo por lo cual existe mucha oferta complementaria de hospedaje como hoteles, hostales y haciendas resort.
Servicios de transporte	Movilidad gestionada por el gobierno autónomo de la parroquia, así como empresas privadas, existen líneas de buses, compañías de taxis y camionetas.
Negocios gastronómicos	Se identificaron los principales establecimientos gastronómicos y posteriormente se caracterizaron a través de una ficha de inventario, para

	determinar cuáles serían parte de la ruta por medio de un diagnóstico.
Sistema alimentario	La producción agrícola, procesamiento, transformación, distribución, comercialización y consumo sucede en la localidad y la mayoría de estos productos se consumen internamente.
Cocineros tradicionales	Se evidencio que los establecimientos se caracterizan por mantener la identidad gastronómica, la cual fue heredada por generaciones pasadas con un promedio de años que incluye la participación de tres generaciones.
Productores artesanales gastronómicos	Los principales productores artesanales de la zona destacan la producción de la chicha de jora, que se oferta en la mayoría de establecimientos.
Productos gastronómicos integrados	Los platos combinan diferentes ingredientes que se complementan entre sí para crear una experiencia culinaria completa.
Dinamismo económico y otros servicios en destino	La localidad mantiene un potencial para desarrollar actividades turísticas que impulsen el crecimiento económico, donde su principal fuente de ingresos es el comercio de bienes y servicios, además de la participación del sector financiero, cosmético e industrial en general.
Ordenamiento y protección del territorio.	La gestión de competencias de ordenamiento territorial promueve la sustentabilidad, así como el trato eficiente y racional de los recursos, el cantón Rumiñahui se encuentra bajo la regularización de la LUF (Licencia Única de Funcionamiento) para autorizar el desarrollo de actividades económicas en un establecimiento ubicado en el territorio.
Gobierno: sector turístico y otros sectores	El gobierno autónomo descentralizado de la parroquia participa activamente en

	la promoción del turismo, así como la implementación de nuevas tecnologías.
Académico: gastronomía, hotelería y turismo	La parroquia fomenta el desarrollo en función de sus recursos siendo fuente potencial estudio y análisis para entidades académicas, favoreciendo a las carreras de turismo, gastronomía, administración, agronomía, etc.
Grupos de sociedad civil	Ayuda a impulsar las condiciones económicas y sociales de la localidad beneficiando a emprendedores, comerciantes, visitantes y gente de la localidad.
Estructura turística y gastronómica en destino	La zona cuenta con una estructura turística organizada por el Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del cantón Rumiñahui cuya gestión promociona y ofrece servicios de calidad.
Seguridad y calidad: Certificaciones y distintivos (Inocuidad, higiene, servicio, competitividad)	Las normativas de higiene se encuentran reguladas por la entidad pública ARCSA lo que garantiza alimentos aptos para el consumo.
Medición y control: Observatorios o centros de inteligencia gastronómica y turística	La entidad que regula el desarrollo de las actividades turístico gastronómicas es el ministerio de turismo, consecuente participan más organismos públicos de control que garantizan procesos y calidad como el GAD del cantón.
Marca gastronómica y promoción	“Rumiñahui Inolvidable” Es el logo identificativo para englobar el turismo, gastronomía, deporte y encanto que tiene para ofrecer la localidad.
Tour operaciones y agencias de viaje	La localidad cuenta con agencias de viaje privadas dedicadas a la oferta de paquetes turísticos en la zona y sus alrededores, los visitantes con más frecuencia pertenecen a cantones cercanos como Quito y Mejía.
Medios de comunicación	Existe información relacionada a la localidad que se encuentra vigente principalmente en la página oficial del

GAD de Rumiñahui o en redes sociales
de cada establecimiento.

Nota: Montesinos, A. (2018). El clúster de gastronomía y turismo.

Itinerario

Tabla 29. *Itinerario para la ruta gastronómica*

PARADA	HORARIO	UBICACIÓN	ACTIVIDAD	TIEMPO
1	8:30 a. m.	Parque el Turismo	<ul style="list-style-type: none"> • Presentación general de la localidad • Cronograma a realizar 	20 min
2	8:55 a. m.	Mercado Sangolquí	<ul style="list-style-type: none"> • Desayuno • Degustación de alternativas gastronómicas • Breve reseña del mercado 	60 min
3	10:10 a. m.	Museo Eduardo Kingman	<ul style="list-style-type: none"> • Recorrido por el museo 	50 min
4	11:00 a. m.	Parque Eduardo Kingman	<ul style="list-style-type: none"> • Charla sobre las obras expuestas en el parque • Descanso 	40 min
5	12:00 a. m.	Hornados Dieguito	<ul style="list-style-type: none"> • Charla sobre la historia del hornado en la parroquia • Historia e impacto de hornados dieguito en la localidad • Almuerzo 	90 min
6	12:55 p. m.	Iglesia Matriz de Sangolquí	<ul style="list-style-type: none"> • Ingreso a la iglesia • Breve reseña histórica 	20 min
7	1:20 p. m.	Heladería Victoria	<ul style="list-style-type: none"> • Degustación de helados de paila • Reseña histórica de la heladería 	20 min
8	2:00 p. m.	Menudos Evita	<ul style="list-style-type: none"> • Degustación menudo con mote 	20 min
9	02:25 p. m.	Plaza César Chiriboga	<ul style="list-style-type: none"> • Degustación ville • Historia del negocio familiar y su impacto en la localidad 	20 min
10	2:55 p. m.	Empanadas de morocho del moro	<ul style="list-style-type: none"> • Degustación empanas de morocho • Proceso de elaboración 	20 min
11	3:25 p. m.	Monumento al maíz	<ul style="list-style-type: none"> • Historia del maíz en la parroquia • Descanso 	25 min
12	4:20 p. m.	Picantería el Hueco	<ul style="list-style-type: none"> • Merienda • Degustación del cuy, fritada, tortillas con caucara y chicha de jora. 	70 min
13	5:30 p. m.	Hacienda Chillo Compañía	<ul style="list-style-type: none"> • Recorrido por la hacienda • Relato histórico 	30 min

14	06:15 p. m.	Monumento el Colibrí	•Palabras de cierre	45 min
15	7:00 p. m.	Fin de la ruta		

Mapa de la ruta



Figura 15. Mapa de la ruta gastronómica

Mapa geo referencial de la ruta gastronómica

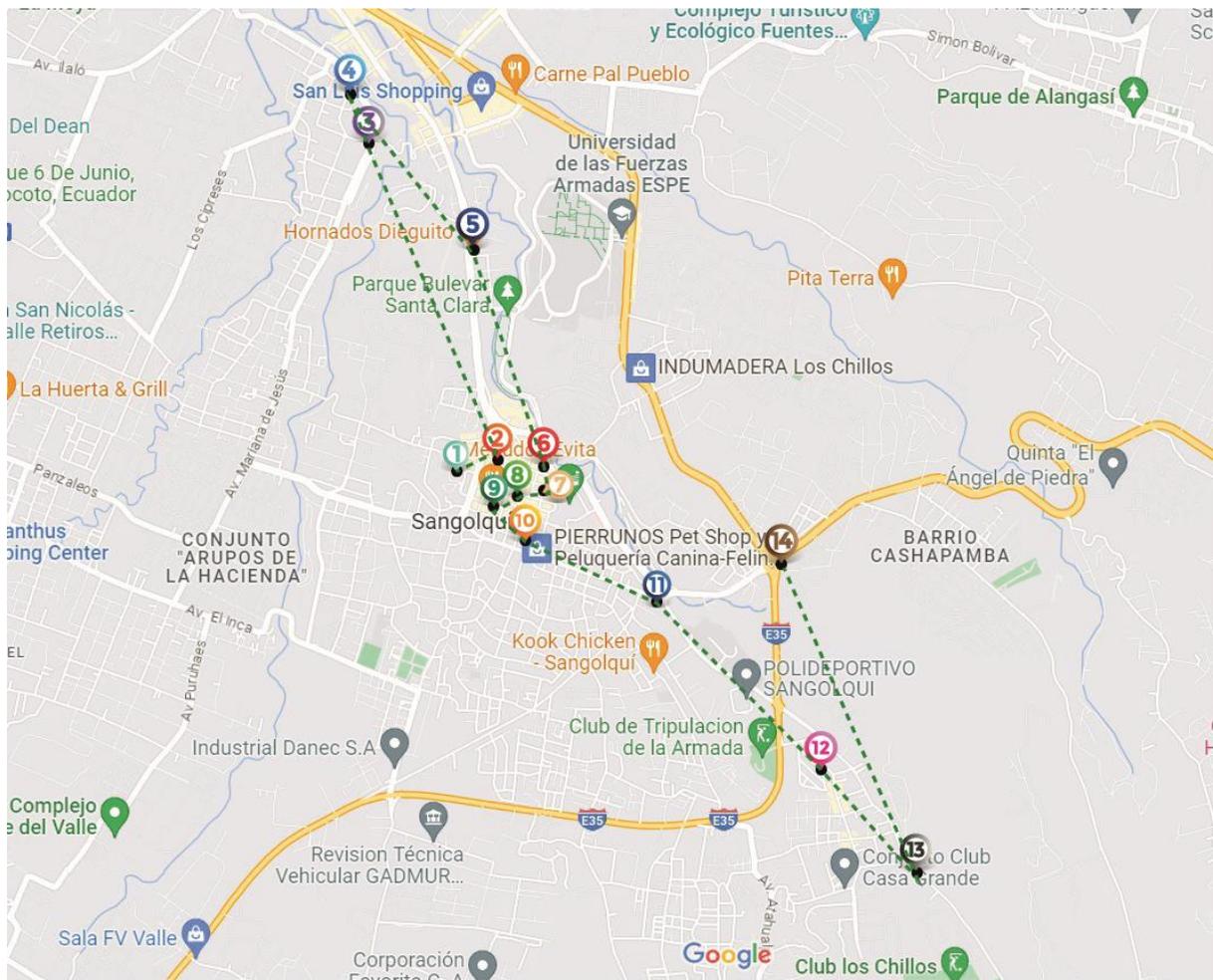


Figura 16. Mapa geo referencial de la ruta gastronómica
Nota: Tomado de Google Maps

CAPITULO V

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

En el presente capítulo se presentan las conclusiones y recomendaciones de la investigación.

Conclusiones

La parroquia Sangolquí ofrece una amplia gama de destinos y atractivos turísticos. Su clima favorece la producción de una gran variedad de productos, lo que se refleja en una variada gastronomía local. Todos estos elementos combinados hacen posible la creación de una ruta gastronómica en la zona.

En la localidad, a pesar de su diversidad gastronómica resaltan un producto insignia, el cerdo. Del cual se derivan platos como la fritada y el hornado, siendo estos los principales causantes del movimiento de visitantes hacia la parroquia.

Se determina que la parroquia posee las condiciones necesarias para la implementación de la ruta gastronómica.

Dentro de la zona de estudio existen establecimientos que además de su enfoque gastronómico, transmiten la cultura local a visitantes y turistas.

Una gran parte de los establecimientos utilizan recursos de producción local y con adecuadas características organolépticas, resaltando su calidad en torno al color, sabor, olor y textura. Ofreciendo así un menú distintivo y original a través de ingredientes locales, sin embargo, la innovación gastronómica dentro de dichos establecimientos es escasa, a causa de una fuerte inclinación a las formas tradicionales de preparar los alimentos.

Los atractivos turísticos conservan una infraestructura en buenas condiciones, lo que transmite una imagen positiva de la parroquia hacia los turistas y visitantes.

Los establecimientos ubicados en calles y avenidas principales son de fácil acceso para turistas y visitantes, sin embargo, existen locaciones territorialmente ubicadas en zonas más apartadas que no disponen con la necesaria señalización, razón por la cual pasan desapercibidos.

Las locaciones cuentan con una amplia trascendencia histórica y cultural dentro de la localidad.

Los establecimientos incluidos en la ruta gastronómica resaltan aspectos como: la diversidad y autenticidad de la oferta gastronómica, la calidad de los productos, la conservación del sitio, la sostenibilidad gastronómica, entre otras.

Se concluye que existe la necesidad de contar con rutas gastronómicas planificadas y estructuradas de manera integral. Estas rutas van más allá de ser simples mapas con una lista de restaurantes, ya que representan una valiosa herramienta para el desarrollo turístico y la promoción de la identidad culinaria de una región.

Recomendaciones

Dado que la parroquia Sangolquí cuenta con un entorno propicio para la producción de una variedad de alimentos, se recomienda a los dueños de restaurantes y establecimientos gastronómicos en la zona que adopten prácticas sostenibles al adquirir sus productos locales. Esto además de fomentar la colaboración local, agrega un valor adicional a la experiencia del consumidor, quienes podrán disfrutar de platos auténticos y frescos que resalten la identidad culinaria de Sangolquí.

Dar más publicidad a la oferta complementaria gastronómica que existe en la localidad, pero que se encuentra actualmente opacada por su producto insignia.

Se recomienda establecer un sistema de gestión de la información actualizado y accesible para todos los actores involucrados en el desarrollo de la ruta gastronómica. Esto permitirá mantener una base de datos actualizada de los sitios de interés turístico y los establecimientos gastronómicos más emblemáticos, lo que facilitará la toma de decisiones informadas y la promoción efectiva de la ruta.

Se sugiere implementar un programa de capacitación y apoyo dirigido a los propietarios y personal de los establecimientos incluidos en la ruta gastronómica. Este programa debe enfocarse en resaltar la importancia de preservar y promover la autenticidad cultural local, así como en mejorar aún más la calidad de los servicios y experiencias que ofrecen a los visitantes. Al reforzar la identidad y la calidad de los establecimientos gastronómicos, se contribuirá a enriquecer la experiencia de los

turistas y a fortalecer la imagen de la zona de estudio como un destino gastronómico y turístico auténtico y atractivo.

Se recomienda a los propietarios adaptar las preparaciones a las nuevas tendencias gastronómicas que generan impacto en la sociedad, con la finalidad de brindar una oferta más diversa.

Se recomienda que el Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Rumiñahui implemente la señalización turística adecuada.

Es esencial fomentar la colaboración y el trabajo conjunto entre varias entidades, tales como la academia, sector público y privado, involucrados en el diseño y desarrollo de la ruta.

Se deben establecer alianzas estratégicas con entidades culturales, artistas locales y grupos comunitarios para enriquecer la experiencia de los visitantes a lo largo de la trayectoria.

Se recomienda organizar dentro de la ruta gastronómica eventos culturales, exhibiciones de arte, actividades relacionadas con el patrimonio local, entre otros que ayuden a difundir la cultura local.

Es fundamental promover la participación activa de los propietarios de establecimientos gastronómicos y otros empresarios locales en la planificación y promoción conjunta de la ruta, lo que contribuirá a crear un sistema colectivo sólido que potencie el atractivo y el impacto positivo de la ruta gastronómica en la comunidad y en los visitantes.

Al desarrollar rutas gastronómicas con una visión integral, se contribuirá al crecimiento económico, la preservación de la cultura local y al fortalecimiento del sector turístico en la región y la investigación.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Aldas & Carvajal (2020). Creación de una ruta turística gastronómica para la valorización de la gastronomía en la parroquia de Nono - Distrito Metropolitano de Quito
- Arias, F. (2012) EL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN. Introducción a la metodología científica. Suplidora Van, C.A. Ediciones El Pasillo 2011
- Arias, F. (2006) El proyecto de investigación: Introducción a la metodología científica (5ta ed.) Caracas: Episteme.
- Arriola, M. (2006). Las rutas gastronómicas como estrategia de desarrollo turístico local. cultura, 87-99.
- Asociación de Municipalidades Ecuatorianas, AME, (2021). Sangolquí, la Capital Mundial del Hornado. Recuperad de: <https://ame.gob.ec/2021/10/01/sangolqui-la-capital-mundial-del-hornado/>
- Barrera, E. (2006): Rutas Alimentarias. Estrategias culturales de desarrollo territorial. Patrimonio Cultural y Turismo. Núm. 15. Itinerarios culturales y rutas del patrimonio.
- Barrera, E. y Bringas, O. (2008): "Las Rutas Alimentarias: Una arquitectura turística basada en la identidad de los alimentos Scienze Gastronomiche". Università degli studi di Scienze Gastronomiche , vol 8
- Betancur, S. (2000). Revista Hacia la Promoción de la Salud: Operacionalización de variables. Disponible en: <https://revistasojs.ucaldas.edu.co/index.php/hacialapromociondelasalud/article/view/1847>
- Briedenhann, J.; Wickens, E. (2004). "Tourism routes as a tool for the economic development of rural areas – vibrant hope or impossible dream?". In: Tourism Management, 25 /2004. Elsevier. Amsterdam
- Cánoves, G.; Herrera, L. y Villarino, M. (2005): "Turismo Rural En España: Paisajes y Usuarios, Nuevos Usos y Nuevas Visiones". Cuadernos de Turismo, vol 15, pp 63-76.
- Carrión, J. M., Ortiz Crespo, G., & Miño Grijalva, W. (2012). Memoria histórica del Cantón Rumiñahui. Sangolquí.
- Castillo, B. E., Gómez, R. J., Taborda, Q. L., & Mejía, M. A. (2021). ¿Cómo Investigar en la UNIB.E? (Primera ed.). Quito: Qualitas.
- Chávez, R. (2015) Introducción a la metodología de la investigación. Machala, Ecuador : Universidad Técnica de Machala.
- Chicango (2020), titulada: "Propuesta de ruta gastronómica de productos emblemáticos para la difusión del patrimonio cultural inmaterial en el Centro Histórico de Quito"

- Contretas, C., Luco, J, Ríos, C. (2019) Patrimonio culinario: propuesta para una metodología de distinción patrimonial de las culinarias locales. Vol. VIII No. 8, enero-junio de 2019
- Cuvi, P. (2001) "Recorrido por los sabores del Ecuador", Editorial Nestle, Quito-Ecuador
- Diaz L. (2011). La observación, textos de apoyo didáctico, facultad de psicología UNAM recuperado de https://www.psicologia.unam.mx/documentos/pdf/publicaciones/La_observacion_Lidia_Diaz_Sanjuan_Texto_Apoyo_Didactico_Metodo_Clinico_3_Sem.pdf
- Pastor, E.& Vicente, L. (2006). "El turismo del vino: Otra experiencia de Ocio". La Universidad de Deusto. Bilbao.
- EcuRed. (2019). Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. Obtenido de https://www.ecured.cu/Patrimonio_Cultural_Inmaterial_de_la_Humanidad
- Fernández P. (1999). Manual de organización de archivos de gestión en las oficinas municipales, recuperado de https://biblioteca.unex.es/tesis/Manual_organizacion_archivos_gestion.pdf
- Fischler, C. (2011). Patrimonio alimentario y sostenibilidad. Revista de Agroecología, 6, 49-58. Recuperado de https://www.researchgate.net/publication/266284417_Patrimonio_alimentario_y_sostenibilidad
- García Guadilla, C. (1987). Producción y transferencia de paradigmas teóricos en la investigación socioeducativa. Caracas: Trópykos.
- García Ramos, F. J., & Martínez Mauri, M. (2018). Gastronomía y cultura alimentaria: fundamentos, conceptos y métodos. Editorial UOC, pág. 15.
- Gândara, J., Gimenes, M. & Mascarenhas, R. (2008) "Reflexões sobre o turismo gastronômico na perspectiva da sociedade dos sonhos". in Panosso Neto, A. Ansarah, M. G. R., Segmentação do mercado turístico: estudos, produtos e perspectivas. Barueri, Manole, São Paulo, pp. 179-194
- García-Méndez, A., & López-Valcárcel, A. (2018). Manual de Gestión de Inventarios. Ediciones Díaz de Santos.
- Gillespie, C. & Cousins, J. A. (2001) "European gastronomy into the 21st century". Butterworth-Heinemann, Oxford
- Gobierno Provincial de Pichincha (2020) Destinos y Sabores de Pichincha. https://www.pichincha.gob.ec/images/nuevas_guia_turismo/GUIA%20GASTRONOMICA.pdf?t=1601909637
- Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Rumiñahui (2020). Plan de Desarrollo Turístico del Cantón Rumiñahui– Ecuador. Recuperado de: <https://amevirtual.gob.ec/wp-content/uploads/2020/07/PLAN-DE->

DESARROLLO-TUR%C3%8DSTICO-GAD-
RUMI%C3%91AHUI_compressed.pdf

- Gobierno Municipal de Rumiñahui. (2014). Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial 2012 - 2025. Actualización 2014 - 2019. Recuperado el 3 de septiembre de 2019, de http://www.ruminahui.gob.ec/index.php?option=com_phocadownload&view=category&id=2&Itemid=159&lang=es
- Gutiérrez, R. (2020) El turismo gastronómico sostenible. Ruta Bochica: Potencialidades y modelo pedagógico para su desarrollo en Colombia. Bogotá: Editorial Universitaria San mateo.
- Hernández Heredia, C., Tamayo Salcedo, A. L., Castro Ricalde, D., & Muñoz Muñoz, I. (2016). Tendencias gastronómicas predominantes en la producción de revistas científicas de Iberoamérica. CIENCIA ergo-sum, Revista Científica Multidisciplinaria de Prospectiva, 23(1), 76-84.
- Hernández, R., Fernández, C., & Baptista, P. (2010) Metodología de la Investigación. McGraw-Hill Interamericana. México, D.F. Quinta Edición
- Hinojosa, Á. (2002). Sangolquí: historias, tradiciones, anécdotas y leyendas (1a ed.). Quito, Ecuador: Ediciones Abya-Yala
- Hurtado, J. (2008). Guía para la comprensión Holística de la ciencia, Unidad III, Capítulo 3, PP. 45 a 65 [Recuperado de <http://virtual.urbe.edu/tesispub/0092769/cap03.pdf>]
- Inkpen, A., & Tsang, E. (2005). Social capital, networks, and knowledge transfer. Academy of Management Review, 30(1), 146–165.
- Jeambey, Z. (2016) Rutas Gastronómicas y Desarrollo local: un ensayo de conceptualización en Cataluña PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural, vol. 14, núm. 5, octubre, 2016, pp. 1187-1198. Tenerife, España
- Kuder, G., & Richardson, W. (1937). The theory of the estimation of test reliability. Psychometrika, 2(3), 151-160.
- Leal, M. A. (2012). Desarrollo Histórico de la gastronomía. Madrid: Visión Libros.
- Leal, M. & Medina F. (2019) LA APROXIMACIÓN TOP-DOWN EN TURISMO GASTRONÓMICO: EL CASO DE BOGOTÁ.
- López, M. (2018). Cultura. Obtenido de <https://sc.jalisco.gob.mx/patrimonio-cultural>
- Maribona, C. (2019). La ruta gastronómica del norte de España. Recuperado de <https://www.lavanguardia.com/comer/al-dia/20190225/46787972571/ruta-gastronomica-norte-espana.html>
- Martínez Leal, R. (2013). Paraninfo. (Paraninfo, Editor) [En línea]. Disponible en Disponible en <http://www.paraninfo.es/catalogo/9788497322607/recursos-turisticos> , [27 de julio de 2016].

- Medina, I. (2021). Ecuador: un país, mil cocinas. <https://www.primicias.ec/noticias/firmas/pais-mil-cocinas-gastronomia-ecuador/>
- Millán, G., Morales, E. & Castro, S. (2011) LAS RUTAS GASTRONÓMICAS COMO OPORTUNIDAD DE GENERAR RENTAS ADICIONALES EN EL SECTOR AGRARIO: ANÁLISIS DE LA RUTA DEL JAMÓN IBÉRICO EN LA PROVINCIA DE CÓRDOBA.
- Ministerio de Turismo MT. (2012) Sangolquí, la tierra del buen hornado .Gob.ec. Recuperado el 25 de julio de 2023, de <https://www.turismo.gob.ec/sangolqui-la-tierra-del-buen-hornado-2/>
- Ministerio de Turismo. (2022). LATITUD ICHE, LA PRIMERA RUTA GASTRONÓMICA DEL ECUADOR NACE EN MANABÍ .Gob.ec. Recuperado el 25 de julio de 2023, de <https://www.turismo.gob.ec/latitud-iche-la-primera-ruta-gastronomica-del-ecuador-nace-en-manabi/>
- Ministerio de Cultura y Patrimonio (2013). Patrimonio Alimentario “¿Que es el patrimonio alimentario”? Recuperado de: <chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/11/1-Patrimonio-Alimentario-LUNES-21.pdf>
- Montecinos, Antonio. (2012) Planificación del Turismo Gastronómico Sostenible: Servicios, Rutas, Productos y Destinos: CEGAHO, México.
- Montesinos, A. (2016). Planificación del turismo gastronómico sostenible: Servicios, rutas, productos y destinos. México D.F.: CEHAGO.
- Montesinos, A. (2018). El clúster de gastronomía y turismo.
- Novelli, M., Schmitz, B. & Spencer, T. (2006). Networks, Clusters and Innovation in Tourism: A UK Experience. *Tourism Management*. 27. 1141-1152. [10.1016/j.tourman.2005.11.011](https://doi.org/10.1016/j.tourman.2005.11.011).
- Oliva, P. (2009). Listas de chequeo como técnica de control. Extraído el 16 de agosto desde: <http://www.minsal.gob.cl/portal/url/item/7cf9e499a55c4cc7e04001011f016c69.pdf>
- Oxford University Press (2015) “Gastronomy | Definition of gastronomy”. OxfordDictionaries. Disponible en: <https://en.oxforddictionaries.com/definition/gastronomy>. Acceso em:16/7/2017
- Paguay (2011) DE LA “PEPA DE ORO” A LA RUTA DEL CACAO. <https://biblio.ecotec.edu.ec/revista/edicion2/DE%20LA%20%E2%80%99CPEPA%20DE%20ORO%E2%80%9D%20A%20LA%20RUTA%20DEL%20CACAO.pdf>

- Peace, D. (2014). Tourism and resources. In *Tourism and the Consumption of Wildlife* (pp. 15-29). Channel View Publications.
- Robles & Rojas (2015). La validación por juicio de expertos: dos investigaciones cualitativas en Lingüística aplicada, recuperado de https://www.nebrija.com/revista-linguistica/files/articulosPDF/articulo_55002aca89c37.pdf
- Salas, L. (2013). *Patrimonio alimentario: identidad, cultura y desarrollo*. México, D.F.: Fondo de Cultura Económica.
- Schlüter, R.G. (2009): «Turismo gastronómico y medioambiente: en busca de la sustentabilidad» en *Principales tendencias de investigación en turismo* (Ferrari, G., Mondéjar, J., Mondéjar, J.A., Vargas, M., coord.). Oviedo, Edit. Septem Ediciones, 43-62.
- Shclüter, R. y Thiel. D. (2008): “Gastronomía y turismo en Argentina Polo gastronómico Tomas Jofré”. *Pasos Revista de turismo y patrimonio cultural*, vol 6 n° 2. pp 249-268.
- Thimothy, D. et-al. (1963). *Races of Maize in Ecuador*. National Academy of Sciences National Research Council. Washington D.C., USA. Publication 975. 147 p.
- Tresserras, J.; Medina, X., Matamala, J. (2007). “El patrimonio gastronómico como recurso en las políticas culturales y turísticas en España: el caso de Cataluña”. In: Tresseras, Jordi; Medina, Xavier. (Eds.). *Patrimonio gastronómico y turismo cultural en el Mediterráneo*. IBERTUR, Colección Turismo Cultural. Barcelona.
- Tribe, J. (2011). *The economics of recreation, leisure and tourism*. Routledge.
- Turiño, G. (2014). *Tourism in Latin America*. In *The SAGE Handbook of Tourism Studies* (pp. 477-496). SAGE Publications Ltd.
- Romero Corral, J. F. (2022). Ruta Gastronómica del cantón Cayambe provincia de Pichincha a partir de sus potencialidades territoriales. Ecuador. *Revista Científica De FAREM-Estelí*, 11(42), 18–35. <https://doi.org/10.5377/farem.v11i42.14684>
- Ruta del jamón ibérico de Jabugo. (2022). [Rutadeljamondejabugo.com](http://rutadeljamondejabugo.com). Recuperado el 25 de julio de 2023, de <https://www.rutadeljamondejabugo.com/>
- Sánchez, R. (2010). *Módulo: recursos turísticos. Bloque I*. Madrid: Liber Factory.
- Unesco (2012) “Convención para la salvaguarda del patrimonio cultural inmaterial” *Textos fundamentales de la convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial de 2003, artículo 2, numeral 1, París, pág, 5.*
- Villalba, J. (2021) *Ruta gastronómica para la revalorización de dulces tradicionales en el Centro Histórico de Quito*.
- Viladevall, M. (2003) *Gestión del patrimonio cultural: realidades y retos*, Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, Puebla.

World Tourism Organization. (2019). Tourism Highlights 2019 Edition. Recuperado de: <https://www.e-unwto.org/doi/book/10.18111/9789284421152>

ANEXOS

FICHA DE INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS			
DATOS GENERALES			
NOMBRE DEL ATRACTIVO:	El palacio del Conejo		
FICHA NUMERO:	1		
RESPONSABLE:	Carlos Simbaña & Bryan Rodríguez		
FECHA:	Sábado 10 de junio del 2023		
CATEGORÍA:	(Restaurante y Granja Cunicola)		
TIPO:	Gastronómico		
SUBTIPO:	Restaurante temático		
UBICACIÓN:	Av. Antonio Tandazo, Barrio La Familia - Sector Loreto, Sangolquí 171104		
PROVINCIA:	Pichincha		
CIUDAD Y/O CANTÓN:	Rumiñahui		
PARROQUIA:	Sangolquí		
LATITUD:		LONGITUD:	
CENTROS URBANOS MÁS CERCANO AL ATRACTIVO			
POBLADO:	Loreto	DISTANCIA:	
CALIDAD			
VALOR INTRÍNSECO			
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO			
ALTURA:	2500msnm	TEMPERATURA:	14°C a 18°C
PRECIPITACIÓN:	2877 mm		
DESCRIPCIÓN:	<p>Es un restaurante temático, enfocado en un ambiente familiar, con amplias áreas verdes donde podrás interactuar con animales de granja, principalmente conejos.</p>		
			

FICHA DE INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS			
DATOS GENERALES			
NOMBRE DEL ATRACTIVO:	Lucky Grill		
FICHA NUMERO:	2		
RESPONSABLE:	Carlos Simbaña & Bryan Rodríguez		
FECHA:	Sábado 10 de junio del 2023		
CATEGORÍA:	Restaurante		
TIPO:	Gastronomía nocturna		
SUBTIPO:	Restaurante de carnes y embutidos		
UBICACIÓN:	Sangolquí, calle Atuntaqui 9ª y Quito 171103		
PROVINCIA:	Pichincha		
CIUDAD Y/O CANTÓN:	Rumiñahui		
PARROQUIA:	Sangolquí		
LATITUD:		LONGITUD:	
CENTROS URBANOS MÁS CERCANO AL ATRACTIVO			
POBLADO:		DISTANCIA:	
CALIDAD:			
VALOR INTRÍNSECO			
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO			
ALTURA:	2500msnm	TEMPERATURA:	14°C a 18°C
PRECIPITACIÓN:	2877 mm		
DESCRIPCIÓN:		FOTO:	
Restaurante con infraestructura moderna, decoración de lujo, con ambiente nocturno, su temática son los cortes de res a la carta, excelente para degustar comida rápida de alta calidad y ambiente de bebidas coctel.			

FICHA DE INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS			
DATOS GENERALES			
NOMBRE DEL ATRACTIVO:	Heladería Victoria		
FICHA NUMERO:	3		
RESPONSABLE:	Carlos Simbaña & Bryan Rodríguez		
FECHA:	Sábado 10 de junio del 2023		
CATEGORÍA:	Restaurante		
TIPO:	Heladería		
SUBTIPO:			
UBICACIÓN:	Sangolquí, Av. Bolívar 528, Sangolquí 171103		
PROVINCIA:	Pichincha		
CIUDAD Y/O CANTÓN:	Rumiñahui		
PARROQUIA:	Sangolquí		
LATITUD:		LONGITUD:	
CENTROS URBANOS MÁS CERCANO AL ATRACTIVO			
POBLADO:		DISTANCIA:	
CALIDAD:			
VALOR INTRÍNSECO			
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO			
ALTURA:	2500 msnm	TEMPERATURA:	14°C a 18°C
PRECIPITACIÓN:	2877 mm		
DESCRIPCIÓN:	FOTO:		
<p>Heladería con alto reconocimiento entre su población, con más de 80 años de experiencia artesanal, ubicada en un edificio patrimonial del centro de Sangolquí, cuenta con un comercio centrado en helados de paila con variedad de sabores frutales.</p>			

FICHA DE INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS			
DATOS GENERALES			
NOMBRE DEL ATRACTIVO:	Los cerros club de golf restaurante		
FICHA NUMERO:	4		
RESPONSABLE:	Carlos Simbaña & Bryan Rodríguez		
FECHA:	Sábado 10 de junio del 2023		
CATEGORÍA:	Club		
TIPO:	Social		
SUBTIPO:	Deportivo y gastronómico		
UBICACIÓN:	Sangolquí, Av. San Juan de Salinas y entrada Los Cerros		
PROVINCIA:	Pichincha		
CIUDAD Y/O CANTÓN:	Rumiñahui		
PARROQUIA:	Sangolquí		
LATITUD:		LONGITUD:	
CENTROS URBANOS MÁS CERCANO AL ATRACTIVO			
POBLADO:		DISTANCIA:	
CALIDAD:			
VALOR INTRÍNSECO			
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO			
ALTURA:	2500msnm	TEMPERATURA:	14°C a 18°C
PRECIPITACIÓN:	2877 mm		
DESCRIPCIÓN:		FOTO:	
<p>Locación con acabados de lujo, cuenta con amplias áreas verdes, lagos y diseños de campos de golf a nivel internacional. Se puede disfrutar de paisajes diversos con vistas de los volcanes Cotopaxi y Pichincha. La gastronomía esta enfocada en platos internacionales a la carta.</p>			

FICHA DE INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS			
DATOS GENERALES			
NOMBRE DEL ATRACTIVO:	La Sangolquileña		
FICHA NUMERO:	5		
RESPONSABLE:	Carlos Simbaña & Bryan Rodríguez		
FECHA:	Sábado 10 de junio del 2023		
CATEGORÍA:	Restaurante		
TIPO:	tradicional		
SUBTIPO:	Popular		
UBICACIÓN:	Av. Gral. Rumiñahui a 50, Sangolquí 171103.		
PROVINCIA:	Pichincha		
CIUDAD Y/O CANTÓN:	Rumiñahui		
PARROQUIA:	Sangolquí		
LATITUD:		LONGITUD:	
CENTROS URBANOS MÁS CERCANO AL ATRACTIVO			
POBLADO:		DISTANCIA:	
CALIDAD:			
VALOR INTRÍNSECO			
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO			
ALTURA:	2500msnm	TEMPERATURA:	14°C a 18°C
PRECIPITACIÓN:	2877 mm		
DESCRIPCIÓN:	FOTO:		
Restaurante de comida tradicional, con enfoque popular que cuenta con una extensa variedad de preparaciones. El lugar cuenta con mas de 80 años de tradición cruzando la 4ta generación familiar. El lugar mantiene un ambiente acogedor y de hogar.			

FICHA DE INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS			
DATOS GENERALES			
NOMBRE DEL ATRACTIVO:	Las pailas de mi suegra		
FICHA NUMERO:	6		
RESPONSABLE:	Carlos Simbaña & Bryan Rodríguez		
FECHA:	Sábado 10 de junio del 2023		
CATEGORÍA:	Sala de recepciones / Restaurante		
TIPO:	Tradicional		
SUBTIPO:	Eventos		
UBICACIÓN:	Av. General Rumiñahui y Av. Atahualpa		
PROVINCIA:	Pichincha		
CIUDAD Y/O CANTÓN:	Rumiñahui		
PARROQUIA:	Sangolquí		
LATITUD:		LONGITUD:	
CENTROS URBANOS MÁS CERCANO AL ATRACTIVO			
POBLADO:		DISTANCIA:	
CALIDAD:			
VALOR INTRÍNSECO			
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO			
ALTURA:	2500msnm	TEMPERATURA:	14°C a 18°C
PRECIPITACIÓN:	2877 mm		
DESCRIPCIÓN:	FOTO:		
Sala de recepciones que ocasionalmente funciona como restaurante de comida típica, su infraestructura es moderna, sencilla y con amplios espacios. Ofrece reservas tipo bufet, artistas y decoración para eventos en general.			

FICHA DE INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS			
DATOS GENERALES			
NOMBRE DEL ATRACTIVO:	Tradición Dieguito		
FICHA NUMERO:	7		
RESPONSABLE:	Carlos Simbaña & Bryan Rodríguez		
FECHA:	Sábado 10 de junio del 2023		
CATEGORÍA:	Restaurante		
TIPO:	Tradicional		
SUBTIPO:	Comida Popular		
UBICACIÓN:	Avenida General Enriquez, Sangolquí		
PROVINCIA:	Pichincha		
CIUDAD Y/O CANTÓN:	Rumiñahui		
PARROQUIA:	Sangolquí		
LATITUD:		LONGITUD:	
CENTROS URBANOS MÁS CERCANO AL ATRACTIVO			
POBLADO:		DISTANCIA:	
CALIDAD:			
VALOR INTRÍNSECO			
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO			
ALTURA:	2500msnm	TEMPERATURA:	11° C
PRECIPITACIÓN:	2877 mm		
DESCRIPCIÓN:	FOTO:		
Restaurante de comida tradicional, sus locales cuentan con infraestructura moderna, amplias áreas y parqueaderos. Estos restaurantes son conocidos popularmente como “Hornados Dieguito”, tiene su potencial en el hornado y el llapingacho. Este restaurante abre sus puertas en el año 1991 y actualmente es considerada una cadena local.			

FICHA DE INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS			
DATOS GENERALES			
NOMBRE DEL ATRACTIVO:	Doña fritada		
FICHA NUMERO:	8		
RESPONSABLE:	Carlos Simbaña & Bryan Rodríguez		
FECHA:	Sábado 10 de junio del 2023		
CATEGORÍA:	Restaurante		
TIPO:	Tradicional		
SUBTIPO:	Hueca Comedor		
UBICACIÓN:	Sangolquí, barrio Santa rosa		
PROVINCIA:	Pichincha		
CIUDAD Y/O CANTÓN:	Rumiñahui		
PARROQUIA:	Sangolquí		
LATITUD:		LONGITUD:	
CENTROS URBANOS MÁS CERCANO AL ATRACTIVO			
POBLADO:		DISTANCIA:	
CALIDAD:			
VALOR INTRÍNSECO			
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO			
ALTURA:	2500msnm	TEMPERATURA:	14°C a 18°C
PRECIPITACIÓN:	2877 mm		
DESCRIPCIÓN:	FOTO:		
Es un comedor tradicional, con infraestructura básica, adaptada al negocio, y con ambiente familiar, caracterizado por la venta de fritada por libras a un bajo costo, mantiene una infraestructura muy básica. También es importante mencionar que el comedor mantiene un alto reconocimiento social y gran afluencia de clientes.			

FICHA DE INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS			
DATOS GENERALES			
NOMBRE DEL ATRACTIVO:	Charito's casa de carnes		
FICHA NUMERO:	9		
RESPONSABLE:	Carlos Simbaña & Bryan Rodríguez		
FECHA:	Sábado 10 de junio del 2023		
CATEGORÍA:	Resto Bar		
TIPO:	Moderno		
SUBTIPO:	Restaurante de carnes		
UBICACIÓN:	Av. Sucre entre Pichincha y olmedo.		
PROVINCIA:	Pichincha		
CIUDAD Y/O CANTÓN:	Rumiñahui		
PARROQUIA:	Sangolquí		
LATITUD:		LONGITUD:	
CENTROS URBANOS MÁS CERCANO AL ATRACTIVO			
POBLADO:		DISTANCIA:	
CALIDAD:			
VALOR INTRÍNSECO			
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO			
ALTURA:	2500msnm	TEMPERATURA:	14°C a 18°C
PRECIPITACIÓN:	2877 mm		
DESCRIPCIÓN:	FOTO:		
Restaurante con temática vintage, especializado en cortes de carnes a la parrilla, está enfocado a un público joven, y cuenta con una infraestructura moderna y con buenos acabados.			

FICHA DE INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS			
DATOS GENERALES			
NOMBRE DEL ATRACTIVO:	Izma Royal Center		
FICHA NUMERO:	10		
RESPONSABLE:	Carlos Simbaña & Bryan Rodríguez		
FECHA:	Sábado 10 de junio del 2023		
CATEGORÍA:	Complejo Turístico		
TIPO:	Moderno		
SUBTIPO:	Club		
UBICACIÓN:	Cazadores de los Riosy Tnt y Teniente Hugo Ortiz		
PROVINCIA:	Pichincha		
CIUDAD Y/O CANTÓN:	Rumiñahui		
PARROQUIA:	Sangolquí		
LATITUD:		LONGITUD:	
CENTROS URBANOS MÁS CERCANO AL ATRACTIVO			
POBLADO:		DISTANCIA:	
CALIDAD:			
VALOR INTRÍNSECO			
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO			
ALTURA:	2500msnm	TEMPERATURA:	14°C a 18°C
PRECIPITACIÓN:	2877 mm		
DESCRIPCIÓN:		FOTO:	
<p>Cuenta con infraestructura de primera, áreas verdes, piscinas, áreas deportivas y restauración con platos a la carta, botanas y principalmente bebidas. El lugar está enfocado en brindar experiencia a un público joven.</p>			

FICHA DE INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS			
DATOS GENERALES			
NOMBRE DEL ATRACTIVO:	Hostería Sommergarten		
FICHA NUMERO:	11		
RESPONSABLE:	Carlos Simbaña & Bryan Rodríguez		
FECHA:	Sábado 10 de junio del 2023		
CATEGORÍA:	Hostelería		
TIPO:	Tradicional / moderno		
SUBTIPO:	Complejo turístico		
UBICACIÓN:	Av. Cayambe 248, Sangolquí 171102		
PROVINCIA:	Pichincha		
CIUDAD Y/O CANTÓN:	Rumiñahui		
PARROQUIA:	Sangolquí		
LATITUD:		LONGITUD:	
CENTROS URBANOS MÁS CERCANO AL ATRACTIVO			
POBLADO:		DISTANCIA:	
CALIDAD:			
VALOR INTRÍNSECO			
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO			
ALTURA:	2500msnm	TEMPERATURA:	14°C a 18°C
PRECIPITACIÓN:	2877 mm		
DESCRIPCIÓN:	FOTO:		
Este hotel sencillo rodeado de jardines, se encuentra a 15 minutos a pie del parque El Turismo. Su infraestructura es tradicional y con adaptaciones para brindar			

FICHA DE INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS			
DATOS GENERALES			
NOMBRE DEL ATRACTIVO:	Club los Chillos Restaurant		
FICHA NUMERO:	12		
RESPONSABLE:	Carlos Simbaña & Bryan Rodríguez		
FECHA:	Sábado 10 de junio del 2023		
CATEGORÍA:	Club		
TIPO:	Social		
SUBTIPO:	Deportivo / gastronómico		
UBICACIÓN:	Av. de las Rosas 11-22, Sangolquí 63017		
PROVINCIA:	Pichincha		
CIUDAD Y/O CANTÓN:	Rumiñahui		
PARROQUIA:	Sangolquí		
LATITUD:		LONGITUD:	
CENTROS URBANOS MÁS CERCANO AL ATRACTIVO			
POBLADO:		DISTANCIA:	
CALIDAD:			
VALOR INTRÍNSECO			
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO			
ALTURA:	2500msnm	TEMPERATURA:	14°C a 18°C
PRECIPITACIÓN:	2877 mm		
DESCRIPCIÓN:	FOTO:		
Localidad con amplias áreas verdes, lagos, piscinas, salones, instalaciones modernas y zonas destinadas a brindar una experiencia social completa. El lugar cuenta con una membresía para ser socio y acceder a las instalaciones en su totalidad, en su contraparte el restaurante esta abierto al publico en general.			

FICHA DE INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS			
DATOS GENERALES			
NOMBRE DEL ATRACTIVO:	Café Parrilla		
FICHA NUMERO:	13		
RESPONSABLE:	Carlos Simbaña & Bryan Rodríguez		
FECHA:	Sábado 10 de junio del 2023		
CATEGORÍA:	Bar Restaurante		
TIPO:	Moderno		
SUBTIPO:	Resto Bar		
UBICACIÓN:	Av. Shyris y, Enrique Tello esq, Sangolquí		
PROVINCIA:	Pichincha		
CIUDAD Y/O CANTÓN:	Rumiñahui		
PARROQUIA:	Sangolquí		
LATITUD:		LONGITUD:	
CENTROS URBANOS MÁS CERCANO AL ATRACTIVO			
POBLADO:		DISTANCIA:	
CALIDAD:			
VALOR INTRÍNSECO			
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO			
ALTURA:	2500msnm	TEMPERATURA:	14°C a 18°C
PRECIPITACIÓN:	2877 mm		
DESCRIPCIÓN:	FOTO:		
Restaurante con ambiente familiar, cuenta con infraestructura moderna, sencilla y en ambiente cerrado. Este restaurante se enfoca en cortes de carnes al grill, bebidas naturales y postres.			

FICHA DE INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS			
DATOS GENERALES			
NOMBRE DEL ATRACTIVO:	Cesar en el Fogón		
FICHA NUMERO:	14		
RESPONSABLE:	Carlos Simbaña & Bryan Rodríguez		
FECHA:	Sábado 10 de junio del 2023		
CATEGORÍA:	Restaurante		
TIPO:	Moderno		
SUBTIPO:	Paradero popular		
UBICACIÓN:	Sangolquí Olmedo 423, Rumiñahui 171103		
PROVINCIA:	Pichincha		
CIUDAD Y/O CANTÓN:	Rumiñahui		
PARROQUIA:	Sangolquí		
LATITUD:		LONGITUD:	
CENTROS URBANOS MÁS CERCANO AL ATRACTIVO			
POBLADO:		DISTANCIA:	
CALIDAD:			
VALOR INTRÍNSECO			
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO			
ALTURA:	2500msnm	TEMPERATURA:	14°C a 18°C
PRECIPITACIÓN:	2877 mm		
DESCRIPCIÓN:	FOTO:		
Restaurante con infraestructura sencilla y adaptada al negocio. No cuenta con un menú a la carta, su enfoque esta en la venta de desayunos, almuerzos, y ciertos bocados.			

FICHA DE INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS			
DATOS GENERALES			
NOMBRE DEL ATRACTIVO:	El leño comida típica		
FICHA NUMERO:	15		
RESPONSABLE:	Carlos Simbaña & Bryan Rodríguez		
FECHA:	Sábado 10 de junio del 2023		
CATEGORÍA:	Restaurante		
TIPO:	Moderno		
SUBTIPO:	Tradicional		
UBICACIÓN:	Redondel, Sangolquí 171103		
PROVINCIA:	Pichincha		
CIUDAD Y/O CANTÓN:	Rumiñahui		
PARROQUIA:	Sangolquí		
LATITUD:		LONGITUD:	
CENTROS URBANOS MÁS CERCANO AL ATRACTIVO			
POBLADO:		DISTANCIA:	
CALIDAD:			
VALOR INTRÍNSECO			
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO			
ALTURA:	2500msnm	TEMPERATURA:	14°C a 18°C
PRECIPITACIÓN:	2877 mm		
DESCRIPCIÓN:	FOTO:		
Restaurante con infraestructura moderna y acabados de lujo, cuenta con amplias áreas, parqueadero y está enfocado a un publico adulto. Su especialidad es vender platos tradicionales ecuatorianos y cortes de carne a la carta.			

FICHA DE INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS			
DATOS GENERALES			
NOMBRE DEL ATRACTIVO:	Parque el turismo		
FICHA NUMERO:	16		
RESPONSABLE:	Carlos Simbaña & Bryan Rodríguez		
FECHA:	Sábado 10 de junio del 2023		
CATEGORÍA:	Parque		
TIPO:	Patrimonial		
SUBTIPO:	Turístico / recreacional		
UBICACIÓN:	Av. Venezuela 582, diagonal Banco Internacional		
PROVINCIA:	Pichincha		
CIUDAD Y/O CANTÓN:	Rumiñahui		
PARROQUIA:	Sangolquí		
LATITUD:		LONGITUD:	
CENTROS URBANOS MÁS CERCANO AL ATRACTIVO			
POBLADO:		DISTANCIA:	
CALIDAD:			
VALOR INTRÍNSECO			
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO			
ALTURA:	2500msnm	TEMPERATURA:	14°C a 18°C
PRECIPITACIÓN:	2877 mm		
DESCRIPCIÓN:	FOTO:		
Parque con amplias áreas verdes, sillas, esculturas, donde existe comercio de dulces tradicionales y artesanías.			

FICHA DE INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS			
DATOS GENERALES			
NOMBRE DEL ATRACTIVO:	Mercado cerrado el turismo		
FICHA NUMERO:	17		
RESPONSABLE:	Carlos Simbaña & Bryan Rodríguez		
FECHA:	Sábado 10 de junio del 2023		
CATEGORÍA:	Plaza		
TIPO:	Comercial		
SUBTIPO:	Mercado popular		
UBICACIÓN:	Av. Venezuela 1, Local 78 Sangolquí		
PROVINCIA:	Pichincha		
CIUDAD Y/O CANTÓN:	Rumiñahui		
PARROQUIA:	Sangolquí		
LATITUD:		LONGITUD:	
CENTROS URBANOS MÁS CERCANO AL ATRACTIVO			
POBLADO:		DISTANCIA:	
CALIDAD:			
VALOR INTRÍNSECO			
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO			
ALTURA:	2500msnm	TEMPERATURA:	14°C a 18°C
PRECIPITACIÓN:	2877 mm		
DESCRIPCIÓN:	FOTO:		
Estructura moderna principalmente de metal, cuenta gran cantidad de negocios. En el mercado puedes encontrar alimentos y bebidas en general, comercio de frutas, verduras y productos varios.			

FICHA DE INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS			
DATOS GENERALES			
NOMBRE DEL ATRACTIVO:	Museo Eduardo Kingman		
FICHA NUMERO:	18		
RESPONSABLE:	Carlos Simbaña & Bryan Rodríguez		
FECHA:	Sábado 10 de junio del 2023		
CATEGORÍA:	Museo		
TIPO:	Tradicional		
SUBTIPO:	Atractivo turístico		
UBICACIÓN:	Calle Portoviejo 212 y Quito		
PROVINCIA:	Pichincha		
CIUDAD Y/O CANTÓN:	Rumiñahui		
PARROQUIA:	Sangolquí		
LATITUD:		LONGITUD:	
CENTROS URBANOS MÁS CERCANO AL ATRACTIVO			
POBLADO:		DISTANCIA:	
CALIDAD:			
VALOR INTRÍNSECO			
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO			
ALTURA:	2500msnm	TEMPERATURA:	14°C a 18°C
PRECIPITACIÓN:	2877 mm		
DESCRIPCIÓN:	FOTO:		
Museo ubicado en estructura patrimonial, establecido en la casa que perteneció al pintor Eduardo Kingman, el lugar cuenta con objetos, esculturas y obras de arte en general.			

FICHA DE INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS			
DATOS GENERALES			
NOMBRE DEL ATRACTIVO:	Parque Eduardo Kingman		
FICHA NUMERO:	19		
RESPONSABLE:	Carlos Simbaña & Bryan Rodríguez		
FECHA:	Sábado 10 de junio del 2023		
CATEGORÍA:	Parque		
TIPO:	Turístico		
SUBTIPO:	Recreacional		
UBICACIÓN:	Avenida General Enriquez 2400 y Quito		
PROVINCIA:	Pichincha		
CIUDAD Y/O CANTÓN:	Rumiñahui		
PARROQUIA:	Sangolquí		
LATITUD:		LONGITUD:	
CENTROS URBANOS MÁS CERCANO AL ATRACTIVO			
POBLADO:		DISTANCIA:	
CALIDAD:			
VALOR INTRÍNSECO			
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO			
ALTURA:	2500msnm	TEMPERATURA:	14°C a 18°C
PRECIPITACIÓN:	2877 mm		
DESCRIPCIÓN:	FOTO:		
Parque con áreas verdes, camineros, sillas y mucha iluminación, característico por sus obras de arte de gran tamaño.			

FICHA DE INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS			
DATOS GENERALES			
NOMBRE DEL ATRACTIVO:	Iglesia Matriz de Sangolquí		
FICHA NUMERO:	20		
RESPONSABLE:	Carlos Simbaña & Bryan Rodríguez		
FECHA:	Sábado 10 de junio del 2023		
CATEGORÍA:	Iglesia		
TIPO:	Religioso		
SUBTIPO:	Arquitectura		
UBICACIÓN:	Alfaro 294, Sangolquí 171103		
PROVINCIA:	Pichincha		
CIUDAD Y/O CANTÓN:	Rumiñahui		
PARROQUIA:	Sangolquí		
LATITUD:		LONGITUD:	
CENTROS URBANOS MÁS CERCANO AL ATRACTIVO			
POBLADO:		DISTANCIA:	
CALIDAD:			
VALOR INTRÍNSECO			
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO			
ALTURA:	2500msnm	TEMPERATURA:	14°C a 18°C
PRECIPITACIÓN:	2877 mm		
DESCRIPCIÓN:	FOTO:		
			

FICHA DE INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS			
DATOS GENERALES			
NOMBRE DEL ATRACTIVO:	Menudos Evita		
FICHA NUMERO:	21		
RESPONSABLE:	Carlos Simbaña & Bryan Rodríguez		
FECHA:	Sábado 10 de junio del 2023		
CATEGORÍA:	Restaurante		
TIPO:	Comedor		
SUBTIPO:	Popular		
UBICACIÓN:	Olmedo 138, Sangolquí 171103		
PROVINCIA:	Pichincha		
CIUDAD Y/O CANTÓN:	Rumiñahui		
PARROQUIA:	Sangolquí		
LATITUD:		LONGITUD:	
CENTROS URBANOS MÁS CERCANO AL ATRACTIVO			
POBLADO:		DISTANCIA:	
CALIDAD:			
VALOR INTRÍNSECO			
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO			
ALTURA:	2500msnm	TEMPERATURA:	14°C a 18°C
PRECIPITACIÓN:	2877 mm		
DESCRIPCIÓN:	FOTO:		
Comedor popular enfocado en comida nacional, se caracteriza por la venta del Menudo de cerdo, su infraestructura es básica en instalaciones adaptadas para el comercio de alimentos.			

FICHA DE INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS			
DATOS GENERALES			
NOMBRE DEL ATRACTIVO:	Plaza Cesar Chiriboga		
FICHA NUMERO:	22		
RESPONSABLE:	Carlos Simbaña & Bryan Rodríguez		
FECHA:	Sábado 10 de junio del 2023		
CATEGORÍA:	Plaza		
TIPO:	Plaza abierta		
SUBTIPO:	Plaza-mercado		
UBICACIÓN:	MHC3+J5F, España, Sangolquí 171103		
PROVINCIA:	Pichincha		
CIUDAD Y/O CANTÓN:	Rumiñahui		
PARROQUIA:	Sangolquí		
LATITUD:		LONGITUD:	
CENTROS URBANOS MÁS CERCANO AL ATRACTIVO			
POBLADO:	Sangolquí	DISTANCIA:	
CALIDAD:			
VALOR INTRÍNSECO			
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO			
ALTURA:	2500msnm	TEMPERATURA:	14°C a 18°C
PRECIPITACIÓN:	2877 mm		
DESCRIPCIÓN:	FOTO:		

Es un mercado al aire libre en el que se venden variedad de productos agrícolas, herramientas, artículos de uso cotidiano de las familias como vasijas, canastos, aventadores, entre otros elementos que son fabricados por los artesanos y mercaderes de la zona.



FICHA DE INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS			
DATOS GENERALES			
NOMBRE DEL ATRACTIVO:	Empanadas de morocho del moro		
FICHA NUMERO:	23		
RESPONSABLE:	Carlos Simbaña & Bryan Rodríguez		
FECHA:	Sábado 10 de junio del 2023		
CATEGORÍA:	Restaurante		
TIPO:	Comida rápida		
SUBTIPO:	Comida tradicional		
UBICACIÓN:	Calle Quito, y, Sangolquí 171103		
PROVINCIA:	Pichincha		
CIUDAD Y/O CANTÓN:	Rumiñahui		
PARROQUIA:	Sangolquí		
LATITUD:		LONGITUD:	
CENTROS URBANOS MÁS CERCANO AL ATRACTIVO			
POBLADO:		DISTANCIA:	
CALIDAD:			
VALOR INTRÍNSECO			
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO			
ALTURA:	2500msnm	TEMPERATURA:	14°C a 18°C
PRECIPITACIÓN:	2877 mm		
DESCRIPCIÓN:	FOTO:		
Restaurante especializado en la preparación de empanadas de morocho, plato tradicional de la parroquia de Sangolquí.			

FICHA DE INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS			
DATOS GENERALES			
NOMBRE DEL ATRACTIVO:	Monumento al Maíz		
FICHA NUMERO:	24		
RESPONSABLE:	Carlos Simbaña & Bryan Rodríguez		
FECHA:	Sábado 10 de junio del 2023		
CATEGORÍA:	Atractivo turístico		
TIPO:	Monumentos		
SUBTIPO:	Escultura		
UBICACIÓN:	Av. Luis Cordero y Av. Abdón Calderón		
PROVINCIA:	Pichincha		
CIUDAD Y/O CANTÓN:	Rumiñahui		
PARROQUIA:	Sangolquí		
LATITUD:		LONGITUD:	
CENTROS URBANOS MÁS CERCANO AL ATRACTIVO			
POBLADO:		DISTANCIA:	
CALIDAD:			
VALOR INTRÍNSECO			
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO			
ALTURA:	2500msnm	TEMPERATURA:	14°C a 18°C
PRECIPITACIÓN:	2877 mm		
DESCRIPCIÓN:	FOTO:		
<p>Este monumento fue construido en 1989 por el pintor y escultor ecuatoriano Gonzalo Endara Crow y está realizada con hierro y hormigón donde cada grano del choclo tiene una variedad de colores. Esta obra exalta la fertilidad de tierras del sector y se convierte en un homenaje a la tradición agrícola del cantón.</p>			

FICHA DE INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS			
DATOS GENERALES			
NOMBRE DEL ATRACTIVO:	Picantería el Hueco		
FICHA NUMERO:	25		
RESPONSABLE:	Carlos Simbaña & Bryan Rodríguez		
FECHA:	Sábado 10 de junio del 2023		
CATEGORÍA:	Restaurante		
TIPO:	Picantería		
SUBTIPO:	Comida tradicional		
UBICACIÓN:	Francisco Guarderas 776 y Mariano Ortega		
PROVINCIA:	Pichincha		
CIUDAD Y/O CANTÓN:	Rumiñahui		
PARROQUIA:	Sangolquí		
LATITUD:		LONGITUD:	
CENTROS URBANOS MÁS CERCANO AL ATRACTIVO			
POBLADO:		DISTANCIA:	
CALIDAD:			
VALOR INTRÍNSECO			
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO			
ALTURA:	2500msnm	TEMPERATURA:	14°C a 18°C
PRECIPITACIÓN:	2877 mm		
DESCRIPCIÓN:	FOTO:		

Restaurante pionero en el valle de los chillos con más de 45 años de tradición. Su especialidad es el muy bien conocido por locales y turistas cuy asado.



FICHA DE INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS			
DATOS GENERALES			
NOMBRE DEL ATRACTIVO:	Hacienda Chillo Compañía		
FICHA NUMERO:	26		
RESPONSABLE:	Carlos Simbaña & Bryan Rodríguez		
FECHA:	Sábado 10 de junio del 2023		
CATEGORÍA:	Atractivo turístico		
TIPO:	Hacienda		
SUBTIPO:	Patrimonial		
UBICACIÓN:	MH2F+C2M, Sangolquí		
PROVINCIA:	Pichincha		
CIUDAD Y/O CANTÓN:	Rumiñahui		
PARROQUIA:	Sangolquí		
LATITUD:		LONGITUD:	
CENTROS URBANOS MÁS CERCANO AL ATRACTIVO			
POBLADO:		DISTANCIA:	
CALIDAD:			
VALOR INTRÍNSECO			
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO			
ALTURA:	2500msnm	TEMPERATURA:	14°C a 18°C
PRECIPITACIÓN:	2877 mm		
DESCRIPCIÓN:	FOTO:		
<p>La Hacienda Chillo Compañía, en el cantón Rumiñahui, es uno de los lugares patrimoniales del bicentenario que se mantiene en excelentes condiciones a pesar de su antigüedad.</p> <p>En este lugar pernoctaron las tropas independentistas y Antonio José de Sucre planificó cómo sería su asalto final a la ciudad de Quito.</p>			

FICHA DE INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS			
DATOS GENERALES			
NOMBRE DEL ATRACTIVO:	Monumento al Colibrí		
FICHA NUMERO:	27		
RESPONSABLE:	Carlos Simbaña & Bryan Rodríguez		
FECHA:	Sábado 10 de junio del 2023		
CATEGORÍA:	Atractivo turístico		
TIPO:	Monumentos		
SUBTIPO:	Escultura		
UBICACIÓN:	Av. Gral. Rumiñahui, Sangolquí		
PROVINCIA:	Pichincha		
CIUDAD Y/O CANTÓN:	Rumiñahui		
PARROQUIA:	Sangolquí		
LATITUD:		LONGITUD:	
CENTROS URBANOS MÁS CERCANO AL ATRACTIVO			
POBLADO:		DISTANCIA:	
CALIDAD:			
VALOR INTRÍNSECO			
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO			
ALTURA:	2500msnm	TEMPERATURA:	14°C a 18°C
PRECIPITACIÓN:	2877 mm		
DESCRIPCIÓN:	FOTO:		
<p>El pequeño Colibrí realizado en el año de 1989 por el escultor y pintor Gonzalo Endara Crow. Viste su cuerpo con tonos multicolores el verde que refleja la constante renovación de la madre naturaleza, el color negro que retrata a la tierra, la solemnidad del sol que se refleja en el amarillo, anaranjado y el oro símbolo de lucha, esfuerzo, guerra y sangre y con el azul oscuro, energía y salud.</p>			

El palacio del Conejo (FICHA 1)

Establecimientos Turísticos-Gastronómicos		
LISTA DE CHEQUEO	SI	NO
1. ¿Los ingredientes utilizados en los platos son frescos y de alta calidad?	x	
2. ¿El establecimiento se abastece de productos y alimentos provenientes de proveedores locales?	x	
3. ¿El menú presenta propuestas gastronómicas únicas y originales que destacan la identidad del establecimiento?		x
4. ¿El establecimiento se destaca por ofrecer propuestas culinarias innovadoras y creativas?		x
5. ¿La temática elegida agrega valor y atractivo al establecimiento turístico-gastronómico?	x	
6. ¿Las estructuras y elementos patrimoniales se encuentran en buen estado de conservación?	x	
7. ¿Se proporciona información clara y precisa sobre la accesibilidad del sitio para diferentes grupos de visitantes?	x	
8. ¿El sitio tiene un valor histórico y cultural significativo reconocido a nivel local o nacional?		x
9. ¿Se ofrece información y material educativo adecuado sobre la historia y significado del sitio?		x
10. ¿Hay personal capacitado que brinda interpretación y explicación a los visitantes?	x	
11. ¿Se fomenta la colaboración y el diálogo con la comunidad en la toma de decisiones relacionadas con el sitio?	x	
12. ¿Se promueve el consumo de productos y servicios locales en el contexto del sitio turístico-gastronómico?	x	
13. ¿El sitio turístico-gastronómico patrimonial cumple con las regulaciones y normativas pertinentes en materia de conservación, seguridad y accesibilidad?		x

Lucky Grill (FICHA2)

Establecimientos Turísticos-Gastronómicos		
LISTA DE CHEQUEO	SI	NO
1. ¿Los ingredientes utilizados en los platos son frescos y de alta calidad?	x	
2. ¿El establecimiento se abastece de productos y alimentos provenientes de proveedores locales?		x
3. ¿El menú presenta propuestas gastronómicas únicas y originales que destacan la identidad del establecimiento?	x	
4. ¿El establecimiento se destaca por ofrecer propuestas culinarias innovadoras y creativas?	x	
5. ¿La temática elegida agrega valor y atractivo al establecimiento turístico-gastronómico?	x	
6. ¿Las estructuras y elementos patrimoniales se encuentran en buen estado de conservación?	x	
7. ¿Se proporciona información clara y precisa sobre la accesibilidad del sitio para diferentes grupos de visitantes?	x	
8. ¿El sitio tiene un valor histórico y cultural significativo reconocido a nivel local o nacional?		x
9. ¿Se ofrece información y material educativo adecuado sobre la historia y significado del sitio?		x
10. ¿Hay personal capacitado que brinda interpretación y explicación a los visitantes?	x	
11. ¿Se fomenta la colaboración y el diálogo con la comunidad en la toma de decisiones relacionadas con el sitio?		x
12. ¿Se promueve el consumo de productos y servicios locales en el contexto del sitio turístico-gastronómico?		x
13. ¿El sitio turístico-gastronómico patrimonial cumple con las regulaciones y normativas pertinentes en materia de conservación, seguridad y accesibilidad?	x	

Heladería Victoria (FICHA 3)

Establecimientos Turísticos-Gastronómicos		
LISTA DE CHEQUEO	SI	NO
1. ¿Los ingredientes utilizados en los platos son frescos y de alta calidad?	X	
2. ¿El establecimiento se abastece de productos y alimentos provenientes de proveedores locales?	X	
3. ¿El menú presenta propuestas gastronómicas únicas y originales que destacan la identidad del establecimiento?	X	
4. ¿El establecimiento se destaca por ofrecer propuestas culinarias innovadoras y creativas?		X
5. ¿La temática elegida agrega valor y atractivo al establecimiento turístico-gastronómico?	X	
6. ¿Las estructuras y elementos patrimoniales se encuentran en buen estado de conservación?	X	
7. ¿Se proporciona información clara y precisa sobre la accesibilidad del sitio para diferentes grupos de visitantes?		X
8. ¿El sitio tiene un valor histórico y cultural significativo reconocido a nivel local o nacional?	X	
9. ¿Se ofrece información y material educativo adecuado sobre la historia y significado del sitio?		X
10. ¿Hay personal capacitado que brinda interpretación y explicación a los visitantes?	X	
11. ¿Se fomenta la colaboración y el diálogo con la comunidad en la toma de decisiones relacionadas con el sitio?	X	
12. ¿Se promueve el consumo de productos y servicios locales en el contexto del sitio turístico-gastronómico?	X	
13. ¿El sitio turístico-gastronómico patrimonial cumple con las regulaciones y normativas pertinentes en materia de conservación, seguridad y accesibilidad?	X	

Los cerros club de golf restaurante (FICHA 4)

Establecimientos Turísticos-Gastronómicos		
LISTA DE CHEQUEO	SI	NO
1. ¿Los ingredientes utilizados en los platos son frescos y de alta calidad?	X	
2. ¿El establecimiento se abastece de productos y alimentos provenientes de proveedores locales?	X	
3. ¿El menú presenta propuestas gastronómicas únicas y originales que destacan la identidad del establecimiento?	X	
4. ¿El establecimiento se destaca por ofrecer propuestas culinarias innovadoras y creativas?		X
5. ¿La temática elegida agrega valor y atractivo al establecimiento turístico-gastronómico?	X	
6. ¿Las estructuras y elementos patrimoniales se encuentran en buen estado de conservación?	X	
7. ¿Se proporciona información clara y precisa sobre la accesibilidad del sitio para diferentes grupos de visitantes?	X	
8. ¿El sitio tiene un valor histórico y cultural significativo reconocido a nivel local o nacional?		X
9. ¿Se ofrece información y material educativo adecuado sobre la historia y significado del sitio?	X	
10. ¿Hay personal capacitado que brinda interpretación y explicación a los visitantes?	X	
11. ¿Se fomenta la colaboración y el diálogo con la comunidad en la toma de decisiones relacionadas con el sitio?	X	
12. ¿Se promueve el consumo de productos y servicios locales en el contexto del sitio turístico-gastronómico?	X	
13. ¿El sitio turístico-gastronómico patrimonial cumple con las regulaciones y normativas pertinentes en materia de conservación, seguridad y accesibilidad?	X	

La Sangolquileña (FICHA 5)

Establecimientos Turísticos-Gastronómicos		
LISTA DE CHEQUEO	SI	NO
1. ¿Los ingredientes utilizados en los platos son frescos y de alta calidad?	X	
2. ¿El establecimiento se abastece de productos y alimentos provenientes de proveedores locales?	X	
3. ¿El menú presenta propuestas gastronómicas únicas y originales que destacan la identidad del establecimiento?	X	
4. ¿El establecimiento se destaca por ofrecer propuestas culinarias innovadoras y creativas?		X
5. ¿La temática elegida agrega valor y atractivo al establecimiento turístico-gastronómico?	X	
6. ¿Las estructuras y elementos patrimoniales se encuentran en buen estado de conservación?		X
7. ¿Se proporciona información clara y precisa sobre la accesibilidad del sitio para diferentes grupos de visitantes?		X
8. ¿El sitio tiene un valor histórico y cultural significativo reconocido a nivel local o nacional?	X	
9. ¿Se ofrece información y material educativo adecuado sobre la historia y significado del sitio?		X
10. ¿Hay personal capacitado que brinda interpretación y explicación a los visitantes?		X
11. ¿Se fomenta la colaboración y el diálogo con la comunidad en la toma de decisiones relacionadas con el sitio?	X	
12. ¿Se promueve el consumo de productos y servicios locales en el contexto del sitio turístico-gastronómico?	X	
13. ¿El sitio turístico-gastronómico patrimonial cumple con las regulaciones y normativas pertinentes en materia de conservación, seguridad y accesibilidad?	X	

Las pailas de mi suegra (FICHA 6)

Establecimientos Turísticos-Gastronómicos		
LISTA DE CHEQUEO	SI	NO
1. ¿Los ingredientes utilizados en los platos son frescos y de alta calidad?	x	
2. ¿El establecimiento se abastece de productos y alimentos provenientes de proveedores locales?	x	
3. ¿El menú presenta propuestas gastronómicas únicas y originales que destacan la identidad del establecimiento?		x
4. ¿El establecimiento se destaca por ofrecer propuestas culinarias innovadoras y creativas?		x
5. ¿La temática elegida agrega valor y atractivo al establecimiento turístico-gastronómico?		x
6. ¿Las estructuras y elementos patrimoniales se encuentran en buen estado de conservación?	x	
7. ¿Se proporciona información clara y precisa sobre la accesibilidad del sitio para diferentes grupos de visitantes?		x
8. ¿El sitio tiene un valor histórico y cultural significativo reconocido a nivel local o nacional?		x
9. ¿Se ofrece información y material educativo adecuado sobre la historia y significado del sitio?		x
10. ¿Hay personal capacitado que brinda interpretación y explicación a los visitantes?		x
11. ¿Se fomenta la colaboración y el diálogo con la comunidad en la toma de decisiones relacionadas con el sitio?		x
12. ¿Se promueve el consumo de productos y servicios locales en el contexto del sitio turístico-gastronómico?		x
13. ¿El sitio turístico-gastronómico patrimonial cumple con las regulaciones y normativas pertinentes en materia de conservación, seguridad y accesibilidad?	x	

Tradición Dieguito (FICHA 7)

Establecimientos Turísticos-Gastronómicos		
LISTA DE CHEQUEO	SI	NO
1. ¿Los ingredientes utilizados en los platos son frescos y de alta calidad?	X	
2. ¿El establecimiento se abastece de productos y alimentos provenientes de proveedores locales?	X	
3. ¿El menú presenta propuestas gastronómicas únicas y originales que destacan la identidad del establecimiento?	X	
4. ¿El establecimiento se destaca por ofrecer propuestas culinarias innovadoras y creativas?		X
5. ¿La temática elegida agrega valor y atractivo al establecimiento turístico-gastronómico?	X	
6. ¿Las estructuras y elementos patrimoniales se encuentran en buen estado de conservación?	X	
7. ¿Se proporciona información clara y precisa sobre la accesibilidad del sitio para diferentes grupos de visitantes?	X	
8. ¿El sitio tiene un valor histórico y cultural significativo reconocido a nivel local o nacional?	X	
9. ¿Se ofrece información y material educativo adecuado sobre la historia y significado del sitio?	X	
10. ¿Hay personal capacitado que brinda interpretación y explicación a los visitantes?		X
11. ¿Se fomenta la colaboración y el diálogo con la comunidad en la toma de decisiones relacionadas con el sitio?	X	
12. ¿Se promueve el consumo de productos y servicios locales en el contexto del sitio turístico-gastronómico?	X	
13. ¿El sitio turístico-gastronómico patrimonial cumple con las regulaciones y normativas pertinentes en materia de conservación, seguridad y accesibilidad?	X	

Doña Fritada (FICHA 8)

Establecimientos Turísticos-Gastronómicos		
LISTA DE CHEQUEO	SI	NO
1. ¿Los ingredientes utilizados en los platos son frescos y de alta calidad?	X	
2. ¿El establecimiento se abastece de productos y alimentos provenientes de proveedores locales?	X	
3. ¿El menú presenta propuestas gastronómicas únicas y originales que destacan la identidad del establecimiento?	X	
4. ¿El establecimiento se destaca por ofrecer propuestas culinarias innovadoras y creativas?		X
5. ¿La temática elegida agrega valor y atractivo al establecimiento turístico-gastronómico?	X	
6. ¿Las estructuras y elementos patrimoniales se encuentran en buen estado de conservación?		X
7. ¿Se proporciona información clara y precisa sobre la accesibilidad del sitio para diferentes grupos de visitantes?		X
8. ¿El sitio tiene un valor histórico y cultural significativo reconocido a nivel local o nacional?	X	
9. ¿Se ofrece información y material educativo adecuado sobre la historia y significado del sitio?		X
10. ¿Hay personal capacitado que brinda interpretación y explicación a los visitantes?		X
11. ¿Se fomenta la colaboración y el diálogo con la comunidad en la toma de decisiones relacionadas con el sitio?		X
12. ¿Se promueve el consumo de productos y servicios locales en el contexto del sitio turístico-gastronómico?	X	
13. ¿El sitio turístico-gastronómico patrimonial cumple con las regulaciones y normativas pertinentes en materia de conservación, seguridad y accesibilidad?	X	

Charito's casa de carnes (FICHA 9)

Establecimientos Turísticos-Gastronómicos		
LISTA DE CHEQUEO	SI	NO
1. ¿Los ingredientes utilizados en los platos son frescos y de alta calidad?	x	
2. ¿El establecimiento se abastece de productos y alimentos provenientes de proveedores locales?	x	
3. ¿El menú presenta propuestas gastronómicas únicas y originales que destacan la identidad del establecimiento?		x
4. ¿El establecimiento se destaca por ofrecer propuestas culinarias innovadoras y creativas?		x
5. ¿La temática elegida agrega valor y atractivo al establecimiento turístico-gastronómico?		x
6. ¿Las estructuras y elementos patrimoniales se encuentran en buen estado de conservación?	x	
7. ¿Se proporciona información clara y precisa sobre la accesibilidad del sitio para diferentes grupos de visitantes?		x
8. ¿El sitio tiene un valor histórico y cultural significativo reconocido a nivel local o nacional?		x
9. ¿Se ofrece información y material educativo adecuado sobre la historia y significado del sitio?		x
10. ¿Hay personal capacitado que brinda interpretación y explicación a los visitantes?	x	
11. ¿Se fomenta la colaboración y el diálogo con la comunidad en la toma de decisiones relacionadas con el sitio?		x
12. ¿Se promueve el consumo de productos y servicios locales en el contexto del sitio turístico-gastronómico?		x
13. ¿El sitio turístico-gastronómico patrimonial cumple con las regulaciones y normativas pertinentes en materia de conservación, seguridad y accesibilidad?	x	

Izma Royal Center (FICHA 10)

Establecimientos Turísticos-Gastronómicos		
LISTA DE CHEQUEO	SI	NO
¿Los ingredientes utilizados en los platos son frescos y de alta calidad?	X	
¿El establecimiento se abastece de productos y alimentos provenientes de proveedores locales?		X
¿El menú presenta propuestas gastronómicas únicas y originales que destacan la identidad del establecimiento?		X
¿El establecimiento se destaca por ofrecer propuestas culinarias innovadoras y creativas?		X
¿El establecimiento cumple con estándares de higiene y seguridad alimentaria en todas las etapas de producción y manipulación de alimentos?	X	
¿La temática elegida agrega valor y atractivo al establecimiento turístico-gastronómico?	X	
¿Las estructuras y elementos patrimoniales se encuentran en buen estado de conservación?	X	
¿Se proporciona información clara y precisa sobre la accesibilidad del sitio para diferentes grupos de visitantes?	X	
¿El sitio tiene un valor histórico y cultural significativo reconocido a nivel local o nacional?	X	
¿Se ofrece información y material educativo adecuado sobre la historia y significado del sitio?	X	
¿Hay personal capacitado que brinda interpretación y explicación a los visitantes?	X	
¿Se fomenta la colaboración y el diálogo con la comunidad en la toma de decisiones relacionadas con el sitio?		X
¿Se promueve el consumo de productos y servicios locales en el contexto del sitio turístico-gastronómico?	X	
¿El sitio turístico-gastronómico patrimonial cumple con las regulaciones y normativas pertinentes en materia de conservación, seguridad y accesibilidad?	X	

Hostería Sommergarten (FICHA 11)

Establecimientos Turísticos-Gastronómicos		
LISTA DE CHEQUEO	SI	NO
1. ¿Los ingredientes utilizados en los platos son frescos y de alta calidad?	X	
2. ¿El establecimiento se abastece de productos y alimentos provenientes de proveedores locales?	X	
3. ¿El menú presenta propuestas gastronómicas únicas y originales que destacan la identidad del establecimiento?		X
4. ¿El establecimiento se destaca por ofrecer propuestas culinarias innovadoras y creativas?		X
5. ¿La temática elegida agrega valor y atractivo al establecimiento turístico-gastronómico?	X	
6. ¿Las estructuras y elementos patrimoniales se encuentran en buen estado de conservación?	X	
7. ¿Se proporciona información clara y precisa sobre la accesibilidad del sitio para diferentes grupos de visitantes?		X
8. ¿El sitio tiene un valor histórico y cultural significativo reconocido a nivel local o nacional?		X
9. ¿Se ofrece información y material educativo adecuado sobre la historia y significado del sitio?		X
10. ¿Hay personal capacitado que brinda interpretación y explicación a los visitantes?		X
11. ¿Se fomenta la colaboración y el diálogo con la comunidad en la toma de decisiones relacionadas con el sitio?	X	
12. ¿Se promueve el consumo de productos y servicios locales en el contexto del sitio turístico-gastronómico?	X	
13. ¿El sitio turístico-gastronómico patrimonial cumple con las regulaciones y normativas pertinentes en materia de conservación, seguridad y accesibilidad?	X	

Club los Chillos (FICHA 12)

Establecimientos Turísticos-Gastronómicos		
LISTA DE CHEQUEO	SI	NO
1. ¿Los ingredientes utilizados en los platos son frescos y de alta calidad?	X	
2. ¿El establecimiento se abastece de productos y alimentos provenientes de proveedores locales?	X	
3. ¿El menú presenta propuestas gastronómicas únicas y originales que destacan la identidad del establecimiento?	X	
4. ¿El establecimiento se destaca por ofrecer propuestas culinarias innovadoras y creativas?		X
5. ¿La temática elegida agrega valor y atractivo al establecimiento turístico-gastronómico?	X	
6. ¿Las estructuras y elementos patrimoniales se encuentran en buen estado de conservación?	X	
7. ¿Se proporciona información clara y precisa sobre la accesibilidad del sitio para diferentes grupos de visitantes?	X	
8. ¿El sitio tiene un valor histórico y cultural significativo reconocido a nivel local o nacional?	X	
9. ¿Se ofrece información y material educativo adecuado sobre la historia y significado del sitio?	X	
10. ¿Hay personal capacitado que brinda interpretación y explicación a los visitantes?	X	
11. ¿Se fomenta la colaboración y el diálogo con la comunidad en la toma de decisiones relacionadas con el sitio?	X	
12. ¿Se promueve el consumo de productos y servicios locales en el contexto del sitio turístico-gastronómico?	X	
13. ¿El sitio turístico-gastronómico patrimonial cumple con las regulaciones y normativas pertinentes en materia de conservación, seguridad y accesibilidad?	X	

Café Parrilla (FICHA 13)

Establecimientos Turísticos-Gastronómicos		
LISTA DE CHEQUEO	SI	NO
1. ¿Los ingredientes utilizados en los platos son frescos y de alta calidad?	x	
2. ¿El establecimiento se abastece de productos y alimentos provenientes de proveedores locales?	x	
3. ¿El menú presenta propuestas gastronómicas únicas y originales que destacan la identidad del establecimiento?		x
4. ¿El establecimiento se destaca por ofrecer propuestas culinarias innovadoras y creativas?		x
5. ¿La temática elegida agrega valor y atractivo al establecimiento turístico-gastronómico?		x
6. ¿Las estructuras y elementos patrimoniales se encuentran en buen estado de conservación?	x	
7. ¿Se proporciona información clara y precisa sobre la accesibilidad del sitio para diferentes grupos de visitantes?		x
8. ¿El sitio tiene un valor histórico y cultural significativo reconocido a nivel local o nacional?		x
9. ¿Se ofrece información y material educativo adecuado sobre la historia y significado del sitio?		x
10. ¿Hay personal capacitado que brinda interpretación y explicación a los visitantes?		x
11. ¿Se fomenta la colaboración y el diálogo con la comunidad en la toma de decisiones relacionadas con el sitio?		x
12. ¿Se promueve el consumo de productos y servicios locales en el contexto del sitio turístico-gastronómico?	x	
13. ¿El sitio turístico-gastronómico patrimonial cumple con las regulaciones y normativas pertinentes en materia de conservación, seguridad y accesibilidad?	x	

Cesar en el fogón (FICHA 14)

Establecimientos Turísticos-Gastronómicos		
LISTA DE CHEQUEO	SI	NO
1. ¿Los ingredientes utilizados en los platos son frescos y de alta calidad?		X
2. ¿El establecimiento se abastece de productos y alimentos provenientes de proveedores locales?	X	
3. ¿El menú presenta propuestas gastronómicas únicas y originales que destacan la identidad del establecimiento?		X
4. ¿El establecimiento se destaca por ofrecer propuestas culinarias innovadoras y creativas?		X
5. ¿La temática elegida agrega valor y atractivo al establecimiento turístico-gastronómico?		X
6. ¿Las estructuras y elementos patrimoniales se encuentran en buen estado de conservación?		X
7. ¿Se proporciona información clara y precisa sobre la accesibilidad del sitio para diferentes grupos de visitantes?		X
8. ¿El sitio tiene un valor histórico y cultural significativo reconocido a nivel local o nacional?		X
9. ¿Se ofrece información y material educativo adecuado sobre la historia y significado del sitio?		X
10. ¿Hay personal capacitado que brinda interpretación y explicación a los visitantes?		X
11. ¿Se fomenta la colaboración y el diálogo con la comunidad en la toma de decisiones relacionadas con el sitio?		X
12. ¿Se promueve el consumo de productos y servicios locales en el contexto del sitio turístico-gastronómico?	X	
13. ¿El sitio turístico-gastronómico patrimonial cumple con las regulaciones y normativas pertinentes en materia de conservación, seguridad y accesibilidad?	X	

Mercado Cerrado el Turismo (FICHA 15)

Establecimientos Turísticos-Gastronómicos		
LISTA DE CHEQUEO	SI	NO
1. ¿Los ingredientes utilizados en los platos son frescos y de alta calidad?	X	
2. ¿El establecimiento se abastece de productos y alimentos provenientes de proveedores locales?	X	
3. ¿El menú presenta propuestas gastronómicas únicas y originales que destacan la identidad del establecimiento?		X
4. ¿El establecimiento se destaca por ofrecer propuestas culinarias innovadoras y creativas?		X
5. ¿La temática elegida agrega valor y atractivo al establecimiento turístico-gastronómico?		X
6. ¿Las estructuras y elementos patrimoniales se encuentran en buen estado de conservación?	X	
7. ¿Se proporciona información clara y precisa sobre la accesibilidad del sitio para diferentes grupos de visitantes?		X
8. ¿El sitio tiene un valor histórico y cultural significativo reconocido a nivel local o nacional?	X	
9. ¿Se ofrece información y material educativo adecuado sobre la historia y significado del sitio?		X
10. ¿Hay personal capacitado que brinda interpretación y explicación a los visitantes?		X
11. ¿Se fomenta la colaboración y el diálogo con la comunidad en la toma de decisiones relacionadas con el sitio?	X	
12. ¿Se promueve el consumo de productos y servicios locales en el contexto del sitio turístico-gastronómico?	X	
13. ¿El sitio turístico-gastronómico patrimonial cumple con las regulaciones y normativas pertinentes en materia de conservación, seguridad y accesibilidad?	X	

Menudos Evita (FICHA 16)

Establecimientos Turísticos-Gastronómicos		
LISTA DE CHEQUEO	SI	NO
1. ¿Los ingredientes utilizados en los platos son frescos y de alta calidad?	X	
2. ¿El establecimiento se abastece de productos y alimentos provenientes de proveedores locales?	X	
3. ¿El menú presenta propuestas gastronómicas únicas y originales que destacan la identidad del establecimiento?		X
4. ¿El establecimiento se destaca por ofrecer propuestas culinarias innovadoras y creativas?		X
5. ¿La temática elegida agrega valor y atractivo al establecimiento turístico-gastronómico?	X	
6. ¿Las estructuras y elementos patrimoniales se encuentran en buen estado de conservación?	X	
7. ¿Se proporciona información clara y precisa sobre la accesibilidad del sitio para diferentes grupos de visitantes?		X
8. ¿El sitio tiene un valor histórico y cultural significativo reconocido a nivel local o nacional?	X	
9. ¿Se ofrece información y material educativo adecuado sobre la historia y significado del sitio?		X
10. ¿Hay personal capacitado que brinda interpretación y explicación a los visitantes?	X	
11. ¿Se fomenta la colaboración y el diálogo con la comunidad en la toma de decisiones relacionadas con el sitio?	X	
12. ¿Se promueve el consumo de productos y servicios locales en el contexto del sitio turístico-gastronómico?	X	
13. ¿El sitio turístico-gastronómico patrimonial cumple con las regulaciones y normativas pertinentes en materia de conservación, seguridad y accesibilidad?	X	

Plaza César Chiriboga (FICHA 17)

Establecimientos Turísticos-Gastronómicos		
LISTA DE CHEQUEO	SI	NO
1. ¿Los ingredientes utilizados en los platos son frescos y de alta calidad?	X	
2. ¿El establecimiento se abastece de productos y alimentos provenientes de proveedores locales?	X	
3. ¿El menú presenta propuestas gastronómicas únicas y originales que destacan la identidad del establecimiento?		X
4. ¿El establecimiento se destaca por ofrecer propuestas culinarias innovadoras y creativas?		X
5. ¿La temática elegida agrega valor y atractivo al establecimiento turístico-gastronómico?		X
6. ¿Las estructuras y elementos patrimoniales se encuentran en buen estado de conservación?	X	
7. ¿Se proporciona información clara y precisa sobre la accesibilidad del sitio para diferentes grupos de visitantes?	X	
8. ¿El sitio tiene un valor histórico y cultural significativo reconocido a nivel local o nacional?	X	
9. ¿Se ofrece información y material educativo adecuado sobre la historia y significado del sitio?		X
10. ¿Hay personal capacitado que brinda interpretación y explicación a los visitantes?		X
11. ¿Se fomenta la colaboración y el diálogo con la comunidad en la toma de decisiones relacionadas con el sitio?	X	
12. ¿Se promueve el consumo de productos y servicios locales en el contexto del sitio turístico-gastronómico?	X	
13. ¿El sitio turístico-gastronómico patrimonial cumple con las regulaciones y normativas pertinentes en materia de conservación, seguridad y accesibilidad?	X	

Empanadas de morocho del moro (FICHA 18)

Establecimientos Turísticos-Gastronómicos		
LISTA DE CHEQUEO	SI	NO
1. ¿Los ingredientes utilizados en los platos son frescos y de alta calidad?	X	
2. ¿El establecimiento se abastece de productos y alimentos provenientes de proveedores locales?	X	
3. ¿El menú presenta propuestas gastronómicas únicas y originales que destacan la identidad del establecimiento?		X
4. ¿El establecimiento se destaca por ofrecer propuestas culinarias innovadoras y creativas?		X
5. ¿La temática elegida agrega valor y atractivo al establecimiento turístico-gastronómico?		X
6. ¿Las estructuras y elementos patrimoniales se encuentran en buen estado de conservación?		X
7. ¿Se proporciona información clara y precisa sobre la accesibilidad del sitio para diferentes grupos de visitantes?		X
8. ¿El sitio tiene un valor histórico y cultural significativo reconocido a nivel local o nacional?	X	
9. ¿Se ofrece información y material educativo adecuado sobre la historia y significado del sitio?		X
10. ¿Hay personal capacitado que brinda interpretación y explicación a los visitantes?	X	
11. ¿Se fomenta la colaboración y el diálogo con la comunidad en la toma de decisiones relacionadas con el sitio?	X	
12. ¿Se promueve el consumo de productos y servicios locales en el contexto del sitio turístico-gastronómico?	X	
13. ¿El sitio turístico-gastronómico patrimonial cumple con las regulaciones y normativas pertinentes en materia de conservación, seguridad y accesibilidad?	X	

Picantería el Hueco (FICHA 19)

Establecimientos Turísticos-Gastronómicos		
LISTA DE CHEQUEO	SI	NO
1. ¿Los ingredientes utilizados en los platos son frescos y de alta calidad?	X	
2. ¿El establecimiento se abastece de productos y alimentos provenientes de proveedores locales?	X	
3. ¿El menú presenta propuestas gastronómicas únicas y originales que destacan la identidad del establecimiento?		X
4. ¿El establecimiento se destaca por ofrecer propuestas culinarias innovadoras y creativas?		X
5. ¿La temática elegida agrega valor y atractivo al establecimiento turístico-gastronómico?	X	
6. ¿Las estructuras y elementos patrimoniales se encuentran en buen estado de conservación?		X
7. ¿Se proporciona información clara y precisa sobre la accesibilidad del sitio para diferentes grupos de visitantes?	X	
8. ¿El sitio tiene un valor histórico y cultural significativo reconocido a nivel local o nacional?	X	
9. ¿Se ofrece información y material educativo adecuado sobre la historia y significado del sitio?	X	
10. ¿Hay personal capacitado que brinda interpretación y explicación a los visitantes?		X
11. ¿Se fomenta la colaboración y el diálogo con la comunidad en la toma de decisiones relacionadas con el sitio?	X	
12. ¿Se promueve el consumo de productos y servicios locales en el contexto del sitio turístico-gastronómico?	X	
13. ¿El sitio turístico-gastronómico patrimonial cumple con las regulaciones y normativas pertinentes en materia de conservación, seguridad y accesibilidad?	X	