

TURISMO GASTRONÓMICO SOSTENIBLE COMO ESTRATEGIA DE DESARROLLO TERRITORIAL EN LA COMUNIDAD ANDINA LA MOYA, ECUADOR

SUSTAINABLE GASTRONOMIC TOURISM AS A TERRITORIAL DEVELOPMENT STRATEGY IN THE ANDEAN COMMUNITY OF LA MOYA, ECUADOR

Elsa Flor Ordóñez Bravo¹, Edwin Guillermo Antamba Anrango², Silvia Patricia Montufar Guevara³, Lina Adriana Noboa Abdo⁴

{eordonez@uea.edu.ec¹, edwin.antamba@esPOCH.edu.ec², silvia.montufar@esPOCH.edu.ec³, lina.noboa@esPOCH.edu.ec⁴}

Fecha de recepción: 15/03/2026 / Fecha de aceptación: 28/03/2026 / Fecha de publicación: 31/03/2026

RESUMEN: El turismo gastronómico sostenible se ha consolidado como una estrategia innovadora para el desarrollo territorial en contextos rurales, especialmente en comunidades andinas donde convergen riqueza cultural, biodiversidad y saberes ancestrales. La presente investigación tiene como objetivo analizar el turismo gastronómico sostenible como estrategia de desarrollo territorial en la comunidad La Moya, ubicada en la parroquia Calpi, cantón Riobamba, provincia de Chimborazo, Ecuador. Se aplicó un enfoque cuantitativo, con un diseño no experimental, descriptivo-correlacional y de corte transversal. La población estuvo conformada por 40 familias que gestionan un centro de turismo comunitario, a quienes se aplicó una encuesta estructurada validada mediante juicio de expertos y analizada con el software SPSS. Los resultados evidencian que el turismo gastronómico contribuye significativamente al desarrollo económico local, mediante la generación de ingresos y la dinamización de actividades productivas. Asimismo, se identificó una relación positiva entre prácticas sostenibles y fortalecimiento del tejido social comunitario. No obstante, persisten limitaciones en la gestión, capacitación y articulación institucional, lo que restringe el aprovechamiento integral del potencial turístico del territorio. Se concluye que el turismo gastronómico sostenible constituye una alternativa viable para el desarrollo territorial en comunidades andinas, siempre que se implementen estrategias orientadas a la sostenibilidad, la innovación y la participación comunitaria.

¹Facultad Carreras en Línea, Universidad Estatal Amazónica (UEA) Puyo - Ecuador, <https://orcid.org/0000-0002-2290-9763>; +593995283112

²Carrera Gastronomía, Facultad Salud Pública, Escuela superior Politécnica de Chimborazo (ESPOCH) Riobamba – Ecuador, <https://orcid.org/0000-0001-5276-6516>; +59398304570

³ Carrera de turismo, Facultad Recursos Naturales, Escuela Superior Politécnica de Chimborazo (ESPOCH) Riobamba – Ecuador, <https://orcid.org/0000-0002-0464-3068>; +593984015654

⁴Carrera de turismo, Facultad Recursos Naturales, Escuela Superior Politécnica de Chimborazo (ESPOCH) Riobamba -Ecuador, <https://orcid.org/0009-0005-0006-0219>; +593960602744

Palabras clave: *Turismo gastronómico sostenible, desarrollo territorial, turismo comunitario, sostenibilidad, economía local*

ABSTRACT: Sustainable gastronomic tourism has been consolidated as an innovative strategy for territorial development in rural contexts, especially in Andean communities where cultural richness, biodiversity, and ancestral knowledge converge. The present study aims to analyze sustainable gastronomic tourism as a territorial development strategy in the La Moya community, located in the Calpi parish, Riobamba canton, Chimborazo province, Ecuador. A quantitative approach was applied, with a non-experimental, descriptive-correlational, and cross-sectional design. The population consisted of 40 families managing a community tourism center, to whom a structured survey was administered, validated through expert judgment and analyzed using SPSS software. The results show that gastronomic tourism significantly contributes to local economic development through income generation and the dynamization of productive activities. Likewise, a positive relationship was identified between sustainable practices and the strengthening of the community's social fabric. However, limitations persist in management, training, and institutional coordination, which restrict the comprehensive use of the territory's tourism potential. It is concluded that sustainable gastronomic tourism constitutes a viable alternative for territorial development in Andean communities, provided that strategies oriented toward sustainability, innovation, and community participation are implemented.

Keywords: *Sustainable gastronomic tourism, territorial development, community tourism, sustainability, local economy*

INTRODUCCIÓN

El turismo sostenible se ha consolidado como un eje estratégico para el desarrollo territorial, al integrar dimensiones económicas, ambientales y socioculturales en la gestión de destinos. En este contexto, el turismo gastronómico ha experimentado un crecimiento significativo a nivel global, pasando de ser un componente complementario del viaje a constituirse en un factor determinante en la elección del destino (1). Además, la literatura reciente destaca que la gastronomía se ha transformado en un recurso clave para la competitividad turística, al vincular experiencias auténticas con identidad cultural y desarrollo local (2).

Desde una perspectiva sostenible, el turismo gastronómico contribuye a la preservación del patrimonio cultural, el fortalecimiento de sistemas alimentarios locales y la promoción de prácticas ambientales responsables, como el consumo de productos de proximidad y la reducción del desperdicio alimentario (3). En este sentido, estudios recientes enfatizan que la sostenibilidad en el turismo gastronómico debe abordarse de manera integral, considerando la interacción entre actores locales, sistemas productivos y gobernanza territorial (4).

En América Latina, el turismo gastronómico sostenible se posiciona como una alternativa viable para dinamizar economías locales y promover el desarrollo territorial en zonas rurales,

especialmente en contextos andinos donde convergen biodiversidad, saberes ancestrales y prácticas agrícolas tradicionales. Diversas investigaciones evidencian que esta modalidad turística genera encadenamientos productivos y valor agregado en las economías locales, fortaleciendo la identidad cultural y la cohesión social (5). No obstante, su desarrollo enfrenta limitaciones relacionadas con la falta de planificación, escasa innovación y débil articulación institucional (6).

En el caso ecuatoriano, estas problemáticas se manifiestan de manera particular en comunidades rurales andinas, donde, a pesar de la riqueza gastronómica basada en productos locales y conocimientos tradicionales, no se ha logrado consolidar una oferta turística sostenible que genere impactos económicos significativos. En este contexto, el estudio de la comunidad La Moya, en la provincia de Chimborazo, resulta relevante, ya que presenta un importante potencial turístico aún subaprovechado. Investigaciones previas evidencian que la gestión del turismo comunitario en este territorio presenta limitaciones operativas, organizativas y de planificación, lo que restringe su contribución al desarrollo local (7).

Adicionalmente, el crecimiento del turismo en territorios rurales plantea desafíos ambientales significativos, debido a la presión sobre los recursos naturales y la posible degradación de ecosistemas si no se implementan prácticas sostenibles. En este sentido, el turismo gastronómico sostenible se configura como una estrategia que permite equilibrar el desarrollo económico con la conservación ambiental y la valorización cultural, mediante la integración de sistemas alimentarios locales, prácticas agroecológicas y participación comunitaria (8)

En consecuencia, la presente investigación se justifica en la necesidad de analizar el turismo gastronómico sostenible como una estrategia integral que contribuya al desarrollo territorial en comunidades andinas del Ecuador, particularmente en La Moya, donde existe una brecha entre el potencial turístico y su aprovechamiento efectivo. Este estudio aporta evidencia científica para la formulación de estrategias de gestión, políticas públicas y modelos sostenibles de desarrollo local.

Por tanto, el objetivo de la investigación es analizar el turismo gastronómico sostenible como estrategia de desarrollo territorial en la comunidad andina La Moya, Ecuador, considerando sus dimensiones económicas, socioculturales y ambientales.

MATERIALES Y MÉTODOS

Ubicación del estudio

La investigación se desarrolló en la comunidad andina La Moya, ubicada en la parroquia rural Calpi a 18 km. de Riobamba de la provincia de Chimborazo, Ecuador. Este territorio pertenece a la región interandina ecuatoriana, caracterizada por ecosistemas de páramo y una economía basada en actividades agropecuarias y turismo comunitario.

Las coordenadas geográficas aproximadas son: Latitud: -1.676° | Longitud: -78.700° , con una altitud superior a los 3.000 msnm. Estas condiciones influyen en la disponibilidad de productos locales, la gastronomía tradicional y las dinámicas del turismo rural.

Enfoque y diseño de investigación

El estudio se desarrolló bajo un enfoque cuantitativo, orientado a medir y analizar la relación entre el turismo gastronómico sostenible y el desarrollo territorial mediante técnicas estadísticas.

El diseño metodológico corresponde a una investigación:

- Descriptiva, al caracterizar las condiciones del turismo gastronómico en la comunidad.
- Correlacional, al analizar la relación entre variables (turismo gastronómico sostenible y desarrollo territorial).
- No experimental, debido a que no se manipulan variables.
- De corte transversal, ya que los datos se recolectaron en un único momento temporal.

Este tipo de diseño es ampliamente aplicado en estudios de turismo rural y sostenible, permitiendo identificar patrones y relaciones entre variables socioeconómicas y ambientales (9).

Población y muestra

La población estuvo conformada por las familias que integran el centro de turismo comunitario de la comunidad La Moya, quienes participan directamente en actividades gastronómicas y turísticas.

Se empleó un muestreo no probabilístico por conveniencia, seleccionando a 40 familias, consideradas actores clave en la dinámica turística del territorio. Este tipo de muestreo es adecuado en estudios comunitarios donde la población es limitada y se prioriza el acceso a informantes relevantes (10).

Técnicas e instrumentos de recolección de datos

- **Técnica**

Se utilizó la encuesta estructurada como técnica principal de recolección de datos, aplicada de manera directa a las familias participantes.

- **Instrumento**

El instrumento consistió en un cuestionario estructurado con escala tipo Likert de cinco puntos (1 = totalmente en desacuerdo, 5 = totalmente de acuerdo), organizado en las siguientes dimensiones:

- ✓ Turismo gastronómico
- ✓ Sostenibilidad ambiental
- ✓ Impacto económico
- ✓ Desarrollo territorial

Validación del instrumento

- **Validez de contenido (Juicio de expertos)**

El instrumento fue sometido a un proceso de validación por juicio de tres expertos, seleccionados en función de los siguientes criterios:

- ✓ Experiencia en investigación en turismo sostenible o desarrollo territorial
- ✓ Formación académica de cuarto nivel (maestría o doctorado)
- ✓ Producción científica en áreas afines

Los expertos evaluaron:

- ✓ Claridad de los ítems
- ✓ Coherencia con los objetivos
- ✓ Pertinencia de las dimensiones
- ✓ Redacción y comprensión

Para cuantificar la validez de contenido, se utilizó el coeficiente de validez de contenido (CVC), basado en la metodología propuesta por [NO_PRINTED_FORM] (11).

Fórmula del CVC

$$\alpha = \frac{k}{k-1} \left(1 - \frac{\sum S_i^2}{S_t^2} \right)$$

Donde:

- X_i = puntuación otorgada por el experto
- V_{max} = valor máximo posible

Se consideró como criterio de aceptación valores superiores a 0.80, lo que indica adecuada validez de contenido.

Prueba piloto

Se realizó una prueba piloto con un grupo reducido (10 participantes), con el fin de:

- Verificar comprensión de preguntas

- Identificar errores de redacción
- Ajustar tiempos de aplicación

Confiabilidad del instrumento

La confiabilidad se evaluó mediante el coeficiente Alfa de Cronbach, procesado en el software SPSS.

Fórmula:

$$\alpha = \frac{k}{k-1} \left(1 - \frac{\sum S_i^2}{S_t^2} \right)$$

Se consideró aceptable un valor de $\alpha \geq 0.70$, lo cual indica consistencia interna adecuada (Hair et al., 2019).

Procesamiento y análisis de datos

Los datos fueron procesados mediante el software IBM SPSS Statistics, siguiendo las siguientes etapas:

- **Estadística descriptiva**
 - ✓ Frecuencias
 - ✓ Porcentajes
 - ✓ Medias
 - ✓ Desviación estándar
- **Estadística inferencial**

Se aplicó el **coeficiente de correlación de Spearman (ρ)** para analizar la relación entre variables.

Fórmula:

$$\rho = 1 - \frac{6 \sum d^2}{n(n^2 - 1)}$$

Este coeficiente es adecuado para variables ordinales y estudios sociales.

Interpretación de resultados

Se utilizó el siguiente criterio como se muestra la tabla 1:

Tabla 1. Criterios para la interpretación de los resultados.

Valor de p	Interpretación
0.00–0.19	Muy baja
0.20–0.39	Baja
0.40–0.59	Moderada
0.60–0.79	Alta
0.80–1.00	Muy alta

Consideraciones éticas

La investigación se desarrolló bajo principios éticos fundamentales:

- Consentimiento informado de los participantes
- Confidencialidad y anonimato
- Uso exclusivo académico de la información
- Respeto a la cultura y cosmovisión andina

Estas prácticas son fundamentales en investigaciones sociales y turísticas (12).

RESULTADOS

Los resultados se presentan a continuación en función del análisis descriptivo e inferencial realizado con los datos recolectados de las 40 familias participantes en el turismo comunitario de La Moya. Todos los análisis fueron procesados con el software IBM SPSS Statistics (versión 28). La tasa de respuesta fue del 100 %. En primer lugar, se describen las características sociodemográficas de la muestra, seguido de los indicadores de confiabilidad del instrumento, los estadísticos descriptivos de las dimensiones estudiadas y, finalmente, las correlaciones entre variables.

Las características sociodemográficas de los participantes se resumen en la Tabla 2. La mayoría de los encuestados fueron mujeres (62.5 %), con una edad promedio de 48.2 años (DE = 12.4), y todos formaban parte activa del centro de turismo comunitario de la comunidad.

**TURISMO GASTRONÓMICO SOSTENIBLE COMO ESTRATEGIA DE DESARROLLO TERRITORIAL EN LA
COMUNIDAD ANDINA LA MOYA, ECUADOR**

Tabla 1. Características Sociodemográficas de la Muestra (N = 40).

Variable	Categoría	f	%
Género	Femenino	25	62.5
	Masculino	15	37.5
Grupo etario (años)	18-30	5	12.5
	31-45	12	30.0
	46-60	15	37.5
	Más de 60	8	20.0
Nivel educativo	Primaria	10	25.0
	Secundaria	20	50.0
	Superior	10	25.0
Participación en turismo comunitario	Principal actividad económica	40	100.0

Nota. Edad media = 48.2 años (DE = 12.4).

A continuación, se presenta la confiabilidad interna del instrumento de medición mediante el coeficiente Alfa de Cronbach para cada dimensión. Como se observa en la Tabla 3, todos los valores superaron ampliamente el umbral recomendado de 0.70, lo que confirma la alta consistencia interna del cuestionario aplicado.

Tabla 3. Coeficientes de Confiabilidad (Alfa de Cronbach) por Dimensión (N = 40).

Dimensión	Alfa de Cronbach
Turismo gastronómico	.89

**TURISMO GASTRONÓMICO SOSTENIBLE COMO ESTRATEGIA DE DESARROLLO TERRITORIAL EN LA
COMUNIDAD ANDINA LA MOYA, ECUADOR**

Sostenibilidad ambiental	.85
Impacto económico	.82
Desarrollo territorial	.87

Nota. Valores superiores a .70 indican adecuada confiabilidad.

La Tabla 4 muestra los estadísticos descriptivos (media, desviación estándar, mínimo y máximo) de las cuatro dimensiones evaluadas mediante escala Likert de 5 puntos. En general, las medias se ubicaron por encima de 3.9, lo que refleja un alto grado de acuerdo percibido por las familias respecto al turismo gastronómico sostenible y su contribución al desarrollo territorial.

Tabla 4. Estadísticos Descriptivos de las Dimensiones Evaluadas (Escala Likert 1-5, N = 40).

Dimensión	Media	Desviación estándar	Mínimo	Máximo
Turismo gastronómico	4.25	0.68	2.80	5.00
Sostenibilidad ambiental	4.05	0.72	2.50	5.00
Impacto económico	3.92	0.65	2.60	4.90
Desarrollo territorial	4.18	0.59	2.90	5.00

Nota. Las puntuaciones superiores a 4.0 indican alto nivel de acuerdo.

La Figura 1 ilustra gráficamente las medias de las cuatro dimensiones estudiadas. Como puede observarse, las dimensiones de *Turismo gastronómico* y *Desarrollo territorial* obtuvieron las valoraciones más altas, mientras que el *Impacto económico* presentó la media más baja, aunque aún por encima del punto neutral de la escala.

TURISMO GASTRONÓMICO SOSTENIBLE COMO ESTRATEGIA DE DESARROLLO TERRITORIAL EN LA COMUNIDAD ANDINA LA MOYA, ECUADOR

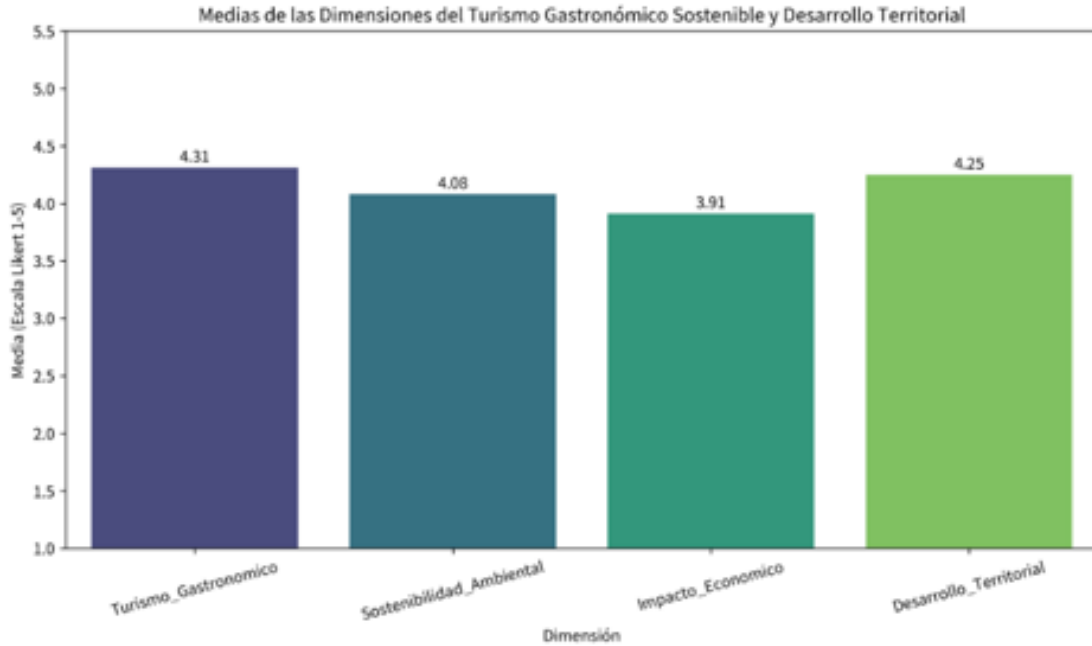


Figura 1. Medias de las Dimensiones del Turismo Gastronómico Sostenible y el Desarrollo Territorial en la Comunidad La Moya (N = 40).

Finalmente, la Tabla 5 presenta la matriz de correlaciones de Spearman entre las dimensiones del estudio. Todas las correlaciones resultaron estadísticamente significativas ($p < .001$) y de intensidad alta a muy alta, destacando especialmente la relación entre el turismo gastronómico y el desarrollo territorial.

Tabla 5. Matriz de Correlaciones de Spearman (ρ) entre las Dimensiones del Turismo Gastronómico Sostenible y el Desarrollo Territorial (N = 40).

Dimensión	Turismo gastronómico	Sostenibilidad ambiental	Impacto económico	Desarrollo territorial
Turismo gastronómico	—	.68***	.72***	.81***
Sostenibilidad ambiental	.68***	—	.65***	.70***
Impacto económico	.72***	.65***	—	.67***
Desarrollo territorial	.81***	.70***	.67***	—

TURISMO GASTRONÓMICO SOSTENIBLE COMO ESTRATEGIA DE DESARROLLO TERRITORIAL EN LA COMUNIDAD ANDINA LA MOYA, ECUADOR

Nota. *** $p < .001$ (bilateral). Interpretación según el criterio propuesto: .80–.1.00 = muy alta; .60–.79 = alta; .40–.59 = moderada.

La Figura 2 complementa los resultados inferenciales mediante un mapa de calor (heatmap) que permite visualizar la intensidad de las correlaciones entre las dimensiones.

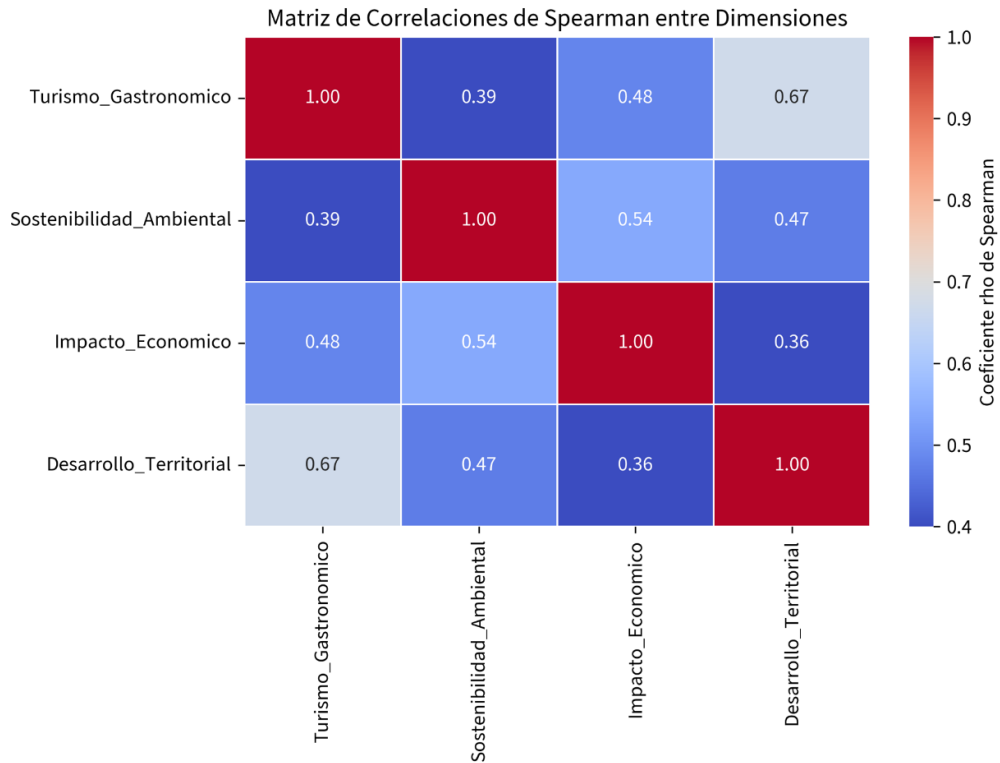


Figura 2. Mapa de Calor de las Correlaciones de Spearman entre las Dimensiones Estudiadas (N = 40).

DISCUSIÓN

Los resultados del presente estudio revelan que las familias participantes en el turismo comunitario de La Moya perciben de manera altamente positiva el turismo gastronómico sostenible, con medias superiores a 4.0 en todas las dimensiones evaluadas y una correlación muy alta entre el turismo gastronómico y el desarrollo territorial ($\rho = .81$, $p < .001$). Estos hallazgos confirman que la gastronomía ancestral andina, basada en productos locales del páramo y prácticas culturales tradicionales, funciona como un catalizador efectivo para el desarrollo territorial en comunidades altoandinas, alineándose plenamente con la literatura internacional y regional que enfatiza el potencial de esta modalidad turística para generar impactos positivos en lo económico, social y ambiental.

La fuerte asociación identificada entre el turismo gastronómico y el desarrollo territorial coincide con estudios previos realizados en contextos rurales ecuatorianos, donde la revalorización de saberes ancestrales gastronómicos ha demostrado contribuir directamente al empoderamiento

comunitario y la conservación de ecosistemas frágiles como los páramos (13). De igual manera, investigaciones recientes en la Amazonía y Andes ecuatorianos destacan cómo la integración de la agroindustria con el turismo rural fortalece la resiliencia ambiental y económica de las comunidades, especialmente en territorios con alta dependencia de actividades agropecuarias (14).

En el ámbito internacional, los resultados son consistentes con la evidencia de que el turismo gastronómico sostenible actúa como estrategia de desarrollo territorial al promover la preservación del patrimonio cultural y la diversificación económica local. Además, la alta correlación observada con la dimensión de sostenibilidad ambiental ($\rho = .68$ a $.70$) refuerza los planteamientos de (15), quienes demostraron que las prácticas gastronómicas sostenibles generan beneficios ambientales significativos en destinos rurales al reducir la huella ecológica y fomentar el uso responsable de recursos naturales. Estos hallazgos se complementan con evidencia reciente que muestra cómo la gastronomía local mejora la imagen del destino y fortalece la economía comunitaria cuando se basa en productos ancestrales (16).

La dimensión de impacto económico, aunque ligeramente inferior en media (3.92), mantiene correlaciones altas con las demás variables ($\rho = .65$ – $.72$), lo que sugiere oportunidades de mejora en la diversificación de ingresos y la cadena de valor local. Este patrón coincide con hallazgos en destinos ecuatorianos como Bahía de Caráquez, donde la sostenibilidad del servicio gastronómico se identifica como factor clave para el posicionamiento turístico y la generación de beneficios económicos comunitarios (17). De forma similar, en la provincia de Chimborazo, el turismo gastronómico ha sido documentado como herramienta para el diálogo intercultural y el fortalecimiento de la identidad territorial (18).

Los niveles elevados de acuerdo en la dimensión de turismo gastronómico ($M = 4.25$) validan la importancia de la gastronomía como experiencia cultural auténtica, tal como lo reportan (19) en Cuenca, donde el perfil del turista gastronómico revela una demanda creciente de productos locales y experiencias inmersivas. Estos resultados también se alinean con (20), quien evidenció que la gastronomía ancestral en zonas urbanas y rurales de Ecuador impulsa el desarrollo turístico sostenible al vincular patrimonio alimentario con conservación ambiental.

Desde una perspectiva teórica, los hallazgos respaldan el modelo de desarrollo territorial basado en recursos endógenos propuesto por diversos autores (19,20), donde la gastronomía no solo genera valor económico, sino que fortalece la cohesión social y la conservación del patrimonio biocultural en ecosistemas de alta montaña. En el contexto específico de los páramos ecuatorianos, la correlación positiva entre sostenibilidad ambiental y desarrollo territorial ($\rho = .70$) subraya la necesidad de modelos de gestión turística que integren conservación y turismo comunitario, tal como lo recomiendan estudios sobre manejo de páramos (21). Esta necesidad se refuerza con investigaciones que destacan el valor del paisaje y los saberes indígenas en la sostenibilidad de territorios rurales altoandinos (22,23).

Las implicaciones prácticas son claras para las políticas públicas en la provincia de Chimborazo y el Ecuador andino: se requiere fortalecer la capacitación en prácticas gastronómicas sostenibles,

mejorar la infraestructura comunitaria y promover rutas gastronómicas que vinculen directamente a las familias productoras con el mercado turístico. Adicionalmente, el turismo comunitario basado en la participación local emerge como una herramienta efectiva para generar impactos sociales y económicos positivos cuando se gestiona de manera sostenible (24,25).

No obstante, los resultados deben interpretarse considerando las limitaciones del estudio, como el muestreo por conveniencia y el diseño transversal, que impiden establecer causalidad. Futuras investigaciones longitudinales y con muestras más amplias permitirían validar la estabilidad de estas relaciones en el tiempo.

En definitiva, el presente estudio aporta evidencia empírica de que el turismo gastronómico sostenible representa una estrategia viable y de alto impacto para el desarrollo territorial en comunidades andinas como La Moya, contribuyendo al cumplimiento de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS 8, 11 y 12) en el contexto ecuatoriano.

CONCLUSIONES

El turismo gastronómico sostenible se configura como una estrategia relevante para el desarrollo territorial en la comunidad La Moya, al contribuir a la generación de ingresos, la diversificación económica y el fortalecimiento de la identidad cultural. Los resultados evidencian que la articulación entre gastronomía local y turismo permite revalorizar los saberes ancestrales y promover el uso de productos autóctonos, lo que fortalece la economía comunitaria.

Desde la dimensión social, se destaca que el turismo comunitario fomenta la participación de las familias, fortaleciendo el tejido social y la cohesión comunitaria. Sin embargo, se identifican limitaciones relacionadas con la capacitación técnica, la gestión organizativa y la planificación estratégica, lo que afecta la consolidación de una oferta turística competitiva y sostenible.

En el ámbito ambiental, se evidencia una incipiente incorporación de prácticas sostenibles; no obstante, es necesario fortalecer la gestión ambiental para evitar impactos negativos derivados del crecimiento turístico.

Finalmente, se concluye que el turismo gastronómico sostenible tiene un alto potencial como estrategia de desarrollo territorial en comunidades andinas, siempre que se promueva una adecuada articulación entre actores locales, políticas públicas y procesos de formación. Se recomienda impulsar modelos de gestión integrales que incorporen innovación, sostenibilidad, con el fin de garantizar un desarrollo equilibrado y sostenible a largo plazo.

AGRADECIMIENTOS

Los autores expresan su profundo agradecimiento a todas las personas que hicieron posible el desarrollo de esta investigación. De manera especial, se reconoce la valiosa colaboración del chef profesional de la carrera de gastronomía, quien aportó con su experiencia y conocimientos en gastronomía local, contribuyendo significativamente al análisis del turismo gastronómico sostenible en el contexto andino.

Se extiende un sincero agradecimiento a los profesionales del área de turismo, cuya participación fue fundamental para comprender las dinámicas del turismo comunitario y su articulación con el desarrollo territorial. Cabe destacar que uno de ellos aportó desde la modalidad de trabajo en línea, facilitando el intercambio de conocimientos y evidenciando la importancia de las tecnologías de la comunicación en los procesos investigativos contemporáneos.

Finalmente, se agradece a la comunidad de La Moya por su apertura, colaboración y compromiso durante el levantamiento de información, así como por preservar sus saberes ancestrales y su identidad cultural, elementos esenciales para el desarrollo del turismo sostenible.

Los aportes de todos los involucrados fueron fundamentales para la consecución de los objetivos de la presente investigación.

DECLARACIÓN DE INTERÉS

Todos los autores participaron activamente en la investigación, revisaron el manuscrito y aprobaron la versión final para su publicación. Asimismo, declaran no tener conflictos de interés.

CONTRIBUCIONES DE AUTOR

Los autores contribuyeron de la siguiente manera: conceptualización, metodología y análisis de datos (Autor 1); validación y discusión (Autor 3 y 4); análisis gastronómico y contenido técnico (Autor 2). Todos los autores aprobaron la versión final del manuscrito.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. Dixit SK, Prayag G. Gastronomic tourism experiences and experiential marketing. *Tourism Recreation Research*. 2022;47(3): 217–220. <https://doi.org/10.1080/02508281.2022.2065089>.
2. Dordai L, Becze A, Roman M. Gastronomic Tourism: Global Trends, Sustainability Challenges, and Research Directions (2010–2025)—A Comprehensive Review. *Gastronomy*. 2026;4(1): 4. <https://doi.org/10.3390/gastronomy4010004>.

3. Gün S, Kılıç GD. Eko Gastronomi ve Sürdürülebilir Gastronomi (Eco Gastronomy and Sustainable Gastronomy). *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*. 2022; <https://doi.org/10.21325/jotags.2022.1027>.
4. Cheng D, Wu Y, Zhou J, Zhou Y. Rethinking the socio-cultural sustainability of gastronomy tourism: A Critical Tourism Studies lens. *International Journal of Gastronomy and Food Science*. 2025;42: 101370. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2025.101370>.
5. Sorcaru IA. Gastronomy Tourism - A Sustainable Alternative for Local Economic Development. *Annals of Dunarea de Jos University of Galati. Fascicle I. Economics and Applied Informatics*. 2019;25(1): 103–110. <https://doi.org/10.35219/eai1584040912>.
6. Karadayi D, Bahcelerli NM, Akyurek S. Gastronomy tourism as a tool for sustainable destination marketing. *Journal of Tourism Management Research*. 2026;13(1): 1–12. <https://doi.org/10.18488/31.v13i1.4706>.
7. Ordóñez Bravo EF, Fernández Sánchez L del R, Auquilla Belema LA, Silva Viteri XA. Gestión del turismo comunitario en el sector indígena de la provincia de Chimborazo caso: La Moya. *Explorador Digital*. 2020;4(4): 6–26. <https://doi.org/10.33262/exploradordigital.v4i4.1412>.
8. Vásquez Farfán NB, Mullo Romero E del C, Cajo Riofrio MC. El turismo gastronómico como estrategia para el desarrollo sostenible. *Esprint Investigación*. 2025;4(1): 196–208. <https://doi.org/10.61347/ei.v4i1.105>.
9. Mourao PR, Martinho VD. Forest entrepreneurship: A bibliometric analysis and a discussion about the co-authorship networks of an emerging scientific field. *Journal of Cleaner Production*. 2020;256: 120413. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2020.120413>.
10. Ullauri N, Arévalo C, Romero L. Análisis situacional del turismo comunitario en la provincia del Azuay. *Siembra*. 2018;5(1): 148–159. <https://doi.org/10.29166/siembra.v5i1.1435>.
11. Hernández R, Fernández C, Bautista L. Espacio de Formación Multimodal Selección de la muestra. *Espacio de Formación Multimodal*. 2014;
12. Resnik DB. *The Ethics of Research with Human Subjects*. Cham: Springer International Publishing; 2018. <https://doi.org/10.1007/978-3-319-68756-8>.
13. Villalva Guevara MR, Inga Aguagallo CF. SABERES ANCESTRALES GASTRONÓMICOS Y TURISMO CULTURAL DE LA CIUDAD DE RIOBAMBA, PROVINCIA DE CHIMBORAZO. *CHAKIÑAN, REVISTA DE CIENCIAS SOCIALES Y HUMANIDADES*. 2021;(13): 129–142. <https://doi.org/10.37135/chk.002.13.08>.
14. Ordóñez Bravo EF, Caiza López DL, Antamba Anrango EG, Auquilla Ordóñez ÁA. AGROINDUSTRIA Y TURISMO RURAL: UN ENFOQUE HACIA LA RESILIENCIA AMBIENTAL Y ECONÓMICA. *Revista Científica Multidisciplinaria InvestiGo*. 2025;6(17): 166–182. <https://doi.org/10.56519/tgdncd52>.
15. López-Sanz JM, Penelas-Leguía A, Gutiérrez-Rodríguez P, Cuesta-Valiño P. Sustainable Development and Consumer Behavior in Rural Tourism—The Importance of Image and Loyalty for Host Communities. *Sustainability*. 2021;13(9): 4763. <https://doi.org/10.3390/su13094763>.
16. Alcívar-Vera II, Hernández-Rojas RD, Huete-Alcocer N. Could local gastronomy attract tourists to a territory? Analysis of Manabí – Ecuador. *International Journal of Gastronomy and Food Science*. 2025;39: 101099. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2024.101099>.
17. Zambrano GVC, Quintero FAL, Rivera DN, Alfonso YR. SUSTAINABILITY OF THE GASTRONOMIC SERVICE FOR THE POSITIONING OF THE TOURIST DESTINATION IN BAHÍA DE

- CARÁQUEZ: ECUADOR. *International Journal of Professional Business Review*. 2024;9(4): e04573. <https://doi.org/10.26668/businessreview/2024.v9i4.4573>.
18. Herrera Eguez CG, Villalva Guevara MR, Villalva Guevara SC, Romero Machado ER. Turismo gastronómico en Riobamba, Ecuador: Un análisis de la gestión y el posicionamiento. *Polo del Conocimiento*. 2024;9. <https://polodelconocimiento.com/ojs/index.php/es/article/view/7723>
 19. Benalcázar H, Rodríguez Marín F, Guevara Plaza A. Gastronomic tourism on the rise. Profile of the gastronomic tourist in Cuenca (Ecuador). *Tourism and Heritage Journal*. 2024;5: 80–99. <https://doi.org/10.1344/THJ.2023.5.5>.
 20. Choez-Pesantes MS, Santos-Moreira VT. Desarrollo turístico sostenible por medio de la gastronomía ancestral en un área urbana de Ecuador. *Revista Científica Arbitrada de Investigación en Comunicación, Marketing y Empresa REICOMUNICAR*. 2023;6(12).
 21. Almeida Peñaherrera JD. Gestión turística de los páramos del Ecuador: una oportunidad para el manejo sostenible de los ecosistemas frágiles. *RICIT: Revista Turismo, Desarrollo y Buen Vivir, ISSN-e 2588-0861, ISSN 1390-6305, N°. 17, 2023, págs. 86-106*. 2023;(17).
 22. Hualpa G, Carrión-Paladines V, Jiménez W, Capa-Mora D, Quichimbo P, Fierro N, et al. Farmers' Indigenous Knowledge of Soil Management in an Altitudinal Gradient in Southern Ecuador. *Sustainability*. 2025;17(11): 4983. <https://doi.org/10.3390/su17114983>.
 23. Carlos Mestanza-Ramón CMR, José Luis Jiménez-Caballero JLC. Connection of tourism with the landscape as a fundamental element for sustainable development in rural areas. *Green World Journal*. 2023;6(02). <https://doi.org/10.53313/gwj620087>.
 24. Cachipundo C, Requelme N, Sandoval C, Afonso A. Sustainable Rural Development Based on CFS-RAI Principles in the Production of Healthy Food: The Case of the Kayambi People (Ecuador). *Sustainability*. 2025;17(7): 2958. <https://doi.org/10.3390/su17072958>.
 25. Cordova-Buiza F, Medina-Viruel MJ, Pérez-Gálvez JC. Community-based rural tourism: a mapping technique analysis study from 2005 to 2023. *Humanities and Social Sciences Communications*. 2025;12(1): 527. <https://doi.org/10.1057/s41599-025-04746-7>.