



GASTRONOMÍA TRADICIONAL Y DEMANDA TURÍSTICA DEL CANTÓN PENIPE PROVINCIA DE CHIMBORAZO

TRADITIONAL GASTRONOMY AND TOURIST DEMAND OF THE CANTON PENIPE
PROVINCE OF CHIMBORAZO

Patricio Valarezo; Danilo Quintana.

Universidad Nacional de Chimborazo, Campus La Dolorosa, Riobamba - Ecuador.

Email: patricio_rvc@hotmail.com

<http://doi.org/10.33789/enlace.20.2.94>

Resumen: *La gastronomía tradicional del Ecuador cuenta con reconocido prestigio y motiva crecimiento del turismo nacional e internacional. La presente investigación tuvo como objetivo analizar la influencia de la gastronomía tradicional en la demanda turística del cantón Penipe, provincia Chimborazo. Para esto se realizó una investigación básica, no experimental que incluyó como universo a las personas que visitaban el cantón Penipe. Los principales resultados incluyeron predominio de turistas nacionales, de tránsito y que tenían como motivo fundamental el atractivo gastronómico. El maíz y las tortillas de maíz hechas en piedra volcánica fueron los principales exponentes de la gastronomía tradicional identificados. La mayoría de los encuestados consideró que la oferta gastronómica era muy buena y que volverían a visitar el cantón para disfrutar de sus delicias gastronómicas. Se concluye que el cantón Penipe cuenta con atractivos turísticos que pueden impulsar el desarrollo turístico. La gastronomía tradicional del sector tiene su propia identidad, mantiene su tradición y genera demanda turística con afluencia de visitantes locales, nacionales e internacionales constituyendo la mejor forma de promoción para potenciar su desarrollo turístico.*

Palabras Clave: *Costumbres y tradiciones, Derecho a la alimentación, Oferta y demanda,*

Recibido: 9 de febrero de 2021

Online: 5 de agosto de 2021

Publicado como artículo científico en la Revista de Investigación Enlace Universitario 20 (2), 25-35

Aceptado: 29 de julio de 2021

Publicación: 1 de julio de 2021

Preparación de alimentos, turismo.

Abstract: *The traditional gastronomy of Ecuador has recognized prestige and motivates growth of national and international tourism. The present research aimed to analyze the influence of traditional gastronomy on the tourist demand of the Penipe canton, Chimborazo province. For this, a basic, non-experimental research was carried out that included as a universe the people who visited the Penipe canton. The main results included a predominance of national tourists, transit and whose main reason was gastronomic appeal. Corn and corn tortillas made of volcanic stone were the main exponents of traditional gastronomy identified. The majority of those surveyed considered that the gastronomic offer was very good; and they would visit the canton again to enjoy its gastronomic delights. It is concluded that the Penipe canton has tourist attractions that can promote tourism development. The traditional gastronomy of the sector has its own identity, maintains its tradition and generates tourist demand with an influx of local, national and international visitors, constituting the best form of promotion to enhance its tourism development.*

Keywords: *Customs and traditions, Right to food, Supply and demand, Food preparation, Tourism*

I. INTRODUCCIÓN

La alimentación ha sido el sustento de la humanidad desde su surgimiento. Es considerada como una de las primeras actividades organizadas por el hombre primitivo (López García, Mariano Juárez, & Medina, 2016). Los hombres salían de caza y recolectaban todo lo que su entorno les ofrecía y podía ser utilizado como alimento; mientras que las mujeres, en su habitat natural, se encargaba de mantener el fuego listo para poder preparar los alimentos (Díaz Herrera, & Oyarzo Orellana, 2017).

Con el pasar de los años, el arte de la preparación de alimentos fue perfeccionándose poco a poco (Apaza Ticona, et al, 2019). De esta forma se fueron ideando los primeros utensilios y surgieron las primeras recetas, como forma de transmitir de una generación

a otra, los distintos modos de preparación de alimentos y sus sabores característicos (Cassio Luiselli, 2018).

Es importante interpretar y comprender como la alimentación se ha convertido en un fenómeno histórico cultural que ha trascendido generaciones y se ha convertido en una necesidad vital para garantizar la supervivencia personal y colectiva (Forero, et al, 2018). Adicionalmente es considerada una fuente de riqueza y de desarrollo sociocultural, al fomentar costumbres y hábitos nutricionales que van más allá del fomento de una cultura nutricional adecuada (Fernández-Crespo, Mujika, & Ordoño, 2016). También forma parte del esquema terapéutico de la gran mayoría de enfermedades crónicas no transmisibles (Armijos Salinas, Bustamante, & Calle Iñiguez, 2019), siendo considerado parte indispensable del tratamiento de las

mismas (Brossard Peña, et al, 2020).

En este sentido surge el término de conducta alimentaria como el conjunto de técnicas aplicadas para la producción, elaboración y consumo de alimentos. Influenciada por los conocimientos adquiridos y las influencias tradicionales que busca generar conciencia y reconocimiento sobre las adecuadas formas de consumo de alimentos y sus posibles efectos beneficiosos o perjudiciales sobre la salud humana (Calderón-Martínez, et al, 2017).

Sin embargo, la cultura alimentaria puede estar influenciada por elementos subjetivos y objetivos. Dentro del primer grupo se incluyen, entre otros, las costumbres, conocimientos propios, gustos personales y la finalidad con la que se realiza la preparación de los alimentos; es decir si es para uso personal o para uso colectivo. Desde el punto de vista objetivo es necesario tener en cuenta distintos elementos como son la disponibilidad de alimentos, la accesibilidad y sus costos. Todos estos elementos, de forma individual o conjunta inciden en la cultura alimentaria de los pueblos (Hernández-Ramírez, 2018).

Los elementos tradicionales determinan la cultura tradicional y esta se relaciona estrechamente con la gastronomía tradicional; este último como un concepto más abarcador, que se basa en la preparación de alimentos con fines económicos (Carvache Franco, Carvache Franco, & Torres-Naranjo, 2017). La gastronomía tradicional ha sido señalada como un proceso que genera intercambio cultural regional y que conduce a la consolidación de la identidad de sus pobladores (García Reinoso, & Doumet Chilan, 2017). La sustentabilidad en la gastronomía es conceptualizada como el conjunto de prácticas que condicionan que el sistema alimentario se desarrolle de forma responsable basado en la calidad de los alimentos, el respeto de la cultura alimentaria y la educación ambiental entre

otros (Binz, & Conto, 2019).

El Ecuador es conocido por su riqueza cultural; parte de ella se basa en la rica tradición culinaria que atesora recetas milenarias provenientes de los ancestros como parte de la gastronomía tradicional. La cultura alimentaria es parte del patrimonio cultural del Ecuador, y por tanto debe ser reconocido como tal y protegido (Carvache Franco, & Torres-Naranjo, 2017).

Cada rincón de la geografía ecuatoriana cuenta con su propia historia culinaria, que a su vez forma parte de la identidad y del crecimiento socioeconómico. Incluye elementos tradicionales, costumbres, rituales y prácticas propias de cada pueblo (Padilla, 2018). El cantón Penipe, ubicado al noreste de la provincia Chimborazo, en Ecuador cuenta con una rica tradición gastronómica que incluye platos tradicionales ecuatorianos y preparaciones locales; dentro de estos destacan las famosas tortillas de maíz hechas en piedra volcánica, las papas con cuy asado y los caldos de gallina criolla con su sabor especial. Adicionalmente se incluye una gran variedad de asados y la siempre deseada fritada de cerdo (Jaya Reinel, & Álvarez Román, 2019; Guerrero Vaca, & Paredes Banda, 2020).

Estas delicias gastronómicas se acompañan de un paisaje suburbano dominado por colinas, valles y exuberante vegetación. La riqueza gastronómica del cantón, unido a la riqueza natural y las adecuadas condiciones climáticas constituyen los principales atributos para considerar al cantón Penipe como un cantón con elevado potencial turístico (Villalva Guevara, & Inga Aguagallo, 2020; GADP, 2020). Es

por eso, que teniendo en cuenta la riqueza gastronómica del cantón Penipe, la adecuada infraestructura vial y riquezas naturales con que cuenta el cantón y la influencia que puede tener la gastronomía tradicional en el fomento del turismo; se decide realizar esta investigación con el objetivo de analizar la influencia de la gastronomía tradicional en la demanda turística del cantón.

II. MATERIALES Y MÉTODOS

Se realizó una investigación básica, no experimental, con alcance descriptivo y explicativo y que incluyó un enfoque mixto (Hernández Sampieri, et al, 2014). El universo estuvo constituido por los visitantes temporales considerados como turistas, nacionales o internacionales que visitaron el cantón Penipe durante el periodo julio-diciembre del 2020. Para calcular la muestra se utilizó la fórmula matemática para poblaciones desconocidas estimándose una muestra de 425 personas. La conformación de la muestra se realizó por el método de muestreo aleatorio simple.

Se utilizaron dos variables de investigación. La primera de ellas se denominó como características generales de las personas e incluyó las subvariables edad, sexo, procedencia (nacional o extranjera), tipo de visitante (tránsito o temporal) y el motivo de la visita (turismo o visita a familiar) entre otras. La segunda variable identificada estuvo relacionada con el motivo o preferencia de las personas en relación a su visita al cantón.

Se utilizaron como técnicas de investigación la revisión documental y la entrevista. La revisión documental facilitó obtener

información sobre los elementos relacionados con la gastronomía tradicional del cantón y si influencia en la demanda turística. La entrevista permitió, además de obtener información relacionada con las características generales de las personas, conocer sus preferencias y motivos que condujeron a visitar el cantón. Como instrumento de investigación se utilizó un cuestionario de investigación, dividido en dos sesiones con un total de 13 preguntas y que fue sometido al criterio de expertos previo a su aplicación.

El procesamiento de la información recopilada se realizó de forma automatizada con la ayuda del programa estadístico SPSS, en su versión 19,5 para Windows. Se determinaron medidas de frecuencia central y de dispersión en el procesamiento de las variables cuantitativas y frecuencias y porcentajes en el procesamiento de variables cualitativas. Se definió el nivel de confianza en el 95%, el margen de error en el 5% y la significación estadística en una p menor o igual a 0,05. Los resultados obtenidos fueron mostrados en forma de tablas estadísticas o mediante redacción crítica que describió los resultados obtenidos.

Las consideraciones éticas tenidas en cuenta durante la realización de este estudio incluyeron la voluntariedad de los encuestados, la no utilización de elementos de identidad personas y la eliminación de la base de datos con toda la información recopilada después de realizar el informe final del estudio. La participación en el estudio, además de la voluntariedad, no representó gasto alguno para los participantes.

III. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Se observa en la tabla 1 que el promedio de edad de las personas investigadas fue de 43,28 años con una DE de 22,72 años. Predominaron las personas de sexo masculino (60,94%) y de procedencia nacional (91,06%). El 73,18% de las personas encuestadas refirió estar de tránsito, y de las 114 personas que refirieron estar visitando temporalmente el cantón, el 55,26% refirió que se encontraba visitando algún familiar y el 44,74% refirió que se encontraba realizando turismo en el cantón.

TABLA I. Distribución de personas según características generales.

Características generales	Muestra total 425 personas n=425
Frecuencia (%)	
Promedio de edad (años)	43,28 *DE 22,72
Sexo	
Masculino	259 (60,94)
Femenino	166 (39,06)
Procedencia	
Nacional	387 (91,06)
Extranjera	38 (8,94)
Tipo de visitante	
Tránsito	311 (73,18)
Temporal	114 (26,82)
Motivo de la visita n=114	
Turismo	51 (44,74)
Visita a familiar	63 (55,26)

Fuente: desviación estándar

El patrimonio alimentario del cantón Penipe está compuesto, principalmente, por productos que se cultivan en el mismo cantón. Destacan el maíz, el frejol, tomate de árbol y riñón, alverjas, frutas como la manzana y la claudia y distintas variedades de papas. Con menor frecuencia se mencionan las habas, el trigo, la avena y algunas hortalizas (tabla II).

TABLA II. Patrimonio alimentario del cantón Penipe

Productos de mayor presencia	Productos de menor presencia
Maíz	Habas
Frejol	Avena
Tomate de árbol	Trigo
Tomate de riñón	Hortaliza
Alverjas	
Frutas	
Papas	

Fuente: Quichimbo, 2014

El análisis del patrimonio gastronómico del cantón incluye preparaciones típicas del contexto de investigación (tabla III). Destaca confección de tortillas de maíz en piedra volcánica como el principal atractivo culinario autóctono de la zona. También se incluyen otras preparaciones como el hornado, las habas con queso y el cuy con papas. Un elemento distintivo de la zona es la preparación de aguardientes resultantes del procesado de frutas cultivadas en la región como la manzana y la claudia. Se incluye igualmente un importante y variado número de sopas como es el caso del caldo de gallina criolla, la sopa de quinua, el locro de zambo y de cuero entre otras. Merece también mención especial la Timbushca, el cual es un plato tradicional y ancestral de las poblaciones originarias de la zona.

TABLA III. Patrimonio gastronómico del Cantón Penipe

Platos típicos	Bebidas	Sopas
Tortilla de maíz	Aguardiente de manzana	Caldo de gallina
Hornado	Aguardiente de claudia	Lo cro de zambo
Cuy con papas	Chichas	Lo cro de cuero
		Timbushca

Habas con queso	Infusiones (anís y cedrón)	Sopa de quinua	Yaguar loco
-----------------	----------------------------	----------------	-------------

Fuente: Quichimbo, 2014

El análisis de las preferencias por la cual las personas visitan el cantón Penipe, sin distinguir entre visitantes temporales o en tránsito (tabla IV) mostró que el incentivo gastronómico fue la principal preferencia de las personas investigadas con un 75,53% de preferencia, dato que fue estadísticamente significativo. Otras preferencias señaladas, aunque en menor por ciento, fueron la belleza del paisaje local (7,29%), el clima imperante en la zona (5,88%) y la cultura tradicional imperante en la zona con un 5,65%.

TABLA IV. Distribución de personas sobre preferencias que generaron la visita al cantón.

Preferencias	Opinión de las personas n=425		
	Frecuencia	Por ciento	*p
Paisaje	31	7,29	0,093
Clima	25	5,88	0,094
Gastronomía	321	75,53	0,025
Cultura	24	5,65	0,095
Historia	15	3,53	0,097
Recreación	9	2,12	0,1

*p ≤ 0,05

Un resultado no expresado en tablas ni gráficos estadísticos es el referente a la opinión de las personas en relación a la calidad de la oferta gastronómica. El 60,34% de los encuestados consideró que la oferta gastronómica era muy buena; el 30,35% manifestó que era buena y solo el 9,41% la catalogó como regular. El 86,35% de las personas opinaron que indudablemente volverían a visitar el cantón para disfrutar de sus delicias gastronómicas.

Discusión

La riqueza gastronómica del cantón Penipe, expuesta en los paraderos y restaurantes disponibles, es considerada como uno de los principales atributos de la zona. Como ha sido señalado con anterioridad y en base a lo reportado por Camacho Vera et al (2019) el desarrollo y especialización de las técnicas de alimentación han mejorado sus formas de preparación hasta llegar a convertirse en rasgos de identidad de las distintas culturas y organizaciones sociales (Ascorbe Landa, 2018). Las costumbres gastronómicas identifican a distintos pueblos y forman parte de su cultura y atractivos. Es por eso que se plantea que la alimentación favorece las relaciones humanas e interculturales, permite la máxima expresión de comportamiento social, cultural y biológico (Chávez-Arellano, 2018). Estos expuestos se adaptan perfectamente a la realidad del cantón Penipe, lo que queda expuesto por la preferencia de los turistas, nacionales e internacionales por la gastronomía popular de la zona

El cantón Penipe cuenta con una situación geográfica donde resalta la combinación de climas cálidos y húmedos con climas más fríos; esta situación permite mantener una adecuada accesibilidad a alimentos que necesariamente se cultivan en uno u otro tipo de clima. Adicionalmente, otro elemento georeferativo que condiciona positivamente la riqueza gastronómica de la zona es su cercanía a otras ciudades como Riobamba, Baños, Guano y Ambato lo que permite un adecuado suministro de alimentos que quizás no sean de frecuente producción en la zona (Carrasco, & Martínez, 2016; GADP 2020). De esta manera se solventan en gran medida

los factores objetivos que pueden condicionar negativamente la cultura alimentaria y la gastronomía tradicional del cantón.

La gastronomía tradicional del cantón se basa en el uso del maíz como principal alimento cultivable; adicionalmente se incluyen otros como las papas, el tomate de árbol y de carne como otras fuentes alimentarias de gran presencia dentro del patrimonio alimentario. Estos alimentos, cultivables en el contexto de la investigación, ocupan un lugar privilegiado no solo en el patrimonio gastronómico del cantón, sino también en su desarrollo e identidad sociocultural y económica.

Los alimentos que forman parte del patrimonio alimentario de la zona forma la base de la gastronomía tradicional con la elaboración de platos reconocidos localmente y en contexto provincial y nacional (Bauce, 2019). Las tortillas de maíz hechas en piedra volcánica, el caldo de gallina criolla y las tradicionales papas con cuy asado son algunas de las preparaciones que no solo cuentan con elevada aceptación local; sino que motivan el traslado de personas para su degustación y deleite; de esta forma la gastronomía tradicional no solo se comporta como un elemento identificativo del cantón; sino que genera ingresos económicos por la afluencia de personas que, de una forma permanente o transitoria, acuden a sus paraderos o restaurantes a deleitar sus exquisitas recetas gastronómicas, convirtiéndose, en no pocas ocasiones, en la preferencia y único motivo de visita al cantón.

En relación con el desarrollo del turismo es esencial mencionar que la gastronomía se comporta como un dinamizador del desarrollo del sector y es considerada como

su eje primordial. Autores como Reyes Uribe et al (2017), señalan además que los recursos gastronómicos sobresalen sobre otras ofertas turísticas locales ya que cuentan con la ventaja de poder expresar el patrimonio cultural inmaterial de la zona mediante el producto tangible y sensorial que constituyen las recetas tradicionales.

Por su parte Hernández y Dancausa (2018) describen que el turismo gastronómico es un servicio culinario por medio del cual existe un intercambio de dinero y alimentos preparados para la ingesta humana según el destino visitado. Autores como Torres y otros (2018) concluyen que el ámbito gastronómico de determinada región se enfoca en el turismo local, la comunidad, la naturaleza, los otros atractivos turísticos y la motivación entre otros. Tiene como objetivo lograr un mayor nivel de satisfacción del consumidor en relación al servicio prestado que garantice su retorno y recurrencia (Kido Cruz, Díaz Carrión, & Kido Cruz, 2018). El punto significativo de la gastronomía es el poder atraer más turistas, brindando identidad y reconocimiento culinario a cada lugar visitado (Fusté-Forné, 2016).

Apartir de los elementos que resaltan la belleza natural del cantón, con paisaje de exuberante belleza natural, diversidad de flora y fauna y la situación geográfica que lo ubica como una ruta obligatoria para acceder a uno de las principales referencias turísticas nacionales e internacionales (la ciudad de baños de Agua Santa), el equipo de investigación considera que el cantón cuenta con un elevado potencial turístico el cual aún no ha sido explotado en su totalidad. Elementos favorecedores en este sentido, según criterio de los autores, lo

constituyen la infraestructura urbanística y vial, la factibilidad de acceso y el prestigio y preferencia de su gastronomía tradicional. Corresponde entonces a las autoridades cantonales trazar las estrategias que permitan aprovechar las factibilidades existentes para generar un mayor auge del turismo en el cantón.

Se considera que para poder tener un desarrollo adecuado del turismo es necesario tener una adecuada gestión del espacio turístico, conceptualizado como la presencia y distribución territorial de todos los atractivos turísticos, dentro de los que se incluye la gastronomía como un componente esencial (Menoya Zayas, et al, 2017). Se plantea que existen desarrollo turístico cuando se garantiza una infraestructura adecuada; a su vez, el desarrollo turístico repercute favorablemente en el ámbito sociocultural ya que garantiza flujo de capital, genera puestos de trabajo, estimula las capacidades productivas del comercio, la creación de empleos vinculados a la cadena de valor del turismo, mejora las condiciones de vida y la calidad de vida de los habitantes locales (Troncoso Pantoja, 2017).

En este sentido resulta importante resaltar lo reportado por García (2017) quien concluye en su investigación que los turistas consideran la gastronomía como un eje fundamental que determina la calidad del turismo. Describe que los turistas insisten en degustar platos tradicionales del lugar visitado, lo que no solo genera conocimiento general y culinario, sino que permite obtener nuevas experiencias en todos los sentidos. De esta forma, se refuerza, desde el punto de vista teórico, como la gastronomía tradicional puede incidir

favorablemente en el desarrollo turístico local. En este sentido, en el cantón Penipe, se cuenta con elementos de peso en torno a la gastronomía tradicional que auguran un potencial favorable en materia de turismo.

En el caso del cantón Penipe existen condiciones estructurales, georreferenciales y patrimonio cultural y gastronómico adecuado; sin embargo, la poca información existente demanda la realización de investigaciones que aporten técnicas y formas influyentes en la gastronomía turística. Los prestadores de servicios deben atender aspectos como las nuevas tendencias de innovación, actualización, capacitación y fuentes de información que permitan estar acorde con el estado situacional del atractivo turístico.

IV. CONCLUSIONES

Se concluye que el cantón Penipe cuenta con atractivos turísticos que utilizados de forma correcta pueden impulsar el desarrollo del cantón. La gastronomía tradicional tiene su propia identidad, mantiene su tradición y genera demanda turística con afluencia de visitantes nacionales e internacionales que se sienten atraídos por la cercanía y los distintos atractivos. La gastronomía tradicional constituye la mejor forma de promoción y marketing con que cuenta el cantón Penipe para potenciar su desarrollo turístico integral potenciando el turismo local, nacional y también internacional; para esto es necesario fomentar planes de desarrollo integral de la zona.

**V. REFERENCIAS
BIBLIOGRÁFICAS**

- Apaza Ticona, J., Alanoca Arocutipa, V., Ticona Alacona, C., Calderon Torres, A., & Maquera Maquera, Y. (2019). Educación y alimentación en las comunidades Aymaras de Puno. *Comuni@cción*, 10(1), 36-46. Recuperado de <https://dx.doi.org/https://doi.org/10.33595/2226-1478.10.1.328>
- Armijos Salinas, J.L., Bustamante, K.J., & Calle Iñiguez, MP. (2019). Percepción del turista sobre el servicio de alimentos y bebidas. Sitio, Playa Bajoalto, Cantón El Guabo, El Oro, Ecuador. *Revista interamericana de ambiente y turismo*, 15(1), 93-101. Recuperado de <https://dx.doi.org/10.4067/S0718-235X2019000100093>
- Ascorbe Landa, C. (2018). Alimentos y gastronomía de cercanía: ¿un valor en alza?. *Nutrición Hospitalaria*, 35(spe4), 44-48. Recuperado de <https://dx.doi.org/10.20960/nh.2124>
- Bauce, J. (2019). Historia de Penipe. En J. A. Villavicencio, *Historia de Penipe*, 179. Riobamba, Ecuador: Editext.
- Binz P., & Conto, S.M. (2019). Gestión de la gastronomía sustentable. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 28(2), 525. Recuperado de <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/6871861.pdf>
- Brossard Peña, E., Gafas González, C., Hernández Meléndrez, D.E., & Figueredo Villa, K. (2020). Enfermedades de transmisión hídricas en el cantón Penipe, Ecuador 2016-2017. *Revista Cubana de Salud Pública*, 46(3), e1402. Recuperado de http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0864-34662020000300004&lng=es&tlng=es
- Calderón-Martínez, Ma.E., Taboada-Gaytán, O.R., Argumedo-Macías, A., Ortiz-Torres, E., López, P.A., & Jacinto-Hernández, C. (2017). Cultura alimentaria: Clave para el diseño de estrategias de mejoramiento nutricional de poblaciones rurales. *Agricultura, sociedad y desarrollo*, 14(2), 303-320. Recuperado de http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1870-54722017000200303&lng=es&tlng=es
- Camacho Vera, J.H., Cervantes Escoto, F., Cesín Vargas, A., & Palacios Rangel, M.I. (2019). Los alimentos artesanales y la modernidad alimentaria. *Estudios sociales. Revista de alimentación contemporánea y desarrollo regional*, 29(53), e19700. Recuperado de <https://doi.org/10.24836/es.v29i53.700>
- Carrasco, S., & Martínez, P. Producción de un corto documental turístico del cantón Penipe. Tesis de Posgrado. Universidad Católica Santiago de Guayaquil, Guayaquil, Ecuador. 2016. Recuperado de <http://repositorio.ucsg.edu.ec/bitstream/3317/6945/1/T-UCSG-PRE-ART-IPDA-44.pdf>
- Carvache Franco, M., Carvache Franco, W., & Torres-Naranjo, M. (2017). Análisis de satisfacción. La gastronomía de Samborondón - Ecuador. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 26(3), 731-745. Recuperado de: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=1807/180752116013>
- Cassio Luiselli, A. (2018). Agricultura y alimentación en México. Evolución, desempeño y perspectivas de Cassio Luiselli. *Economíaunam*, 15(4). Recuperado de <http://www.economia.unam.mx/assets/pdfs/econunam/44/10Margarita.pdf>
- Chávez-Arellano, M.E. (2018). Prácticas

alimentarias de adolescentes rurales en Santa María Tecuanulco, México. *Culturales*, 6, e346. <https://doi.org/10.22234/recu.20180601.e346>

Díaz Herrera, C.H., & Oyarzo Orellana, C. (2017). Alimentación tradicional en la región del Maule de Chile. Representación de clientes y encargados de restaurantes tradicionales. *Estudios sociales (Hermosillo, Son.)*, 27(50), 121-128. Recuperado de <https://doi.org/10.24836/es.v27i50.428>

Fernández-Crespo, T., Mujika, J. A., & Ordoño, J. (2016). Aproximación al patrón alimentario de los inhumados en la cista de la Edad del Bronce de Ondarre (Aralar, Guipúzcoa) a través del análisis de isótopos estables de carbono y nitrógeno sobre colágeno óseo. *Trabajos De Prehistoria*, 73(2), 325–334. <https://doi.org/10.3989/tp.2016.12177>

Forero, Y., Acevedo, M.J., Hernández, J.A., & Morales, G.E. (2018). La alimentación complementaria: Una práctica entre dos saberes. *Revista chilena de pediatría*, 89(5), 612-620. Recuperado de <https://dx.doi.org/10.4067/S0370-41062018005000707>

Fusté-Forné, F. (2016). Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario. *Dixit*, 24(1), 4-16. Recuperado de http://www.scielo.edu.uy/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0797-36912016000100001&lng=es&tlng=es

García Reinoso, N., & Doumet Chilan, N.Y. (2017). El producto turístico comunitario como estrategia para diversificar las economías locales del cantón Bolívar, provincia de Manabí, Ecuador. *Revista interamericana de ambiente y turismo*, 13(1), 105-116. Recuperado de <https://dx.doi.org/10.4067/S0718-235X2017000100105>

García, B. (2017). Los mercados de abastos. *Cuadernos de Turismo*, 39(2), 167-189. Recuperado de <https://www.redalyc.org/pdf/398/39851043008.pdf>

Gobierno Autónomo Descentralizado de Penipe (GADP) (2020). Plan de Desarrollo y ordenamiento territorial de Penipe. Recuperado de http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PORTAL_SNI/data_sigad_plus/sigadplusdocumentofinal/0660000950001_PDOT%20COMPLETO_15-04-2016_10-26-55.pdf

Guerrero Vaca, D.M., & Paredes Banda, W.B. Patrimonio cultural inmaterial y desarrollo turístico del cantón Penipe de la provincia de Chimborazo. Tesis de Grado. Universidad Nacional de Chimborazo, Riobamba, Chimborazo, Ecuador. 2020. Recuperado de <http://dspace.unach.edu.ec/handle/51000/6627>

Hernández, R., & Dancausa, M. (2018). Turismo gastronómico la gastronomía tradicional de Córdoba (España). *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 27(2). Recuperado de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6353751>

Hernández-Ramírez, J. (2018). Cuando la alimentación se convierte en gastronomía. Procesos de activación patrimonial de tradiciones alimentarias. *Cultura-hombre-sociedad*, 28(1), 154-176. Recuperado de <https://dx.doi.org/10.7770/0719-2789.2018.cuhso.01.a01>

Hernández Sampieri, R., Fernández Collado, C., & Baptista Lucio, P. Metodología de la investigación. 6ta Edición. McGraw-Hill Interamericana Editores, S.A. de C.V. Mexico, 2014.

- Jaya Reinel, J.B., & Álvarez Román, J.M. Potencial Turístico y Planificación en la Parroquia la Candelaria, Cantón Penipe, Provincia de Chimborazo. Tesis de Grado. Universidad Nacional de Chimborazo, Riobamba, Chimborazo, Ecuador. 2019. Recuperado de <http://dspace.unach.edu.ec/handle/51000/5459>
- Kido Cruz, M.T., Díaz Carrión, I.A., & Kido Cruz, A. (2018). La satisfacción del comensal como elemento clave del binomio gastronomía-turismo en Tijuana. *Estudios sociales (Hermosillo, Son.)*, 28(51). Recuperado de <https://doi.org/10.24836/es.v28i51.499>
- López García, J., Mariano Juárez, L., & Medina, F. X. (2016). Usos y significados contemporáneos de la comida desde la antropología de la alimentación en América Latina y España. *Disparidades. Revista De Antropología*, 71(2), 327–370. <https://doi.org/10.3989/rdtp.2016.02.001>
- Menoya Zayas, S., Gómez Ceballos, G., Pérez Hernández, I., & Cándano Viñas, L. (2017). Modelo basado en enfoque de cadena de valor para gestión del turismo desde el gobierno local en municipios con vocación turística. *Retos de la Dirección*, 11(1), 172-204. Recuperado en 17 de enero de 2021, de http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2306-91552017000100011&lng=es&tlng=es
- Padilla, M. (2018). Turismo y compromiso social, un paradigma frente al desarrollo turístico rural. *Estrategias del Desarrollo Empresarial*, 4(11), 12-18. Recuperado de https://ecorfan.org/spain/researchjournals/Estrategias_del_Desarrollo_Empresarial/vol4num11/Revista_de_Estrategias_del_Desarrollo_Empresarial_V4_N11_2.pdf
- Reyes Uribe, A.C., Guerra Avalos, E.E., & Quintero Villa, J.M. (2017). Educación en gastronomía: su vínculo con la identidad cultural y el turismo. *El periplo sustentable*, 11(32), 00009. Recuperado de http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1870-90362017000100009&lng=es&tlng=es
- Torres, F., Romero J., & Viteri, M., (2018). Diversidad gastronómica y su aporte a la identidad cultural. *Revista de Comunicación de la SEECI*, 44(2), 427. Recuperado de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6295958>
- Troncoso Pantoja, C. (2017). Alimentación del adulto mayor según lugar de residencia. *Horizonte Médico (Lima)*, 17(3), 58-64. Recuperado de <https://dx.doi.org/10.24265/horizmed.2017.v17n3.10>
- Villalva Guevara, M., & Inga Aguagallo, C. (2020). Saberes ancestrales gastronómicos y turismo cultural de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo. *Chakiñan, Revista De Ciencias Sociales Y Humanidades*. Recuperado a partir de <http://chakinan.unach.edu.ec/index.php/chakinan/article/view/502>