

LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL COMO MOTOR DEL TURISMO CULTURAL EN CHIMBORAZO

ANCESTRAL GASTRONOMY AS A DRIVER OF CULTURAL TOURISM IN CHIMBORAZO

 Juan Sebastián Cevallos Montalvo^{1*}, <https://orcid.org/0009-0005-6435-3926>

 Marco Augusto Arias Zapata², <https://orcid.org/0000-0003-0195-9240>

 ^{1,2} Instituto Superior Tecnológico Riobamba, Chimborazo Ecuador,

Recibido: 27/09/2024

Aprobado: 31/04/2025



*Autor para la correspondencia: juansebascevallos@hotmail.com

Esta obra está bajo una Licencia Creative Commons
Atribución-NoComercial-CompartirIgual 4.0 Internacional



RESUMEN

El trabajo tuvo como objetivo la identificación de evidencias científicas sobre el papel de la gastronomía ancestral en el desarrollo del turismo cultural en la provincia de Chimborazo. El estudio se desarrolló mediante una revisión sistemática de la literatura fundamentada en el método PRISMA. Las etapas fundamentales implementadas en este estudio incluyen: 1) definición clara del tema y formulación de preguntas de investigación; 2) selección de bases de datos y criterios específicos de búsqueda; 3) depuración y filtrado de la producción científica para conformar una base de datos bibliográfica pertinente; y 4) análisis crítico y sistemático de la información recopilada, ilustrado a través del diagrama de flujo. La revisión sistemática confirmó que la gastronomía ancestral constituye un recurso cultural fundamental para el desarrollo del turismo cultural, el manejo participativo e intercultural fomenta el crecimiento económico local y la conservación de los saberes tradicionales. En conclusión, los estudios actuales presentan vacíos relevantes, especialmente en estudios contextuales sobre Chimborazo, se requiere profundizar en investigaciones interdisciplinarias y participación de todos los actores que establezcan estrategias que impulsen la valorización del patrimonio gastronómico.

PALABRAS CLAVE: Gastronomía Ancestral, turismo cultural, saberes ancestrales, prácticas culinarias.

ABSTRACT

The objective of this study was to identify scientific evidence regarding the role of ancestral gastronomy in the development of cultural tourism in Chimborazo. The study was conducted through a systematic literature review based on the PRISMA method. The key stages implemented in this research included: 1) clear definition of the topic and formulation of research questions; 2) selection of databases and specific search criteria; 3) screening and filtering of scientific output to form a relevant bibliographic database; and 4) critical and systematic analysis of the collected information, illustrated through a flow diagram. The systematic review confirmed that ancestral gastronomy constitutes a fundamental cultural resource for the development of cultural tourism. Participatory and intercultural management promotes local economic growth and the preservation of traditional knowledge. In conclusion, current studies reveal significant gaps, particularly in contextual research focused on Chimborazo. It is necessary to deepen interdisciplinary research and ensure the participation of all stakeholders to establish strategies that enhance the valorization of gastronomic heritage.

KEY WORDS: Ancestral Gastronomy, cultural tourism, ancestral knowledge, culinary practices.

INTRODUCCIÓN

La gastronomía ancestral constituye una manifestación viva del patrimonio cultural inmaterial de los pueblos, al integrar conocimientos, prácticas, ingredientes autóctonos y rituales que han sido transmitidos de generación en generación (Chango Cañaverl et al., 2024). En América Latina, y particularmente en los Andes, esta tradición culinaria está profundamente ligada a la identidad colectiva de las comunidades indígenas y campesinas. En este contexto, la provincia de Chimborazo, ubicada en la región interandina del Ecuador, alberga una riqueza gastronómica milenaria, sustentada en productos originarios como la papa, el maíz, la quinua y la carne de llama, así como en técnicas de preparación vinculadas a cosmovisiones ancestrales.

En los últimos años, la gastronomía ha adquirido un papel central dentro del turismo cultural, ya que permite a los visitantes experimentar de forma directa las tradiciones y modos de vida locales. Según datos del Ministerio de Turismo del Ecuador (2023), el 41% de los turistas nacionales e internacionales muestran un interés explícito por experiencias culinarias auténticas durante sus viajes. Esto representa una oportunidad estratégica para regiones como Chimborazo, donde convergen paisajes andinos, comunidades indígenas y prácticas gastronómicas únicas que aún se mantienen vivas en mercados, festividades y hogares. Sin embargo, esta potencialidad ha sido poco aprovechada desde una perspectiva planificada y sostenible (Brito Cervantes et al., 2025).

La revalorización y promoción de la gastronomía ancestral como eje del turismo cultural puede contribuir tanto a la dinamización económica local como a la preservación del patrimonio intangible. Además de generar ingresos, fomenta el orgullo cultural, fortalece la identidad comunitaria y estimula la transmisión intergeneracional de saberes. Por ello, resulta esencial estudiar las dinámicas actuales en torno a la gastronomía ancestral en Chimborazo y su vínculo con el turismo, con el fin de identificar buenas prácticas, desafíos y posibilidades de desarrollo territorial desde un enfoque intercultural y sostenible.

Diversos estudios han abordado la relación entre gastronomía y turismo cultural en el contexto latinoamericano, destacando el potencial de la cocina tradicional para fortalecer destinos turísticos mediante experiencias auténticas y diferenciadoras. En Ecuador, investigacio-

nes como las de Brito Cervantes et al. (2025) y Chango Cañaverl et al. (2024), han explorado la riqueza de la gastronomía ancestral en regiones andinas, identificando ingredientes nativos, métodos de preparación y su vinculación con prácticas agrícolas sostenibles. Sin embargo, la mayoría de estos estudios tienen un enfoque descriptivo y general, con escasa sistematización de datos que permitan entender el impacto real de estas prácticas en el desarrollo turístico local. En el caso específico de Chimborazo, las investigaciones se han centrado más en el patrimonio natural o arquitectónico, dejando de lado el componente gastronómico como atractivo cultural.

Además, existe una limitada articulación entre actores comunitarios, instituciones turísticas y académicas en la promoción de la gastronomía ancestral como producto turístico. Si bien algunos municipios han desarrollado ferias o eventos gastronómicos, estos tienden a ser esporádicos y carecen de estrategias sostenibles de largo plazo. La literatura también evidencia una falta de estudios que analicen el papel de la gastronomía ancestral en la construcción de identidad territorial o su contribución a la economía local a través del turismo. En este sentido, persiste un vacío teórico y práctico sobre cómo integrar de manera efectiva el patrimonio culinario ancestral en las políticas públicas de desarrollo turístico, lo cual justifica la necesidad de investigaciones más sistemáticas y contextualizadas.

Asimismo, la mayoría de los estudios disponibles no profundizan en las percepciones y experiencias de las comunidades portadoras de estas tradiciones culinarias, ni en su participación en el diseño y gestión de productos turísticos basados en la gastronomía. Esta omisión limita la comprensión integral del fenómeno, ya que invisibiliza el papel protagónico que deberían tener los saberes locales en la configuración de una oferta turística auténtica y sostenible. Tampoco se ha explorado suficientemente cómo factores como la globalización alimentaria, la migración rural o el acceso desigual a mercados afectan la preservación y transmisión de la cocina ancestral. Por tanto, existe una necesidad urgente de investigaciones que aborden estas dimensiones desde enfoques participativos, interculturales y territoriales, especialmente en contextos como el de Chimborazo, donde la diversidad cultural representa un recurso estratégico aún subestimado.

La realización de una revisión sistemática sobre la gastronomía ancestral como motor del turismo cultural en

Chimborazo es necesaria debido a la dispersión y escasa sistematización del conocimiento existente sobre esta temática. Aunque se reconoce el valor cultural de la cocina ancestral en el discurso patrimonial y turístico, no se cuenta con una síntesis crítica y actualizada que permita identificar tendencias, enfoques teóricos, vacíos de investigación y buenas prácticas aplicables al contexto local. Esta revisión busca integrar los hallazgos más relevantes de la literatura académica y técnica disponible, para ofrecer un panorama riguroso que fundamente futuras estrategias de desarrollo turístico sostenible en la provincia. Además, el enfoque de este estudio incorpora una mirada intercultural y territorial que supera las aproximaciones meramente descriptivas, proponiendo una articulación más coherente entre identidad cultural, economía local y turismo responsable.

El objetivo de esta revisión sistemática es identificar, analizar y sintetizar la evidencia existente sobre el papel de la gastronomía ancestral en el desarrollo del turismo cultural en la provincia de Chimborazo, con el fin de comprender su impacto sociocultural, económico y territorial. A través de esta revisión, se pretende reconocer las principales estrategias, experiencias y enfoques utilizados en distintos contextos para integrar la cocina tradicional en la oferta turística, así como evidenciar los desafíos y oportunidades que enfrenta esta práctica en el escenario local. Esta revisión busca, además, establecer una base teórica y práctica que oriente futuras investigaciones, políticas públicas y acciones comunitarias en torno a la valorización de la gastronomía ancestral como eje del desarrollo turístico sostenible.

METODOLOGÍA

Para alcanzar el objetivo de esta revisión sistemática, se utilizó el método PRISMA para guiar el proceso de búsqueda, selección y análisis de la literatura científica relacionada con la gastronomía ancestral como motor del turismo cultural en Chimborazo. Este enfoque ha sido ampliamente aplicado en estudios de ciencias sociales y turismo para garantizar rigurosidad y transparencia en la síntesis de evidencias (De las Heras et al., 2018; Ramírez & García, 2018; Cantú et al., 2019; Pérez & Vladimirovna, 2017; van Eck & Waltman, 2017). Las etapas fundamentales implementadas en este estudio incluyen: 1) definición clara del tema y formulación de preguntas de investigación; 2) selección de bases de datos y criterios específicos de búsqueda; 3) depuración y filtrado de la producción científica para conformar una base de

datos bibliográfica pertinente; y 4) análisis crítico y sistemático de la información recopilada, ilustrado a través del diagrama de flujo PRISMA (Figura 1).

2.1 Definición de preguntas de investigación

Como primer paso, se definieron las preguntas que orientaron la revisión sistemática. Dado que el propósito fue analizar las publicaciones académicas relacionadas con la gastronomía ancestral como motor del turismo cultural en Chimborazo, se plantearon los siguientes cuestionamientos:

¿Cuál es el papel de la gastronomía ancestral en el desarrollo del turismo cultural en Chimborazo y contextos similares? ¿Qué estrategias y prácticas turísticas basadas en la gastronomía ancestral han sido documentadas en la literatura? ¿Cuáles son los impactos socioculturales, económicos y territoriales asociados a la integración de la gastronomía ancestral en el turismo? ¿Qué desafíos y oportunidades enfrentan las comunidades locales para la valorización y promoción de su patrimonio gastronómico a través del turismo? ¿Qué vacíos o limitaciones existen en la investigación actual sobre gastronomía ancestral y turismo cultural en la región andina, particularmente en Chimborazo?

2.2 Localización de la producción científica

Una vez definidas las preguntas de investigación, se llevó a cabo el proceso de búsqueda y selección de artículos científicos en las bases de datos bibliográficas Dialnet, Redalyc y SciELO, reconocidas por albergar publicaciones académicas de alto impacto en áreas sociales y turísticas. Los términos utilizados para realizar las búsquedas fueron: “gastronomía ancestral”, “turismo cultural”, “patrimonio culinario” y “Chimborazo” como elemento contextual principal. Además, se consideraron sinónimos y términos relacionados como “cocina tradicional”, “turismo comunitario” y “desarrollo turístico sostenible”.

Se establecieron los siguientes criterios de selección: 1) que los estudios estuvieran relacionados con la gastronomía ancestral y su relación con el turismo cultural; 2) que los resúmenes hicieran referencia explícita a experiencias, estrategias o impactos en turismo cultural; 3) que las publicaciones correspondieran al periodo 2020-2025; y 4) que fueran productos científicos en su versión final, incluyendo artículos de revistas, capítulos de libro

y ponencias con revisión por pares.

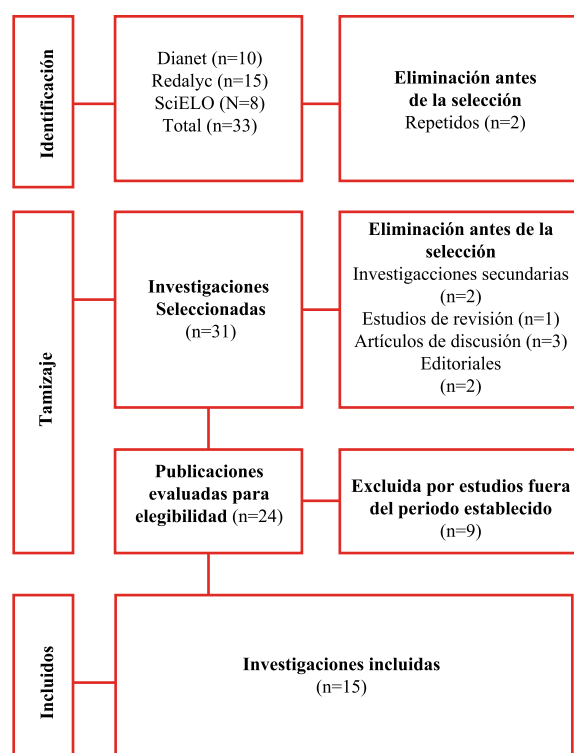
2.3 Depuración de la producción científica

Como siguiente paso, se realizó una refinación de la producción científica localizada. Para delimitar y sistematizar los resultados se utilizó como marco metodológico el método PRISMA. En primera instancia se identificó los resultados de la búsqueda de artículos en las bases de datos Dialnet, Redalyc y SciELO, utilizando las cadenas de búsqueda previamente descritas.

En segundo término, se estableció criterios de selección, se eliminaron los artículos duplicados presentes en más de una base de datos, así como aquellos que no estaban relacionados con la gastronomía ancestral o el turismo cultural. También se descartaron documentos como pre-prints, erratas, editoriales y material no académico.

Finalmente, se revisaron los resúmenes y palabras clave de los artículos restantes para seleccionar únicamente aquellos documentos que abordaran conceptos, experiencias, estrategias o impactos relacionados con la gastronomía ancestral como motor del turismo cultural. Al finalizar este proceso, se conformó la muestra definitiva de publicaciones incluidas en la revisión sistemática.

Figura 1. Diagrama de flujo PRISMA



ANÁLISIS Y DISCUSIÓN

3.1. Papel de la gastronomía ancestral en el desarrollo del turismo cultural.

La gastronomía ancestral cumple un rol esencial en la construcción de la identidad cultural y en la dinamización del turismo en regiones con alto valor patrimonial, como la provincia de Chimborazo. En este contexto, la cocina tradicional no solo representa una práctica culinaria transmitida generacionalmente, sino también un conjunto de saberes, técnicas y significados asociados a la cosmovisión indígena y campesina (Montes Cató & Nieto Mejía, 2024). Al integrar la gastronomía ancestral como parte de la experiencia turística, se promueve una forma de turismo más auténtica y conectada con el territorio, que permite al visitante comprender y valorar la historia, los modos de vida y la diversidad cultural de las comunidades locales (Ibarra Ceceña et al., 2024).

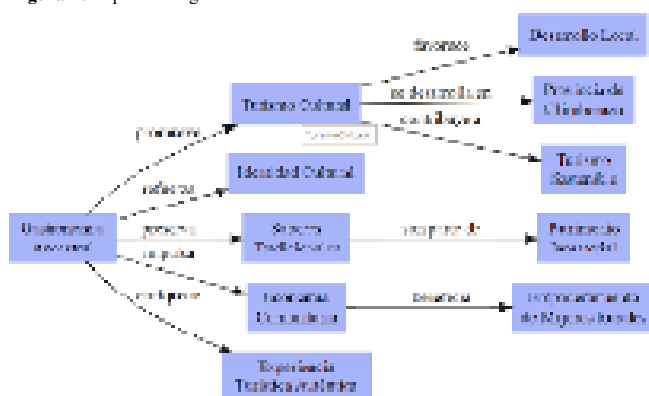
En contextos similares al de Chimborazo, como regiones rurales andinas de Perú y Bolivia, diversos estudios evidencian que la incorporación de la cocina ancestral en la oferta turística contribuye a diversificar productos turísticos y a fortalecer el desarrollo económico local. Las ferias gastronómicas, los talleres culinarios y los circuitos turísticos basados en ingredientes autóctonos son estrategias comunes que revalorizan la herencia alimentaria y generan ingresos complementarios para familias campesinas (Casanova Pérez, 2024). Estos procesos, además de su impacto económico, fomentan la transmisión intergeneracional del conocimiento culinario y el empoderamiento de mujeres como portadoras de esta herencia.

En el caso específico de Chimborazo, experiencias locales como las rutas gastronómicas indígenas, la promoción de platos tradicionales como el jucho o el mote pillo, y la recuperación de técnicas culinarias ancestrales han comenzado a posicionarse como atractivos turísticos diferenciadores. Estas iniciativas, impulsadas por gobiernos locales, organizaciones comunitarias y emprendedores rurales, reflejan un creciente interés por construir una oferta turística sostenible basada en el patrimonio intangible (Muñoz Cano & Santos Ramos, 2015). Sin embargo, aún persisten desafíos relacionados con la formalización, la estandarización de la oferta y el fortalecimiento de capacidades para una gestión turística efectiva con enfoque comunitario.

Por lo consiguiente, la gastronomía ancestral en Chimborazo no solo enriquece la experiencia turística desde una dimensión sensorial y cultural, sino que se convierte en

una herramienta estratégica para el desarrollo territorial. Su potencial radica en articular saberes tradicionales con oportunidades económicas sostenibles, fortaleciendo el tejido social y promoviendo el turismo cultural como una vía para conservar el patrimonio vivo. No obstante, para consolidar su papel en el desarrollo turístico, es necesario profundizar en políticas públicas, programas de capacitación y mecanismos de participación que garanticen la sostenibilidad e interculturalidad de estas prácticas (Muñoz Cano & Santos Ramos, 2015).

Figura 2. Papel de la gastronomía ancestral en el desarrollo del turismo cultural en



Los hallazgos de esta revisión sistemática evidencian que la gastronomía ancestral desempeña un papel multifuncional en el desarrollo del turismo cultural, actuando como un eje de valorización del patrimonio intangible, cohesión social y dinamización económica local. En el caso de Chimborazo, su riqueza culinaria ligada a prácticas indígenas y campesinas no solo fortalece la identidad territorial, sino que también representa un recurso diferenciador dentro de la oferta turística andina.

Sin embargo, se identifican limitaciones estructurales como la escasa articulación entre los actores comunitarios, el sector turístico formal y las instituciones públicas, lo cual obstaculiza el aprovechamiento sostenible de este potencial. A diferencia de otras regiones andinas con programas consolidados de turismo gastronómico, en Chimborazo aún se requiere una planificación más estratégica y participativa, que combine promoción cultural, capacitación y acceso a mercados. Esto sugiere la necesidad de políticas integradoras y un enfoque intercultural que permita proyectar la gastronomía ancestral como motor real de desarrollo turístico sostenible.

3.2. Estrategias y prácticas turísticas basadas en la gastronomía ancestral

La revisión sistemática permitió identificar un conjun-

to de estrategias y prácticas turísticas documentadas en diversas regiones de América Latina, donde la gastronomía ancestral ha sido integrada como eje central del turismo cultural. En primer lugar, destacan las rutas gastronómicas o “circuitos de sabores”, que conectan comunidades rurales a través de experiencias culinarias tradicionales. Estas rutas permiten a los turistas participar en actividades como la recolección de productos locales, preparación de alimentos y degustación de platillos autóctonos. Estudios en Perú, México y Colombia (Granados Suárez & Gómezcaceres Pérez, 2020) evidencian que estas prácticas contribuyen a la diversificación de la oferta turística y al fortalecimiento de la identidad local. En segundo lugar, se identificaron ferias gastronómicas y festivales culturales que celebran la cocina ancestral como parte del patrimonio inmaterial. Estas actividades suelen combinar música, danza, rituales y comida tradicional, fortaleciendo el sentido de pertenencia comunitaria y atrayendo tanto turistas nacionales como extranjeros. En Chimborazo, por ejemplo, eventos como la Fiesta del Jucho y ferias agroecológicas han sido documentados como espacios de visibilización del saber culinario ancestral (Ruiz Gámez et al., 2025).

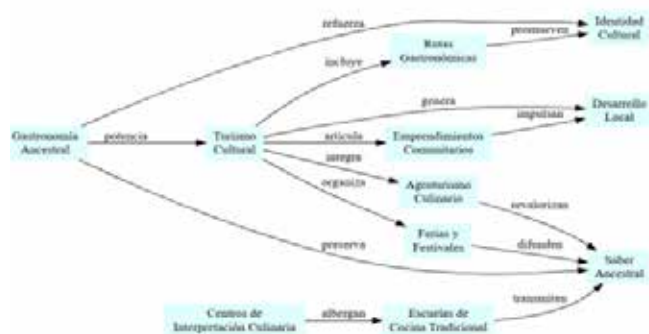
Otra estrategia relevante es la creación de centros de interpretación culinaria y escuelas de cocina tradicional, donde las nuevas generaciones aprenden técnicas ancestrales de cocción, uso de plantas nativas y preparación de alimentos rituales. Estas iniciativas no solo preservan el conocimiento intergeneracional, sino que también abren oportunidades de capacitación turística para jóvenes y mujeres rurales (Lebrón Martínez de Velasco et al., 2020).

Además, se documentan prácticas como el agroturismo con enfoque culinario, en el que los visitantes conviven temporalmente con familias campesinas y participan en la siembra, cosecha y transformación de productos alimenticios, revalorizando así el ciclo completo de la alimentación tradicional.

Finalmente, la literatura señala experiencias exitosas en la asociación de emprendimientos gastronómicos comunitarios con operadores turísticos, lo que permite posicionar productos tradicionales (como bebidas fermentadas, panes rituales o platos de temporada) dentro de rutas turísticas más amplias. No obstante, los estudios también advierten que la sostenibilidad de estas prácticas requiere acompañamiento técnico, mecanismos de comercialización justa y políticas públicas que garanti-

cen la protección del patrimonio alimentario frente a la mercantilización excesiva (Díaz Rincón et al., 2025).

Figura 3. Estrategias y prácticas turísticas vinculadas a la gastronomía ancestral



Los resultados de esta revisión sistemática revelan que la gastronomía ancestral se ha consolidado como una herramienta estratégica en el desarrollo de prácticas turísticas sostenibles, particularmente en contextos rurales y culturales como la provincia de Chimborazo. Las estrategias identificadas como las rutas gastronómicas, ferias comunitarias, centros de interpretación culinaria y programas de agroturismo demuestran que existe un interés creciente por integrar el conocimiento culinario tradicional en la oferta turística.

Estas prácticas no solo fomentan el rescate y la transmisión de saberes ancestrales, sino que también promueven el empoderamiento económico de las comunidades locales, especialmente de mujeres y jóvenes. Sin embargo, se evidencian desafíos importantes, como la necesidad de fortalecer capacidades organizativas, articular políticas públicas con las iniciativas comunitarias, y garantizar la autenticidad frente a procesos de comercialización excesiva. Por tanto, el papel de la gastronomía ancestral debe entenderse no solo como un atractivo turístico, sino como una vía para fortalecer la identidad cultural, la soberanía alimentaria y el desarrollo local con enfoque intercultural.

3.3. Impactos socioculturales, económicos y territoriales

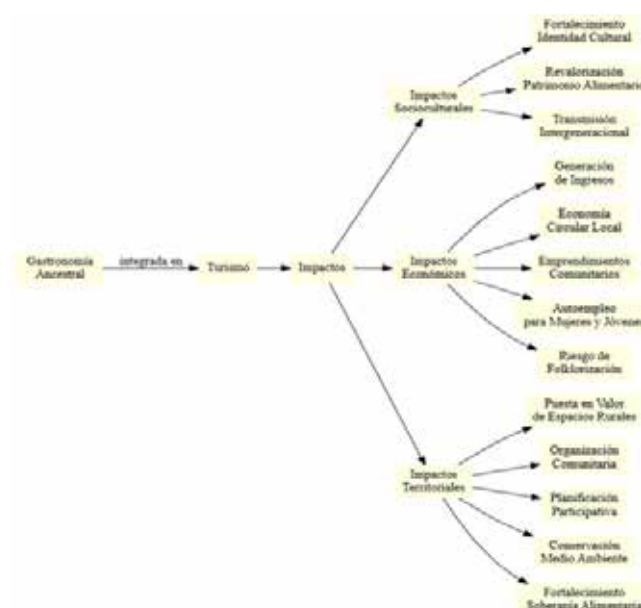
La integración de la gastronomía ancestral en el turismo genera una diversidad de impactos que trascienden lo económico y abarcan dimensiones socioculturales y territoriales. En el ámbito sociocultural, la literatura revisada destaca que estas prácticas contribuyen significativamente a la revalorización del patrimonio alimentario y al fortalecimiento de la identidad cultural en comunidades indígenas y campesinas (Díaz Rincón et al., 2025). La cocina tradicional actúa como vehículo de transmisión intergeneracional de saberes, fomentando el

orgullo por las raíces y costumbres locales, al tiempo que sensibiliza a los turistas sobre la diversidad cultural y alimentaria de los territorios visitados.

En cuanto al impacto económico, múltiples estudios coinciden en que la gastronomía ancestral permite generar ingresos alternativos para familias rurales a través de emprendimientos comunitarios, agroturismo, ferias gastronómicas y servicios de alimentación tradicional (Hernández Rojas et al., 2022). Estas actividades fortalecen la economía circular local, promueven el autoempleo, especialmente entre mujeres y jóvenes, y dinamizan cadenas de valor vinculadas al uso de ingredientes autóctonos, utensilios tradicionales y producción agroecológica. Sin embargo, algunos autores advierten sobre el riesgo de “folklorización” y pérdida de autenticidad cuando las prácticas culinarias se adaptan de forma excesiva a las demandas del mercado turístico (Campos Quezada & Castillo Ortiz, 2024).

A nivel territorial, la incorporación de la gastronomía ancestral en el turismo ha favorecido la puesta en valor de espacios rurales y paisajes culturales, fortaleciendo su visibilidad dentro de las rutas turísticas regionales. Se han documentado procesos de organización comunitaria y gobernanza territorial que promueven el uso sostenible de los recursos naturales y el respeto por los ciclos agrícolas tradicionales (Silva Gómez & Luján Johnson, 2022). Además, estas experiencias han estimulado procesos de planificación participativa que integran el turismo con la conservación del medio ambiente y el fortalecimiento de la soberanía alimentaria.

Figura 4. Impactos socioculturales, económicos y territoriales de la gastronomía ancestral en el turismo: una red semántica.



Los hallazgos de la revisión sistemática evidencian que la gastronomía ancestral desempeña un papel multifacético en el desarrollo del turismo sostenible, generando impactos positivos en los ámbitos sociocultural, económico y territorial. Desde una perspectiva sociocultural, la cocina tradicional contribuye a preservar el patrimonio inmaterial, fortalecer la identidad comunitaria y transmitir conocimientos intergeneracionales, aspectos que han sido ampliamente documentados en contextos rurales y andinos.

En el plano económico, la promoción turística de la gastronomía ancestral ha favorecido la diversificación de ingresos, el surgimiento de emprendimientos locales y el empoderamiento de mujeres y jóvenes, aunque algunos estudios advierten riesgos de folklorización y pérdida de autenticidad ante la presión del mercado. Territorialmente, estas iniciativas han impulsado procesos de organización comunitaria, valorización de paisajes culturales y planificación participativa orientada al uso sostenible del territorio y la soberanía alimentaria.

En conjunto, los resultados sugieren que, si bien los beneficios son relevantes, es necesario un enfoque de gestión integral que articule políticas públicas, formación local y mecanismos de control para asegurar un desarrollo turístico equitativo y respetuoso de las culturas originarias.

3.4. Oportunidades de la comunidad en valoración y promocionar el patrimonio cultural.

La revisión sistemática identificó diversas oportunidades que las comunidades locales han comenzado a aprovechar en la valorización de su patrimonio gastronómico mediante el turismo. Entre ellas destaca el creciente interés del turismo cultural por experiencias auténticas y sostenibles, lo cual permite posicionar la gastronomía ancestral como un producto turístico diferenciado.

Además, varios estudios reportan la consolidación de emprendimientos comunitarios gastronómicos, ferias agroalimentarias y talleres culinarios que han fortalecido el protagonismo local en la cadena turística, generando ingresos alternativos y oportunidades de empleo, especialmente para mujeres y jóvenes (Bernal Monroy & Giovanna Alvarado Reyes, 2023). Asimismo, el uso de ingredientes autóctonos, prácticas agroecológicas y narrativas culinarias ligadas a la identidad étnica han sido claves para atraer un perfil de turista consciente y

culturalmente respetuoso.

No obstante, también se identificaron desafíos significativos que dificultan el aprovechamiento pleno de estas oportunidades. Entre los principales obstáculos figuran la falta de formación técnica en temas de calidad gastronómica, atención al cliente y gestión turística; la débil articulación institucional entre actores locales, gobiernos y sector privado; y la escasa inversión en infraestructura básica (vías, señalética, servicios sanitarios) (Badillo Paredes, 2020). Asimismo, existe un riesgo de comercialización desmedida que puede llevar a la pérdida de autenticidad cultural si no se establecen mecanismos de protección del patrimonio inmaterial.

La revisión también señala que muchas comunidades carecen de herramientas para documentar, promocionar y transmitir sus recetas tradicionales, lo cual limita su visibilidad dentro del mercado turístico. Frente a estos retos, algunos autores proponen estrategias basadas en la educación intercultural, la planificación participativa y la creación de marcas territoriales, como vías para fortalecer el rol de las comunidades como guardianas activas de su herencia culinaria.

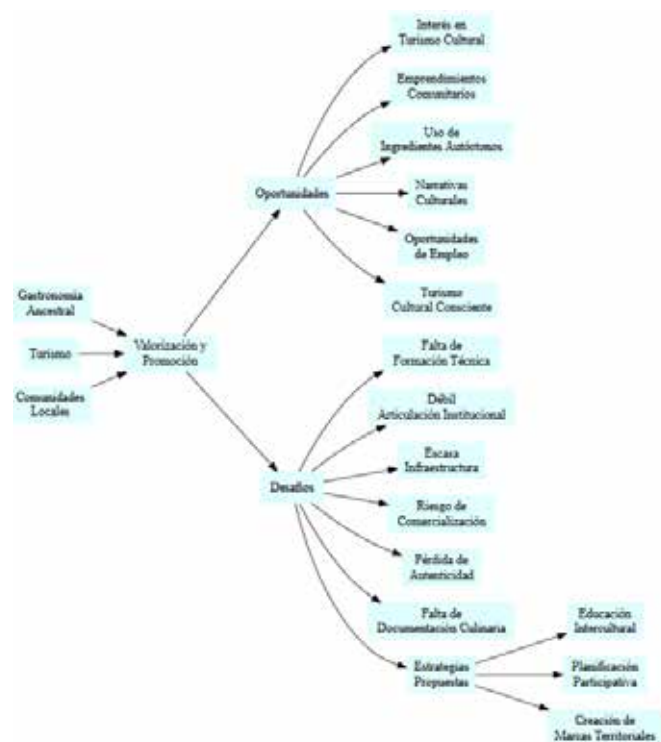
La revisión sistemática reveló que las comunidades locales enfrentan un escenario complejo, caracterizado por importantes oportunidades, pero también por desafíos persistentes. Por un lado, el creciente interés del turismo cultural por experiencias auténticas ha favorecido el surgimiento de emprendimientos gastronómicos comunitarios, así como el uso estratégico de ingredientes autóctonos y relatos culinarios como elementos diferenciadores.

Estas prácticas han contribuido a dinamizar las economías locales, generar empleo y fortalecer la identidad cultural. Sin embargo, también se evidenciaron limitaciones estructurales como la falta de formación técnica, la débil articulación institucional y la escasa infraestructura turística, que restringen el alcance y sostenibilidad de estas iniciativas (Macías Quijije & Cordero Villavicencio, 2023). Además, se identificó el riesgo de una comercialización desmedida que podría conducir a la pérdida de autenticidad y al debilitamiento del patrimonio inmaterial.

En respuesta a estos retos, varios estudios proponen estrategias como la educación intercultural, la planificación participativa y la creación de marcas territoriales que permitan revalorizar la cocina ancestral desde una

perspectiva integral y con protagonismo comunitario.

Figura 5. Desafíos y oportunidades en la valorización del patrimonio gastronómico a través de turismo.



3.5. Limitaciones existen en la investigación actual sobre gastronomía ancestral y turismo cultural

La revisión sistemática evidenció varios vacíos en la literatura académica respecto a la relación entre gastronomía ancestral y turismo cultural en la región andina, y especialmente en la provincia de Chimborazo. Uno de los principales hallazgos fue la escasa producción científica localizada, lo que sugiere una limitada atención investigativa hacia las dinámicas específicas de esta provincia, a pesar de su rica diversidad cultural y culinaria.

La mayoría de los estudios revisados abordan el turismo cultural desde una perspectiva generalista o enfocada en grandes ciudades o destinos turísticos consolidados, dejando de lado territorios con alta concentración de pueblos indígenas y saberes culinarios tradicionales. Además, muchas investigaciones carecen de una visión interdisciplinaria que articule aspectos culturales, económicos, sociales y ambientales de manera integral.

Otro vacío importante identificado es la poca sistematización de experiencias comunitarias y saberes locales en torno a la cocina ancestral. La literatura tiende a centrarse en descripciones superficiales de platos o ingredientes sin profundizar en su simbolismo cultural, su rol en

la organización social o su potencial como herramienta de desarrollo territorial. Asimismo, existe una limitación metodológica en los enfoques empleados, con predominio de estudios cualitativos exploratorios y una notable ausencia de evaluaciones de impacto, estudios longitudinales o análisis comparativos entre regiones andinas. Esta falta de evidencia empírica sólida dificulta la formulación de políticas públicas y estrategias de planificación turística cultural basadas en evidencia, lo que subraya la necesidad urgente de fomentar investigaciones más robustas, contextualizadas y participativas en torno a este tema.

CONCLUSIONES

La revisión sistemática realizada permite concluir que la gastronomía ancestral representa un recurso cultural estratégico para el fortalecimiento del turismo en la provincia de Chimborazo y otras regiones andinas. Su capacidad de articular identidad, memoria y sostenibilidad la convierte en un eje clave para propuestas de turismo cultural con enfoque comunitario.

Las experiencias documentadas evidencian que, cuando se gestiona de forma participativa y con enfoque intercultural, la cocina tradicional no solo aporta al desarrollo económico local, sino también a la revitalización de prácticas alimentarias y saberes heredados. No obstante, el éxito de estas iniciativas depende en gran medida de la capacitación, la infraestructura y el acompañamiento técnico que reciban las comunidades.

A pesar de su potencial, la investigación académica sobre esta temática aún presenta vacíos importantes, especialmente en lo que respecta a estudios centrados en Chimborazo. Se detecta una necesidad urgente de generar conocimiento más profundo, sistemático y contextualizado que permita comprender los impactos reales de la integración gastronómica en el turismo, así como sus límites, tensiones y desafíos.

En este sentido, futuros estudios deben apostar por enfoques interdisciplinarios y metodologías participativas que consideren la voz de los actores locales. Solo así será posible consolidar políticas públicas y estrategias turísticas que reconozcan, protejan y promuevan el patrimonio gastronómico como motor del desarrollo territorial sostenible.

DECLARACIÓN DE CONFLICTO DE INTERESES

Los autores no declaran conflicto de intereses.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Badillo Paredes, E. F. (2020). "Gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural de la ciudad de Riobamba" [bachelorThesis, Universidad Nacional de Chimborazo]. <http://dspace.unach.edu.ec/handle/51000/6743>
- Bernal Monroy, D. M., & Giovanna Alvarado Reyes, N. (2023). Mujeres campesinas y cocina tradicional: Consolidación del saber culinario en la provincia de Lengupá - departamento de Boyacá, Colombia. *Ate-nea (Concepción): revista de ciencias, artes y letras*, 528, 151-173.
- Brito Cervantes, S. L., Hernández Hernández, J. L., Salazar, R., Astudillo Maldonado, Y. I., Jiménez Hernández, J., & Hernández Hernández, M. (2025). Uso de la tecnología de Unreal Engine para contribuir a salvaguardar la cocina tradicional del estado de Guerrero: Una revisión de la literatura: Leveraging Unreal Engine Technology to Safeguard the Traditional Cuisine of Guerrero, Mexico: A Literature Review. *Latam: revista latinoamericana de Ciencias Sociales y Humanidades*, 6(2), 38.
- Campos Quezada, A., & Castillo Ortiz, I. (2024). La sostenibilidad en los estudios del turismo gastronómico: Una revisión sistemática de literatura. *Pasos: Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 22(3), 595-614.
- Casanova Pérez, L. (2024). Recuperación de la agrobiodiversidad y la cocina tradicional. *Journal of the Selva Andina Biosphere*, 12(1), 1-3.
- Castillo Barragán, J. D. (2023). Gastronomía Ancestral y Turismo Cultural en el cantón Lago Agrio, provincia de Sucumbíos [bachelorThesis, Universidad Nacional de Chimborazo]. <http://dspace.unach.edu.ec/handle/51000/11951>
- Chango Cañaveral, P. M., Rodríguez Escaleras, P. A., Longa López, R. A., Quezada Sarmiento, P. A., Arrobo Ordoñez, C. J., & Muyolema, A. (2024). Wayusa Upina, Tradición de la Cultura Kichwa del Cantón Archidona, en Napo Ecuador. *RISTI: Revista Ibérica de Sistemas e Tecnologías de Informação*, Extra 68, 99-112.
- Díaz Rincón, M., Mora Cubillos, L. X., Bueno Pérez, S. M., Ortiz Puello, P., Rodríguez Cogollo, L. A., & Rubio Mal, D. (2025). La cocina tradicional cartagenera colombiana desde la perspectiva de cocineros empíricos y profesionales en gastronomía. *Biotechnología en el Sector Agropecuario y Agroindustrial: BSAA*, 23(1), 34-48.
- Granados Suárez, L. M., & Gómezcaceres Pérez, L. (2020). Desarrollo económico y empresarial de la cocina tradicional en Sincelejo. *Revista Venezolana de Gerencia: RVG*, 25(Extra-4), 514-527.
- Hernández Rojas, R. D., Huete Alcocer, N., & Valero Tévar, M. Á. (2022). La cocina tradicional como factor en la lealtad del turista a una ciudad patrimonio de la humanidad: El caso de Córdoba. *El turismo en Córdoba: visiones, retos y perspectivas en el escenario post-covid, 2022*, ISBN 978-84-1125-617-9, págs. 95-118, 95-118. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=8900761>
- Ibarra Ceceña, M. G., Martínez Salomón, E., & Montaña Flores, C. G. (2024). Saberes ancestrales y la mujer en la transmisión del patrimonio; cocina tradicional yoreme mayo. *Mujer Andina*, 3(1), 2.
- Lebrón Martínez de Velasco, C., Méndez Ramos, M., Polo Barrero, P., Burgos Varo, M. L., Canalejo Echeverría, A., Gertrudis Díez, M. Á., & Muñoz Cobos, F. (2020). Fomento de la dieta mediterránea mediante la práctica de la cocina tradicional. *Comunidad: Publicación periódica del Programa de Actividades Comunitarias en Atención Primaria*, 22(1), 3.
- Macías Quijije, M. N., & Cordero Villavicencio, J. I. (2023). La gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural del cantón Santa Ana, provincia de Manabí. [Thesis]. <https://repositorio.uleam.edu.ec/handle/123456789/4461>
- Montes Cató, J. S., & Nieto Mejía, A. (2024). Tradiciones gastronómicas de origen ancestral en el altiplano cundiboyacense, Colombia. *Chakiñan: Revista de Ciencias Sociales y Humanidades*, 22, 186-197.
- Muñoz Cano, J. M., & Santos Ramos, A. J. (2015). Personas de la tercera edad de comunidades rurales y la cocina tradicional de Tabasco, México. *Revista española de nutrición comunitaria = Spanish journal of community nutrition*, 21(1), 29-33.
- Ruiz Gámez, Y., Aja Valle, J., Vázquez García, M. J., & Rueda López, R. (2025). Estrategias para la protección del patrimonio culinario cordobés frente al fenómeno del turismo gastronómico. *Actuales tendencias turísticas en la nueva era del turismo, 2025*, ISBN 979-13-7006-368-9, págs. 373-400,

373-400. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=10212147>

Silva Gómez, E., & Luján Johnson, G. L. (2022). Modelo teórico de gestión de la calidad del servicio para promover la competitividad de los restaurantes de cocina tradicional de la costa ecuatoriana. *Siembra*, 9(1), 2.