

RUTA GASTRONÓMICA Y TURÍSTICA EN LA PARROQUIA CANGAHUA CANTÓN CAYAMBE, ECUADOR.

Gastronomic and tourist route in the Cangahua parish, Cayambe canton, Ecuador.

Recibido: 24/03/2025 – Revisado: 03/05/2025 - Publicado: 15/07/2025
DOI: <https://doi.org/10.56124/ubm.v6i11.016>



jul - dic 2025
Vol. 6 - Núm. 11
e-ISSN 2600-6006

Daniel Gonzalo Fierro Mosquera
<https://orcid.org/0000-0003-3666-491X>
daniel.fierro@ute.edu.ec
Universidad Tecnológica Equinoccial,
Ecuador.

Marcos Eduardo Valdés Alarcón
<https://orcid.org/0000-0003-0906-1814>
marcos.valdes@ute.edu.ec
Universidad Tecnológica Equinoccial,
Ecuador.

Edgar Hernán Reyes Pesantez
<https://orcid.org/0000-0002-4524-1444>
edgar.reyes@ute.edu.ec
Universidad Tecnológica Equinoccial,
Ecuador.

Oscar Santacoloma Pérez
<https://orcid.org/0000-0002-3857-2114>
oscar.santacoloma@ute.edu.ec
Universidad Tecnológica Equinoccial,
Ecuador.



Resumen

Esta investigación ha dado lugar a una emocionante ruta gastronómica en la pintoresca parroquia rural de Cangahua, en Pichincha, Ecuador. El objetivo fue resaltar y mostrar los productos gastronómicos y turísticos auténticos de la región para impulsar el turismo local. Se realizó un meticuloso trabajo de campo y análisis bibliográfico para identificar los establecimientos, evaluar su potencial turístico y gastronómico. El resultado es una fascinante ruta gastronómica de tres días, enfocada en el turismo gastronómico, los productos agroecológicos y el patrimonio culinario. Esta ruta ofrece una experiencia única y auténtica para los visitantes, complementando las opciones turísticas existentes, centradas principalmente en el turismo religioso, arqueológico y de aventura. Descubre los auténticos sabores y atractivos de Cangahua mientras disfrutas de una experiencia gastronómica inolvidable en este hermoso rincón de Ecuador.

Palabras clave: Rutas gastronómicas, turismo gastronómico, patrimonio alimentario. Cangahua, Pichincha.

Abstract

This research has resulted in an exciting gastronomic route in the picturesque rural parish of Cangahua, Pichincha, Ecuador. The main objective was to highlight and showcase the authentic gastronomic and touristic products of the region to boost local tourism. Meticulous fieldwork and bibliographic analysis were conducted to identify establishments and assess their tourism and gastronomic potential. The outcome is a fascinating three-day gastronomic route, focusing on gastronomic tourism, agroecological products, and culinary heritage. This route offers a unique and authentic experience for visitors, complementing existing touristic options, mainly centered around religious, archaeological, and adventure tourism. Discover the genuine flavors and attractions of Cangahua while enjoying an unforgettable gastronomic experience in this beautiful corner of Ecuador!

keywords: Gastronomic routes, gastronomic tourism, food heritage, Cangahua, Pichincha

Introducción

La gastronomía desempeña un papel determinante en la cultura de los pueblos y, por lo tanto, es crucial difundir los productos gastronómicos que la conforman. Una forma adecuada de conocer la gastronomía de una región en investigación es mediante la creación de rutas gastronómicas, las cuales contribuyen al desarrollo de destinos turísticos y gastronómicos.

Partiendo de la posición de una ruta gastronómica como un itinerario que establece puntos estratégicos para que los turistas puedan conocer, degustar y promocionar ciertos alimentos seleccionados tras un estudio previo, en el cual se manifiestan las técnicas culinarias que enriquecen el producto gastronómico.

Es fundamental comprender la cultura gastronómica detrás de cada producto, lo cual implica conocer la historia de los pueblos que lo producen, su extensión geográfica para comprender los productos locales y su impacto en las prácticas sociales. Estos parámetros enriquecerán la oferta turística sin desvirtuar la gastronomía como recurso principal del destino.

La gastronomía de Cangahua alberga platillos, recetas y productos que trascienden y tienen una rica historia. Estos elementos son apreciados por sus características gastronómicas, como su sabor, aroma, color y diversidad, y se enlazan con los paisajes rurales y la naturaleza de la zona. Aunque Cangahua ya se beneficia del turismo debido a sus recursos y atractivos turísticos, la gastronomía tiene el potencial de destacarse y posicionarse al lugar como una oferta gastronómica independiente.

Por lo tanto, proponer una ruta gastronómica impulsaría el desarrollo local al conocer la historia, el territorio y las costumbres de la zona, lo que permitiría resaltar su oferta turística y gastronómica y diferenciarse como destino.

Esta investigación se centrará en conocer los productos gastronómicos de la parroquia de Cangahua, ubicada en el cantón Quito, provincia de Pichincha. Inicialmente, se explorarán los atractivos turísticos y gastronómicos de la zona, y se aplicará una ficha técnica especializada en negocios de alimentos y bebidas para obtener información relevante que servirá para proponer las rutas gastronómicas de Cangahua. Además, se utilizarán fuentes confiables y verídicas, como libros, revistas, capítulos de libros y artículos, para fundamentar teóricamente la investigación y construir sólidos cimientos para este estudio.

Metodología

La presente investigación se fundamenta en una metodología de carácter inductivo y descriptivo, adoptando un enfoque que combina información cualitativa y cuantitativa. Además, se emplea un enfoque sistemático que permite un análisis holístico al recopilar información para obtener una visión integral del objeto de estudio, considerando todos los componentes como importantes y relevantes.

Asimismo, se utiliza el método hipotético deductivo, que parte de la observación de fenómenos relevantes relacionados con el tema de investigación. A partir de esta observación, se formula una hipótesis que será sometida a prueba a través de la investigación, utilizando las consecuencias obtenidas para validar o refutar la hipótesis planteada.

Técnicas de investigación:

Para llevar a cabo este estudio, se aplicaron diversas técnicas de investigación, entre las que se destaca la observación. Esta técnica, a pesar de su naturaleza empírica, juega un papel crucial en el establecimiento de vínculos entre el hecho social y los sujetos de investigación. A través de la observación, se obtiene información verificada y sintetizada que contribuye al desarrollo del tema de estudio.

Pasos para la investigación de campo:

La investigación de campo se llevó a cabo siguiendo una serie de pasos bien definidos:

- 1) Investigación bibliográfica: Se realizó una revisión exhaustiva de fuentes bibliográficas relacionadas con la gastronomía del lugar de estudio y el análisis de los recursos gastronómicos disponibles. Esto permitió conocer la relevancia de los actores involucrados en la ruta gastronómica.
- 2) Reconocimiento in situ: Se llevó a cabo una visita técnica para conocer de primera mano la oferta gastronómica existente en la zona de estudio.
- 3) Aplicación de la ficha de servicios gastronómicos: Se diseñó una ficha estructurada para recolectar datos relevantes de cada empresa de servicio gastronómico en la parroquia de Cangahua. Esta ficha recopila información sobre el establecimiento, su ubicación, contacto, certificaciones, licencias, propietario, equipamiento, personal, tipo de productos y clientes, entre otros aspectos relevantes cabe recalcar que la ficha fue puesta en marcha con la autorización de Universidad UTE y el aval del misterio de turismo .
- 4) Diseño de las rutas gastronómicas: Con base en la información recopilada, se procedió a diseñar las rutas gastronómicas, considerando las potencialidades y características de cada establecimiento.

Ficha de servicios gastronómicos:

A continuación, se presenta la ficha utilizada en el campo para obtener información sobre los establecimientos gastronómicos:

Tabla 1:

Ficha de servicios Gastronomía.

FICHA DE SERVICIOS - GASTRONOMÍA -						
1. NOMBRE DEL STABLECIMIENTO	2. FICHA No.	3. FICHAS ASOCIADAS				
4. DIRECCIÓN (Calle y Número)	5. CANTÓN	6. PARROQUIA	7. TELÉFONO	8. CELULAR	9. E-MAIL	10. PÁGINA WEB/ REDES SOCIALES
11. TIPO (Según clasificación MINTUR)	12. CATEGORÍA	13. OTRO TIPO NO REGISTRADO MINTUR	14. AÑO DE INICIO DE FUNCIONAMIENTO	15. UBICACIÓN EN CORDENADAS	16. TIPO DE CONSTRUCCIÓN	17. TIENE LUAE
18. INFORMACIÓN GENERAL						
18.1 Propietario	18.2 Persona de Contacto	18.3 Teléfono	18.4 Correo	18.5 Certificaciones o reconocimientos		18.6 Observaciones
				ISO 9001		
				ISO 9005		
				Smart Voyager		
				Trip Advisor		
				Franquicias		
				Distintivo Q		
				BPM		
				Otros		
19. ACCESO						
19.1 Desde	19.2 Distancia	19.3 Tipo de acceso	19.4 Medio de Transporte	19.5 Frecuencia Transporte Público	19.6 Horario/Costo	
20. CAPACIDAD		21. HORARIOS Y/O PERÍODOS DE FUNCIONAMIENTO		22. TIPO DE PRODUCTO		
20.1 Áreas	20.2 Número de Mesas	20.3 Número de Plazas				
Restaurante				Cocina nacional		
Salones				Cocina Internacional		
Terrazas				Comida Vegetariana		
Otros				Comida rápida		
Total por establecimiento				Otro		
23. PERSONAL Y CAPACITACIÓN						
23.1 Clase	23.2 Número	23.3 Necesidad de capacitación				
Permanente	Barman	Gestión del turismo rural				
Tiempo Parcial	Capitán de meseros	Recepción y atención de clientes en servicios de alojamiento				
Eventual	Mesero	Recepción y atención de invitados de turismo comunitario				
Total Personal	Cocinero polivalente	Seguridad alimentaria para personal operativo				
Personal bilingüe	Chef de cocina	Hospitalidad				
Personal extranjero	Mesero polivalente	Técnicas en arte culinario ecuatoriano				
	Administrador de restaurante	Asistencia de cocina para turismo comunitario				
	Otro	Manipulación y preparación de alimentos para el turismo comunitario				
		Otro:				
24. EQUIPAMIENTO						
Servicio higiénico no diferenciado para hombres y mujeres		Servicios higiénicos diferenciados para hombres y mujeres		Servicio higiénico acondicionado para personas con capacidades especiales		
Rampas para silla de ruedas		Área de fumadores		Parqueadero		
25. FRECUENTACIÓN Y TIPO DE CLIENTE						
25.1 Apertura		25.2 Procedencia del cliente		25.3 Cliente y compañía		
Todos los días		Quiteños		Solo		
Fin de semana		Turistas nacionales		Pareja		
Todo el año		Turistas internacionales		Grupo familiar		
Por temporadas		25.4 Tamaño de grupo promedio mensual		Grupo de amigos		
Solo en feriados						
Solo en feriados						
Solo en ocasiones especiales						
26. ¿Qué dificultades ha tenido para la operación?			27. ¿Posee procesos para controlar la calidad del servicio?			
Seguridad			Buzón de sugerencias			
Regulaciones (municipal y Ley)			Contacto Posventa			
Permisos			Sistema de sugerencias y			
Capacitación			Otros			
Licencias						
Otros						
28. CRITERIOS CUALITATIVOS						
¿Se problemas o dificultades para su establecimiento relacionados con el espacio y servicios? -->						

¿Mantiene su empresa relaciones de coordinación con otras empresas del sector?
29. SUGERENCIAS Y OBSERVACIONES
30. REGISTRO FOTOGRÁFICO

Fuente: Ministerio de turismo y Universidad UTE.

Con la aplicación de esta metodología y las técnicas de investigación mencionadas, se logró obtener una visión integral de la gastronomía en la zona de estudio y desarrollar rutas gastronómicas que destacan las potencialidades y características de cada establecimiento.

Resultados

La investigación realizada a través de las fichas de servicio gastronómico ha proporcionado información valiosa sobre la oferta y recursos gastronómicos presentes en la zona de estudio. En total, se identificaron 17 empresas dedicadas al servicio de gastronomía, cada una con características particulares que influyen en su viabilidad para ser incluidas en las rutas gastronómicas propuestas.

Al analizar los establecimientos, se observa que algunos presentan ventajas significativas, como el restaurante “Guarango Cero”, que ofrece cocina ecuatoriana y está ubicado cerca de varios atractivos turísticos. Otros, como la “Granja Agroecológica Jorafanga”, tienen un enfoque en el cultivo orgánico y criaderos de cuyes, generando un atractivo para los turistas interesados en el agroturismo y la gastronomía local.

Por otro lado, algunos establecimientos enfrentan desafíos, como el restaurante “Nelson Rivas”, que tiene limitaciones en su horario de apertura, restringiendo el acceso a visitantes en momentos clave. La “Asociación de Servicios Turísticos Comunitarios San Luis de Guachala” (ASOTURCAY) tiene un enfoque más amplio en el turismo en general, aunque también ofrece servicios gastronómicos. La cafetería “Café Ecuatorial” destaca por su enfoque en productos de panadería, lo que puede atraer a un segmento específico de visitantes.

Con base en la información recopilada, se seleccionaron aquellos establecimientos que tienen como eje la gastronomía ecuatoriana y muestran una transversalidad entre producto, historia, patrimonio del producto, comunidades y agricultura responsable. De esta forma, se priorizó la inclusión de empresas que representen la tradición, cultura y demanda de consumo locales, lo que garantiza una experiencia gastronómica auténtica para los turistas.

En cuanto a las rutas gastronómicas propuestas, se han basado en productos reconocidos en la zona, como el Guarango, los Bizcochos y el Cuy. Estos productos han sido seleccionados por su importancia en la identidad cultural y culinaria de la región, así como por su reconocimiento a nivel nacional e internacional.

Además de la selección de establecimientos y productos, es importante destacar que las rutas gastronómicas propuestas también

consideran la ubicación geográfica de los establecimientos y la cercanía a otros atractivos turísticos. Esto permite que los visitantes puedan disfrutar de una experiencia más completa al combinar la gastronomía local con otras actividades y destinos de interés en la zona.

La inclusión de la gastronomía como parte integral de la oferta turística contribuye al desarrollo económico y cultural de la comunidad local. Al promover los productos y establecimientos gastronómicos, se fomenta el apoyo a los emprendedores locales y se generan oportunidades de empleo en el sector. Además, se fortalece la preservación de la tradición culinaria y se valoran los productos y técnicas locales.

Es importante destacar que las rutas gastronómicas propuestas no solo se centran en la experiencia culinaria en sí, sino que también resaltan otros aspectos relevantes, como la historia y el patrimonio cultural asociados a los productos y establecimientos. Esto permite a los visitantes sumergirse en la historia y la identidad de la zona, enriqueciendo su experiencia y generando un mayor entendimiento y aprecio por la cultura local.

Cabe mencionar que la implementación y promoción de estas rutas gastronómicas requiere una coordinación efectiva entre los diferentes actores involucrados, como los establecimientos, las autoridades locales y los organismos turísticos. Además, es importante considerar aspectos como la capacitación del personal, la mejora de la infraestructura y la promoción adecuada de las rutas para garantizar su éxito y sostenibilidad a largo plazo.

La metodología empleada y el análisis de los resultados obtenidos a través de las fichas de servicio gastronómico han permitido identificar los recursos protagonistas de la ruta y definir la oferta turística a incluir. La inclusión de establecimientos que representen la esencia de la gastronomía local asegura una experiencia auténtica para los visitantes, mientras que la selección de productos reconocidos en la zona añade valor a las rutas gastronómicas propuestas. La combinación de tradición, cultura y demanda de consumo crea una oferta atractiva y diferenciada para los turistas interesados en explorar la riqueza culinaria de la zona en estudio. Ruta gastronómica.

Bienvenidos al apasionante “Tour Gastronómico Cangahua”, una experiencia de tres días diseñada para sumergirse en la riqueza gastronómica y turística de la pintoresca parroquia rural de Cangahua, ubicada en la provincia de Pichincha, Ecuador.

Nuestras rutas están meticulosamente planeadas para brindarles a los visitantes una aventura auténtica e inigualable, donde podrán deleitarse con los sabores tradicionales de la zona y descubrir los

secretos culinarios únicos que se esconden en cada plato.

El propósito fundamental de estas rutas es dar a conocer los productos gastronómicos y turísticos autóctonos de Cangahua, resaltando la importancia de su patrimonio cultural y promoviendo el desarrollo del turismo en la región. A través de esta experiencia, los invitamos a explorar la diversidad y singularidad de la gastronomía ecuatoriana.

Además, para hacer de esta experiencia algo inolvidable, les ofrecemos diversas opciones de alojamiento, desde la encantadora “Hacienda Guachala” hasta el acogedor “Hostal Mi Lindo Guachalá”, para que cada visitante pueda elegir según sus preferencias y gustos.

A continuación, les presentamos en detalle el itinerario de nuestro apasionante “Tour Gastronómico Cangahua”. ¡Prepárense para embarcarse en un viaje culinario y turístico único que despertará todos sus sentidos y los sumergirá en la auténtica esencia de Cangahua!

Tabla 2.
Ficha Técnica de la bebida denominada Guarango.

Guarango.	
Nombre científico	Maguey (Agave Pulquero)
Zonas productoras	Pichincha, parroquia Cangahua, Pedro Vicente.
Nombre Común	Chaguarmishqui.
Época de cosecha	Todo el año.

La ruta del Guarango.

La comunidad de Cuniburo se encuentra en la provincia de Pichincha, específicamente en el cantón Cayambe, en la parroquia de Cangahua, en el pintoresco sector de Guachalá. Es en esta encantadora localidad donde se lleva a cabo la fascinante ruta gastronómica conocida como “La Ruta del Guarango”.

Propuestas para la actividad de la ruta.

Tabla 3.
Datos técnicos de la actividad de la ruta.

Duración del recorrido.	10 horas.
Recorrido en kilómetros.	10 kilómetros.
Duración del viaje en carretera.	2 h 30.

Día 1:

El primer día de la ruta gastronómica “La Ruta del Guarango” comienza con la recepción de los turistas en el punto de encuentro designado, que puede ser en casa del turista, estación de buses interprovincial o parada de taxis. Desde allí, se emprende un viaje de aproximadamente 1 hora y 10 minutos hacia Cangahua, donde se encuentra la comunidad de Cuniburo.

Una vez en Cangahua, los turistas disfrutarán de un delicioso desayuno en el restaurante “Balcón Dos Hemisferios”, conocido

por su temática gastronómica que resalta productos locales como tortillas de chuño, trigo o maíz, café pasado, jugo y variedades de panes de la región. Después del desayuno, se realizará una breve visita a la famosa bola de Guachalá, ubicada a solo 2 minutos del restaurante. Esta actividad de 10 minutos permitirá a los visitantes admirar la naturaleza del lugar y aprender sobre sus peculiaridades al estar ubicado en la mitad del mundo, otorgándole un valor representativo.

Luego, se emprenderá un viaje de aproximadamente 39 minutos hacia la comunidad Cuniburo, más específicamente, hacia la granja agroturística Jorafanga. Aquí, los turistas tendrán la oportunidad de degustar la bebida típica llamada Guarango y visitar una de las ocho granjas donde se cultiva esta planta. Los guías explicarán los procesos de obtención del Guarango y su relevancia cultural y gastronómica en la parroquia de Cangahua.

El almuerzo será servido en una de las granjas agroturísticas Jorafanga, la cual pertenece a la señora Esther Villalba, dueña de la Granja “Armonía con la Pachamama”. En este restaurante comunitario, todas las granjas contribuyen con sus productos para preparar y servir una variada y deliciosa gastronomía local. Los platos ofrecidos incluyen caldo de gallina, chuchuca, sopa de quinua, locros de papas, loco de zambo, tostado con habas calpu y tortillas de papa con salsa de maní o pepa de zambo, así como postres como el dulce de zambo con tortillas de tiesto de harina integral. Estos platos serán acompañados por la bebida obtenida del Guarango, en honor a la ruta.

Por la tarde, los turistas tendrán la oportunidad de visitar las otras 7 granjas que forman parte de la Asociación Jorafanga. Cada granja opera de forma comunitaria y ofrece atractivos paisajes, huertos, invernaderos y materias primas gastronómicas de la zona. Los visitantes serán guiados por cada miembro de las granjas, lo que les permitirá disfrutar de una experiencia enriquecedora y auténtica. La duración de esta actividad es de aproximadamente 4 horas, recorriendo algunos lugares a pie y otros en carro, según la distancia.

Para la cena, los turistas serán recibidos en la “Hacienda Guachala” por su dueño, Neftalí Bonifaz. Antes de disfrutar de la deliciosa comida, se realizará una visita guiada para conocer la historia de la hacienda y su arquitectura rural tradicional de la época colonial. Los visitantes podrán admirar murales pintados en la época colonial, que han sido conservados con pintura de cal hasta la actualidad.

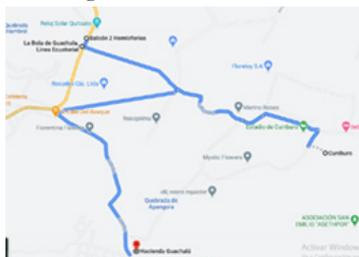
Para pernoctar, los turistas tendrán varias opciones, incluyendo la “Hacienda Guachala”, el “Hostal La Herencia” en San Jose Cangahua, el “Camping Senderos de Leyendas” en San Luis de Guachalá, el “Hostal Mi Lindo Guachalá” ubicado en la Bola de Cangahua y las “Granjas Agroecológicas Jorafanga” en la vía a Cuniburo. Cada uno de estos lugares hoteleros ofrece particularidades y características únicas, lo que permite a los visitantes elegir según sus preferencias y gustos.

Este emocionante primer día de “La Ruta del Guarango” brinda-

rá a los turistas una experiencia inolvidable al sumergirse en la gastronomía local y en la rica cultura de Cangahua, Pichincha. La combinación de deliciosos platos, bebidas autóctonas y lugares pintorescos, junto con la hospitalidad de los habitantes locales, promete hacer de este viaje una experiencia única y enriquecedora.

Figura 1

Día 1 Ruta del Guarango.



Fuente: Googles Maps 2024

Tabla 4

Ficha Técnica del Bizcocho.

Bizcocho	
Zonas productoras	Cangahua, Cayambe y Conocoto.
Nombre Común	Bizcochow
Época de consumo.	Todo el año.

La ruta de los bizcochos.
Ubicación.

Esta ruta gastronómica abarca dos lugares prominentes ubicados en la avenida interprovincial E35 o también conocida como troncal de la sierra. Se encuentra en la localidad de Guáchala, que cuenta con una gran afluencia de turistas tanto nacionales como extranjeros debido a su riqueza turística.

En este recorrido, los visitantes podrán disfrutar de los numerosos lugares turísticos que Guáchala tiene para ofrecer. La zona es conocida por su belleza natural y sus encantadores paisajes, que atraen la atención de los amantes de la naturaleza y de aquellos que buscan experiencias auténticas y memorables.

Además de su atractivo turístico, Guáchala también es famosa por su exquisita gastronomía. Los visitantes podrán degustar una amplia variedad de platos tradicionales y auténticos, que reflejan la riqueza cultural y culinaria de la región.

Con la presencia de turistas tanto locales como internacionales, esta ruta se ha convertido en una opción muy popular para aquellos que buscan sumergirse en la cultura, historia y sabores de Guáchala. Los viajeros pueden disfrutar de una experiencia única y enriquecedora, explorando los lugares turísticos y deleitándose con la deliciosa comida local que esta zona tiene para ofrecer.

Propuestas para la actividad de la ruta.

Tabla 5.

Datos técnicos de la actividad de la ruta.

Duración del recorrido.	12 horas.
Recorrido en kilómetros.	30 kilómetros.
Duración del viaje en carretera.	3 h 30.

Día 2:

El segundo día de la ruta gastronómica “La Ruta del Guarango” comienza con la recepción de los turistas en el punto de encuentro, el cual puede ser flexible y adaptarse a sus necesidades, ya sea en su lugar de hospedaje, estación de buses interprovincial o parada de taxis.

A continuación, los visitantes se embarcarán en un viaje con una duración aproximada de 1 hora y 6 minutos hacia Cangahua, donde se encontrarán con un desayuno delicioso en la cafetería “Bizcochos el Dorado”. Esta cafetería se destaca por ofrecer productos auténticos de la zona, incluyendo sus famosos bizcochos elaborados en horno de leña, acompañados de queso de hoja y opciones de chocolate o café pasado. Durante el desayuno, el propietario de la cafetería guiará a los turistas a través de la historia, el origen y el proceso de elaboración de estos exquisitos manjares.

Después del desayuno, los turistas visitarán el famoso reloj solar de Quitsato, ubicado a tan solo 3 minutos en coche de la cafetería. Este lugar turístico de Cangahua tiene una importancia especial, ya que marca los solsticios y equinoccios debido a su ubicación en la mitad del mundo. Los visitantes tendrán la oportunidad de explorar este sitio durante 1 hora, admirando su significado cultural y astronómico.

El almuerzo será servido en la histórica “Hacienda Guáchala”, que se encuentra a solo 4 minutos del atractivo turístico de Quitsato. La hacienda data del siglo XVI y su dueño, Neftalí Bonifaz, será el anfitrión de los turistas, compartiendo la rica historia y patrimonio del lugar. Además de aprender sobre la hacienda, los visitantes disfrutarán de un delicioso almuerzo que combina ingredientes locales y agroecológicos.

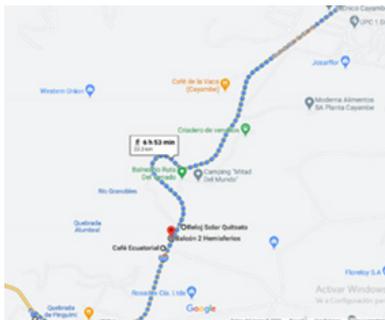
Por la tarde, los turistas se trasladarán a la tradicional bizcochera llamada “Café Ecuatorial”, donde tendrán la oportunidad de conocer el ancestral proceso de elaboración de los famosos bizcochos de la zona. Además, podrán degustar estos sabrosos productos, acompañados de queso de hoja, café caliente y chocolate. Para aquellos interesados, se ofrecerá la posibilidad de participar en la manipulación del producto, guiados por expertos bizcocheros del establecimiento.

Para la cena, los turistas serán recibidos en el restaurante “Balcón Dos Hemisferios”. Aquí, el propietario, Sebastián Imbago, guiará a los visitantes a través de sus instalaciones y huertos orgánicos, compartiendo información sobre la cosecha y la historia del lugar. La cena incluirá deliciosos platillos preparados con ingredientes proporcionados por el huerto y otros proveedores externos, cumpliendo siempre con los parámetros de un producto agroecológico. Los turistas también tendrán la oportunidad de degustar panes

con masa madre y exquisitos postres.

Este emocionante segundo día de “La Ruta del Guarango” permitirá a los turistas explorar y saborear lo mejor de la gastronomía y la riqueza cultural de la región de Cangahua, Pichincha. Los exquisitos platillos locales y los enclaves históricos brindarán a los visitantes una experiencia inolvidable, llena de sabores auténticos y vivencias culturales.

Figura 2
Día 2 Ruta de los bizcochos.



Fuente: Google Mapa 2024

Cuyes (*Cavia Porcellus*)

Tabla 6.
Ficha Técnica de los Cuyes.

Cuy.	
Nombre científico	<i>Cavia Porcellus</i>
Zonas productoras	Pichincha, Cotopaxi, Tunguragua, Azuay
Nombre Común	Conejillo de indias o Cuy
Época de cosecha	Todo el año.

La ruta del conejillo de indias.

Ubicación.

Esta ruta gastronómica abarca tres lugares destacados ubicados en la avenida interprovincial E35 o troncal de la sierra, así como en el pintoresco pueblo de San Jose de Cangahua.

El enfoque de incluir estos tres lugares se fundamenta en su relevancia turística y su estrecha vinculación con la gastronomía local. La avenida interprovincial E35 es una importante vía que atraviesa la región, atrayendo tanto a viajeros nacionales como internacionales. Al destacar los sitios turísticos de esta área, se crea una oportunidad para promover y consolidar la oferta gastronómica local, lo que a su vez contribuye al desarrollo económico de la comunidad y resalta la identidad cultural de la zona.

San Jose de Cangahua, por otro lado, es un encantador pueblo con una rica historia y tradiciones culinarias arraigadas. Al incluirlo en la ruta, se brinda la posibilidad de que los turistas se adentren en la vida cotidiana y en la autenticidad de la cultura

local, degustando platos típicos y experimentando la hospitalidad de sus habitantes.

La combinación de estos tres lugares proporciona una experiencia integral y enriquecedora para los visitantes, permitiéndoles disfrutar de los atractivos turísticos mientras se sumergen en la riqueza gastronómica de la región. Además, al promover una ruta que abarque tanto la avenida interprovincial E35 como el pueblo de San Jose de Cangahua, se fomenta una mayor conexión y colaboración entre distintos actores locales, tales como restaurantes, cafeterías, granjas agroecológicas y hospedajes, lo que contribuye al crecimiento del sector turístico y agroalimentario de la zona.

La inclusión de estos tres lugares en la ruta gastronómica es una estrategia acertada para resaltar las particularidades y encantos de la región, así como para ofrecer a los turistas una experiencia completa y significativa. Esta ruta no solo permite explorar lugares turísticos de interés, sino también descubrir y saborear la autenticidad de la gastronomía local, estableciendo un vínculo profundo entre los visitantes y la cultura culinaria de la zona., Propuestas para la actividad de la ruta.

Tabla 7.
Datos técnicos de la actividad de la ruta.

Duración del recorrido.	12 horas.
Recorrido en kilómetros.	40 kilómetros.
Duración del viaje en carretera.	4h00

Día 3:

El tercer día de la ruta gastronómica “La Ruta del Guarango” da inicio con la recepción de los turistas en un punto de encuentro flexible, que puede adaptarse según las preferencias de los visitantes, ya sea en su lugar de hospedaje, estación de buses interprovincial o parada de taxis.

Una vez reunidos, se emprenderá un viaje de aproximadamente 1 hora y 7 minutos hacia Cangahua, donde los turistas serán recibidos en el restaurante “Guarango Cero” para un delicioso desayuno. Este restaurante se destaca por utilizar ingredientes locales adquiridos directamente de agricultores del cantón, lo que resalta su enfoque en la gastronomía de la zona. Durante una hora, los visitantes podrán degustar café pasado, jugo, variedades de panes regionales, mermeladas y quesos típicos, experimentando así la autenticidad de los sabores locales.

Posteriormente, se realizará un traslado hacia las granjas agroecológicas ubicadas en Cuniburo, específicamente para visitar la granja de Doña Esther Villalba. Durante esta actividad de 4 horas, los turistas tendrán la oportunidad de observar y aprender sobre el proceso de crianza, alimentación, historia y relevancia de los cuyes en la parroquia. Asimismo, se podrá apreciar el entorno y el clima que favorecen la crianza de estos herbívoros, lo que brinda una comprensión más completa de su importancia cultural y culinaria en la zona.

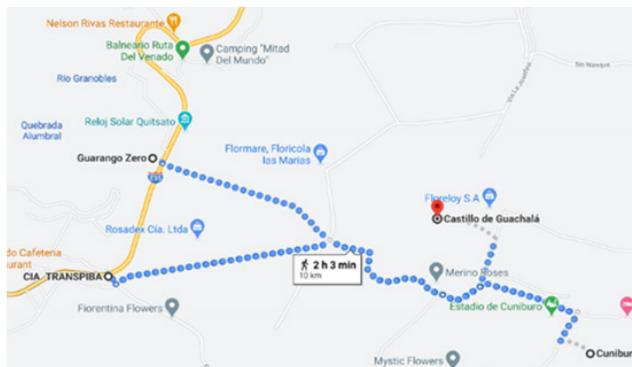
Una vez conocido el hábitat y la crianza de los cuyes, se visitarán tres lugares destacados en Cangahua, donde se podrán degustar distintas preparaciones de este platillo tradicional. Los restaurantes “Las Cobayas”, “Asadero de Mujeres de la Estación de Guachala” y la “Picantería Doña Mari” son los sitios seleccionados para ofrecer a los turistas una experiencia gastronómica diversa y auténtica. Se brindará un menú de degustación, permitiendo a los visitantes apreciar las distintas texturas y sabores de este plato emblemático.

El recorrido continúa con una visita al Castillo de Guachala, ubicado a 45 minutos del restaurante de desayuno. Este lugar histórico, que data del siglo XVI, ha sido preservado en óptimas condiciones y ha sido testigo de importantes eventos en la historia de Ecuador. La arquitectura del castillo es un reflejo de la herencia cultural de la región y su relevancia como parte del patrimonio de Cangahua.

El tercer día de “La Ruta del Guarango” ofrece una experiencia completa, que combina la exploración de las granjas agroecológicas y la degustación de la gastronomía local, con visitas a sitios históricos de relevancia cultural. Esta jornada permite a los turistas sumergirse en la autenticidad de la zona, conocer sus tradiciones culinarias arraigadas y disfrutar de la hospitalidad de sus habitantes. Es una oportunidad única para experimentar la riqueza gastronómica y cultural de Cangahua, Pichincha.

Figura 3

Día 3 Ruta de los Conejillos de Indias.



Fuente: Google Mapa 2024

Conclusiones

En base a los resultados obtenidos y el cumplimiento de los objetivos planteados, se puede afirmar que se ha logrado alcanzar el objetivo general de proponer rutas gastronómicas que engloben varios sitios alimenticios y turísticos, con el propósito de potencializar el desarrollo en las granjas agroecológicas Jorafanga, ubicadas en la parroquia de Cangahua. Estas rutas, que han sido detalladas con los productos mencionados y las empresas de la zona en estudio, evidencian la estrecha unión entre las empresas gastronómicas y el turismo local.

Asimismo, se ha constatado que cada uno de los objetivos específicos se ha satisfecho en su integridad. En primer lugar, se logró conceptualizar el tema de las rutas gastronómicas, comprendiendo sus características y componentes principales a través de una investigación que abarcó tanto enfoques cuantitativos como cualitativos.

En segundo lugar, se estudiaron en profundidad las empresas de servicio gastronómico y turístico presentes en la parroquia de Cangahua, utilizando las fichas de servicio gastronómico para recopilar información específica y relevante de cada uno de estos establecimientos.

Finalmente, en el tercer objetivo específico, se propusieron alternativas de consumo e itinerarios gastronómicos centrados en la parroquia de Cangahua. Para ello, se diseñaron tres rutas gastronómicas que impulsan la gastronomía y el turismo local, tomando en cuenta el producto agroecológico, el turismo relacionado con la gastronomía y la mejora de la calidad de vida de las comunidades rurales de Pichincha.

A lo largo del desarrollo de la investigación, ha quedado demostrado que el desarrollo de estas rutas gastronómicas basadas en productos culinarios considerados patrimoniales es factible. Estos productos poseen un gran potencial gastronómico, que ha sido plasmado en las rutas propuestas y que han logrado un reconocimiento a nivel nacional y, en algunos casos, incluso en el extranjero.

Es importante destacar que estas rutas gastronómicas no solo promueven la oferta culinaria de la zona, sino que también benefician a la comunidad local al impulsar el turismo y el desarrollo económico en la parroquia de Cangahua. El enfoque en productos agroecológicos y el apoyo a las comunidades rurales contribuyen a preservar la cultura y tradiciones culinarias de la región, creando una experiencia auténtica y enriquecedora para los visitantes.

La investigación ha demostrado que las rutas gastronómicas propuestas son una valiosa oportunidad para promover y potenciar la gastronomía local, el turismo y el desarrollo sostenible en la parroquia de Cangahua. La conexión entre los productos culinarios y el patrimonio cultural de la zona confirma su relevancia y reconocimiento tanto a nivel nacional como internacional, abriendo las puertas a un prometedor futuro para el sector gastronómico y turístico en la región.

Referencias

- A, S. (2009). Cangahua Historia Cultura Folclor. Quito.
- Amílcar, S. (2009). Cangahua: Historia, cultura y folclor. Mac Prints, 90, 91.
- Barrera, E. (2013). Las condiciones de éxito en las construcciones de las rutas alimentarias. Revista Digital de marketing aplicado, 21-49.
- Blanco, M., & Riveros, H. (2004). Las rutas alimentarias una herramienta para valorizar el producto de las

agroindustrias rurales. El caso de la Ruta del Queso Turrialba. Toluca, Congreso Agroindustria Rural y Territorio.

- Everett, S., & Aitchison, C. (2008). The Role of Food Tourism in Sustaining Regional Identity: A Case Study of Cornwall, Southwest England. *JOURNAL OF SUSTAINABLE TOURISM*, 150.
- Jeambey, Z. (2016). Rutas Gastronómicas y Desarrollo local: Revista de turismo y patrimonio cultural Pasos, 1188,1189.
- Niño, V. (2011). Metodología de la Investigación. Bogotá: Ediciones de la U.
- Solórzano, J. (2013). Nuestra gente relatos del Cayambe antiguo. Cayambe.
- Turismo, Q. (2014). Cocina - cuisine. Descubre Quito a través de platos tradicionales.
- Turismo, Q. (2020). Encuesta sobre el comportamiento de los residentes de Ecuador que visitan Quito. Quito: Quito Turismo.
- Zaldívar, L. C. (1997). Producción de cuyes (*Cavia porcellus*). La Molina Perú.