



*Asesorías y Tutorías para la Investigación Científica en la Educación Puig-Salabarría S.C.  
José María Pino Suárez 400-2 esq a Lerdo de Tejada, Jalisco, Estado de México. 7223898475*

RFC: ATI120618V12

**Revista Dilemas Contemporáneos: Educación, Política y Valores.**

<http://www.dilemascontemporaneoseducacionpoliticayvalores.com/>

**Año: VII**

**Número: Edición Especial**

**Artículo no.:48**

**Período: Febrero, 2020.**

**TÍTULO:** Diseño de una ruta gastronómica de los emprendimientos de comidas típicas en la ciudad de Santo Domingo.

**AUTORES:**

1. Máster. Aníbal Fernando Franco Pérez.
2. Ing. Luis Fernando Martínez Andrade.
3. Tecnólogo. Leonardo Alexander Mindiola García.

**RESUMEN:** La investigación surge de la necesidad de desarrollar el turismo gastronómico local como fuente alternativa de recursos económicos para el cantón Santo Domingo, el propósito del trabajo es diseñar una ruta gastronómica para el cantón y así potenciar el turismo local. Por lo tanto, para cumplir lo establecido se plantearon objetivos necesarios que determinaron que en el cantón si es factible realizar este proyecto para luego finalizar con su respectivo diseño. El diseño de una ruta dentro del marco investigativo permitió conservar la cultura gastronómica del cantón, por medio de diferentes platos tradicionales que permiten establecer una guía con un origen y configuración estructural específica que enlaza destinos y así garantiza al turista una experiencia única y placentera.

**PALABRAS CLAVES:** Gastronómico, Diseñar, Ruta, Destino.

**TITLE:** Design of a gastronomic route of the enterprises of typical meals in Santo Domingo city.

**AUTHORS:**

1. Máster. Aníbal Fernando Franco Pérez.
2. Ing. Luis Fernando Martínez Andrade.
3. Tecnólogo. Leonardo Alexander Mindiola García.

**ABSTRACT:** The research arises from the need to develop local gastronomic tourism as an alternative source of economic resources for the canton of Santo Domingo. The purpose of the work is to design a gastronomic route for the canton and thus promote local tourism. Therefore, in order to fulfill the established objectives, the necessary objectives were set, which determined that in the canton it is feasible to carry out this project and then finalize its respective design. The design of a route within the research framework allowed the conservation of the gastronomic culture of the canton, by means of different traditional dishes that allow establishing a guide with a specific origin and structural configuration that links destinations and thus guarantees the tourist a unique and pleasant experience.

**KEY WORDS:** Gastronomic, Design, Route, Destination.

**INTRODUCCIÓN.**

Ecuador es un país con alta biodiversidad de flora y fauna, donde se puede hacer y disfrutar del turismo en cada una de sus regiones, cada provincia se destaca con sus deliciosos platos típicos haciendo que el turista disfrute de estos manjares y recuperen energías para que puedan continuar con sus actividades.

Santo Domingo se encuentra situada en la unión de Costa y Sierra, esta ubicación le da la oportunidad para que sus habitantes hábilmente ofrezcan sus productos gastronómicos serranos y costeños, su dedicación les ha permitido colaborar con el progreso económico de la ciudad y de sus familias. El

turista nacional y extranjero tiene la oportunidad de saborear platos sencillos o exóticos conforme visite cada punto turístico de nuestra población.

Particularmente, la gastronomía es un importante atractivo y un elemento muy favorable para la motivación del desplazamiento de turistas nacionales e internacionales hacia la ciudad, la misma que no cuenta con un recorrido estructurado, donde se pueda encontrar los diferentes lugares de expendio de platos típicos que se ofrecen en la ciudad de Santo Domingo.

Una de las principales características que tiene la gastronomía de Santo Domingo es la diversidad de platillos que se puede encontrar, un sin número de locales de comida típica atendidos por personas que llevan sus recetas en la mente y son transmitidas de generación en generación, lo que ha permitido que estos rincones del sabor sean conocidos como huecas y sigan en pie hasta la actualidad.

## **DESARROLLO.**

### **Métodos.**

El turismo comprende las actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos al de su entorno habitual, por un periodo de tiempo consecutivo inferior a un año, con fines de ocio, por negocios u otros motivos (OMT, 1991 como se citó en Morillo, 2011).

Hay turismo porque existe personas que viajan, pues el puesto que ocupa el hombre en su devenir viajero, origina una multiplicidad de factores y de condiciones que, de no ser satisfechas, no harían posible su traslado y permanencia en otro lugar distinto a aquel en donde reside (Castro, 2007).

### **Tipología de turismo.**

#### ***Turismo de aventura.***

Para definir turismo de aventura se deben considerar varios elementos, entre los que se incluye atraktividad, motivo, riesgo, desempeño, experiencia y ambiente (Villacís, 2013).

***Turismo comunitario.***

El turismo comunitario es una herramienta perfecta para estimular el turismo responsable, que mejore solamente las condiciones de vida, sino también de los recursos naturales y culturales de los lugares de destino turístico (Villacís, 2013).

***Agroturismo.***

En el agroturismo la acogida forma parte de la actividad agraria, ganadera, artesanal, ya que el agricultor enseña su oficio y hace participar al turista en las distintas actividades (Villacís, 2013).

***Turismo de salud.*** El turismo de salud es practicado por aquellas personas que acuden a un lugar para recibir consultas, tratamientos, terapias o para comprar medicinas a precios cómodos y con un alto nivel de calidad (Villacís, 2013).

***Turismo religioso.***

Es aquel que tiene como motivación principal la fe y la de visitar ciudades santas o lugares sagrados que han sido objetos de peregrinaje por parte de los fieles (Villacís, 2013).

***Turismo de negocios.***

Corresponde al conjunto de corrientes turísticas cuyo motivo de viaje está vinculado con la realización de actividades laborales y profesionales (Villacís, 2013).

***Turismo cultural.***

Es aquel que se realiza por razones de ocio, pero con el objetivo preciso de conocer determinados lugares o asistir a determinados acontecimientos relacionados con la cultura (Villacís, 2013).

***Turismo gastronómico.***

El turismo gastronómico se podría definir como aquel que nos propone rutas de viaje diferentes a las habituales, y que se centra en la gastronomía del propio lugar (Villacís, 2013).

***Ruta.***

Una ruta debe tener contenido temático, que una sus puntos haciéndolo coherente y atractivo al recorrido. Los temas pueden ser variados, y la investigación sobre la historia, cultura, economía, sociología, permitirá construir, sobre el mismo espacio, diferentes rutas y formas de organizar el producto (Villareal, 2010).

Pérez (2012) afirma, que “su definición es de suma importancia, pues el diseño de la ruta a identificar apuntara a satisfacer de la mejor manera las preferencias o expectativas de este mercado objetivo” (p.31).

Una ruta es la suma de diferentes puntos estratégicos que nos ayudara a identificar y lograr satisfacer las necesidades del turista, sobre todo que el turista tenga una buena experiencia logrando obtener conocimientos sobre las culturales, historia, economía, gastronomía, entre otros aspectos que el turista desee conocer.

***Diseño de ruta turística.***

“La creación de rutas turísticas pueden permitir la reactivación de las economías locales por constituirse, en definitiva, en una nueva actividad económica, que no necesita de grandes inversiones si no que es preciso pensar como constituirlos en recursos atractivos para el turista” (Fernández & Guzmán, 2004, p.58).

“La ruta debe de constituirse sobre la base de una actividad específica que la distinga y la diferencie, esta actividad puede ser muy variopinta es decir debe tener un nexo de cohesión común que es el

elemento clave para que el turista se sienta atraído por este tipo de turismo” (Martin, 2008, p.163, como se citó en Vizuet, 2019).

El diseño de una ruta gastronómica es un itinerario que tiene dimensión territorial, y configuración estructural específica que enlaza destinos, productos, atracciones, servicios y actividades fundamentadas en la producción, creación, transformación los cuales ayudaran a la reactivación de la economía.

### **Tipos de rutas.**

De acuerdo a su origen, la ruta puede ser urbana o rural:

- Por su dimensión territorial: local, nacional, regional, continental o intercontinental.
- Por su configuración estructural: lineal, circular, cruciforme, radial o en red.
- En cuanto a su marco natural: terrestre, acuático, mixto o de otra naturaleza física.
- Por temas, interés y objetivos específicos: alimentaria, agroalimentaria, enológica, en gastronómica, agroindustrial, étnico-gastronómicas, oleo turismo, restaurantes, museos, platillos, bebidas (Montecinos, 2013).

### **Resultados.**

#### ***Ruta Gastronómica.***

Millán & Agudo (2010) afirman, que es “un itinerario que permite reconocer y disfrutar de forma organizada el proceso productivo agropecuario, industrial y la degustación de la cocina regional, expresiones de la identidad cultural” (p.92).

La ruta gastronómica es un itinerario el cual está dentro de una dimensión territorial por ello va constar de productos, atracciones, servicio y actividades que van ser fundamentadas en la producción, en la transformación y creación de los platillos.

**Como se organiza una ruta gastronómica.**

Se tiene que organizar en torno a un producto clave que caracteriza la ruta y le otorga su nombre. La ruta debe ofrecer a quienes la recorren una serie de placeres y actividades relacionadas con los elementos de la misma: comida, producción, actividades rurales, entretenimientos en la naturaleza y actividades propias de la cultura regional (Barrera, 1999).

La ruta gastronómica tiene que organizarse en torno al producto que se pueda ofrecer para poder darle el nombre correspondiente a la misma, haciendo que se pueda dar a conocer la comida, la producción o actividades de la cultura.

**Circuitos e itinerario.*****Circuito.***

El circuito es un viaje combinado en el que se dan varios servicios, transporte, alojamiento, guía, etc., que se ofrece de acuerdo a un itinerario programado (Cabo, 2004).

Trayecto o ciclo en donde el punto de origen es el mismo que el punto de destino. Son viajes con un tiempo mínimo de tres días que incluye transporte, guía, entradas, alimentación, alojamiento. Comúnmente se hace por planificación territorial dependiendo de la motivación del viaje (Villacís, 2013, p.15).

El circuito se trata de un viaje que dan servicios como transporte, alojamiento, guía, entradas, alimentación, etc., donde está todo coordinado con un itinerario que debe ser programado.

**Itinerarios.**

Picazo (2011), afirma que los itinerarios ayudan con viajes programados, evitan al cliente los pesados trámites de la organización técnica de un viaje, ¿qué visitar?, ¿en qué orden?, ¿Cómo llegar?, ¿Dónde comer?, ¿Dónde alojarse?, las reservas necesarias y a tiempo.

Villacís (2013) menciona, “Es un documento actualizado que recopila información bibliográfica mediante una investigación preliminar donde se describen los atractivos en forma secuencial” (p.17). El itinerario ayuda a programar los viajes, evita que el turista haga la organización y programación de los lugares a visitar o como llegar al destino que desee visitar.

### **Discusión.**

#### ***Diseño de la ruta gastronómica.***

El diseño está especializado en cada uno de los establecimientos gastronómicos, pero sobre todo destaca los platos típicos existentes que ofrece cada restaurante, los mismos que formarán parte de la ruta.

#### ***Objetivo.***

Diseñar una ruta gastronómica misma que ubica los establecimientos que ofrecen platos típicos dentro del cantón de Santo Domingo.

#### ***Alcance.***

Cada una de las rutas van a ser localizadas en el mapa donde van a ser ubicados cada uno de los diferentes restaurantes gastronómicos a visitar durante el recorrido.

#### ***Delimitación de la ruta.***

En la respectiva tabla de contenidos se va a localizar el tiempo y las respectivas distancias de cada sector y sus establecimientos gastronómicos.



Tabla 1. Ruta Gastronómica “Llanera”.

Elaborado por: Fernando Martínez.

Ruta Gastronómica “Llanera”						
Origen	Destino	Km	Tiempo de origen	Tiempo de destino	Tiempo de descarga	Tiempo total
The Grill Yard	D’lópez	1,28	0	10 min	40 min	50 min
D’lópez	El Chuzaso	0,96	50 min	5 min	40 min	95 min
El Chuzaso	Asados de Mundy	1,06	95 min	5 min	40 min	140 min
Asados de Mundy	Che Luis	1,01	140 min	5 min	40 min	185 min
Che Luis	La Choza de Mury	0,46	185 min	7 min	40 min	232 min

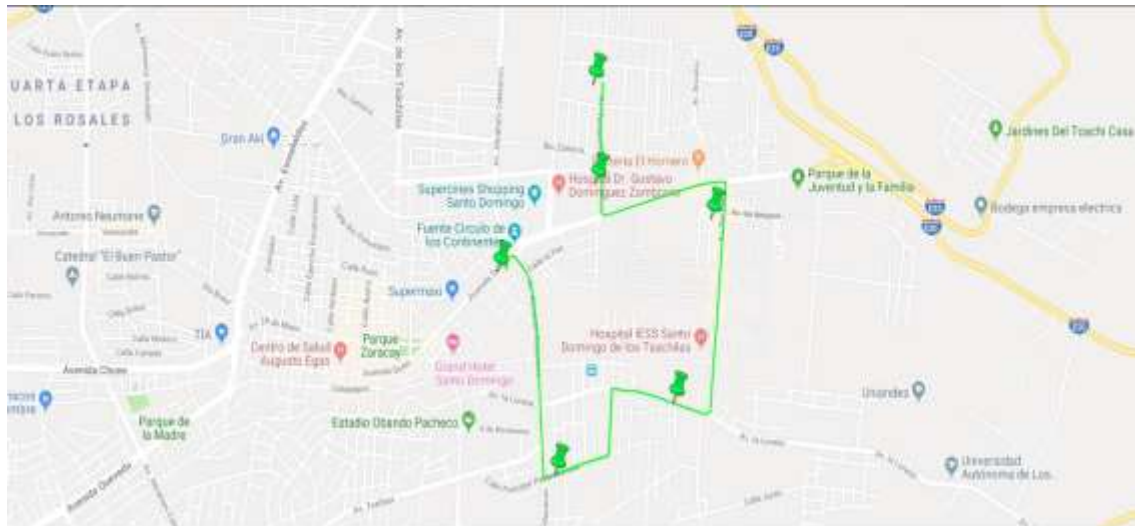


Figura 1. Ruta Gastronómica La Llanera. Fuente: Investigación de campo (2018).

## **CONCLUSIONES.**

El cantón de Santo Domingo se dedica a la agricultura, ganadería, comercio, turismo ecológico, sin duda alguna posee un gran número de platos típicos que no han sido difundidos adecuadamente y por medio de la recopilación de la información por autores se logró verificar resultados concretos que ayuden al diseño de Ruta Gastronómica.

De acuerdo a los resultados obtenidos por medio de los métodos e instrumentos de investigación, los mismos que enfatizan resultados fijos que logran establecer claramente el número de personas existentes en el sector, manifestando inquietudes, problemas por medio de una guía de encuestas en el sector para establecer correctamente un listado de estrategias adecuadas que favorezcan el cantón de Santo Domingo y posea un incremento económico.

El punto clave de este trabajo es el diseño de una ruta gastronómica dentro del cantón de Santo Domingo, para lograr todo esto es necesario pautar en medios de manuales y trípticos junto con un logotipo de identificación que ayudara a ubicar los distintos establecimientos gastronómicos.

## **REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.**

1. Barrera, E. (1999). Ponencia “Las Rutas Alimentarias Argentinas”. En: S. Salas, A.M. Ponce & F. Boucher (Eds.) Retos de la Agroindustria Rural Andina en el Contexto de la Globalización. Lima: CONDESAN-PRODAR.
2. Cabo, M. (2004). Asistencia y Guía de grupos. España: Paraninfo.
3. Castro, R. (2007). Elementos del Turismo. Costa Rica: EUNED.
4. Fernández, G. & Guzmán, A. (2004). El patrimonio industrial como recurso para crear rutas turísticas: algunas propuestas en Argentina. *Caderno Virtual de Turismo*, 4(4), pp.57-68.  
Recuperado de: <https://www.redalyc.org/pdf/1154/115417710006.pdf>

5. Millán, M.G. & Agudo, E.M. (2010). El turismo gastronómico y las denominaciones de origen en el sur de España: Oleoturismo. Un estudio de caso. *Pasos, Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 8(1), pp.91-112. Recuperado de: <https://www.redalyc.org/pdf/881/88112836008.pdf>
6. Montecinos, A. (10 de noviembre de 2013). Rutas Gastronómicas: Definición y Diseño. Excelencias Gourmet. Recuperado de: <https://www.excelenciasgourmet.com/es/noticia/rutas-gastronomicas-definicion-y-diseno>
7. Morillo, M.C. (2011). Turismo y producto turístico. Evolución, conceptos, componentes y clasificación. *Visión Gerencial*, No.1, pp.135-158.
8. Pérez, M. (2012). Metodología para identificar rutas turísticas. Santiago de Chile: E-book Central.
9. Picazo, C. (2011). Proceso de guía y asistencia turística. Madrid - España: Síntesis S.A.
10. Villacís, C. (2013). Geografía de circuitos turísticos. Quito - Ecuador: Graficas Iberia.
11. Villareal, A. (2010). Señalética y rutas turísticas urbanas en Ecuador. Quito: Graficas García.
12. Vizuite, W.J. (2019). Implementación de una Ruta Turística guiada para el fortalecimiento del desarrollo turístico de la Comuna Colorados del Búa de la Provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas. Repositorio Universidad Regional Autónoma de los Andes- UNIANDES.

#### **DATOS DE LOS AUTORES.**

1. **Aníbal Fernando Franco Pérez.** Magister en Gerencia Empresarial. Docente de la Universidad Regional Autónoma de los Andes, Uniandes, Sede Santo Domingo – Ecuador. E-mail: [us.anibalfranco@uniandes.edu.ec](mailto:us.anibalfranco@uniandes.edu.ec)
2. **Luis Fernando Martínez Andrade.** Ingeniero en Dirección y Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras. Docente de la Universidad Regional Autónoma de los Andes, Uniandes, Sede Santo Domingo – Ecuador.

**3. Leonardo Alexander Mindiola García.** Tecnólogo en Logística de Almacenamiento y Distribución. Docente de la Universidad Regional Autónoma de los Andes, Uniandes, Sede Santo Domingo – Ecuador.

**RECIBIDO:** 8 de enero del 20.

**APROBADO:** 20 de enero del 2020.