



CARRERA DE TURISMO

TEMA:

Desarrollo de una experiencia gastronómica exclusiva en el Centro Histórico de
Cuenca: propuesta de ruta para el segmento medio alto

AUTOR:

Juan Fernando Crespo Cisneros

TRABAJO DE TITULACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE:

Tecnólogo en Turismo

TUTORES:

• Ing. Belén Matovelle Quiroz

CUENCA – ECUADOR, 2025



DERECHOS DE AUTOR

Los derechos de esta obra son irrenunciables y corresponden a su **AUTOR**, incluido sus derechos patrimoniales. El **Instituto Tecnológico Superior Particular Sudamericano** tiene licencia gratuita e intransferible sobre esta obra para uso no comercial, de necesitar uso comercial requiere autorización de su titular.





CARRERA DE TURISMO
CERTIFICACIÓN DEL TUTOR
Aprobación del Trabajo de Titulación

Doy fe que el trabajo desarrollado por el/la/los estudiantes: **CRESPO CISNEROS JUAN FERNANDO**, con el título **“DESARROLLO DE UNA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA EXCLUSIVA EN EL CENTRO HISTÓRICO DE CUENCA: PROPUESTA DE RUTA PARA EL SEGMENTO MEDIO ALTO”**, cumple con los requisitos y méritos suficientes para ser sometido a la presentación pública y evaluación por parte del jurado examinador que se designe.

Atentamente,

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'María Belén Matovelles Quiroz', is written over a horizontal line.

ING. MARÍA BELÉN MATOVELLE QUIROZ

C.I: 0104950472



DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL TRABAJO

Yo, **Crespo Cisneros Juan Fernando**, estudiante del **Instituto Tecnológico Superior Particular Sudamericano** de la ciudad de Cuenca - Ecuador, que cursó la Tecnología en Turismo, declaro en forma libre y voluntaria que la presente investigación que versa sobre “Desarrollo de una Experiencia Gastronómica Exclusiva en el Centro Histórico de Cuenca: Propuesta de Ruta para el Segmento Medio Alto” así como las expresiones vertidas en la misma, son autoría de la compareciente, quien ha realizado en base a recopilación bibliográfica, consultas de internet y consultas de campo.

En consecuencia, asumo la responsabilidad de la originalidad de la misma y el cuidado al remitirme a las fuentes bibliográficas respectivas para fundamentar el contenido expuesto.

Atentamente,



Crespo Cisneros Juan Fernando.

Cédula: 0106747876.



DEDICATORIA

Dedico este trabajo para mis padres y hermana, quienes han sido un pilar fundamental en el desarrollo de este proyecto y del resto de la carrera, con su apoyo, consejos y su presencia en todo momento, para poder superarme en el ámbito profesional y personal.

Dedico también este proyecto a mi perro Antonio quien también en todo este proceso es mi motivación diaria para cumplir con mis deberes y tener un propósito en todo momento. Dedico este gran esfuerzo a mis amigos y compañeros quienes también fueron un apoyo para la realización de este proyecto.

Sin estas personas este proyecto no se hubiera podido realizar, gracias a todos y a cada uno de ustedes,

Juan F. Crespo.

AGRADECIMIENTOS

Agradezco de corazón a todas las personas que me supieron ayudar en este proceso, familia, amigos, quienes con la motivación que me han brindado en todo este proceso, se ha podido concluir este proyecto.

Agradezco también a mi tutora Ing. Belén Matovelle, quien me brindo su ayuda y apoyo cuando lo necesite dentro de este proyecto como fuera de el mismo. Le agradezco de corazón por la ayuda y el apoyo brindado durante todo este tiempo.

Por último, me agradezco todo el esfuerzo que realicé durante este proceso, a pesar de las dificultades y obstáculos que hubo durante todo el proceso no decaí y seguí adelante.

ÍNDICE

ÍNDICE.....	VII
ÍNDICE DE TABLAS.....	IX
ÍNDICE DE FIGURAS	X
RESUMEN.....	XII
ABSTRACT	XIII
INTRODUCCIÓN	14
OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN	16
• Objetivos Específicos.....	16
PREGUNTAS DE INVESTIGACIÓN	16
JUSTIFICACIÓN.....	17
CAPÍTULO I: PROBLEMÁTICA	19
CAPÍTULO II: MARCO REFERENCIAL.	21
1. MARCO TEÓRICO.....	21
1.1 Introducción al Contexto Turístico y Gastronómico de Cuenca.....	21
1.2 Importancia del Centro Histórico de Cuenca como destino cultural y gastronómico.	22
1.3 Importancia de las rutas temáticas en el desarrollo turístico.	26
1.4 Concepto de Gastronomía y su historia.	27
1.5 Características del sector medio – alto.	30
1.6 Que es el Turismo.....	31
1.7 Presentación e historia de los restaurantes participantes de la ruta gastronómica.....	35
2. MARCO CONTEXTUAL.....	50
2.1 Enfoque de la Investigación.....	61
2.2 Incorporación de elementos culturales, históricos y sensoriales en la experiencia.	63
2.3 Análisis de la competitividad de Cuenca frente a otros destinos gastronómicos.	65
2.4 Análisis de la oferta gastronómica actual en el Centro Histórico.	67
2.5 Propuesta de Itinerarios por realizar dentro de la ruta.....	71
2.6 Mapas de la ruta.	73
CAPÍTULO III: Análisis e interpretación de datos.	77
CAPÍTULO IV: Realización y Desarrollo de la ruta gastronómica.....	91
1. RECORRIDO DEL PRIMER DÍA.....	91
2. RECORRIDO DEL SEGUNDO DÍA.....	97

3. ANÁLISIS DE ENCUESTA REALIZADA A LOS PARTICIPANTES DE LA RUTA GASTRONÓMICA.....	106
CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES.....	111
CONCLUSIONES.....	113
RECOMENDACIONES.....	116
A nivel institucional.....	116
A nivel técnico.....	117
A nivel teórico.....	118
BIBLIOGRAFÍA - WEBGRAFÍA.....	119
ANEXOS.....	121
Primer Anexo.....	121
Encuesta dirigida para gente local y extranjera.....	121
Segundo Anexo.....	124
Oficio, autorización.....	124
Tercer anexo.....	125
Encuesta realizada a participantes de la ruta gastronómica.....	125

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1	77
<i>Frecuencia en la que los turistas realizan una ruta.</i>	77
Tabla 2	78
<i>Relación con el tipo de comida que a los turistas les gustaría tener dentro de una ruta gastronómica.</i>	78
Tabla 3	80
<i>Puntos más importantes para resaltar dentro de una ruta gastronómica, la cual juegan un papel fundamental al momento de realizar una ruta de dicha categoría.</i>	80
Tabla 4	81
<i>Se tiene en cuenta cual es el presupuesto que la gente está dispuesta a pagar por una ruta de esta categoría.</i>	81
Tabla 5	82
<i>Preferencia al tener alguna actividad dentro de algún restaurante o del centro gastronómico</i>	82
Tabla 6	84
<i>Se tenía ya un conocimiento respecto a rutas gastronómicas dentro de la ciudad de Cuenca</i>	84
Tabla 7	85
<i>La ubicación dentro de una ruta gastronómica se vuelve un factor importante.</i>	85
Tabla 8	86
<i>Consideración de la historia acerca de los establecimientos gastronómicos a nivel ciudad.</i>	86
Tabla 9	87
<i>Relación dentro del tiempo que los turistas podrían estar comprometidos en la realización de una ruta gastronómica.</i>	87
Tabla 10	89
<i>Preferencias en la que los turistas y clientes tienden a estar mayormente informados hacia algún evento gastronómica exclusivo.</i>	89
Tabla 11	106
<i>Calificación general acerca de la ruta gastronómica.</i>	106
Tabla 12	107
<i>La importancia que tuvieron estos establecimientos dentro de la ruta.</i>	107
Tabla 13	108
<i>El desconocer los establecimientos los hace más llamativos.</i>	108
Tabla 14	108
<i>la importancia detrás de un buen servicio al cliente.</i>	108
Tabla 15	109
<i>Calificación de los platillos y bebidas.</i>	109
Tabla 16	110
<i>Participar en otras rutas gastronómicas.</i>	110
Tabla 17	110
<i>La calificación dada por los participantes.</i>	110

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1.	37
<i>Entrada al restaurante Sofy.</i>	37
Figura 2.	38
<i>Entrada a restaurante Consuelo Bar- Restaurante.</i>	38
Figura 3.	40
<i>Parte frontal de El Bueste.</i>	40
Figura 4.	41
<i>Logotipo de la cervecería.</i>	41
Figura 5.	46
<i>Barra de la cervecería.</i>	46
Figura 6.	48
<i>Entrada a Gaby Lazo.</i>	48
Figura 7.	49
<i>Parte inferior del restaurante.</i>	49
Figura 8.	50
<i>Entrada hacia El Mercado.</i>	50
Figura 9.	73
<i>Mapa del primer día de la ruta gastronómica.</i>	73
Figura 10.	75
<i>Mapa del segundo día de la ruta gastronómica.</i>	75
Figura 11.	91
<i>Explicación acerca de los antiguos propietarios del actual centro gastronómico.</i>	91
Figura 12.	92
<i>Manejo del producto ante degustaciones.</i>	92
Figura 13.	93
<i>Explicación acerca de El Bueste.</i>	93
Figura 14.	94
<i>Desde la entrada se aprecia la belleza en este lugar.</i>	94
Figura 15.	95
<i>Explosión de colores.</i>	95
Figura 16.	96
<i>Una breve visita hacia el pasado.</i>	96
Figura 17.	97
<i>Entrada hacia otras culturas.</i>	97
Figura 18.	98
<i>Una introducción a lo que representa Gaby Lazo.</i>	98
Figura 19.	99
<i>Degustación en Gaby Lazo.</i>	99
Figura 20.	100
<i>Entrada hacia Raymipamba.</i>	100
Figura 21.	101
<i>Presentación del segundo piso de este establecimiento.</i>	101
Figura 22.	102
<i>Breve explicación ante las inquietudes de los clientes.</i>	102
Figura 23.	103
<i>Un agrupamiento antes de retirarnos.</i>	103
Figura 24.	104

Breve historia de la cerveza 104

Figura 25. 105

Foto del fin de la ruta gastronómica. 105

RESUMEN

La presente propuesta de una ruta gastronómica titulada "Desarrollo de una Experiencia Gastronómica Exclusiva en el Centro Histórico de Cuenca: Propuesta de Ruta para el Segmento Medio Alto" propone el desarrollo de una experiencia gastronómica exclusiva en el Centro Histórico de Cuenca, dirigida al segmento medio-alto. Se plantea la creación de una ruta gastronómica que combine la oferta culinaria de alta calidad con la riqueza cultural e histórica de la ciudad, con el fin de fortalecer el turismo gastronómico y optimizar el posicionamiento de establecimientos seleccionados. El problema identificado se encuentra en la escases en ofertas de experiencias gastronómicas exclusivas dentro del Centro Histórico, lo que impide atraer a un segmento de turistas con mayor poder adquisitivo y alto interés en experiencias diferenciadas. Para abordar esta problemática, el proyecto establece como objetivo general diseñar una ruta gastronómica que resalte la autenticidad de los restaurantes seleccionados y su conexión con la historia y cultura de Cuenca. La metodología aplicada incluye un enfoque cualitativo, mediante encuestas, encuestas que resalta el desconocimiento de los turistas hacia la gastronomía. Se seleccionaron establecimientos según criterios de autenticidad, calidad culinaria, servicio y relevancia cultural. La ruta diseñada incorpora restaurantes icónicos como Sofy en el Parque, Consuelo Bar-Restaurante, El Bueste, Raymipamba, Gaby Lazo, Latitud 0 y El Mercado, cada uno con una propuesta gastronómica única. Como parte de la presente investigación, se identificó que la gastronomía no solo es un atractivo turístico, sino un elemento clave para identificar la autenticidad del atractivo. Además, se evidenció gracias a las encuestas realizadas que la falta de promoción de experiencias exclusivas limita la captación de turistas con mayor disposición al gasto. Los resultados indican que la implementación de la ruta gastronómica contribuiría a la dinamización económica del sector, optimización de la oferta turística y fortalecimiento del patrimonio cultural de Cuenca. Se concluye que una estrategia integral de marketing y experiencia del cliente es fundamental para el éxito de esta propuesta.

Palabras clave: turismo gastronómico, experiencia culinaria, Centro Histórico de Cuenca, segmento medio-alto, ruta gastronómica.

ABSTRACT

The proposal “Development of an Exclusive Gastronomic Experience in Cuenca’s Historic Center: A Route Proposal for the Upper-Middle Segment” presents a plan to create a special dining experience in Cuenca’s Historic Center, aimed at visitors with a higher purchasing power. The goal is to design a gastronomic route that combines high-quality food with the city’s rich cultural and historical heritage, helping to boost food tourism and improve the visibility of selected restaurants. The main issue identified is the lack of exclusive dining experiences in the Historic Center, which makes it harder to attract tourists who are willing to spend more on unique experiences. To address this, the project aims to create a route that highlights the authenticity of selected restaurants and their connection to Cuenca’s history and culture. The study used a qualitative approach, including surveys that revealed many tourists are unfamiliar with the city’s gastronomy. Restaurants were chosen based on their authenticity, food quality, service, and cultural significance. The proposed route features well-known restaurants such as Sofy en el Parque, Consuelo Bar-Restaurante, El Bueste, Raymipamba, Gaby Lazo, Latitud 0, and El Mercado, each offering a unique dining experience. The research found that food is not just an attraction but also a key element in defining a city’s identity. Additionally, surveys showed that the lack of promotion of exclusive dining experiences limits the number of high-spending tourists. The results suggest that implementing this gastronomic route would help boost the local economy, improve tourism offerings, and preserve Cuenca’s cultural heritage. The study concludes that a strong marketing strategy and excellent customer experience are essential for the success of this proposal.

Keywords: gastronomic tourism, culinary experience, Cuenca Historic Center, upper-middle segment, food route.

INTRODUCCIÓN

La búsqueda de experiencias únicas y exclusivas las cuales sean un reto poder encontrarlas, no necesariamente quiere decir que sea lo más óptimo para los turistas y esto se hace cada vez más notorio para el turismo, y justamente el Centro Histórico de Cuenca se presenta como un destinatario clave para la creación de una ruta de esta categoría. Este proyecto de tesis tiene como objetivo proponer una ruta gastronómica la cual va dirigida al segmento medio-alto, aprovechando los sitios turísticos más representativos del Centro Histórico de la ciudad.

La gastronomía, al igual que otros servicios referentes al turismo, se ha transformado en una forma para la comprensión y apreciación de la cultura local, la diversidad de sus ingredientes, la tradición de sus recetas y la autenticidad de cada restaurante, sino también conectarse con la historia y las costumbres del lugar. La propuesta de esta ruta gastronómica incluye visitas a restaurantes que de por sí ya son buenos, pues esta ruta ayudará a crear mayores ventas en dichos centros gastronómicos. Puesto que después de un feriado en la mayoría de centros gastronómicos las ventas de estos disminuye de una manera considerable, puesto que la mayoría de turistas prefiere ya no gastar, pero por otro lado se tiene al grupo de turistas que pueden aprovechar las ofertas gastronómicas que se puedan ofrecer en el momento.

La historia de un restaurante llama de manera muy persuasiva la atención de los clientes, puesto que a la gran mayoría de personas disfruta estar en un lugar donde se pueda disfrutar de la historia de dicho lugar. Y al emplear una ruta gastronómica dentro del centro histórico de la ciudad, los relatos, cuentos y sucesos que pasaron dentro de la misma ciudad o incluso dentro del mismo centro histórico es algo que es muy notorio, pues sin ir demasiado lejos, tenemos al Parque Calderón, el mismo que hace honor a nuestro héroe niño Abdón Calderón en dónde se tienen muchas historias dando honor a sus acciones en el pasado, puesto

que se relata que el héroe niño no pasaba ni los dieciséis años de edad cuando fue a la guerra, y dio la vida por su país, quedando fuera de combate sin extremidades, pero con la bandera de su país en la boca. Lo que para muchas personas puede sonar heroico, mientras que para muchas otras personas puede sonar incluso exagerado. Poniendo en cuenta que los sucesos en realidad no pasaron de esta manera, sino más bien Abdón Caldero ni siquiera llegó al campo de batalla, dicho que este mismo héroe fallece con un daño en su estómago, deshidratado por diarrea, pero el mismo Simón Bolívar fue el que declaró a Abdón Calderón como el héroe niño, puesto que lo puso como ejemplo de un héroe para la nación recién nacida.

Dentro de la presente investigación tenemos una cantidad finita de restaurantes las cuales estarán dentro de la ruta, poniendo como punto clave al centro gastronómico de la Casa del Parque, el cual su ubicación le vuelve en un punto importante dentro de la ruta, y el hecho de que está en su interior tenga una cantidad de 11 restaurantes el cual todos representan una gastronomía diferente, ocupando para la ruta 5 de estos 11 restaurantes en total, al tener a la mayoría de restaurantes seleccionados para la creación de la ruta dentro de este centro gastronómico, tenemos en cuenta que fuera de esta tenemos a dos restaurantes, los cuales el restaurante El Mercado es el que más alejado está a nivel de los otros restaurantes, puesto que este se encuentra ubicada en la Calle Larga, teniendo también al restaurante más antiguo de la ciudad el Raymipamba, ubicado en la calle Benigno Malo al lado de la Catedral Nueva, también bastante cercano de la Casa del Parque.

Los restaurantes que se tienen dentro de la ruta, constan dentro de esta debido a que estas conservan una autenticidad en respecto ya sea de su gastronomía e incluso de su servicio al cliente, la cual en muchos restaurantes de gama medio - alto es bastante importante, debido a que en este target los clientes son un público un poco más exigente al momento de recibir un servicio, el cual buscan un servicio el cual recuerden como bueno, y de este modo se permitan

volver a un restaurante con la seguridad de que el servicio y la comida que se sirva sea de buena calidad.

OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN

- **Objetivo General.**

Desarrollar una propuesta de ruta gastronómica exclusiva en el Centro Histórico de Cuenca, orientada al segmento medio-alto, que combine experiencias culinarias de alta calidad con la riqueza cultural e histórica de la ciudad, fomentando así el turismo gastronómico y la valorización de la cocina local.

- **Objetivos Específicos**

1. Seleccionar establecimientos gastronómicos en función de su autenticidad y calidad.
2. Diseñar una ruta gastronómica que resalte los valores culturales e históricos del Centro Histórico.
3. Evaluar la satisfacción de los participantes para garantizar la sostenibilidad del proyecto a largo plazo.

PREGUNTAS DE INVESTIGACIÓN

1. ¿Cuáles son los criterios clave para seleccionar establecimientos gastronómicos exclusivos dentro del centro histórico de la ciudad de Cuenca?
2. ¿Cómo puede una ruta gastronómica combinar experiencias culinarias con la riqueza cultural e histórica de la ciudad?
3. ¿Qué impacto tiene la implementación de una ruta exclusiva en la percepción del turismo en el Centro Histórico?

JUSTIFICACIÓN

En este caso, en la mayoría de centros gastronómicos en la ciudad, después de un feriado las ventas disminuyen notablemente. Y de esta manera no rinden de la misma manera que suelen hacerlo, cosa que los dueños de restaurantes gran mayoría de veces optan por la disminución en el personal, disminución en las horas de trabajo y en algunos casos se llega a la bancarrota en ciertos restaurantes.

Pero algo indiscutible es que Cuenca tiene una gran acogida de turistas que optan por visitar los atractivos más comunes, como la Catedral de la Inmaculada Concepción, Parque Nacional Cajas, Mirador de Turi, etc., desconectándose por completo de los sitios menos visitados como la Casa del Parque, que gracias a su ubicación frente al Parque Calderón, entre las calles Luis cordero y Simón Bolívar provee una gran variedad de productos, empezando desde la comida típica de la ciudad (Consuelo Bar-Restaurante), la comida italiana que en este caso se presenta (La Creeme y Rocco Pizzería), comida japonesa (Dot-House), comida nacional e internacional (Sofy), comida nacional gourmet con un estilo francés (Mansión Matilde y la Pequeña Matilde), postres (Gaby Lazo, Repostería), variedades en quesos (Quesos el Bueste), desayunos y otros (Dunking Donuts), y nada mejor que tener una de las mejores cervezas artesanales cuencanas (Latitud Cero).

En este punto nos damos cuenta de la gran variedad gastronómica que podemos encontrar en un solo lugar añadiendo que la interesante historia de la casa se ve plasmada a través de fotografías y retratos de cómo era antes la ciudad de Cuenca y así mismo de cómo eran los antiguos propietarios de esta prestigiosa casa.

El déficit de información precisa sobre el turismo gastronómico en el contexto de Cuenca dificulta la elaboración de un análisis adecuado basado en estadísticas confiables. Sin

embargo, esta carencia también abre un abanico de posibilidades y oportunidades para la creación de una ruta gastronómica en el centro histórico de la ciudad. La ausencia de registros estadísticos y la limitada documentación disponible en el Ministerio de Turismo subrayan la necesidad de generar y sistematizar información que permita aprovecharse de mejor manera y generar una mejor impresión al turista dentro del área gastronómica, siendo esta una oportunidad al generar en este caso una ruta gastronómica dentro del sector medio – alto.

Se escogen los diferentes restaurantes dentro de la Casa del Parque, por el hecho de que dentro de este centro gastronómico.

CAPÍTULO I: PROBLEMÁTICA

El Centro Histórico de Cuenca, a pesar de su riqueza cultural y gastronómica, enfrenta la falta de ofertas exclusivas dirigidas a un segmento de turistas de nivel medio-alto que buscan al Parque Calderón, la Catedral nueva, la Catedral vieja, y más lugares de los cuales autenticidad y exclusividad. Estos visitantes generalmente están en busca de algo más exclusivo y con la autenticidad de las posibles ofertas. Y de este modo, gracias a la ubicación de la ruta, generar fuertes impresiones de los lugares tan emblemáticos que tiene la ciudad. Se presentan como puntos principales tenemos un centro gastronómico bastante llamativo, la cual mucha gente la conoce como la Casa Amarilla, pero el nombre de este centro gastronómico es la Casa del Parque, situada en la calle Luis Cordero y Simón Bolívar.

Esta casa es una de las representativas a nivel de la ciudad, puesto que esta misma fue construida a finales del 1800, dando a entender que la casa es muy antigua, y esta misma pertenecía a Doña Hortensia Mata, la cual era conocida por ser una de las mayores empresarias y filántropas de la ciudad, puesto que esta misma contaba con una riqueza incontable, y además que la casa en la que vivió fue la primera en la ciudad en tener un servicio público "inodoro" que hasta el día de hoy se lo conserva en el restaurante Mansión Matilde.

En la gran mayoría de restaurantes dentro de la ciudad de Cuenca no se cuenta con una introducción de parte del personal acerca a los centros gastronómicos o restaurantes en los cuales los turistas entran, con lo dicho anteriormente dentro de la ciudad no se ha implementado el contar la historia de los restaurantes, así despertando el interés de los turistas, puesto que a no todo el público está consciente de que esto pase y mucho menos acostumbrado. Al crear una ruta gastronómica dentro de este rango medio-alto, podemos implementar el incluir la presentación de los restaurantes ya elegidos, e incluirlas dentro de cada restaurante como parte de estas mismas.

Al implementar dicha ruta dentro de la ciudad se debe crear un lista de preguntas relacionadas con el tema, dando e indicando a turistas dentro de la ciudad, oh quizá turistas locales, las cuales estas a su vez estén interesadas en la creación de una ruta gastronómica dirigida para el sector medio – alto, comprendiendo las preguntas elaboradas y de este modo dando a entender que es lo que busca el turista dentro de la ciudad, puesto que en la mayoría de casos se encuentran las mismas rutas y recorridos de siempre, perdiendo gran particularidad que esta ciudad pueda ofrecer y brindar al mismo tiempo demostrando por qué la ciudad de Cuenca es una de las mejores ciudades dentro de nuestro país.

Ya realizando encuestas se podrá dar en conocimientos de que es lo que los turistas quieren, y desean tener dentro de la elaboración de una ruta gastronómica de este nivel, comprendiendo que no en todos los casos los encuestaos podrán brindar una respuesta la cual queramos escuchar y obtener, debido a que en realización de encuestas no todos tendrán un interés significativo de lo que se realiza.

Como parte de la problemática tenemos la gran cantidad de competencia que se tiene a nivel ciudad, y con tanto cadenas de hoteles y restaurantes, centros gastronómicos y entre otros, son la competencia dentro de la ruta, puesto que si se habla de elaborar una ruta dentro del centro de la ciudad igual se tiene una gran cantidad de competencia, no solo es el tema de incentivar a los turistas de participar dentro de una ruta, sino también que estén dispuestos a participar en una ruta el cual busca incentivar a la gastronomía dentro de la Casa del Parque, el Raymipamba y del restaurante El Mercado.

La mayoría de turistas tienen siempre donde poder alimentarse, y en algunos de los casos estos también tratan por probar cosas nuevas y diferentes, pero por miedo hacia el cambio prefieren no arriesgar y cambiar el lugar que estos frecuentan.

CAPÍTULO II: MARCO REFERENCIAL

1. MARCO TEÓRICO

1.1 Introducción al Contexto Turístico y Gastronómico de Cuenca.

Para comprender la relevancia de la gastronomía, es necesario reconocer su vínculo directo con la alimentación y la evolución de las especies. A lo largo de la historia, los cambios y avances en la gastronomía han tenido un impacto fundamental. Desde los primeros humanos nómadas, cuya relación con la alimentación era esencial para la supervivencia de la especie, con la evolución de nuestra especie la alimentación ha dado un giro bastante importante puesto que ya no solo se la ve como un método de supervivencia y menos de una forma de alimentación, actualmente el alimentarse lleva otro nivel en el sentido estético y en la búsqueda de experiencias dentro del sentido gastronómico.

Según Savarín “ *la gastronomía es un conocimiento, un entendimiento, sobre todo lo que tiene que ver con la comida. Su objetivo es asegurar la supervivencia de la humanidad gracias a una alimentación sabrosa y adecuada*” (1755-1826); el autor nos muestra su punto de vista acerca a la gastronomía, la cual se la tiene que tomar como tal, puesto que no solo se trata de la supervivencia de una especie, sino también al ajuste que esta ha tenido en cientos de años, y con esta misma la forma en la que las personas buscan una experiencia cada vez más ajustada a lo que cada persona busca.

La gastronomía de la ciudad de Cuenca refleja la creatividad, la cultura y las tradiciones de su gente. Aunque en la ciudad se encuentra una amplia variedad de restaurantes, cada uno con su propia temática y propuesta de sabores, el centro histórico se caracteriza por un enfoque hacia lo tradicional, lo extranjero, las bebidas tradicionales. En este contexto, destaca la fusión de sabores que, aunque no sean autóctonos, evidencian su importancia y la riqueza cultural que aportan a la cocina.

La ciudad de Cuenca fue declarada Patrimonio Cultural de la Humanidad el 1 de diciembre de 1999, obteniendo así un merecido reconocimiento internacional. Ubicada en el Parque Calderón, uno de los espacios más emblemáticos de la ciudad, Cuenca ofrece a turistas y locales la oportunidad de admirar algunos de sus principales puntos de interés. Su proximidad a una gran cantidad de restaurantes y centros gastronómicos permite a los visitantes disfrutar no solo de su patrimonio cultural.

Dentro de la ciudad de Cuenca podemos encontrar una cantidad extensa de edificaciones las cuales la mayoría de estas son reconocidas como patrimonio o casas con suma importancia histórica, lo que afirma el Ministerio de Cultura y Patrimonio (MCYP) “ el Centro Histórico de Cuenca y sus áreas históricas, fueron declaradas como “Patrimonio Cultural del Ecuador”, al ser un complejo arquitectónico con centenares de edificaciones patrimoniales; obras de arte; vestigios arqueológicos; manifestaciones culturales que configuran su identidad “ justamente el 29 de marzo de 1982 fue la declaración a la ciudad de Cuenca como Patrimonio Cultural del Ecuador, remontando que años después el primero de diciembre de 1999, la ciudad fue reconocida por la UNESCO, considerando todo el patrimonio que se ha conservado en perfectas condiciones dentro de la ciudad y del país, como referencias dentro de la ciudad consta un total de 213 edificaciones constadas dentro del centro de la ciudad.

1.2 Importancia del Centro Histórico de Cuenca como destino cultural y gastronómico.

En el centro histórico de la ciudad nos podemos encontrar con una cantidad de relatos e historias, dentro del cual se pueden identificar los lugares más representativos; a su vez podemos encontrar muchos centros turísticos los cuales traen consigo una gran parte del turismo dentro de la ciudad, como en este caso la Catedral de la Inmaculada Concepción de Cuenca, mayormente conocida como la Catedral Nueva, frente a esta tenemos el Parque Calderón, dada el nombre por el héroe niño Abdón Calderón, junto a esta tenemos la Iglesia

del Sagrario generalmente conocida como Catedral Vieja, llevando de este modo el punto de encuentro mayor visitado a nivel ciudad; puesto que con tantos atractivos turísticos dentro de la zona, esta misma se abre para poder presenciar con mayor acercamiento a los centros gastronómicos dentro de la zona.

Demostrando también la riqueza patrimonial que diferentes centros gastronómicos y restaurantes puedan rescatar de una parte de una ciudad antigua como lo fue Cuenca; en la misma calle de la Catedral Vieja podemos encontrar uno de los centros gastronómicos más representativos de la ciudad, esta es la Casa del Parque, vulgarmente conocida como la Casa Amarilla, esta prestigiosa casa conlleva un sinnúmero de relatos e historias pertenecientes a sus antiguos dueños, y en el caso de esta familia fue una de las más importantes dentro de la antigua ciudad, puesto que Hortensia Mata fue la dueña de esta prestigiosa casa.

Aunque actualmente esta misma pertenece a la señora Gladys Eljuri y de acuerdo a Ricaurte J. " *A partir de la visión generosa de Gladys Eljuri, quien vio en esta residencia palaciega del centro de Cuenca un lugar para expandir la propuesta turística de la ciudad, Ecuador cuenta ahora con un sitio de primera clase mundial para disfrutar*"(2022); conservando gran parte de su arquitectura, sus respectivas paredes con sus increíbles pinturas, originales, actualmente se cuenta con fotografías del cómo fue esta casa, y momentos pertenecientes a la familia Ordoñez Mata y eventos importantes dentro de la ciudad, también pudiendo encontrar como tal fotografías del cómo antes era la ciudad, demostrando de este modo el gran cambio que la ciudad ha tenido.

En una de las entradas de esta casa la cual esta da salida para la calle Luis Cordero, podemos encontrar el retrato de Hortensia Mata, al seguir recorriendo podemos encontrar la cantidad exacta de once restaurantes dentro de la casa, entendiendo de esta manera que la casa conlleva un gran espacio para la cantidad de restaurantes dentro de esta. Cada uno de los

restaurantes lleva su propia temática ajustándose a los reglamentos que se deben cumplir dentro de la casa, debido a esta ser una casa de gran valor patrimonial no se puede modificar a gusto del o los propietarios, conservando de este modo lo más representativo de los lugares patrimoniales dentro de la ciudad. Dentro de este centro gastronómico podemos encontrar desde comida Glocal, comida nacional al estilo francés, comida tradicional de la ciudad, comida japonesa, exclusividad en postres, cervezas artesanales, comida italiana junto con pizzas, quesos artesanales. Con esta cantidad de variación dentro de esta casa, se puede considerar las increíbles oportunidades que se pueden realizar dentro de esta misma, puesto que incluso en festividades se realizan pequeñas actividades como la música en vivo, eventos folclóricos, música clásica dentro del patio central de la casa, música desde los balcones de la casa, catas de la comida se ofrece toda la casa, demostrando de este modo la calidad en la comida como en la atención al cliente, sin dejar de mostrar la arquitectura de esta edificación.

Como parte de una de las tantas experiencias que ofrece la casa, se encuentra Consuelo Bar-Restaurante, este se especializa en la comida tradicional de la ciudad de Cuenca, aquí podemos encontrar el famoso Mote Pata, el cual nos transporta al pasado en épocas del Carnaval ya que era muy común hacer este succulento plato, representando la cultura de la ciudad; actualmente al ser servido en este restaurante y poder observar su decoración, la presentación de sus platos revive estas épocas recordando la sazón de la abuela, tal como aclara Ricaurte J´´ El lugar nos transporta a San Joaquín, una zona suburbana de la ciudad reconocida por su producción fresca y orgánica, con motes, llapingachos, carnes asadas y locros, que salen humeantes en hermosas vasijas de barro´´ (2022); si algo es claro es que en Consuelo podemos encontrar la mejor comida típica de la Ciudad, servida al estilo gourmet. (Ricaurte J,2022)

Dentro de la calle Simón Bolívar, podemos encontrar otro centro gastronómico gozando de los privilegios de la ubicación y sus increíbles vistas se puede apreciar al Parque Calderón y con mayor detalle a la Catedral nueva, puesto que podemos encontrar restaurantes ya

conocidos como Bogoli, Casa Firenze, y del mismo modo en la parte superior del edificio tenemos a Negroni, cuyo restaurante es mayor conocido por su increíble terraza la cual permite tanto a turistas como a locales disfrutar de las bebidas y de la increíble vista que esta ofrece.

Por la calle Benigno Malo, podemos encontrar el restaurante Raymipamba el posee una larga trayectoria e historia desde 1933, este ofrece comida típica local y nacional, destacando varios platos como ceviche, locro, mote pillo, mote sucio, entre otros, más allá de su permanencia destaca el servicio al cliente y se muestra como uno de los restaurantes más queridos dentro de la zona y reconocido por la ciudad teniendo también una decoración bastante interesante debido a que sus lámparas son bastante llamativas y este también posee de una gran cantidad de fotografías los cuales nos muestran un poco de la vieja Cuenca.

Sin ir muy lejos podemos mencionar al Seminario San Luis, ubicado entre el restaurante Raymipamba y Tutto Freddo S.A., al entrar podemos encontrar una variedad de restaurantes dentro de este centro gastronómico, después de una ardua reconstrucción del lugar debido a un incendio debido a fuegos pirotécnicos apertura sus puertas, dando así un nuevo centro y concepto gastronómico para la ciudad, al estar ubicado junto a la calle Santa Ana, los turistas aprovechan para fotografiar las maravillosas cúpulas, mostrando uno de los lugares más bellos de la ciudad, y justamente en épocas de navidad y año nuevo, la decoración del lugar toma otro aspecto haciendo sentir el verdadero espíritu navideño sin ocultar lo histórico de la ciudad. Pudiendo encontrar diferentes tipos de restaurantes, cafeterías, cervezas artesanales, pizzerías, heladerías, zona de postres, entre otros restaurantes.

Cuenca y su centro histórico fue declarado Patrimonio Cultural de la Humanidad el 1 de diciembre de 1999, en el Parque central Abdón Calderón encontramos la estatua monumental dedicada a Abdón Calderón, alrededor de dicha estatua se encuentran ocho araucarias las cuales fueron obsequiadas por el país chileno y sembradas por el ex –presidente

de la república Luis Cordero en el año 1912; en el año 1929 dicho monumento atravesó por un proceso de remodelación, destacando el significado de la estatua para la ciudad (el sacrificio de dicho personaje, la valentía del ir a la guerra y dar la vida por su nación).

1.3 Importancia de las rutas temáticas en el desarrollo turístico.

Dentro del sector turístico, la creación de nuevas rutas temáticas busca ofrecer al turista experiencias más enriquecedoras y constantes, lo que le permite adentrarse de manera más profunda en el entorno turístico que ya le es familiar. Este enfoque responde al interés creciente por parte de los turistas en explorar propuestas innovadoras que diversifiquen la oferta tradicional. En la actualidad, las nuevas ideas y propuestas implementadas en el mercado turístico son altamente valoradas por los viajeros, ya que las plataformas digitales, especialmente redes sociales como Instagram y Facebook, están llenas de cuentas de agencias de viajes y perfiles especializados en turismo. Sin embargo, cuando los turistas realizan búsquedas en motores de búsqueda como Google sobre rutas o destinos específicos, a menudo se encuentran con las mismas propuestas recurrentes, que incluyen los mismos lugares, restaurantes y alojamientos.

Este fenómeno resalta la necesidad de ofrecer algo diferente, ya que los turistas, dependiendo de sus preferencias, buscan experiencias únicas y personalizadas. De hecho, existen segmentos del mercado turístico que muestran una clara preferencia por actividades de aventura, ecoturismo, turismo gastronómico, turismo de bebidas (un área que ha cobrado relevancia con el auge de las cervezas artesanales), así como turismo religioso y médico, entre otros. Este cambio en las tendencias refleja no solo la evolución del gusto del turista, sino también el crecimiento y diversificación del sector turístico, tanto a nivel local como global. En este contexto, la creación de rutas gastronómicas representa una oportunidad significativa

para diversificar la oferta y responder a las demandas de un público cada vez más interesado en experiencias auténticas y especializadas.

En el ámbito gastronómico, las rutas existentes a menudo carecen de una diferenciación significativa, ya que en su mayoría presentan propuestas repetitivas, ya sea en la selección de los mismos restaurantes o en la dinámica constante en la que los turistas son tratados.

Sin embargo, la creación de rutas gastronómicas innovadoras y dinámicas que ofrecerán experiencias únicas a los turistas se está volviendo cada vez más relevante. En donde pasando los años será mucho más fácil poder encontrar este tipo de rutas dinámicas las cuales los turistas puedan disfrutar de una mejor manera las experiencias que se les puede ofrecer, y no solo a nivel ciudad sino también a nivel país.

A nivel mundial, el turismo gastronómico ha demostrado ser una importante fuente de ingresos, y no solo en el ámbito nacional. Los turistas buscan descubrir lo mejor de cada destino que visitan, pero, al mismo tiempo, desean evitar el repetir ciertas experiencias tradicionales. No obstante, esto no implica que se deba prescindir de los elementos más representativos y tradicionales de cada lugar. El desafío radica en crear una oferta que logre equilibrar lo auténtico y representativo de la cultura local con propuestas innovadoras que enriquezcan la experiencia del turista ya sea local o extranjero.

1.4 Concepto de Gastronomía y su historia.

Antes de que la gastronomía se volviera un concepto relacionado con el arte del decorar y poder degustar un plato, de este modo dándole un concepto o historia a un plato, se debe recordar que en la antigüedad era un concepto mucho más primitivo, refiriéndose al alimentarse para sobrevivir. Aunque actualmente se puede decir que la comida cumple un rol muy

importante para la supervivencia del ser humano como tal, adaptándose a los cambios dentro de la historia de la gastronomía.

Al hablar de la gastronomía en donde solo se podía sobrevivir, puesto que nuestros antepasados los nómadas solo iban de un lado a otro buscando alimento, ya sea animal o vegetal, y al terminarse su fuente de alimentación estos retomaban sus viajes en busca de otro lugar que les pudiera brindar alimentación y un lugar donde quedarse, como siguiente punto podemos hablar y mencionar a los sedentarios los cuales forman parte del desarrollo evolutivo de los nómadas, puesto que estos descubrieron que las plantas que consumían podían volver a crecer si depositaban sus semillas dentro de la tierra, dando como resultado la estadia permanente en un lugar de este modo aseguraban una fuente de alimentación casi permanente, finalmente para perfeccionar su trabajo con las artes del fuego les permitía la preparación de sus alimentos de mejor manera y con menor probabilidad de enfermarse al ingerir un alimento crudo.

Resaltando un fenómeno que ha pasado en la historia de la gastronomía y en la del hombre es necesario mencionar que en la historia de la gastronomía se han perdido varias especies tanto animales como vegetales, dando un cambio en ciertos continentes del mundo; el cambio climático es un asunto de interés mundial para el estudio de la flora y la fauna, puesto que a medida que el clima cambia dentro de un entorno, las especies que habiten estas zonas se verán afectadas tanto así que se puede estar hablando de la extinción de una o varias especies animales y vegetales.

Recapitulando la historia de la gastronomía, se puede recalcar la cercanía que se tiene con la historia del hombre, puesto que a cada paso que el hombre da a su vez da un cambio representativo o no de la gastronomía; podemos recalcar que al momento descubrieron la agricultura y caza de animales, se da una pequeña evolución puesto que a partir de este

momento surge la necesidad de generar el alimento de mejor manera y dando ese deseo una mejoría en la comida, sin generar un cambio importante, al hablar de la cultura egipcia podemos recalcar que estos fueron los primeros en la generación del pan y de la cerveza, alimento y bebida que a pesar de su tiempo de existencia podemos observar sus variedades y gran impacto que se tiene a nivel mundial.

Puesto que en gran parte del mundo se pueden encontrar establecimientos donde se pueden encontrar grandes variedades de pan, y sin dejar de un lado a la cerveza, puesto que esta al ser una bebida alcohólica tiene un mayor impacto a nivel mundial, ya que esta se la conoce más por su consumo al momento de festejo, y al llevarla a la evolución junto con otras bebidas y alimentos podemos hablar de su grande variedad de cerveza, y se puede encontrar una categoría muy grande a nivel mundial. Al hablar solo de Ecuador podemos decir que existe una gran variedad en tipos de cervezas artesanales, las cuales para los ecuatorianos es una cantidad enorme de variedades de tipos de cervezas, pero si nos dirigimos a otros países como en el caso de Alemania es hablar de otra categoría por su increíble y extensa variedad de tipos de cervezas, ya sean comerciales o artesanales, las cuales a este país se le reconoce por tener una gran variedad en sus tipos de cervezas y la calidad de estas mismas.

Entre los años 1400 e inicios del 1500, podemos reconocer los cambios en las presentaciones de los cambios e invenciones que se tuvieron en este siglo, puesto que a partir de estos momentos se crea la forma gourmet de presentar los platos, y no fue creada por cualquier persona puesto que fue Leonardo da Vinci quien implemento sus ideas y creaciones para la cocina, el fue el creador del tenemos o trinche, implementando también las formas gourmets del servicio y las decoraciones dentro de un plato, dando de este modo la entrada a este tipo de cocina, en el cual se puede destacar al ser platos de extrema delicadeza e increíble decoración, estas al ser más platos decorativos contenían menos proporción de alimentos.

En el siglo XV, aparecen nuevas recetas gastronómicas con una elaboración mucho más preparada, dando recetas con mucha más exclusividad, para la clientela de esa época, se implementa el uso de especias en los platos dando una originalidad y un toque especial a los platos que en ese momento se realizaban, en este mismo siglo se crea el helado, dentro de la gastronomía también ha tenido una gran evolución y un cambio bastante representativo, en la actualidad también podemos hablar de los tipos de helados, sabores, y usos que se les da a estos, ya sea para simple uso decorativo o la degustación de un tipo de helado con más trasfondo.

Al igual que la cerveza y el pan, dentro de los siglos de conocimiento de estos productos estos no desaparecen solo evolucionan junto con la necesidad que el hombre requiera o quiere aplicarla. Generándose dentro de este mismo siglo XV, los restaurantes y con esta la atención al cliente, dentro de esta misma categoría podemos presenciar la evolución que esta ha tenido a lo largo del tiempo.

1.5 Características del sector medio – alto.

Al referirse al sector medio – alto podemos en su mayoría suponer y entender que se habla de un tipo de target un poco más elevado que al de costumbre, al crear una ruta gastronómica con esta característica se intuye el hecho que en estos casos hablamos de la elevación del precio de acuerdo a los servicios que se ofrecen, debido a que en la mayoría de recorridos o tours que se ofrecen dentro de la ciudad, estas ofrecen lo de siempre ya sean los mismos recorridos, los mismos lugares por visitar, y en este caso con la misma variedad en el momento de escoger un restaurante, dando de este modo el desaprovecho que se da dentro de los sectores gastronómicos dentro de la ciudad. No optando por nuevas y mejores opciones las cuales podrían ser el impulso para un correcto manejo y desarrollo dentro del sector gastronómico de la ciudad.

Para entender con un mejor detalle que es el sector medio – alto, nos basamos en las clases sociales que se pueden encontrar a nivel mundial, las cuales pueden ir desde la clase con escasos recursos, la clase media, la clase medio alta y la clase alta. Como ya antes mencionado estas dan una referencia de cómo se dividen las clases sociales a nivel mundial, comprendiendo de mejor manera esta definición podemos entender de mejor manera el sector que se busca llamar la atención dentro de la creación de esta ruta gastronómica, de este modo podemos recalcar que al hablar de esta clase social, los restaurantes y centros gastronómicos que se escogen deben tener cierto reconocimiento dentro del medio en común o hablando más de un nivel de ciudad.

Dentro de la elaboración de la ruta, se debe tener en cuenta lo siguiente, en este caso se debe tener muy en cuenta, el tipo de restaurantes que se va a aplicar dentro de la ruta, los precios y servicios que estos puedan ofrecer, la ubicación dentro de la ruta, la distancia que se recorrerá dentro de la ruta, los lugares turísticos que se van a poder apreciar dentro de la ruta, (al estar en una ruta dentro del centro histórico, vamos a poder presenciar de una manera no tan detallada ciertas estructuras y lugares cerca de los centros gastronómicos o restaurantes), también el incluir la historia de ciertos restaurantes suma una información extra, debido a que en la mayoría de restaurantes no se acostumbra a tener un detalle más detallado acerca de la historia de algún restaurante o centros gastronómicos.

1.6 Que es el Turismo

Según la Universidad de Cesuma “ El turismo es una actividad que consiste en el desplazamiento temporal de personas a lugares distintos a su lugar de residencia habitual con el objetivo de disfrutar de experiencias de ocio, culturales, educativas, de negocios, entre otras” (sin fecha), podemos entender que el turismo es la necesidad del ser humano de trasladarse de un lugar a otro ya sean por motivos de vacacionar, trabajo, por lo gastronómico, y entre otras razones. Por otro lado, existen también diferentes maneras de turismo, porque no solo se trata

de viajar a otros países y de este modo conocer las bellezas de otros países, si no también se trata del turismo local que consiste en conocer su país.

Dentro del turismo podemos hablar de sus diferentes tipologías:

- Turismo de ocio: Como su nombre mismo lo indica es un turismo en el cual se piensa desde un principio solo en tener el tiempo solo para el relajarse y descansar.
- Turismo cultural: En este caso los turistas prefieren conocer más a fondo ciertas culturas de otros lados aprendiendo de este modo más acerca de otros lugares.
- Turismo de negocios: Dentro de esta categoría no se piensa en el disfrute o en ocio, debido a que en esta categoría se centra en cerrar o abrir negocios.
- Turismo religioso: Dentro de esta rama se puede recalcar el interés que las personas creyentes tienen respecto a una religión, la cual a nivel mundial es un tipo de turismo bastante común.
- Turismo de aventura: En este tipo de turismo se puede caracterizar el recorrer lugares los cuales sean de la naturaleza o de actividades que no todas las personas están acostumbradas a realizar en sus tiempos libres, ya que dentro de esta categoría se recalca que en la mayoría de veces para que sea un turismo de aventura los turistas tienen que dirigirse a lugares alejados de las grandes ciudades, para realizar actividades de acuerdo a estas mismas.
- Turismo gastronómico: Dentro del turismo gastronómico se puede recalcar el uso que esta ha tenido a lo largo del tiempo, puesto que los turistas de todo el mundo se están interesando por los sabores y culturas detrás de un plato extranjero, el cual de muy buena manera afecta este tipo de turismo, puesto a que la mayoría está en busca de un tipo de gastronomía diferente con el fin de degustar diferentes comidas del mundo, mejora los negocios y en general el turismo.

- Turismo médico: En este caso las personas viajan a otras ciudades o países para algún tipo de tratamiento, operación que no se pueda realizar en dentro de cierto rango de turistas, aunque el hecho de que se viaje a hacer una operación a otro país lo más seguro es de que se trate de que el tratamiento o la operación este a un costo mucho menor de este modo siendo más accesible para estos mismos.

Entendiendo que el turismo no es un simple concepto de viajar de un lugar a otro por conocer otros lugares del mundo, se comprende la gran importancia que esta a su vez ha tenido a lo largo del crecimiento del turismo, con la finalidad de facilitar la vida de los turistas teniendo a corto o largo plazo un gran impacto dentro de un país o lugar, por ejemplo:

- Noruega es un país visitado debido a su antigua cultura, pero gran parte de las visitas en este país es debido a la época de las auroras boreales las cuales es un fenómeno que no se puede ver en todos lados.
- Las Islas Galápagos en Ecuador, es un lugar de gran reconocimiento a nivel mundial debido a su gran biodiversidad y la gran belleza natural que se puede encontrar en este magnífico lugar, puesto que dentro de las Galápagos se pueden encontrar especies endémicas, que las hacen representativas de las islas.
- La Torre Eiffel, este es uno de los lugares más visitados a nivel mundial puesto que debido a su belleza y su fama esta ha salido a series y películas reconocidas las cuales generan un gran impacto a los que las visualizan, dando el deseo y la gana de viajar a estos lugares.
- El Coliseo Romano, esta edificación es una de las mejores conservaciones de una antigua civilización dentro de nuestro entorno, visitada comúnmente por su gran impacto, saliendo también en películas y series, las cuales como ya antes se mencionó estas generan visitas y que los turistas estén interesados en visitar y ser parte de sus recuerdos.

- En el caso de Bélgica aparte de ser un país muy llamativo y de gran belleza, esta recalca por ser el país de las cervezas, esta al tener una variedad con gran amplitud genera la curiosidad y el deseo a los turistas de probar una parte de la inmensa cantidad de tipos de cervezas que este país tiene.
- Dentro de Francia, al no solo tener a la Torre Eiffel, se tiene la gran gastronomía dentro de este país, y el reconocimiento de que en una de las regiones de este país se genera uno de los vinos espumantes más reconocidos en todo el mundo, puesto que en la región de Champagne se da este famoso espumante. De donde se obtienen diferentes tipos de Champagne, y se encuentra en casi todos los países del mundo debido a su reconocimiento.

Al hablar de solo lugares de una u otra manera se puede mencionar a la gastronomía la cual en su mayoría del tiempo es bastante significativa detrás de un país o ciudad, sin ir lejos dentro de Ecuador podemos hablar de nuestros platillos lo cuales al estar ya servidos estos tienen una historia, como el famoso Mote Pata tradicional de la ciudad de Cuenca, la cual nuestras familias nos solían contar que es un plato típico en épocas de carnaval, la mezcla de sus ingredientes al paladar da una explosión de sabores. Dentro de nuestro mismo entorno podemos hablar de los ceviches o encebollados que estos su protagonismo se lo lleva la región costa, con la mezcla del pescado que en este caso es la albacora y con su resto de ingredientes da un platillo muy tradicional del país y bastante conocido en diferentes partes del mundo.

Si hablamos de turismo el que más se conoce es el turismo de ocio que a la mayoría de gente disfruta al máximo debido a que ya se sabe a lo que se va, sin necesidad de un estrés a la par. Puesto que en este caso nos referimos a grupos familiares los cuales deciden tomar vacaciones para cambiar totalmente su rutina, ya sea un ambiente laboral, estudiantil, estrés de por medio, en estos planes se mantiene esos problemas a raya debido a su planeamiento ya realizado con actividades directamente de ocio y disfrute de los turistas.

Turismo tiene una definición bastante entendible a todos, pero sus diferentes tipos y su gran variedad en esta misma hace del turismo una inmensa oportunidad para todas las personas que deseen hacer algo totalmente diferente, también pudiendo realizar actividades para muchos comunes pero con el disfrute de esta misma como lo puede ser el turismo gastronómico, al estar relacionado con el turismo gastronómico puede ser parte de las experiencias, las personas en los últimos años no solo se fijan en la comida y sabores, sino también se fijan en la presentación de los platillos, el restaurante, el servicio que les brindan, entre otras cosas, las cuales se las hacen con fines educativos, al referirnos a esto los turistas pueden aprender de una mejor manera el cómo se sirven los platillos en otros países o ciudades que estos a su vez visiten.

1.7 Presentación e historia de los restaurantes participantes de la ruta gastronómica

Al elegir restaurantes dentro de una categoría superior al promedio entendemos que no son lugares que estén en esta categoría porque si, si bien la mayoría de los restaurantes ya seleccionados tienen muy buenas críticas y bastantes recomendaciones por su calidad en los productos, la calidad del servicio y la limpieza de estos mismos. Los turistas están dispuestos a pagar un poco más con tal de tener un platillo excepcional, y un servicio de primera. Puesto que dentro de esta categoría de restaurantes tienen diferentes visiones y misiones dentro del servicio al cliente esta priorizada de manera que el cliente pueda sentir ese cambio al entrar a un restaurante de esta categoría.

Dentro de los espacios ya seleccionados tenemos restaurantes dentro del Centro Gastronómico la Casa del Parque” ubicada en las calles Simón Bolívar y Luis Cordero, partiendo desde la ubicación podemos observar que la ubicación alrededor de este centro gastronómico es muy esencial y brinda más exclusividad, además que al ser un espacio bastante amplio se encuentran ubicadas dentro de la casa 11 restaurantes las cuales cada una ofrece una

experiencia única y exclusiva a los turistas, pudiendo encontrar desde comida Glocal, comida tradicional de la ciudad, comida japonesa, cervezas artesanales, comida italiana, variedad en diferentes tipos de quesos, pizzerías, comida ecuatoriana al estilo francés, y una gran variedad en postres.

Comenzando con la lista de restaurantes ya seleccionados tenemos a Sofy en el Parque, Consuelo Bar – Restaurante, El Bueste, Latitud 0 y Gaby Lazo. Estos establecimientos se encuentran dentro de un mismo centro gastronómico, el cual por la cercanía al centro histórico de la ciudad brinda mayor interacción con los lugares turísticos que se encuentran dentro del área; dentro de los restaurantes seleccionados tenemos al Raymipamba, que se encuentra en la calle Benigno Malo al lado de la Catedral Nueva, alejándonos un poco del centro de la Ciudad tenemos el restaurante El Mercado, que se encuentra ubicado en el calle larga, junto a otros restaurantes y bares ubicados por la zona.

- Sofy en el Parque: En el caso de este restaurante es se cuenta la historia de su antigua dueña Sofia Altamirano, ella comenzó este proyecto al viajar a través del mundo y de este modo experimentando y aprendiendo de la cultura y sobre su gastronomía, esto se ve demostrado en la carta y en sus platillos en donde solo dos platos dentro de la carta pertenecen al país, que este caso se habla del Encocado y del Ceviche, puesto que en el resto de la carta se pueden encontrar diferentes platos los cuales son totalmente de otros países, como lo es el Ave este es un plato de pollo al estilo árabe, se tiene también al Curry Tailandés que es un plato de Tailandia, en el caso del el shrimp and grits que es un plato de África, y así entre otros platos representan a diferentes países y culturas, la labor de este restaurante es tener la cocina internacional cocinada con productos nacionales, dando como resultado a un restaurante de comida fusión, actualmente el restaurante se encuentra a cargo de la madre de Sofia Altamirano, que en este caso se trata de María del Pilar Palacios. Quien ha conservado las mismas recetas que su hija

dejo en la elaboración de todo el restaurante, dentro del tipo de clientela que va a este restaurante en su 70% se trata de gente extranjera, ya sean turistas oh también en este caso extranjeros que viven dentro de la ciudad o del país.

El estilo en el servicio de estos platos se trata de una presentación Gourmet, el cual con su autenticidad al escoger los platos, copas, vasos y el servicio que ofrece este lugar, genera una comodidad bastante reconfortante, la calidad de los alimentos y de los ingredientes que se ocupan hasta para lo más mínimo hace sentir al cliente cómodo. Aunque también en este lugar su decoración nos dice mucho de este restaurante, puesto que la decoración de este nos ofrece un deleite también para nuestra vista.

Figura 1.

Entrada al restaurante Sofy.



Fuente: Crespo J. (2025). Demostración de la decoración que se puede encontrar en este restaurante. Y una vista a la cocina.

- Consuelo Bar – Restaurante: Este restaurante tiene también historia detrás, debido a que este es un negocio familiar, perteneciente a la familia Baculima, los cuales

desde 1968 lograron hacer un restaurante de comida típica de la ciudad, aunque no se pueda encontrar el famoso hornado, ni la fritada, podemos deleitar de los platillos más sabrosos de la ciudad de Cuenca. En 2020 Javier Baculima junto con la ayuda de Andrés Álvarez, diseñaron e hicieron realidad este Bar – Restaurante, al entrar se puede encontrar el famoso estilo kitsch, que es una mezcla de muchas cosas en un entorno determinado, encontrando ciertos objetos de estilo familiar, puesto que al observar es como si estuviéramos en la casa de la abuela, por la cantidad de antigüedades, altares, objetos en perfecto estado, y al momento de servirse cualquier plato se queda con una buena impresión de lo bien que se ven y se sirven los platos, puesto a que este al ser otro restaurante manteniendo la misma comida y recetas, el dueño decide traer a la comida típica con otro concepto en donde al darle un estilo gourmet a la comida típica es de suma importancia, en un restaurante de esta categoría.

Figura 2.

Entrada a restaurante Consuelo Bar- Restaurante.



Fuente: Crespo J. (2025). Solo al poder ver la entrada se puede encontrar un sin número de objetos y antigüedades que este nos ofrece, además de su respectivo estilo de decoración.

- El Bueste: son un tipo de queso Gouda, quien la cabeza bajo todo este negocio es Patricio Muñoz, quien es el creador de estos tipos de quesos, teniendo un ganado neozelandés, las cuales se las alimenta solo con pasto, sin necesidad de ocupar otro tipo de alimentos, dando un mejor producto artesanal, es un queso totalmente natural, ubicados en el cantón de Biblian, el significado del bueste (es un lugar de mucha agua).

Al ganado se le da una ayuda con vitaminas y minerales multivitamínicas, las cuales ayudan a que el ganado tenga una buena producción de la leche.

Dentro de la elaboración se encuentran puntos importantes como es el ordeño de las vacas, lavando también las ubres de las vacas, se tiene una medición exacta de cuantos litros de leche da cada vaca, en tanques de enfriamiento se coloca toda la producción de la leche, se pasteuriza la leche a 65 grados centígrados durante 20 minutos, se le adhiere fermento láctico, el cuajo, esperando alrededor de 40 minutos en la elaboración de este proceso, conociendo el corte por lita, el cual consiste en un tipo de nailon, cortando la cuajada en líneas calentando, y poniendo en los moldes, dejando descansar el producto en una prensa, poniendo al producto bajo agua con sal durante un tiempo de 5 a 6 horas, luego de este proceso pasa a la cámara de maduración, durante un tiempo prolongado de 120 días, como parte final del proceso se tiene el empaquetado al vacío y por venta también por peso. Alrededor de un mes se tienen contado la utilización de 10.000 litros. Teniendo en cuenta las palabras de Patricio Muñoz entendemos que el proceso de hacer quesos artesanales de este tipo es un proceso bastante demorado, teniendo en cuenta la cantidad que tipos de quesos y sus sabores que estos tienen lo hacen ver como si fuera fácil, teniendo en cuenta que se trata de un trabajo de mucha constancia y dedicación. Al esta no ser una empresa a niveles

nacionales, por el momento se conservan en donde se localizan actualmente, con la posibilidad de poder crecer y tener una mayor producción de quesos.

Dentro del negocio ubicado en la Casa del Parque se puede encontrar un pequeño establecimiento que a pesar de su tamaño es bastante visitado puesto a que los turistas extranjeros tienen más conocimientos respecto a variedades en quesos, si bien en este caso se trata de quesos artesanales los cuales estos tienen diferentes tipos de sabores los en donde a estos llaman la atención y en el mejor de los casos estos proceden a comprar el producto ya sea en forma de sánduche aunque también se lo puede comprar por forma de peso.

Figura 3.

Parte frontal de El Bueste.



Fuente: Crespo J. (2025). Se puede apreciar a simple vista la gran variedad de quesos dentro de Casa del Parque.

- Latitud 0: Cervecería La Paz nació en el año 2014, por iniciativa del empresario Juan Pablo Eljuri, ya que el Ecuador es un país rico en la producción de cebada y al momento cuenta con gente calificada y una cultura cervecera en crecimiento, lo que abrió las puertas a la oportunidad de tener una buena producción de cerveza artesanal de alta calidad. Entonces se formó un equipo por José David Moscoso, gerente, y el maestro cervecero alemán Daniel Kadalz; durante la primera etapa de producción en junio del 2015 lanzan las cervezas Concordia y Sierra negra con la marca Latitud Cero.

Figura 4.

Logotipo de la cervecería.



Fuente: Crespo J. (2025). Logo de Latitud Cero.

En una segunda etapa, en los meses de noviembre y diciembre del mismo año crean las variedades Catequilla y Apachita. En su tercera y cuarta etapa, en enero y octubre del 2017 respectivamente producen dos variedades más; Punta Palmar y Antisana. Todas las cervezas se destacan por contener ingredientes naturales. Los nombres de estas cervezas hacen relación a distintas localidades por las que pasa la Equinoccial.

Dentro de los premios más destacados dentro de la historia de la cervecería:

- Medalla de Bronce Latitud Cero Concordia – Copa Cervezas de América GCA – Chile 2015.
- Medalla de Bronce Latitud Cero Concordia – Copa Cervezas de América GCA – Chile 2016.
- Medalla de Oro Latitud Cero Concordia – Copa Cervecera Mitad del Mundo – Ecuador 2016.
- Medalla de Bronce Latitud Cero Concordia – Copa Cervecera Mitad del Mundo – Ecuador 2017.
- Medalla de Oro Latitud Cero Concordia – Copa Cervecera Mitad del Mundo – Ecuador 2018.
- Medalla de Oro Latitud Cero Concordia – Copa Cervezas de América GCA – Chile 2018.
- Mejor cervecería del Ecuador – El Barrilito de Oro – Panamá 2019
- Medalla de Oro para Latitud Cero Catequilla – El Barrilito de Oro – Panamá 2019.

Dentro de las categorías en marcas de cervezas tenemos a Latitud 0:

1. Concordia: Cerveza Rubia tipo Helles Export, se caracteriza por ser una cerveza tipo lager maltosa pálida, limpia, robusta y refrescante. Tiene toques sutiles característicos de su

malta y balanceada por su noble lúpulo. Alcanza un grado alcohólico de 5.3% v/v. Posee un color rubio dorado con matices ocres, en su aroma se destacan tonos afrutados y caramelizados debido a su lúpulo frutal.

2. Sierra Negra: Cerveza Oscura tipo Dunkles Marzen, se caracteriza por ser una cerveza tipo lager maltosa ámbar, su cuerpo, sabor y espuma son característicos de una cerveza de prestigio. Alcanza un grado alcohólico de 4.8% v/v. Posee un color ámbar caoba oscuro, que es muy característico en este tipo de cervezas. En su aroma se destacan principalmente tonos de malta oscura, café y chocolate, y adicionalmente a caramelo, confitura de fruta negra y un toque a vainilla.
3. Catequilla: Cerveza tipo amber lager, se caracteriza por ser una cerveza de tonalidad persistente, alcanza matices limpios y elegantes. Su ingrediente predominante es la cebada malteada. Alcanza un grado alcohólico de 4.7% v/v. Posee un color rojizo cobrizo, limpio y elegante. En su aroma se destacan principalmente tonos de frutos secos, bosque húmedo y delicadamente cascaras de mandarina.
4. Apachita: Cerveza de trigo tipo Wheat Ale Tipo Belga, se caracteriza por ser una cerveza de espuma densa, cremosa y duradera que cumple con las características tradicionales de su clase. El trigo ocupa un 32% del total de cereal empleado. El sedimento de levadura resalta su sabor. Alcanza un grado alcohólico de 5.9% v/v. Posee un color dorado con ligera turbidez. En su aroma se destacan principalmente tonos afrutados, con notas de banano, cáscaras de cítricos y toques de levadura fresca.
5. Punta Palmar: Cerveza tipo American Pale Ale, se caracteriza por su carácter floral, afrutado, cítrico, a pino, resinoso o azufre característico de su lúpulo americano, el cual provee un amargo medio alto, así como, un gran sabor y aroma. Alcanza un grado alcohólico de 5.9% v/v. Posee un color anaranjado y ligeramente turbio, su espuma es

blanca y persistente. En su aroma se destacan principalmente los aromas florales del lúpulo, con notas herbales y cítricas.

6. Antisana: Cerveza de trigo tipo Weizenbock Dunkel, se caracteriza por reflejar una cerveza de trigo del estilo alemán, moderadamente oscura que tiene un carácter de levadura de plátano y clavo de olor. Es muy carbonatada y refrescante. Alcanza un grado alcohólico de 6.5% v/v. Posee un color ámbar oscuro con una contundente espuma beige. En su aroma se destacan notas de maltas chocolatadas, con algo de clavo de olor, café y frutos secos.

En el caso de La Paz tenemos las siguientes variedades, pudiendo encontrar en esta lo que sería la cerveza más fuerte en grado alcohólico, de las tres marcas ya mencionadas.

1. Lote Venados: Cerveza tipo Kölsch, se caracteriza por ser una cerveza limpia, fresca, delicadamente balanceada, por lo general con una sutileza a frutas y lúpulos. Alcanza un grado alcohólico de 4.3% v/v. Posee aromas y sabores sutiles con un final maltoso moderadamente amargo.
2. Lote Conejos: Cerveza tipo Hefeweizen se caracteriza por ser una cerveza de trigo y sobre todo por ser fabricada de malta de trigo. Es refrescante, con alta carbonatación, final seco, y sensación en boca cremosa, con notas a banana y clavo de olor producto de la levadura. Alcanza un grado alcohólico de 5.2% v/v. Posee un color pajizo pálido a dorado. Tiene una espuma característica muy gruesa y de larga duración.
3. Lote los Pinos: Cerveza tipo Indian Pale Ale, se caracteriza por ser una cerveza ale lupulada, moderadamente fuerte, muy bien atenuada, con un final seco y un aroma y sabor lupulado. Alcanza un grado alcohólico de 6.2% v/v. Tiene un pronunciado amargor y aroma a las hierbas de la horchata. Tiene menos carácter de lúpulo que las versiones americanas.

4. Lote Torete: Cerveza de tipo Heller Doppelbock, se caracteriza por ser una cerveza rubia lager alemana con mucho cuerpo, de carácter maltoso y alto contenido alcohólico. Alcanza un grado alcohólico de 9.7% v/v. Esta versión tiene ligeramente más lúpulos y sequedad que su hermana oscura. Posee un color dorado profundo. Su aroma virtualmente carece del aroma a lúpulo.
5. Lote Molinos: Cerveza tipo Dark Lager, se caracteriza por ser una versión más oscura y quizás más dulce que la lager pálida. Tiene más cuerpo y sabor, pero esta igualmente restringida en amargor que la lager pálida. Alcanza un grado alcohólico de 4.8% v/v. Posee un color ámbar profundo con una espuma beige, sabores a malta tostada con toques de caramelo y café.
6. Lote los Patos: Cerveza tipo Pale Lager, se caracteriza por ser dorada, y agradablemente amarga, sin sabores fuertes, bien equilibrada. Se la considera refrescante y saciadora de sed. Alcanza un grado alcohólico de 4.8% v/v. Posee un color pajizo pálido a dorado y espuma blanca que no perdura mucho tiempo. Un aroma bajo a malta, y un aroma bajo a lúpulo.

Dentro de lo que sería la marca 593 se puede argumentar que aunque no tiene una amplia variedad en tipo de cervezas esta es más industrial, aunque también está pensada en un público joven, los cuales disfruten de una cerveza buena y aparte que de que sea un producto nacional.

La 593 es elaborada con malta tradicional de doble fila y dos diferentes variedades de lúpulo que son seleccionados por sus delicados aromas. Se utiliza agua de fuente natural de los páramos del Ecuador lo que hace de esta cerveza una cerveza Premium y muy refrescante. Alcanza un grado alcohólico de 4.4% v/v. Posee un color rubio brillante, limpio y cristalino. En su aroma se destacan notas de malta suave y un

sutil olor a lúpulo floral. En paladar se siente un cuerpo ligero y refrescante con notas de maltas doradas y un final persistente.

1. Su variedad light contiene sólo 89 calorías lo cual la hace única, ligera y refrescante.
2. Su variedad Premium limón es una cerveza tipo Radler, muy refrescante.

Figura 5.

Barra de la cervecería.



Fuente: Crespo J. (2025). Se puede apreciar el estilo vintage y moderno dentro de este lugar, lo que permite tener una mayor interacción con los bartenders del lugar.

- Gaby Lazo: Esta repostería nace en el año de 2019, unos meses antes de que empezara la pandemia de Covid – 19, empezando la idea por estudiantes de Gaby Lazo, en donde la motivaron para realizar la apertura de esta nueva idea, el cual en sus principios al no ser tan

conocidos las ventas no eran tan representativas, pero siempre con la idea de invertir más para mejorar sus producciones, siempre desde la casa de la casa de la señora Lazo, puesto que se manejaban más por pedidos y reservas, quienes generaban sus ventas y con estas podían generar mejoras en sus equipos, en 2024 Gaby Lazo abre sus puertas dentro de la Casa del Parque, teniendo una buena acogida de clientes en casi todo momento, pues al ya tener la marca desde el 2019, el arduo trabajo y constantes capacitaciones los cuales han generado poco a poco esa autenticidad que actualmente se puede observar, es tan representativa de este lugar.

Si bien este local en donde se encuentra actualmente es bastante pequeño, la idea de Gaby es poder expandirse a sucursales dentro de la ciudad y con posibilidades de expandirse también a nivel naciones. Con esto se puede identificar que esta repostería se encuentra en constante crecimiento. Dentro de la Casa del Parque se puede notar la acogida de clientes que estos tienen, y por cada fecha importante cambian totalmente la forma de sus postres, y decoración del local, poniendo un ejemplo de esto, en navidad se pudo observar que los postres tenían un estilo navideño, tanto en la estructura del local como en los postres que estos servían.

Figura 6.
Entrada a Gaby Lazo.



Fuente: Crespo J. (2025). Desde la parte exterior a esta repostería se puede apreciar la belleza que este lugar posee.

- Raymipamba: Este restaurante ubicado en la calle Benigno Malo es el primer restaurante dentro de la ciudad de Cuenca, puesto que desde 1933 hasta la actualidad no han cerrado sus puertas, pasando por otros dueños, actualmente administrado por la familia Álvarez, en donde desde así casi 60 años esta familia está a cargo del restaurante, brindando un buen servicio y exclusividad en sus platos, puesto que en su mayoría se puede apreciar de los platos típicos del país, contando también con platos internacionales. Netamente la familia Álvarez busca conservar el restaurante, rescatando los alimentos y la tradición en la ciudad, preservando ciertos sabores dentro de esta misma, con la variedad de poder escoger muchos sabores de nuestro país en un solo restaurante.

Figura 7.

Parte inferior del restaurante.



Fuente: Crespo J. (2025). Se puede observar la estructura del restaurante, en las paredes guardan el material original de la casa que en este caso se trata del adobe.

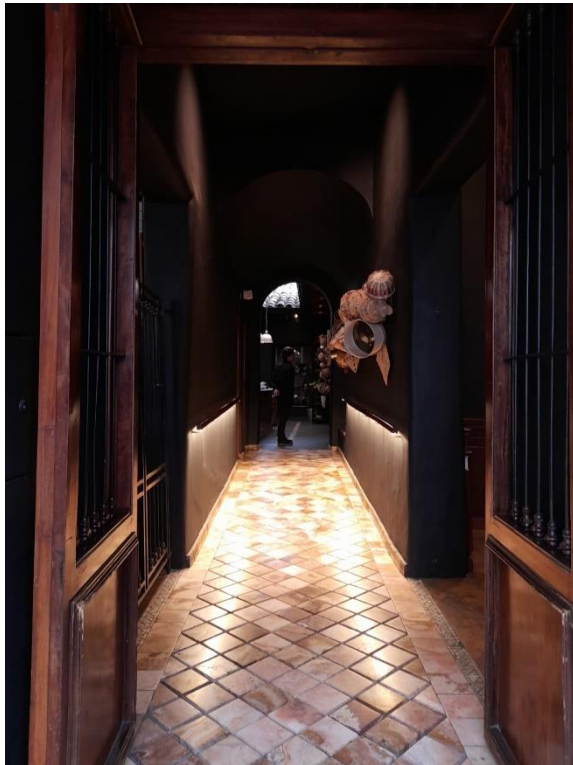
- El Mercado: El Mercado es una propuesta de cocina rústica los platos contienen ingredientes locales, de temporada, que han sido preparados con técnicas sencillas y tradicionales. Sin embargo, cada plato transporta un cúmulo de particularidades: hacemos que cada ingrediente destaque, más que por su preparación elaborada, por su textura y sabor sustancial.

Este restaurante no solo cuenta con servicio de comida sino también funciona como bar, y cafetería, dentro de este restaurante se ofrece una experiencia retro-chic, el cual de esa nostalgia y que recuerde percepciones de épocas anteriores, pero también, que responda a la vanguardia de elegancia y sofisticación. Al entrar uno no se imagina la belleza y la gran imaginación que se ha tenido para poner en pie este restaurante.

Al entender que se trata de un restaurante con un gusto rustico ya sea en su forma de servir o en la forma en la que este restaurante lleva su decoración está a otro nivel, y esto conlleva a tener un enganche de más clientes, aunque el menú de este restaurante consta con precios elevados, el servicio y la elegancia y la comida son bastante representativos en tema del costo y del servicio.

Figura 8.

Entrada hacia El Mercado.



Fuente: Crespo J. (2025). Parte inicial hacia la entrada del establecimiento.

2. MARCO CONTEXTUAL.

Dentro de la realización del presente proyecto, se estima ser una ruta gastronómica corta, esta al ser una ruta dentro del centro histórico no se habla de recorrer grandes distancias para llegar a un punto, en este caso restaurantes como tal, al tener en cuenta que en la ruta la mayoría de restaurantes se encuentran dentro de la Casa del Parque, no es necesario alejarse de esta misma, también al poseer al lado de este centro gastronómico muchos puntos importantes

dentro de la ciudad es un beneficio, al poder encontrar tanto a la Catedral Nueva como a la Vieja Catedral dentro del mismo rango del centro gastronómico ya antes mencionado.

En la creación de una ruta gastronómica donde el sector medio – alto es a quien podría beneficiar esta ruta, puesto que al momento de que turistas lleguen a la ciudad, y estos no sepan cuales son los mejores lugares para poder degustar de las mejores opciones dentro de la ciudad, sin necesidad de alejarse del centro histórico. Por qué se eligió este centro gastronómico para hacer una ruta, pues nos basamos en la Casa del Parque que es un lugar con mucha historia, dentro de esta misma se puede encontrar un poco de esta, desde quien fue la dueña de la casa.

Hasta fotografías de la historia de esta casa, en donde nos muestra como fue la vida y ciertos lugares en la ciudad de Cuenca, las cuales se pueden encontrar dentro de los pasillos de esta casa, alrededor de los restaurantes que se encuentran ahí, encontrando no solo sus fotografías, sino también la mayoría de las pinturas originales, en su mayoría no han sido remplazadas, sino más bien rescatadas. Dentro del patio central de la casa podemos encontrar estas pinturas, en el se aprecia tanto el arte como la antigüedad y buen mantenimiento de estas.

La razón la cual la Casa del Parque se encuentra dentro de la ruta, tiene una razón bastante valida, es que dentro de la casa podemos ver a muchos turistas dentro de esta, y es aquí donde uno pensaría que está bien, que los restaurantes dentro de la casa tienen una cantidad de ventas grandes, mientras que en su mayoría de casos los turistas entran a esta para observar lo que esta ofrece, pero por la ignorancia de esta misma es que en gran parte del tiempo piensan que solo se cuenta con un solo restaurante, que en toda la casa se ofrece la misma comida, cuando en esta misma tenemos 11 restaurantes con diferentes temáticas, conceptos y gastronomía. Los turistas por esta misma razón del no conocer que es lo que hay dentro de la casa prefieren irse a otros restaurantes.

Algo que también pasa bastante es el que muchos guías de turismo nacionales, entran a la casa con sus grupos correspondientes de turistas y mientras estos conocen la casa, el guía cuenta la historia de la casa, pero es muy poco probable que estos se queden a degustar de la comida dentro de la casa, demostrando de este modo que, aunque la casa tenga bastante acogida de gente no significa que estos mismo hagan un consumo dentro de los restaurantes dentro de esta. Llegando al porque se implementa a la casa para hacer una ruta gastronómica con algunos de sus restaurantes, en donde tenemos a Sofy en el Parque, Consuelo Bar – Restaurante, El Bueste, Gaby Lazo y Latitud 0. Se han llegado a estos restaurantes y explicado la propuesta de una ruta gastronómica, en donde me recibieron con algunas preguntas del cómo se piensa realizar dicha ruta, y otras directamente preguntando que necesitan para estar dentro la ruta, en cuestión en casi todos los restaurantes me ayudaron casi de inmediato con información respecto al restaurante y en contar con su participación dentro de la ruta.

El por qué se escogieron estos restaurantes es algo fácil de notar y presenciar, al entrar, conocer o degustar de la comida y productos de estos, uno entiende la calidad de estos, pues mucha de la decoración que podemos encontrar en algunos de los restaurante cumplen con una autenticidad en lo que representa cada restaurante, contando con la historia de cada lugar, la comida de los restaurantes que están dentro de la ruta nos muestra la creatividad tanto en el servicio, como con la comida que se sirven, como los ingredientes que se usan mostrando la calidad de estos.

Por ejemplo dentro del restaurante Sofy en el Parque este que cuenta con un tipo de gastronomía Glocal, la cual se basa en ser un restaurante de comida y platos de países internacionales contando con una carta donde podemos encontrar comida vegana, vegetariana, mariscos, entre otros alimentos, las cuales al tener platillos de diferente partes del mundo, lo que nos caracteriza es el hecho de que a nuestros platos les ponemos productos nacionales, dando un toque bastante llamativo e interesante al degustar los platos. Dentro del restaurante

Consuelo al entrar nos viene a la mente estar dentro de casa de la abuela, puesto a su estilo y decoración, a simple vista nos da un deleite a la vista y una explosión de colores, aunque lo que más representa este restaurante es su historia y su comida, en este caso se puede hablar de la comida típica de la ciudad de Cuenca.

Al haber puesto como ejemplo 2 de los 5 restaurante escogidos dentro de la Casa del Parque podemos entender que no se hablan de restaurantes escogidos a la ligera, sino más bien lo que estos representan, defendiendo su idea y demostrando sus características más auténticas de cada una. En el caso del Raymipamba podemos recalcar que, si bien esta ha pasado por varios dueños, es la familia Álvarez quien ha estado a cargo de este restaurante por 60 años, demostrando el compromiso que estos tienen hacia un lugar tan representativo dentro de la ciudad, conservando la idea principal de este restaurante.

Al combinar experiencias dentro de una ruta gastronómica podemos recalcar el hecho de que literal dentro del rango de la Casa del Parque tenemos sitios turísticos tan representativos a nivel ciudad y país, respondiendo a que al tener un centro gastronómico dentro del centro de la ciudad es una oportunidad bastante grande, debido a que al llevar a los turistas a los restaurantes de paso nos queda el Parque Calderón, la Catedral Nueva, la Catedral Vieja y muchos lugares turísticos reconocidos a nivel país.

Dentro de la ruta se tiene planeado ir al restaurante el Mercado, ubicado en la Calle Larga, este restaurante destaca tanto con la presentación de la comida como en la presentación de los platos, teniendo un espacio amplio, cuenta con una vista increíble del Río Tomebamba y la ciudad moderna, pero al visitar este restaurante nos daremos cuenta que la cocina tiene un parecido al restaurante de Sofy en el Parque; se destacan por ejemplo la cocina visible a los clientes presentando gran parte del proceso de preparación de sus platillos favoritos.

Podemos estar conscientes de que dentro del centro histórico posee una gran cantidad de restaurantes y centros gastronómicos bastante cerca las cuales son una gran competencia dentro del segmento de lo gastronómico, sin necesidad de buscar mucho se puede encontrar una gran variedad de la competencia, está en su mayoría no representa una gran variedad de comida sino más bien estas suelen tener comida que se puede encontrar en casi todo lugar, desde cafeteras, comida rápida, comida italiana o incluso comida típica ya sea bien de la ciudad como a nivel país.

Lo cual la mayoría de turistas ya están familiarizados y estos a su vez buscan algo mejor, tanto en la calidad de la comida como en la calidad del servicio, dando como referencia dentro de la misma Casa del Parque podemos encontrar restaurantes de la empresa Sociedad Gourmet, y es esta abarca consigo una gran cadena de restaurantes e incluso hoteles de gama alta, dentro de la casa podemos encontrar la Crème y Rocco Pizzería, en estos restaurantes se orientan más a la comida italiana, pastas y pizzas, las cuales en muchos lugares dentro del centro podemos encontrar con gran facilidad.

Centrándonos más a lo técnico se revisa por qué se escogen estos restaurantes como protagonistas para estar dentro de la ruta gastronómica, al ir en busca de información a estos restaurantes se ha tenido la oportunidad de conversar y tener un punto en común, con dueños y administradores de estos restaurantes, los cuales de manera muy transparente se habla del cómo esta ruta podría generar ingresos en estos restaurantes, se entiende el punto al que estos quieren llegar.

Dando respuesta a la inquietud de estos sería el hecho de que en el sector gastronómico en ciertas épocas del año, ya sea inicio de este, después de un feriado, inicio de clases en escuelas y colegios y un montón de variables, pone en riesgo ciertos restaurantes, los cuales se ven bastante perjudicados al no tener ventas representativas, en algunos de los casos se empieza

por la reducción del personal, reducción de horas de trabajo, aunque en el peor de los casos este sería el cierre de la empresa por banca rota y no mantener una cantidad de ventas significativas, aunque en la mayoría de estos restaurantes aplican el reducir las horas de trabajo a sus clientes internos, para que estos no se vean tan afectados al ser despedidos por la empresa, hablarían también del compromiso que estas también tienen con sus trabajadores.

Dentro del porcentaje de ventas que se pierde después de un feriado es muy imprevisto puesto que no en todos los lugares les afecta del mismo modo, para algunos de los restaurantes que se encuentran dentro de la Casa del Parque las ventas disminuyen de una manera preocupante, en este caso hablando de los restaurantes como Consuelo, Sofy en el Parque, y el Bueste, al visitar y tener una conversación e intercambio de ideas con sus respectivos administradores y dueños se llega a la conclusión de que no siempre se trata de que las ventas disminuyan después de un feriado; debido a que otros factores influyen dentro de esta misma tal como el inicio de clases en escuelas y colegios, épocas como inicio de año, en los meses de julio y agosto que estas son conocidas por culminación del año lectivo en escuelas y colegios, donde la mayoría de las personas prefieren salir de vacaciones que quedarse en sus hogares, dejando así a estas gastadas y con otros gastos que no son fáciles de ignorar como en este caso la compra de útiles escolares para el inicio de un nuevo año lectivo.

Por otro lado basándonos en el mismo centro gastronómico restaurantes como la Crème y Latitud 0, aunque sus ventas bajan, no es como que sea un porcentaje bastante representativo de ventas que disminuyen, la Crème al ser perteneciente a una cadena de restaurantes y también hoteles, estas es reconocida a nivel ciudad debido a sus especialidades en la comida italiana, y por la poca demora en el servicio de sus platos, puesto que en este caso en su mayoría de platos estos ya los tienen preparados y congelados, al momento de tener ventas solo las descongelan y calientan para su servicio. En el caso de Latitud 0, la gran parte de días de la semana estos tienen una cantidad de clientes que fluyen alrededor del día, debido a que en la cervecería

cuentan con una cantidad significativa de cervezas artesanales a la gente tanto local como extranjera tienen curiosidad por probar y degustar de estas.

Como parte de realización de la ruta y del proyecto se realizaron visitas a los restaurantes los cuales en la mayoría de estos nos brindaron información bastante importante, y un interés bastante óptimo para el poder participar dentro de la ruta, pudiendo hablar sobre el manejo de estos, y como hasta el día de hoy siguen conservando su autenticidad al aun estar vigentes dentro de la cadena de restaurantes y de la competencia que abunda dentro del centro de la ciudad, resaltando cada uno su mejor cualidad y por qué continúan dando y ofreciendo estos servicios

Al empezar con la ruta, el punto de encuentro será en el Parque Calderón, en frente en la calle Luis Cordero encontramos la Casa del Parque, dentro de esta se encuentran gran parte de los restaurantes seleccionados para la realización de esta ruta gastronómica dentro de esta nos dirigimos al el Bueste, pudiendo degustar su gran variedad en quesos, los cuales para empezar el día podemos degustar los quesos en una variedad de presentación como son los sánduches, que en este caso estos varían en precios depende del tipo de queso que los turistas prefieran y del cómo prefieran el sánduche.

Ya sea este puede solo incluir el pan y este puede ser blanco o integral, con el queso a su elección, y papas de funda, como también se puede degustar con otros tipos de ingredientes como por ejemplo tendríamos el jamón, que en este caso no se roba el protagonismo de los quesos, sino más bien los resalta, otra de las presentaciones que son muy reconocidas dentro de este negocio son las tablas de queso, dando una mejor degustación ya que esta cuenta con vino para poder degustar mejor estos tipos de quesos, y tanto el vino como el queso van de la mano debido a sus diferentes cualidades, se pueden apreciar mejor los sabores de cada uno de estos productos. Al estar incluida dentro de la ruta, lo que se ofrece dentro de esta es una

pequeña degustación de diferentes quesos, las cuales se les da la opción a los turistas de comprar por diferentes pesos los quesos a su preferencia.

Como siguiente parte y lugar de visita para la ruta tenemos a Consuelo Bar - Restaurante, en donde solo al entrar podemos observar el menú con el que estos trabajan, y de este modo se puede apreciar el salón principal, el cual esta consta con la barra, y tres mesas llamativas dentro de este pequeño espacio, al seguir conociendo este restaurante podemos notar la belleza que esta tiene, pues al ser un restaurante elaborado por Javier Baculima y Andrés Álvarez, el buen diseño de este lugar seria gracias a ellos, poniendo al estilo kitsch como protagonista de este restaurante.

Al hablar de la comida tenemos una gran variedad para escoger, aunque para la ruta se trabajara con una tentativa de menú ejecutivo, el cual sea representativo tanto como para el restaurante como para los turistas. Al contar también con postres representativos de la ciudad el turista quedara satisfecho en su totalidad, puesto que incluso los postres tienen una magnitud bastante buena y deliciosa. Pudiendo encontrar desde la espumilla y los ricos buñuelos con miel de panela. Sin necesidad de ir a otro espacio gastronómico para poder degustar de un buen postre e incluyendo también el buen servicio dentro de esta.

Dentro del tercer punto tendríamos la visita a Sofy en el Parque, que está al estar ubicada dentro de la Casa del Parque, se pasara a uno de los restaurantes más pequeños dentro de la casa, pero con una acogida de turistas extranjeros bastante representativa, pues dentro de este restaurante se puede ver que la cocina está a vista de todos, y se puede observar la preparación de los platos al igual pasa con la barra, al ser un espacio pequeño también se puede apreciar y observar la manipulación al realizar tanto la comida como las bebidas. También pudiendo degustar del Carre de Cordero, el cual este es el platillo favorito de la casa, puesto a

que la presentación y sus sabores son de un deleite agradable al gusto del turista. Dentro de este restaurante se daría fin al primer día de la ruta.

Comenzando el segundo día tenemos a Gaby Lazo, la presentación de su carta junto con la presentación de sus productos es de reconocer la creatividad que se tiene en este pequeño lugar, al tener una gran variedad de sabores y modelos, igual ubicada dentro de la Casa del Parque se destaca no solo por el sabor de sus productos sino también en la presentación de este lugar y la creatividad que estos tienen en decorar un lugar tan pequeño y de este modo dándole una vibra más agradable sin dejar de ser elegantes al servicio.

Como segundo punto dentro del segundo tenemos al restaurante Raymipamba ubicada en la calle Benigno Malo al lado de la Catedral Nueva, junto también al Seminario San Luis, dentro de este restaurante se puede apreciar la antigüedad y la buena conservación que esta ha tenido a lo largo de los años, puesto que este al ser el restaurante más antiguo de la ciudad de Cuenca brindando atención desde 1933, cuenta con una cantidad amplia pero finita de hechos importantes realizados en este espacio, al reconocer el lugar nos daremos cuenta también de la forma que las lámparas bastante llamativas y de una forma auténtica ante otras lámparas. Dentro del servicio podemos encontrar como función principal de este restaurante es la comida típica del país, aunque también se pueden encontrar platos internacionales, aunque en su mayoría a este restaurante se lo conoce como fuente de la comida nacional, contando con una variedad bastante extensa en su menú, estas también varían mucho en sus precios de acuerdo con el plato que uno desee degustar.

Al encontrarnos dentro de una ruta gastronómica no se está centrando el conocer algún lugar en específico, como por ejemplo conocer por dentro la Catedral Nueva, pudiendo conocer también las criptas y la terraza de esta, que a su vez es un lugar bastante visitado y con una buena acogida de turistas a nivel nacional e internacional en donde no se está dentro de la ruta

para realizar dicha actividad, si en tal caso los turistas deciden hacer alguna actividad la cual se encuentre dentro de un horario que no ponga en compromiso visitar uno de los restaurantes podrían hacerlo, caso contrario se pondría en riesgo el visitar y degustar dentro de los restaurantes ya planificados.

A lo largo de la ruta se podrán observar ciertos lugares muy característicos dentro del centro, aunque contando con el tiempo debido y con la colaboración de estos mismos al realizar las actividades, se les podrá dejar conocer ciertos lugares esenciales lo cuales no sean muy alejados del punto de encuentro en común que en este caso sería el Parque Calderón.

Dentro del horario nocturno la ruta continua un poco más alejada del centro de la ciudad, para dirigirse a la calle larga el cual con dirección al restaurante El Mercado, se podrá pasar un buen momento puesto que este restaurante es el más grande dentro de la ruta, y con una decoración bastante llamativa y rustica, al tener una vista hacia el rio Tomebamba, se puede apreciar tanto de la presentación de las bebidas, platillos, y postres son muy originales y cumplen con la expectativa en todo momento, al ser un lugar bastante amplio se puede uno acomodar donde en este caso los turistas vean donde pueda ser más conveniente, oh en este caso los encargados del servicio o del mismo restaurante vean bastante bueno para una reserva, al igual que el restaurante Sofy en el Parque podemos admirar de la preparación de la comida y el emplatado de estos mismos. Al contar con una cocina mucho más amplia se podrían ver incluso de lejos.

Como punto final tenemos la cervecera de Latitud 0, también ubicado en la Casa del Parque, ubicada en la calle Simón Bolívar y Luis Cordero, dentro de este lugar podemos encontrar como punto fuerte la cerveza, es la mejor cerveza a nivel ciudad, puesto que este es un producto cuencano en donde se puede encontrar una gran variedad de cervezas y con estas tres diferentes marcas de la misma las cuales son Latitud 0, La Paz y 593, dentro de estas

mismas se encuentran diferentes tipos de cervezas, en donde ya fueron mencionadas y explicadas por categorías y marcas.

Comprendiendo que, dentro de la realización de la ruta, el cual conlleva a una cantidad de 2 días, se tendrá en cuenta que no se tendrá mucho tiempo al conocer nuevos lugares o visitar muchos sitios turísticos, puesto a que al tratarse de una ruta gastronómica no se tiene previsto la visita de lugares emblemáticos dentro de esta, como ejemplo de esto, pues debido al tiempo que se tendría dentro de la ruta no se podrán hacer visitas de uno de los lugares más representativos dentro de la ciudad que en este caso sería el Parque Nacional Cajas (P.N.C), comprendiendo que este parque nacional es un lugar muy importante para la ciudad, tanto en relación con el agua que esta almacena como con la flora y fauna que este tiene, llegando a tener sus propias especies endémicas las cuales las vuelven muy importante y apreciadas a nivel ciudad y en sentido de conservación de las especies que se tienen registradas dentro del parque.

Como otro punto dentro de la realización de la ruta gastronómica tenemos las distancias en las que va a realizar la ruta, El Mercado es el restaurante que se encuentra más alejado del resto de otros restaurantes dentro de la zona, puesto que dentro de los restaurantes que se han seleccionado todos quedan bastante cerca del centro histórico, y el restaurante El Mercado que se encuentra en la Calle Larga, como tal no se hablan de distancias representativas, al contrario todos los lugares están conectados entre sí, ya sea por el hecho de que dentro de la ruta gran parte de los restaurantes que se encuentran dentro de la ruta están dentro de la Casa del Parque, mientras que los restaurantes que no forman parte de este centro gastronómico en este caso el Raymipamba que se encuentra al lado del Catedral Nueva igual frente al Parque Calderón, lo máximo que en este caso al visitar El Mercado es un aproximado de 3 cuadras, lo cual lo vuelve bastante importante para turistas de avanzada edad, con tal de

no tener mucho problema en transportarse de un lado para el otro, sin tener un riesgo en su comodidad y de este modo poder disfrutar también de lo que puede ofrecer la ciudad.

Ya sea en poder apreciar la arquitectura de una parte de la ciudad como poder conocer ciertas historias y relatos de lo que fue en nuestra ciudad, sin ir lejos, se puede hablar y relatar la historia de Abdón Calderón, que como se mencionó anteriormente fue más conocido por ser el Héroe Niño, el cual mientras los turistas al estar en camino hacia uno de los restaurantes pueden escuchar y entretenerse de este modo sin la necesidad de que estos pierdan interés al momento de estar dentro de la ruta.

Es posible que, al realizar la ruta, agencias de viajes, otros restaurantes quieran hacer su ruta también los cuales podría incluir otro tipo de categoría, ya sea en clases sociales, categorización de los restaurantes, incluso resaltar otros tipos de sabores. En la realización de la ruta algunos restaurantes no tienen mucha confianza al momento de participar en una ruta por miedo al fracaso de esta, mientras en otros casos estos prefieren arriesgarse a participar en estas, debido a que si no funciona esta ruta quedará en el olvido, mientras que si esta logra ser un éxito podrá seguir laborando y dándole continuidad a esta,

2.1 Enfoque de la Investigación

Al crear una ruta gastronómica con la característica de que va de la mano con el centro histórico de la ciudad, se entiende que no solo se podrá hablar de restaurantes y de gastronomía en general, puesto a que esta ruta al ser su ubicación tan importante existen demasiados puntos turísticos difíciles de ignorar y pasar por alto, como lo es en este caso la Catedral Nueva, la Catedral Vieja, el Parque Calderón, entre otros lugares bastante representativos dentro de la cercana ubicación ya mencionada. Dentro de la investigación no solo se habla de los restaurantes, y de lo que estos puedan representar, sino también se recalca la importancia que

tienen ciertos lugares que rodean el centro y con el fin de también mostrar lo que la ciudad pueda ofrecer al turista.

Dentro de la realización del proyecto se encontrarán con información detallada tanto de historia acerca ya sea de restaurantes, el centro gastronómico conocido como la Casa del Parque, sino también con historia de cómo fue la gastronomía antes, y como poco a poco esta fue evolucionando a tal grado de volver a la gastronomía como un tipo de arte, el cual ha evolucionado a la par con el ser humano. Dentro de este podremos encontrar también las descripciones de los restaurantes, junto con sus historias.

Respecto al porque se realiza una ruta gastronómica dentro del centro histórico de Cuenca, dirigida para el sector medio – alto, pues la falta de promoción en los restaurantes, y el simple hecho de que en la mayoría de agencias de viaje a sus turistas los lleven siempre a los mismos lugares, ya sea en lo turístico como en lo gastronómico, y es exactamente lo que pasa dentro del centro gastronómico de la Casa del Parque, dentro de este lugar bastante representativo y con una gran oportunidad en degustar de las mejores opciones en restaurantes dentro del centro, pasa lo siguiente, aunque este lugar es bastante conocido y bastante visitado tanto por turistas locales y extranjeros, estos en su mayoría de veces vienen de parte de alguna agencia de viajes, la cuales solo llevan a los turistas a conocer dicho centro gastronómico, la cual cuenta con una historia extensa alrededor de los 150 años que esta siguen en pie, al brindar esta información respecto a la casa a los turistas estos proceden a marcharse e irse a otros lugares, en donde estos ya tendrán un lugar en que también se pueda ya sea desayunar, tener un lunch, almorzar o incluso merendar.

Dentro de la ruta es de suma importancia el cómo el guía se relacione con sus turistas, debido a la influencia que estos puedan llegar a tener dentro de un viaje, y experiencias relacionadas, de este modo ya teniendo la confianza del turista el guía podrá tener una mejor

manera de expresarse con estos, y poder sobrellevarlos, es muy importante que cualquier problema que el turista tenga se trate de solucionar de la mejor manera posible sin la necesidad de molestar o incluso incomodar al turista.

Al tener en cuenta que dentro de todo el centro de la ciudad se cuenta con una gran variedad en cuanto a restaurantes nos referimos, la que termina en la formación de una gran competencia, que estas rivalizan siempre por quien tiene mayores ventas, dentro de la ruta se busca también restaurantes los cuales nos brinden una excepcional participación, dando un servicio y platillos a la altura. Dentro de la Casa del Parque se puede encontrar a la Crème que en asociación con Rocco Pizzería hacen dentro del centro gastronómico una fuente grande de competencia, junto con los establecimientos que se encuentran fuera del centro gastronómico.

2.2 Incorporación de elementos culturales, históricos y sensoriales en la experiencia

Como parte de la incorporación de estos elementos son temas los cuales son muy relevantes dentro de una ruta, debido a que la ciudad de Cuenca es una ciudad con demasiados temas para conversar y aprender, dentro del centro de la ciudad se rescata mucha historia ya sea en las calles, en las casas, museos, parques, iglesias e incluso dentro de los restaurantes. Si bien es cierto que dentro de la ciudad se encuentra el Parque Nacional Cajas, este conserva una gran cantidad de flora y fauna pudiendo encontrar especies endémicas y bastante importantes dentro de este ecosistema, pudiendo encontrar más de 2000 cuerpos de agua, y también en este se puede encontrar el Travertino, que en este caso es de familia con el mármol, dentro de la construcción de la Catedral Nueva se puede notar la presencia de esta, al tener un color característico que en este caso se trata de un rosa bastante bajito en tono y bastante llamativo.

Al hablar de la construcción de la Catedral Nueva se puede recalcar muchos datos los cuales son bastante importantes, y que al estar dentro de una ruta los turistas pueden llevarse muchas sorpresas respecto a estas, una de las características que da a resaltar esta catedral es

que es una de las catedrales en el mundo que no tienen campanarios, debido a que la construcción de esta catedral está incompleta, al tratarse de una construcción con materiales bastante pesados esta corría peligro de que se desplomara por el gran peso que esta tiene. Si solo por poner de ejemplo la estatua de la virgen que se encuentra en la parte superior de la catedral, en la terraza esta se trata de una estatua de cobre, que debido al tiempo y la antigüedad de esta ha perdido su color original, esta tiene un peso de 2 toneladas, el momento de que esta fuera colocada en su sitio la parte superior de esta se trizo, si se la ve desde la parte de afuera se puede notar la línea correspondiente a la ruptura que esta tuvo.

Dentro de la cultura que se encuentra dentro del centro tenemos el famoso parque de las flores, el cual se encuentra ubicado entre las calles Mariscal Sucre y Padre Aguirre, esta es conocida por su cantidad de flores y rosas las cuales cuentan con una belleza bastante representativa a lo que es un producto nacional, está siendo muy conocida por los turistas ya que la explosión de colores y la cantidad de tipo de rosas y flores que se pueden encontrar es bastante amplio. En la parte de atrás de la plaza se puede encontrar la Iglesia del Carmen de la Asunción y el Monasterio dentro de esta última se encuentran monjas las cuales dan su vida al servicio de sus creencias, en donde las mujeres que se encuentran dentro del Monasterio no pueden salir al mundo exterior por nada, no pudiendo contar con servicio de internet ni mucho menos con aparatos móviles como lo es un celular, estas mismas cuenta y producen sus propios alimentos en el sentido de la cosecha de frutas y verduras estas las utilizan como parte de su forma de alimentación, al entrar es una pequeña parte en donde se puede ingresar se puede observar muchas velas las cuales representan las peticiones de la gente y turistas que visitan este lugar, del lado izquierdo de esta e encuentra un tipo de puerta al llamar de una campana atenderá una de las monjas que se encuentran en el interior de esta edificación, las cuales estas pueden ofrecer desde vinos, pasteles, entre otros servicios que estas puedan ofrecer, al ser este un servicio también se procede a hacer un pago por dichos servicios.

Por el lado derecho de la iglesia se encuentra una ventana en donde en la mayoría de meses del año se encuentra una estatua muy importante para los cuencanos, se trata del famoso Niño Viajero, en donde en el mes de diciembre se lo saca del estante en donde se lo encuentra habitualmente y lo preparan para el Pase del Niño Viajero, que se celebra cada 24 de este mes, haciendo referencia al nacimiento de este. Dentro de esta celebración se la conoce porque al tener una cantidad excesiva de ya sea gente local o turistas se dice que desde las alturas se puede notar que se forma un río de personas las cuales se encuentran dentro de esta celebración.

Como parte de la cultura cuencana también se tiene cerca del centro a la plaza de San Sebastián se encuentra cruzando la calle Simón Bolívar y la coronel Guillermo Tálbot, dentro de esta plaza en la historia de la antigua ciudad se la conoce por haber sido la plaza del carbón, y contar con una cantidad de historias que representan al pueblo cuencano, pues en esta plaza es donde nace el apodo de los cuencanos los cuales se los conocen como los morlacos. Apodado cuando un miembro de la Misión Geodésica Francesa estuvo por la ciudad y uno de sus miembros fue brutalmente herido y días después dado por muerto, el cual la expresión de la gente extranjera para nosotros era que por la forma en la que ese día la ciudad se comportó con estos, parecían que trataban con una especie de toros y esta provenía de España y se las conocía como Morlacos, quedándonos ese apodo como propio y representativo de la ciudad de Cuenca.

Dentro de los restaurantes quienes están dentro de la ruta se puede hablar acerca de la historia tanto de los establecimientos como de una cultura que estos tengan, alguna parte de su historia referente al restaurante, como por qué empezaron con la idea de creación de un restaurante, cuáles han sido sus objetivos a lo largo del tiempo que estos han laborado, brindando de este modo a los clientes y turistas una brevedad de lo que es cada lugar. Estableciendo como parte principal los alimentos y el servicio que estos ofrezcan.

2.3 Análisis de la competitividad de Cuenca frente a otros destinos gastronómicos.

Como principales posibles competencia dentro de la realización de la ruta, tenemos un sinnúmero de restaurantes, centros gastronómicos y espacios el cual los turistas pueden degustar algún producto, los cuales al ser espacios en su mayoría bastante reconocidos a nivel ciudad pueden formar parte del problema de la competencia dentro de esta ruta, si bien es cierto que se tienen bastantes restaurantes reconocidos, ya sean por su belleza dentro de esta, las increíbles vistas que están puedan ofrecer o incluso su servicio y comida como tal.

Este sería uno de los puntos principales dentro de la creación de la ruta gastronómica, La Casa del Parque, junto con el Raymipamba y El Mercado son lugares que ya de por sí son bastante conocidos por su gran arquitectura y gran conservación de estas mismas, al tener en cuenta que estos lugares al ser tan conocidos muchos turistas se los considera por estos mismos como lugares bastante elevados en precios, cuando puede ser totalmente al contrario, por ejemplo lo que pasa dentro de la Casa del Parque es que llega mucha gente, turistas locales y turistas internacionales los cuales solo conocen el centro gastronómico por estar en un área central, y al ser así los turistas aprovechan esto para poder visitar el lugar, aunque esta sea muy concurrida en turistas, los clientes son muy pocos debido a la poca información que estos pudieran llegar a tener.

Teniendo en cuenta que la creación de la ruta es por conveniencia de los lugares ya seleccionados se tiene en cuenta igual la gran cantidad de competencia que se tiene a lo largo de todo el centro histórico, comprendiendo de este modo que no solo los turistas querrán venir a los restaurantes dentro de la ruta, si no que estos también querrán poder ir a otros lugares, debido a que en redes sociales cuando se pone de moda algún lugar estos en su mayoría suelen tener una buena acogida de clientes hasta que estos pasan de moda o incluso pudiera pasar algún inconveniente con este, generando mala reputación y posibles problemas con la operación de estos mismos.

Al ya tener una ruta dentro de estas áreas ya mencionadas se busca que tanto el centro gastronómico de la Casa del Parque, Raymipamba y El Mercado tengan una mejoría en sus ventas y mayores beneficios dentro de estos, los cuales estando dentro del centro gastronómico se pueda dar la percepción todos los restaurantes que esta mismo abarca, pudiendo generar ingresos y mejoras en sus ventas no solo en los restaurantes seleccionados sino también en sus alrededores, al estar cerca del Raymipamba se pueden encontrar una gran variedad de gastronomía y lugares turísticos emblemáticos de la ciudad, como tales se puede encontrar el Seminario San Luía y la Catedral Nueva, dentro del centro gastronómico se tiene aún algunos restaurantes los cuales podrían ser beneficiados a lo largo de la ruta tales como podrían ser Dot – House, Mansión Matilde y La Créme. Al referirnos al restaurante El Mercado se puede encontrar muchos otros espacios, ya sean restaurantes, bares y discotecas, los cuales al estar bastante cerca de este restaurante podría significar que los turistas quieran pasar el rato en alguno de estos lugares terminando la ruta.

2.4 Análisis de la oferta gastronómica actual en el Centro Histórico

En el centro histórico de la ciudad se puede resaltar la extensa cantidad de restaurantes y centros gastronómicos que se encuentran por el lugar, y por eso es difícil que al crear una ruta gastronómica dentro de este sitio se pueda atraer ya turistas enseguida, puesto que también la competencia lo que hace es bajar los precios en sus platos, y aunque estos así generen más ventas no es algo tan representativo a la hora de generar ganancias. Lo que el cliente busca dentro de un restaurante es la exclusividad en el servicio, y esto puede ser relacionado en tema a la comida como en el servicio que el personal de cierto restaurante pueda ofrecer a un turista o a un grupo de estos.

- Variedad de la oferta gastronómica: dentro de la zona en la que se elabora el proyecto se tiene una gran variedad respecto a la gastronomía, puesto a que se puede encontrar

desde la comida tradicional tanto de la ciudad como del país, también contando con establecimientos que se especializan en la cocina internacional. Si bien se pueden encontrar muchos sitios de gama alta o media – alta, no todas se encuentran dentro del centro de la ciudad, además de que existe una gran cantidad de lugares gastronómicos dentro del centro no significa que todos estos cumplan con el requisito de ser catalogados como buenos.

- Calidad y exclusividad en la oferta: en este caso se hace referencia a que en algunos establecimientos realizan ofertas el cual bajan los precios de sus productos para así poder generar mayores ventas y quitando la oportunidad a otros establecimientos de poder generar ventas, dentro de la mayoría de los restaurantes se encuentran en un proceso de poder mejorar sus servicios, ya sea pueden ser tanto una mejora en los alimentos como en la atención al cliente. Dentro de la ciudad se puede percatar del hecho de que en toda la ciudad no existe muchos restaurantes que puedan considerarse como tal de comida internacional, el cual puedan utilizar los productos del país, y se le conoce como una cocina Glocal, dentro de la ruta se puede encontrar el restaurante Sofy en el Parque esta es reconocida más por los turistas extranjeros debido a su forma de poder utilizar de una buena manera la mezcla de platos internacionales y con la utilización también de nuestros productos, en este restaurante se puede encontrar una gran variedad de platillos de diferentes partes del mundo, tanto sus platos como sus bebidas resaltan en la buena calidad que estos tienen, y acompañado de su servicio se puede disfrutar de un buen momento junto con familia, amigos o incluso una situación más reservada.
- Ambiente y diseño de los establecimientos: dentro de la ciudad se pueden encontrar muchos establecimientos resaltan por su arquitectura y un buen diseño, pero cuando se habla del centro de la ciudad este no se queda atrás, puesto que gran parte de los lugares

tanto gastronómicos como turísticos cuentan con una gran diseño y esto lo convierte para el turista en momento de recuerdo, en este sentido el método más preferido para los turistas es la fotografía, y dentro de la ruta existen lugares muy bonitos los cuales pueden generar una buena fotografía, en el caso de Consuelo Bar – Restaurante se puede apreciar de una peculiar forma de llevar a la decoración y al ambiente de este lugar a otro nivel, desde la entrada se puede notar una cantidad extravagante de objetos y cosas que se pueden encontrar en este lugar, aunque no es muy grande el ambiente y decoración dan un efecto de comodidad al turista y asemejarse de que este está dentro de la casa de su abuela, en el caso del restaurante El Mercado se puede notar en cambio que la decoración es algo más rustica pero esto no quiere decir que sea malo, al contrario al contar con una gran cantidad de espacio se le aprovecha de mejor manera dando una gran oportunidad para que este lugar destaque, dentro de este se puede encontrar un balcón el cual es bastante llamativo para los turistas y genera también bastantes oportunidades de poder llevar un buen recuerdo a través de la fotografía.

- Accesibilidad y ubicación: lo malo del centro de la ciudad es que en la mayoría de centros gastronómicos o restaurantes de la zona no cuentan con un parqueadero lo cual vuelve a los turistas una tarea difícil el poder encontrar donde aparcar cerca del lugar donde se piensa degustar, provocando también tráfico, desconformidad y con esto se puede no llegar
- Competencia con el turismo masivo: alrededor de toda la ciudad nos podemos encontrar con la empresa de Sociedad Gourmet esta abarca una cantidad bastante grande de ya sean restaurantes, hoteles o referentes con el turismo o gastronomía, y dentro de la ruta se puede encontrar con esta competencia, puesto a que muchos restaurantes pertenecen a esta empresa, como en este caso La Crème, Negroni, Petitt Palace, Melatte, Café del Museo, el hotel Santa Lucia, La Placita, Hotel Casa San Rafael, entre otros muchos

restaurantes y otros, son parte de esta gran sociedad y competencia dentro del mercado, el cual es bastante grande y relativamente cerca del centro histórico, provocando una desigualdad en la hora de quienes reciben más clientes que otros.

Dentro de la Casa del Parque se tiene a La Crème y a Rocco Pizzería los cuales son parte de Sociedad Gourmet, y aunque ambos son una asociación se puede notar que estas empresas tienen una buena cantidad de acogida de gente, mayormente en los feriados es algo que se puede notar con mayor facilidad, mientras que el resto de restaurantes que se encuentran dentro del centro gastronómico aunque tienen ventas representativas no lo es como la competencia, y no solo hablando de esta cadena de hoteles y restaurantes, la competencia dentro del centro es bastante elevada, puesto a que los turistas tienen una gran variedad para escoger donde poder alimentarse.

Existe otro centro gastronómico el cual le hace competencia al restaurante Raymipamba, se lo conoce como Seminario San Luis, dentro de esta abarca una gran variedad de restaurantes, cafeterías y reposterías estas suman a más de los restaurantes los que forman parte de este centro gastronómico, por su hermosa vista hacia las cupulas de la Catedral Nueva la hace un sitio bastante concurrido y lleno de turistas estos aprovechan para alimentarse y de poder tomar fotografías del lugar y de su bonita arquitectura.

Teniendo en cuenta lo anteriormente mencionado, el centro de la ciudad posee una gran cantidad de competencia ya sea de empresas las cuales abarquen un gran número de sitios gastronómicos, como los propios restaurantes que se encuentran alrededor de esta zona. Y no solo hablando del centro sino también a nivel ciudad e incluso país, los cuales también se tiene una gran cantidad de competencia respecto a lo gastronómico.

2.5 Propuesta de Itinerarios por realizar dentro de la ruta

En la elaboración de la ruta se ha podido realizar un itinerario pudiendo respetar el tema de horarios entre comidas y así pudiendo dar un tiempo a los turistas si gustan de conocer no solo el ámbito gastronómico, sino también el ámbito turístico, bien diciendo conocer a la Catedral Nueva, Catedral Vieja, La Plaza de las Flores, y muchos otros lugares que se pueden disfrutar dentro del centro de la ciudad. Manteniendo el orden en la llegada a los restaurantes y en este caso al centro gastronómico. El desarrollo de la ruta tomará dos días, en dónde los participantes podrán disfrutar de la gastronomía de 7 diferentes tipos de restaurantes, cada uno con una temática y significado diferentes, teniendo esa autenticidad en la manera de hacer sus platos, bebidas o incluso de como sea el servicio al cliente.

La realización de la ruta se la tomara de la siguiente manera:

Día 1.

1. Punto de encuentro, Parque Calderón, pudiendo tener una breve historia del por quien se llama así, pudiendo reconocer el área en donde los turistas se encontrarán, visualizando desde las catedrales, los restaurantes y los centros gastronómicos que se encuentran rodeando este parque.
2. Entrada al centro gastronómico Casa del Parque. Reconocimiento del lugar el cual al ingresar desde la entrada de la calle Luis Cordero podremos observar el retrato de quien fue la antigua dueña de esta casa Hortensia Mata, y teniendo la historia de esta prestigiosa casa.
3. Degustación y breve lunch en El Bueste, pudiendo probar y verificar la buena calidad de quesos y su gran variedad en sabores, contando con una breve historia del lugar y de donde estos vienen.

4. Almuerzo dentro de Consuelo Bar – Restaurante, contando con la comida tradicional de los cuencanos, contando con un espacio para fotografías e igual una breve historia del lugar, haciendo referencia que este restaurante cuenta con una historia bastante extensa.
5. Dentro de la cena en el mismo centro gastronómico nos dirigimos a Sofy en el Parque, el cual dentro de este restaurante la mezcla de tener platos de diferentes partes del mundo y aun así poder mezclar los productos nacionales los vuelven de uno u otro modo buenos en la elaboración de este tipo de comida. Pudiendo disfrutar desde los platillos hasta la gran variedad en coctelera de autor que en la carta se puede apreciar, pudiendo finalizar de este modo el primer día.

Día 2.

1. Conociendo ya el centro gastronómico de la Casa del Parque, el punto de encuentro será directamente ahí.
2. Dentro del centro gastronómico nos dirigimos a Gaby Lazo, el cual se podrá dar un pequeño desayuno pudiendo disfrutar de un buen café y de una buena repostería representativa de este lugar, puesto que al ser una empresa recién ubicada dentro de la Casa del Parque esta tiene una buena acogida de clientes, y teniendo buenas referencias de los clientes hacia estos productos.
3. Como segundo punto dentro de este día tenemos al restaurante Raymipamba, pudiendo disfrutar de su buena cocina, esta al tener de especialidad a los platos nacionales y contando con una pequeña variedad en platos internacionales, podremos encontrar una gran diversidad en sus platos, teniendo el almuerzo en este sitio pudiendo tener como parte de la experiencia la historia de este lugar tan representativo.
4. El restaurante El Mercado será la penúltima parte de este recorrido, aquí al poder encontrar desde comida típica y comida con un estilo rustico tanto en la preparación de estos como en cómo estos están servidos.

5. Como parte final del recorrido se tiene a Latitud 0, el cual contando no solo con las cervezas sino también con pequeñas picadas de comida, se piensa acabar la ruta con este lugar, dando la opción a los turistas de seguir con la actividad o terminarlo simplemente ahí.

Como parte de la propuesta, que se realizara dentro del centro histórico se tiene en cuenta que a los turistas se les dará tiempo para que estos puedan realizar actividades aparte de la ruta, como poder ir a conocer museos, iglesias y más sitios turísticos los cuales sean representativos para el turismo y la ciudad. De este modo se logra el que el turista pueda hacer tanto el consumo dentro de la ruta, como un gasto ajeno a este, puesto que el turista siempre quiere llevar y tener un recuerdo de los lugares que estos visitan, y al hacer esto mejora de cierto modo las ventas no solo en los restaurantes sino también en emprendimientos ajenos al turismo.

2.6 Mapas de la ruta

Figura 9.

Mapa del primer día de la ruta gastronómica.



Fuente: Crespo J. (2025). Línea del recorrido propuesto dentro del primer día de la ruta.

Dentro de la figura se puede apreciar el recorrido del primer día de la ruta, el cual dentro de este mismo recorrido se puede notar que no se trata de una cantidad grande, pues dentro del primer día se visitaran 3 restaurantes de los 7 que están dentro de la ruta, los cuales como primer punto dentro de la degustación y dando inicio a la ruta tenemos al El Bueste donde se tomará un pequeño refrigerio pudiendo degustar así una parte de lo que estos quesos representa, como parte del almuerzo se tiene la visita al restaurante Consuelo Bar- Restaurante dentro de este se dará protagonismo a la comida típica cuencana.

Teniendo en cuenta todo lo que la casa puede ofrecer y no solo en el sentido gastronómico, sino también dentro del ámbito turístico, teniendo tanta información visual dentro de este centro gastronómico teniendo el registro de las fotografías y retratos tan bien conservados del cómo fueron ciertas partes de la antigua ciudad y también retratos de ciertos personajes que tuvieron gran importancia dentro de esta época como en el pasillo más estrecho se puede observar la fotografía del padre Crespi.

Como parte final del primer día se tiene la visita del restaurante Sofy en el Parque donde se disfrutará de la comida Glocal teniendo una buena acogida por parte del personal, teniendo una buena impresión con los platos que se sirven dentro de este restaurante. Dando como final al recorrido del primer día, demostrando de este modo la exclusividad de la ruta con tan solo 3 restaurantes.

Figura 10.

Mapa del segundo día de la ruta gastronómica.



Fuente: Crespo J. (2025). Se puede observar un alargamiento dentro del segundo día la ruta, con el fin de poder conocer un poco más de lo que representa el centro de la ciudad.

Dentro del segundo día, se visitarán 4 de los 7 establecimientos gastronómicos, teniendo como primer punto a la repostería de Gaby Lazo, el cual también se encuentra ubicada dentro de la Casa del Parque, donde se podrá encontrar una gran exclusividad en postres y la autenticidad en la elaboración de los postres, en este caso este punto sería el inicio de la ruta teniendo, así como en el primer día se tendrá un refrigerio. Como segundo punto dentro de la ruta nos dirigimos al restaurante Raymipamba, este nos ofrece un menú amplio, puesto que estos cuentan con platos nacionales e internacionales, el cual se tiene registro de una gran variedad de platos dentro de este.

Teniendo en cuenta que en este punto nos encontramos dentro del restaurante más antiguo de la ciudad de Cuenca, y cuenta con una historia increíble de conservación, y siendo un restaurante bastante querido a nivel ciudad, contando con fotografías y retratos característicos de este restaurante, donde su segundo piso también muestra una buena conservación del lugar. También contando con menús para los más pequeños de la casa, puesto

que no en todos los restaurantes se puede encontrar este tipo de menús los cuales todos estén tomados en cuenta.

Como siguiente parte de la ruta tenemos al restaurante El Mercado, en este caso se trata del establecimiento más alejado de resto de los puntos gastronómicos, dentro de este lugar nos enganchamos desde la entrada pues su belleza, sus parades bien aprovechadas, porque al igual que en Raymipamba se ve que se conserva muy bien la base original de sus paredes aunque también parte de sus paredes tienen una buena pintura, que esta a su vez genera una buena impresión en todo momento junto con su estilo son de admirar, y al tener también a la cocina al descubierto lo hace aún más llamativo. Como parte final del segundo día, terminando también la ruta tenemos a Latitud 0, en donde los clientes podrán decidir si desean quedarse consumiendo las bebidas y comida que ofrece este lugar. Dando como terminada la ruta gastronómica y de este modo haber podido brindar una experiencia bastante temática y llamativa.

CAPÍTULO III: ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE DATOS

Fue de gran relevancia realizar una encuesta, relacionadas en el ámbito de que los turistas están acostumbrados o no a la realización de rutas gastronómicas dando también otras opciones respecto al ámbito gastronómico y también dando importancia al ámbito turístico.

Dentro de las preguntas que se encuentran dentro de la encuesta se puede ver reflejado el tema de la importancia que puede tener la gastronomía.

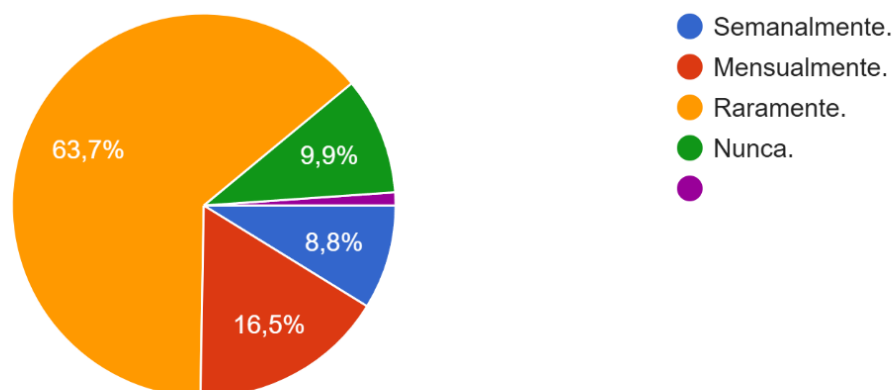
Realizando el análisis se pudieron tener los siguientes resultados:

Tabla 1

Frecuencia en la que los turistas realizan una ruta.

1. ¿Con qué frecuencia participa en experiencias gastronómicas exclusivas?

91 respuestas



Nota: Dentro de este gráfico se identifica un estimado del %63,7 indicando que a la mayoría de gente asiste a una experiencia gastronómica exclusiva con poca frecuencia, mientras que el %8,8 semanalmente asiste a diversas experiencias gastronómicas.

Dentro de la ciudad y del país incluso la gastronomía no es considerada como tan importante dentro de la economía del país, y esto se puede demostrar debido a que a la gente

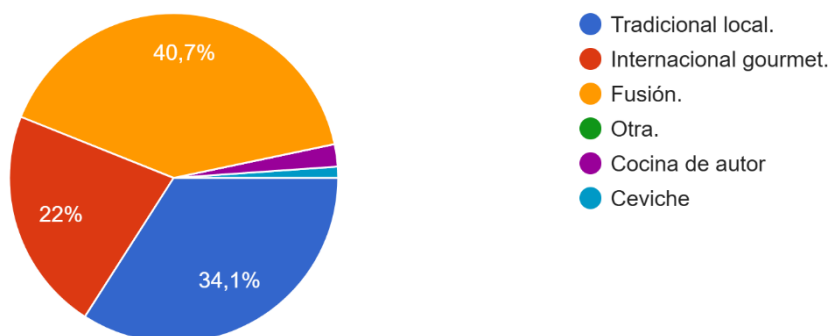
no tiene conocimientos muy representativos respecto a estos temas, debido a la poca información que se pueden encontrar a nivel nacional. Poniendo de ejemplo Patricio Muñoz dueño de El Bueste, hizo una entrevista dentro del canal Telerama, este se encuentra dentro de la ciudad de Cuenca, al no ser una de los canales televisores más grandes a nivel nacional la mayoría de gente opta por otros canales televisivos que en este caso pueden llegar a ser Ecuavisa o Teleamazonas, las cuales son las más grandes a nivel país, al tener su entrevista el señor Muñoz dentro de Telerama no se puede obtener una cantidad significativa de oyentes o de espectadores, el cual dentro de una entrevista realizada el 21 de noviembre en el año 2019, pudo este dar una entrevista relacionada a lo que se hace dentro de sus fábricas ubicadas en Biblián, dando un paso a paso bastante resumido de cómo se realiza la elaboración de sus productos. Con lo que se quiere llegar es que debido a no se tiene gran impacto en temas publicitarios es muy poco probable que los turistas ya sean locales o internacionales se puedan enterar y poner mayor relevancia a algún evento ya sea en el ámbito turístico como en el gastronómico.

Tabla 2

Relación con el tipo de comida que a los turistas les gustaría tener dentro de una ruta gastronómica.

2. ¿Qué tipo de comida prefiere en experiencias exclusivas?

91 respuestas



Nota: aparte de las opciones que se le dio a la gente, estos prefirieron aun así un tipo de comida diferente, como se puede observar en el grafico se tiene como opción nueva la cocina de autor y el plato ceviche. En donde la comida fusión tuvo un voto del 40.7%.

Comprendiendo que a la gente se la gana tomando en cuenta sus opiniones, es muy probable que estos sean participes dentro de una ruta de esta categoría; al obtener otros resultados dentro de la pregunta a los que ya se tenían ya opciones, se tiene presente que, aunque la gente no está al tanto al respecto de la gastronomía igual estos desean participar en una ruta.

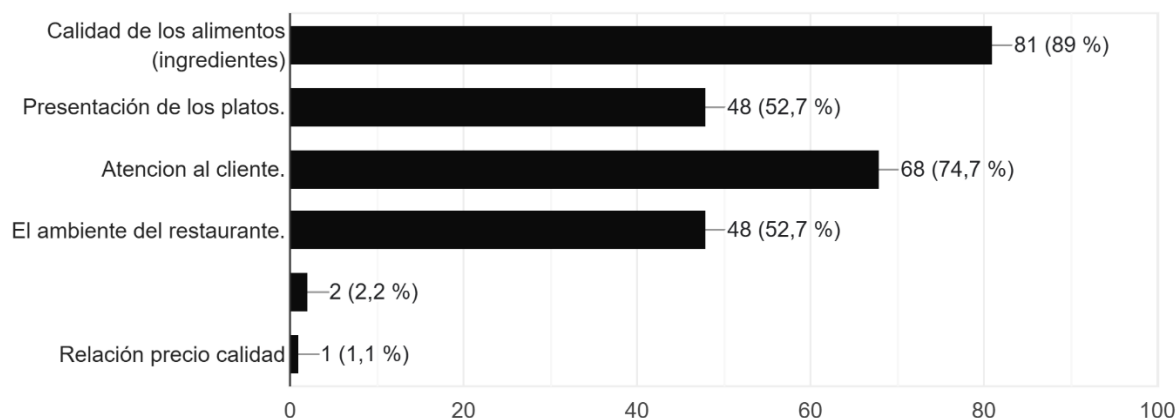
Y dentro de esta misma pregunta se tiene a la opción mejor votada la cual es la comida fusión, dentro de esta se puede tomar mucho en cuenta que dentro de la ruta se tiene un restaurante dentro de la Casa del Parque, este es Sofy en el Parque, en donde este nos ofrece un tipo de comida internacional, este lleva en su carta una gran cantidad de platos los cuales vienen de diferentes partes del mundo, pero lo que les diferencia es que para la preparación de sus platos estos utilizan nuestros productos locales como parte de la preparación de estos, resaltado de una u otra manera el sabor nacional, manteniendo las recetas originales y manteniendo sus sabores. Tanto sus platos como sus bebidas nos muestran una autenticidad a la hora de servirlos y también al mantener sabores bastante bien elaborados.

Tabla 3

Puntos más importantes para resaltar dentro de una ruta gastronómica, la cual juegan un papel fundamental al momento de realizar una ruta de dicha categoría.

3. ¿Qué aspectos considera más importantes en una experiencia gastronómica? (puede seleccionar más de uno)

91 respuestas



Nota: se considera la importancia dentro de esta pregunta, debido a su verdadera importancia, dentro de la creación de la ruta. Dentro de esta misma se puede observar que el 89% de los votantes prefieren la calidad de los alimentos dentro de un buen servicio.

Dentro de las opciones con mayor consideración se tiene a la calidad de los alimentos, con esta se puede entender que no solo se trata del nombre de algún restaurante y lo que este signifique, sino también la relación y el compromiso que se tenga hacia los clientes, no sería profesional que dentro de un restaurante catalogado como de bueno sirvan sus platos con ingredientes los cuales no sean de una buena calidad y aun así estos cobren de manera bastante representativa para lo que estos ofrece.

En la siguiente opción más votada se tiene la atención al cliente, la cual aunque no esté tan valorada dentro del país, si da una diferencia entre un restaurante que solo dan comida y de un restaurante que te ofrezca un servicio dado de la mano del plato que se sirva, debido a que lo que genera que los turistas vuelvan a un restaurante es el servicio al cliente, el cual de esto se determina si un restaurante ofrece solo comida y su nombre, o también ofrece el servicio haciendo quedar en bien el nombre de este.

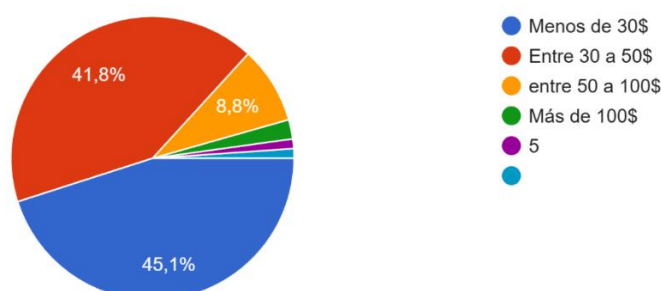
La tercera opción con más votaciones dentro de esta pregunta es encuentra la presentación de los platos, los cuales dentro de nuestro país es un tema que se ha vuelto bastante hablado, debido a que los turistas tienden a ser más exigentes al momento de la decoración y la presentación de un plato, esto más por estética y vanidad más que otra cosa, debido a que el país cada vez se adentra un poco más a la gastronomía moderna en el cual se tiene en cuenta el tema de una gastronomía Gourmet, además de que la ruta va dirigida para el segmento medio – alto se puede interpretar que los restaurantes que fueron seleccionados para la realización de la ruta cumplen con requisitos los vuelvan bastante reconocidos por esto.

Tabla 4

Se tiene en cuenta cual es el presupuesto que la gente está dispuesta a pagar por una ruta de esta categoría.

4. ¿Cuál es su presupuesto promedio por persona en una experiencia gastronómica exclusiva?

91 respuestas



Nota: Dentro de este mismo se encuentran 5 opciones en donde el 45.1% prefieren un precio inferior a los 30\$

Al analizar esta pregunta, se entiende que un 45.1% de los encuestados están dispuestos a pagar un precio menor a los 30\$, lo cual se entiende que no estarían dispuestos a gastar demasiado para la creación de una ruta gastronómica dedicada para el sector medio – alto, no es una buena señal. Teniendo en cuenta el otro 41.8% de los encuestados estos si estarían dispuestos a pagar entre los 30\$ hasta los 50\$ ya es una mejora puesto a que para la elaboración

de una ruta si es de necesidad un buen presupuesto de parte del cliente y de los turistas, debido a que esta misma es para el disfrute de este sector, si bien aún no se puede considerar un precio bastante amplio para la cantidad de restaurantes que se tienen dentro de la ruta, ya se tiene por el momento un registro del tipo de posibles clientes podríamos tener dentro de una ruta.

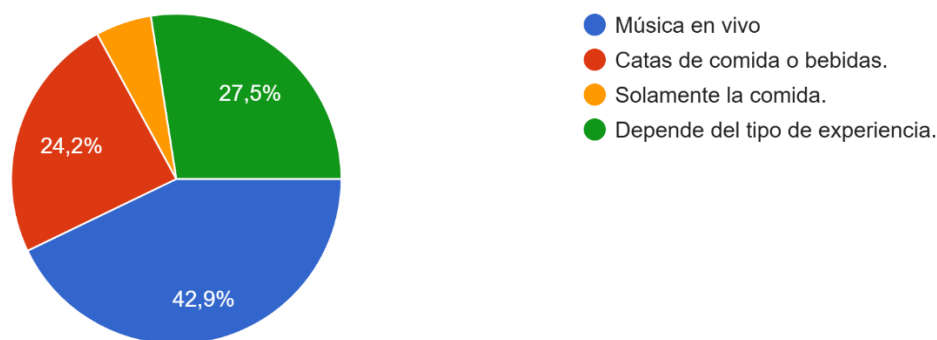
Por lado del 8.8% de las personas que respondieron la pregunta tenemos un presupuesto más elevado que consta desde los 50\$ hasta los 100\$, los cuales estos serían ya más representativos, debido a su posible participación dentro de esta. Se comprende que en este caso la minoría de los posibles participantes están dispuestos a participar dentro de una ruta de esta categoría.

Tabla 5

Preferencia al tener alguna actividad dentro de algún restaurante o del centro gastronómico

5. ¿Prefiere que las experiencias gastronómicas incluyan actividades adicionales?

91 respuestas



Nota: se puede observar que la mayoría de gente en este caso el 42.9% prefiere música en vivo dentro de algún restaurante dentro de la ruta como tal.

Es de bastante relevancia que en la elaboración de la ruta se podría tener en cuenta que dentro de esta se podría tener un bonus al momento disfrutar de esta, y dando unas pocas opciones, aunque suficientes, debido a que en su mayoría prefieren actividades como disfrutar

de música en vivo, catas de comida o bebidas, aunque también un gran porcentaje de la gente que voto tienen una respuesta neutra, pues prefieren no opinar nada respecto a alguna actividad dentro de esta porque ignoran totalmente el tipo de experiencia que se podría realizar.

Como parte de la realización de una de estas posibles actividades y también depende bastante del lugar que se tenga en mente para realizar una actividad como las que se tienen en cuestión, la relación que se tenga dentro de un restaurante para realizar música en vivo es bastante complicado, debido al espacio que estos establecimientos puedan tener, y la disposición de los dueños que puedan brindar para la elaboración de un evento como este, en este caso es mejor recurrir a poder hacer degustaciones dentro de uno de los 7 establecimientos ya seleccionados, debido a que de este modo se puede realizar pequeñas degustaciones las cuales no sean un gasto representativo dentro de algunos de los restaurantes, ya sea en El Bueste, se podría hacer pequeñas degustaciones acerca sobre sus diferentes tipos de quesos, no con toda sus variedades sino simplemente demostrando al turista que tienen una gran variedad en selección, en el caso de Consuelo se podría dar pequeñas entradas, ya sean las típicas Habas con queso, el Choquito asado con queso e incluso del mote sucio, el cual se les podría dar en pequeñas porciones a los turistas pudiendo degustar de buena manera sin la necesidad de ser tan excesivos. a la hora de llenarlos de producto.

Así pudiendo descartar el tema de tener música en vivo dentro de los establecimientos, pero si pudiendo brindar pequeñas degustaciones ya sea en uno o dos restaurantes dentro de la ruta.

Tabla 6.

Se tenía ya un conocimiento respecto a rutas gastronómicas dentro de la ciudad de Cuenca

6. ¿Ha escuchado usted sobre la oferta de rutas gastronómicas en la ciudad de Cuenca?

90 respuestas



Nota: dentro de este caso se puede apreciar dentro del gráfico que la respuesta (no) con el 54.4% es la que prevalece dando a entender que la mayoría de gente no conoce acerca de las ofertas gastronómicas dentro de la ciudad.

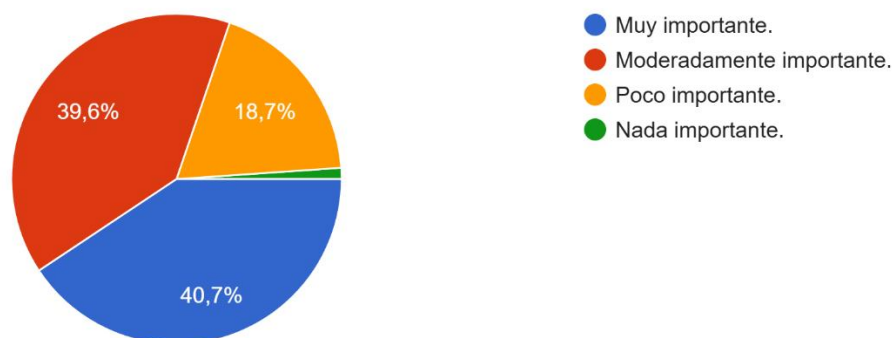
Por otro lado, se tiene en cuenta que un 54.4% de las personas no tienen un conocimiento y mucho menos escuchado acerca de ofertas gastronómicas dentro de la ciudad. Mientras que el 43.3% nos pone que si tiene un conocimiento acerca de las ofertas que se encuentran dentro de la ciudad. Si bien es cierto que a partir de las redes sociales se pueden encontrar una gran variedad de diferentes tipos de publicidades acerca de restaurantes y centros gastronómicos se puede decir que no todas las personas están familiarizadas con estas, puesto que en la mayoría de casos las redes sociales son más para un público joven, los cuales son los que actualmente dominan las redes sociales, y se manejan más en redes sociales como lo son Facebook, Instagram y TikTok, pudiendo perjudicar de esta manera la falta de información que se pueda tener acerca a lo que pasa en la ciudad ya se cultural, eventos, conciertos, e incluso en este caso rumbo a lo gastronómico.

Tabla 7.

La ubicación dentro de una ruta gastronómica se vuelve un factor importante.

7. ¿Qué tan importante es la ubicación del restaurante en el Centro Histórico de Cuenca?

91 respuestas



Nota: Hablando de turistas y posibles clientes existe un gran porcentaje, el cual está de acuerdo que es bastante importante que un restaurante tenga bastante cercanía con el centro histórico.

Mientras la mayoría de encuestados prefieren tener la ruta relativamente cerca del centro de la ciudad, el 18.7% no le toma mucha importancia.

Se tiene registrado que el 40.7% de los encuestados prefieren que un restaurante se encuentre dentro de la zona del centro de la ciudad, mientras que el 39.6% le considera de una forma relevante pero no tan importante el hecho de estar cerca del centro histórico, mientras que el 18.7% no le toma para nada importante el estar cerca de la zona central de la ciudad. Considerando que la creación de esta ruta se ve realizada dentro de esta zona ya mencionada, se puede notar que el 80.3% de todos los encuestados están relativamente de acuerdo que los restaurantes en donde estos puedan consumir se encuentren cerca del centro.

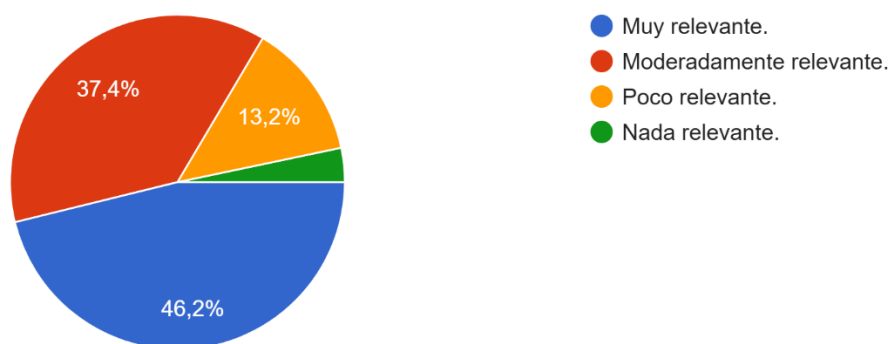
Recalcando que la mayoría de los restaurantes que se encuentran dentro de la ruta gastronómica se encuentran en la Casa del Parque, y otro al lado de la Catedral Nueva como es en el caso del Raymipamba, se puede agregar que el restaurante más alejado dentro de la ruta es el restaurante El Mercado, que está ubicado en la Calle Larga.

Tabla 8.

Consideración de la historia acerca de los establecimientos gastronómicos a nivel ciudad.

8. ¿Considera relevante que la experiencia incluya una explicación sobre la historia y cultura detrás de cada restaurante?

91 respuestas



Nota: cerca del 50% de los encuestados afirman que es de bastante importancia el hecho de tener una breve historia dentro de los establecimientos gastronómicos.

Dentro del centro gastronómico de la Casa del Parque se puede agregar que muchos de los trabajadores conocen gran parte de la historia de la casa, los cuales son los dueños, administradores de los respectivos restaurantes y guardias del mismo centro gastronómico, en caso de que 83.6% de los encuestados prefieren tener información referente a uno de los restaurantes dentro de esta, aunque también se podría hablar acerca de la historia de la casa, debido a sus acontecimientos que esta tuvo, y la gran relevancia que actualmente tiene.

También parte de la historia tanto de la ciudad como de la casa se encuentran dentro de esta, entre sus característicos pasillos, se pueden encontrar fotografías, retratos que evidencian como fue la vida anteriormente, y como han cambiado ciertos lugares los cuales al pegar un vistazo a estas fotografías se puede notar un cambio bastante grande en ciertos lugares tanto del centro de la ciudad como de la misma. al estar dentro de una experiencia gastronómica ya sea una ruta o simplemente salir a degustar de algún producto sin la necesidad de estar dentro

del ámbito turístico, es de bastante importancia poder contar con un buen servicio dentro de algún establecimiento, y más si de este modo se puede conocer un poco más acerca del restaurante al que uno pueda ir.

Mientras el 13.2% no considera de relevancia tener una historia o descripción acerca de un establecimiento, se podría decir que esta gente prefiera tener solo una experiencia con una buena atención al cliente, y de una buena degustación de sus platillos. Dentro de este ámbito gastronómica existe mucha variedad respecto a lo que los turistas y clientes prefieren hacer a la hora de degustar un platillo o bebida.

Tabla 9.

Relación dentro del tiempo que los turistas podrían estar comprometidos en la realización de una ruta gastronómica.

9. ¿Cuánto tiempo le gustaría que dure una experiencia completa?

91 respuestas



Nota: en cuestión del tiempo de realización de la ruta, se puede notar que la gente no pretende tomarse más de un día en la elaboración de una ruta de esta categoría. El 52.7% prefiere que una ruta gastronómica tenga una duración aproximada de 2 a 4 horas.

Esto podría tomarse como un punto negativo puesto a que en la elaboración de esta ruta se tiene prevista que su duración sea de dos días, los cuales al tener una cantidad ya representativa de restaurantes no se pueden hacer todos en cuestión de un día y mucho menos de unas cuantas horas, debido a que se tiene planeado tener unas degustaciones óptimas para

el desarrollo de esta misma, debido a que al tener a 7 restaurantes dentro de la ruta sería bastante incomodo estar de un restaurante en otro en cuestión de pocas horas para la realización de esta misma. el 2.2% de los encuestados prefieren tener una cantidad de tiempo en específico superior a un día para un mejor desempeño de esta ruta, debido a que en Ecuador los turistas no están acostumbrados a realizar dichas actividades.

De hecho, dentro del país si existen una cantidad variada de rutas gastronómicas las cuales son mayormente dirigidas para el sector rural, puesto que para desarrollar una mejora en las ventas de lugares alejados a las ciudades se toma en medida la realización de estas rutas para generar una mejoría en el tema ya sea de un aumento en la acogida de turistas, una mejoría en la venta y un mejor reconocimiento de estos lugares. Dentro de esta ruta si bien los restaurantes y los lugares turísticos que se tienen dentro de esta son ya bastante conocidos y tienes una buena acogida de clientes, la razón de esta es el incremento de ventas, porque no significa tener una cantidad buena de visitantes que una buena cantidad de ventas dentro de estos.

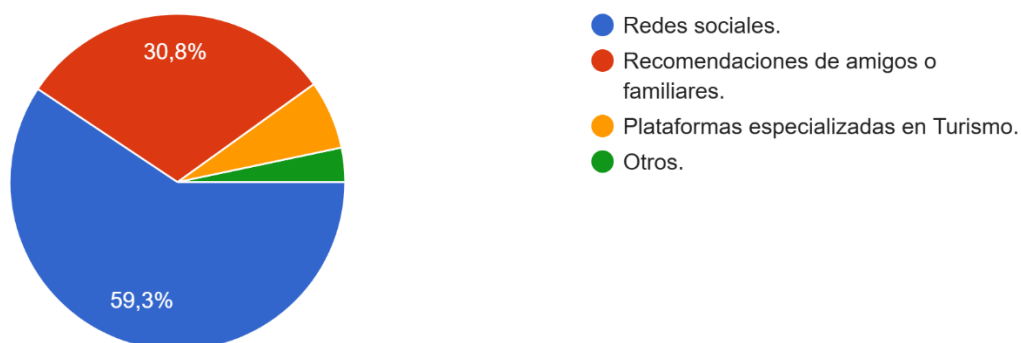
Al utilizar restaurantes los cuales son ya conocidos es más fácil trabajar con estos, y además de la ubicación en la cual se trabajará es bastante esencial debido a que se cuenta con una cantidad de atractivos turísticos fundamentales y esenciales dentro de esta, muchos turistas tienen conocimientos de la mayoría de estos restaurantes y en efecto del centro gastronómica que estará dentro de la ruta.

Tabla 10.

Preferencias en la que los turistas y clientes tienden a estar mayormente informados hacia algún evento gastronómica exclusivo.

10. ¿Qué medios utiliza para informarse sobre experiencias gastronómicas exclusivas?

91 respuestas



Nota: dentro de la última parte de la encuesta se puede tomar en cuenta de que para mantener una mayor información respecto a eventos gastronómicos se tiene más en cuenta el medio de redes sociales en este caso con el 59.3%

En la actualidad es mucho más visible el hecho de que en la mayoría de eventos que se realicen dentro de un espacio, ya sea en el ámbito turístico, deportivo, conciertos o incluso en el ámbito gastronómico, se tiene más información en redes sociales que en los métodos tradicionales, como podrían ser la radio, el medio televisivo, periódicos y entre otros métodos que anteriormente pudieron haber tenido una mejor retención de público. Las redes sociales son el medio en la que las personas prefieren enterarse de cualquier cosa, debido a que en la mayoría de personas a nivel mundial cuenta con acceso a redes sociales, y son en estas donde la gente se entera de nuevas promociones en sus tiendas favoritas, descuentos en viajes, y agencias de viaje, entre otras cosas que puedan ofrecer las redes sociales.

En el caso de las personas adultas no son tan actualizados a la tecnología, lo que en algunos países del mundo es muy poco probable que los adultos mayores tengan un buen desenvolvimiento en las redes sociales y poder utilizar estos medios de una manera correcta,

en el caso de la gente joven es todo lo contrario debido que desde tempranas edades los niños y jóvenes tienden a tener un mayor uso de las redes sociales, desde temas educativos, diversión, conexión y otras cualidades, es de este modo que los jóvenes tienen un mayor desenvolvimiento con las redes sociales que las personas de mayor edad. Entre los beneficios que pueden traer las redes sociales a nivel turístico se puede presenciar el tema de compra de vuelos, sin necesidad de tener que ir directamente a un aeropuerto o incluso a alguna agencia de viajes, debido a que en los buscadores como Google, se pueden encontrar pestañas las cuales se manejan diferentes agencias de viaje teniendo en estas posibles promociones de viajes, pudiendo la página o el sitio web informar sobre algún cambio de precios, alguna nueva promoción que se pueda tener. Incluso dentro de aplicaciones como Instagram y Facebook se pueden encontrar paginas referentes a agencias de viaje, los cuales son de mejor uso debido a su fácil utilización, pudiendo encontrar algún paquete turístico de interés en medio de estas. Y no solo en redes sociales se pueden encontrar páginas dedicadas a la venta de paquetes turísticos oh mucho menos solo relacionado al turismo, básicamente se tiene una cantidad extensa del que se puede encontrar dentro de las redes sociales, como por ejemplo también se puede encontrar sitios relacionados con la gastronomía, páginas web en las que se puede encontrar uno o varios restaurantes dando promoción a lo que estos puedan ofrecer y dar.

Mayormente se ocupan las redes sociales en medio de páginas para contactarse directamente con los restaurantes y así generar reservar o poder quitar alguna inquietud que los turistas puedan tener o reflejar por medio de la pantalla. El tema de las redes sociales, aunque dentro del proyecto se habla del ámbito turístico y gastronómico, se tiene una gran variedad dentro de esta en la cual también se puede encontrar tiendas relacionadas con ropa, tecnología, direccionadas hacia el hogar, incluso accesorios para las mascotas de las personas, las redes sociales al ser algo muy grande se puede considerar que abarca una cantidad muy grande de información y de productos que podrían interesar a cualquier persona.

CAPÍTULO IV: REALIZACIÓN Y DESARROLLO DE LA RUTA GASTRONÓMICA

1. RECORRIDO DEL PRIMER DÍA.

Para la elaboración de la ruta, se planificó encontrarse con un grupo de 5 pax los cuales estuvieron dispuestos a participar en la ruta, dentro de esta nos encontramos directamente en el Parque Calderón, brindando información de lo que consta la ruta, sin más indicaciones nos adentramos dentro de la Casa del Parque, al entrar se tomó un tiempo para explicar el retrato que se encuentra en la entrada de este centro gastronómico, donde se pudo apreciar el retrato de Hortensia Mata, brindando a los clientes información acerca la casa y sobre la familia que vivió dentro de esta prestigiosa casa.

Figura 11.

Explicación acerca de los antiguos propietarios del actual centro gastronómico.



Fuente: Crespo J. (2025). Entrada hacia la Casa del Parque.

Después de la breve explicación de quien fue Hortensia Mata, nos dirigimos hacia El Bueste, el cual la vendedora nos ofreció pequeñas degustaciones y explicando los 30 productos que se pueden observar en este pequeño rincón del centro gastronómico, en donde

en este caso este local no cuenta con sus propias mesas y sillas, sino al contrario el mismo centro gastronómico es quien da mesas y sillas, para todos los establecimientos que se encuentran dentro de la Casa del Parque.

Figura 12.

Manejo del producto ante degustaciones.



Fuente: Crespo J. (2025). Demostración del cómo se brindan las degustaciones de los quesos dentro del espacio asignado.

En este también pudimos escuchar detenidamente de los procesos de realización de los quesos y la forma y el tiempo en los que estos realizan su proceso de maduración hasta poder estar en exhibición y de este modo poder venderlos. El cual se brindó la misma información que el señor Muñoz nos brindó en su momento, respetando el orden en la elaboración de los quesos y dando una breve historia de donde estos provienen, despertando de esta manera el interés en el público presente.

Figura 13.

Explicación acerca de El Bueste.



Fuente: Crespo J. (2025). Breve explicación de lo que representa El Bueste.

En la siguiente parada de la ruta tenemos a Consuelo Bar – Restaurante, en donde desde la entrada los pasajeros pudieron apreciar cada parte de este, desde la entrada estos quedaron asombrados por tanta variedad en exhibiciones y antigüedades, el cual en este caso se trata de la cultura dentro de este restaurante, en donde todas las antigüedades tienen un significado único y especial.

Figura 14.

Desde la entrada se aprecia la belleza en este lugar.



Fuente: Crespo J. (2025). Una buena impresión a segundos de apreciar el restaurante.

Antes de poder tomar asiento los turistas se toman fotos en el primer salón, el cual demuestra el gusto que se está teniendo en la realización de la ruta, teniendo en cuenta el menú donde los participantes de la ruta quedaron fascinados por todo lo que ofrece el restaurante. Pudiendo encontrar el famoso Mote Pata, plato tradicional de la ciudad de Cuenca. Si bien dentro de este restaurante no se puede encontrar el plato de hornado y fritada, lo compensa con su variedad en carnes, que en este caso se trata de los cortes de cerdo, pollo, lomo falda y el lomo fino de res.

Figura 15.

Explosión de colores.



Fuente: Crespo J. (2025). Apreciación dentro del tercer salón del restaurante.

Este restaurante cuenta con 3 salones, el cual el salón que se aprecia en la figura 15 se puede apreciar al tercer salón siendo el último y más grande este restaurante, en la parte de atrás del altar que se aprecia al fondo de la imagen se encuentra la cocina donde las cocineras le echan amor y ganas a la producción de los platos exclusivos que se sirven dentro de este restaurante.

Saliendo de este restaurante se sigue conociendo el resto del centro gastronómico, en donde se pasará por un pasillo lleno de fotografías y retratos bastante reconocidos a nivel ciudad, en donde se da una breve historia acerca de la misma casa, en donde se recalca que la

mayoría de las pinturas que se pueden observar dentro de las casas son las auténticas donde no se han realizado cambios en absoluto, más bien se las conservan.

Figura 16.

Una breve visita hacia el pasado.



Fuente: Crespo J. (2025). Apreciación del pasillo el cual transporta al pasado con tanta variedad en historias que esta conlleva.

Como parte final del primer día se tiene la visita al restaurante Sofy en el parque. En donde se puede encontrar la comida internacional como protagonista del lugar, pero con una importante característica, pues si bien se trata de un restaurante en donde sus platos son de diferentes partes del mundo lo que caracteriza a este restaurante es la utilización de los productos nacionales en la elaboración y preparación de estos. En el momento de llegada a este restaurante nos recibió su personal, en este caso el mesero donde nos ubicó en la mesa reservada y nos el menú, donde antes de que los pasajeros pudieran observarlo, el mesero nos

brindó la historia del restaurante, en donde se nos dijo que se trata de un proyecto de Sofia, en donde solo con saber el nombre de quien fue la creadora de este restaurante se entiende el nombre de este mismo, dentro de la historia de este restaurante nos comentó que este personaje viajo por todo el mundo, tomando los mejores platos de ciertos países y con eso iniciando su proyecto.

Figura 17.

Entrada hacia otras culturas.



Fuente: Crespo J. (2025). Explicación breve de la historia de este restaurante.

Si bien dentro del restaurante se encuentra un cuadro de quien fue Sofia para este restaurante actualmente quien se encuentra a cargo de todo es su madre, el cual sigue dando honor a la creatividad y con la continuidad de las recetas que se encuentran dentro de este mismo.

2. RECORRIDO DEL SEGUNDO DÍA

Iniciando el segundo día nos encontramos dentro de la Casas del Parque, donde nos dirigimos a Gaby lazo, donde podremos encontrar una gran variedad en repostería, en donde la trabajadora que nos dio la bienvenida nos brindó la historia de la repostería, en el cual

comento que se creó desde 2019, teniendo en cuenta que la idea salió dentro de la casa de Gaby Lazo, y justamente ese mismo año fue donde comenzó la pandemia del COVID – 19, siendo momentos difíciles para poder salir adelante por la situación que se atravesó a nivel mundial. Gaby lazo logro tener un puesto dentro de la Casa del Parque hace aproximadamente 7 meses, demostrando sus buenos productos y esto se ve reflejado en la cantidad de ventas que estos tienen, y en la buena acogida de gente.

Figura 18.

Una introducción a lo que representa Gaby Lazo.



Fuente: Crespo J. (2025). Breve explicación brindada hacia los pasajeros.

Aparte de la breve explicación de lo que Gaby Lazo representa, los pasajeros decidieron participar de una pequeña degustación de los postres que más le llamaron la atención y poder apreciar de esta manera la calidad de los productos que se ofrecen dentro de este pequeño lugar, si bien la opinión de los pasajeros consto en que el lugar es muy pequeño, también se llegó a la conclusión de que es un espacio bien aprovechado.

Figura 19.

Degustación en Gaby Lazo.



Fuente: Crespo J. (2025). Apreciación de la decoración que nos brinda este pequeño espacio.

Los pasajeros quedaron satisfechos y contentos en el momento de probar los postres que estos degustaron, saliendo con una buena impresión. Si bien por el momento Gaby Lazo empezó desde cero y hasta el día de hoy se conserva que toda la producción de los postres se realiza dentro de la casa de la misma Gaby Lazo, ella tiene planeado en un futuro poder expandirse a nivel nacional e incluso poder estar en otros países como marca.

Como siguiente parte de la ruta cruzamos por el Parque Calderón y nos dirigimos hacia el restaurante Raymipamaba, donde desde la entrada los clientes quedaron maravillados pues muchas de las decoraciones que se encuentran dentro de este restaurante son bastante llamativas y cuentan con un arte el cual lo vuelve aún más llamativo, pudimos darnos cuenta

de que se conservan las paredes originales de la casa, demostrando su conservación y compromiso que la familia Álvarez tiene con el establecimiento.

Figura 20.

Entrada hacia Raymipamba.



Fuente: Crespo J. (2025). Desde la entrada pareciera no aparentar ser uno de los restaurantes más queridos a nivel ciudad.

El Raymipamba siendo el restaurante más antiguo de la ciudad es bastante apreciado por la gente local, puesto que dentro de este restaurante queda solo reflejado en sus paredes las infinitas historias que han pasado en este lugar, y las historias que faltan por contarse, pues según Álvarez J. “ nuestra familia piensa conservar el legado que su abuelo dejó en el restaurante y continuar brindado y mejorando los servicios que brindamos” (2025). Significado que nos demuestra que esta familia pretende seguir con este proyecto.

Figura 21.

Presentación del segundo piso de este establecimiento.



Fuente: Crespo J. (2025). Apreciación de la buena conservación que tiene este prestigioso lugar.

En este momento se le brinda la debida información a los clientes, de este modo estos comprendiendo la importancia que tiene un lugar como este a nivel ciudad, y de este modo apreciando de una mejor manera la comida nacional, dentro de este restaurante se puede encontrar el mejor Locro de Papas de la ciudad, pudiendo recordar el sabor de antaño.

Como siguiente parte de la ruta se tiene el restaurante El Mercado lugar el cual a los clientes les pareció espectacular, más en el sentido de no saber de la existencia de un lugar con tal belleza ya sea en todo el restaurante como en la presentación de sus platos y bebidas, ofreciendo un servicio de primera, al llegar el Sr. Roberto Mora nos estaba esperando con una mesa, en donde con toda la amabilidad del caso les dio una cálida bienvenida a los clientes, y dando una historia del restaurante, brindando explicación de sus platos, y la historia detrás de cada uno de estos, mientras los clientes preguntaban acerca de los platos y el restaurante el señor Mora demostraba su profesionalidad en cada momento haciendo del momento más agradable para los clientes.

Figura 22.

Breve explicación ante las inquietudes de los clientes.



Fuente: Crespo J. (2025). La atención de primera que se da en el momento de brindar una mejor explicación en cada parte de la visita hacia El Mercado.

Dentro del establecimiento los clientes quedaron asombrados, puesto al ver una cocina de esa magnitud en donde se puede apreciar como paso a paso se realizan los procedimientos dentro de esta, también pudiendo hablar de la barra, el cual conserva una gran cantidad de tragos de alta calidad, y sin hablar de su bodega de vinos en donde esta sería el paraíso para quien degusta y conoce acerca de vinos.

Figura 23.

Un agrupamiento antes de retirarnos.



Fuente: Crespo J. (2025). Una última fotografía antes de retirarnos del establecimiento, y dirigirnos hacia el último punto de la ruta gastronómica.

Como último punto a visitar tenemos a Latitud 0, el cual se la coloca al final de la ruta, para que los clientes puedan aprovechar al máximo la degustación de cervezas artesanales, en donde se puede encontrar una buena cantidad de cervezas, teniendo una introducción de la marca gracias a el encargado de esta sucursal en donde Issac nos dio una explicación bastante clara sobre los procedimientos que se tienen para la elaboración de cervezas artesanales.

Figura 24.
Breve historia de la cerveza.



Fuente: Crespo J. (2025). En este momento el encargado de la cervecera se encontraba dando una pequeña clase del proceso de elaboración de la cerveza.

El profesionalismo que ofreció en su momento Issac fue bastante llamativo, la manera de enganchar a los clientes, haciendo juegos con preguntas relacionadas con el tema que este mismo estaba explicando y exponiendo a los clientes sobre la cerveza, brindando a los que contestaban de manera correcta una invitación a poder tomar una cerveza de 250ml cuando estos gusten en las diferentes plantas de la ciudad.

Figura 25.
Foto del fin de la ruta gastronómica.



Fuente: Crespo J. (2025). Finalización de la ruta y ultima fotografía del grupo que participo.

Dando fin de este modo a la ruta gastronómica, en donde se generaron experiencias únicas, y placenteras en el cliente, pues al socializar con los clientes la mayoría comento que no tenían ni idea de los lugares a los cuales se los llevaron, en el caso de la Casa del Parque la mayoría de los participantes conocían a este lugar, pero no conocían y no tenían conocimiento de la cantidad de restaurantes que se pueden encontrar dentro de esta, y si no fuera por la ruta nunca se hubieran podido imaginar conocer los lugares ya visitados.

Antes de finalizar con la ruta se les pidió a los participantes llenar una encuesta en donde pudieran dejar sus comentarios y calificar a la ruta.

3. ANÁLISIS DE ENCUESTA REALIZADA A LOS PARTICIPANTES DE LA RUTA GASTRONÓMICA

Antes de que la ruta llegase a su fin, se les pidió a los participantes llenar una encuesta la cual está destinada a la calificación de esta ruta, en donde se les pidió que la llenaran de la forma más honesta posible, pues la calificación de la ruta nos ayudara a determinar si esta podría contar con la implementación en la venta a operadores turísticos y de este modo la ruta tendría éxito al poder ser implementada al mercado.

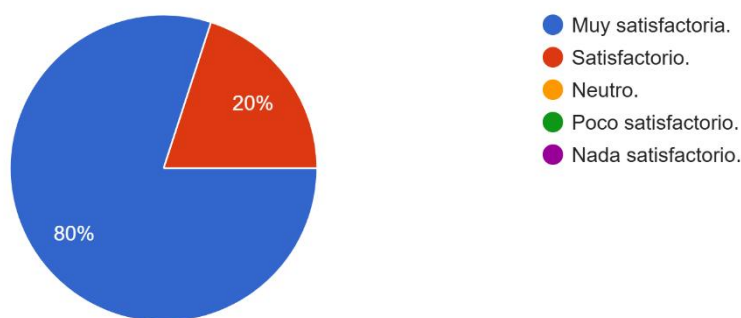
Comenzando con la encuesta, esta tendrá en total 7 preguntas en donde se calificó tanto el servicio brindado en los establecimientos gastronómicos como en la experiencia que se tuvo en el momento de estar participes en la ruta.

Tabla 11.

Calificación general acerca de la ruta gastronómica.

1) ¿Cuál fue su experiencia al participar dentro de esta ruta gastronómica?

5 respuestas



Nota: Se puede verificar que los 5 participantes los cuales participaron están satisfechos con la realización de la ruta.

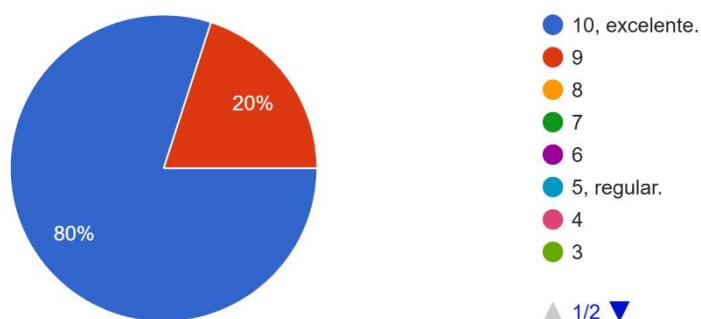
En este caso 4 de los 5 participantes quedaron bastante conformes con la ruta, si bien la única persona que voto de en satisfactorio si bien no es malo, seguramente es porque existan métodos para la mejora de esta ruta gastronómica, si bien no fue un gran número de personas quienes participaron dentro de la ruta, esta a su vez ha tenido una gran aceptación,

Tabla 12.

La importancia que tuvieron estos establecimientos dentro de la ruta.

2) ¿ Que calificación le das a los establecimientos visitados?

5 respuestas



Nota: se puede apreciar del mismo modo que en la anterior pregunta que los establecimientos seleccionados en la creación de la ruta fuera bastante bien aceptados.

Dentro de los establecimientos que estuvieron dentro de la ruta el factor que llamo la atención de los clientes fue la autenticidad de cada uno de los establecimientos, en este caso el restaurante con mayor agrado hacia el público fue El Mercado, pues dentro del establecimiento los clientes quedaron maravillados, con tanta variedad en todo sentido. Puesto que no en todos los lugares se podrá encontrar con la cocina al descubierto, al igual que su sala de repostería, en donde se pueda encontrar una buena vista hacia el rio Tomebamba y su exclusiva bodega de vinos que se puede encontrar al lado de la barra.

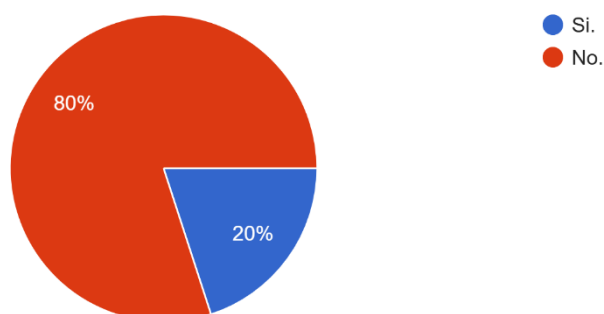
Teniendo de este modo un fuerte y buen impacto de los establecimientos a los que se llevó a los participantes, pues dentro de la calificación que se le da a los restaurantes la calificación más baja es el puntaje de 9 sobre 10.

Tabla 13.

El desconocer los establecimientos los hace más llamativos.

3) Antes de participar en la ruta, ¿conocía usted alguno de los establecimientos visitados?

5 respuestas



Nota: El no saber acerca de los atractivos los pueden volver más interesantes y llamativos dentro de la ruta.

Se comprende que la mayoría del público desconocía acerca de los establecimientos con un porcentaje del 80%, el cual de por sí 4 de los 5 participantes no tenían ni idea de los establecimientos que están dentro de la ruta, pudiendo generar de este modo el efecto sorpresa.

Tabla 14.

la importancia detrás de un buen servicio al cliente.

4) ¿Qué tal le pareció los servicios brindados dentro de los establecimientos?

4 respuestas



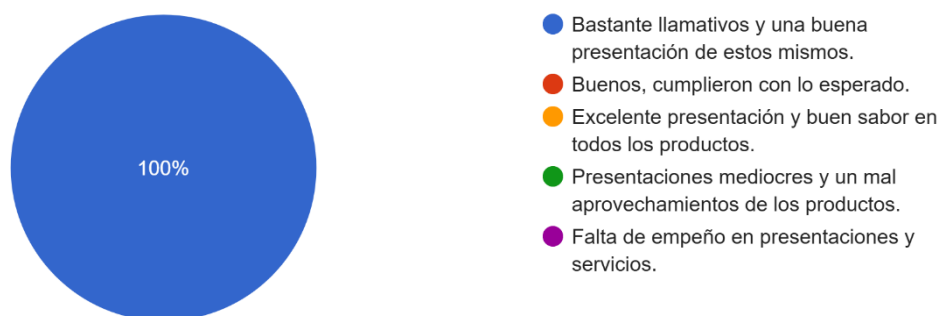
Nota: se aprecia que los servicios brindados dentro de los establecimientos gastronómicos fueron del agrado de todo el público.

Con este resultado se confirma que el servicio dentro de un establecimiento gastronómico cuenta con una gran importancia, pues en muchos casos las personas a cargo del servicio podrían mejorar la velada, en donde el carisma, junto con otros factores se los hace bastante importantes a la hora de poder contar con un buen servicio al cliente. En este caso dentro de los establecimientos se pudo notar con gran facilidad la exclusividad en el servicio y el profesionalismo que se tiene en todo momento.

Tabla 15.

Calificación de los platillos y bebidas.

5) Aparte del servicio brindado, ¿Cómo fue su experiencia con los platillos y bebidas degustados?
5 respuestas



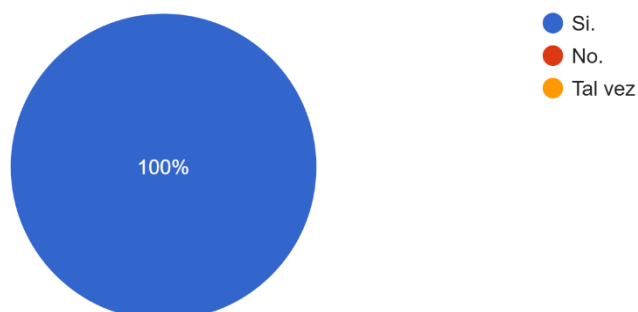
Nota: se puede apreciar que los participantes estuvieron satisfechos con los platos y bebidas seleccionados.

Para entender la exclusividad no solo se trata de que un restaurante sea bueno solo por su servicio, y por una buena preparación en los platos y bebidas, es el aprovechamiento que se le puede dar a todos los ingredientes sin la necesidad de desperdiciarlos, y generando lo que en la mayoría de establecimientos no se ha podido lograr un correcto manejo de todos los ingredientes, y esto no solo es para los platillos, también se puede tomar en cuenta para la coctelería en donde la creatividad en esta área es bastante interesante por las ideas que puedan salir de un rato al otro.

Tabla 16.*Participar en otras rutas gastronómicas.*

6) ¿Volvería usted a participar en una ruta gastronómica con la experiencia que usted tuvo?

5 respuestas



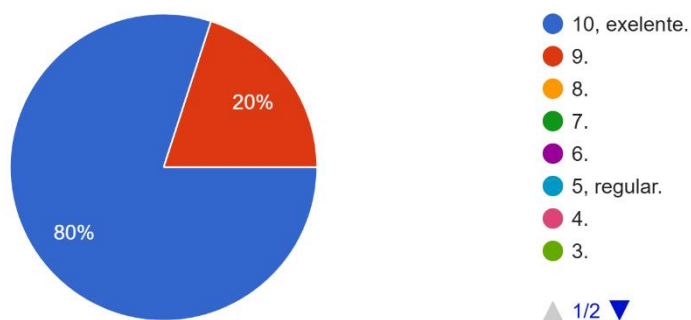
Nota: Los clientes estarían dispuestos a participar nuevamente en la ruta, ya sea en otra opción de ruta gastronómica o simplemente la misma.

Gracias al éxito que tuvo el primer recorrido, se puede apreciar de mejor manera las respuestas de los clientes en donde aseguran que serían capaces de participar nuevamente en una ruta de esta categoría, aunque lo más seguro que pase es que estos mismos puedan recomendar la ruta a sus familiares y amigos que tengan en común poder compartir el tiempo con la realización de una ruta de esta categoría.

Tabla 17.*La calificación dada por los participantes.*

7) ¿Qué calificación de la usted a la ruta gastronómica en la que participo.

5 respuestas



CONCLUSIONES

Como parte de la realización de este proyecto nombrado “ Desarrollo de una Experiencia Gastronómica Exclusiva en el Centro Histórico de Cuenca: Propuesta de Ruta para el Segmento Medio Alto”. se ha podido identificar los escasos de ofertas turísticas gastronómicas dentro del centro histórico de la ciudad de Cuenca, ha permitido hacer la realización de la siguiente ruta gastronómica, el cual va a favorecer al turismo local, ya sea del modo de turismo gastronómico y con esto dar a conocer también parte del patrimonio de la ciudad.

También gracias a la implementación de la ruta gastronómica se ha podido identificar a una gran cantidad de restaurantes que valen la pena visitar y de poder degustar de su gastronomía y autenticidad a la hora de la preparación de sus platos y junto con el servicio que estos mismos ofrecen se puede disfrutar de una mejor manera una comida dentro de la presente investigación se han cumplido con ciertos objetivos clave para realizar el proyecto.

- Dentro del primer objetivo específico se encuentra la selección de establecimientos gastronómicos en función de su autenticidad y calidad, el cual fue lo primero que se realizó dentro de la investigación, puesto que se debían seleccionar los establecimientos que estarían dentro de la ruta. En este caso el centro gastronómico de La Casa del Parque fue el mejor beneficiado puesto que 5 de los 7 restaurantes que se tienen dentro de la ruta están dentro de dicho centro gastronómico, aunque dentro de esta misma hay una cantidad exacta de 11 restaurantes los cuales en su mayoría tienen una gastronomía diferente y una visión y misión de acuerdo a lo que estos brindan. Teniendo a los siguientes establecimientos dentro de la ruta. Consuelo Bar – Restaurante, el cual nos brinda la auténtica comida típica de la ciudad de Cuenca; Sofy en el Parque, ofreciéndonos la comida internacional elaborada con productos nacionales; El Bueste,

teniendo una cantidad de diferentes tipos de quesos; Gaby Lazo, la cual nos ofrece calidad en repostería exquisita y muy innovadora; Latitud 0, dentro de esta podemos encontrar y degustar cervezas artesanales de diferentes tipos y sabores, Raymipamba, dentro de esta podemos encontrar a la comida ecuatoriana y una sección de platos internacionales y por último el restaurante El Mercado, dentro de este restaurante se puede encontrar sus platos con un estilo rustico y también se puede apreciar de una increíble vista hacia el río Tomebamba.

- Dentro del segundo objetivo se tiene la realización de la ruta gastronómica resaltando los valores culturales e históricos del centro histórico de Cuenca, dentro de la realización de este objetivo se tiene el registro de la historia y la cultura de cada restaurante que está dentro de la ruta, brindando así un contexto de mayor relevancia, y dentro de la ruta se planea que cada establecimiento brinde información sobre cada restaurante dando de este modo una mejor presentación de cada establecimiento, y brindando un mejor servicio y mejorando la calidad del servicio que se da en cada establecimientos.

En la elaboración del proyecto se realizaron encuestas las cuales nos dio una idea de cómo la gente ve a la gastronomía y si estos estarían interesados en participar dentro de una ruta gastronómica, dentro de las encuestas se puede encontrar una pregunta relacionada con el conocimiento que tiene la gente acerca con rutas gastronómicas, y la respuesta más alta era el no haber escuchado nada acerca de rutas gastronómicas, el cual a simple vista se puede notar la falta de ofertas en este mercado y al realizarse la ruta pueda dar una gran oportunidad de la creación de nuevas rutas gastronómicas, y no solo en el centro histórico de la ciudad, sino también en el resto de la ciudad.

En el momento que se realizó la ruta gastronómica se pudo aclarar más el punto de que la gente tiene una falta de conocimientos relativamente grande, en todo respecto a la

gastronomía, es en este punto donde la ruta cobra sentido, los turistas al no saber sobre la gastronomía los vuelve en el blanco perfecto para poder hacerlos participar en una ruta gastronómica, y en este caso en donde se habla de tener una introducción cultural eh histórica.

- Un poco antes de terminar con la ruta gastronómica se les pidió a los clientes que calificaran la ruta, ya sea en cuestión con los establecimientos que estos pudieron conocer, el servicio que cada restaurante les ofreció, la comida y bebidas degustadas, y el servicio que se brindó en toda la ruta (el servicio brindado por el guía). En donde los participantes dieron una calificación bastante favorable, ya que tuvieron una buena experiencia dentro de la ruta, pues los servicios brindados en todo momento fueron algo excepcional.

Se realizó una encuesta de siete preguntas en donde los 5 participantes de la ruta, calificaron todos los servicios que se dieron en la esta nueva experiencia para los clientes, en donde se puede evidenciar que todos los participantes tuvieron una buena impresión acerca de la ruta.

RECOMENDACIONES

Como parte de las recomendaciones que se pueden obtener dentro de la presente investigación se puede implementar un mejor manejo hacia el Ministerio de Turismo, puesto que en la página web, no se puede encontrar una información relevante y de peso la cual puede brindar una mejor experiencia, de este modo teniendo datos más concretos de esto mismo.

Se recomienda tener una base de información clara y específica respecto a que publico se quiere llegar en la elaboración de una ruta gastronómica, puesto que no en todos los casos todas las ofertas van a ser dirigidas para todo el mercado. Teniendo en cuenta en este caso la importancia de saber clasificar las clases sociales.

Se recomienda hacer más rutas gastronómicas dentro del centro histórico de la ciudad, pudiendo generar de este modo una mejora en las ventas de gran parte de los establecimientos gastronómicos que se pueden localizar dentro de esta área.

A nivel institucional

- Se recomienda que el Ministerio de Turismo tome a consideración de la implementación de rutas temáticas gastronómicas dentro de la ciudad de Cuenca, y no solo dedicarse a las afueras de la ciudad, puesto que, si ya se tiene un gran registro de rutas a las afueras de la ciudad, también se debe tener en cuenta al turismo dentro de la ciudad, en este caso implementado diferentes tipos de rutas, las cuales pueden generar un mayor impacto, generando de este modo una mayor reputación para la ciudad.
- Se recomienda que se tenga una mejora en la promoción en los restaurantes y centros gastronómicos, considerando que con un buen manejo de la promoción los turistas podrían tener más interés en alguna ruta o simplemente de visitar la ciudad, sin una buena promoción refiriéndose a una ruta temática, simplemente las publicaciones que realizan ya sean agencias de viaje, restaurantes o incluso el Ministerio de Turismo, no tendrán el

alcance deseado y no llegara a cumplir con su objetivo de traer más visitas y generar más ingresos para los establecimientos.

- Se recomienda que las agencias de viaje incluyan visitas a diferentes centros gastronómicos, con el fin de no solo conocerlos sino también generar ingresos dentro de estos establecimientos, y tener en cuenta que dentro del centro de la ciudad existe una gran cantidad de establecimientos gastronómicos que deberían ser tomados en cuenta, para una posible participación dentro de una ruta gastronómica. Con el fin de ayudar de este modo a los emprendimientos locales, los cuales que por falta de promoción y falta de conocimientos dentro del área no son tomadas en cuenta.

A nivel técnico

- Dentro del manejo para la promoción de las rutas gastronómicas o temáticas dentro del centro de la ciudad, en este caso un buen manejo de las redes sociales tanto para los establecimientos gastronómicos como las agencias de viajes que en este caso son las que están más al margen de la realización de estas actividades.
- Se recomienda dar capacitaciones a las personas o empresas que se dedican a la creación de contenido en donde pueda atraer a la gente de una manera rápida y concisa, dando de este modo lo que el posible comprador este buscando en ese momento.
- Se recomienda que los establecimientos gastronómicos sin la necesidad de participar en una ruta gastronómica eduquen a sus clientes internos, dentro de lo que es cada empresa, misión y visión, conocer con detalle que tipo de comida se vende, tener un conocimiento calve acerca de la coctelería y de un buen servicio de vinos dentro del establecimiento, teniendo como resultado una mejora en el servicio y al trato al cliente, pudiendo generar de este modo recomendaciones de parte de los clientes externos.

A nivel teórico

- Se recomienda que se tenga una mayor profundidad de investigación dentro del ámbito gastronómico, a nivel ciudad y a nivel país, en donde se tenga un mayor conocimiento acerca de la cultura detrás de una ciudad o incluso de un país, generando conocimientos o fuentes de esta misma la cual este disponibles para todo aquel que sienta interés hacia lo gastronómico y también hacia la cultura de un establecimiento gastronómico.
- Se recomienda que los establecimientos incluyan en sus servicios una breve introducción acerca del restaurante en donde estos trabajan, brindando de este modo una mejora tanto en los servicios como en las capacitaciones que se les da a los clientes internos.
- Se recomienda tener una mejora en la búsqueda de información histórica y cultural dentro de las páginas oficiales relacionadas con el turismo en la ciudad y país, puesto que estas mismas cuentan con un gran vacío hacia la gastronomía y no brindan al usuario un buen aprovechamiento acerca de la gastronomía.

BIBLIOGRAFÍA

Acerenza M. (2017). Conceptualización, Origen y Evolución del Turismo.

Ayala E. (2023). El mito y la realidad del héroe niño.

Cortes D. s.f. ¿Qué es el turismo?

Editorial Etece. s.f. Clases sociales. <https://concepto.de/clases-sociales/>

El Telegrafo. (2012). Calle Santa Ana se abrirá con el seminario San Luis.

<https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/regional/1/calle-santa-ana-se-abrira-con-el-seminario-san-luis>

Ferneche. s.f. Cronología de Hortensia Mata.

Fundación Municipal Turismo para Cuenca. S.f. <https://cuenca.com.ec/es/gastronomia-cuencana>

Gambarota D. (2017). El turismo como estrategia de desarrollo local.

Hiltbrand J. (2020). Casa del Parque/ Mansión Matilde.

La Pérgola. s.f, La gastronomía típica de Cuenca, Ecuador: una delicia para el paladar.

<https://lapergolalounge.com/blog/la-gastronomia-tipica-de-cuenca-ecuador-una-delicia-para-el-paladar>

MINTUR s.f. Turismo en cifras visualizador de ventas.

Montano J. (2021). Historia de la gastronomía desde su origen hasta la actualidad.

Ricaurte J. (2022). Casa del Parque: delicias para todos los paladares.

Romero E. (2025). Mata Lamota Hortensia.

Saldaña M. (2020) Propuesta de creación de una ruta gastronómica para el sector urbano del cantón Biblián, perteneciente a la provincia de Cañar.

<https://dspace.uazuay.edu.ec/bitstream/datos/10186/2/15816.pdf>.

Savarin A. (1755-1826). Citas famosas sobre Gastronomía, Chefs y Comida.

<https://www.muzeumgastronomie.cz/es/node/75>

Vargas M. s.f. Historia de la cultura ecuatoriana. https://www.cervantesvirtual.com/obra-visor/historia-de-la-cultura-ecuatoriana--0/html/0027fcd4-82b2-11df-acc7-002185ce6064_21.html#I_0

ANEXOS

Primer Anexo.

Encuesta dirigida para gente local y extranjera.

1. ¿Con qué frecuencia participa en experiencias gastronómicas exclusivas?

- Semanalmente.
- Mensualmente.
- Raramente.
- Nunca.
- Otra...

2. ¿Qué tipo de comida prefiere en experiencias exclusivas?

- Tradicional local.
- Internacional gourmet.
- Fusión.
- Otra.

3. ¿Qué aspectos considera más importantes en una experiencia gastronómica? (puede seleccionar más de uno)

- Calidad de los alimentos (ingredientes)
- Presentación de los platos.
- Atención al cliente.
- El ambiente del restaurante.
- Otra...

⋮

4. ¿Cuál es su presupuesto promedio por persona en una experiencia gastronómica exclusiva?

- Menos de 30\$
- Entre 30 a 50\$
- entre 50 a 100\$
- Más de 100\$

5. ¿Prefiere que las experiencias gastronómicas incluyan actividades adicionales?

- Música en vivo
 - Catas de comida o bebidas.
 - Solamente la comida.
 - Depende del tipo de experiencia.
 - Otra...
-

6. ¿Ha escuchado usted sobre la oferta de rutas gastronómicas en la ciudad de Cuenca?

- Si.
- No.
- Otra...

7. ¿Qué tan importante es la ubicación del restaurante en el Centro Histórico de Cuenca?

- Muy importante.
- Moderadamente importante.
- Poco importante.
- Nada importante.
- Otra...

8. ¿Considera relevante que la experiencia incluya una explicación sobre la historia y cultura detrás de cada restaurante?

- Muy relevante.
- Moderadamente relevante.
- Poco relevante.
- Nada relevante.

9. ¿Cuánto tiempo le gustaría que dure una experiencia completa?

- Menos de 2 horas.
- De 2 a 4 horas.
- Más de 4 horas.
- Considera usted tomarse más tiempo ya sea este mas de un día.
- Otra...

10. ¿Qué medios utiliza para informarse sobre experiencias gastronómicas exclusivas?

- Redes sociales.
- Recomendaciones de amigos o familiares.
- Plataformas especializadas en Turismo.
- Otros.

Segundo Anexo.
Oficio, autorización.



Cuenca 11 de febrero de 2025.

Sr. Roberto Mora
Gerente General del Restaurante El Mercado.
Ciudad. -

De mis consideraciones.

A través de la presente, el Instituto Tecnológico Superior Sudamericano de parte a la carrera de Turismo, en el marco de sus programas educativos y su constante búsqueda de fomentar el desarrollo del turismo gastronómico y cultural, desea verificar que las actividades relacionadas con la propuesta del trabajo de titulación en proceso la cual se enmarca dentro de una ruta gastronómica exclusiva en el Centro Histórico de Cuenca sean coherentes.

La propuesta mencionada tiene como objetivo promover experiencias gastronómicas de alta calidad que permitan a los turistas disfrutar de lo mejor de nuestra cocina, al mismo tiempo que se fomente el conocimiento sobre el contexto histórico-cultural que enmarca a nuestra ciudad.

Solicitamos confirmar si las actividades que se proponen para dicho proyecto se encuentran dentro del alcance del Instituto y si la oferta del Restaurante El Mercado se ajusta a los criterios de calidad y exclusividad establecidos para este segmento turístico, en especial para los visitantes de perfil medio-alto.

Agradeceríamos recibir su confirmación y cualquier información adicional que pueda ser relevante, a fin de continuar con el desarrollo y promoción de la ruta.

Quedamos atentos a su respuesta, agradeciendo de antemano su colaboración en este importante proyecto.



Director del proyecto: Ing. Belén Matovella.

Estudiante a cargo del proyecto: Juan Fernando Crespo.

Tercer anexo**Encuesta realizada a participantes de la ruta gastronómica.**

1) ¿Cuál fue su experiencia al participar dentro de esta ruta gastronómica?

- Muy satisfactoria.
- Satisfactorio.
- Neutro.
- Poco satisfactorio.
- Nada satisfactorio.

2) ¿ Que calificación le das a los establecimientos visitados?

- 10, excelente.
- 9
- 8
- 7
- 6
- 5, regular.
- 4
- 3
- 2
- 1, pésimo.

5) Aparte del servicio brindado, ¿Cómo fue su experiencia con los platillos y bebidas degustados?

- Bastante llamativos y una buena presentación de estos mismos.
- Buenos, cumplieron con lo esperado.
- Excelente presentación y buen sabor en todos los productos.
- Presentaciones mediocres y un mal aprovechamientos de los productos.
- Falta de empeño en presentaciones y servicios.

...

6) ¿Volvería usted a participar en una ruta gastronómica con la experiencia que usted tuvo?

- Si.
- No.
- Tal vez

3) Antes de participar en la ruta, ¿conocía usted alguno de los establecimientos visitados?

- Si.
- No.

...

4) ¿Qué tal le pareció los servicios brindados dentro de los establecimientos?

- Bastante buenos.
 - Buenos.
 - Regular.
 - Pésimo.
-

7) ¿Qué calificación de la usted a la ruta gastronómica en la que participo.

10, exelente.

9.

8.

7.

6.

5, regular.

4.

3.

2.

1, pésimo.