



Artículo

Uso de productos de la costa ecuatoriana en restaurantes emblemáticos de Santo Domingo, Ecuador

Use of products from the Ecuadorian coast in iconic restaurants of Santo Domingo, Ecuador

 Juan Diego Rodríguez-Rodríguez ¹,  Jenniffer Alexandra Reinoso-Guerrero ¹,

 Jaime González-Amagua ^{2*},  Tania Cedeño-Castro ¹,  Fausto Fabricio Garzón-Mosquera ²

¹ Instituto Superior Tecnológico Tsáchila, Santo Domingo, Ecuador

² Universidad de Especialidades Turísticas, Quito, Ecuador

* Correspondencia: jegonzalez@udet.edu.ec

Recibido: 31 de enero 2025. Aceptado: 21 de marzo 2025

Publicado en línea: 15 de julio 2025.

Volumen 4 número 2

Resumen

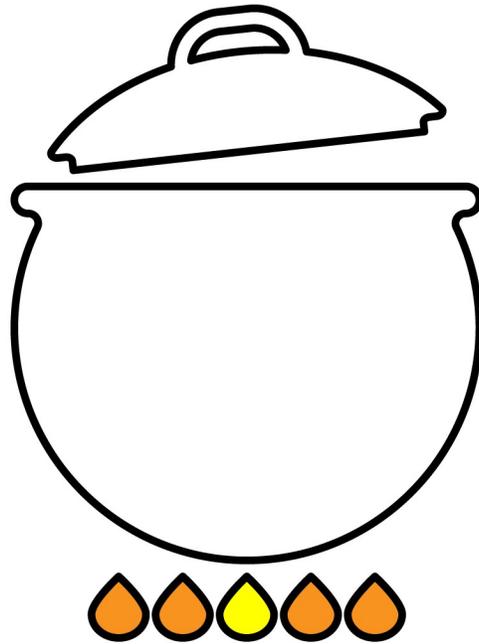
El turismo gastronómico se ha transformado en un elemento crucial para la promoción de los ingredientes tradicionales en varias regiones del planeta. En la provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas, la variedad gastronómica se ve influenciada por el uso de productos originarios de regiones costeras y andinas del Ecuador. Este particular se debe tanto a la ubicación geográfica, como también a la naturaleza propia de sus colonos, pues son oriundos de localidades de sierra y costa; no obstante, a pesar de esta abundancia de recursos gastronómicos, no se detalla un plato emblemático que represente su identidad culinaria en esencia. Este análisis examina el rol del turismo gastronómico como elemento de promoción y revalorización de ingredientes tradicionales costeros dentro de la provincia Tsáchila, poniendo especial atención en productos fundamentales como el plátano verde, el maní y los mariscos. Mediante un repaso teórico y un estudio del efecto económico y cultural, se demuestra que la gastronomía puede fomentar el crecimiento local, robustecer la identidad de la región y aportar a la sostenibilidad del sector del turismo.

Palabras clave: Costa Ecuatoriana, Productos Tradicionales, Restaurantes, Santo Domingo.

Abstract

Gastronomic tourism has become a crucial element in promoting traditional ingredients in various regions of the planet. In the province of Santo Domingo de los Tsáchilas, the gastronomic variety is influenced by the use of products originating from the coastal and Andean regions of Ecuador. This is due to the geographical location, as well as to the nature of its settlers, who are natives of highland and coastal localities; however, despite this abundance of gastronomic resources, there is no emblematic dish that represents its culinary identity in essence. This analysis examines the role of gastronomic tourism as an element of promotion and revaluation of traditional coastal ingredients within the Tsáchila province, paying special attention to fundamental products such as green plantain, peanuts, and seafood. Through a theoretical review and a study of the economic and cultural effects, it is shown that gastronomy can promote local growth, strengthen the local economy, and promote the development of the region.

Keywords: Ecuadorian Coast, Traditional Products, Restaurants, Santo Domingo.



4(2)
01
2025

Introducción

La cocina es una expresión cultural que va más allá de la nutrición, pues representa la identidad, la historia y las costumbres de una comunidad. En este escenario, el turismo culinario ha surgido como una táctica efectiva para la promoción del legado gastronómico, creando posibilidades económicas y robusteciendo la identidad cultural de las zonas. En Ecuador, la provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas se distingue por su variedad gastronómica, marcada por la mezcla de ingredientes de la Costa y la Sierra a causa de su localización geográfica.

A pesar de esta variedad, Santo Domingo no cuenta con un plato emblemático que la distinga en el escenario gastronómico nacional. No obstante, su capacidad se basa en el uso de ingredientes típicos de la costa, como el plátano verde, el maní y los mariscos, que se emplean frecuentemente en la gastronomía de Ecuador. La tendencia ascendente del turismo culinario brinda una oportunidad para apreciar y fomentar estos ingredientes, produciendo ventajas tanto en el

sector económico como en la preservación del legado culinario.

Este análisis tiene como objetivo examinar el papel del turismo culinario en la promoción de los ingredientes típicos costeros en Santo Domingo de los Tsáchilas. Por esta razón, se analizarán sus repercusiones en la economía local, la identidad cultural y la sustentabilidad del turismo. Mediante un enfoque centrado en la revisión de literatura y el estudio de casos, se busca destacar la relevancia de la gastronomía como impulsora del desarrollo regional y la necesidad de robustecer estrategias que promuevan su difusión en el sector turístico.

Historia y evolución de la gastronomía costera ecuatoriana en los restaurantes de Santo Domingo

Sin duda, la identidad cultural gastronómica en Ecuador es un asunto de gran relevancia, ya que el desarrollo de la cocina en cuanto a técnicas, tendencias, uso



de ingredientes y demás ha provocado una disminución en la asimilación de la cultura y las tradiciones. En términos gastronómicos, ha provocado la casi desaparición de cocinas tradicionales, ignorando un valioso legado cultural, por cuestiones de moda y tendencias, a causa de la globalización y la mezcla de la gastronomía, especialmente la ecuatoriana. Así, hacemos referencia a la identidad cultural gastronómica, entendida como la asimilación de una autodefinición, de una comunidad caracterizada por medio de expresiones, en este caso gastronómicas, como manifestación de creencias, valores y tradiciones que surgen de la alimentación (Cáceres, 2024).

La cocina costera de Ecuador surge de una abundante mezcla de influencias culturales y geográficas que han dado forma a sus sabores y técnicas de cocina a través de los siglos. Desde las costumbres ancestrales de las comunidades indígenas hasta las contribuciones de colonos y migrantes, la gastronomía de la costa de Ecuador evidencia un cambio constante que se refleja en la propuesta culinaria de ciudades como Santo Domingo.

Productos tradicionales costeros del Ecuador

La gastronomía de Ecuador, al igual que otra cultura gastronómica a nivel global, posee su encanto en todos los aspectos, su fragancia, su gusto y su estilo que lo distingue.

Cada producto que posee, es un añadido a otro para proporcionar el aspecto y el gusto en los platos que se

elaboran. La habilidad de fusionar los productos para atraer la atención de los comensales, es un desafío muy beneficioso para quien lo elabora. La diversidad de ingredientes que ofrece Ecuador es suficiente para captar el gusto de las personas que lo visitan, desde las mezclas más habituales, hasta las variedades que se encuentran en cada esquina del país (Sevilla, 2013).

Valor nutricional y beneficios de los ingredientes costeros en la gastronomía local

Los ingredientes costeros son aquellos provenientes de zonas cálidas y cercanas al mar, han formado un componente esencial de la cocina de muchas regiones a lo largo de la historia. Estos productos no solo proporcionan gustos singulares, sino también constituyen una fuente abundante de nutrientes vitales para la salud humana. Muchos de estos ingredientes, tales como los mariscos, tubérculos, frutas, entre otras; representan una magnífica fuente de proteínas, minerales y vitaminas, que no solo enriquecen las preparaciones culinarias, también promueven el bienestar físico.

Tradicionalmente, en la cocina local, los ingredientes marinos han sido parte integral de los platos populares, gracias a su fácil acceso y sus propiedades nutricionales. A continuación, se presenta una tabla que incluye alguno de los ingredientes costeros más comunes, con sus valores nutricionales y los beneficios que brindan a la salud.

**Tabla 1.**

Tabla nutricional de los productos costeros

Ingrediente	Valor nutricional por 100 g	Beneficio
Almeja	74 kcal	Excelente fuente de proteínas magras, siendo bajas en grasa saturadas, y ricas en minerales como el hierro, el zinc y el selenio. (Rural, 2024)
Calamares	92 kcal	Garantiza un buen nivel de energía, cuida la memoria, frena el envejecimiento celular, cuidan las defensas, regula la glándula de la tiroides, y fortalece el cabello, uñas y dientes debido a la alta presencia de vitamina A y el colágeno. (Agencias, 2024)
Camarones	144 kcal	Son una buena fuente de proteínas, alto contenido en calcio y vitamina B12, bajos en grasas saturadas, alto contenido de colesterol. (Vance, 2024)
Cangrejo	101 kcal	Es una fuente de proteínas, vitaminas y minerales como el zinc, yodo, hierro y calcio. (Plus, 2020)
Caña de azúcar	59 kcal	Tiene nutrientes esenciales como el calcio, potasio, hierro, magnesio, y vitaminas del grupo A y B, y minerales como el zinc, fósforo, sodio y selenio. Tiene propiedades antioxidantes, lo que ayuda a retrasar la oxidación celular y mejora la circulación sanguínea. (Salvador, 2024)
Cebollín	30 kcal	Contiene potasio, fibras, betacaroteno, vitamina A, luteína, zeaxantina, vitamina C, regula la presión arterial, favorece a la pérdida de peso, previene el envejecimiento prematuro, combate el estreñimiento, etc. (Rodrigues, 2023)
Cilantro	23 kcal	Facilita la digestión, contiene aceites esenciales, es un buen antiinflamatorio, tiene propiedades antisépticas, es diurético y rico en vitamina C y K. (Agencias, 2024)
Coco	354 kcal	Tiene propiedades hidratantes y antioxidantes, es un energizante, favorece el rendimiento físico, ideal para combatir los cálculos renales y elimina toxinas, ayuda bajando la hinchazón abdominal. (Zaragoza, 2023)
Langostinos	212 kcal	Ayuda a mejorar los músculos cuando una persona se ejercita, tiene un alto contenido proteico y de yodo, es bueno para el metabolismo, ayuda a proteger de posibles enfermedades cardiovasculares, rico en ácidos grasos omega-3, alto contenido de vitaminas B3, B9, B12 y E, aporta magnesio, potasio y una fuente de hierro, calcio, fósforo. (Sabino, 2022)
Mango	65 kcal	Rico en aminoácidos, vitamina A, C y E, calcio, hierro, magnesio, potasio, tiene abundancia capacidad de prevenir el cáncer, promueve a la buena visión, ayuda a la digestión. (RG, 2024)



Ingrediente	Valor nutricional por 100 g	Beneficio
Maní	567 kcal	Alto contenido de proteínas, aporta grasas saludables, tiene ácidos grasos omega-3, alto en fibra, contiene fosforo, potasio, magnesio y zinc, vitamina E, niacina (vitamina B3). (Clarabaldacci, 2024)
Maracuyá	97 kcal	Está compuesto por flavonoides que ayudan a disminuir el estrés y la ansiedad, rica en antioxidantes, favorece a la producción de insulina, tiene propiedades sedativas lo que ayuda a combatir el insomnio, es bajo en sodio y rica en potasio y magnesio, ayudan a aumentar la relajación de los vasos sanguíneos y a eliminar el exceso de sodio en el organismo. (Rodrigues, Maracuyá: propiedades, 10 beneficios y cómo consumirla, 2023)
Melón	34 kcal	Es diurético, ayuda a controlar el tránsito intestinal, es rica en agua, potasio, calcio y fibra, combate la retención de líquidos y de toxinas que hay en el cuerpo, bueno para el sistema nervioso y muscular, mejora la salud ocular, contiene vitamina A, refuerza el sistema inmunológico, previene el envejecimiento celular. (Salud, 2022)
Ñame	118 kcal	Combate el estreñimiento, contiene buenas cantidades de fibra soluble, regula la glucosa, facilita la pérdida de peso, disminuye el colesterol y los triglicéridos, fortalece el sistema inmunológico, evita la pasión alta. (Rodrigues, Ñame: qué es, beneficios y cómo consumir, 2024)
Papaya	39 kcal	Tiene un alto contenido en potasio, ayuda a las personas con presión arterial alta, contiene fibra, vitamina A, C y E, antioxidantes como el licopeno, reduce el riesgo de enfermedad cardíaca y derrame cerebral, ayuda a reducir el colesterol. (Medrano & News, 2023)
Pargo	100 kcal	Fuente de proteína, tiene vitamina B12, selenio, fosforo, potasio, es perfecto para cualquier tipo de dieta. (Heras, 2023)
Piña	48 kcal	Contiene bromelina, vitamina C, A y B; ácido fólico, potasio, hierro, magnesio, zinc, yodo, fortalece el sistema inmune. (info-salus, 2019)
Pitahaya	51 kcal	Rica en omega-3, omega-9, vitamina C, facilita la digestión, mejora el sistema inmunológico, previene infecciones intestinales, tiene efectos antiinflamatorios, reduce el azúcar en la sangre, mejora la salud ósea y articular, favorece a la producción de colágeno. (Almendros, 2024)



Ingrediente	Valor nutricional por 100 g	Beneficio
Plátano (maduro)	122 kcal	Contiene potasio, magnesio, ácido fólico, fibra, es un alimento beneficioso en especial para las personas diabéticas o con sobrepeso. (Carreira, 2021)
Plátano (verde)	89 kcal	
Sandía	30 kcal	Contiene vitamina C y A, potasio, magnesio, licopeno, beta-caroteno, es buena para el corazón y los ojos, ayuda a bajar de peso, reduce la inflamación, previene el cáncer, sube los niveles de energía, ayuda a perder grasa corporal. (ALARCÓN, 2023)
Yuca	160 kcal	Ayuda a prevenir enfermedades cardiovasculares, ayuda a controlar la diabetes, es una fuente de vitamina C y A, contiene fibras y almidón, mejora la digestión, equilibra la flora intestinal, fortalece el sistema inmunológico. (Almedia, 2024)

Fuente: Elaboración propia

Factores económicos que influyen en la inclusión de productos tradicionales en menús de restaurantes

Incluir productos tradicionales a un menú puede estar asociado a diversos factores económicos que es relevante mencionar.

Para el sector gastronómico es crucial contar con productos de excelente calidad y que aporten beneficio sostenible, la idea principal que debemos plantearnos es la inclusión de productos que forman parte del patrimonio cultural, sin embargo, existen algunos aspectos que se deben estudiar como la economía, tipos de restaurantes, mercados locales, etc. (Universidad Politécnica Salesiana, 2012)

Estos factores suelen ser abrumadores si no se lleva un control exacto, los costos operativos, salarios, marketing, inventario, mantenimiento, suelen ser los costos más altos que asume un restaurante y por ende supone limitaciones para adquirir o implementar nuevos productos al menú

Influencias económicas externas en la disponibilidad de productos tradicionales

La economía marca un papel fundamental en la adquisición y disponibilidad de productos, esta se rige a los diversos factores que atraviesa el mercado, los gobiernos intentan mantener un control y equilibrio con las reactivaciones económicas.

Un ejemplo evidente donde los productos tradicionales se vieron afectados y no se encontraba estabilidad fue en época de pandemia, existieron caídas de mercado, cierre de establecimientos, poca adaptación de los menús, y se mostraba una negativa frente a este inconveniente.

El sector gastronómico enfrenta problemas económicos constantemente ya que se vincula a toda la operatividad del gobierno, las exportaciones e importaciones son otro factor que puede afectar la disponibilidad de productos ya que muchas veces la demanda se inclina por lo extranjero o la novedad del momento. (Gestión Digital, 2023)



Sostenibilidad y Prácticas Ecológicas en el Uso de Productos Costeros en Restaurantes del Ecuador

La gastronomía sustentable es un factor clave para minimizar el impacto ambiental y fomentar un consumo de alimentos más responsable. La elección de ingredientes locales y producidos de manera sostenible no solo ayuda a preservar los recursos naturales, sino que también impulsa la economía de la comunidad y ofrece a los comensales una opción más saludable y auténtica. Al incorporar estrategias sustentables en la gestión de alimentos y bebidas en los establecimientos permite optimizar costos, mejorar la imagen y atraer a un público cada vez más consciente del medio ambiente. Algunas de estas acciones incluyen la compra de productos orgánicos, la reducción del desperdicio de alimentos, la optimización del consumo de agua y energía, así como la capacitación del personal en prácticas ecológicas (Binz & Conto).

Entre los principales retos ambientales que enfrenta la gastronomía en los encuentran:

- El desperdicio de alimentos y la acumulación de residuos.
- El uso excesivo de recursos naturales.
- La contaminación generada por empaques y plásticos de un solo uso.
- Las emisiones de carbono derivadas del transporte de insumos.

Ante el desperdicio de alimentos, es importante realizar una gestión eficiente del inventario, en la cual se implementan sistemas que monitoreen los niveles de existencias para asegurar el uso de alimentos antes de

que se deterioren. La importancia del control de porciones al momento de servir, las porciones deben ser adecuadas para disminuir la cantidad de comida que se desecha. El uso de empaques sostenibles con materiales ecológicos optar por empaques biodegradables o compostables en lugar de plásticos de un solo uso, recordando que estos no perjudiquen el ambiente en donde se encuentra (Gabriel & Nájera, 2023).

Tendencias actuales en la cocina costera ecuatoriana en restaurantes representativos de Santo Domingo

La cocina de Santo Domingo de los Tsáchilas manifiesta la variedad cultural de sus habitantes, que incluyen a los manabitas, lojanos, esmeraldeños, colombianos y los Tsáchilas, entre otros. La gastronomía de esta provincia no cuenta con un plato único que la diferencie, sino que se distingue por la combinación de sabores provenientes de diferentes regiones del país. El watsapaká (pescado de río envuelto en hojas de bijao), la malá (bebida fermentada de caña de azúcar y maíz), y la bandera Tsáchila (ceviches de camarón, concha, pescado y arroz con guatita). Además, en la región son habituales la parrillada, el bolón verde, los chinchulines con plátano verde, y los asados maduros con queso rallado (Grand Hotel Santo Domingo, 2024).

Los jóvenes chefs están innovando y mejorando la cocina tradicional de Santo Domingo. Mediante el uso de recursos digitales y la recuperación de recetas antiguas, se están generando nuevas versiones de platillos como el ceviche de pinchagua (un pescado autóctono), promovido por emprendedores como Kassandra Párraga. Cristóbal Acuña, dueño de Rey Cuy, también promueve productos frescos de la zona y se inclina por métodos culinarios tradicionales, como la



aplicación de la piedra de moler en adobos y salsas. Adicionalmente, los hermanos Zambrano están elevando el nivel de la gastronomía manabita con innovaciones como el mini bolón y tonga con costillas ahumadas y mariscos (Diario La Hora, 2022).

El destino turístico de la provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas se ha establecido gracias a su variedad gastronómica. Su menú abarca comidas de la Sierra, la Costa y las culturas autóctonas, lo que la transforma en un lugar de reunión de varias tradiciones gastronómicas. Establecimientos como el de Frixon Angulo resaltan la gastronomía afro esmeraldeña, mientras que otros establecimientos se enfocan en la cocina serrana o manabita, tales como el hornado, llapingacho y fritada. Las comidas ricas en sabores y la genuina calidad de los alimentos que brindan tanto los establecimientos urbanos como los de las comunidades rurales Tsáchilas (Sandoval, 2018).

Rol del turismo gastronómico en la promoción de ingredientes costeros tradicionales en Santo Domingo

La provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas se distingue por su amplia variedad de comidas. A diferencia de otras zonas del país, no posee un plato característico que la distinga de forma única. No obstante, su abundancia gastronómica se atribuye a la existencia de una población mixta que proviene de diferentes provincias y naciones, lo que ha favorecido una mezcla de costumbres y gustos. Además, su posición estratégica como área de tránsito permite el acceso a una extensa gama de productos provenientes de la zona costera y de la Sierra, lo que realza aún más su gastronomía.

La gastronomía va más allá de la mera elaboración e ingesta de alimentos; representa una expresión cultural que manifiesta la identidad, las tradiciones y el legado de una comunidad. Es un medio para promover el entendimiento entre diversas culturas y vincular a las personas con sus costumbres. Igualmente, el turismo vinculado a la gastronomía se está transformando en un valioso protector del legado cultural, y este sector ayuda a crear oportunidades, incluyendo puestos de trabajo, particularmente en zonas rurales (UN Tourism, 2025).

Además de ser vista como una experiencia culinaria, también es un importante aspecto cultural. En esta investigación, aporta un conocimiento o experiencia vivencial respecto al aprendizaje en técnicas culinarias de preparación y consumo de los alimentos tradicionales. La gastronomía Tsáchila, ha ofrecido a la cultura de los diversos grupos sociales con los cuales se ha ido confrontando en el mundo, la posibilidad de entender la excelencia de unas prácticas alimenticias inscritas y normadas por un sistema de valores del cual el pueblo resulta henchido de orgullo (Garzón, 2022).

Por otro lado, ofrece un peculiar estilo de vida que la convierte en un ecológico sistema de supervivencia plagado de conocimientos y misterio, así como en un excelente instrumento para forjar un maravilloso tipo de unión entre las personas, apoyado por elaboradas normas de conducta que invitaban al disfrute pleno de tan exquisito, estimulando el pundonor y el deseo de superación en la convivencia social.

Metodología

Este estudio se basó en un enfoque mixto, combinando métodos cuantitativos y cualitativos. El enfoque cuantitativo permitió medir la frecuencia de uso y



la relevancia de estos productos en los platos ofrecidos. Por otro lado, el enfoque cualitativo permitió identificar el uso de productos tradicionales y analizar las percepciones de chefs y propietarios seleccionados.

Se llevó a cabo una investigación de carácter descriptivo y exploratorio, analizando los productos tradicionales utilizados en la gastronomía local y su incorporación en los menús. Finalmente, mediante encuestas y entrevistas, se obtuvo información relevante sobre la percepción y valoración de estos productos en el ámbito gastronómico.

Resultados

Como ya se ha mencionado anteriormente, la gastronomía tradicional juega un papel muy importante en la identidad cultural y en la sostenibilidad de las comunidades locales. En este contexto, el uso de productos tradicionales en los restaurantes no solo enriquece la oferta culinaria, sino también fortalece la conexión con el patrimonio gastronómico. El objetivo de este estudio analizar la percepción y la implementación de los productos tradicionales en los restaurantes, considerando factores como la importancia atribuida a su uso, la satisfacción con su disponibilidad y su impacto en el interés de los clientes.

Tipo de cocina ofrecida

En los restaurantes encuestados se ofrecen diversos tipos de cocina, destacándose una distribución equilibrada entre la gastronomía tradicional y la fusión, ambas con una presencia significativa. Además, aunque en menor proporción, la cocina internacional también es apreciada por los clientes, lo que refleja una diversidad de preferencias dentro de la oferta gastronómica

Tabla 2. Tipo de cocina

Tipo de Cocina	Restaurantes	Porcentaje
Tradicional	2	40%
Fusión	2	40%
Internacional	1	20%
Otro	0	0%

Tiempo de servicio

Los restaurantes que se abren en la provincia cuentan con una destacada trayectoria, habiendo superado los cinco años de operación. Durante este tiempo, han contribuido significativamente a la economía local a través de la gastronomía, dejando un legado culinario que enriquece la identidad gastronómica de la ciudad.

Tabla 3.
Tiempo de Servicio

Tiempo de servicio	Restaurantes	Porcentajes
Mas de 5 años	3	60%
De 1 a 5 años	2	40%
Menos de un año		

Productos tradicionales más utilizados

Los productos más utilizados en los menús ofrecidos por los restaurantes incluyen plátano, maní, yuca, camarón y pescado. La Figura 4 presenta un resumen del porcentaje de uso de cada uno de estos ingredientes.



Frecuencia de uso de productos tradicionales

Cada restaurante prioriza el uso de productos tradicionales en la mayoría de sus preparaciones, reflejando así su compromiso con la preservación y promoción de la gastronomía local.

Tabla 4.
Frecuencia de uso de productos locales

Frecuencia	Porcentaje
Siempre	100%
Frecuentemente	0
Ocasionalmente	0
Nunca	0
Total	100%

Importancia de los aspectos para incluir productos tradicionales

La inclusión de productos tradicionales en las diversas preparaciones de los restaurantes emblemáticos es de gran importancia, ya que contribuye a la promoción y preservación de la identidad cultural de la gastronomía Santodomingueña.

Interés de los clientes en platillos con productos tradicionales

La mayoría de los clientes prefieren consumir productos de la más alta calidad, destacando especialmente aquellos que reflejan la tradición y autenticidad del país.

Contribución a la sostenibilidad gastronómica local

El uso de productos tradicionales no solo enriquece la gastronomía desde el punto de vista nutricional, sino que también promueve la sostenibilidad de la cocina local, fortaleciendo así la identidad cultural y contribuyendo a la preservación de las tradiciones culinarias de la región.

Figura 1.
Productos más utilizados



Figura 2.
Importancia de la inclusión

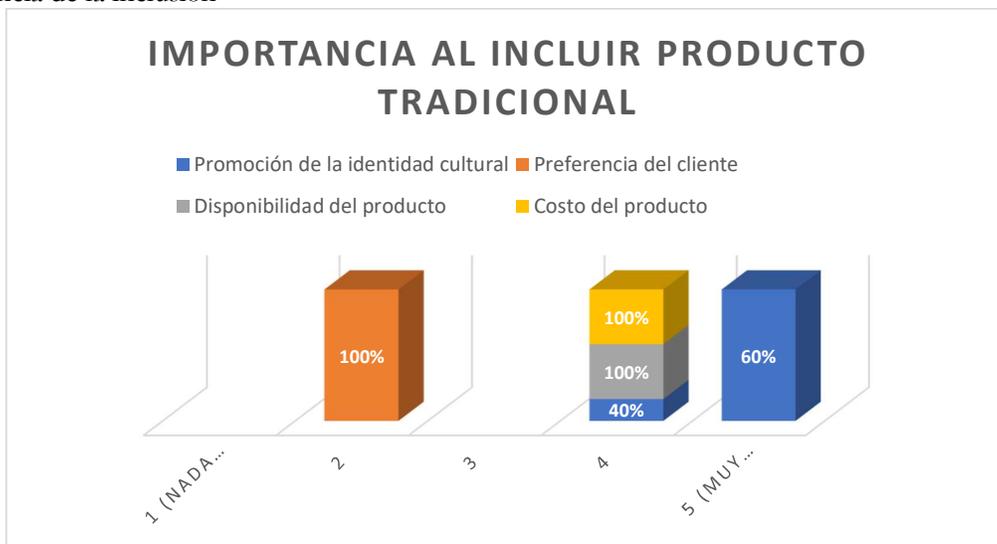


Figura 3.
Disponibilidad de productos

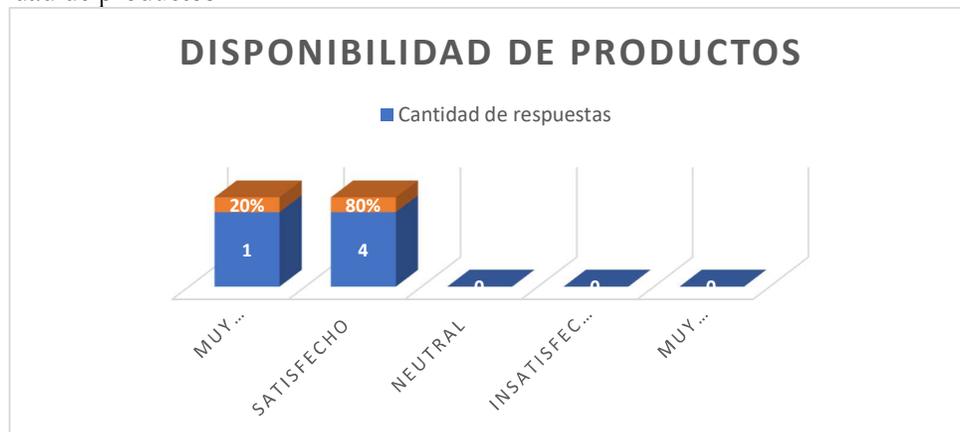


Figura 4.
Interés en los clientes

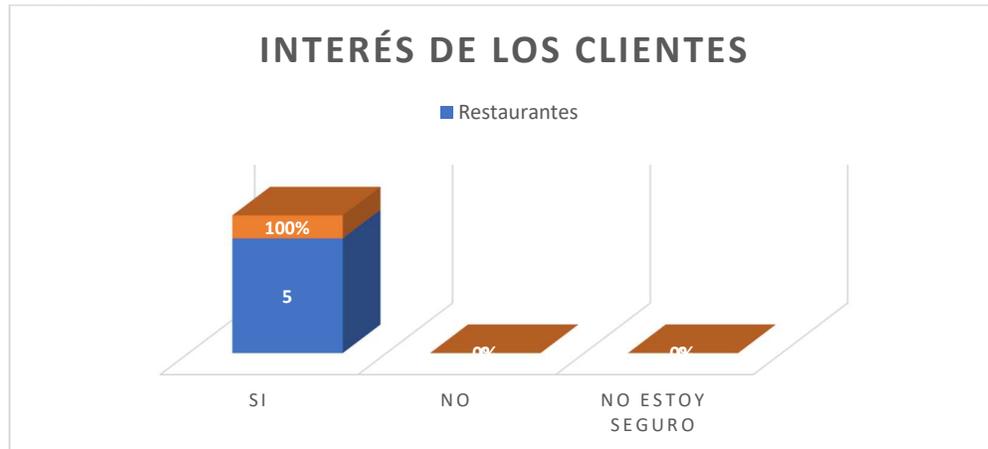
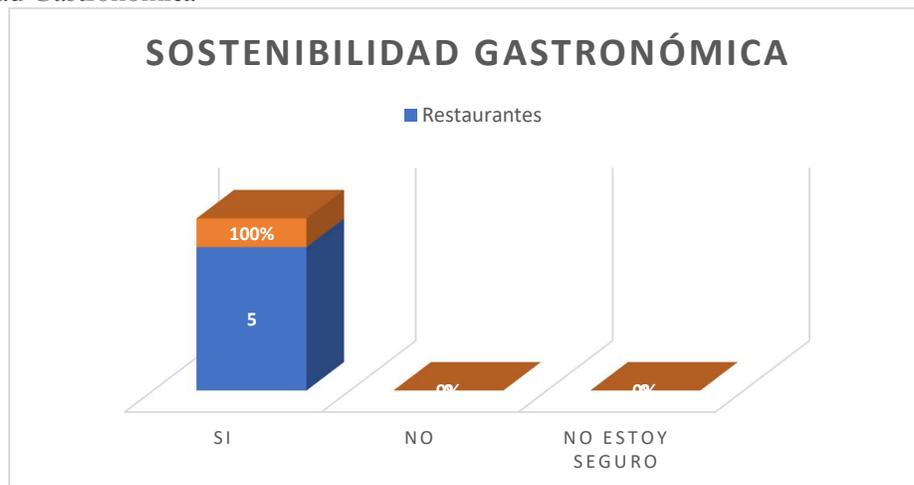


Figura 5.
Sostenibilidad Gastronómica



Discusión

El turismo gastronómico desempeña un papel fundamental en la promoción y preservación del patrimonio alimentario de las regiones. Duarte & Rojas (2024) señalan que, “aunque existe un desarrollo continuo en este ámbito, temas como el medio ambiente y la soberanía alimentaria han sido menos explotados” (pág. 4). En el caso de Santo Domingo de los Tsáchilas, su ubicación estratégica como provincia de paso, le otorga una ventaja competitiva al facilitar el acceso

tanto a productos costeros como serranos. Sin embargo, la ausencia de un plato típico representativo ha limitado un reconocimiento en la gastronomía a nivel nacional e internacional. A pesar de ello, la abundancia gastronómica de la provincia se basa en la gran variedad de ingredientes empleados, provenientes de la costa ecuatoriana, como el plátano verde, el maní y los mariscos.

El estudio efectuado resalta que la incorporación del turismo culinario en la promoción de estos ingredien-



tes ancestrales no solo impulsaría el crecimiento económico de la región, sino que también robustecería la identidad cultural de la zona. Investigaciones anteriores han evidenciado que el turismo gastronómico puede impulsar el crecimiento de las comunidades, creando puestos de trabajo, incrementando la demanda de productos autóctonos y promoviendo el emprendimiento en el sector culinario (Acosta, 2017). En este contexto, es crucial poner en marcha estrategias que conecten la gastronomía con la oferta turística para capitalizar el potencial del sector.

Sin embargo, hay retos que se deben enfrentar para fortalecer a Santo Domingo de los Tsáchilas como un lugar atractivo para la gastronomía. Por ejemplo, la ausencia de promoción organizada y la ignorancia acerca de la relevancia del turismo culinario por parte de los participantes locales han restringido el surgimiento de experiencias gastronómicas que destaquen la identidad de la provincia. Por otro lado, Torres (2023) afirma que, “la promoción digital es esencial para la difusión y preservación de la gastronomía típica, y que se debería promocionar la presencia en líneas de los establecimientos gastronómicos locales” (pág. 17). Además, la falta de estudios acerca de la relación entre el turismo y la gastronomía en esta zona obstaculiza la adopción de decisiones fundamentadas para fomentar este sector de forma sustentable.

Conclusiones

El turismo gastronómico emerge como un instrumento esencial para promover y apreciar los ingredientes típicos costeros en Santo Domingo de los Tsáchilas. Aunque la provincia carece de un plato típico emblemático, cuenta con una rica gastronomía gracias a su posición estratégica, facilitando la incorporación de productos de la Costa y la Sierra. No obstante, la ausencia de un reconocimiento y promoción apropiados ha restringido su capacidad dentro del escenario gastronómico de Ecuador.

Esta investigación ha demostrado que la puesta en marcha de tácticas de turismo culinario podría tener un efecto beneficioso en la economía local, promover la identidad cultural y aportar a la sostenibilidad del sector del turismo. La apreciación de ingredientes como el plátano verde, el maní y los mariscos, frecuentemente empleados en la gastronomía de Ecuador, constituye una oportunidad para captar turistas y establecer a la provincia como un lugar en auge en el sector gastronómico.

El progreso del turismo gastronómico en Santo Domingo de los Tsáchilas se topa con retos significativos, tales como la ausencia de promoción organizada y la carencia de estudios que apoyan la estrategia de planificación del sector. Para vencer estos obstáculos, es esencial la coordinación entre los participantes del turismo, la gastronomía y el gobierno, además de la puesta en marcha de proyectos que potencien la identidad gastronómica de la provincia.



Referencias

- Acosta, J. (2017). La gastronomía ecuatoriana una estrategia de desarrollo turístico mediante la patrimonialización. *Revista Realidad, Tendencias y Desafíos en Turismo CONDET*, 15(17), 12. <https://doi.org/ISSN 2545-6199>
- Agencias. (23 de febrero de 2024). Calamar: Descubre sus beneficios, propiedades y valor nutricional. *La Vanguardia*: <https://www.lavanguardia.com/comer/materia-prima/20180720/45965101817/calamares-propiedades-beneficios-valor-nutricional.html>
- Agencias. (31 de octubre de 2024). Cilantro: qué es, propiedades, beneficios y valor nutricional de esta hierba aromática. *La Vanguardia*: <https://www.lavanguardia.com/comer/materia-prima/20211229/5983/cilantro-propiedades-beneficios-valor-nutricional.html>
- Alarcón, M. (28 de junio de 2023). Los 7 beneficios de la sandía que debes conocer. *Marca*: <https://www.marca.com/bienestar/alimentacion/2023/06/28/648f3506ca4741d50e8b457f.html>
- Almedia, A. D. (13 de noviembre de 2024). Yuca: 10 beneficios, propiedades y cómo consumir. *TUA SAÚDE*: <https://www.tuasaude.com/es/yuca/>
- Almendros, M. M. (6 de septiembre de 2024). La Pitahaya, Nuestra Súper Fruta. *lapalma*: <https://granadalapalma.com/la-pitahaya-nuestra-super-fruta/>
- Binz, P., & Conto, S. M. (n.d.). *Gestión de la gastronomía sustentable: Prácticas del sector de alimentos y bebidas en hospedajes*. Universidad de Caxias do Sul, Caxias do Sul.
- Cáceres, M. (2024). cultural gastronómica en el Ecuador. *Pro Scienes: Revista De Producción*, Vol. 8 Núm. 53 (2024): GASTEC 2024.
- Carreira, M. (9 de marzo de 2021). El Platano: ¿Cuáles son sus beneficios y propiedades? *Salud Blogs Mapfre*: <https://www.salud.mapfre.es/nutricion/alimentos/platano-beneficios-nutricionales/>
- Clarabaldacci. (3 de marzo de 2024). Nutrientes y beneficios de los frutos secos, ¿incluido el mani? *Nestlé Contigo*: <https://www.nestle-contigo.co/elige-a-tu-medida/beneficios-frutos-secos-mani>
- CONPEHT. (4 de enero de 2025). *Historia y Gastronomía, Ecuador*. <https://www.conpeht.com/pagina.asp?idarticulo=150>
- Córdova, N., & Patiño, E. (2023). Propuesta de aprovechamiento turístico del patrimonio cultural inmaterial del cantón Suscal, provincia del Cañar. *Universidad de Cuenca, Cuenca*.
- Diario La Hora. (1 de julio de 2022). Nuevas propuestas gastronómicas. *La Hora*: <https://www.lahora.com.ec/santo-domingo/nuevas-propuestas-gastronomicas/>
- Duarte, R., & Rojas, M. (2024). Investigación gastronómica en Ecuador: revisión sistemática y tendencias. *Revista de Gastronomía y Cocina*, 3(1), 17. <https://doi.org/10.70221/rgc.302781>
- Ecuador Positivo. (2025). *Ecuador Positivo*. <https://ecuadormaspositivo.com/sin-categoria/el-delicioso-viaje-gastronomico-de-ecuador-una-historia-de-sabores-unicos-y-fusiones-culturales>
- Esquel. (17 de octubre de 2015). *Intra Web Esquel*. *Intra Web Esquel*: intraweb.esquel.org.ec
- Gabriel, Á., & Nájera, A. (julio de 2023). *Suma de Negocios*. *Guadalajara: Fundación Universitaria Konrad Lorenz*. *Revista Suma de Negocios*: <https://revistasumadenegocios.konradlorenz.edu.co/vol14-num-31-2023-la-sustentabilidad-en-la-industria-de-restaurantes-practicas-desafios-y-oportunidades/>
- Garzón, F. (2022). Desarrollo turístico de la comuna Tsáchila Chigüilpe mediante el diseño de una ruta gastronómica como estrategia de revalorización del patrimonio gastronómico. *Universidad Técnica del Norte, Ibarra*.
- Gastronomía de la Costa Ecuatoriana. (23 de enero de 2023). *verofigueroa84*. *Gastronomía de la Costa Ecuatoriana*: <https://verofigueroa84.wordpress.com/2014/01/23/gastronomia-de-la-costa-ecuatoriana/>
- Gestión Digital. (2023). Los productos tradicionales siguen sosteniendo al comercio exterior del país. *Revista Gestión*, 17.
- Grand Hotel Santo Domingo. (5 de julio de 2024). *Gastronomía de Santo Domingo de los Tsáchilas*. *Grand Hotel Santo Domingo*: <https://grandhotelsantodomingo.com/gastronomia-de-santo-domingo-de-los-tsachilas/>
- Heras, J. d. (17 de mayo de 2023). Todo sobre el pargo: propiedades, características y cómo cocinar este pescado de temporada. *Directo al Paladar*: <https://www.directopaladar.com/ingredientes-y-alimentos/todo-pargo-propiedades-caracteristicas-como-cocinar-este-pescado-temporada-recetas-incluidas>
- Infosalus. (11 de mayo de 2019). Los diez beneficios de la piña. *infosalus*: <https://www.infosalus.com/salud-investigacion/noticia-diez-beneficios-pina-20190511081449.html>
- Instituto Superior Universitario Espíritu Santo. (2021). Las estrategias de marketing y su importancia en las empresas en tiempos de covid. *Espíritu Emprendedor*, 24.
- María, M., Carmen, M., Luis, R., & Irene, R. (2023). Bebida milenaria tradicional de la parroquia Sancán y su transcendencia para ser considerada como patrimonio cultural intangible*. *Apuntes: Revista de estudios sobre patrimonio cultura*, 36, 10. <https://doi.org/10.11144/Javeriana.apu36.bmtp>
- Medrano, L., & News, A. H. (13 de octubre de 2023). La textura lechosa de la papaya está repleta de nutrientes. *Heart Attack and Stroke Symptoms*: <https://www.heart.org/en/news/2023/10/13/la-textura-lechosa-de-la-papaya-esta-repleta-de-nutrientes>
- Nayid, F. (2023). La gastronomía como fenómeno de comunicación y de relación social: creación de un recetario propio de la parroquia Purunuma provincia de Loja, Ecuador. *Universidad del Azuay, Cuenca*.



- Plus, C. (20 de agosto de 2020). El cangrejo: ¿qué propiedades y beneficios tiene para la salud? *cuidateplus*: <https://cuidateplus.marca.com/alimentacion/nutricion/2020/08/16/hay-comer-cuantas-veces-semana-174325.html>
- RG, M. (24 de julio de 2024). 10 BENEFICIOS DEL MANGO. Reyes Gutiérrez Frutas Tropicales: <https://www.reyesgutierrez.com/10-beneficios-del-mango/>
- Rodríguez, A. (25 de septiembre de 2023). Cebollín: ¿Qué es? Beneficios y cómo usar. TUA SAÚDE: <https://www.tuasaude.com/es/cebollin/>
- Rodríguez, A. (25 de septiembre de 2023). Maracuyá: propiedades, 10 beneficios y cómo consumirla. TUA SAÚDE: <https://www.tuasaude.com/es/maracuya/#efectos-secundarios>
- Rodríguez, A. (21 de febrero de 2024). Ñame: qué es, beneficios y cómo consumir. TUA SAÚDE: <https://www.tuasaude.com/es/beneficios-del-name/>
- Rural, S. d. (17 de marzo de 2024). Almejas, el elixir del amor. Gobierno de México: <http://www.gob.mx/agricultura/articulos/almejas-el-elixir-del-amor>
- Sabino. (7 de octubre de 2022). Beneficios para la salud de los langostinos. Viandas Cadiz: <https://www.viandascadiz.es/blog/propiedades-saludables-langostinos/>
- Salud. (29 de junio de 2022). Propiedades y beneficios del melón. *freshis*: <https://freshis.com/blog/propiedades-beneficios-del-melon>
- Salvador, C. (9 de diciembre de 2024). Estos son los beneficios de consumir caña de azúcar, uno de los ingredientes principales del ponche navideño. *infobae*: <https://www.infobae.com/mexico/2024/12/09/estos-son-los-beneficios-de-consumir-cana-de-azucar-uno-de-los-ingredientes-principales-del-ponche-navideno/>
- Sandoval, C. (18 de mayo de 2018). La gastronomía ancestral atrae en Santo Domingo. *El Comercio*: <https://www.elcomercio.com/tendencias/gastronomia-ancestral-atraccion-santodomingo-intercultural.html>
- Sevilla, C. A. (2013). *gastronomia*. Ecuador.
- Torres, J. (2023). “El turismo 2.0 y la cocina tradicional en el cantón Ambato”. Universidad Técnica de Ambato, Ambato.
- UN Tourism. (28 de enero de 2025). *TravelTomorrow, Tourism & Gastronomy*. <https://www.unwto.org/gastronomy>
- Universidad Politécnica Salesiana. (2012). *Marketing e incidencia económica del sector gastronómico de la ciudad de Guayaquil, propuestas para restaurantes de primera categoría*. Universidad Politécnica Salesiana, 166.
- Vance, E. (31 de mayo de 2024). Consumo de camarones: beneficios y riesgos para la salud y el medio ambiente. *infobae*: <https://www.infobae.com/america/the-new-york-times/2024/05/31/los-camarones-son-buenos-para-la-salud-y-para-el-medioambiente/>
- Zaragoza, J. (28 de febrero de 2023). ¿Qué es el Coco? Beneficios para la salud y propiedades. *Farma Zara Blog*: <https://farmazara.es/blog/dietetica/alimentos/coco/>