

Del patrimonio culinario al producto turístico: diseño de una ruta gastronómica en Ibarra

Pedro Francisco Vaca Alencastro^{1*} , Luis Valencia-Obando¹ , Milton Paúl Oña Izurieta¹ 

¹Instituto Superior Universitario Cotacachi, Imbabura

Recepción: 02/10/2025

Aceptación: 18/12/2025

Publicación: 29/12/2025

*Correspondencia: pvaca@institutocotacachi.edu.ec

Resumen

El turismo gastronómico se ha consolidado como una estrategia relevante para la valorización del patrimonio cultural y el desarrollo turístico local. No obstante, en el cantón Ibarra, provincia de Imbabura, este potencial no ha sido plenamente aprovechado debido a la limitada generación de productos turísticos especializados. La investigación tuvo como objetivo analizar las variables que permiten fortalecer el turismo gastronómico en el cantón, a partir de la identificación de la oferta gastronómica tradicional y del perfil del turista gastronómico, como base para el diseño de un producto turístico. El estudio se desarrolló bajo un enfoque cualitativo con alcance descriptivo, combinando investigación documental y trabajo de campo. Se aplicaron fichas de observación para la selección y jerarquización de platos tradicionales, así como encuestas estructuradas a visitantes, con una muestra de 381 personas y un nivel de confianza del 95 %. Los resultados muestran la existencia de una oferta gastronómica diversa y representativa, destacándose preparaciones como el borrego asado, las fritadas de cajón, los helados de paila, el pan de leche, el licor de ovo y el arrope de mora, las cuales poseen alto valor histórico, cultural y turístico. Asimismo, se identificó un perfil de turista con alta predisposición a consumir productos turísticos basados en la cocina tradicional, interés por conocer la historia de los platos y preferencia por experiencias participativas de corta duración. La investigación demuestra que la gastronomía tradicional de Ibarra constituye un recurso estratégico para el desarrollo del turismo gastronómico y que el diseño de una ruta gastronómica representa una alternativa viable para fortalecer la identidad local, dinamizar la economía y promover un turismo sostenible.

Palabras clave: Turismo gastronómico. Gastronomía tradicional. Patrimonio cultural. Ruta gastronómica. Desarrollo turístico.

Abstract

Gastronomic tourism has become a relevant strategy for the valorization of cultural heritage and local tourism development. However, in the canton of Ibarra, province of Imbabura, this potential has not been fully exploited due to the limited development of specialized tourism products. This study aimed to analyze the variables that contribute to strengthening gastronomic tourism in the canton, based on the identification of the traditional gastronomic offer and the profile of the gastronomic tourist, as a basis for designing a tourism product. A qualitative approach with a descriptive scope was applied, combining documentary research and fieldwork. Observation sheets were used to select and prioritize traditional dishes, along with structured surveys administered to 381 visitors, with a 95% confidence level. The findings reveal a diverse and representative gastronomic offer, highlighting preparations such as roasted lamb, fritadas de cajón, helados de paila, milk bread, licor de ovo, and blackberry syrup (arrope de mora), all of which have high historical, cultural, and tourism value. In addition, the results indicate a tourist profile characterized by a strong interest in traditional cuisine, willingness to learn about the history of dishes, and preference for short, participatory experiences. The study confirms that Ibarra's traditional gastronomy is a strategic resource for gastronomic tourism development and that the design of a gastronomic route is a viable alternative to strengthen local identity, stimulate the economy, and promote sustainable tourism.

Keywords: Gastronomic tourism. Traditional gastronomy. Cultural heritage. Gastronomic route. Tourism development.

Introducción

El turismo gastronómico se ha consolidado en las últimas décadas como una modalidad relevante dentro de la actividad turística, al integrar el consumo de alimentos locales con experiencias culturales, identitarias y territoriales. De acuerdo con la World Tourism Organization (2019), este tipo de turismo se caracteriza por generar experiencias memorables vinculadas al viaje, donde la gastronomía, los productos locales y las prácticas culinarias tradicionales se convierten en un factor central de motivación para los visitantes. En este sentido, la gastronomía trasciende su función alimentaria y se posiciona como un recurso cultural y turístico estratégico.

Ecuador presenta una marcada diversidad gastronómica asociada a sus regiones biogeográficas —Costa, Sierra, Amazonía y Galápagos—, lo que ha favorecido el desarrollo de una cocina tradicional rica en ingredientes, técnicas y preparaciones propias de cada territorio. Esta diversidad ha sido reconocida como un elemento diferenciador del país y como una oportunidad para fortalecer el turismo mediante la valorización de productos y saberes locales (Montalván y Cabrero, 2019). Desde esta perspectiva, el turismo gastronómico contribuye no solo a la preservación del patrimonio culinario, sino también al desarrollo turístico y económico de los territorios.

En la provincia de Imbabura, reconocida por su riqueza cultural, histórica y patrimonial, la gastronomía constituye un componente esencial de la identidad local. Denominada la “provincia de los Lagos”, Imbabura se caracteriza por la presencia de tradiciones culinarias transmitidas de generación en generación, las cuales reflejan la relación entre el territorio, los productos locales y las prácticas culturales de su población (Endara, 2019; Lara, 2021).

No obstante, pese a este potencial, el cantón Ibarra presenta un aprovechamiento limitado de su gastronomía como recurso turístico. Esta situación se explica, principalmente, por la escasa generación de productos turísticos estructurados que integren la cocina tradicional dentro de la oferta local, lo que restringe su proyección como destino especializado en turismo gastronómico.

Diversas investigaciones desarrolladas en la provincia de Imbabura han abordado la gastronomía desde enfoques patrimoniales y turísticos. Estudios como los de Garces (2017), Pavón (2016) y Pita (2021) destacan la importancia de la identidad gastronómica, los recursos culturales y naturales, así como el diseño de rutas turísticas para fortalecer la actividad turística. De igual manera, Torres y Segarra (2019) proponen una ruta gastronómica provincial que integra platos y atractivos representativos del territorio.

Sin embargo, estas investigaciones no se centran específicamente en el cantón Ibarra ni analizan de manera directa el perfil del turista gastronómico como insumo para el diseño de un producto turístico local. Esta ausencia de estudios focalizados en la articulación entre oferta gastronómica, demanda turística y diseño de producto evidencia un vacío de conocimiento que sustenta la pertinencia del presente trabajo.

Desde un enfoque aplicado, la presente investigación tiene como objetivo analizar las variables que permiten fortalecer el turismo gastronómico en el cantón Ibarra, a partir de la identificación de la oferta gastronómica tradicional y del perfil del turista gastronómico, como base para el diseño de una ruta gastronómica. A diferencia de estudios previos, este trabajo integra la jerarquización de platos tradicionales con el análisis de preferencias y motivaciones del visitante, proponiendo un producto turístico concreto orientado a la valorización del patrimonio culinario, el fortalecimiento de la identidad local y la dinamización del turismo en el territorio.

En este sentido, la principal contribución del presente estudio al campo del turismo gastronómico radica en la articulación integrada entre el patrimonio culinario local, el análisis del perfil del turista gastronómico y el diseño de un producto turístico territorial concreto. A diferencia de investigaciones previas centradas en enfoques patrimoniales o descriptivos, este trabajo vincula la jerarquización de platos tradicionales con las preferencias, motivaciones y patrones de consumo del visitante, permitiendo la formulación de una ruta gastronómica contextualizada al cantón Ibarra. De este modo, la investigación aporta una metodología aplicada y replicable que fortalece la gestión del turismo gastronómico como estrategia de valorización cultural y desarrollo turístico sostenible a escala local.

Métodos

La presente investigación se desarrolló bajo un enfoque cualitativo, con un alcance descriptivo, orientado a comprender y caracterizar el turismo gastronómico en el cantón Ibarra, provincia de Imbabura. Este tipo de investigación permitió analizar la realidad del fenómeno estudiado sin manipular variables, describiendo las características de la oferta gastronómica tradicional y del perfil del turista gastronómico, así como su relación con el diseño de un producto turístico. El enfoque cualitativo facilitó una aproximación integral al contexto territorial, cultural y turístico, apoyándose en la observación directa y en la percepción de los actores involucrados, conforme a los lineamientos metodológicos planteados por Sampieri y Mendoza (2023).

En el marco de la presente investigación, el término turista gastronómico se define de manera operativa como aquel visitante cuya experiencia turística incorpora de forma intencional el consumo de gastronomía tradicional local como un elemento central o significativo de su viaje, manifestando interés no solo por la degustación de alimentos, sino también por el conocimiento de su origen, historia, procesos de elaboración y vínculo con la identidad cultural del territorio. A diferencia de otros tipos de visitantes para quienes la alimentación cumple una función complementaria, el turista gastronómico valora la cocina local como parte esencial de la experiencia turística y muestra predisposición a participar en actividades asociadas a la cultura culinaria, tales como recorridos gastronómicos, interacción con actores locales y experiencias participativas de corta duración.

El estudio tuvo carácter aplicado, dado que los resultados obtenidos se orientaron al diseño de un producto turístico gastronómico —una ruta gastronómica— como alternativa para fortalecer el turismo local. En cuanto al diseño de la investigación, este fue no experimental, debido a que no se realizaron intervenciones controladas, sino que se basó en la recopilación y análisis de información empírica obtenida en el contexto real del cantón Ibarra.

La población o universo de estudio estuvo constituida por los visitantes que arribaron al cantón Ibarra durante el año 2023, estimados en aproximadamente 45.700 personas, de acuerdo con los registros disponibles. A partir de este universo se determinó una muestra de 381 participantes, calculada con un nivel de confianza del 95 %, un margen de error del 5 % y una variabilidad poblacional de 0,25. La selección de la muestra se realizó mediante un muestreo no probabilístico de tipo intencional, considerando como criterios de inclusión a visitantes nacionales y extranjeros mayores de edad que se encontraban en el cantón durante el período de levantamiento de información y que aceptaron participar voluntariamente en la investigación.

Para la recopilación de datos se emplearon métodos y técnicas cualitativas y cuantitativas complementarias. En una primera fase, se aplicó la investigación documental, lo que permitió recopilar información secundaria a partir de tesis de pregrado y posgrado, artículos científicos, libros especializados y manuales técnicos del Ministerio de Turismo del Ecuador, conforme a lo señalado por Reyes y Carmona (2020). Este proceso permitió sustentar teóricamente el estudio y contextualizar el turismo gastronómico en el ámbito local y provincial.

Posteriormente, se desarrolló trabajo de campo mediante la aplicación de fichas de observación

destinadas a la selección y jerarquización de los platos tradicionales del cantón Ibarra. Dichas fichas se elaboraron tomando como referencia los criterios establecidos en la Metodología para la Elaboración de un Mapa Gastronómico del Ministerio de Turismo (2019), considerando aspectos como historia y tradición, uso de ingredientes locales, vigencia de la tradición y oferta disponible en el destino. Las observaciones se realizaron a través de visitas in situ en las diferentes parroquias del cantón, lo que permitió constatar la existencia y disponibilidad de las preparaciones gastronómicas identificadas.

De manera complementaria, se aplicó una encuesta estructurada dirigida a los visitantes, compuesta por veinticuatro preguntas organizadas en variables socio-demográficas, organización del viaje y motivaciones y preferencias turísticas. Las encuestas se aplicaron tanto de forma presencial como digital mediante Google Forms, en el período comprendido entre el 20 de febrero y el 1 de abril de 2024, en zonas urbanas y rurales del cantón Ibarra. Los datos obtenidos fueron organizados en tablas y analizados mediante estadística descriptiva, lo que permitió identificar el perfil del turista gastronómico y sus patrones de consumo.

Por último, para el diseño del producto turístico gastronómico se empleó la metodología propuesta en el Manual de Generación de Rutas Turísticas del Ministerio de Turismo del Ecuador (2018), aplicando los dos primeros pasos: análisis del destino e identificación de la oferta y la demanda, y estructuración del producto turístico. Este procedimiento permitió integrar los resultados obtenidos en las fases anteriores y formular una propuesta coherente con la realidad territorial y turística del cantón Ibarra.

Resultados y discusión

Los resultados de la investigación se presentan de acuerdo con las fases metodológicas establecidas: selección de platos tradicionales, caracterización del perfil del turista gastronómico y análisis de sus preferencias, como base para el diseño de un producto turístico gastronómico en el cantón Ibarra.

Selección y jerarquización de platos tradicionales

La **Tabla 1** presenta los resultados de la jerarquización de los platos tradicionales del cantón Ibarra, realizada mediante fichas de observación y criterios técnicos definidos por el Ministerio de Turismo del Ecuador. Los platos que alcanzaron el puntaje máximo (100 puntos) fueron el borrego asado, los helados de paila, el arropé de mora, los helados de crema, el pan de leche y el licor de ovo, evidenciando un alto valor en términos de historia y tradición, uso de ingredientes locales, vigencia cultural y disponibilidad en el destino.

Tabla 1. Selección de platos tradicionales.

Platos tradicionales	Criterios				Total
	Historia y tradición	Ingredientes locales	Tradición vigente	Oferta en el destino	
Borrego asado	25	25	25	25	100
Guandúl con carne	25	25	25	0	75
Fritada de cajón	25	25	25	0	75
Helados de paila	25	25	25	25	100
Arrope de mora	25	25	25	25	100
Nogadas	25	0	25	25	75
Helados de crema	25	25	25	25	100
Pan de leche	25	25	25	25	100
Guandúl con dulce	25	25	25	0	75
Licor de ovo	25	25	25	25	100

Fuente. Elaboración propia.

Estos resultados confirman la existencia de una oferta gastronómica sólida y representativa, con preparaciones que mantienen una fuerte vinculación con la identidad local y que se encuentran activamente presentes en la dinámica económica y cultural del cantón. Platos con puntajes intermedios (75 puntos), como las fritadas de cajón o el guandúl en sus distintas preparaciones, muestran un alto valor cultural, aunque con limitaciones en su oferta formal al visitante, lo que representa una oportunidad de fortalecimiento desde la gestión turística.

Desde una perspectiva comparativa, estos hallazgos coinciden con investigaciones previas desarrolladas en la provincia de Imbabura, que destacan la gastronomía tradicional como patrimonio cultural y recurso

turístico potencial (Pavón, 2016; Garces, 2017; Pita, 2021). No obstante, el presente estudio aporta un enfoque específico en el cantón Ibarra, permitiendo una jerarquización concreta orientada al diseño de un producto turístico gastronómico.

Perfil sociodemográfico y características del viaje del turista gastronómico

Los resultados de las encuestas aplicadas a 381 visitantes se sintetizan en las **Tablas 2 y 3**, las cuales permiten caracterizar el perfil del turista gastronómico. Se evidencia una mayor participación del género femenino (64,3 %), predominio de personas entre 20 y 30 años, con estado civil mayoritariamente casado (55,6 %) y un alto nivel de formación académica, donde el 60,7 % cuenta con educación superior.

Tabla 2. Variables sociodemográficas.

Variable	Categoría	Porcentaje
Género	Femenino	64.3%
	Masculino	35.7%
Número de integrantes del hogar	1 persona	14.3%
	2 personas	46.4%
	4 personas o más	39.3%
Estado civil	Soltero	18.5%
	Casado	55.6%
	Divorciado	14.8%
	Viudo	0%
	Unión libre	11.1%

...continuación tabla 2

Variable	Categoría	Porcentaje
Rango etario (años cumplidos)	Menor a 20	3.6%
	De 20 a 30	32.1%
	De 31 a 40 años	17.9%
	De 41 a 50 años	21.4%
	De 51 a 60 años	21.4%
	De 61 a más años	3.6%
Nivel de formación	Básica superior	3.6%
	Bachillerato	32.1%
	Educación superior	60.7%
	Maestría y/o postgrados	3.6%
	Estudiante	17.9%
Actividad profesional	Dueño de negocio	17.9%
	Empleado público	28.6%
	Empleado privado	17.9%
	Ama de casa	14.3%
	Desempleado	0%
	Jubilado/a	3.6%
	Menos 425 dólares	25%
	De 426 a 527 dólares	50%
Nivel de ingresos (mensual)	De 528 a 817 dólares	21.4%
	De 818 a 1086 dólares	3.6%
	De 1086 y más	0%

Fuente. Elaboración propia.

Tabla 3. Características de viaje.

Características de viaje	Opciones	Porcentaje
¿Con quién viajó?	Solo	10.7%
	En pareja	35.7%
	Con amigos	10.7%
	En familia	42.9%
¿Qué medio de información influyó para visitar el destino?	Agencias de viajes	7.1%
	Amigos o familiares	28.6%
	Redes sociales	60.7%
	Programas de TV, radio, artículos de prensa	3.6%
¿Cuál es el medio de transporte que utiliza para movilizarse	Taxi	3.6%
	Vehículo propio	67.9%
	Motocicleta	7.1%
	Autobús	21.4%

...continuación tabla 3

Características de viaje	Opciones	Porcentaje
¿Cuál es el principal motivo de su viaje?	Vacaciones	71.4%
	Negocios	0%
	Visita familiar o de amigos	25%
	Estudio	0%
	Trabajo	3.6%

Fuente. Elaboración propia.

En cuanto a las características del viaje, los resultados indican que la mayoría de los visitantes viajan en familia o en pareja, utilizan vehículo propio como principal medio de transporte (67,9 %) y se informan principalmente a través de redes sociales (60,7 %). El motivo principal del viaje corresponde a vacaciones (71,4 %), lo que refuerza el carácter recreativo y experiencial del turismo en el cantón Ibarra.

Estos hallazgos son coherentes con estudios nacionales que señalan un creciente interés por experiencias turísticas culturales y gastronómicas por parte de visitantes con formación académica media y superior, quienes valoran el conocimiento, la autenticidad y el contacto directo con las tradiciones locales (Parraga et al., 2021; Meléndez, 2022).

Consumo turístico y gastronómico

La **Tabla 4** evidencia que el gasto promedio de los visitantes se concentra en alimentación (USD 31 a 50), seguido de alojamiento y recreación. Este resultado refuerza el papel de la gastronomía como componente central del gasto turístico y como eje estratégico para el desarrollo económico local.

Desde el enfoque del turismo gastronómico, este patrón de consumo respalda la viabilidad de diseñar productos turísticos centrados en la experiencia

culinaria, ya que existe una disposición real al gasto asociado a la alimentación tradicional, coincidiendo con lo planteado por Petrucci (2022) respecto a la integración de la gastronomía como complemento esencial de la oferta turística.

Gustos, preferencias y percepción de la ruta gastronómica

Los resultados presentados en las **Tablas 5 y 6** muestran una alta aceptación hacia la propuesta de una ruta gastronómica. El 96,4 % de los encuestados manifestó interés en adquirir un paquete turístico de este tipo, mientras que el 100 % expresó interés en conocer la historia y tradición de los platos consumidos. Asimismo, el 92,9 % señaló su preferencia por participar activamente en la elaboración de platos tradicionales.

Tabla 4. Consumo turístico y gastronómico.

Variable	Gasto
Alojamiento	30.00
Alimentación	31.00 a 50.00
Recreación	30.00

Fuente. Elaboración propia.

Tabla 5. Gustos y preferencias.

Producto turístico	Afirmaciones	Negaciones
¿Le interesaría comprar un paquete turístico que tenga como oferta una ruta gastronómica?	96.4%	3.6%
¿Le gustaría conocer la historia y tradición de los platos que consume?	100%	0%
Dentro de la ruta, ¿le gustaría formar parte del procedimiento y elaboración de platos tradicionales?	92.9%	7.1%
¿Le gustaría conocer la historia y tradición de los platos que consume?	100%	0%
¿Le interesaría que este producto turístico posible ruta gastronómica ofrezca un recorrido en tren u otras actividades?	100%	0%

Fuente. Elaboración propia.

Tabla 6. Percepción del turista hacia la ruta.

Interrogantes	Opciones	Porcentaje	
Si su respuesta fue afirmativa ¿Cuánto tiempo considera necesario para la duración de dicha ruta?	1 día	53.6%	
	2 días	46.4%	
	1 a 4	42.9%	
	4 a 5	53.6%	
	Más de 5	3.6%	
De lo siguientes platos típicos ibarreños ¿Señale cuáles conoce?		SI	NO
	Fritadas de cajón	95%	5%
	Guandúl con carne	80%	20%
	Borrego asado	55%	45%
	Arrope de mora y nogadas	60%	40%
De las siguientes bebidas y postres ibarreños ¿Señale cuáles conoce?	Helados de paila	90%	10%
	Guandúl de dulce	0%	100%
	Licor de ovo	5%	95%
	Helados de crema y pan de leche	40%	60%

Fuente. Elaboración propia.

Tabla 7. Propuesta de ruta gastronómica. Itinerario.

Hora	Atractivo	Actividades
6:00 am	Parque Ciudad de Ibarra	Punto de encuentro e indicaciones generales del tour.
7:15 am	Café, helados y pan de leche Doña Emperatriz - Caranqui	Desayuno - Degustación del exquisito pan de leche acompañado de chocolate y batido de helado.
8:30 am	Zuleta	Visita a los talleres de bordados a mano Recorrido y compras en la feria artesanal
10:00 am	Mirador Machunakun Rumi – Angochagua	Fotografía paisajística, columpio gigante, caminata.
12:00 pm	Angochagua Kawsay	Almuerzo: Degustación del exquisito borrego asado, plato tradicional del sector.
15:30 pm	Parroquia Salinas	Degustación del licor de ovo y guandúl de dulce Visita al museo de la sal Danza autóctona del pueblo afro-ecuatoriano
18:30 pm	Parque La Merced	Degustación de los auténticos helados de paila Entrega de nogadas como recuerdo de la ruta gastronómica. Agradecimiento y despedida
Incluye:	Transporte, guía local, alimentación, paseo en tren y seguro de viajes.	
No incluye:	Bebidas alcohólicas, actividades no mencionadas en el paquete, gastos personales y propinas.	

Fuente. Elaboración propia.

En relación con la duración de la ruta, la mayoría de los visitantes prefiere experiencias de uno a dos días, con entre cuatro y cinco paradas para la degustación. Estos resultados evidencian una clara inclinación hacia experiencias cortas, participativas y culturalmente significativas, lo cual coincide con los planteamientos de Pita (2021), quien señala que el turismo gastronómico busca reconocer no solo los productos, sino también los métodos de preparación y los saberes asociados.

El nivel de reconocimiento de platos tradicionales, como las fritadas de cajón, los helados de paila y el borrego asado, refleja una base cultural compartida entre visitantes y comunidad local, mientras que el menor conocimiento de bebidas como el licor de ovo evidencia la necesidad de estrategias de difusión y puesta en valor dentro de productos turísticos estructurados.

Los resultados obtenidos confirman que el cantón Ibarra posee condiciones favorables para el desarrollo del turismo gastronómico, sustentadas en una oferta culinaria diversa, una demanda interesada y un contexto cultural sólido. La principal implicación del estudio radica en demostrar que el diseño de una ruta gastronómica no solo es viable, sino pertinente como estrategia de desarrollo turístico, fortalecimiento de la identidad local y dinamización económica.

Entre las fortalezas del trabajo se destaca la integración de métodos cualitativos y descriptivos, el uso de criterios técnicos oficiales del Ministerio de Turismo y la combinación de oferta y demanda en el análisis. No obstante, una de las limitaciones es la ausencia de registros específicos de turistas gastronómicos, lo que obligó a trabajar con el universo general de visitantes. Futuras investigaciones podrían profundizar en estudios longitudinales, incorporar análisis comparativos con otros cantones o evaluar el impacto económico y social de la implementación de la ruta gastronómica propuesta.

Finalmente, aunque los resultados se circunscriben al cantón Ibarra, la metodología empleada puede ser replicada en otros territorios con características culturales similares, siempre que se adapten los criterios a la realidad local, evitando generalizaciones que desconozcan la diversidad gastronómica y social de cada contexto.

Conclusiones

La investigación permitió confirmar que el cantón Ibarra posee un alto potencial para el desarrollo del turismo gastronómico, sustentado en una oferta culinaria tradicional diversa, con fuerte arraigo histórico, cultural y territorial. La jerarquización de platos

tradicionales evidenció que preparaciones como el borrego asado, los helados de paila, el pan de leche, el licor de ovo y el arrope de mora concentran los mayores valores patrimoniales y turísticos, lo que las posiciona como recursos estratégicos para la estructuración de productos turísticos gastronómicos.

El análisis del perfil del turista gastronómico evidenció una marcada predisposición hacia el consumo de experiencias basadas en la gastronomía tradicional, destacándose el interés por conocer la historia de los platos y participar activamente en su elaboración. Asimismo, se identificó que la alimentación constituye uno de los principales rubros de gasto turístico, lo que refuerza el rol de la gastronomía como componente clave de la experiencia turística y como eje dinamizador de la economía local.

Los resultados también demuestran una alta aceptación de la propuesta de una ruta gastronómica, caracterizada por recorridos de corta duración, con varias paradas de degustación y actividades participativas. Esta preferencia respalda la viabilidad de diseñar un producto turístico que articule la oferta gastronómica tradicional con los atractivos culturales y territoriales del cantón, contribuyendo al fortalecimiento de la identidad local y a la diversificación de la oferta turística.

En términos generales, el estudio evidencia que el limitado aprovechamiento del potencial gastronómico de Ibarra no responde a la ausencia de recursos, sino a la falta de productos turísticos estructurados que integren de manera efectiva la oferta y la demanda. En este sentido, el diseño de una ruta gastronómica se presenta como una alternativa concreta para promover el turismo gastronómico, revalorizar el patrimonio cultural inmaterial y fomentar el desarrollo económico y social del territorio.

Finalmente, se recomienda que futuras investigaciones profundicen en la evaluación del impacto económico, social y cultural de la implementación de la ruta gastronómica propuesta, así como en el fortalecimiento de capacidades locales y estrategias de promoción turística. Asimismo, se sugiere replicar la metodología aplicada en otros cantones con características similares, adaptándola a sus contextos específicos, con el fin de consolidar el turismo gastronómico como una estrategia de desarrollo sostenible a nivel local y provincial.

Agradecimientos

La presente investigación fue desarrollada en el marco de actividades académicas y de formación investigativa. Se agradece la valiosa colaboración de los actores locales, prestadores de servicios

gastronómicos y visitantes del cantón Ibarra, quienes participaron voluntariamente y facilitaron el levantamiento de información durante el trabajo de campo. Asimismo, se reconoce el apoyo técnico y metodológico de docentes y profesionales que, sin figurar como coautores, contribuyeron al fortalecimiento de la calidad y rigurosidad del estudio. Finalmente, se agradece al Ministerio de Turismo del Ecuador por sus metodologías, manuales y lineamientos técnicos, que sirvieron como referente fundamental para el desarrollo metodológico y el diseño de la propuesta de ruta gastronómica.

Contribución de los autores

Conceptualización: VF.; Metodología: VF.; Supervisión académica: VF; Análisis formal: VF, LV. PO.; Investigación: VF, LV. PO.; Curación de datos: VF, LV. PO.; Redacción – borrador original: VF.; Redacción – revisión y edición: VF, VL. PO. Todos los autores han leído y aceptado la versión final del manuscrito.

Fuente de financiamiento

Esta investigación no recibió financiamiento externo.

Conflicto de intereses

Los autores declaran no tener ningún conflicto de intereses. Los patrocinadores no tuvieron ningún papel en el diseño del estudio, recopilación, análisis o interpretación de datos, redacción del manuscrito ni en la decisión de publicar los resultados.

Referencias

- Cazar, J., et al. (2017). Experiencias de turismo creativo de la cocina ancestral otavaleña en la provincia. *Holopraxis Ciencia, Tecnología e Innovación*, 1(1), 45–58.
- Endara, J. (2019). *Imbabura: Arte, historia, cultura y tradición*. Ibarra: Gobierno Autónomo Descentralizado Provincial de Imbabura.
- Freire, S. (2020). *Propuesta gastronómica para el crecimiento del volumen de visitantes del cantón Ventanas*. (Tesis de grado). Universidad Técnica de Babahoyo, Babahoyo.
- Garces, D. (2017). *Rescate de la identidad gastronómica de la parroquia de Caranqui para la ruta turística del último inca Atahualpa en la provincia de Imbabura*. (Tesis de grado). Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra, Ibarra.
- Hormaza, D., & Torres, R. (2020). El patrimonio cultural en los servicios turísticos de la provincia de Manabí, Ecuador. *PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 18(3), 543–556.
- Lara, D. (2021). *Análisis del patrimonio gastronómico como factor de desarrollo turístico*. (Tesis de Maestría). Universidad Andina Simón Bolívar, Quito. <https://repositorio.uasb.edu.ec/bitstream/10644/7974/1/T3448-MGCI-Lara-Analisis.pdf>
- Meléndez, M. (2022). Estrategias de mercadotecnia y marketing mix más usadas durante la pandemia para impulsar el turismo gastronómico en Bogotá. *Clío América*, 16(31), 1–15.
- Ministerio de Turismo del Ecuador. (2018). *Manual de metodología para la jerarquización de atractivos y generación de espacios turísticos*. Ministerio de Turismo del Ecuador. <https://servicios.turismo.gob.ec/descargas/InventarioAtractivosTuristicos/MANUAL-ATRACTIVOS-TURISTICOS.pdf>
- Ministerio de Turismo del Ecuador. (2019). *Metodología para la elaboración de un mapa gastronómico*. Ministerio de Turismo del Ecuador.
- Ministerio de Turismo del Ecuador. (2021). *Manual para la generación de rutas e itinerarios turísticos*. Ministerio de Turismo del Ecuador. https://servicios.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2023/04/Manual_generacion_rutas_itinerarios_sub2021_compressed.pdf
- Ministerio de Turismo del Ecuador. (2023). *Gastronomía del Ecuador como atractivo turístico*. Ministerio de Turismo del Ecuador.
- Organización Mundial del Turismo. (2019). *Turismo gastronómico: Marco conceptual*. UNWTO.
- Organización Mundial del Turismo. (2024). *Transformación del sector turístico centrada en las personas*. ONU Turismo. <https://www.unwto.org/es/news/el-secretario-general-de-onu-turismo-insta-a-llevar-a-cabo-una-transformacion-del-sector-centrada-en-las-personas>
- Parraga, L., et al. (2021). Gestión del patrimonio inmaterial, ámbito técnicas artesanales tradicionales: estrategias de salvaguardia y uso turístico del patrimonio inmaterial, parroquia Abañin, El Oro. *Digital Publisher*, 6(5), 120–134.
- Pavón, M. (2016). *La gastronomía de la provincia de Imbabura como patrimonio cultural inmaterial del Ecuador*. (Tesis de grado). <https://core.ac.uk/download/pdf/200323631.pdf>
- Petrucchi, N. (2022). La relación del turismo gastronómico y la agrobiodiversidad en Humahuaca. *Boletín de la Sociedad Argentina de Botánica*, 57(2), 233–245.
- Pita, A. (2021). Recursos culturales y naturales potencial de una ruta turística gastronómica. *Alfa Revista de Investigación en Ciencias Agronómicas y Veterinarias*, 5(2), 45–60.
- Reyes, M., & Carmona, L. (2020). La investigación documental para la construcción del conocimiento científico. *Revista Dilemas Contemporáneos: Educación, Política y Valores*, 7(3), 1–15.
- Rueda, L. (2019). *Metodología de la investigación descriptiva*. Quito: Editorial Universitaria.
- Sampieri, R., & Mendoza, P. (2023). *Metodología de la investigación: Enfoques cuantitativo y cualitativo* (7.ª ed.). México: McGraw-Hill.
- Valarezo, A. (2015). *Diseño de productos turísticos gastronómicos*. (Tesis de grado). Universidad de Las Américas, Quito. <https://dspace.udla.edu.ec/bitstream/33000/2558/8/UDLA-EC-TINI-2015-16.pdf>