

# UNIB.E

UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA DEL ECUADOR

FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS, ADMINISTRATIVAS Y SERVICIOS

CARRERA: LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

## TÍTULO

PROPUESTA PARA LA CREACIÓN DE UNA RUTA GASTRONÓMICA EN LA  
PARROQUIA DE NONO NOROCCIDENTE DE QUITO, PARA LA VALORIZACIÓN DE LA  
GASTRONOMÍA LOCAL

Autor (a):

Crystel Dayana Durán Gavilanes

Tutor (a):

Dr. Juan Francisco Romero

Quito, Ecuador

Febrero, 2024

## DECLARACIÓN DE AUTORÍA Y AUTORIZACIÓN PARA LA DIFUSIÓN DEL TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR

1. Yo, **Crystel Dayana Durán Gavilanes**, declaro en forma libre y voluntaria, que los criterios emitidos en el presente Trabajo de Integración Curricular, titulado: **“PROPUESTA PARA LA CREACIÓN DE UNA RUTA GASTRONÓMICA EN LA PARROQUIA DE NONO NOROCCIDENTE DE QUITO, PARA LA VALORIZACIÓN DE LA GASTRONOMÍA LOCAL”**, previo a la obtención del título profesional de **Licenciada en administradora de empresas gastronómicas**, 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 Integración Curricular 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 Digital Institucional), el referido Trabajo de Integración Curricular, respetando las políticas de propiedad intelectual de la Universidad Iberoamericana del Ecuador.

Quito, DM., a los 16 días del mes de 02 de 2024.



**(Crystel Dayana Durán Gavilanes)**

**Cédula: 172558750**

**AUTORIZACIÓN DE PRESENTACIÓN FINAL DEL TRABAJO DE INTEGRACIÓN  
CURRICULAR POR PARTE DEL TUTOR**

**Dr. Juan Francisco Romero**

Decano Facultad de Ciencias Administrativas, Económicas y Servicios

Presente. -

Yo, **Juan Francisco Romero, Dr.**, Tutor del Trabajo de Integración Curricular realizado por el estudiante **Crystal Dayana Durán Gavilanes** de la carrera de **Licenciatura en Administración Gastronómica** informo haber revisado el presente documento titulado **Propuesta para la creación de una ruta gastronómica en la parroquia de Nono Noroccidente de Quito, para la valorización de la Gastronomía Local.**, el mismo que se encuentra elaborado conforme a lo establecido en el Reglamento de Titulación y el Manual de Estilo de la Universidad Iberoamericana del Ecuador, UNIB.E de Quito, por lo tanto, autorizo la entrega del Trabajo de Integración Curricular a la Unidad de Titulación para la presentación final ante el tribunal evaluador.



Atentamente

**Dr. Juan Francisco Romero**

**Tutor**

# ACTA DE APROBACIÓN

# UNIB.E

UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA DEL ECUADOR

## ACTA DE APROBACIÓN DEL TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR

**Facultad:** Ciencias Administrativas, Económicas y Servicios

**Carrera:** Gastronomía


**Modalidad:** Híbrida

**Nivel:** 3er nivel de Grado

En el Distrito Metropolitano de Quito a los quince días del mes de marzo del 2024 (15-03-2024) a las nueve horas con treinta minutos (09:30), ante el Tribunal de Presentación Oral, se presentó la señorita: **DURAN GAVILANES CRYSTEL DAYANA**, titular de la cédula de ciudadanía No. **1725587503** a rendir la evaluación oral del Trabajo de Integración Curricular: "**Propuesta para la creación de una ruta gastronómica en la parroquia de Nono Noroccidente de Quito, para la valorización de la Gastronomía Local**", previo a la obtención del Título de Licenciada en Gastronomía. Luego de la exposición, la referida estudiante obtiene las calificaciones que a continuación se detallan:


	Calificación
Lectura del Trabajo de Integración Curricular	8.9 /10
Evaluación Oral del Trabajo de Integración Curricular	9.3 /10
<b>Calificación Final del Trabajo de Integración Curricular</b>	<b>9.1 /10</b>

Para constancia de lo actuado, los miembros del Tribunal de Presentación Oral del Trabajo de Integración Curricular, firman el presente documento en unidad de acto, a los quince días del mes de marzo del 2024 (15-03-2024).

  
PhD. Jesús Gómez  
VICERRECTOR



  
PhD. Luisa Taborda  
DIRECTOR ACADÉMICO

  
PhD. Juan Romero  
TUTOR



  
Mgst. Luis Llerena  
LECTOR

Campus Colón : 9 de Octubre N25-12 y Av. Colón, Quito 170522.  
Campus Norte : José Queri y Av. Eloy Alfaro, Quito 170513



www.unibe.edu.ec

## **DEDICATORIA**

Este trabajo de titulación quiero dedicarle a Dios, a mi familia, a mi abuelita que desde el cielo me apoya gracias a ellos me he convertido en una mujer fuerte que no se rinde y que sigue adelante para cumplir sus sueños.

## **AGRADECIMIENTO**

Quiero agradecer a Dios por darme las fuerzas para continuar, a mi familia por el apoyo que me ha dado y especialmente quiero agradecer a mi abuelita que ya no se encuentra en este mundo, gracias a ella conocí el amor hacia la cocina y eso me motivo a seguir esta carrera.

## ÍNDICE GENERAL

DECLARACIÓN DE AUTORÍA Y AUTORIZACIÓN PARA LA DIFUSIÓN DEL TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR.....	II
AUTORIZACIÓN DE PRESENTACIÓN FINAL DEL TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR POR PARTE DEL TUTOR.....	III
ACTA DE APROBACIÓN.....	IV
DEDICATORIA.....	V
AGRADECIMIENTO.....	VI
ÍNDICE GENERAL.....	VII
ÍNDICE DE TABLAS.....	X
ÍNDICE DE FIGURAS.....	XI
ÍNDICE DE ILUSTRACIONES.....	XII
RESUMEN.....	XIII
INTRODUCCIÓN.....	1
CAPÍTULO I.....	3
EL PROBLEMA.....	3
Planteamiento del Problema.....	3
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.....	12
MARCO TEÓRICO.....	12
Antecedentes de la investigación.....	12
Bases teóricas.....	15
Gastronomía.....	15
Importancia de la gastronomía.....	15
Recursos Gastronómicos.....	16
Tipos de gastronomía.....	16
Gastronomía nacional.....	16
Gastronomía internacional.....	16
Gastronomía sostenible.....	16
Turismo.....	16

Características del turismo .....	17
Tipos de turismo.....	17
Turismo Gastronómico.....	18
Características del turismo gastronómico .....	18
Beneficios del turismo gastronómico.....	19
Importancia del turismo gastronómico.....	19
Ruta turística .....	19
Ruta gastronómica.....	20
Características de las rutas gastronómicas .....	21
Importancia de la ruta gastronómica .....	22
Tipos de rutas gastronómicas .....	22
Ruta gastronómica por producto .....	22
Ruta gastronómica por plato.....	22
Rutas étnicas gastronómicas .....	23
Ruta gastronómica tematizada.....	23
Parroquia de Nono .....	23
Principales platos de la parroquia de Nono .....	24
Principales productos de la parroquia de Nono.....	26
Principales deportes de la parroquia de Nono.....	28
Valorización de la gastronomía.....	29
Fundamentación Legal.....	29
<b>CAPÍTULO III.....</b>	<b>33</b>
<b>MARCO METODOLÓGICO .....</b>	<b>33</b>
Naturaleza de la investigación .....	33
Diseño de la investigación.....	34
Nivel de la investigación.....	35
Población y Muestra.....	36
Unidades de análisis.....	36
Población .....	37
Técnicas e Instrumentos de recolección de datos .....	37
Técnicas de recolección de datos .....	38
Revisión documental .....	38
Encuesta.....	38
Observación.....	38
Instrumentos de recolección de datos .....	39
Matriz de contenidos.....	40
Cuestionario.....	40



Inventario.....	41
Lista de chequeo.....	41
Operacionalización de las variables .....	41
Validez .....	42
Validez de contenido.....	42
Técnicas del juicio del experto .....	42
Confiabilidad .....	42
Confiabilidad de consistencia interna .....	43
Técnicas de análisis de datos .....	43
<b>CAPITULO IV.....</b>	<b>44</b>
<b>ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS.....</b>	<b>44</b>
Resultados de la investigación.....	44
Resultados de las fichas turísticas y de productos .....	44
Encuesta .....	44
Propuesta de la ruta.....	54
<b>PRESENTACION DE LA RUTA.....</b>	<b>57</b>
<b>DISEÑO DE LA RUTA .....</b>	<b>59</b>
Aplicación de un modelo existente mediante revisión documental.....	69
Matriz pictográfica de la ruta.....	72
Itinerario .....	74
Mapa de la ruta.....	76
Mapa Geo referencial de la parroquia.....	77
<b>CAPITULO V.....</b>	<b>79</b>
<b>CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES .....</b>	<b>79</b>
Conclusiones.....	79
Recomendaciones .....	80
Referencias Bibliográficas .....	81
Anexo 1 .....	90
<b>ENCUESTA.....</b>	<b>90</b>
Anexo 2 .....	91
<b>FICHA DE INVENTARIO DE TURISMO Y PRODUCTOS .....</b>	<b>91</b>
Anexo 3 .....	100
Matriz por producto .....	100
Matriz por plato.....	102

## ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. <i>Nombre de los platos</i> .....	24
Tabla 2. <i>Principales productos de la parroquia</i> .....	26
Tabla 3. <i>Revisión documental</i> .....	36
Tabla 4. <i>Descripción de técnicas</i> .....	39
Tabla 5. <i>Operalización de la variable</i> .....	37
Tabla 6. <i>Juicios de los expertos</i> .....	42
Tabla 7. <i>Resultado pregunta 1</i> .....	44
Tabla 8. <i>Resultados pregunta 2</i> .....	45
Tabla 9. <i>Resultado pregunta 3</i> .....	46
Tabla 10. <i>Resultados pregunta 4</i> .....	47
Tabla 11. <i>Resultados pregunta 5</i> .....	48
Tabla 12. <i>Resultados pregunta 6</i> .....	49
Tabla 13. <i>Resultados pregunta 7</i> .....	50
Tabla 14. <i>Resultados pregunta 8</i> .....	51
Tabla 15. <i>Resultados pregunta 9</i> .....	52
Tabla 16. <i>Resultados pregunta 10</i> .....	53
Tabla 17. <i>Matriz de contenido Establecimientos gastronómicos y sitios turísticos</i> ....	59
Tabla 19. <i>Aplicación de modelo existente para el diseño de la ruta gastronómica</i> .	70
Tabla 18. <i>Itinerario para la ruta gastronómica</i> .....	74

## ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1: <i>Ubicación de la parroquia de Nono</i> .....	45
Figura 2: <i>Consumo de los productos de la parroquia.</i> .....	46
Figura 3: <i>Representación de los platos tradicionales de la parroquia</i> .....	47
Figura 4: <i>Atractivos turísticos y gastronómicos de la parroquia.</i> .....	48
Figura 5: <i>Aporte al desarrollo turístico de la parroquia.</i> .....	49
Figura 6: <i>Recomendación de los atractivos que posee la parroquia.</i> .....	50
Figura 7: <i>Valorización de la gastronomía local en la parroquia.</i> .....	51
Figura 8: <i>Restaurantes temáticos que representan a la parroquia.</i> .....	52
Figura 9: <i>Consideración de la parroquia como atractivo turístico y gastronómico....</i>	53
Figura 10: <i>Propuesta de la creación de la ruta gastronómica para la incentivación del consumo de la gastronomía local</i> .....	54

## ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1. <i>Ubicación de la parroquia de Nono</i> .....	24
Ilustración 2. <i>Principales atractivos de Nono</i> .....	29
Ilustración 3. <i>Parque central de Nono</i> .....	59
Ilustración 4. <i>Cafetería Casa de la Empanada</i> .....	60
Ilustración 5. <i>Reserva Verdecocha</i> .....	61
Ilustración 6. <i>Cascada de Guagrapamba</i> .....	62
Ilustración 7. <i>Hacienda la Querencia</i> .....	62
Ilustración 8. <i>Iglesia San Miguel de Nono</i> .....	63
Ilustración 9. <i>Restaurante la Brasa</i> .....	64
Ilustración 10. <i>La casa del chagra</i> .....	64
Ilustración 11. <i>Quinta Margarita</i> .....	65
Ilustración 12. <i>Restaurante el Bife</i> .....	66
Ilustración 13: <i>Mapa de la ruta</i> .....	77
Ilustración 14: <i>Mapa geo referencial de la parroquia de Nono</i> .....	78

## RESUMEN

Mediante este trabajo de titulación los turistas nacionales y extranjeros que visiten la parroquia de Nono tendrán facilidad de encontrar restaurantes y lugares turísticos en donde puedan localizar la gastronomía tradicional, este documento muestra el contenido donde se sitúan distintos establecimientos, en los cuales podrán degustar las preparaciones tradicionales, también puedan ubicar lugares turísticos y conocer sobre la cultura y tradiciones de la parroquia. Por esta razón la presente investigación tuvo como objetivo Proponer la creación de una ruta gastronómica en la Parroquia de Nono noroccidente de Quito, para la valorización de la gastronomía local, la cual se realizó de manera documental y de campo. Desde el aspecto metodológico, la investigación fue de tipo cuantitativo con un diseño no experimental con apoyo de una revisión documental, observación y con apoyo de encuestas a los pobladores de Nono, la muestra elegida fueron los emprendedores en el área gastronómica y emprendedores en el área hotelera y turística de la parroquia. Se aplicó la técnica de encuesta utilizando un cuestionario de preguntas cerradas, que fue constituido por interrogantes cerradas las cuales fueron validadas por tres expertos en el área; otra técnica que se utiliza es la ficha de inventario de turismo y producto donde clasificamos los lugares turísticos más llamativos que presenta la parroquia de Nono y cuáles son sus principales productos. Y como conclusión de esta investigación se puede determinar que el diseño de la ruta gastronómica como herramienta fundamental del turismo gastronómico contribuirá al mejoramiento de la calidad de vida de la población receptora.

**Palabras claves:** Ruta gastronómica, Turismo gastronómico, Platos tradicionales.

## INTRODUCCIÓN

La parroquia de Nono se encuentra ubicada al noroccidente de la ciudad de Quito en la provincia de Pichincha, cuenta con paisajes naturales y una gastronomía excepcional que ofrece a los diversos turistas tanto nacionales como extranjeros. De esta manera su cultura y tradiciones se encuentran vinculadas con su gastronomía ya que esta se encuentra representada por sus pobladores, sus ganaderos y los dueños de los diversos restaurantes que posee esta parroquia.

La gastronomía origina la conservación, el progreso y la expansión de la cocina tradicional y la formación de profesionales en el mundo, ya que estos se basan en la preparación y presentación de los platos tradicionales. Además, en el presente trabajo de titulación se mostrará una Ruta gastronómica sobre los platos típicos del sector de Nono provincia de Pichincha por lo que será un instrumento de ayuda para los turistas nacionales y extranjeros, con propósito de que puedan localizar la gastronomía autóctona de la parroquia de Nono con un grupo de tradiciones, cultura y sabores.

Para el presente trabajo se ha tomado como problemática la falta de conocimientos de los platos típicos de la parroquia de Nono por lo cual se ha planteado como objetivo general diseñar una ruta gastronómica en la parroquia de Nono, provincia de Pichincha para la promoción gastronómica y cultural, esto ayudará a comprender dichas preparaciones por lo que se derivará los siguientes objetivos específicos: identificar los principales productos alimenticios, recursos gastronómicos y turísticos, mediante la revisión documental, determinar las tradiciones gastronómicas y culturales, e identificar la ruta gastronómica de la parroquia de Nono para la promoción del turismo gastronómico de esta manera se lograr conocer dichos establecimientos donde se podrá consumir los platos típicos y también se conocerá los lugares que rodean a dicha parroquia.

En el segundo capítulo denominado marco teórico se da a conocer los antecedentes de la investigación, en ellos se menciona la creación de rutas gastronómicas de distintas provincias del Ecuador donde promocionan los platos típicos, dan a conocer la historia y cultura de cada uno de ellos; esto aporta sobre dichas rutas y los platos tradicionales, además se mencionará la base teórica donde se habla sobre la parroquia de Nono, su ubicación y las diferentes preparaciones tradicionales;

adicional se define que es la gastronomía, el turismo, las rutas turísticas y las rutas gastronómicas con el fin de obtener información para el aporte en la creación de la ruta gastronómica de la parroquia de Nono.

En el capítulo tres, denominado marco metodológico se menciona la naturaleza de la investigación y se explica el paradigma positivista el cual se va a utilizar dentro de este trabajo ya que asido verificado mediante métodos matemáticos; así mismo se maneja el enfoque de la investigación donde se expone el carácter que tendrá el presente trabajo lo cual nos llevara a una investigación cuantitativa ya que se enfoca en la recolección de datos previamente documentados a través de un proceso de validación; maneja un diseño no experimental debido a la nula manipulación de las variables, en el diseño mencionado se utiliza el trasversal o transeccional el mismo que se enfoca en el análisis de los datos recolectados por el investigador, además los tipos de investigación que se indica tanto documental como de campo, por lo que el alcance de esta investigación es descriptivo ya que su finalidad es especificar propiedades, características, fenómenos, variables o hechos; la población que será utilizada en este presente trabajo será tanto documental como de campo, las técnicas que se aplicarán son revisión documental, encuesta y observación; los instrumentos utilizados son matriz de categoría e inventario de turismo para lo cual se realizara un validez mediante 3 expertos en el área.

# CAPÍTULO I

## EL PROBLEMA

### Planteamiento del Problema

La gastronomía es conocida por ser una actividad culinaria, la misma ha evolucionado con la actividad del ser humano, esta ha aportado grandes conocimientos sobre las culturas antiguas de cada pueblo.

El origen de la gastronomía está estrechamente relacionado con la evolución del hombre en su proceso de civilización y su forma de conseguir los alimentos, en la prehistoria cazaban a los animales y comían frutos, raíces, hojas y tallos, los cuales comían crudos, luego asaban los alimentos cuando descubrieron el fuego. (Parra, 2015, pág. 15).

Partiendo del concepto de la palabra gastronomía, en el Diccionario de la Lengua Castellana (2011), se define como el conjunto de conocimientos y actividades que están relacionadas con los ingredientes, recetas y técnicas culinarias, así como con su evolución histórica que abarca los elementos económicos, sociales, culturales y ambientales de una etnia específica.

En este orden de ideas, la gastronomía es una ciencia que evoluciona con el pasar de los años de manera paralela a la población, pues aporta al desarrollo global de una cultura y es fuente importante de ingresos económicos, va de la mano con varias industrias que proveen o consumen, el resultado de la actividad no solamente incursiona en una de las necesidades básicas del ser humano como es la alimentación ordenada y metódica sino que se transforma en uno de los bastiones de soporte económico y desarrollo de una sociedad.

Cabe destacar, que entre las habilidades del ser humano está el preparar los alimentos y no solamente consumirlos, esto ha permitido que la gastronomía evolucione a la par de la humanidad, en consecuencia, ha tenido que adaptarse a cada circunstancia y la misma se ha desarrollado bajo estándares acordes a la importancia que conlleva el alimentar al eslabón más alto de las especies que habitan en el planeta tierra, el ser humano. En este contexto, Lujan (2017), señala que “La carrera de la gastronomía está considerada como una ciencia ya que se aplica a los elementos éticos, estéticos y fisiológicos para así poder transformar los productos naturales, químicos, orgánicos en productos terminados” (pág.10).



Por lo expuesto, la ciencia que se enfoca en este estudio tiene diversos antecedentes históricos en todo el mundo, siendo los pioneros en darse a conocer internacionalmente España, Francia y Alemania como países del antiguo continente y son estos quienes han influido inicialmente en el desarrollo del arte gastronómico, así como su desarrollo científico (Pérez, 2015). Fundamentalmente fue España, Inglaterra, Portugal quienes como países conquistadores de América han influenciado y modificado las costumbres iniciales de las poblaciones nativas de la región del continente americano y esta combinación ha influido en la alimentación y la preparación de los alimentos.

En Latinoamérica existen diversos países que poseen varias culturas y creencias las cuales ayudan al incremento llamativo ya sea en la gastronomía y en los lugares turísticos además cada uno de estos tiene diferentes cambios climáticos lo cual aportan al desarrollo de estos por lo que uno de los países más llamativos sería el Ecuador.

Por su parte, Ecuador es un país favorecido por el clima y ubicación, en la agricultura se caracteriza por tener una pluralidad de productos que varían de acuerdo a cada región geográfica. Las cuatro principales regiones del país son: Sierra, Costa, Amazonia e Insular teniendo una variedad inmejorable de climas y diversidad de costumbres recibidas a través de su historia lo que ha permitido que sea un país biodiverso que se refleja en su modo de alimentarse.

Al igual que otros países, el Ecuador ha fusionado distintas tradiciones culturales, las cuales nacieron con la llegada de los españoles. Las mujeres indígenas y las mujeres extranjeras unieron sus conocimientos culinarios, de esta manera presentaron las nuevas preparaciones gastronómicas, eliminando del menú a los insectos, gusanos y hierbas silvestres (Cataña, 2017), y así se puede enriquecer la gastronomía ecuatoriana con el ganado, leche, huevos, gallinas, harina, tubérculos, cereales y verduras. En consecuencia, la gastronomía ecuatoriana es producto de la fusión anteriormente descrita, la misma hoy día es consumida con menor demanda situación que conlleva a que la población pierda sus prácticas gastronómicas, porque prefieren optar por otras alternativas como es la comida rápida (Sandobal, Pacheco, & Camarena, 2022).

En el Ecuador existen cuatro tipos de regiones costa, sierra, oriente y galápagos lo cual en estas tres hay diversas preparaciones gastronómicas, turismo y diferentes culturas lo cual esto ayuda a la variedad que posee el país. La gastronomía de la costa ecuatoriana es muy variada y saludable ya que se basa principalmente en pescados, como la trucha y la corvina. Se suman también los mariscos como camarones, conchas y cangrejos. Los plátanos hacen parte importante de la culinaria típica (Flgueroa, 2014).

Además, otra de las regiones es la sierra que cuenta con una gastronomía que es conocida por el uso de diferentes tipos de carne, granos y la preparación de sopas. Los platos tradicionales, como el yahuarlocro, la fritada, el locro de papa, las empanadas y las preparaciones a base de vísceras, son parte del menú de esta región (Primicias periodísticas , 2023).

La diversidad cultural y la riqueza natural de la Amazonía también se ve plasmada en su oferta gastronómica. Los habitantes de sus seis provincias coinciden en que los diferentes tipos de peces son el ingrediente principal para la preparación de sus platos (Primicias periodísticas , 2023). Por lo tanto, el más importante, sin dudas, es el Maito. Se trata de una preparación de diferentes ingredientes, que incluye algún tipo de pez, palmito, plátano verde y yuca, envueltos en una hoja de bijao o Kwan panga.

La “Carita de Dios”, como cariñosamente conocen a Quito, se convirtió en la ciudad más poblada del Ecuador según datos obtenidos del Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC) para el 2018, Quito contaba con más de 2.690.150 millones de habitantes y según proyecciones del 2020 esta cantidad ha aumentado llegando a los 2.781.641 millones de habitantes, es decir entre los cantones ocupa el 16 % de la población nacional, es la capital del Ecuador y de la provincia de Pichincha, se encuentra ubicada a 13 km al sur de la línea equinoccial, al pie del volcán Pichincha y a 9200 pies sobre el nivel del mar, tiene un área de 290880,36 hectáreas. La parroquia de Nono se encuentra situada a 2721m.s.n.m a 18 kms de la capital de Quito, su población es de 1,732 personas.

Por lo tanto, la gastronomía quiteña conserva recetas para elaborar numerosas sopas, todas sabrosas y algunas espectaculares como el caldo de patas, elaborada con pata de res “chamuscada”, mote y maní tostado molido; o el locro de queso

quiteño, que tiene infinidad de recetas y variaciones, el secreto del sabor es la papa chola (Ministerio Del Turismo, 2021) .

En la parroquia de Nono existen varios platos ancestrales, tradicionales que se han modificado con el pasar del tiempo pero mantienen la manera de cómo lo preparaban las generaciones creadoras, utilizan productos nativos de la región y se adaptan a los requerimientos modernos tanto en materia prima como la tecnología desarrollada, por investigadores y profesionales inmersos en la actividad culinaria, lograron el reconocimiento internacional así con aspiraciones de conocer más de cerca la manera de elaboración y presentaciones tradicionales en la parroquia.

La ruta gastronómica ayuda a estimular el desarrollo local sostenible de las diferentes zonas agrícolas, pesqueras y zonas de diferentes cultivos de frutas y vegetales de esta manera atraen el turismo de calidad. Además, existen varios tipos de rutas gastronómicas que sin embargo carecen de estructura y contenido coherente. Finalmente una ruta gastronómica llega a ser conocida como un producto turístico estructurado ya que contribuye el mantenimiento del paisaje, la difusión de la cultura local, el desarrollo económico y el posicionamiento del territorio.

Por lo tanto, las rutas gastronómicas aportan el mantenimiento sobre los diversos paisajes, culturas y gastronomía que posee los diversos lugares de esta manera se implementan nuevos conocimientos para estructurar de manera correcta la propuesta sobre la creación de la ruta por lo que esto ayudara al incremento de los diversos turistas que pueden visitar los diversos paraísos que posee los distintos países.

De igual forma, Nono cuenta con muchas posibilidades de lograr un desarrollo con infraestructura histórica, ambiente sano, seguridad, convivencia ciudadana e interculturalidad para el desarrollo de la cultura quiteña (Cataña, 2017). De esta manera la parroquia ha logrado crecer por la implementación de emprendimientos tanto gastronómicos como hoteleros que ayudan a mantener las infraestructuras y así llegar a conocer la interculturalidad de dicha zona.

Además, Nono es reconocido por la elaboración de los platos tradicionales como las empanadas de zapallo, habas con choclo y queso, dulce de sambo, pristiños con miel, trucha, caldo de gallina, asados, fritada, etc. (Costa, 2019), los mismos se encuentran a lo largo y ancho de la urbe y representan parte primordial de la identidad del quiteño en su ámbito global. Cada platillo tiene su historia, su manera tradicional de elaborar,

su representante principal, su secreto bien guardado para obtener los resultados que los han dado a conocer en todo el país, así como internacionalmente.

La ruta tiene diversas características las cuales ayudan a conocer las diversas señalizaciones que pueden tener dichas rutas, la tematización de cada local gastronómico, también hay la existencia de diferentes tipos de guías por lo que cada una de ellas te llevan a degustaciones y compras de estas mismas preparaciones (Zambrano, 2016).

La gastronomía ancestral de muchos pueblos ecuatorianos ha quedado en el olvido, por diferentes factores, especialmente por la introducción de costumbres extranjeras que han modificado los hábitos alimenticios, adoptando formas diversas que han cambiado el buen vivir, y la salud de las nuevas generaciones, esto acarrea a que en el futuro no se aplique las prácticas culinarias de la región, además que se pierda por completo la gastronomía tradicional que representa la preparación de estos platos, por lo cual se daría la pérdida total de la cultura, historia y tradiciones que representan cada elaboración que se ha remontado de generación en generación.

Adicionalmente, se observa información limitada enfocada en cocina patrimonial por lo cual se ha visto la necesidad de crear una ruta gastronómica en el sector de Nono en donde se detalle todos los platos tradicionales, incluyendo las parroquias y los lugares turísticos de Nono donde se comercializan, con la finalidad de mantener las costumbres que han sumado a Nono el galardón de Patrimonio Cultural de la humanidad rescatando su historia culinaria y sirviendo de enlace entre la cultura ancestral y la tecnología actual.

Por estas razones se desarrolla el actual estudio que se centra en proponer una ruta gastronómica sobre platos típicos de la parroquia de Nono resaltando los aspectos culturales inmersos en ellos, así como sus ingredientes y preparaciones para el fortalecimiento del patrimonio gastronómico de la parroquia. Cabe destacar que una ruta es un libro de indicaciones, una lista de datos o información referente a determinadas materias y en el caso que se ocupe esa información está relacionada con comida restaurantes regiones y países, dicha herramienta está dirigida a todas las personas que les guste viajar y conocer la gastronomía (Pololikashvili, 2017).

Particularmente, la ruta gastronomía es una herramienta que brinda información determinada; expresa las preparaciones gastronómicas de restaurantes, países,

regiones, ciudades y cantones, muestra también lugares determinados en donde se podría encontrar las diversas costumbres, tradiciones y culturas que representan a dichas locaciones (Perez, 2019).

Con base a lo expuesto surge la siguiente pregunta de investigación que orientará el desarrollo de estudio.

¿Cómo debe estructurarse la creación de la ruta gastronómica de la Parroquia de Nono para la valorización de la gastronomía local?

## **Objetivos de la Investigación**

### **Objetivo general**

Proponer la creación de una ruta gastronómica en la Parroquia de Nono noroccidente de Quito, para la valorización de la gastronomía local.

### **Objetivos específicos**

- Caracterizar los recursos gastronómicos de la parroquia de Nono mediante la observación directa.
- Diagnosticar los establecimientos gastronómicos de la parroquia de Nono para el diseño de la ruta gastronómica mediante una encuesta
- Identificar los establecimientos gastronómicos que serán parte de la ruta gastronómica a partir del diagnóstico realizado.
- Diseñar la ruta gastronómica para la valorización de la gastronomía local mediante un modelo existente mediante revisión documental.

## **Justificación e Impacto de la investigación**

La parroquia de Nono no solo se distingue por sus pintorescos paisajes sino por todos sus atractivos turísticos y por los deportes que se pueden realizar. También cuenta con un surtido menú de restaurantes, comedores y hasta huecas para encontrar diversos platillos que pueden disfrutar los visitantes nacionales y extranjeros (Telegrafo, 2016).

Por lo que, la gastronomía promueve la conservación, desarrollo y expansión de las cocinas regionales y la formación de profesionales en el ámbito culinario, de esta

manera se cultiva los platos gastronómicos tradicionales (Fustes, 2016). La gastronomía tiene una estrecha relación con la cultura e idiosincrasia de una región, de aquí surge la gastronomía típica que proyecta la identidad de un determinado contexto.

Adicionalmente con la investigación realizada por los estudiantes de gastronomía (Pardo y López), se conoce la historia de estas preparaciones tradicionales y entenderán cómo fue la creación de ellos y la historia que cada plato cuenta al ser preparado de la forma antigua ya que estos se han remontado de generación en generación. Muchos profesionales en el ámbito gastronómico se han dedicado a conocer las preparaciones tradicionales ya que quieren comprender la creación de los platillos y qué cultura e historia poseen para así poder implementar la gastronomía tradicional en sus proyectos, de tal manera que estas elaboraciones sigan siendo consumidas por las nuevas generaciones.

Al mismo tiempo, la propuesta de la ruta gastronómica contribuye al aumento del turismo gastronómico, social y cultural en la parroquia de Nono, ya que muestra las preparaciones tradicionales de los platos de esta manera ayuda a mantener la propia esencia como la de los años pasados, de igual forma apoya a la población quiteña y ecuatoriana a conocer el origen y tradición de estas elaboraciones que son realizadas en fechas importante como en el día de la emancipación de Alaspungo, la fiesta de la Virgen del Camino, la emancipación política de Nonopungo y la fiestas Patronales Alaspungo y San Francisco. El documento resultado de este proyecto que es la meta final permite describir la herencia gastronómica ecuatoriana.

Además, los restaurantes que se nombran en la ruta gastronómica son favorecidos ya que se conocerá la ubicación de estos para que así los interesados puedan llegar y los platos sean consumidos por los mismos. De esta manera el consumo de dichas preparaciones aumentará, ya que los principales beneficiados serán los turistas nacionales y extranjeros, que encontrarán dicha información en la herramienta mencionada, adicionalmente obtendrá información sobre los lugares donde poder acudir a comer los platos típicos de la parroquia de Nono, por lo que podrán disfrutar de los lugares turísticos que rodea a dicho entorno estos también serán mencionados en este libro.

En el ámbito social la ruta gastronomía ayuda a la estimulación en el desarrollo local sostenible de las diferentes zonas ya sean agrícolas, ganaderas y gastronómicas de esta manera atrayendo hacia ellas un turismo de calidad donde se puede conocer la diversidad de actividades y de lugares turísticos que posee esta parroquia.

En el ámbito académico la ruta gastronómica es parte de un estudio diferenciado, el cual permitirá que las nuevas generaciones conozcan de primera mano esta temática a partir de la investigación realizada ya que se muestran los principales productos, preparaciones, la etnogastronomía y los elementos conceptuales del turismo gastronómico.

En el aspecto científico a partir de la iniciativa de la propuesta de diseño de la ruta se genera un nuevo estudio diferenciado, ya que se presentan investigaciones de la temática que contribuirán al mejoramiento del conocimiento para la aplicación de modelos de desarrollo de rutas gastronómicas para futuras investigaciones.

Desde el ámbito metodológico se puede extrapolar modelos ya existentes, los cuales se han aplicado en otras poblaciones del mundo y se han obtenido medidas de éxito, que contribuyen al mejoramiento de la calidad de vida de las regiones desde los distintos enfoques de la sostenibilidad alimentaria, como parte fundamental del desarrollo del tejido social en las distintas comunidades.

### **Alcance de la investigación**

Es el grado de profundidad en términos de conocimiento al cual se pretende llegar con la investigación. Los alcances son cuatro: exploratorio, descriptivo, correlacional y explicativo (Hernandez & Mendoza, 2018). La investigación se caracteriza por tener un alcance descriptivo, “su finalidad es especificar propiedades y características de conceptos, fenómenos, variables o hechos en un contexto determinado”. (Hernandez & Mendoza, 2018, pág. 108). En este estudio se describió los principales productos alimenticios, recursos gastronómicos y turísticos de la parroquia de Nono, así como sus tradiciones gastronómicas y culturales para luego definir la ruta gastronómica.

Esta investigación se centra en proponer ruta gastronómica en la parroquia de Nono provincia de Pichincha para la promoción gastronómica y cultural. Para esto se aplican las siguientes técnicas: revisión documental, observación y la encuesta se

registra los datos en una matriz de categoría, un inventario turismo y por último un cuestionario, el presente estudio se realiza durante el año 2021-2024.



## CAPÍTULO II

### MARCO TEÓRICO

El marco teórico es conocido por la recolección de antecedentes, investigaciones previas y conocimientos teóricos en las que se sustenta un proyecto de investigación ya que esto se relaciona con el análisis de las hipótesis o experimentos contextuales esto aporta al planteamiento del problema en la averiguación (Ruales, 2018). En el presente capítulo se expondrán los antecedentes y las bases teóricas para el sustento del tema de la ruta gastronómica de la parroquia de Nono.

#### **Antecedentes de la investigación**

Los antecedentes de la investigación son conocidos por ser un conjunto de trabajos previos que son realizados por otros autores o instituciones sobre diversos temas de estudios (Lopez, 2018). A continuación se expondran cuatro antecedente que apoyaran a la presente investigacion.

Como primer antecedente se selecciono el articulo en la revista científica que propuesta por el autor Romero, FAREM – Esteli Medio ambiente, tecnologia y desarrollo humano con el titulo: “Ruta Gastronómica del cantón Cayambe provincia de Pichincha a partir de sus potencialidades territoriales“. Ecuador (2022) como objetivo principal de esta investigacion sobre una ruta gastronómica lo cual expresa que es una modalidad de turismo que permite el descubrimiento organizado de un territorio en torno a un eje relacionado con el patrimonio alimentario y gastronómico local y regional por lo tanto la metodologia que presenta dicha investigacion es cuantitativa no experimental ya que esta va a aportar al cremiento para el canton. Este tipo de propuesta no está centrada únicamente en el aspecto productivo, sino también en la expresión final de estos procesos: la gastronomía, que demanda refinamiento, servicios de alto nivel, y discusión, crítica y valoración por los platos tradicionales que se degustan.

El articulo antes descrito se vincula con el presente trabajo debido a la variable que aporta un importante punto para la investigación científica, ya que genera conocimientos adecuados en cuanto a los elementos a considerar para poder desarrollar una ruta gastronómica en la parroquia de Nono, tomando en cuenta que

el sitio presenta varios recursos tanto turísticos como gastronómicos para dicha finalidad.

Como segundo antecedente que fue escrito por Bastidas (2018) En su investigación titulada: "Diseño de ruta gastronómica para fomentar el turismo en el cantón Tena, provincia de Napo", la presente investigación presenta como objetivo el proponer el diseño de la ruta para fomentar el turismo en el cantón Tena provincia de Napo, por lo tanto la metodología del proyecto de investigación cuantitativa, no experimental ya que los datos obtenidos son realizados mediante una obtención de datos documental. Después de un análisis del potencial turístico del territorio, el autor registra los principales recursos gastronómicos tradicionales, además la caracterización de la demanda existente en el cantón permitió determinar el motivo por el cual existe una gran acogida turística tanto nacional como internacional. Además, se identifica los posibles paquetes turísticos gastronómicos a ofertar, con la finalidad de conocer los principales recursos gastronómicos del cantón, es decir productos y preparaciones y la historia de cada uno de ellos, en conclusión, esto ayudará a que el turismo se fortalezca y que todas las preparaciones sean reconocidas y degustadas por los turistas nacionales e internacionales que la visiten.

El proyecto elaborado por Bastidas aporta con una información importante para la presente investigación, da conocimiento y elementos adecuados para la generación de la ruta turística gastronómica ya que muestra el conocimiento adecuado para la organización de lo que debe llevar la ruta gastronómica.

En el antecedente número tres que tiene como título: "Diseño de ruta gastronómica del cantón Naranjal de la provincia del Guayas", Trejos y Catuto (2017) investigan sobre la creación de la ruta gastronómica en el mencionado cantón. De esta manera este trabajo menciona que su objetivo principal serán aludir cuales son los principales elementos gastronómicos presentes en el lugar en los cuales se incluyen los restaurantes, cafeterías, mercados, tiendas de artesanías vinculadas a la oferta gastronómica que se encuentra en el cantón por lo tanto se presenta una metodología cuantitativa no experimental.

También además del flujo turístico registrado en el cantón tanto de visitantes nacionales como extranjeros, En dicha investigación también se describe la transmisión de conocimientos la cual se ha dado de generación en generación lo que

ha permitido que estos conocimientos gastronómicos que encuentre vivos hasta la actualidad, fomentado la cultura e identidad culinaria en sus habitantes. Registra además parte de sus atractivos turísticos naturales como por ejemplo el cerro de las Hayas, Reserva Ecológica Manglares de Churute, la comunidad Shuar, los cuales son muy importantes para el incremento de la visitación turística. En conclusión, los aportes de la investigación favorecerán a la realización de la ruta gastronómica ya que precisa adecuadamente cuales son los elementos a tomar en cuenta en su diseño.

La investigación realizada por autores provee al presente trabajo de titulación información relevante sobre el turismo gastronómico, la importancia que posee y como favorece en el desarrollo local de un lugar y el aprovechamiento de los recursos disponibles. Esta información complementa el estudio que se realiza en la ruta gastronómica en la parroquia de Nono aspectos considerado en la investigación.

Como cuarto antecedente se presenta la investigación titulada: “El turismo gastronómico en el cantón Mocha”, Diéguez, Huertas y Cuétara (2017) este estudio indica que su objetivo general es dar a conocer que es el turismo gastronómico y cuales han sido los impactos más importantes que se han logrado generar en los principales lugares turísticos del Ecuador. La modalidad de turismo gastronómico se da a conocer en Europa (1997) y se ha mantenido en crecimiento continuo en distintos países, por lo cual gracias a esto se ha ido implementando las rutas gastronómicas, guías gastronómicas y circuitos turísticos que permiten el desarrollo económico, la interacción social, histórica y cultural. Esto ha ayudado a mejorar el desarrollo en las comunidades locales que habitan en sitios turísticos por lo tanto mejoran la calidad de vida, creación de fuentes de trabajo, también ayuda a estimular la conservación de las tradiciones culturales y cuidar los recursos naturales. También se promocionan los productos para así poder ser consumidos por lo turistas.

La investigación realizada por los autores da a conocer en el presente trabajo de titulación información adecuada sobre el turismo gastronómico, su importancia y como ayudara al desarrollo turístico local. Además, promueve los recursos que poseen, así como los atractivos turísticos y sus platos típicos que puede ser consumidos por las turistas. Esta información estudiada complementa la realización de la ruta turística gastronómica en la parroquia de Nono.

## **Bases teóricas**

Las bases teóricas según Arias, (2012) implica el desarrollo amplio de los conceptos y proposiciones que conforman el punto de vista o de diferentes enfoques adaptado para la sustentación y la explicación del planteamiento del problema presentado. Las bases teóricas son las que permiten desarrollar los aspectos conceptuales del tema de objeto de estudio. Lo cual es necesario la revisión necesaria de teorías, paradigmas, estudios, vinculados al tema para así construir una posición frente a la problemática que se pretende tratar y abordar.

## **Gastronomía**

La gastronomía es un conocimiento, un entendimiento, sobre todo lo que tiene que ver con la comida. Su objetivo es asegurar la supervivencia de la humanidad gracias a una alimentación sabrosa y adecuada (PRAHY, 2018).

Es una disciplina, comprendida como un arte, que estudia las relaciones del ser humano con su modo de alimentación y con el entorno cultural. Además, brinda una aproximación a la cultura empleando la comida como eje central. Se ocupa tanto de técnicas de cocción, datos nutricionales y ciencias alimenticias, como del manejo profesional de los sabores y aromas en la elaboración de un platillo culinario (Raffino, 2019).

Por lo tanto, la gastronomía brinda la oportunidad de incorporar al contexto artístico y cultural un aspecto que formalmente pareciera descuidado, que es el de la cocina. Aunque no está contemplada entre las Bellas Artes, el arte culinario es sin duda uno de los más extensamente practicados y con mayores matices, variantes y bagaje cultural de la humanidad.

## **Importancia de la gastronomía**

Las diversas características de la gastronomía nos dan la oportunidad de incorporar al contexto artístico y cultural un aspecto que formalmente parece descuidado, que es el de la cocina. Aunque no se contempla entre las Bellas Artes, el arte culinario es, sin duda, uno de los más practicados, con mayores matices, variantes y bagajes culturales de la humanidad (Parodi, 2021).

## **Recursos Gastronómicos**

Planificador de productos gastronómicos y turísticos sostenibles e inteligentes resultados de manera prioritaria a la cadena de valor alimentario y turístico para la seguridad, preservación y salvaguarda del patrimonio cultural gastronómico, desarrollo sostenible, inclusión social y beneficios para los inversionistas, emprendedores. Las empresas receptoras, los servicios prestados y la sociedad en las comunidades receptoras empoderándolas por medio del conocimiento, para exceder las expectativas en el ambiente de respeto, la atención, la vocación, la cultura, la paz y la buena gobernanza con las políticas públicas gastronómicas y prioritarias. (Montesinos, 2016).

## **Tipos de gastronomía**

### ***Gastronomía nacional***

Por lo tanto “Es la representación de los gustos particulares de una nación. Se puede ver comida que contiene ingredientes locales con los que están identificados los habitantes nacionales. Es una cocina que forma parte del patrimonio de un país, constituye un elemento de su identidad y representa una experiencia cultural y sensorial” (Olivetto 2021).

Muchas de las técnicas gastronómicas se pueden aplicar para reconocer la gastronomía nacional. Entre ellas destaca el curado. Esta es una técnica básica que resurge como una nueva tendencia.

### ***Gastronomía internacional***

Además “La cual se conoce la esencia de otras culturas, de ella destacan los olores y sabores para diferenciarse entre los países. Una de las técnicas más comunes es la comida fusión que trata de combinar los sabores de varias culturas para crear un plato que las una” (Ortega, 2021).

### ***Gastronomía sostenible***

Según la Organización de las Naciones Unidas, este tipo de gastronomía es un conjunto de platos que tienen en cuenta el origen de los ingredientes, cómo se cultivan y cómo llegan a nuestros mercados y, finalmente, a nuestros platos, siempre respetando los aspectos ligados a la sostenibilidad (Parodi, 2021).

## **Turismo**

Es conocido como un fenómeno social, cultural y económico, este se relaciona con el movimiento de los seres humanos a distintos lugares que se encuentran fuera de su

lugar de residencia por motivos personales o de negocio, estas personas se les conoce como turistas nacionales o extranjeros. El turismo tiene que ver con las actividades, de las cuales algunas implican un gasto turístico (Cueller F. , 2020).

El turismo resulta importante desde el punto de vista social, político, cultural y económico, gracias al turismo aumenta notablemente las inversiones en construcciones de edificaciones e infraestructuras, ya que genera un mayor nivel de desarrollo en las áreas involucradas, por lo que los medios de transportes suelen ser mejorar su calidad, así como también aumenta las divisas, los empleos y genera bienestar para las personas lo cual desarrolla el consumo de bienes o servicios. (Perez, 2017).

### **Características del turismo**

Los viajes y el turismo son dos conceptos inextricablemente vinculados que describen una determinada forma de vida humana. Esto es relajación, entretenimiento pasivo o activo, deportes, conocimiento del mundo, comercio, ciencia, tratamiento, etc. Sin embargo, siempre hay una acción característica que define y facilita el viaje en sí desde otras áreas de actividad: el movimiento temporal de una persona a otra localidad o país, diferente de su ubicación o residencia habitual. Viajar es un término que denota el movimiento de personas en el espacio y el tiempo, independientemente de su propósito (Lopez, 2019).

### **Tipos de turismo**

Se puede observar que existen una variedad de turismo ya que estos pueden abordar diversos temas que llegan a ser conocidos como turismo individual, turismo masivo o colectivo, turismo aventura, turismo tradicional o sedentario, turismo cultural, turismo internacional y turismo gastronómico (Torrez, 2019).

Por lo que el turismo que más se tratará y se llegará a conocer será el turismo gastronómico ya que este ayudara a conocer diversas rutas donde podrán encontrar los platos más llamativos y los más consumidos por las diversas personas que realizan los diferentes turismo que existen.

## **Turismo Gastronómico**

El turismo gastronómico es conocido por ser una forma de turismo donde se obtiene el interés por la gastronomía y la cultura culinaria de los países que se llega a visitar. Las principales motivaciones que da a conocer y a experimentar son las formas de la preparación de ciertos alimentos, también esto sirve para descubrir nuevos sabores y entender los elementos que los rodean siendo estos culturales, naturales, sociales entre otros (Vivanco, 2012).

Además, el turismo gastronómico, también conocido como turismo culinario, consiste en explorar la comida como forma de turismo. Ya sea comiendo, cocinando, horneando, asistiendo a un festival de bebidas o visitando un mercado de agricultores, todo ello entra dentro de la definición de turismo gastronómico por lo que esto es una parte adicional de un turismo tradicional (Copyright , 2015).

Por lo tanto, el turismo gastronómico se basa, por tanto, en disfrutar de la comida mientras viajamos y conocemos lugares desconocidos. De hecho, cada vez son más los turistas que se decantan a viajar a un lugar u otro en función de su gastronomía. Y España, precisamente, se halla entre los países más elegidos por ello (IFEMA MADRID , 2022).

La parroquia de Nono posee una riqueza natural ya que cuenta con un sinnúmero de lugares turísticos, que están dirigidos a los viajeros nacionales e internacionales, de igual manera cuentan con una gastronomía única y sin igual ya que esto ayuda a potenciar la economía de la parroquia de Nono y así pueda ser conocida de una mejor manera (Flores C. , 2018).

Existen distintos lugares turísticos que representan al sector de Nono los más conocidos son: la Reserva de Yanacocha, Reserva verde de Cochata, Cascada de Nono, Centro Turístico Virgen del Camino, Iglesia San Miguel de Nono, Ruta el Quinde, Reserva Jocotoco, Eco Ruta, Reserva Ecológica Pahuma estos lugares turísticos mencionados son los más destacados que posee Nono.

### **Características del turismo gastronómico**

Entra las características más importantes que se pueden encontrar las siguientes: se llega a concentrar en la gastronomía de una región, la cultura culinaria representa una

pieza elemental del turismo general, es una de las mayores fuentes de ingreso dentro del sector turístico, constituye una de las experiencias más valoradas por parte de los turistas, se caracteriza por la búsqueda de nuevas vivencias gastronómicas y es un elemento para entender la cultura de la región (Dolores, 2020).

### **Beneficios del turismo gastronómico**

El turismo de gastronomía ofrece una serie de beneficios interesantes ya que gracias ellos podemos descubrir nuevos sabores por lo que cada preparación es realizada de manera distinta en los diferentes países, también se puede llegar a aprender nuevas recetas que nunca se ha visto en tu país de origen, además cuando realizar un viaje esto ayuda a tener una mejor integración en las diferentes culturas (Chavez, 2019).

Por lo tanto, también aportamos un apoyo económico a las localidades. Por ello es una forma de agradecer las virtudes del lugar, es consumir productos de los restaurantes, establecimientos locales y puestos de comidas más pequeños que puedan existir (Chavez, 2019).

Finalmente, lo más interesante que se puede presentar en dicho turismo es que se puede llegar a ampliar los conocimientos sobre el arte culinario ya que Cada cultura posee su propio arte al preparar alimentos. Al estudiar su forma de realizar sus platillos, contemplarlos cuando están terminados y finalmente degustarlos, ofrece una serie de experiencias y conocimientos sobre el arte culinario y la cocina en general, verdaderamente.

### **Importancia del turismo gastronómico**

La importancia del turismo gastronómico es notable debido a su forma de ofrecer turismo. Otorga todas las experiencias culinarias que un visitante desea experimentar mientras fortalece la economía de la región. Esto es un incentivo para los lugareños en seguir perfeccionando su gastronomía y producto turístico en general para satisfacer a futuros visitantes (Chavez, 2019).

### **Ruta turística**

La ruta turística está experimentada fuertes transformaciones en las últimas décadas cada vez son más turistas que optan por conocer nuevos lugares lo cual provoca un



notable crecimiento de la recreación dispersa por todo el territorio, de esta manera es como se conocen dichos lugares (Hernesto, 2018).

Además, una ruta es caracterizada por ser poseer distintos senderos, caminos o carretera, por lo que las persona pueda seguir dichos rumbos para conocer los atractivos turísticos que distinguen un lugar de otro. Los itinerarios llegan a esclarecer el principal objetivo del turismo que es mostrar los rasgos principales de cada ciudad, pueblo y país.

Las rutas turísticas se encuentran complementadas con la elaboración de los productos turísticos, de esta manera se crea las rutas gastronómicas, y esta se define como la realización de itinerarios en lugares turísticos seleccionados, mismos que deben estar con señalización específica de los distintos lugares que el turista debe apreciar y la gastronomía que debe probar ya que cada uno de estos platos cuenta la historia y las culturas que poseen (Lopez, 2016).

El diseño de una ruta turística ayudará a la valoración de la gastronomía de la parroquia de Nono, por lo cual se tendrá en cuenta el aporte de la Ruta del Quinde, esta es muy visitada por la flora y fauna que posee, por lo tanto, será un apoyo de conocimiento e investigación para la estructura de dicha ruta.

### **Ruta gastronómica**

La ruta gastronómica es conocida por ser un itinerario con dimensión territorial y configuración estructural que muestra lugares específicos que están enlazados con distintos productos, atracciones, servicios y actividades de esta manera es como se impulsa la sostenibilidad del Patrimonio Gastronómico, Mundial Cultural, Natural. (Torres, 2016).

La ruta gastronómica ya representa el 40 % del gasto turístico global, según la Organización Mundial de Turismo (OMT), sus motivaciones principales de desplazamiento son: experiencias a través de los alimentos, la cultura local, festivales y eventos, la compra de productos locales y cada vez más demandados los tours, itinerarios y sobre todo las rutas gastronómicas que engloban varias de las motivaciones mencionadas y que se pueden ofertar como un producto integral al turismo gastronómico (Castro, 2014).

Por lo que estimula el desarrollo local sostenible de la zona agrícola, atrayendo hacia ellas un turismo de calidad, la promoción de varias rutas gastronómicas ayuda al enfoque del turismo y la gastronomía. Por lo cual una ruta gastronómica se define como un producto turístico estructurado que contribuye al mantenimiento de los paisajes, la difusión de la cultura local, el desarrollo económico y el posicionamiento del territorio.

Promocionadas originalmente en Europa como herramienta para dar a conocer el patrimonio alimentario, las rutas son productos turísticos que agrupan una serie de atractivos en un territorio bien definido, bajo una temática precisa, que fomenta la colaboración entre agentes públicos y privados, y entre diversas zonas geográficas, para destacar el carácter particular de aquel territorio mediante una estructura que beneficia económicamente a todos los involucrados (Jeambey, 2016).

Por lo tanto, las rutas gastronómicas también son conocidas como rutas alimentarias estas son itinerarios turísticos basados en alimentos en torno a los cuales se construyen productos recreativos y culturales que permiten al visitante explorar la cadena de valor del alimento, desde la producción primaria del plato. Cuenta con su propia estructura, organización y con protocolos de calidad que la norman, se formalizan integrando establecimientos agropecuarios, agroindustrias y restaurantes con una visión compartida del desarrollo y con normas de calidad que atienden tanto al orden sanitario como a la autenticidad de la propuesta realizada de la ruta alimentaria (Pasos, 2016).

En otras oportunidades las rutas son sólo una agrupación de unos pocos emprendedores alrededor de una empresa importante que ha detectado el valor del turismo para promover sus productos, incluso puede que la ruta sea sólo una empresa promovida por una agencia de turismo en asociación con algún hotel y otros servicios turísticos imprescindibles.

### **Características de las rutas gastronómicas**

Sensorial. La naturaleza y sus diversas expresiones, se siente, se mira, tiene sonidos, colores, aromas y gusto. Entretenida, educativa, diferente, y estética. Sin estos elementos dominantes no puede proporcionarse una experiencia completa y memorable (Cataña, 2017).

La experiencia debe ser más rica que la práctica turística tradicional. Debe ofrecer un modo de relacionarse con el lugar en rigor con su naturaleza y su cultura que no puede adquirirse en sustento (Cataña, 2017).

Las rutas alimentarias son estrategias de negocios asociativas y sustentables que requieren que el Gobierno autorice, las condiciones son propicias tanto para el sector privado y público. Por lo tanto, brinda productos y servicios que permiten recorrer, explorar y conocer la cultura e historia de aquellos alimentos emblemáticos que identifica a la región o país que representan dichas rutas (Copyright , 2015).

### **Importancia de la ruta gastronómica**

Lo principal de una ruta es que debe estar bien estructurada y diseñada ya que de esta manera se ve la importancia para el mantenimiento sobre los paisajes naturales, la valoración de la identidad local y el desarrollo económico del destino, siendo estos elementos claves para un desarrollo sostenible y un fuerte posicionamiento en el mercado turístico (Gambarota, 2017).

### **Tipos de rutas gastronómicas**

Existen varios tipos de rutas gastronómicas que se las puede conocer y realizar según el autor (Jeambey) se pasa a mencionar dichos rumbos en la presente investigación.

#### ***Ruta gastronómica por producto***

Este tipo de ruta se encarga del análisis de los productos que ofrece los distintos sectores, lo cual ayuda a conocer los productos étnicos y más utilizados en la preparación de los platos, esto sirve para potencializarlos económicamente y posicionarlos en el mercado para que sean consumidos y así no lleguen a desaparecer (Jeambey, 2016).

#### ***Ruta gastronómica por plato***

Se refiere a las preparaciones que caracterizan el lugar o la región, ya que se trata de una organización cuyo sustento más importante es el plato preparado. Es decir, la cocina constituye el hilo conductor de la organización (Jeambey, 2016).

### ***Rutas étnicas gastronómicas***

Es conocida por la historia que lleva cada plato en su creación, en su preparación y en la mezcla de productos para que así cada plato tenga un sabor único y llamativo por lo cual, se trata de aquellos emprendimientos sustentados en la tradición culinaria de pueblos inmigrantes (Jeambey, 2016).

### ***Ruta gastronómica tematizada***

Las rutas tematizadas por un cierto plato destacan una especialidad típica de una zona o de una cocina, como es la ruta del Xató en Cataluña o la ruta del Cassoulet en Francia. Estas rutas son generalmente dinamizadas por el sector de la restauración que, durante una temporada del año, promociona el plato estrella y difunde las particularidades de las variedades autóctonas que forman el plato (Jeambey, 2015).

### **Parroquia de Nono**

Nono forma parte del Distrito Metropolitano de Quito, es una parroquia rural tradicional que ha ido cambiando con el pasar de los años de esta manera su economía se ha ido transformado y su cultura se ha adecuando a las nuevas generaciones para que así estas no se pierdan y sigan pasando de generación en generación (Gad Nono, 2022).

Fue canonizado el 13 de agosto de 1720 se encuentra ubicado en los andes del Ecuador, es parte del Distrito Metropolitano de Quito provincia de Pichincha, además el idioma original que habla la parroquia de Nono es el español y la lengua nativa es el quichua, ya que muchas personas aún se comunican de en su lengua originaria (Cairo, 2019).

La parroquia de Nono se encuentra en el cantón Quito provincia de Pichincha este se encuentra limitado al norte con la parroquia de Calacalí y Nanegal, en el sur por las parroquias de Mindo y Lloa, en el este se encuentra ubicado la parroquia de Cotocollao, y, por último, en el oeste se encuentran las parroquias de la Negalito y Mindo. A continuación, se presenta la imagen con la ubicación de la parroquia (Gad Nono, 2022).



**Ilustración 1.** *Ubicación de la parroquia de Nono.*

### Principales platos de la parroquia de Nono

En la parroquia de Nono existen diversas preparaciones, muchas de estas son ofrecidas por los mismos habitantes ya que ellos son los emprendedores donde demuestran la variedad de productos y de platos que esta parroquia posee.

**Tabla 1.** *Nombre de los platos*









N°	Nombres de los platos	Imagen
1	Habas con choclo	
2	Asado de pollo	
3	Carne con menestra	
4	Caldo de gallina criolla	

5	Yahuarlocro	
6	Fritada	
7	Cocteles típicos de la zona	
8	Seco de pollo	
9	Tamales	
10	Pescados fritos	
11	Papas con menudo	
12	Papas con cuero	
13	Tortillas de papas	
14	Mote con chicharon	

## Principales productos de la parroquia de Nono


En dicha parroquia existen diversos productos que son consumidos por los mismos habitantes y también dichos productos llegan a ser repartidos por diferentes ciudades y zonas turísticas para la preparación de platos tradicionales.

**Tabla 2.** Principales productos de la parroquia.

N°	Nombres de los productos	Imagen
1	Maíz	
2	Cebada	
3	Frejol	
4	Zanahoria blanca	
5	Zanahoria amarilla	
6	Papas	
7	Habas	
8	Mellocos	

9	Ocas	
10	Arvejas	
11	Zapallo	
12	Sambo	
13	Guagramora	
14	Motilón	
15	Mortiño	
16	Taxo de monte	
17	Chigualcan	
18	Uvilla	



19	Mora	
----	------	--

### Principales deportes de la parroquia de Nono

En esta parroquia existen diferentes deportes y actividades que se pueden realizar con amigos, familia y con las personas de la misma parroquia ya que cada uno de ellos te cuenta como fue creada la parroquia, los diversos productos y comidas que tienen mediante las diferentes actividades que realizas.

Uno de los principales atractivos que tiene esta zona es la pesca artesanal ya que te enseñan como hacerlo y al final puedes cocinar a tu gusto los pescados que haya podido pescar además puedes dar un paseo por las cascadas que posee de esta manera puedes nadar un poco y pasar un momento divertido con tu familia y amigos (Gad Nono, 2022).

Además, otro atractivo que posee es la iglesia de la plaza del pueblo que fue construida en la época colonial. la gruta de la Virgen del camino queda cercano al pueblo. Cuentan que sobre una piedra apareció la imagen de la Virgen como una sombra. Esta fue retocada por un artista local, de acuerdo a como se veía la imagen original.



## **Ilustración 2. Principales atractivos de Nono.**

### **Valorización de la gastronomía**

La valorización de la gastronomía se está afirmando como el patrimonio fundamental para el desarrollo del turismo ya que se da a conocer y degustar los platos de distintos países así es como se lo considera una experiencia cultural y social. En la gastronomía se puede identificar varias vinculaciones con la identidad y la autenticidad de los territorios, además puede contar con una gastronomía variada, con la mezcla de los productos de calidad que poseen los territorios estos pueden aportar a la creación de nuevos platos, conservando las técnicas tradicionales de preparación conocidas en la antigüedad (Hernandez, 2015).

### **Fundamentación Legal**

En este apartado se presentará la fundamentación legal los mismos que describen derechos fundamentales relacionados en esta investigación.

#### **Constitución de la República del Ecuador (2008)**

Art. 13.- Las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos; preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales. El Estado ecuatoriano promoverá la soberanía alimentaria.

Art. 14.- Se reconoce el derecho de la población a vivir en un ambiente sano y ecológicamente equilibrado, que garantice la sostenibilidad y el buen vivir, *sumak kawsay*. Se declara de interés público la preservación del ambiente, la conservación de los ecosistemas, la biodiversidad y la integridad del patrimonio genético del país, la prevención del daño ambiental y la recuperación de los espacios naturales degradados.

Art. 21.- Las personas tienen derecho a construir y mantener su propia identidad cultural, a decidir sobre su pertenencia a una o varias comunidades culturales y a expresar dichas elecciones; a la libertad estética; a conocer la memoria histórica de sus culturas y a acceder a su patrimonio cultural; a difundir sus propias expresiones culturales y tener acceso a expresiones culturales diversas. No se podrá invocar la cultura cuando se atente contra los derechos reconocidos en la Constitución.

Art. 22.- Las personas tienen derecho a desarrollar su capacidad creativa, al ejercicio digno y sostenido de las actividades culturales y artísticas, y a beneficiarse de la protección de los derechos morales y patrimoniales que les correspondan por las producciones científicas, literarias o artísticas de su autoría.

Art. 23.- Las personas tienen derecho a acceder y participar del espacio público como ámbito de deliberación, intercambio cultural, cohesión social y promoción de la igualdad en la diversidad. El derecho a difundir en el espacio público las propias expresiones culturales se ejercerá sin más limitaciones que las que establezca la ley, con sujeción a los principios constitucionales.

Art. 24.- Las personas tienen derecho a la recreación y al esparcimiento, a la práctica del deporte y al tiempo libre.

Art. 25.- Las personas tienen derecho a gozar de los beneficios y aplicaciones del progreso científico y de los saberes ancestrales.

Art. 56.- Las comunidades, pueblos, y nacionalidades indígenas, el pueblo afro ecuatoriano, el pueblo montubio y las comunas forman parte del Estado ecuatoriano, único e indivisible.

Art. 57.- Se reconoce y garantizará a las comunas, comunidades, pueblos y nacionalidades indígenas, de conformidad con la Constitución y con los pactos, convenios, declaraciones y demás instrumentos internacionales de derechos humanos, los siguientes derechos colectivos:

1. Mantener, desarrollar y fortalecer libremente su identidad, sentido de pertenencia, tradiciones ancestrales y formas de organización social.
2. No ser objeto de racismo y de ninguna forma de discriminación fundada en su origen, identidad étnica o cultural.
3. El reconocimiento, reparación y resarcimiento a las colectividades afectadas por racismo, xenofobia y otras formas conexas de intolerancia y discriminación.
4. Conservar la propiedad imprescriptible de sus tierras comunitarias, que serán inalienables, inembargables e indivisibles. Estas tierras estarán exentas del pago de tasas e impuestos.

6. Participar en el uso, usufructo, administración y conservación de los recursos naturales renovables que se hallen en sus tierras.

8. Conservar y promover sus prácticas de manejo de la biodiversidad y de su entorno natural. El Estado establecerá y ejecutará programas, con la participación de la comunidad, para asegurar la conservación y utilización sustentable de la biodiversidad.

9. Conservar y desarrollar sus propias formas de convivencia y organización social, y de generación y ejercicio de la autoridad, en sus territorios legalmente reconocidos y tierras comunitarias de posesión ancestral.

13. Mantener, recuperar, proteger, desarrollar y preservar su patrimonio cultural e histórico como parte indivisible del patrimonio del Ecuador. El Estado proveerá los recursos para el efecto.

Art. 74.- Las personas, comunidades, pueblos y nacionalidades tendrán derecho a beneficiarse del ambiente y de las riquezas naturales que les permitan el buen vivir. Los servicios ambientales no serán susceptibles de apropiación; su producción, prestación, uso y aprovechamiento serán regulados por el Estado.

### **Ley de Turismo (2002)**

Art. 3.- Son principios de la actividad turística, los siguientes:

a) La iniciativa privada como pilar fundamental del sector; con su contribución mediante la inversión directa, la generación de empleo y promoción nacional e internacional;

b) La participación de los gobiernos provincial y cantonal para impulsar y apoyar el desarrollo turístico, dentro del marco de la descentralización;

c) El fomento de la infraestructura nacional y el mejoramiento de los servicios públicos básicos para garantizar la adecuada satisfacción de los turistas;

d) La conservación permanente de los recursos naturales y culturales del país; y,

e) La iniciativa y participación comunitaria indígena, campesina, montubia o afro ecuatoriana, con su cultura y tradiciones preservando su identidad, protegiendo su

ecosistema y participando en la prestación de servicios turísticos, en los términos previstos en esta Ley y sus reglamentos.

Art. 5.- Se consideran actividades turísticas las desarrolladas por personas naturales o jurídicas que se dediquen a la prestación remunerada de modo habitual a una o más de las siguientes actividades:

- a. Alojamiento;
- b. Servicio de alimentos y bebidas;
- c. Transportación, cuando se dedica principalmente al turismo; inclusive el transporte aéreo, marítimo, fluvial, terrestre y el alquiler de vehículos para este propósito.
- d. Operación, cuando las agencias de viajes provean su propio transporte, esa actividad se considerará parte del trabajo.
- e. La de intermediación, agencia de servicios turísticos y organizadoras de eventos congresos y convenciones; y,

Art. 12.- Cuando las comunidades locales organizadas y capacitadas deseen prestar servicios turísticos, recibirán del Ministerio de Turismo o sus delegados, en igualdad de condiciones todas las facilidades necesarias para el desarrollo de estas actividades, las que no tendrán exclusividad de operación en el lugar en el que presten sus servicios y se sujetarán a lo dispuesto en esta Ley y a los reglamentos respectivos.

## CAPÍTULO III

### MARCO METODOLÓGICO

El marco metodológico es la vinculación de acciones que describen y analizan el fondo del problema planteado a través de procedimientos específicos que incluyen distintas técnicas de recolección y análisis de datos (Enrique, 2018). De acuerdo con lo dicho por el autor, el marco metodológico es donde se establecen los pasos secuenciales que el investigador debe cumplir bajo una determinada perspectiva epistemológica para responder a los objetivos planteados. En esta sección se describe la naturaleza de la investigación, la población y muestra, técnicas e instrumentos de recolección de los datos y los procedimientos para el análisis de los mismos.

#### **Naturaleza de la investigación**

Es la forma de conocer una realidad y envuelve el proceso que se lleva a cabo en todas las etapas del proceso investigativo (Perez, 2016). En este propósito se detallan los elementos inmersos en la naturaleza de un estudio, los cuales son: paradigma, enfoque, diseño de investigación, tipo de investigación y alcance o nivel.

El paradigma se caracteriza por el conocimiento de la realidad, ya que esto consiste en el acercamiento y el desarrollo del hombre para conocerla, de esta manera se le considera como la importancia de los aspectos simbólicos, significativos de la vida social y del lenguaje (Lopez, 2017). En este orden ideas, el paradigma es un modelo que se sigue en un determinado momento para conocer o profundizar una variable. Existen dos paradigmas dentro de la ciencia: el positivista y el fenomenológico, este último también llamado interpretativo, constructivista, naturalista, entre otros (Ríos, 2011).

En la presente investigación se asumió el paradigma positivista este concibe la realidad en términos independientes del pensamiento, una realidad objetiva, ordenada por leyes y mecanismos de la naturaleza que poseen regularidades que se pueden explicitar (Hernandez, Fernandez, & Baptista, 2018, pág. 281). En este contexto el paradigma positivista admite la objetividad, cumpliendo con estos principios, la investigación realizada se adhirió a este paradigma porque empleó los

postulados del método científico para el desarrollo del estudio y los datos fueron procesados por herramientas estadísticas que luego se expresaron a través del lenguaje numérico.

En el enfoque de la investigación llega a ser el punto de vista que asume el investigador para responder a las interrogantes planteadas. En el mundo de la ciencia, existe tres enfoques: cuantitativo, cualitativo o mixto; estos abarcan determinados procesos para la búsqueda del conocimiento (Hernandez & Mendoza, 2018). El enfoque cuantitativo se caracteriza por el empleo de la objetividad durante el desarrollo de la investigación, rechaza la influencia del investigador en el fenómeno en cuestión, sigue un patrón predicable y estructurado, los resultados obtenidos son generalizados a una población y establece relaciones causales. En el presente trabajo se utiliza dicho enfoque ya que este contribuye a obtener datos certeros que sean verificables para la presente investigación. Adicionalmente, confía en la medición numérica, el conteo y frecuencia en estadísticas para establecer los patrones de la población (Maita, 2016 ).

La actual investigación es de carácter cuantitativo porque está enfocada a la recolección de datos previamente documentados, a través de instrumentos que cumplieron con procesos de validez y confiabilidad, los mismos fueron útiles para determinar las tradiciones gastronómicas y culturales de la parroquia de Nono Quito, provincia de Pichincha, los datos recolectados se expresaron por medio del lenguaje numérico mediante tablas de frecuencias y diagramas para luego ser interpretados.

### **Diseño de la investigación**

La definición del diseño de la investigación dicha por el autor (Cueller, 2018) da a conocer que es la estrategia que elige el investigador para dar respuesta a la problemática del estudio de una manera acertada. En las investigaciones de tipo cuantitativa, se presentan dos diseños; el experimental y el no experimental. Para el presente estudio, se tomó en consideración el diseño no experimental. Este se conoce por no manejar una amplia manipulación de las variables, se basa fundamentalmente en la observación de fenómenos tal, como se dan en contextos naturales para así poder analizarlos. Este tipo de diseño se aplicó porque en el estudio se reflejó el fenómeno tal como se presenta en su contexto, sin ser manejado por el investigador.

El diseño mencionado cuenta con unos tipos, dentro de dicha clasificación se opta por la tipología de diseño transversal o transeccional, el mismo se enfoca en el análisis de los datos recolectados en un periodo de tiempo sobre una población de muestra o conjuntos definidos. (Lopez, 2016). Por lo tanto, los datos de la investigación fueron recopilados en un solo momento además la información recaudada y la investigación realizada tiene un periodo desde el año 2021 hasta el año 2024.

Los tipos de investigación depende del propósito de la investigación puede ser documental o de campo. En el estudio en curso se asumió ambos tipos ya que posee una amplia recopilación de datos por lo cual es necesario aplicar las diversas fuentes para que de esta manera los datos lleguen a ser precisos.

La investigación documental mencionada por el autor (Arias, 2012) consiste en la recolección de información bibliográfica. Es decir que los datos son recolectados de fuentes secundarias para ser analizados. Este tipo de investigación permitió recolectar la información para cumplir con el primero objetivo específico del estudio que es: identificar los principales productos alimenticios, recursos gastronómicos y turísticos de la parroquia de Nono Quito, provincia de Pichincha.

Por su parte, la investigación de campo es aquella donde los datos son recolectados de fuentes primarias para poder alcanzar los propósitos específicos. (Flores, 2017). En este sentido, Arias (2016), expone que:

Consiste en la recolección de datos directamente de los sujetos investigados, o de la realidad donde ocurren los hechos (datos primarios), sin manipular o controlar variable alguna, es decir, el investigador obtiene la información, pero no altera las condiciones existentes Arias (2016) citado por Castillo, Gómez, Taborda y Mejía (2021, pág. 25)

Cabe resaltar que este tipo de investigación permitió responder al segundo objetivo específico del estudio que es determinar las tradiciones gastronómicas y culturales de la parroquia de Nono, Quito, provincia de Pichincha, mediante la aplicación de la encuesta a los sujetos involucrados en el sector gastronómico y hotelero de Nono para la posterior definición de la ruta gastronómica.

### **Nivel de la investigación**

El nivel de una investigación se refiere al grado de conocimiento que posee el investigador en relación con el problema, hecho o fenómeno a estudiar. De igual modo



cada nivel de investigación emplea estrategias adecuadas para llevar a cabo el desarrollo de la investigación (Valderrama, 2020).

### **Población y Muestra**

La población hace referencia habitualmente al conjunto de seres humanos que hace vida en un determinado espacio geográfico o territorio. Es decir que la palabra población se utiliza también para referirse al conjunto de viviendas y otras infraestructuras que se ocupa en un espacio de forma similar al término de la localización (Pazmiño, 2017). En este contexto de ideas, para Arias (2012), la población es un “conjunto finito o infinito de elementos con características comunes para los cuales serán extensivas las conclusiones de la investigación” (pág.81). La población puede ser finita o infinita, en consecuencia, la población del presente estudio se considera finita porque se conoce la cantidad de unidades que la conforman. Cabe resaltar, que en el estudio actual existen dos tipos de población, la documental y la de campo.

Sobre la observación directa no probabilista intencional y los libros que se utilizaron ya que fueron seleccionados los emprendimientos de una manera subjetiva para realizar la investigación para la obtención de los datos de una manera más precisa y sobre todo una información más relevante sobre la investigación

### **Unidades de análisis**

Los autores (Pico, Yanina, 2014) Definen a la unidad de análisis como una estructura categórica a partir de la cual podemos responder a las preguntas formuladas a un problema práctico, así como a las preguntas de investigación. A continuación, se describen los documentos, que formaron parte del proceso de análisis para cumplir con el objetivo: identificar los principales productos alimenticios, recursos gastronómicos y turísticos de la parroquia de Nono, Quito, provincia de Pichincha

**Tabla 3.** *Revisión documental.*

<b>N°</b>	<b>Tipo de documento</b>	<b>Autor</b>	<b>Año</b>	<b>Título</b>
-----------	--------------------------	--------------	------------	---------------

1	Libro	Pasos	016	Rutas Gastronómicas y Desarrollo local: un ensayo de conceptualización en Cataluña
2	Libro	Ernesto Barrera	018	Gastronómico Sciences
3	Libro	José López	017	Ruta Nono Alaspungo
4	Libro	Agusto Cabrera	019	Plan de desarrollo y ordenamiento territorial parroquia Nono

### ***Población***

La población en donde se recopiló los datos empíricos corresponde a los emprendedores del sector gastronómico y hotelero de la Parroquia de Nono, Pichicha. Dicha población cumple con las siguientes características

- Emprendedores del sector gastronómico y hotelero.

El número de la población del estudio se representa de 10 a 15 establecimientos ya sean restaurantes y lugares donde se expenden los principales productos que representan a la parroquia lo cual la muestra es menor a 100 no se aplica la formula ya que se realiza un estudio completo.

Cabe destacar que, el objetivo del estudio respondido con la información recopilada en la población mencionada fue: diagnosticar los establecimientos gastronómicos de la parroquia de Nono para el diseño de la ruta gastronómica mediante la observación directa. para luego definir la ruta gastronómica respectiva para la promoción del turismo gastronómico.

En el estudio se asumió el total de la población tanto la documental como la de campo debido a su tamaño, ya que resultada ser accesible, en consecuencia, no se establece ninguna muestra.

### **Técnicas e Instrumentos de recolección de datos**

Se refieren a la serie de métodos o técnicas que se utilizan para el levantamiento de la información con la finalidad de recopilar los datos para responder a las

interrogantes (Hernandez & Mendoza, 2018). En el presente estudio se aplicaron las siguientes técnicas de investigación:

### ***Técnicas de recolección de datos***

Esta técnica se refiere al “proceso que abarca la ubicación, recopilación, selección, revisión, análisis, extracción y registro de información contenida en documentos” (Hurtado, 2012 , pág. 851). En la presente investigación, se recopiló la información de fuentes documentales como: libros y artículos científicos lo cual esto aporta un amplio conocimiento para aplicar en el presente trabajo.

### ***Revisión documental***

Es una técnica de observación complementaria, en el caso de un registro de acciones y programas. La revisión documental permite hacer una idea del desarrollo y las características de los procesos y también la información que se confirma o se pone en duda (Mendez, 2010) .

Por lo tanto, la revisión documental ayudara en la implementación del modelo existente lo cual esto aportara el conocimiento necesario para el desarrollo de la creación de la propuesta de la ruta gastronómica para la parroquia de Nono para la valorización de la gastronomía local.

### ***Encuesta***

Según (Cueller, 2018) la encuesta consiste en recolección de información sobre las opiniones, actitudes y comportamiento relacionados a diversos temas. Las encuestas tienen diferentes propósitos que se pueden llevar a cabo de muchas maneras dependiendo de la metodología elegida y los objetivos que se desea alcanzar. En la investigación en curso la encuesta se aplicó a emprendedores del área gastronómica y hotelera de la parroquia de Nono para determinar las tradiciones gastronómicas y culturales de la parroquia de Nono, Provincia de Pichincha.

### ***Observación***

Según (Arias, 2018 )esta técnica consiste en percibir mediante el sentido de la vista un fenómeno. Esta puede ser directa e indirecta. En la actual investigación se aplica ambas modalidades, fue directa porque se observó los atractivos turísticos, los

restaurantes y los lugares donde se venden los principales productos de la parroquia Nono en el contexto indicado, por otra parte, fue indirecta porque se observaron documentos para identificar los principales productos alimenticios, recursos gastronómicos y turísticos de la parroquia de Nono, Quito.

### **Instrumentos de recolección de datos**

Los instrumentos de la investigación son aquellos recursos que se pueden utilizar para registrar la información relacionado al fenómeno de estudio que se desea conocer, hay diversos instrumentos para obtener los datos necesarios como: cuestionarios, registros de observación, inventarios, matrices de análisis, entrevistas entre otros (Valdez, 2018). A continuación, se detallan los instrumentos empleados en el estudio:

En la tabla N°4 se describen las técnicas e instrumentos del estudio.

**Tabla 4.** Descripción de técnicas.

<b>Objetivos</b>	<b>Técnica</b>	<b>Instrumentos</b>
Caracterizar los recursos gastronómicos de la parroquia de Nono mediante la observación directa.	Observación directa	Lista de Inventario
Diagnosticar los establecimientos gastronómicos de la parroquia de Nono para el diseño de la ruta gastronómica mediante la una encuesta.	Cuestionario	Encuesta
Identificar los establecimientos gastronómicos que		

---

serán parte de la ruta gastronómica a partir del diagnóstico realizado.

---

Diseñar la propuesta de la ruta gastronómica para la valorización de la gastronomía local mediante un modelo existente revisión documental.

Revisión documental

Modelo existente

### ***Matriz de contenidos***

Las matrices de categorías “son instrumentos que permiten organizar, clasificar, y categorizar la información obtenida mediante la revisión de uno o varios documentos elaborados por otros investigadores” (Hurtado, 2012 , pág. 858). La matriz de categoría utilizada en la investigación permitió ordenar la información documental de libros y artículos científicos obtenidos de diferentes autores para identificar los principales productos alimenticios, recursos gastronómicos y turísticos de la parroquia de Nono, Quito, provincia de Pichincha.

### ***Cuestionario***

Según (Pazos, 2017) es un instrumento que consiste en distintas preguntas u otros tipos de indicadores con el objetivo de recopilar de información de un encuestado, pueden ser una mezcla de preguntas tanto cerradas como abiertas. El cuestionario aplicado en la investigación estuvo estructurado por preguntas correspondientes a sí y no. Este instrumento tuvo como objetivo: diagnosticar los establecimientos gastronómicos de la parroquia de Nono para el diseño de la ruta gastronómica mediante la observación directa. La cual esta representa en el anexo número 1.

## ***Inventario***

El inventario de atractivos turísticos, se concibe como un registro valorado de todos los sitios que, por sus atributos naturales, culturales y oportunidades para la operación constituyen parte del patrimonio nacional. Según (Robalo, 2017) es un instrumento dinámico de información integrada para respaldar la gestión, por su capacidad de aportar datos consistentes que permiten planificar, ejecutar y evaluar el territorio facilitando la toma de decisiones en materia de desarrollo turístico y de los productos de la parroquia. La ficha inventario permitió registrar información sobre: Caracterizar los recursos gastronómicos de la parroquia de Nono mediante la observación directa. La cual esta representa en el anexo número 2.

## ***Lista de chequeo***

La definición una lista de chequeo según (Centro de Escritura Javeriano, 2022) es una herramienta de evaluación en forma de tabla, en la que se incluye una serie de aspectos cuyo logro se espera alcanzar y permite indicar si se cumplieron o no. La presente lista de chequeo ya se encuentra valorizada por estudios pasados ya que fue aprobada por la ESPE y el ministerio de turismo. Por lo cual esta va ayudar al desarrollo del objetivo: Diagnosticar los establecimientos gastronómicos de la parroquia de Nono para el diseño de la ruta gastronómica mediante la observación directa.

## **Variable**

La variable es un estudio que ayuda a la investigación ya que constituye todo aquello que se mide, la información que se recolecta o los datos que se recaban con la finalidad de responder las preguntas de investigación (Villasis-Nocales, 2016).

## **Operacionalización de las variables**

La operacionalización de variables es conocida por ser una serie de procedimientos o indicaciones para realizar la medición de la variable definida, de esta manera se intenta obtener la mayor información posible (Eudaldo, 2019).

En la siguiente tabla se operacionalizó las variables del estudio para estudio

**Tabla 5. Operalización de la variable.**

Objetivo	Variable	Definición conceptual de la variable	Dimensión	Indicadores	Ítems	Técnica/ Instrumento
Caracterizar los recursos gastronómicos de la parroquia de Nono mediante la observación directa.	Productos alimenticios	Es todo aquello que se puede incorporar al organismo que lo ingiere y asimila, total o parcialmente el metabolismo (Muñoz, 2017).	Productos alimenticios	Productos alimenticios	Productos alimenticios	Revisión documental/ Matriz de categoría
	Recursos gastronómicos	Los recursos gastronómicos es un conjunto de alimentos, bebidas, utensilios, atracciones y productos mediante esto se genera la capacidad de afinidad	Recursos gastronómicos	Recursos gastronómicos	Recursos gastronómicos	

		para los viajeros (Montecinos, 2016).			
	Recursos turísticos	Los recursos turísticos son aquellos lugares, bines, costumbres que por sus características le interesan a los visitantes (Zambrano, Analisis de los atractivos y recursos turísticos, 2018).	Recursos turísticos	Recursos turísticos	Recursos turísticos
• Diagnosticar los establecimientos gastronómicos de la parroquia de Nono para el diseño de la ruta gastronómica	Tradiciones gastronómicas	Las tradiciones gastronómicas se les conoce por ser un símbolo territorial o una muestra tanto cultural			Encuesta/ Cuestionario



---

mediante la  
observación  
directa.

como de la  
naturaleza  
que nos  
define  
como seres  
humanos  
con  
dignidad a  
un  
determinad  
o lugar  
(Forné,  
2016).

---

Tradicionales  
culturales

Las  
tradiciones  
culturales  
son  
aquellas  
que hacen  
referencia a  
la identidad  
de  
diferentes  
lugares ya  
que se  
conoce la  
historia, la  
geografía,  
economía  
entre otros  
así es como  
se identifica  
la cultura  
de los  
diversos  
lugares del  
mundo

---

(Lopez,  
Betancurt,  
2018).

Identificar los establecimientos gastronómicos que serán parte de la ruta gastronómica a partir del diagnóstico realizado.	Atractivos turísticos	Los atractivos turísticos son un bien intangible o tangible ya que es un conjunto de diversos lugares que provocan la motivación para que las personas puedan llegar a visitarlos	Información bases del atractivo	Centros urbanos	Datos generales	Centros urbanos cercanos al atractivo	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nombre del atractivo</li> <li>• Ficha número</li> <li>• Responsable</li> <li>• Fecha</li> <li>• Categoría</li> <li>• Tipo</li> <li>• Subtipo</li> <li>• Ubicación</li> <li>• Provincia</li> <li>• Ciudad</li> <li>• Cantón</li> <li>• Parroquia</li> </ul> <hr/> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Población</li> <li>• Calidad</li> <li>• Valor intrínseco</li> </ul>	Observación/ Ficha de inventarios de atractivos turísticos
--	-----------------------	---	---------------------------------	-----------------	-----------------	---------------------------------------	--	---

(Maldonado, 2010).	Características	Características físicas del atractivo	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Altura</li> <li>• Temperatura</li> <li>• Recepción</li> <li>• Descripción</li> <li>• Fotografía</li> <li>• Valor extrínseco</li> <li>• Uso (simbólico)</li> <li>• Estado de conservación del atractivo</li> <li>• Causas</li> </ul>
	Acciones gubernamentales	Modificaciones por partes de autoridades la parroquia	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Estado de conservación del entorno</li> <li>• Causas</li> </ul>
	Condiciones del atractivo	Infraestructura	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Infraestructura básica</li> </ul>
		Servicios	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Agua</li> <li>• Energía</li> <li>• Alcantarillado</li> <li>• Transporte</li> </ul>

## Validez

Según el autor (Monje, 2011) la validez no solo tiene que ver con la recolección de la información sino también con su interpretación, en este sentido la credibilidad se describe a la cualidad y a la cantidad de observación efectuada.

### Validez de contenido

La definición de la validez de contenido según el autor (Hotmart Blog, 2023) llega a ser un concepto clave en la investigación, la educación y la publicación de información que asegura que los datos y la información compartidos sean precisos y útiles para el propósito.

### Técnicas del juicio del experto

Según (Robles, 2015) el juicio de expertos es un método de validación que se utiliza para la verificación y la fiabilidad de una investigación. En la siguiente tabla presentamos la valorización de tres expertos.

**Tabla 6.** *Juicios de los expertos.*

Expertos	Area de conocimiento
Alicia Elizundia, PhD	Metodología
Luis Llerena Mgs.	Profesor de gastronomía
José Jacome Ing.	Administración de empresas gastronómicas.

La técnica de validación que se va a utilizar sea la revisión por 3 expertos en el área de investigación que corregirán las preguntas lo cual darán su observación para que así se puedan presentar de una manera correcta y que las preguntas sean legibles para los encuestados.

### Confiabilidad

La definición según (Narvaez, 2022) confiabilidad en la investigación son conceptos utilizados para evaluar la calidad de un estudio, y principalmente se utilizan en la

investigación cuantitativa para indicar hasta qué punto un método, una técnica o una prueba mide algo de manera efectiva.

La confiabilidad de los instrumentos de la matriz de categoría que sirve para la revisión documental, el inventario de turismo y la lista de chequeo estos dos ya están aprobados ya que son utilizados en diferentes trabajos de investigación lo cual estos y cuentan con la confiabilidad.

La encuesta que es el otro instrumento su confiabilidad se realizara mediante tres expertos ya que estos analizaran las preguntas para que las personas encuestadas puedan entender las preguntas y puedan seleccionar la respuesta que ellos conocen.

### **Confiabilidad de consistencia interna**

Según (Shuttleworth, 2009) la confiabilidad de la consistencia interna define la consistencia de los resultados de una prueba, garantizando que los diversos elementos que miden los diferentes constructos brinden resultados consistentes.

### **Técnicas de análisis de datos**

La definición el análisis de datos según (Gonzales, 2020) consiste en someter los datos a la realización de operaciones, esto se hace con la finalidad de obtener conclusiones precisas que nos ayudarán a alcanzar nuestros objetivos, dichas operaciones no pueden definirse previamente ya que la recolección de datos puede revelar ciertas dificultades.

## **CAPITULO IV**

### **ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS**

En el presente capítulo se desarrollan los resultados de la recolección de datos donde se realizó el análisis de los datos de la investigación, obtenidos mediante una encuesta en la parroquia de Nono la cual se le aplicaron 10 preguntas a 15 personas encuestadas, además se aplicó una matriz de contenido a establecimientos gastronómicos y sitios turísticos lo cual evidencia de los lugares que posee dicha parroquia, esto aporta al desarrollo del objetivo general de la presente investigación que es proponer la creación de una ruta gastronómica en la Parroquia de Nono noroccidente de Quito, para la valorización de la gastronomía local.

#### **Resultados de la investigación**

A continuación, se presentarán los resultados de la obtención de datos recolectados en la parroquia, además estos serán representados mediante una serie de tablas y graficas. Por lo tanto, esto ayudara a dar cumplimiento a los objetivos específicos del presente trabajo de investigación.

#### **Resultados de las fichas turísticas y de productos**

Los resultados de las fichas sirven para conocer la totalidad de los atractivos turísticos y de los productos lo cual estos representan al primer objetivo que es caracterizar los recursos gastronómicos de la parroquia de Nono mediante la observación directa lo cual brinda información desde el punto de vista turístico gastronómico de los recursos que posee la localidad donde se abordan aspectos como el nombre del atractivo, la ubicación, descripción y foto del lugar. Estos resultados se encuentran en el anexo número 2.

#### **Encuesta**

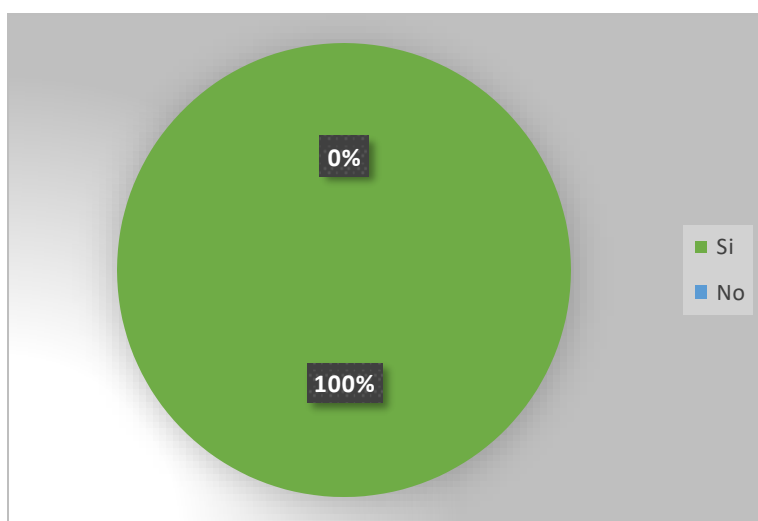
La encuesta fue aplicada en la parroquia de Nono lo cual esto se realizó para la obtención de datos de esta manera ayuda a conocer las oposiciones y conocimientos de las 15 personas encuestada por lo tanto esto responde a dos objetivos específicos de la investigación realizada.

#### **Tabla 7. Resultado pregunta 1.**

Pregunta 1: ¿Usted considera que la ubicación de la parroquia de Nono es accesible y fácil de llegar?

	Frecuencia	Porcentaje
Si	15	100%
No	0	0%
<b>Total</b>	<b>15</b>	<b>100%</b>

Fuente: Base de datos de Excel encuesta realizada en la parroquia de Nono.



**Figura 1:** Ubicación de la parroquia de Nono.

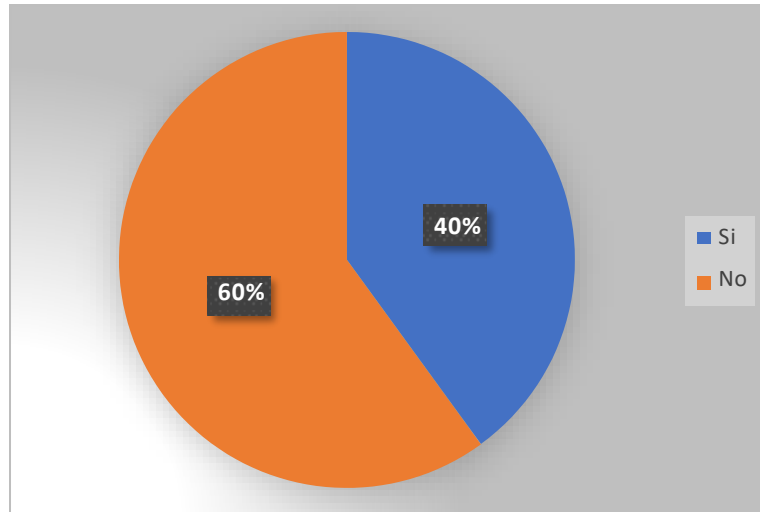
En la tabla 7 y figura 1 se observan los resultados relacionados con la ubicación de la parroquia y el acceso para llegar según los 15 sujetos encuestados. El 100% opina que es fácil el poder llegar a la parroquia. Por lo que se puede considerar que es factible la accesibilidad que posee dicho lugar.

**Tabla 8.** Resultados pregunta 2.

Pregunta 2: ¿Considera usted que los productos que posee la parroquia son consumidos por sus propios habitantes?

	Frecuencia	Porcentaje
Si	6	40%
No	9	60%
<b>Total</b>	<b>15</b>	<b>100%</b>

Fuente: Base de datos de Excel encuesta realizada en la parroquia de Nono.



**Figura 2:** Consumo de los productos de la parroquia.

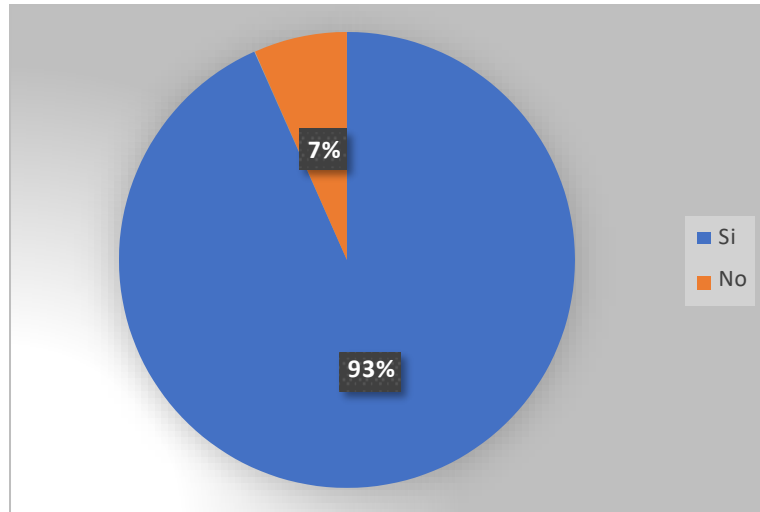
En la tabla 8 y figura 2 se observan los resultados del consumo de los productos por los propios habitantes de la parroquia lo cual permite apreciar que el 60% no los consume y el 40% si lo hace. En la totalidad de un 100% opinan que los productos no son apetecidos por los pobladores. Por lo que se puede considerar que no todos degustan dichos productos.

**Tabla 9.** Resultado pregunta 3.

Pregunta 3: ¿Cree usted que los platos tradicionales representan los productos que posee la parroquia?		
	Frecuencia	Porcentaje
Si	14	93%
No	1	7%
<b>Total</b>	<b>15</b>	<b>100%</b>

Fuente: Base de datos de Excel encuesta realizada en la parroquia de Nono.





**Figura 3:** Representación de los platos tradicionales de la parroquia.

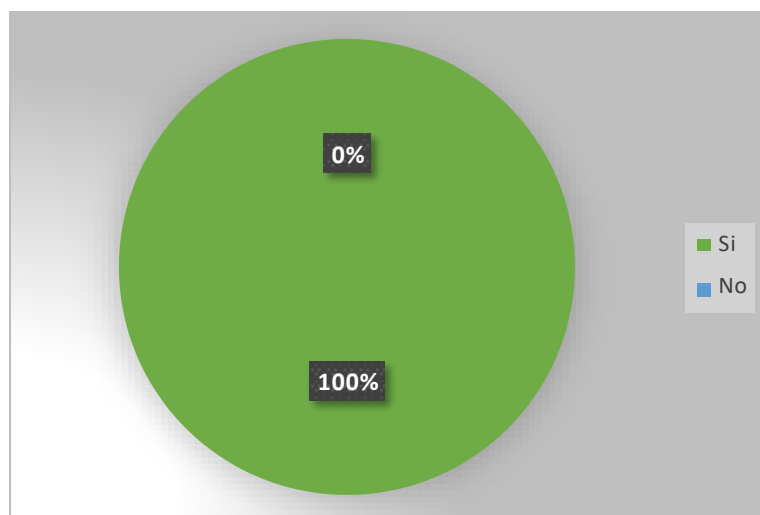
En la tabla 9 y figura 3 se observan los resultados sobre los platos tradicionales para ver si son representativos de los productos que posee la parroquia, lo cual se observa que el 93% si son realizados con dichos géneros y un 7% no lo es. En la totalidad de un 100% opinan que los platos si representan a la parroquia. Por lo que se puede considerar que los platos tradicionales son la mayor representación de dicho lugar.

**Tabla 10.** Resultados pregunta 4.

Pregunta 4: ¿Usted ha visitado los atractivos turísticos y gastronómicos de la parroquia de Nono?

	Frecuencia	Porcentaje
Si	15	100%
No	0	0%
<b>Total</b>	<b>15</b>	<b>100%</b>

Fuente: Base de datos de Excel encuesta realizada en la parroquia de Nono.



**Figura 4:** *Atractivos turísticos y gastronómicos de la parroquia.*

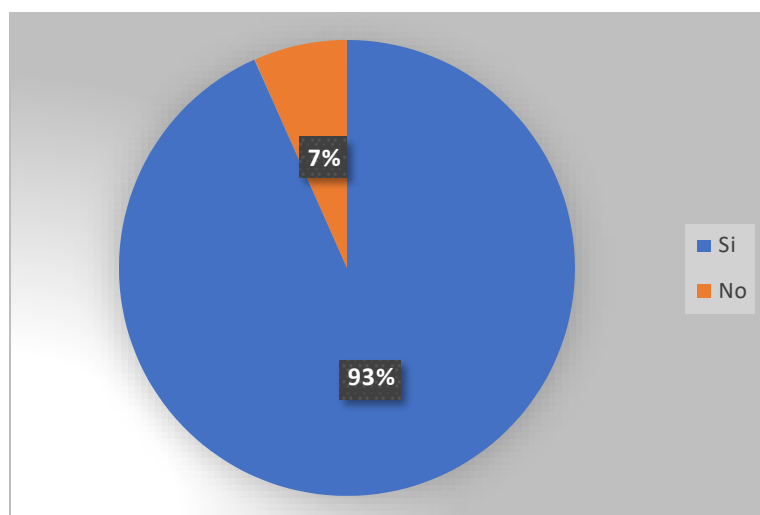
En la tabla 10 y figura 4 se observan los resultados sobre los atractivos turísticos y gastronómicos que posee la parroquia según los 15 sujetos encuestados. Todos los encuestados opinan que si ha visitado dichos lugares. Esto permite considerar que son zonas atractivas para compartir con la familia y amigos.

**Tabla 11.** *Resultados pregunta 5.*

Pregunta 5: ¿Considera usted que la gastronomía típica y tradicional aporta al desarrollo turístico de la parroquia?

	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
Si	14	93%
No	1	7%
<b>Total</b>	<b>15</b>	<b>100%</b>

Fuente: Base de datos de Excel encuesta realizada en la parroquia de Nono.



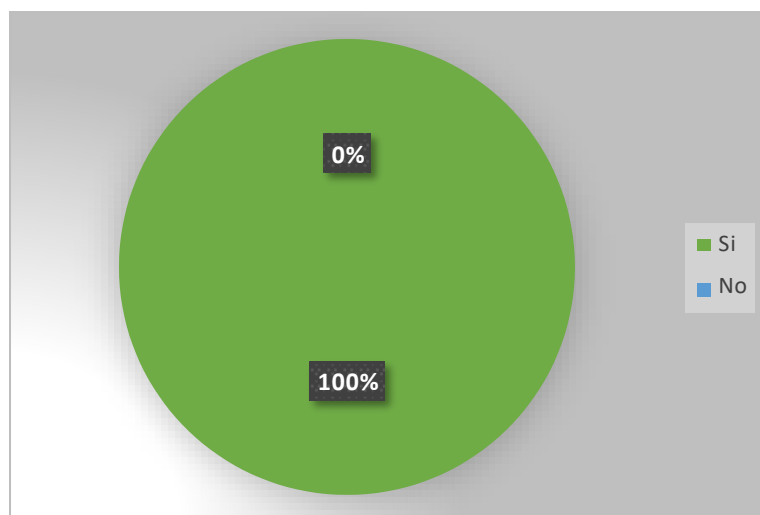
**Figura 5:** *Aporte al desarrollo turístico de la parroquia.*

En la tabla 11 y figura 5 se observan los resultados sobre la gastronomía tradicional y como aporta al desarrollo turístico de la parroquia, lo cual permite apreciar que un 93% de la comida típica que se elabora si ayuda al progreso y un 7% no lo hace. La mayoría opina que si existe una contribución para el desarrollo del turismo en dicho lugar. Por lo que se puede considerar que la elaboración de la comida típica aporte al incremento de los turistas.

**Tabla 12.** *Resultados pregunta 6.*

Pregunta 6: ¿Recomendaría a sus amigos, familiares y conocidos ir a visitar y realizar las actividades que posee la parroquia?		
	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
Si	15	100%
No	0	0%
<b>Total</b>	<b>15</b>	<b>100%</b>

Fuente: Base de datos de Excel encuesta realizada en la parroquia de Nono.



**Figura 6:** Recomendación de los atractivos que posee la parroquia.

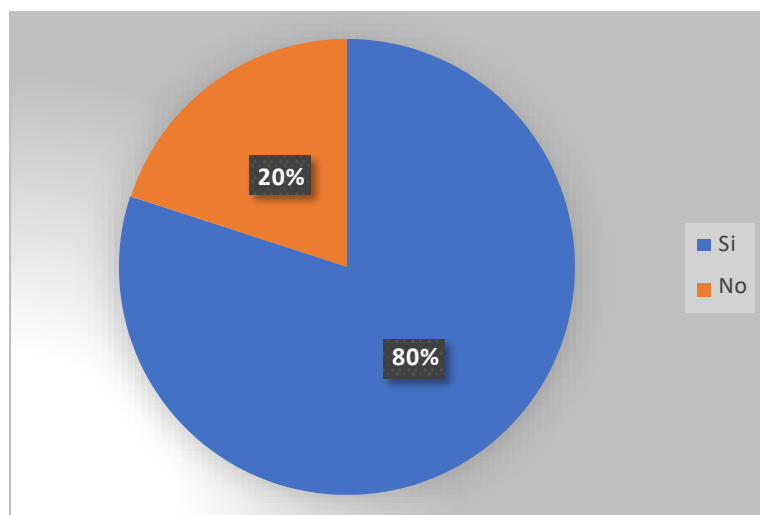
En la tabla 12 y figura 6 se observan los resultados sobre las recomendaciones de los atractivos para ir a visitar y realizar las actividades que pose dicha parroquia según los 15 sujetos encuestados, quienes opinan que si sugerirían visitar dichos sitios. Esto permite considerar la visita y la ejecución de las diversas actividades que se pueden compartir con amigos y familiares.

**Tabla 13.** Resultados pregunta 7.

Pregunta 7: ¿Considera usted que la gastronomía local de la parroquia es valorada por los habitantes de la localidad (productos, preparaciones y establecimientos)?

	Frecuencia	Porcentaje
Si	12	80%
No	3	20%
<b>Total</b>	<b>15</b>	<b>100%</b>

Fuente: Base de datos de Excel encuesta realizada en la parroquia de Nono.



**Figura 7:** Valorización de la gastronomía local en la parroquia.

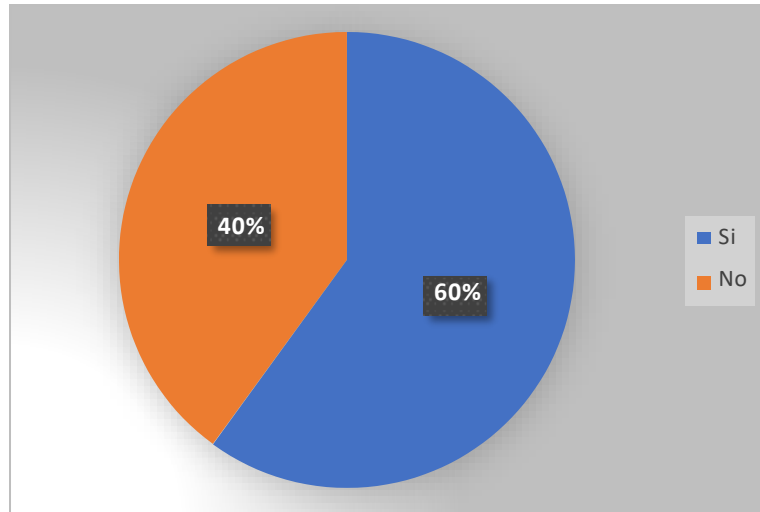
En la tabla 13 y figura 7 se observan los resultados sobre la valorización de la gastronomía local, lo cual en consideración un 80% opina que la culinaria si es valorada y un 20% expresa que no lo es. La mayoría opina que si existe una alta valorización gastronómica. Por lo que se puede considerar que los productos tradicionales llegan a ser consumidos por los pobladores y por los turistas.

**Tabla 14.** Resultados pregunta 8.

Pregunta 8: ¿Considera usted que los restaurantes y lugares de consumo de alimentos poseen una temática llamativa que representa a la parroquia?

	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
Si	9	60%
No	6	40%
<b>Total</b>	<b>15</b>	<b>100%</b>

Fuente: Base de datos de Excel encuesta realizada en la parroquia de Nono.



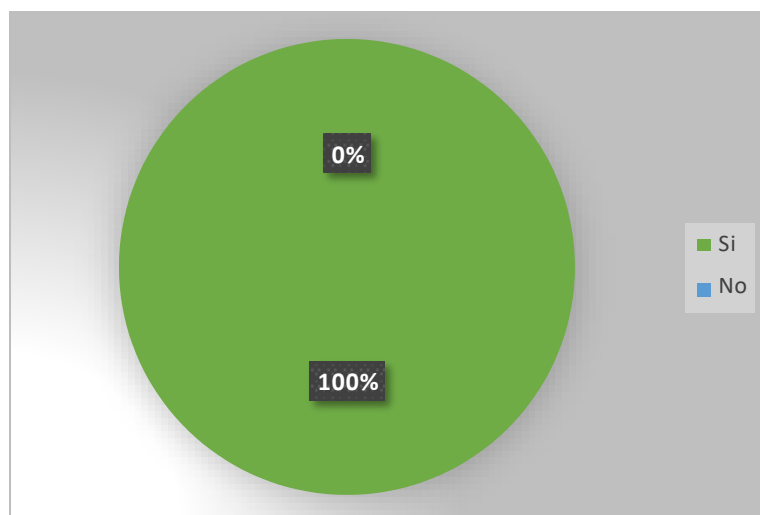
**Figura 8:** *Restaurantes temáticos que representan a la parroquia.*

En la tabla 14 y figura 8 se observan los resultados sobre la temática de los restaurantes, lo cual en conocimiento un 60% opina que los lugares si están tematizados y si representan a la parroquia y un 40% expresa que no es así. Por lo que la mayoría opina que los lugares de comida están decorados con lo más representativo de la parroquia. Por esto se puede considerar una expresión de arte y conocimiento de lo que posee dicho lugar

**Tabla 15.** *Resultados pregunta 9.*

Pregunta 9: ¿Considera usted que la parroquia de Nono es un destino turístico gastronómico para sus visitantes?		
	Frecuencia	Porcentaje
Si	15	100%
No	0	0%
<b>Total</b>	<b>15</b>	<b>100%</b>

Fuente: Base de datos de Excel encuesta realizada en la parroquia de Nono.



**Figura 9:** Consideración de la parroquia como atractivo turístico y gastronómico.

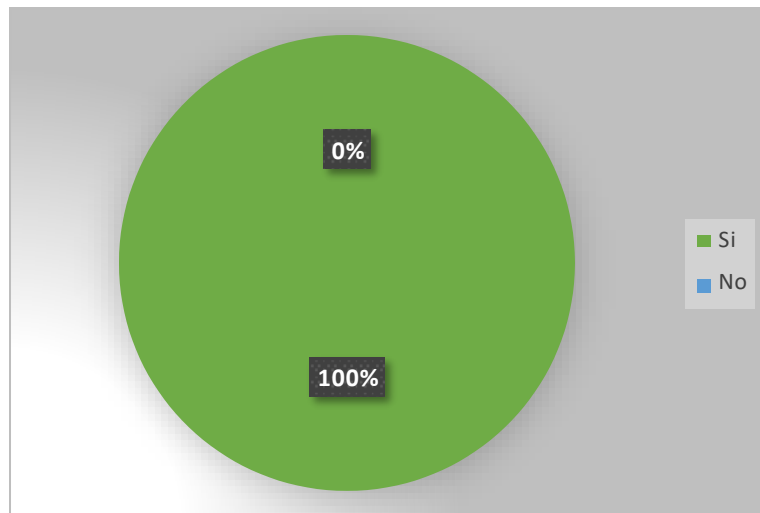
En la tabla 15 y figura 9 se observan los resultados sobre la consideración sobre los atractivos turísticos y gastronómicos que posee la parroquia según los 15 sujetos encuestados, quienes opinan que si es considerado como un atractivo sugerirían visitar dichos sitios. Esto permite considerar la visita y la ejecución de las diversas actividades que se pueden compartir con amigos y familiares.

**Tabla 16.** Resultados pregunta 10.

Pregunta 10: ¿Considera usted que la creación de la ruta gastronómica en la parroquia de Nono incentivaría el consumo de la gastronomía local?

	Frecuencia	Porcentaje
Si	15	100%
No	0	0%
<b>Total</b>	<b>15</b>	<b>100%</b>

Fuente: Base de datos de Excel encuesta realizada en la parroquia de Nono.



**Figura 10:** *Propuesta de la creación de la ruta gastronómica para la incentivación del consumo de la gastronomía local.*

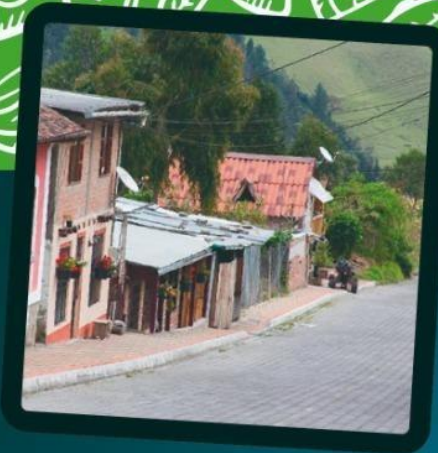
En la tabla 16 y figura 10 se observan los resultados sobre la propuesta de la creación de la ruta gastronómica para el incentivo del consumo de la gastronomía local que posee dicha parroquia según los 15 sujetos encuestados, quienes opinan que la creación de la ruta impulsaría la degustación de dichos productos. Esto permite considerar la visita a la parroquia de Nono que se puedan compartir con amigos y familiares.

Los resultados expuestos muestran la finalidad de conocer lo que las personas encuestadas conocen y opinan sobre la parroquia de Nono por lo que esto aporta un gran apoyo a la presente investigación para realizar la propuesta de la creación de la ruta gastronómica.

### **Propuesta de la ruta**

A continuación, se hará la presentación sobre la propuesta de la ruta gastronómica esta posee una caratula, índice, el diseño de la ruta, la aplicación de un modelo existente de una ruta un mapa pictográfico, un mapa georreferencial y por último un itinerario que los turistas podrán seguir para conocer todo lo que la parroquia de Nono posee, por lo tanto, dicha propuesta nos ayudara a solventar el objetivo específico número 4.





# RUTA GASTRONÓMICA

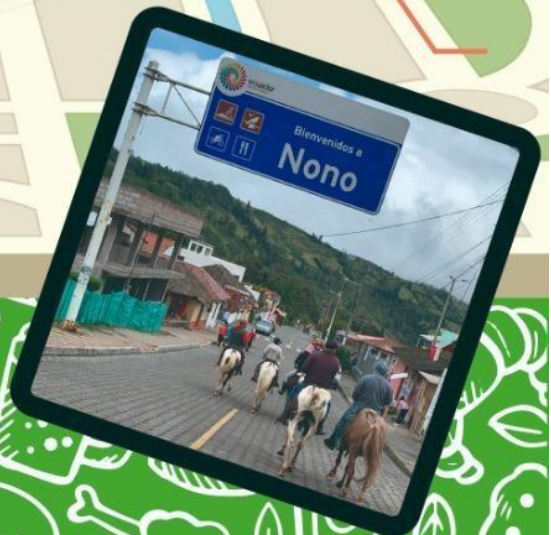


ENCANTADA

DE LA PARROQUIA



**NONO**



# ÍNDICE

## Nombre de la Ruta

- 2 Objetivo de la ruta
- 3 Ubicación de la ruta
- 4 Importancia de la ruta
- 5 Beneficios de la ruta
- 6 Presentación de la ruta
- 7 Diseño de la ruta
- 8 Aplicación del modelo existente
- 9 Matriz de pictograma
- 10 Itinerario
- 11 Mapa georreferencial y de la ruta

## **PRESENTACION DE LA RUTA**

### **RUTA GASTRONÓMICA EN LA PARROQUIA DE NONO NOROCCIDENTE DE QUITO, PARA LA VALORIZACIÓN DE LA GASTRONOMÍA LOCAL**

#### **Nombre de la ruta**

Ruta gastronómica encantada de la parroquia de Nono.

#### **Objetivo de la ruta**

El objetivo principal de la ruta encantada es valorizar la culinaria que posee la parroquia articula los atractivos turísticos y los establecimientos de comida.

#### **Ubicación de la ruta**

La ruta inicia en el parque central de la parroquia de Nono, después de eso los turistas se dirigirán a la cafetería llamada Casa Empanada donde pueden degustar un desayuno nutritivo y conocer como fue creada dicha cafetería posteriormente se puede realizar una caminata para las diversas reservas llamadas: Reserva Verdecocha, Reserva Ecológica El Pahuma, además se visitara la cascada que posee dicha parroquia por lo que se podrá realizar diversas actividades por lo tanto, también se conocerá la iglesia de Nono donde se puede degustar ostias realizadas a manos con un vino hecho con las propias frutas del lugar además se degustará las diversas preparaciones de los restaurantes que posee dicha parroquia los cuales son 15 en total.

#### **Importancia de la ruta**

La importancia de la ruta es que debe estar bien estructuradas y diseñadas, las rutas gastronómicas son importantes para el mantenimiento del paisaje natural, la valoración de la identidad local y el desarrollo económico del destino, siendo estos elementos clave para un desarrollo sostenible y un fuerte posicionamiento en el mercado turístico (Jeambey, 2016).

Por lo tanto, la creación de la ruta gastronomía será el aporte que va a representar para la parroquia ya que llegarán turistas nacionales e internacionales lo cual esto ayudará al desarrollo local, al conocimiento gastronómico, además, se conocerá todos los lugares turísticos que posee dicho lugar y las actividades que se pueden realizar.

Además, las rutas gastronómicas se pueden considerar como un eje de acción para la promoción del consumo de diversos productos nacionales y regionales los cuales están basados en la agricultura, producción, cocción típica, tradicional de diversos lugares, con fuerte carga de saberes culturales, ancestrales y populares que se han perdido a través del tiempo y que se pueden recuperar (Triana, 2018).

### **Presentación de la ruta**

La presentación de la ruta gastronómica de la parroquia de Nono se realizará mediante una matriz de contenido de los establecimientos gastronómicos y los sitios turísticos los cuales fueron escogidos mediante una lista de chequeo para confirmar si cumplen con todas las características necesarias para formar parte de la ruta, además esto se apoyará mediante un itinerario para conocer toda la parroquia de Nono.

### **Beneficios de la ruta**

Los beneficios de estas rutas ofrecen a los turistas vivencias en torno a los productos y las tradiciones propias de la región, es decir, lugares, comida, actividades folclóricas, inmersión en la naturaleza y toda la popularidad del departamento, ciudad, pueblo o región donde se desarrollan las rutas gastronómicas (Prieto & Triana, 2018).

Por lo tanto, los beneficios de las rutas es la atracción de nuevos turistas para que de esta manera se pueda promover todo lo que posee dicha parroquia ya que esto ayudará al incremento de la valorización tanto de la gastronomía como de los lugares turísticos, además, esto aportará al crecimiento sobre los conocimientos de las diversas actividades culinarias que posee dicho lugar.

## DISEÑO DE LA RUTA

### Presentación de los recursos turísticos-gastronómicos para el diseño de la ruta gastronómica de la Parroquia de Nono.

Tabla 17. Matriz de contenido Establecimientos gastronómicos y sitios turísticos.



Ilustración 3. Parque central de Nono

Fotografía: Autora

#### PARADA 1

Tiempo aproximado de visita: 15 min

Parque Central de Nono

#### CARACTERISTICA

El destino dispone área de recogimiento y las áreas de descanso en el parque central. Es importante tomar en cuenta que la Iglesia y el parque es lo más antiguo que posee la parroquia de San Miguel de Nono, por esa razón últimamente la están reconstruyendo y además el parque central la mayoría de veces está muy bien cuidado lo han mejorado y cada vez está más bonito. Parque alumbrado, arreglado ornamentalmente y tiene una pequeña cascada artificial. Se conocerá la historia de Nono (Viajando por el mundo , 2020).

#### PARADA 2

Tiempo aproximado de visita: 60 min

Cafetería casa Empanada

#### CARACTERISTICA



La Casa de la Empanada, un restaurante de negocio familiar ubicado en el pueblo de Nono. Patricia dueña del local, menciona que gracias al incentivo de su suegro se creó este restaurante, “Usted hace unas ricas empanadas, debería hacer un negocio”, desde ese momento emprendió el negocio familiar. Por lo general este restaurante es visitado por muchos turistas quienes se sienten muy cómodos con la calurosa bienvenida, excelente atención y un conmovedor ambiente. Gracias a Víctor Cañar, quien colecciona antigüedades de diferente tipo, el restaurante cuenta con una decoración rústica y antigua, creando un ambiente local y especial fuera de la rutina para los clientes (Poveda, 2017).

**Ilustración 4.** *Cafetería Casa de la Empanada*

Fotografía: Autora

**PARADA 3**

**Tiempo aproximado de visita: 50 min**

Reserva Verdecocha

**CARACTERISTICA**



**Ilustración 5.** *Reserva Verdecocha.*

Nota: Tomado de Pichincha es turismo.

Tiene una extensión de 1.400 hectáreas. Ofrece varios senderos en los que se pueden realizar caminatas y cabalgatas. Los visitantes tendrán la oportunidad de observar la flora y fauna endémicas de la zona, entre ellos los quindes o colibríes. La reserva acoge al río y cascada Verdecocha, esta última tiene una caída de agua de 90 metros. Su temperatura convierte a este atractivo en un excelente lugar para tomar un baño energizante. La reserva también cuenta con una laguna artificial en la que se puede realizar pesca deportiva. Preparación y degustación de truchas ya sea a leña, frita y envuelta en el restaurante denominado El sabor de la Trucha (Gad Nono, 2022).



**PARADA 4**

**Tiempo aproximado de visita: 45 min**

Cascada de Guagrapamba

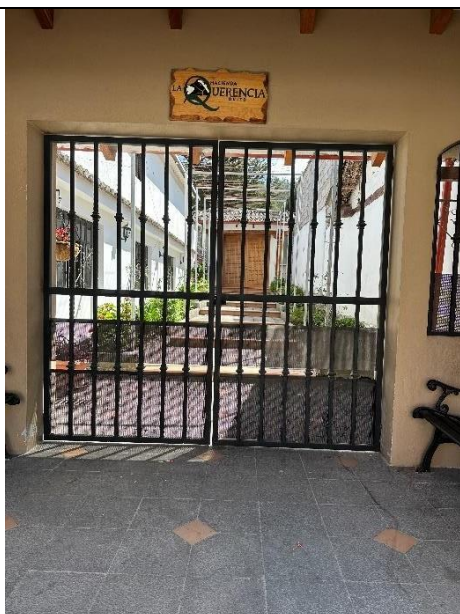
**CARACTERISTICA**

Con 50 km de extensión, esta ruta empieza en los flancos orientales del Pichincha; recorre tres ecosistemas: el páramo, a 3.600 m del volcán; la ceja del bosque, que es la zona de transición; y el bosque húmedo. Estos tres tramos, además de su hermoso paisaje, otorgan a la región una gran riqueza biológica: 450 especies de aves, 50

---

**Ilustración 6. Cascada de Guagrapamba**

Nota: Tomada de Pichincha es turismo.

**Ilustración 7. Hacienda la Querencia**

Fotografía: Autora

mamíferos y numerosas especies de ranas y mariposas. Consumo de dulces tradicionales que posee la parroquia (Gad Nono, 2022).

---

**PARADA 5****Tiempo aproximado de visita: 45 min**

Hacienda la Querencia

---

**CARACTERISTICA**

La Querencia se convierte en el lugar ideal para llevar a la familia. Disfruta de la granja interactiva, el biohuerto, paseos a caballo, pesca de truchas y escénicos y seguros lugares para acampar. Ordeña una vaca, aprende a hacer mantequilla, juega en el minigolf de 15 hoyos o, por qué no, al rugby en la cancha oficial más alta del mundo. Para el almuerzo, encontraras una variedad de platos elaborados con productos frescos de la hacienda: choclo con queso, ensaladas, delicioso locro quiteño, el Festival de Carnes con ternero, cerdo, cordero y pollo cocinados a la «estaca a fuego lento», además de helados y otros manjares (Poveda, 2017).

---

**PARADA 6****Tiempo aproximado de visita: 20 min**

Iglesia de San Miguel de Nono

---

**CARACTERISTICA**

Fue construida en 1660, por el obispado de Quito y los padres jesuitas. Es una edificación de adobe (una mezcla de lodo, paja, aserrín, viruta) y moya (especie de caña). En su

---





interior se pueden observar cuadros e imágenes del siglo XVII y XVIII, así como archivos y registros de la iglesia que datan de 1918. Después se realizar la degustación de ostias realizadas a mano y vino realizado con frutas de la parroquia (Pichincha es turismo , 2018).

**Ilustración 8.** *Iglesia San Miguel de Nono*

Fotografía: Autora

**PARADA 7**

**Tiempo aproximado de visita: 25 min**

Restaurante la Brasa

**CARACTERISTICA**



**Ilustración 9.** *Restaurante la Brasa*

Fotografía: Autora

Restaurante brinda unos de los platos típicos de Nono lo que es el Choclo, Habas con Queso y el Caldo de Gallina, su horario de atención es de 6:00 am y de 6:00 pm también brinda snacks jugos, colas y aguas. Este local es un sitio muy económico que satisface el paladar y a sus clientes, es un lugar muy tranquilo es muy tradicional y a la vez campestre dándole un toque muy particular a su sazón y un poco de amor a su comida (Poveda, 2017).



**Ilustración 10.** *La casa del chagra*

Nota: Tomado de Pichincha es turismo.

#### **PARADA 8**

**Tiempo aproximado de visita: 30 min**

La Casa del Chagra

#### **CARACTERISTICA**

La casa del chagra es conocida por ser uno de los restaurantes más antiguos donde promocionan todo los productos nacionales y los platos tradicionales que son la creación de las ostias y de los vinos de frutas que son consumidos por sus propios habitantes y que también llegan a ser exportados (Poveda, 2017).



**Ilustración 11.** *Quinta Margarita*

Fotografía: Autora

---

**PARADA 9**

**Tiempo aproximado de visita: 60 min**

Quinta Margarita

**CARACTERISTICA**

La Quinta Margarita es conocida por ser un restaurante ecuatoriano dentro del cual encontrarán los mejores platos de la gastronomía de la parroquia de Nono. Además, contamos con amplias áreas verdes para pasear a caballo y disfrutar entre familia respirando aire puro y disfrutando de la naturaleza (Poveda, 2017).

---

**PARADA**

**Tiempo aproximado de visita: 30 min**

**10**

Restaurante el Bife

---



**Ilustración 12.** *Restaurante el Bife.*

Fotografía: Autora.

## CARACTERISTICA

El restaurante es conocido por tener un ambiente natural, campestre, tradicional y amigable, es lo que se encuentra en uno de los lugares más concurridos en Nono. El “Bife” nace hace 15 años y se asienta en un lugar que es más que solo un negocio, es un hogar. Fundado por Diego Hermosa, chef graduado en la Universidad San Francisco de Quito, “El Bife”, se ha convertido en un negocio familiar que se caracteriza por su cocina ecuatoriana, excelente variedad en carnes y la tradicional trucha, plato típico de la zona (Poveda, 2017).

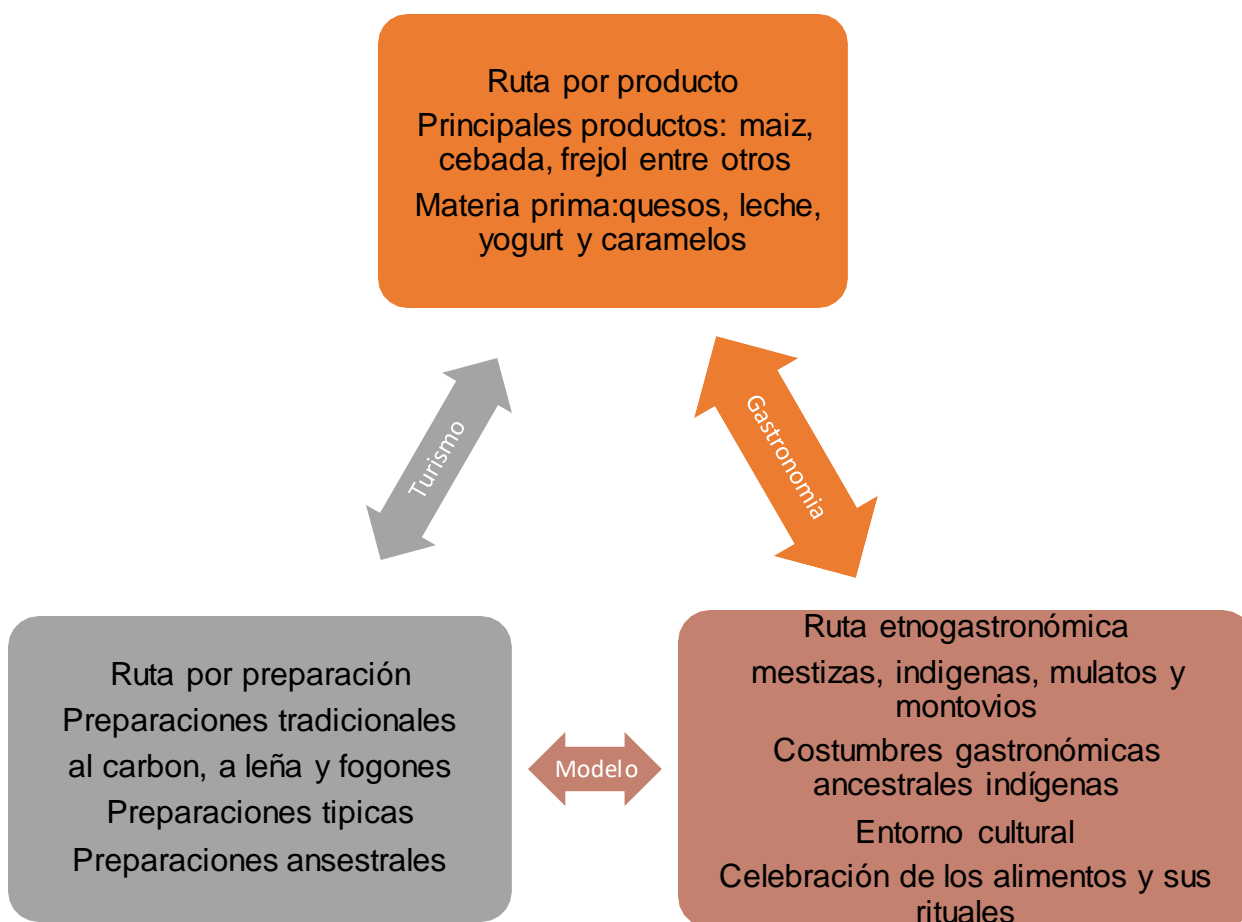
## **Aplicación de un modelo existente mediante revisión documental**

Una vez realizado el análisis completo de la parroquia en lo referente a gastronomía, turismo y cultura por lo que se determinaron los principales recursos de dicho lugar. Por lo tanto, después de haber realizado un estudio de distintas posturas de diversos autores relacionado con el tema ruta gastronómica y turística se tomó en cuenta el modelo existente llamado Gastronomía y Turismo Destinos con sal y pimienta del autor Juan Jordi Tresseras (Tresseras, 2017), lo cual está dividida por ruta por plato, ruta por preparación y ruta etnogastronómico, por lo que esto dará funcionamiento y apoyo en la implementación de la ruta gastronómica para la valorización de la gastronomía local de la parroquia de Nono.

El modelo existente se trata de una ruta gastronómica dividida en varias secciones que son por producto, por preparación y por etnogastronómico lo cual cada una de estas representan a la variedad de cada país por lo tanto se conoce la valorización de dichos lugares donde son consumidos las materias primas representativa de cada país, ciudad o región ya que muchas de estas siguen pasando de generación a generación para así ser conservadas en la actualidad.

Este modelo se aplicó en la parroquia de Nono para poder conocer los productos principales que posee dicho lugar, también se llegó a observar todos los platos que son realizados en los diversos restaurantes lo cual muchos de estos son preparados por las personas oriundas de dicha zona, además se tomó en cuenta todas las etnias que viven dentro de la parroquia para de esta manera saber cómo se realiza la valorización de todo lo que posee dicho lugar.

Además, la parroquia de llega a ser conocida por tener una extensa variedad de atractivos turísticos naturales, hospitalidad inigualable, actividades que van desde lo más relajado hasta lo más extremo y sobre todo una diversa gastronomía basada en platos tradicionales de la zona. (Enriquez, 2018).



**Tabla 19.** *Aplicación de modelo existente para el diseño de la ruta gastronómica.*

Sociedad receptora	Diagnóstico de la zona de investigación
<b>Ruta gastronómica por producto</b>	
Productos principales	Se recolecto información de los productos principales de la parroquia a través de una lista de chequeo donde se observa la adquisición de dichos productos en los mercados de la parroquia.
Materia prima	La materia prima que posee la parroquia de Nono posee diversos productos que son quesos, leche,

---

yogurt y caramelos artesanales lo cual en la recolección de datos pudimos observar que son exportadas a toda la ciudad de Quito.

---

### **Ruta gastronómica por preparación**

---

Preparaciones tradicionales

En la obtención de información sobre las preparaciones tradicionales de la parroquia fue a través de una encuesta en este sentido se trata de una comida enraizada en su historia y tradición, una mercancía con un valor simbólico determinado, cercano a su identidad cultural y pleno de significados.

---

Preparaciones típicas

En la obtención de información sobre las preparaciones típicas de la parroquia fue a través de una encuesta por lo que simplemente, las comidas propias o características de un país o una región.

---

Preparaciones ancestrales

Se recolecto información de las preparaciones ancestrales de la parroquia a través de una lista de chequeo lo cual se puede observar que ya muchas personas no las realizan ya que las preparaciones han ido cambiando por el pasar de los tiempos y de los años.

---

### **Ruta etnogastronómica**

---

Costumbres gastronómicas ancestrales indígenas

La gastronomía indígena o cocina indígena puede hacer referencia a las prácticas culinarias realizadas por los




	<p>indígenas de un país o región en particular, como también a las especies nativas, de origen animal o vegetal, empleadas como ingredientes en recetas de cocina, ya sea en la elaboración de platos típicos o en la creación de nuevos. No debe ser confundida con la cocina fusión, que, si bien puede incorporar elementos gastronómicos indígenas, no necesariamente lo son del todo.</p>
Entorno cultural	<p>La obtención de datos sobre el entorno cultural en la parroquia de Nono se lo realizó mediante la observación directa ya que muchas de estas preparaciones aun poseen un entorno cultural que ha pasado de generación en generación por lo que se sigue respetando la cultura de cada una de ellas.</p>
Celebración de los alimentos y sus rituales	<p>La obtención de datos sobre el entorno cultural en la parroquia de Nono se lo realizó mediante la observación directa muchas de las etnias que viven en dicho lugar para sus fiestas tradicionales realizan los rituales ancestrales de sus antepasados.</p>

### **Matriz pictográfica de la ruta**

Los gráficos de pictogramas utilizan iconos para ofrecer una visión general más atractiva de pequeños conjuntos de datos discretos. Por lo general, los iconos



representan el tema de los datos o categoría, por ejemplo, los datos sobre la población utilizarían iconos de personas entre otros (Beltran, 2018).

Dimensión	Símbolo	Descripción
Lugar donde se adquiere la materia prima		Los comerciantes de la parroquia compran sus productos para realizar las diversas preparaciones de la parroquia.
Restaurantes		En la parroquia de Nono existen diversos restaurantes cada uno de estos posee diversas temáticas que representan a la parroquia lo cual cada uno de estos sitios cocina comida tradicional.
Lugares turísticos		Los lugares turísticos que posee la parroquia de Nono están constituidas por diferentes reservas y cada una de estas posee diferentes actividades que se pueden realizar con amigos y familiares esto también implica el consumo de los productos que se observan dentro de dichos lugares.

---

## Etnias de la parroquia



Según el censo del INEC año 2010, la población mestiza representa el 93%, la población indígena 2.8%, los otros grupos étnicos es la población blanca 2%, mulatos 0,8% y montubia 0,3%., identificando que la mayor parte de la población se identifica como mestiza. El 88% de la población se auto identifican como mestizo, mientras que el 5,88% corresponde a blancos, entre los porcentajes más significativos (Instituto Nacional de Estadísticas y Censo, 2017).

---

## Itinerario

**Tabla 18.** *Itinerario para la ruta gastronómica.*

PARADA	HORARIO	UBICACIÓN	ACTIVIDAD	TIEMPO
1	8:00 a.m.	Parque de Nono	<ul style="list-style-type: none"><li>• Punto de encuentro parque de Nono</li><li>• Presentación general de la parroquia.</li><li>• Cronograma a realizar.</li></ul>	15 min.
2	8:15 a.m.	Cafetería casa Empanada	<ul style="list-style-type: none"><li>• Desayuno.</li></ul>	60 min.

---

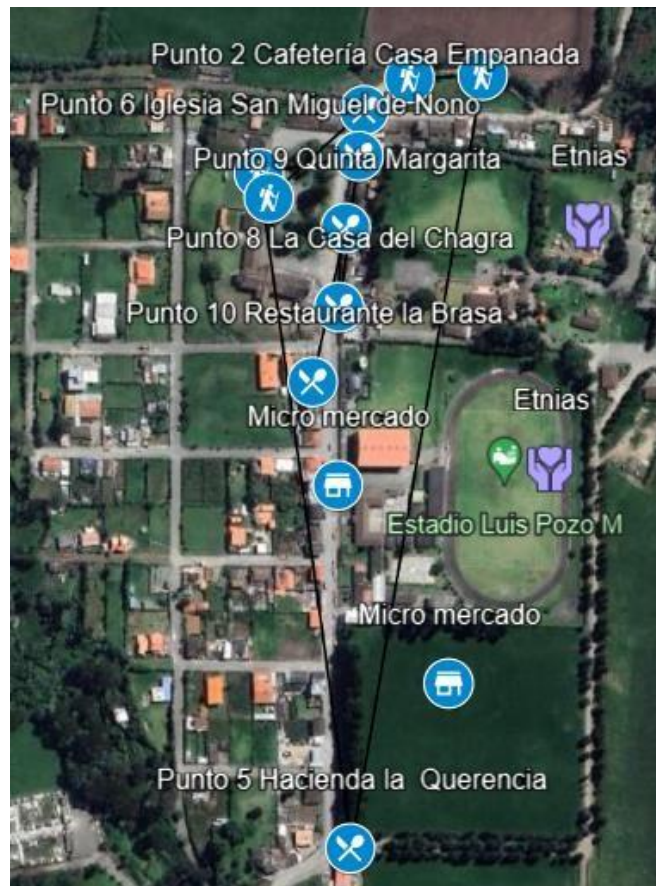
			<ul style="list-style-type: none"> <li>Breve reseña histórica de la cafetería.</li> </ul>	
3	9:15 a.m.	Reserva Verdecocha	<ul style="list-style-type: none"> <li>Caminata hacia la reserva.</li> <li>Realizar pesca deportiva.</li> <li>Degustación de dulces tradicionales.</li> </ul>	50 min.
4	10:05 a.m.	Cascada de Guagrapamba	<ul style="list-style-type: none"> <li>Caminata hacia la cascada.</li> <li>Paseo y natación en la cascada.</li> <li>Degustación de frutas silvestres de la zona.</li> </ul>	45 min.
5	10:45 a.m.	Hacienda la Querencia	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conocer la hacienda.</li> <li>Realizar paseos a caballo.</li> <li>Conocer cómo se realiza la preparación del queso y degustación.</li> </ul>	45 min.
6	11:30 a.m.	Iglesia de San Miguel de Nono	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conocer la historia de la iglesia</li> <li>Mirar las pinturas que posee la iglesia.</li> <li>Degustación de ostias y vino realizado a mano.</li> </ul>	20 min.
7	11:55 a.m.	Restaurante la Brasa	<ul style="list-style-type: none"> <li>Preparación y degustación de bebidas tradicionales de la parroquia.</li> </ul>	25 min.

8	12:20 p.m.	La casa del chagra	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Degustación de los diversos quesos.</li> <li>• Degustación de yogures hechos en la parroquia.</li> </ul>	30 min.
9	12:50 p.m.	Quinta Margarita	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Caminar por el sendero que tiene la quinta.</li> <li>• Almuerzo.</li> </ul>	60 min.
10	13:50 p.m.	Restaurante el Bife	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Compra de productos gastronómicos y recuerdos de la parroquia</li> </ul>	30 min.
	14:20 p.m.	Cierre de la ruta	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Punto de finalización parque de Nono</li> </ul>	Tiempo aproximado de la ruta 8 horas.

### Mapa de la ruta

El siguiente mapa muestra todo lo que posee la ruta para de esta manera conocer cada punto importante de dicho recorrido se puedo observar en la siguiente ilustración informativa.





	Lugares Turísticos
	Restaurantes
	Micro mercado
	Etnias

**Ilustración 14:** Mapa geo referencial de la parroquia de Nono

Fuente: Google Mapas.

## CAPITULO V

### CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

En el presente capítulo se desarrollan los hallazgos y reflexiones derivados del proceso investigativo en la cual se aplicó una recolección de datos, y se dio cumplimiento a cada uno de los objetivos conocidos en el presente trabajo de investigación.

#### Conclusiones

- Para observar los recursos gastronómicos de la parroquia de Nono existen producción de yogures, queso y leche además se observa que existen diversos restaurantes, lugares turísticos en este sentido, cada uno de estos atractivos tiene sus restaurantes que representan a la parroquia.
- Los diversos establecimientos diagnosticados para la ruta se dan a conocer que tienen fácil acceso además posee una diversidad de preparaciones a la carta que serán consumidos por los turistas.
- Los establecimientos seleccionados para la ruta gastronómica se basan por 15 lugares gastronómicos lo cual alguno de ellos se encuentra ubicados dentro de la parroquia tanto en la parte urbana como rural las mismas que existen para el consumo de los diversos productos que posee la parroquia.
- Con respecto al diseño de la ruta este se compone por diversas paradas lo cual se distribuye en un itinerario con sitios y actividades desarrolladas en una visita de 8 horas con la finalidad de que el visitante gastronómico conozca los distintos lugares turísticos gastronómicas, sus historias y actividades recreativas y principalmente el consumo de alimentos tradicionales en cada parada de ruta.
- Se concluye que por medio del gobierno autónomo descentralizado de la parroquia no se maneja mecanismo de difusión de los principales atractivos y recursos turísticos gastronómicos como fuentes prioritarias de visitación siendo este la principal herramienta para motivar el turismo gastronómico.

## Recomendaciones

- Se recomienda a los pobladores de la ciudad de Quito conocer y valorar la parroquia de Nono como un lugar cultural, turístico y gastronómico por lo que es importante tomar en consideración la presente ruta para hacer la visita para fomentar el desarrollo endógeno de las comunidades.
- Se recomienda a los estudiantes de la carrera de gastronomía de la UNIBE generar investigación diferenciada sobre los recursos tangibles e intangibles que cuenta la parroquia de Nono con la finalidad de generar valor agregado a los recursos presentes de dicha parroquia.
- Se recomienda a la universidad seguir motivando a los estudiantes a que desarrollen estudios de investigación relacionado con el conocimiento de las parroquias específicamente con la gastronomía como a través de tesis de proyectos de investigación para así conocer lo que posee cada parroquia.
- Se recomienda al gobierno autónomo descentralizado de la parroquia de Nono la generación de actividades que fomente la visitación, a través del turismo agroalimentario con la finalidad de dar a conocer los recursos y el valor agregado generado por sus habitantes.
- Se recomienda a los pobladores de la parroquia de Nono realizar un inventario para conocer todos los productos que posee para que de esta manera llegar a valorizar cada uno de ellos y no se lleguen a perder.



## Referencias Bibliográficas

- (29 de 08 de 2017). Obtenido de <https://www.pichincha.gob.ec/cantones/distrito-metropolitano-de-quito>
- ArcGIS Resources. (25 de 02 de 2019). *Georreferenciación y sistemas de coordenadas*. Obtenido de <https://resources.arcgis.com/es/help/getting-started/articles/026n000000s000000.htm>
- Arias. (12 de 07 de 2018 ). *Diseño y metodología de la investigación*. Obtenido de [https://www.academia.edu/69037546/Arias\\_Covinos\\_Dise%C3%B1o\\_y\\_metodologia\\_de\\_la\\_investigacion\\_1\\_](https://www.academia.edu/69037546/Arias_Covinos_Dise%C3%B1o_y_metodologia_de_la_investigacion_1_)
- Ayala, E. (2016). *El comercio* . Obtenido de <https://www.elcomercio.com/opinion/comida-nacional-gastronomia-opinion.html>
- Ayala, L. (25 de 05 de 2016). *Gobierno del Encuentro* . Obtenido de <https://www.presidencia.gob.ec/el-museo-de-carondelet-muestra-la-historia-politica-del-ecuador/>
- Beltran. (12 de 08 de 2018). *Catálogo de Visualización de Datos*. Obtenido de [https://datavizcatalogue.com/ES/metodos/grafico\\_de\\_pictogramas.html](https://datavizcatalogue.com/ES/metodos/grafico_de_pictogramas.html)
- Betancurt, L. y. (12 de 02 de 2018). *Universidad tecnica de Ambato*. Obtenido de <https://repositorio.uta.edu.ec/handle/123456789/27217>
- Cairo. (24 de 07 de 2019). *Plan de desarrollo y ordenamiento territorial Parroquia de nono 2015-2019*. Obtenido de [https://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PORTAL\\_SNI/data\\_sigad\\_plus/sigadplusdiagnostico/1768122810001\\_PDOT%20DIAGNOSTICO%20NONO%202015-2019\\_30-10-2015\\_23-30-15.pdf](https://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PORTAL_SNI/data_sigad_plus/sigadplusdiagnostico/1768122810001_PDOT%20DIAGNOSTICO%20NONO%202015-2019_30-10-2015_23-30-15.pdf)
- Carrion, B. (12 de 05 de 2017). *CCE Benjamin Carrion*. Obtenido de <https://casadelacultura.gob.ec/areas/museos/museo-de-arte-colonial/>
- Casas, S. (09 de 07 de 2017). *Go Raymi* . Obtenido de <https://www.goraymi.com/es-ec/pichincha/quito/iglesias-templos/catedral-quito-ace2cc228>
- Castro. (12 de 03 de 2014). *Portal De Noticias USFQ*. Obtenido de <https://noticias.usfq.edu.ec/2014/03/AlabadoGoogleArt.html>
- Castro. (30 de 09 de 2018). *Go Raymi* . Obtenido de <https://www.goraymi.com/es-ec/pichincha/quito/ciclismo/ciclismo-eco-ruta-paseo-quinde-a36f7ab52>
- Cataña. (2017).
- Centro de Escritura Javeriano. (09 de 06 de 2022). *Pontificia Universidad Javeriana, Cali*. Obtenido de <https://www.javerianacali.edu.co/centro-escritura/recursos/listas-de-chequeo#:~:text=Una%20lista%20de%20chequeo%20es,si%20se%20cumplieron%20o%20no>
- Chavez, J. (24 de 06 de 2019). *CEUPE MAGAZINE TURISTICA* . Obtenido de <https://www.ceupe.com/blog/turismo-gastronomico.html>
- Copyright . (21 de 09 de 2015). *Cursos de Turismo Online | Certificación Universitaria Internacional DQ*. Obtenido de <https://cursosdeturismoonline.es/turismo/turismo-gastronomico/>

- Costa, R. (16 de 02 de 2019). *La Sierra Atlas Alimentario de los Pueblos Indígenas*. Obtenido de <https://biblio.flacsoandes.edu.ec/libros/digital/56270.pdf>
- Cueller. (23 de 06 de 2018). *Questionpro que es cuestionario*. Obtenido de <https://www.questionpro.com/es/una-encuesta.html>
- Cueller, F. (15 de 04 de 2020). *Entorno turistico hablemos de turismo*. Obtenido de <https://www.entornoturistico.com/8-definiciones-para-entender-que-es-el-turismo/>
- Dolores, M. (12 de 08 de 2020). *Universidad del Azuay Facultad de Filosofía*. Obtenido de <https://dspace.uazuay.edu.ec/bitstream/datos/10186/2/15816.pdf>
- Duran. (23 de 07 de 2019). *Viajando por Quito*. Obtenido de <https://ec.viajandox.com/quito/reserva-orquideologica-el-pahuma-A2655>
- Dzul, M. (20 de 12 de 2017). *Universidad de Hidalgo*. Obtenido de [https://www.uaeh.edu.mx/docencia/VI\\_Presentaciones/licenciatura\\_en\\_mercadotecnia/fundamentos\\_de\\_metodologia\\_investigacion/PRES38.pdf](https://www.uaeh.edu.mx/docencia/VI_Presentaciones/licenciatura_en_mercadotecnia/fundamentos_de_metodologia_investigacion/PRES38.pdf)
- Enrique, A. (12 de 11 de 2018). *Significatividad del marco metodológico en el desarrollo de proyectos de investigación DIALNET*. Obtenido de <file:///C:/Users/Erick/Downloads/Dialnet-SignificatividadDelMarcoMetodologicoEnElDesarrollo-7062667.pdf>
- Enriquez. (02 de 10 de 2018). *Nono, un paraíso oculto con gran riqueza culinaria*. Obtenido de <https://visitanonocom.wordpress.com/2018/10/02/nono-un-paraiso-oculto-con-gran-riqueza-culinaria/>
- Esteban, S. (12 de 08 de 2017). *Ministerio de cultura y patrimonio*. Obtenido de [https://patrimonioalimentario.culturaypatrimonio.gob.ec/wiki/index.php/Choclo\\_con\\_queso](https://patrimonioalimentario.culturaypatrimonio.gob.ec/wiki/index.php/Choclo_con_queso)
- Eudaldo, E. (02 de 09 de 2019). *Universidad Tecnica de Machala*. Obtenido de [http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1990-86442019000400171](http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1990-86442019000400171)
- Figueroa, V. (23 de 01 de 2014). *Gastronomía de la Costa Ecuatoriana*. Obtenido de <https://verofigueroa84.wordpress.com/2014/01/23/gastronomia-de-la-costa-ecuatoriana/>
- Flores. (12 de 07 de 2017). *Question sobre la investigación de campo*. Obtenido de <https://www.questionpro.com/es/investigacion-de-campo.html>
- Flores, C. (11 de 09 de 2018). *Go Raymi*. Obtenido de <https://www.goraymi.com/es-ec/pichincha/quito/iglesias-templos/basilica-voto-nacional-a5c895302>
- Forné. (12 de 06 de 2016). *Universidad de Girona*. Obtenido de [http://www.scielo.edu.uy/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0797-36912016000100001](http://www.scielo.edu.uy/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0797-36912016000100001)
- FRL/LTG. (2016). *Ministerio de turismo*.
- Fustes. (12 de 08 de 2016). *DIVERSIDAD GASTRONÓMICA Y SU APORTE A LA IDENTIDAD CULTURAL*. Obtenido de <https://www.redalyc.org/journal/5235/523556567001/html/>
- Gad Nono. (12 de 04 de 2022). *Gad Nono*. Obtenido de <https://www.gadnono.gob.ec/#/>
- Gambarota, M. (01 de 02 de 2017). *El turismo como estrategia de desarrollo local*. Obtenido de <https://www.redalyc.org/jatsRepo/3477/347753793006/html/index.html>

- Garcia, G. (23 de 07 de 2015). *Sistema de Museo y Centros Culturales de Quito* . Obtenido de <http://www.museosquito.gob.ec/10-casa-museo-maria-augusta-urruvia/>
- Garzon. (12 de 07 de 2016). *Go Raymi*. Obtenido de <https://www.goraymi.com/es-ec/pichincha/quito/museos/museo-ciudad-quito-a887089ba>
- Gomez, S. (12 de 07 de 2017). *Metodologia de la investigacion* . Obtenido de [http://www.aliat.org.mx/BibliotecasDigitales/Axiologicas/Metodologia\\_de\\_la\\_investigacion.pdf](http://www.aliat.org.mx/BibliotecasDigitales/Axiologicas/Metodologia_de_la_investigacion.pdf)
- Gonzales. (12 de 07 de 2018). *Viajando por Nono* . Obtenido de <https://ec.viajandox.com/quito/virgen-del-camino-de-nono-A3560>
- Gonzales. (16 de 07 de 2020). *questionpro-logo-nw*. Obtenido de <https://www.questionpro.com/es/analisis-de-datos.html#:~:text=El%20an%C3%A1lisis%20de%20datos%20consiste,datos%20puede%20revelar%20ciertas%20dificultades.>
- Guaicha. (12 de 06 de 2018). *universidad UTE*. Obtenido de <http://repositorio.ute.edu.ec/xmlui/handle/123456789/18451>
- Hernandez. (13 de 10 de 2015). *Dialnet*. Obtenido de file:///C:/Users/Erick/Downloads/Dialnet-LaGastronomiaComoPatrimonioCulturalYMotorDelDesarr-5385975%20(1).pdf
- Hernandez, R., Fernandez, C., & Baptista, P. (2018). *Metodologia de la Investigacion*. booksmedicos.org.
- Hernandez, F., & Mendoza, H. (12 de 09 de 2018). *MERODOLOGIA DE LA INVESTIGACION CUANTITATIVA Y CUALITATIVA GUIA DIDACTICA*. Obtenido de <https://www.uv.mx/rmipe/files/2017/02/Guia-didactica-metodologia-de-la-investigacion.pdf>
- Hernesto, A. (20 de 08 de 2018). *Turismos Ecuador* . Obtenido de <https://turismo.ec/iglesias/iglesia/iglesia-de-la-merced.htm>
- Herrera, J. (25 de 08 de 2016). *Go Raymi*. Obtenido de <https://www.goraymi.com/es-ec/pichincha/quito/museos/museo-fray-pedro-gocial-san-francisco-ahzj9ia0>
- Herrera, L. (07 de 07 de 2014). *Ecuared*. Obtenido de [https://www.ecured.cu/Iglesia\\_de\\_San\\_Francisco#:~:text=La%20construcci%C3%B3n%20de%20la%20iglesia,que%20fue%20culminado%20hacia%201680.](https://www.ecured.cu/Iglesia_de_San_Francisco#:~:text=La%20construcci%C3%B3n%20de%20la%20iglesia,que%20fue%20culminado%20hacia%201680.)
- Hotmart Blog. (14 de 02 de 2023). *Hotmart Blog*. Obtenido de <https://hotmart.com/es/blog/validez-de-contenido>
- Hurtado. (12 de 09 de 2012 ). *Metodología de la investigación. Guía para la comprensión holística de la ciencia*. Caracas: Quirón. Obtenido de <https://dariososafoula.files.wordpress.com/2017/01/hurtado-de-barrera-metodologicc81a-de-la-investigaciocc81n-guicc81a-para-la-comprensiocc81n-holicc81stica-de-la-ciencia.pdf>
- IFEMA MADRID . (10 de 01 de 2022). *IFEMA MADRID TURISMO GASTRONOMICO* . Obtenido de <https://www.ifema.es/noticias/turismo/turismo-gastronomico-que-es-principales-destinos-espana>

- Instituto Nacional de Estadísticas y Censo. (12 de 08 de 2017). Obtenido de [https://www.ecuadorencifras.gob.ec/documentos/web-inec/Bibliotecas/Estudios/Estudios\\_Socio-demograficos/Poblacion\\_Indigena\\_del\\_Ecuador.pdf](https://www.ecuadorencifras.gob.ec/documentos/web-inec/Bibliotecas/Estudios/Estudios_Socio-demograficos/Poblacion_Indigena_del_Ecuador.pdf)
- ISBN. (2010). *Patrimonio cultural alimentario* .
- Jeambey. (12 de 05 de 2015). *Rutas Gastronómicas y Desarrollo local*. Obtenido de [file:///C:/Users/Erick/Downloads/Rutas%20gastron%C3%B3micas%20y%20desarrollo%20local%20Jeambey%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/Erick/Downloads/Rutas%20gastron%C3%B3micas%20y%20desarrollo%20local%20Jeambey%20(1).pdf)
- Jeambey. (5 de 10 de 2016). Obtenido de Rutas Gastronómicas y Desarrollo local: [file:///C:/Users/Erick/Downloads/Rutas%20gastron%C3%B3micas%20y%20desarrollo%20local%20Jeambey%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/Erick/Downloads/Rutas%20gastron%C3%B3micas%20y%20desarrollo%20local%20Jeambey%20(1).pdf)
- Jeambey. (05 de 10 de 2016). *Rutas Gastronómicas y Desarrollo local: un ensayo de conceptualización en Cataluña*. Obtenido de [https://pasosonline.org/Publicados/14516/PS516\\_09.pdf](https://pasosonline.org/Publicados/14516/PS516_09.pdf)
- Lopez. (13 de 07 de 2015). *Go Raymi*. Obtenido de <https://www.goraymi.com/es-ec/pichincha/quito/iglesias-templos/iglesia-compania-jesus-ad7370f7b>
- Lopez. (12 de 06 de 2016). *Dialnet* . Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5665879>
- Lopez. (26 de 05 de 2016). *estudios transversal y no transversal*. Obtenido de <https://www.questionpro.com/blog/es/estudio-transversal/>
- Lopez. (12 de 08 de 2017). *significado de antecedentes* . Obtenido de <https://www.significados.com/antecedentes/>
- Lopez. (24 de 11 de 2018). *Go Raymi*. Obtenido de <https://www.goraymi.com/es-ec/pichincha/quito/iglesias-templos/iglesia-sagrario-a2dd2b888#:~:text=El%204%20de%20noviembre%20de,1731%20y%201747%20sus%20retablos.>
- Lopez. (23 de 09 de 2019). *CEUPE Magazine Historia del Turismo*. Obtenido de <https://www.ceupe.com/blog/caracteristicas-generales-del-turismo.html>
- Lopez, S. (12 de 04 de 2017). *go raymi*. Obtenido de <https://www.goraymi.com/es-ec/pichincha/quito/miradores/panecillo-quito-aff0380fd>
- Lopez, S. (20 de 01 de 2017). *Ultimas Noticias* . Obtenido de <https://www.ultimasnoticias.ec/noticias/museo-cera-personajes-quito-turismo.html>
- Lujan. (2017). *universidad de españa* .
- Maita, J. (23 de 03 de 2016 ). *universidad de universida estudio de enfoques* . Obtenido de <https://es.slideshare.net/JosMaita/enfoque-cuantitativo-59914564>
- Maldonado. (10 de 01 de 2010). *Que es un atractivo turistico Slideshare* . Obtenido de <https://es.slideshare.net/patumaldonado/que-es-un-atractivo-turistico>
- Mata, L. (07 de 05 de 2019). *Investigalia* . Obtenido de <https://investigaliacr.com/investigacion/el-enfoque-de-investigacion-la-naturaleza-del-estudio/>

- Mediavilla. (25 de 05 de 2016). *Gobierno del Encuentro* . Obtenido de <https://www.turismo.gob.ec/nono-es-un-inigualable-destino-para-desarrollar-el-turismo-de-naturaleza/>
- Mendez, D. (16 de 06 de 2010). *Recoleccion de informacion doumental*. Obtenido de [https://adsucc.fandom.com/es/wiki/Revision\\_Documental](https://adsucc.fandom.com/es/wiki/Revision_Documental)
- Mendoza, C. (03 de 06 de 2015). *Go Raymi*. Obtenido de <https://www.goraymi.com/es-ec/pichincha/quito/iglesias-templos/iglesia-santo-domingo-a055a0ab5#:~:text=Su%20construcci%C3%B3n%20inici%C3%B3n%20en%20el,por%20el%20arquitecto%20Francisco%20Becerra>.
- Metropolitano, C. c. (23 de 05 de 2016). *Casa de las artes la Ronda* . Obtenido de <http://www.centroculturalq.quito.gob.ec/ronda.php?c=1458#:~:text=Or%C3%ADgenes%3A,construyendo%20casas%20junto%20al%20sendero>.
- Ministerio Del Tusismo. (12 de 08 de 2021). *Ecuador Nuevo* . Obtenido de <https://www.turismo.gob.ec/gastronomia-quitena-combina-historias-costumbres-y-sabores/#:~:text=Quito%20conserva%20recetas%20para%20elaborar,sabor%20es%20la%20papa%20chola>.
- Monje. (2011). *Metodologia de la investigacion cuantitativa y cualitativa guia didactica* .
- Montecinos. (21 de 11 de 2016). *Centro Empresarial Gastronomico*. Obtenido de <https://cegaho.wordpress.com/2016/11/21/inventario-gastronomico-productos-y-destinos-gastronomicos-parte-2/>
- Montesinos, A. (22 de 08 de 2016). *Planificación del turismo gastronómico sostenible: Servicios, rutas, productos y destinos*. México D.F.: CEHAGO. Obtenido de <https://cegaho.wordpress.com/2016/08/22/libro-turismo-gastronomico-sostenible-2/>
- Morales, A. (26 de 05 de 2016). *Go Raymi* . Obtenido de <https://www.goraymi.com/es-ec/pichincha/quito/museos/museo-agua-a8499e100>
- Narvaez, M. (12 de 08 de 2022). *QuestionPro*. Obtenido de <https://www.questionpro.com/blog/es/que-es-la-validez-y-confiabilidad-en-la-investigacion/>
- Ortega, L. (12 de 09 de 2021). *Barcelona Culinary HUB*. Obtenido de <https://www.barcelonaculinaryhub.com/blog/tipos-de-gastronomia>
- Pablo, M. (12 de 06 de 2017). *Productos alimenticios* . Obtenido de [https://guiasjuridicas.wolterskluwer.es/Content/Documento.aspx?params=H4sIAAAAAAAEA MtMSbF1jTAAAUNjCwMDtbLUouLM\\_DxblwMDCwNzAwuQQGZapUt-ckhlQaptWmJOCsoAF4aUmTUAAAA=WKE](https://guiasjuridicas.wolterskluwer.es/Content/Documento.aspx?params=H4sIAAAAAAAEA MtMSbF1jTAAAUNjCwMDtbLUouLM_DxblwMDCwNzAwuQQGZapUt-ckhlQaptWmJOCsoAF4aUmTUAAAA=WKE)
- Parodi, V. (16 de 06 de 2021). *Crehana Historia de la Gastronomía* . Obtenido de [https://www.crehana.com/blog/estilo-vida/que-es-la-gastronomia/#google\\_vignette](https://www.crehana.com/blog/estilo-vida/que-es-la-gastronomia/#google_vignette)
- Parra, J. (2015). *monografias* . Obtenido de <https://www.monografias.com/trabajos11/histgast/histgast2.shtml>

- Pazos. (2016). *Rutas Gastronómicas y Desarrollo local*. Obtenido de file:///C:/Users/Erick/Downloads/Rutas%20gastron%C3%B3micas%20y%20desarrollo%20local%20Jeambey%20(1).pdf
- Pazmiño. (12 de 07 de 2017). *Dialnet*. Obtenido de file:///C:/Users/Erick/Downloads/Dialnet-LaPoblacionSegundoElementoConstitutivoDelEstadoCol-2348030%20(1).pdf
- Pazos. (25 de 11 de 2017). *Questionpro que es un cuestionario*. Obtenido de <https://www.questionpro.com/blog/es/que-es-un-cuestionario/>
- Pérez. (2015).
- Perez. (23 de 05 de 2016). *Normas de la investigacion*. Obtenido de <https://investigaliacr.com/investigacion/el-enfoque-de-investigacion-la-naturaleza-del-estudio/>
- Perez. (26 de 05 de 2017). *Plataforma de conceptos*. Obtenido de <https://concepto.de/turismo/>
- Perez. (20 de 09 de 2019). *Escape Natural*. Obtenido de <https://escapenatura.com/2019/09/20/yanacocha-el-pichincha-como-nunca-lo-has-visto/>
- Pesada, H. (24 de 07 de 2016). *Museo Numismatico Bacnco Central del Ecuador*. Obtenido de <https://numismatico.bce.fin.ec/index.php/museo/historia.html>
- Pichincha es turismo. (22 de 08 de 2018). *Parroquia Nono de Quito*. Obtenido de [https://pichinchaesturismo.com/es-ec/pichincha/quito/rurales/parroquia-nono-quito-ac8ht5oad#:~:text=Iglesia%20de%20San%20Miguel%20de,moya%20\(especie%20de%20ca%C3%B1a\).](https://pichinchaesturismo.com/es-ec/pichincha/quito/rurales/parroquia-nono-quito-ac8ht5oad#:~:text=Iglesia%20de%20San%20Miguel%20de,moya%20(especie%20de%20ca%C3%B1a).)
- Pichincha gbirno provincial*. (29 de 08 de 2017).
- Pichincha, G. d. (29 de 08 de 2017). *Pichincha Gobierno Provincial*. Obtenido de <https://www.pichincha.gob.ec/cantones/distrito-metropolitano-de-quito>
- Pololikashvili, Z. (2017). *basque culinary center*. Obtenido de <https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284420995>
- Poveda, M. (12 de 06 de 2017). *Nono, un paraíso oculto con gran riqueza culinaria*. Obtenido de <https://visitanonocom.wordpress.com/2018/10/02/nono-un-paraíso-oculto-con-gran-riqueza-culinaria/>
- PRAHY, P. M. (25 de 07 de 2018). *Muzeum Gastronomie*. Obtenido de <https://www.muzeumgastronomie.cz/es/node/75>
- Prieto, M., & Triana, M. (03 de 04 de 2018). *LAS RUTAS GASTRONÓMICAS EN EL DEPARTAMENTO DEL META: UNA PROPUESTA DE SUSTENTABILIDAD TURÍSTICA*. Obtenido de <https://www.redalyc.org/journal/5762/576261570009/html/#:~:text=Estas%20rutas%20ofrecen%20a%20los,se%20desarrollan%20las%20rutas%20gastron%C3%B3micas.>
- Primicias periodísticas. (01 de 02 de 2023). *Primicias periodísticas*. Obtenido de <https://www.primicias.ec/noticias/sociedad/turismo-gastronomico-restaurantes-ecuador/#:~:text=La%20gastronom%C3%ADa%20de%20la%20Sierra,del%20men%C3%BA%20de%20esta%20regi%C3%B3n.>

- Raffino, M. (4 de 09 de 2019). *Plataforma de conceptos*. Obtenido de <https://concepto.de/gastronomia/>
- Ríos, F. B. (25 de 05 de 2011). *PARADIGMAS Y PERSPECTIVAS TEÓRICO-METODOLÓGICAS EN*. Obtenido de <https://www.uv.mx/iiesca/files/2013/01/paradigmas2004-2.pdf>
- Robalo. (2017). *Ministerio del turismo* .
- Roberto Hernández, C. C. (2018). *Metodología de la investigación* . Obtenido de <https://institutoprofesionalmr.org/wp-content/uploads/2018/04/Hern%C3%A1ndez-Fern%C3%A1ndez-Baptista-2010-Metodologia-de-la-Investigacion-5ta-edicion.pdf>
- Robledo, J. (23 de 07 de 2016). *Departamento de Investigación FUDEN*. . Obtenido de <file:///C:/Users/Erick/Downloads/461-Texto%20del%20art%C3%ADculo-1822-1-10-20150617.pdf>
- Robles, R. (14 de 02 de 2015). *Universidad Nebrija* . Obtenido de [https://www.nebrija.com/revista-linguistica/la-validacion-por-juicio-de-expertos-dos-investigaciones-cualitativas-en-linguistica-aplicada.html#:~:text=El%20juicio%20de%20expertos%20es,evidencia%2C%20juicios%20y%20valoraciones%E2%80%9D%20\(](https://www.nebrija.com/revista-linguistica/la-validacion-por-juicio-de-expertos-dos-investigaciones-cualitativas-en-linguistica-aplicada.html#:~:text=El%20juicio%20de%20expertos%20es,evidencia%2C%20juicios%20y%20valoraciones%E2%80%9D%20()
- Rodriguez, C. (20 de 05 de 2022). *Resultados de una investigación científica*. Obtenido de <https://hazmitrabajo.es/blog/resultados-de-una-investigacion-cientifica/>
- Ruales. (24 de 04 de 2018). *universidad de españa* . Obtenido de <https://www.significados.com/marco-teorico/>
- Salazar. (25 de 06 de 2017). *Go Raymi*. Obtenido de <https://www.goraymi.com/es-ec/pichincha/quito/rurales/nono-turismo-ac8ht5oad>
- Salazar, A. (26 de 04 de 2016). *Go Raymi* . Obtenido de <https://www.goraymi.com/es-ec/cotopaxi/latacunga/iglesias-templos/iglesia-san-agustin-ae2ad3278#:~:text=Cuenta%20la%20historia%2C%20que%20los,22%20de%20febrero%20de%201757.>
- Sanchez, C. (2016). *Ministerio de cultura y patrimonio*. Obtenido de [https://patrimonioalimentario.culturaypatrimonio.gob.ec/wiki/index.php/Zambo\\_de\\_dulce](https://patrimonioalimentario.culturaypatrimonio.gob.ec/wiki/index.php/Zambo_de_dulce)
- Sandobal, S., Pacheco, A., & Camarena, D. (04 de 05 de 2022). *Prácticas alimentarias y significados asociados con el consumo de comida rápida en franquicias de la ciudad de Hermosillo, Sonora: un modelo exploratorio basado en los cambios generacionales*. Obtenido de <https://www.redalyc.org/journal/102/10270068017/html/>
- Sandoval, S., Pacheco, A., & Camarena, D. (s.f.).
- Sandra, L. (21 de 08 de 2020). *Tesis de la entrevista* . Obtenido de <https://www.significados.com/entrevista/>
- Shuguli, L. F. (2017). *monografias.com* . Obtenido de <https://www.monografias.com/trabajos36/historia-de-quito/historia-de-quito.shtml>
- Shuttleworth, M. (29 de 04 de 2009). *Explorable confiabilidad interna* . Obtenido de <https://explorable.com/es/fiabilidad-de-la-consistencia-interna>

- Sorangela, M. (23 de 07 de 2016). *Los paradigmas de la investigación*. Obtenido de [file:///C:/Users/Erick/Downloads/717-Texto%20del%20art%C3%83\\_culo-6100-3-10-20210205.pdf](file:///C:/Users/Erick/Downloads/717-Texto%20del%20art%C3%83_culo-6100-3-10-20210205.pdf)
- Suares. (12 de 07 de 2016). *CEUPE*. Obtenido de <https://www.ceupe.com/blog/tipos-de-rutas-turisticas.html>
- Telegrafo. (2016). *El telegrafo*. Obtenido de <https://www.letelegrafo.com.ec/noticias/quito/1/10-platillos-tipicos-que-fascinaran-a-los-visitantes-del-habitat-iii>
- Toapanta. (05 de 05 de 2018). *Primera parada Quito*. Obtenido de <https://primeraparadaquito.com/2018/04/05/la-cascada-de-guagrapamba/>
- Torres, M. (21 de 07 de 2016 ). *Planificación del turismo gastronómico sostenible: Servicios, rutas, productos y destinos. México, D.F.: CEHAGO*. . Obtenido de <https://peregrinogastrofo.wordpress.com/2015/03/16/definicion-ruta-gastronomica-turistica-y-cultural/>
- Torrez. (04 de 12 de 2019). *Que es el turismo*. Obtenido de <https://concepto.de/turismo/>
- Tresseras, J. J. (2017). Gastronomía y Turismo con sal y pimienta. En J. J. Tresseras, *Gastronomía y Turismo con sal y pimienta* (pág. 387). Obtenido de [https://www.academia.edu/31401315/Gastronom%C3%ADa\\_y\\_turismo\\_Destinos\\_con\\_sal\\_y\\_pimienta](https://www.academia.edu/31401315/Gastronom%C3%ADa_y_turismo_Destinos_con_sal_y_pimienta)
- Triana, M. (03 de 05 de 2018). *Universidad externado de colombia*. Obtenido de LAS RUTAS GASTRONÓMICAS EN EL DEPARTAMENTO DEL META: UNA PROPUESTA DE SUSTENTABILIDAD TURÍSTICA: <https://www.redalyc.org/journal/5762/576261570009/html/#:~:text=Las%20rutas%20gastron%C3%B3micas%20se%20pueden,y%20que%20se%20pueden%20recuperar>
- Tupiza. (26 de 06 de 2016). *Gobierno del encuentro*. Obtenido de <https://www.turismo.gob.ec/la-reserva-yanacocha-un-atractivo-con-diversidad-ecologica-y-bioclimatica/>
- Urbe. (12 de 06 de 2017). *Universidad de españa*. Obtenido de <http://virtual.urbe.edu/tesispub/0094718/cap03.pdf>
- Valderrama, S. (18 de 04 de 2020). *Proyecto de investigación de enfoque cuantitativo*. Obtenido de <https://es.scribd.com/document/457083248/Santiago-Valderrama-Proyecto-de-investigacion-de-enfoque-cuantitativo>
- Valdez. (29 de 08 de 2018). *Instrumentos de la investigación*. Obtenido de <https://tiposdeinvestigacion.org/instrumentos-de-investigacion/>
- Veronica, M. (07 de 10 de 2013 ). *Paradigma de la investigación*. Obtenido de [https://pics.unison.mx/wp-content/uploads/2013/10/7\\_Paradigmas\\_de\\_investigacion\\_2013.pdf](https://pics.unison.mx/wp-content/uploads/2013/10/7_Paradigmas_de_investigacion_2013.pdf)
- Viajando por el Ecuador . (23 de 05 de 2018). *Parroquia de Nono*. Obtenido de <https://ec.viajandox.com/quito/nono-A3557>
- Viajando por el mundo . (24 de 10 de 2020). *Viajando por el mundo la parroquia de Nono*. Obtenido de <https://ec.viajandox.com/quito/nono-A3557>



Villasis-Nocales. (30 de 05 de 2016). *Metodología de la investigación* . Obtenido de <https://revistaalergia.mx/ojs/index.php/ram/article/view/199/350#:~:text=Las%20variables%20en%20un%20estudio,de%20los%20protocolo%20de%20investigaci%C3%B3n.>

Vivanco, M. F. (28 de 01 de 2012). *UIDE* . Obtenido de <https://www.uide.edu.ec/turismo-gastronomico/>

Zambrano. (22 de 08 de 2016). *Rutas Gastronómicas y Desarrollo local: un ensayo de conceptualización en Cataluña* . Obtenido de [https://www.researchgate.net/publication/318956979\\_Rutas\\_Gastronomicas\\_y\\_Developmental\\_Local\\_un\\_ensayo\\_de\\_conceptualizacion\\_en\\_Cataluna](https://www.researchgate.net/publication/318956979_Rutas_Gastronomicas_y_Developmental_Local_un_ensayo_de_conceptualizacion_en_Cataluna)

Zambrano. (24 de 06 de 2018). *Analisis de los atractivos y recursos turisticos* . Obtenido de [http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1870-90362018000100164](http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1870-90362018000100164)

## Anexo 1

### ENCUESTA

Índice de preguntas	Si	No
1. ¿Usted considera que la ubicación de la parroquia de Nono es accesible y fácil de llegar?		
2. ¿Considera usted que los productos que posee la parroquia son consumidos por sus propios habitantes?		
3. ¿Cree usted que los platos tradicionales representan los productos que posee la parroquia?		
4. ¿Usted ha visitado los atractivos turísticos y gastronómicos de la parroquia de Nono?		
5. ¿Considera usted que la gastronomía típica y tradicional aporta al desarrollo turístico de la parroquia?		
6. ¿Recomendaría a sus amigos, familiares y conocidos ir a visitar y realizar las actividades que posee la parroquia?		
7. ¿Considera usted que la gastronomía local de la parroquia es valorada por los habitantes de la localidad (productos, preparaciones y establecimientos)?		
8. ¿Considera usted que los restaurantes y lugares de consumo de alimentos poseen una temática llamativa que representa a la parroquia?		
9. ¿Considera usted que la parroquia de Nono es un destino turístico gastronómico para sus visitantes?		
10. ¿Considera usted que la creación de la ruta gastronómica en la parroquia de Nono incentivaría el consumo de la gastronomía local?		

## Anexo 2

### FICHA DE INVENTARIO DE TURISMO Y PRODUCTOS

FICHA DE INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURISTICOS			
<b>DATOS GENERALES</b>			
<b>NOMBRE DEL ATRACTIVO</b>	Parque de Nono		
<b>FICHA NUMERO</b>	1		
<b>RESPONSABLE</b>	Crystel Durán		
<b>FECHA</b>	Sábado 9 de diciembre del 2023		
<b>CATEGORIA</b>	Lugar turístico		
<b>TIPO</b>	Turismo		
<b>SUBTIPO</b>	Parque central de Nono		
<b>UBICACIÓN</b>	Parque Central Nono, ubicado en la dirección EL EJIDO (CENTRAL) Y PSJE. A - Cantón Quito		
<b>PROVINCIA</b>	Pichincha		
<b>CIUDAD Y/O CANTÓN</b>	Quito		
<b>PARROQUIA</b>	Nono		
<b>LATITUD</b>		<b>LONGITUD</b>	
<b>CENTROS URBANOS MÁS CERCANOS AL ATRACTIVO</b>			
<b>POBLADO</b>	Nono	<b>DISTANCIA</b>	
<b>CALIDAD</b>			
<b>VALOR INTRÍNSECO</b>			
<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO</b>			
<b>ALTURA</b>		<b>TEMPERATURA</b>	15°C a 18°C
<b>PRECIPITACIÓN</b>			
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>FOTO</b>		
El destino dispone área de recogimiento y las áreas de descanso en el parque central. Es importante tomar en cuenta que la Iglesia y el parque es lo más antiguo que posee la parroquia de San Miguel de Nono, por esa razón últimamente la están reconstruyendo y además el parque central la mayoría de veces está muy bien cuidado lo han mejorado y cada vez está más bonito. Parque alumbrado, arreglado ornamentalmente y tiene una pequeña cascada artificial (Viajando por el Ecuador , 2018).			
<b>VALOR EXTRÍNSECO</b>			
<b>USOS (SIMBÓLICO)</b>			
<b>ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO</b>			

<b>CAUSAS</b>	
<b>MODIFICACIONES POR PARTE DE LAS AUTORIDADES DE LA PARROQUIA</b>	
<b>ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ENTORNO:</b>	
<b>CAUSAS</b>	
<b>APOYO</b>	
<b>INFRAESTRUCTURA BÁSICA</b>	
<b>AGUA</b>	
<b>ENERGÍA ELECTRICA</b>	
<b>ALCANTARILLADO</b>	
<b>TRANSPORTE</b>	

<b>FICHA DE INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURISTICOS</b>			
<b>DATOS GENERALES</b>			
<b>NOMBRE DEL ATRACTIVO</b>	Iglesia de Nono		
<b>FICHA NUMERO</b>	2		
<b>RESPONSIBLE</b>	Crystel Durán		
<b>FECHA</b>	Sábado 09 de diciembre del 2023		
<b>CATEGORIA</b>	Lugar turístico		
<b>TIPO</b>	Turístico		
<b>SUBTIPO</b>	Iglesia		
<b>UBICACIÓN</b>	La Iglesia de San Miguel de Nono está ubicada en el Parque central al frente de la entrada de la Hacienda la Querencia.		
<b>PROVINCIA</b>	Pichincha		
<b>CIUDAD Y/O CANTÓN</b>	Quito		
<b>PARROQUIA</b>	Nono		
<b>LATITUD</b>		<b>LONGITUD</b>	
<b>CENTROS URBANOS MÁS CERCANOS AL ATRACTIVO</b>			
<b>POBLADO</b>	Nono	<b>DISTANCIA</b>	
<b>CALIDAD</b>			
<b>VALOR INTRÍNSECO</b>			
<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO</b>			
<b>ALTURA</b>		<b>TEMPERATURA</b>	15°C a 18°C
<b>PRECIPITACIÓN</b>			
<b>DESCRIPCIÓN</b>		<b>FOTO</b>	

Fue construida por Padres Jesuitas en el año 1660. Se encuentra junto al Parque Central de Nono. La Iglesia de San Miguel de Nono, se construyó hace aproximadamente 472 años, tiempo en el cual Nono empezó a ser parroquia eclesiástica. Es la única iglesia católica en la comunidad y está bajo la Arquidiócesis de Quito (Viajando por el Ecuador , 2018).



**VALOR EXTRÍNSECO**

**USOS (SIMBÓLICO)**

**ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO**

**CAUSAS**

**MODIFICACIONES POR PARTE DE LAS AUTORIDADES DE LA PARROQUIA**

**ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ENTORNO:**

**CAUSAS**

**APOYO**

**INFRAESTRUCTURA BÁSICA**

**AGUA**

**ENERGÍA ELECTRICA**

**ALCANTARILLADO**

**TRANSPORTE**


**FICHA DE INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURISTICOS**

**DATOS GENERALES**

<b>NOMBRE DEL ATRACTIVO</b>	La Hacienda la Querencia
<b>FICHA NUMERO</b>	3
<b>RESPONSIBLE</b>	Crystel Durán
<b>FECHA</b>	Sábado 09 de diciembre del 2023
<b>CATEGORIA</b>	Restaurante y hacienda

<b>TIPO</b>		Gastronómico	
<b>SUBTIPO</b>		Restaurante	
<b>UBICACIÓN</b>		WCJF+88 Parroquia Nono	
<b>PROVINCIA</b>		Pichincha	
<b>CIUDAD Y/O CANTÓN</b>		Quito	
<b>PARROQUIA</b>		Nono	
<b>LATITUD</b>		<b>LONGITUD</b>	50m
<b>CENTROS URBANOS MÁS CERCANOS AL ATRACTIVO</b>			
<b>POBLADO</b>	Nono	<b>DISTANCIA</b>	
<b>CALIDAD</b>			
<b>VALOR INTRÍNSECO</b>			
<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO</b>			
<b>ALTURA</b>		<b>TEMPERATURA</b>	15°C a 18°C
<b>PRECIPITACIÓN</b>			
<b>DESCRIPCIÓN</b>		<b>FOTO</b>	
<p>La Querencia se convierte en el lugar ideal para llevar a la familia. Disfruta de la granja interactiva, el biohuerto, paseos a caballo, pesca de truchas y escénicos y seguros lugares para acampar. Ordeña una vaca, aprende a hacer mantequilla, juega en el minigolf de 15 hoyos o, por qué no, al rugby en la cancha oficial más alta del mundo. Para el almuerzo, encontraras una variedad de platos elaborados con productos frescos de la hacienda: choclo con queso, ensaladas, delicioso locro quiteño, el Festival de Carnes con ternero, cerdo, cordero y pollo cocinados a la estaca a fuego lento, además de helados y otros manjares (Poveda, 2017).</p>			
<b>VALOR EXTRÍNSECO</b>			
<b>USOS (SIMBÓLICO)</b>			
<b>ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO</b>			
<b>CAUSAS</b>			
<b>MODIFICACIONES POR PARTE DE LAS AUTORIDADES DE LA PARROQUIA</b>			
<b>ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ENTORNO:</b>			
<b>CAUSAS</b>			


<b>APOYO</b>	
<b>INFRAESTRUCTURA BÁSICA</b>	
<b>AGUA</b>	
<b>ENERGÍA ELECTRICA</b>	
<b>ALCANTARILLADO</b>	
<b>TRANSPORTE</b>	

<b>FICHA DE INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURISTICOS</b>			
<b>DATOS GENERALES</b>			
<b>NOMBRE DEL ATRACTIVO</b>	Reserva Verdecocha		
<b>FICHA NUMERO</b>	4		
<b>RESPONSIBLE</b>	Crystel Durán		
<b>FECHA</b>	Sábado 09 de diciembre del 2023		
<b>CATEGORIA</b>	Lugar turístico		
<b>TIPO</b>	Turismo		
<b>SUBTIPO</b>	Reserva		
<b>UBICACIÓN</b>	La reserva Verdecocha se encuentra en la parroquia Nono de la provincia de Pichincha, al noroccidente de Quito, apenas a 60 minutos y 35 kilómetros de la capital.		
<b>PROVINCIA</b>	Pichincha		
<b>CIUDAD Y/O CANTÓN</b>	Quito		
<b>PARROQUIA</b>	Nono		
<b>LATITUD</b>	2200	<b>LONGITUD</b>	2800
<b>CENTROS URBANOS MÁS CERCANOS AL ATRACTIVO</b>			
<b>POBLADO</b>	Nono	<b>DISTANCIA</b>	
<b>CALIDAD</b>			
<b>VALOR INTRÍNSECO</b>			
<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO</b>			
<b>ALTURA</b>		<b>TEMPERATURA</b>	15°C a 18°C
<b>PRECIPITACIÓN</b>			
<b>DESCRIPCIÓN</b>		<b>FOTO</b>	
<p>Tiene una extensión de 1.400 hectáreas. Ofrece varios senderos en los que se pueden realizar caminatas y cabalgatas. Los visitantes tendrán la oportunidad de observar la flora y fauna endémicas de la zona, entre ellos los quindes o colibríes. La reserva acoge al río y cascada Verdecocha, esta última tiene una caída de agua de 90 metros. Su temperatura convierte a este atractivo en un excelente lugar para tomar un baño energizante. La reserva también cuenta con una laguna artificial en la que se puede realizar pesca deportiva. Preparación y degustación de truchas ya sea a leña, frita y envuelta en el restaurante</p>			

denominado El sabor de la Trucha (Gad Nono, 2022).	
<b>VALOR EXTRÍNSECO</b>	
<b>USOS (SIMBÓLICO)</b>	
<b>ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO</b>	
<b>CAUSAS</b>	
<b>MODIFICACIONES POR PARTE DE LAS AUTORIDADES DE LA PARROQUIA</b>	
<b>ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ENTORNO:</b>	
<b>CAUSAS</b>	
<b>APOYO</b>	
<b>INFRAESTRUCTURA BÁSICA</b>	
<b>AGUA</b>	
<b>ENERGÍA ELECTRICA</b>	
<b>ALCANTARILLADO</b>	
<b>TRANSPORTE</b>	

<b>FICHA DE INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURISTICOS</b>			
<b>DATOS GENERALES</b>			
<b>NOMBRE DEL ATRACTIVO</b>	La Quinta Margarita		
<b>FICHA NUMERO</b>	5		
<b>RESPONSIBLE</b>	Crystel Durán		
<b>FECHA</b>	Sábado 09 de diciembre del 2023		
<b>CATEGORIA</b>	Restaurante y hacienda		
<b>TIPO</b>	Gastronómico		
<b>SUBTIPO</b>	Restaurante		
<b>UBICACIÓN</b>	Quinta Margarita, Calle A, Parroquia de Nono, Quito 170309, Quito, Ecuador		
<b>PROVINCIA</b>	Pichincha		
<b>CIUDAD Y/O CANTÓN</b>	Quito		
<b>PARROQUIA</b>	Nono		
<b>LATITUD</b>		<b>LONGITUD</b>	
<b>CENTROS URBANOS MÁS CERCANOS AL ATRACTIVO</b>			
<b>POBLADO</b>	Nono	<b>DISTANCIA</b>	
<b>CALIDAD</b>			
<b>VALOR INTRÍNSECO</b>			
<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO</b>			



<b>ALTURA</b>		<b>TEMPERATURA</b>	15°C a 18°C
<b>PRECIPITACIÓN</b>			
<b>DESCRIPCIÓN</b>		<b>FOTO</b>	
<p>La Quinta Margarita es conocida por ser un restaurante ecuatoriano dentro del cual encontrarán los mejores platos de la gastronomía de la parroquia de Nono. Además, contamos con amplias áreas verdes para pasear a caballo y disfrutar entre familia respirando aire puro y disfrutando de la naturaleza (Poveda, 2017).</p>			
<b>VALOR EXTRÍNSECO</b>			
<b>USOS (SIMBÓLICO)</b>			
<b>ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO</b>			
<b>CAUSAS</b>			
<b>MODIFICACIONES POR PARTE DE LAS AUTORIDADES DE LA PARROQUIA</b>			
<b>ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ENTORNO:</b>			
<b>CAUSAS</b>			
<b>APOYO</b>			
<b>INFRAESTRUCTURA BÁSICA</b>			
<b>AGUA</b>			
<b>ENERGÍA ELECTRICA</b>			
<b>ALCANTARILLADO</b>			
<b>TRANSPORTE</b>			

<b>FICHA DE INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURISTICOS</b>	
<b>DATOS GENERALES</b>	
<b>NOMBRE DEL ATRACTIVO</b>	Cascada Guarapamba
<b>FICHA NUMERO</b>	6

<b>RESPONSIBLE</b>		Crystel Durán	
<b>FECHA</b>		Sábado 09 de diciembre del 2023	
<b>CATEGORIA</b>		Lugar turístico	
<b>TIPO</b>		Turismo	
<b>SUBTIPO</b>		Cascada	
<b>UBICACIÓN</b>		Cascada Guagrapamba, WCH6+8PJ, Cascada huagrapamba, Huagrapamba, Quito 170808	
<b>PROVINCIA</b>		Pichincha	
<b>CIUDAD Y/O CANTÓN</b>		Quito	
<b>PARROQUIA</b>		Nono	
<b>LATITUD</b>		<b>LONGITUD</b>	30 m
<b>CENTROS URBANOS MÁS CERCANOS AL ATRACTIVO</b>			
<b>POBLADO</b>		<b>DISTANCIA</b>	
<b>CALIDAD</b>			
<b>VALOR INTRÍNSECO</b>			
<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO</b>			
<b>ALTURA</b>		<b>TEMPERATURA</b>	15°C a 18°C
<b>PRECIPITACIÓN</b>			
<b>DESCRIPCIÓN</b>		<b>FOTO</b>	
<p>Con 50 km de extensión, esta ruta empieza en los flancos orientales del Pichincha; recorre tres ecosistemas: el páramo, a 3.600 m del volcán; la ceja del bosque, que es la zona de transición; y el bosque húmedo. Estos tres tramos, además de su hermoso paisaje, otorgan a la región una gran riqueza biológica: 450 especies de aves, 50 mamíferos y numerosas especies de ranas y mariposas. Consumo de dulces tradicionales que posee la parroquia (Gad Nono, 2022).</p>			
<b>VALOR EXTRÍNSECO</b>			
<b>USOS (SIMBÓLICO)</b>			
<b>ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO</b>			
<b>CAUSAS</b>			
<b>MODIFICACIONES POR PARTE DE LAS AUTORIDADES DE LA PARROQUIA</b>			
<b>ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ENTORNO:</b>			
<b>CAUSAS</b>			

<b>APOYO</b>	
<b>INFRAESTRUCTURA BÁSICA</b>	
<b>AGUA</b>	
<b>ENERGÍA ELECTRICA</b>	
<b>ALCANTARILLADO</b>	
<b>TRANSPORTE</b>	

<b>FICHA DE INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURISTICOS</b>			
<b>DATOS GENERALES</b>			
<b>NOMBRE DEL ATRACTIVO</b>	Restaurante el Bife		
<b>FICHA NUMERO</b>	7		
<b>RESPONSIBLE</b>	Crystel Durán		
<b>FECHA</b>	Sábado 09 de diciembre del 2023		
<b>CATEGORIA</b>	Restaura y hacienda		
<b>TIPO</b>	Gastronómico		
<b>SUBTIPO</b>	Restaurante		
<b>UBICACIÓN</b>	Entrada a la parroquia de Nono 20 Km fuera de Quito, Nono 37135 Ecuador		
<b>PROVINCIA</b>	Pichincha		
<b>CIUDAD Y/O CANTÓN</b>	Quito		
<b>PARROQUIA</b>	Nono		
<b>LATITUD</b>		<b>LONGITUD</b>	
<b>CENTROS URBANOS MÁS CERCANOS AL ATRACTIVO</b>			
<b>POBLADO</b>	Nono	<b>DISTANCIA</b>	
<b>CALIDAD</b>			
<b>VALOR INTRÍNSECO</b>			
<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO</b>			
<b>ALTURA</b>		<b>TEMPERATURA</b>	15°C a 18°C
<b>PRECIPITACIÓN</b>			
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>FOTO</b>		
El restaurante es conocido por tener un ambiente natural, campestre, tradicional y amigable, es lo que se encuentra en uno de los lugares más concurridos en Nono. El Bife” nace hace 15 años y se asienta en un lugar que es más que solo un negocio, es un hogar. Fundado por Diego Hermosa, chef graduado en la Universidad San Francisco de Quito, “El Bife”, se ha convertido en un negocio familiar que se caracteriza por su cocina ecuatoriana, excelente variedad en carnes y la tradicional trucha, plato típico de la zona (Poveda, 2017).			
<b>VALOR EXTRÍNSECO</b>			
<b>USOS (SIMBÓLICO)</b>			

ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO	
CAUSAS	
MODIFICACIONES POR PARTE DE LAS AUTORIDADES DE LA PARROQUIA	
ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ENTORNO:	
CAUSAS	
APOYO	
INFRAESTRUCTURA BÁSICA	
AGUA	
ENERGÍA ELECTRICA	
ALCANTARILLADO	
TRANSPORTE	

### Anexo 3

#### Matriz por producto

N°	Nombres de los productos	Fotografía
1	Maíz	
2	Cebada	
3	Frejol	
4	Zanahoria blanca	

5	Zanahoria amarilla	
6	Papas	
7	Habas	
8	Mellocos	
9	Ocas	
10	Arvejas	
11	Zapallo	
12	Sambo	
13	Guagramora	
14	Motilón	

15	Mortiño	
16	Taxo de monte	
17	Chigualcan	
18	Uvilla	
19	Mora	

### Matriz por plato

Nº	Nombres de los platos	Imagen
1	Habas con choclo	
2	Asado de pollo	
3	Carne con menestra	
4	Caldo de gallina criolla	

5	Yahuarlocro	
6	Fritada	
7	Cocteles típicos de la zona	
8	Seco de pollo	
9	Tamales	
10	Pescados fritos	
11	Papas con menudo	
12	Papas con cuero	
13	Tortillas de papas	
14	Mote con chicharon	