

Artículo

Ruta agroturística Los Raidistas: diseño, viabilidad y valorización gastronómica rural en el cantón Chone, Manabí, Ecuador

Agrotourism "Los Raidistas" route: Design, Feasibility, and Rural Gastronomic Valorization in the Chone Canton, Manabí, Ecuador

 Andrea Vera-Lucas ^{a*},  David Ponce-Galarza ^a,  Rafael Cartay ^a,
 Juan Carlos Ordóñez-Piedra ^b

^a Departamento de Turismo y Gastronomía, Facultad de Ciencias Administrativas y Económicas, Universidad Técnica de Manabí, Portoviejo, Ecuador.

^b Universidad Internacional del Ecuador, Quito, Ecuador

Resumen

Esta investigación aborda el diseño y la evaluación de la ruta agroturística Los Raidistas como alternativa para promover el desarrollo rural mediante la valorización de productos gastronómicos locales en el cantón Chone, provincia de Manabí, Ecuador. La investigación, de carácter aplicado y enfoque mixto, se estructuró en tres fases: identificación y análisis de los establecimientos agroturísticos con infraestructura apta para la recepción de visitantes; selección de preparaciones tradicionales elaboradas a partir de productos locales cultivados por las comunidades rurales; y diseño integral del producto turístico que incorpora actividades culturales, recreativas y gastronómicas que reflejan la identidad montubia. Se emplearon técnicas de observación directa, recorridos de campo, entrevistas a expertos y análisis situacional mediante las matrices DAFO y PEST. Los resultados evidencian que el cantón Chone cuenta con condiciones favorables para el desarrollo del agroturismo, sustentadas en su diversidad agrícola, su gastronomía ancestral y la disposición de las comunidades a involucrarse en iniciativas turísticas. No obstante, se constataron limitaciones estructurales en los ámbitos de infraestructura, seguridad y promoción turística. La ruta Los Raidistas transmite experiencias que incluyen la participación en actividades agrícolas, la preparación de alimentos tradicionales en horno manabita y recorridos por entornos naturales. La propuesta demuestra viabilidad técnica, económica y sociocultural, y contribuye al fortalecimiento de la identidad gastronómica manabita acorde con estudios recientes sobre la representación culinaria regional.

Palabras clave: ruta gastronómica, desarrollo rural, gastronomía manabita, productos locales, turismo gastronómico.

Abstract

This research examines the design and evaluation of the *Los Raidistas* agrotourism route as an alternative strategy to promote rural development by valorizing local gastronomic products in the canton of Chone, Manabí province, Ecuador. The study, applied in nature and based on a mixed-methods approach, was structured in three phases: identification and analysis of agrotourism establishments with adequate infrastructure for receiving visitors; selection of traditional culinary preparations made from local products cultivated by rural communities; and comprehensive design of the tourism product, incorporating cultural, recreational, and gastronomic activities that reflect the Montubio identity. Direct observation techniques, field visits, expert interviews, and situational analysis using SWOT and PEST matrices were employed. The results show that Chone has favorable conditions for the development of agrotourism, supported by its agricultural diversity, its ancestral gastronomy, and the willingness of local communities to engage in tourism initiatives. However, structural limitations were identified in infrastructure, security, and tourism promotion. The *Los Raidistas* route integrates experiential activities, including participation in agricultural tasks, preparing traditional foods in wood-fired ovens, and tours of natural environments. The proposal demonstrates technical, economic, and sociocultural feasibility and helps strengthen Manabí's gastronomic identity, aligning with recent studies on regional culinary representation. This research provides a model of rural tourism development based on local products that can be replicated in other territories.

Keywords: gastronomic route, rural development, Manabí gastronomy, local products, gastronomic tourism.

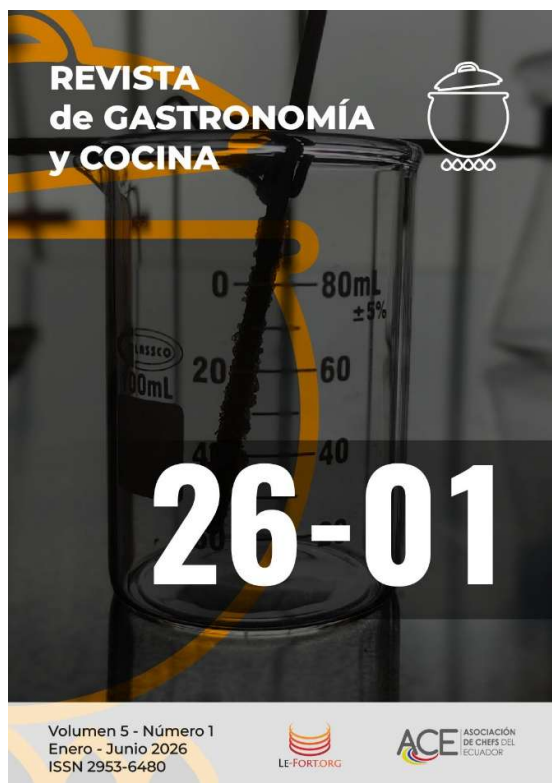
* Correspondencia: andrea.vera@utm.edu.ec

Recibido: 08 de diciembre, 2025. Modificado: 02 de marzo, 2026. Aceptado: 5 de abril, 2026.

Publicado en línea: 7 de abril, 2026. DOI <https://doi.org/10.70221/rgc.v5i1.124>

ISSN 2593-6480. © 2026, los autores. Publicado por Le-Fort.org y la Asociación de Chefs del Ecuador.

Documento de acceso abierto bajo la licencia internacional [Creative Commons Atribución 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).



Introducción

El turismo rural y sus modalidades asociadas se han afianzado en las últimas décadas como herramientas estratégicas para dinamizar las economías locales, fortalecer la cohesión comunitaria y diversificar la oferta turística en territorios agrícolas tradicionales (Ballesteros, 2007; Lucas, 2025). En América Latina, estos procesos han cobrado relevancia en contextos caracterizados por desigualdades territoriales, infraestructura limitada y vulnerabilidad socioeconómica en los sectores rurales. En Ecuador, la provincia de Manabí constituye un escenario emblemático para el desarrollo de iniciativas rurales vinculadas al turismo, dada su riqueza agrícola, su diversidad ecológica y su compleja identidad culinaria, elementos que configuran un territorio con alto potencial para la creación de productos turísticos diferenciados (Felix Mendoza, 2020; Hormaza Muñoz & Torres Rodríguez, 2020).

El cantón Chone, ubicado en el centro norte de Manabí, posee una extensa área rural en la que predominan las actividades agrícolas y ganaderas (Coronel Ponce, 2022), así como prácticas culinarias que forman parte del legado montubio (Molina Cedeño, 2016). La producción del cacao, café,

plátano, cítricos y maíz constituye la base alimentaria de la población rural, a la vez que sustenta una gastronomía local profundamente ligada a la tierra, el clima y la tradición familiar (Reyes & Avellán, 2025). Sin embargo, pese a esta riqueza productiva y cultural, Chone carece de una articulación efectiva entre sus recursos agropecuarios, su identidad gastronómica y su incipiente actividad turística, lo que limita la visibilidad como destino y reduce las oportunidades de desarrollo rural sostenible.

En este contexto, el agroturismo emerge como una modalidad capaz de integrar la producción agrícola, las prácticas culinarias ancestrales y las experiencias vivenciales del visitante, generando un producto turístico auténtico que sitúa al campesino como protagonista del territorio. Los recorridos por fincas productivas, la participación en actividades agrícolas, la degustación de alimentos elaborados en hornos de leña y la transmisión de saberes culinarios tradicionales constituyen prácticas que permiten transformar el entorno rural en un espacio formativo y sensorial. El agroturismo contribuye a revalorizar estilos de vida rurales, diversificar la economía familiar, fortalecer la identidad cultural mediante la participación directa del turista en las labores agrícolas y gastronómicas (Barrera, 2006; Blanco & Riveros, 2010; Acurio, 2016).

El turismo gastronómico, entendido como aquel que se articula en torno al patrimonio culinario, los productos locales y los sistemas alimentarios regionales, ha cobrado relevancia en Ecuador como mecanismo para la preservación y difusión de cocinas tradicionales (Bajaña Medina, 2025; Blanco Benítez et al., 2025). En el caso de Manabí, investigaciones recientes han subrayado la importancia de documentar y representar adecuadamente la diversidad culinaria de la provincia (Duarte-Casar & Parreño-García, 2025), lo que evidencia cómo las comunidades urbanas construyen narrativas culinarias que reflejan identidad, memoria y jerarquías alimentarias, y resalta la necesidad de estudios que profundicen en la cocina manabita desde su dimensión territorial y comunitaria.

Si bien en Ecuador existen rutas turísticas y gastronómicas consolidadas, como la Ruta del Cacao, la Ruta del Spondylus o Latitud Iche (Forteza et

al., 2017; Mendoza et al., 2020; Rojas-Le-Fort et al., 2023), en el cantón Chone no se ha desarrollado una ruta agroturística que integre de manera sistemática sus recursos naturales, sus prácticas agrícolas y su gastronomía ancestral. El aporte distintivo de esta investigación radica en proponer un modelo de ruta agroturística basado en la interacción directa entre la producción agrícola, la identidad culinaria y la participación comunitaria rural, y en trasladar el análisis de la gastronomía manabita a su contexto productivo y territorial.

El presente estudio presenta y evalúa la ruta agroturística Los Raidistas, concebida como una alternativa para promover el desarrollo rural mediante la valorización gastronómica local. La propuesta se fundamenta en un proceso metodológico de tres fases: identificación de establecimientos con potencial agroturístico, selección de platos tradicionales elaborados con productos locales; y diseño estructurado del itinerario, actividades y servicios de la ruta. Asimismo, se analiza la viabilidad técnica, económica y de gestión del producto, y se examinan sus aportes al fortalecimiento de la identidad culinaria.

El objetivo de esta investigación es proponer una ruta agroturística que contribuya al desarrollo rural del cantón Chone mediante la valorización de productos gastronómicos locales, entendiendo el territorio no solo como espacio productivo, sino también como un ecosistema cultural donde los saberes agrícolas y culinarios constituyen un patrimonio vivo. De igual manera, busca establecer un modelo transferible que articule gastronomía, turismo y ruralidad, en concordancia con perspectivas contemporáneas de sostenibilidad, identidad y participación comunitaria.

Método

Enfoque y diseño de investigación

La presente investigación adopta un enfoque mixto, se integran técnicas cualitativas y cuantitativas para el análisis y el diseño de la ruta agroturística Los Raidistas. El enfoque cualitativo permitió comprender la dinámica sociocultural, culinaria y productiva de las comunidades rurales del cantón Chone; el componente cuantitativo permitió evaluar las variables técnicas y económicas asociadas a la viabilidad del producto turístico. El estudio se enmarca dentro de un diseño de carácter aplicado, orientado a la solución de una problemática territorial concreta mediante la formulación de un producto turístico estructurado, contextualizado y viable.

La investigación se desarrolló en tres fases que se siguieron a través de una secuencia lógica desde el diagnóstico situacional del territorio hasta la formulación del producto turístico final:

- a) Identificación de establecimientos y recursos agroturísticos
- b) Selección y sistematización de preparaciones tradicionales elaboradas a base de productos locales
- c) Diseño y análisis de viabilidad de la ruta

Área de estudio

El estudio se efectuó en el cantón Chone, provincia de Manabí, Ecuador, territorio reconocido por su orientación agrícola, su viabilidad ecológica y la presencia de una identidad montubia arraigada (Figura 1). Este cantón abarca una superficie aproximada de 3.500 kilómetros cuadrados y está conformado mayoritariamente por zonas rurales dedicadas a la producción de cacao, café, maíz, cítricos, plátano y otros cultivos. Estas condiciones productivas han dado lugar a una gastronomía local diversa, estrechamente vinculada y simbólicamente significativa en los sistemas productivos familiares.



Figura 1

Ubicación geográfica de la ruta agroturística Los Raidistas, Chone, Manabí. (A) Localización de Ecuador en América del Sur. (B) Ubicación de la provincia de Manabí en naranja, y de la zona de estudio, en rojo. (C). Detalle de la ruta con los principales puntos de interés y los accesos viales, sobre la base de una imagen de Google Earth.

Técnicas e instrumentos de recolección de información

Se aplicaron varias técnicas metodológicas:

a. Observación directa y recorridos de campo

Se aplicaron visitas técnicas a haciendas, fincas y emprendimientos gastronómicos con el fin de evaluar infraestructura, servicios, accesibilidad, atractivos naturales y actividades agroproductivas. La aplicación de estas técnicas facilitó la identificación de establecimientos con potencial para incorporar la ruta y documentar prácticas agrícolas y culinarias tradicionales.

b. Entrevistas semiestructuradas

Se realizaron entrevistas semiestructuradas a ocho actores relevantes del cantón Chone. Se aplicó un muestreo no probabilístico intencional, técnica seleccionada debido a que el objetivo no era la representatividad estadística, sino la obtención de información profunda de “informan-

tes ricos en información” (Patton, 2015). Los criterios de inclusión para la selección fueron: (1) vinculación directa con la cadena de valor del agroturismo, (2) posesión de saberes ancestrales sobre la cultura montubia y (3) rol activo en la gestión territorial. El perfil de los participantes incluyó a propietarios de fincas, dueños de restaurantes rurales, autoridades locales encargadas del turismo, guías comunitarios y emprendedores gastronómicos, lo que garantizó una triangulación de perspectivas sobre la viabilidad de la ruta.

Las entrevistas, de 35 a 40 minutos de duración, fueron grabadas y transcritas para asegurar la fidelidad del discurso. El procesamiento de datos se rigió bajo el análisis temático, siguiendo las fases propuestas por Braun y Clarke (2006) para garantizar la rigurosidad y reproducibilidad:

1. Familiarización con los datos: lectura repetida de las transcripciones.
2. Generación de códigos iniciales: identificación manual de segmentos de texto relevantes.

3. Búsqueda de temas: agrupación de códigos en categorías potenciales.
 4. Revisión y refinamiento: contraste de los temas con las notas de campo y la observación directa (triangulación de métodos).
 5. Definición y denominación de temas: estabilización de las categorías finales que fundamentan el diseño de la ruta
- c. **Revisión de fuentes bibliográficas y documentales**

Se revisaron textos académicos, artículos científicos, informes institucionales y normativas referentes a:

- Turismo rural
- Agroturismo
- Rutas gastronómicas
- Productos locales
- Patrimonio culinario
- Gastronomía manabita
- Conceptualización de productos turísticos

2.4. Análisis situacional: DAFO y PEST

Como parte del diagnóstico territorial, se aplicaron dos herramientas de análisis estratégico que contribuyeron a fundamentar la viabilidad de la ruta y a orientar decisiones estratégicas en cuanto al diseño del producto:

- a) Matriz DAFO (Debilidades, Amenazas, Fortalezas, Oportunidades) con el objetivo de identificar los factores internos y externos que inciden en el desarrollo agroturístico de la región

Tras la aplicación de la herramienta se identificó una fuerte vocación agrícola, calidez de la comunidad y potencial turístico, junto a limitaciones de infraestructura vial, seguridad y promoción turística.

- b) Análisis PEST (Político, Económico, Social y Tecnológico) con el fin de evaluar las condiciones macro ambientales que pueden afectar a la implementación de la ruta.

La herramienta permitió identificar riesgos como la escasa inversión pública en el sector turístico, la inseguridad que se percibe en el cantón, y las brechas tecnológicas en las zonas rurales, así como oportunidades vinculadas a la creciente demanda del turismo experiencial y gastronómico.

Criterios de selección de establecimientos y productos gastronómicos

- Accesibilidad y estado de infraestructura vial
- Disponibilidad de actividades agro-productivas vivenciales
- Oferta gastronómica tradicional vinculada a productos locales
- Condiciones básicas de seguridad, hospedaje y servicios
- Interés y predisposición para participar en iniciativas turísticas

En cuanto a la selección de preparaciones representativas:

- Utilización de productos locales cultivados en el cantón como café, cacao, plátano, maíz, frutas tropicales
- Carácter ancestral o tradicional de la oferta culinaria
- Vigencia cultural en las comunidades rurales
- Potencial para ser reproducidas en talleres gastronómicos con visitantes

2.6. Procedimiento para el diseño de la ruta gastronómica

El diseño de la ruta Los Raidistas se organizó bajo una secuencia metodológica que incluyó:

1) Identificación de nodos turísticos

Fincas, balnearios, miradores, cascadas y espacios gastronómicos

2) Clasificación de actividades

Agrícolas (siembra y cosecha), agroindustriales (procesos de cacao y café), gastronómicas (hornos de leña, natilla, tonga), recreativas (senderismo, ciclismo, parapente) y culturales (amorfinos, festivales)

3) Diseño del itinerario

Se realizaron recorridos articulando distancias, tiempos de desplazamiento, actividades y oferta gastronómica

4) Elaboración de mapas, tablas e indicadores

Se construyeron tablas de distancias, actividades por cada destino, perfil del turista, indicadores de valoración y recursos técnicos

5) Análisis de viabilidad técnica, económica y de gestión

A partir de los datos obtenidos en territorio, oferta comunitaria y capacidades instaladas

Consideraciones éticas

La investigación respetó las normas éticas del trabajo en comunidades rurales, garantizando:

- Consentimiento informado de los entrevistados
- Respeto por los saberes y prácticas gastronómicas tradicionales
- No divulgación de información privada de participantes
- Reconocimiento explícito del rol de la comunidad en la construcción del producto turístico

Resultados

Los resultados del estudio se presentan en función de las tres fases metodológicas planteadas: la identificación del potencial agroturístico del cantón Chone; la selección y valoración de productos y preparaciones gastronómicas locales; y el diseño estructurado de la Ruta Los Raidistas, acompañado de un análisis de su viabilidad técnica, económica y de gestión.

En conjunto, los hallazgos permiten revalidar que el territorio posee una combinación significativa de recursos naturales, culturales y gastronómicos que, al integrarse adecuadamente, pueden conformar un producto agroturístico integral. Este potencial se sustenta en la identidad montubia, las prácticas agrícolas tradicionales y una gastronomía estrechamente vinculada al territorio, elementos que favorecen la construcción de experiencias turísticas auténticas y coherentes con la ruralidad manabita.

Las entrevistas evidenciaron un fuerte anclaje culinario asociado a los sistemas productivos locales y a la transmisión intergeneracional de saberes gastronómicos, en los que la comida cumple una función identitaria más allá de lo comercial. En este sentido, uno de los participantes señaló: “Aquí la comida no es solo para vender, es lo que aprendimos de nuestros padres y abuelos, es

parte de nuestra vida diaria” (Entrevistado 2, emprendedor gastronómico).

Asimismo, se identificó una disposición positiva de las comunidades rurales a participar en iniciativas de turismo gastronómico que visibilizan sus prácticas agrícolas y culinarias tradicionales. Esta apertura se relaciona con la posibilidad de diversificar los ingresos y fortalecer el reconocimiento del territorio, tal como lo expresó un informante: “Nosotros sí estamos dispuestos a recibir visitantes, para que conozcan cómo trabajamos la finca y cómo se prepara la comida de aquí” (Entrevistado 5, propietario de finca).

De igual manera, los actores vinculados a la gestión turística destacaron el valor del territorio como espacio para el desarrollo de experiencias agroturísticas auténticas, basadas en la relación directa entre producción, gastronomía y cultura local: “Chone tiene todo para una ruta así, la tierra, la comida y la gente que sabe contar su historia” (Entrevistado 7, autoridad local de turismo)

Diagnóstico del potencial agroturístico de Chone

Vocación agrícola y recursos productivos

El cantón Chone evidencia una clara y consolidada orientación agrícola. Sus extensas áreas rurales están destinadas tradicionalmente al cultivo de cacao, café, maíz, cítricos, plátano, y diversos frutales tropicales, productos que no solo representan la principal fuente de sustento económico para las familias locales, sino que además constituyen la base de la gastronomía típica de la región.

La disponibilidad de estos recursos productivos, junto con los saberes heredados en el manejo de cultivos y la transformación de alimentos, otorga al territorio un alto valor para el desarrollo de actividades agroturísticas. Estos recursos permiten estructurar experiencias genuinas relacionadas con la agricultura tradicional, la recolección de productos, la preparación de alimentos y la interpretación de los paisajes productivos del cantón.

La Tabla 1 muestra los cultivos predominantes por parroquia, revelando que Santa Rita, Convento, Canuto y San Antonio concentran la mayor diversidad agrícola, lo que amplía las posibilidades de interpretación del paisaje productivo y de

talleres gastronómicos basados en productos locales.

Tabla 1
Principales cultivos del cantón Chone

Cultivo	Parroquias
Cacao	Santa Rita, Ricaurte y Convento
Maíz	San Antonio y Canuto
Mandarina, naranja	Santa Rita, Chone, Eloy Alfaro y Convento
Plátano, café, naranja y banano	Santa Rita, Chone, Eloy Alfaro

El análisis evidenció que las parroquias Santa Rita, Canuto, Convento y San Antonio concentran la mayor diversidad de cultivos, lo que permite integrar actividades agrícolas demostrativas y talleres de transformación alimentaria (café, cacao, maní y frutos tropicales) en la ruta.

Recursos turísticos y comunitarios

Los recorridos de campo permitieron identificar una oferta emergente compuesta por fincas, quintas y emprendimientos rurales con actividades relacionadas con: producción agrícola (cosecha, postcosecha, transformación de cacao y café); horticultura y permacultura; gastronomía tradicional elaborada en horno de leña; senderismo, ciclismo y observación de aves; rústico y camping; festivales gastronómicos comunitarios (natilla, tilapia, camarón de río, horno de leña).

Tabla 2

Competencia directa: Rutas Gastronómicas de la Provincia de Manabí.

Nombre de la ruta	Ubicación	Descripción
Ruta del Sol	Desde Esmeraldas hasta Salinas (Santa Elena)	Recorrido de 748 km donde destacan las gastronomías y culturas costeras.
Ruta del Mar	Portoviejo y parroquias cercanas	Ruta urbana y rural que integra atractivos turísticos y gastronómicos.
Ruta del Encanto	Portoviejo y parroquias rurales (Chirijos, Calderón, Alajuela, San Plácido)	Ofrece experiencias rurales, tradiciones y gastronomía local.

Estos recursos se articulan en torno a prácticas identitarias montubias aún vigentes, lo cual coincide con hallazgos recientes sobre la importancia de las expresiones culinarias en la construcción territorial manabita.

Competencia turística directa e indirecta

El análisis comparativo evidenció que, si bien Ecuador cuenta con diversas rutas gastronómicas y turísticas consolidadas como la Ruta del Sol, la Ruta del Cacao o Latitud Iche, en el cantón Chone no existe una propuesta agroturística integral que articule fincas productivas, gastronomía local, actividades agrícolas y atractivos naturales. Esta ausencia de productos estructurados coincide con lo planteado por Barrera (2006), quien señala que los territorios rurales requieren estrategias de diversificación que combinen actividades agropecuarias y turísticas para fortalecer la economía local. La competencia directa se centra en rutas gastronómicas provinciales, mientras que la competencia indirecta proviene de agencias de viajes nacionales y propuestas agroturísticas de países vecinos. La escasez de un producto turístico estructurado en Chone representa una oportunidad estratégica para posicionar una oferta específica basada en la autenticidad rural y gastronómica del territorio.

La Tabla 2 ilustra que la competencia directa se concentra en rutas gastronómicas provinciales, mientras que la competencia indirecta proviene de agencias de viajes nacionales y rutas agroturísticas desarrolladas en Perú y Colombia.

Ruta del Spondylus	Desde Esmeraldas hasta Perú	Guía gastronómica, arqueológica y turística de la costa.
Latitud Iche	Jama, Sucre, San Vicente y Pedernales	Iniciativa orientada a revalorizar la gastronomía manabita.

Identificación de establecimientos agroturísticos participantes

Las visitas técnicas realizadas en el territorio permitieron identificar y seleccionar cuatro establecimientos eje para la construcción de la Ruta Los Raidistas.

- Finca Agroturística El Perezoso, con un modelo integral de permacultura, transformación artesanal de cacao y café, senderismo interpretativo y hospedaje rústico;
- Rincón Turístico La Cabaña del Toto, orientado a la gastronomía tradicional y festivales comunitarios;
- Quinta Agroturística Las Nietas, que ofrece experiencias participativas en pesca, recolección de productos locales y talleres de cocina; y
- Quinta Elsa del Carmen, especializada en actividades de aventura y elaboración artesanal de lácteos.

La variedad de establecimientos facilita la estructuración de una ruta coherente que integre actividades agrícolas, recreativas y gastronómicas, ofreciendo así una experiencia completa y articulada a los visitantes.

Diseño del itinerario de la ruta de los Raidistas

El itinerario se estructuró para desarrollarse en dos días e integrar recorridos agrícolas, talleres gastronómicos, actividades de aventura y experiencias de interacción comunitaria. La Tabla 3 presenta las distancias y tiempos estimados entre los destinos seleccionados, lo que evidencia una conectividad adecuada entre los puntos de interés y la factibilidad logística del recorrido.

Las actividades incluidas abarcan la siembra y cosecha de cacao, la elaboración artesanal de chocolate y café, la preparación de platos tradicionales, el senderismo en bosques húmedos, el parapente, el ciclismo, el camping y las visitas a espacios naturales como los Cantiles del Jobo, lo que permite construir un producto turístico relacionado con la identidad rural del cantón.

Las actividades incluidas (Tabla A1) abarcan la siembra y cosecha de cacao, la elaboración artesanal de chocolate y café, la preparación de platos tradicionales, el senderismo en bosques húmedos, el parapente, el ciclismo, el camping y las visitas a espacios naturales como los Cantiles del Jobo, lo que permite construir un producto turístico relacionado con la identidad rural del cantón.

Tabla 3

Distancias referenciales entre los destinos de la Ruta Los Raidistas

Punto de salida	Punto de llegada	Tiempo estimado	Distancia	Observación
Terminal Terrestre Sixto Durán Ballén	Aeropuerto Internacional	1 h 27 min	85.5 km	Ruta E15 – E38
Chone	Eloy Alfaro – Manta			
T.T. Sixto Durán Ballén Chone	Finca Agroturística	38 min	30.5 km	Ruta E384
	El Perezoso			
Finca Agroturística El Perezoso	Rincón Turístico	29 min	19.4 km	Ruta E384
	La Cabaña del Toto			

Punto de salida	Punto de llegada	Tiempo estimado	Distancia	Observación
Rincón Turístico La Caña del Toto	Quinta Agroturística Las Nietas	34 min	16.6 km	Ruta E38
Quinta Agroturística Las Nietas	Quinta Elsa del Carmen	15 min	6.3 km	Carretera de segundo orden asfaltada
Quinta Elsa del Carmen	Centro Recreacional El Caracol	8 min	4 km	Vía asfaltada sin nombre
Centro Recreacional El Caracol	Cantiles del Jobo	3 min + 40 min caminata	4 km	Acceso solo a pie desde comunidad La Alianza

La ruta integra actividades como: siembra y cosecha de cacao, elaboración artesanal de chocolate y café, preparación de platos tradicionales en horno de leña, senderismo en bosques húmedos, parapente y ciclismo, interacción con la comunidad Montubia, experiencias sensoriales y talleres gastronómicos.

Este diseño permite ofrecer un producto turístico coherente con la identidad local y atractivo para públicos especializados en gastronomía y naturaleza.

Identificación del perfil del turista

El perfil identificado corresponde a adultos jóvenes y adultos de 25 a 60 años, con interés en la

gastronomía, las prácticas agrícolas y el turismo experiencial. Estas características se alinean con tendencias internacionales que priorizan experiencias culinarias territorializadas y actividades participativas que favorecen la interacción directa con el entorno. La Tabla 4 detalla las condiciones sugeridas para cada establecimiento, considerando el nivel físico requerido y rango de edad recomendado para cada actividad.

Este perfil coincide con la creciente demanda internacional por experiencias culinarias territorializadas, como señalan estudios recientes sobre el turismo y la cocina manabita (Duarte-Casar & Parreño-García, 2025).

Tabla 4

Condiciones sugeridas por establecimiento considerando nivel físico y edad

Destino	Actividad principal	Requerimiento físico	Edad sugerida
Finca Agroturística El Perezoso	Caminatas y talleres gastronómicos	No limitante	7–70 años
Rincón Turístico La Caña del Toto	Festividades y experiencias comunitarias	No limitante	5–70 años
Quinta Agroturística Las Nietas	Talleres de cocina y recolección	No limitante	7–60 años
Quinta Elsa del Carmen	Actividades de aventura y gastronomía	Actividad física moderada	5–70 años
Cantiles del Jobo	Senderismo en bosque	Actividad física alta	18–60 años

Análisis de viabilidad técnica, económica y de gestión

Viabilidad técnica

Las fincas seleccionadas cuentan con infraestructura básica adecuada (agua, electricidad, cocina rural y servicios higiénicos), accesibilidad mediante carreteras de primer y segundo orden, hospedaje rústico en tres de los destinos y una oferta consolidada de actividades naturales y culinarias. La Tabla 6 resume estas condiciones y evidencia que la propuesta cuenta con la factibilidad técnica necesaria para su implementación.

Tabla 6

Síntesis de elementos técnicos y turísticos de la Ruta Los Raidistas

Categoría	Descripción
Duración	2 días
Distancia total	90 km (aprox.)
Altitud	500 msnm

Tabla 7

Presupuesto de la Ruta Agroturística Los Raidistas

Rubros	Costos promedios	Observación
Promoción y Publicidad	\$30.00	Difusión en redes sociales y participación en ferias turísticas.
Transporte público	\$15,00	Tarifa promedio de transporte local hasta el punto de partida.
Vehículo particular (turistas en grupo)	\$200.00	Alquiler de furgoneta para 10 personas durante 2 días.
Chofer profesional	\$80.00	Servicio de conductor por dos días, incluye acompañamiento y apoyo logístico.
Hospedaje rural	\$45,00	Alojamiento en cabañas con actividades y estacionamiento incluido. Tarifas con descuento para grupos
Alimentación	\$40.00	Incluye desayuno, almuerzo, merienda y degustación de gastronomía local
Actividades turísticas y alimentación adicional.	\$75.00	Parapente opcional \$40 Camping opcional \$12.00 Ciclismo opcional \$2,00

Categoría	Descripción
Temperatura	23–34 °C (invierno); 18–28 °C (verano)
Alojamiento	Entre excelente, bueno, regular y básico, según cada finca
Infraestructura vial	Carreteras de primer y segundo orden; vías rurales transitables; transporte público disponible
Actividades	Gastronomía tradicional, talleres, senderismo, balnearios, camping y ferias
Servicios básicos	Agua, electricidad, cocina rural y baños en todos los destinos

Viabilidad económica

El costo promedio estimado por turista si se realizan todas las actividades es de 230 USD, incluyendo transporte, alimentación, talleres, hospedaje y opcionales como parapente o camping. Este valor se encuentra dentro del rango promedio de paquetes de turismo rural de corta estancia en el mercado nacional, lo que fortalece su factibilidad comercial.

Rubros	Costos promedios	Observación
Compra artesanías o comida típica.	\$20.00	Adquisición de artesanías y productos locales.

El análisis muestra que la ruta es financieramente viable para el mercado objetivo y ofrece oportunidades económicas directas para las comunidades rurales.

Viabilidad de gestión

La entrevista con el Coordinador de Turismo del cantón evidenció: disponibilidad comunitaria para participar; potencial para integrar festivales gastronómicos; y necesidad de fortalecer la seguridad, la promoción y la capacitación. Estos elementos respaldan la sostenibilidad social del producto y su potencial para dinamizar la economía rural mediante la articulación territorial.

Los actores locales perciben beneficios sociales, culturales y económicos asociados a la implementación de la ruta.

Articulación entre gastronomía, identidad y turismo

Los resultados demuestran que los productos locales como el maní, el plátano, el cacao, el café y diversas frutas tropicales no solo caracterizan la oferta agrícola del cantón, sino que constituyen la base simbólica de su gastronomía. Estos ingredientes profundamente arraigados en las prácticas culinarias tradicionales, actúan como elementos que expresan y preservan la identidad cultural de la región. En este sentido, la gastronomía local se proyecta como eje integrador que vincula la producción, la cultura y el turismo, potenciando la visibilidad del cantón como destino sostenible.

Estos hallazgos evidencian que la gastronomía no opera únicamente como atractivo complementario, sino como estructura vertebradora del modelo agroturístico propuesto.

Esta relación confirma la pertinencia de vincular rutas turísticas con prácticas culinarias tradicionales, como proponen Duarte-Casar y Parreño-García (2025) al analizar la representación de la cocina manabita en contextos urbanos

Discusión

Los resultados de esta investigación evidencian que el cantón Chone mantiene un conjunto de atributos ambientales, agrícolas, gastronómicos y socioculturales que sustentan la implementación de una ruta agroturística integral. Más allá de describir el potencial territorial, el análisis permite situar la propuesta Los Raidistas en los debates contemporáneos sobre desarrollo rural, turismo experiencial y valorización del patrimonio culinario en contextos latinoamericanos.

El agroturismo como mecanismo del desarrollo territorial y la sostenibilidad comunitaria

La investigación demuestra que el cantón Chone posee una configuración espacial y sociocultural propicia para el agroturismo integral. En línea con Arnova et al. (2025) y Santharam et al. (2025), se confirma que el agroturismo actúa como un motor de dinamización económica y cohesión social. Sin embargo, este estudio aporta un matiz diferenciador: en Chone, el desarrollo no parte de una infraestructura turística consolidada, sino de estructuras rurales en proceso de fortalecimiento que dependen intrínsecamente del capital social.

Esta interdependencia sugiere que la sostenibilidad de la ruta Los Raidistas no es solo técnica, sino también política y comunitaria. Coincidiendo con Knežević et al. (2025) y Yanan et al. (2024), los resultados subrayan que la gestión activa de la comunidad es la única salvaguarda contra la externalización de beneficios y la pérdida de identidad. En este sentido, el análisis sugiere que la participación debe ir acompañada de procesos de capacitación y planificación estratégica que eviten la sobreexplotación cultural o la pérdida de autenticidad, especialmente en contextos donde el turismo aún se encuentra en fases iniciales de desarrollo.

Por tanto, el aporte teórico fundamental de esta sección radica en proponer un modelo donde el

éxito del producto agroturístico está condicionado por la capacidad de los actores locales para transformar sus prácticas cotidianas (cacao, café, ganadería) en activos simbólicos. Al reconocer el potencial de la actividad turística como mecanismo para incrementar ingresos y visibilidad, la comunidad de Chone no solo valida la viabilidad comercial de la ruta, sino que refuerza su papel como custodio del patrimonio, preservando la autenticidad rural detectada en los análisis DAFO y PEST.

La gastronomía como eje articulador de la experiencia

La gastronomía local se posiciona como el eje conceptual y operativo de la ruta Los Raidistas, integrando prácticas culinarias tradicionales como la natilla en horno de leña, la elaboración artesanal de chocolate y café, la tonga o el chame en canuto, dentro de una narrativa territorial que conecta la producción agrícola, la identidad cultural y la experiencia turística.

Esta centralidad gastronómica coincide plenamente con lo planteado por (Sosa Sosa, 2017; Zambrano-Loor, 2023), quienes definen que las rutas alimentarias permiten la reconstrucción de procesos productivos, activan memorias culinarias y generan vínculos afectivos entre las comunidades y los visitantes. De igual manera, la investigación se alinea con aportes recientes en Manabí, como el estudio de Duarte-Casar & Parreño-García (2025), que evidencia cómo las poblaciones urbanas construyen narrativas culinarias a partir de productos emblemáticos locales. En este sentido, esta ruta contribuye a territorializar estas narrativas, mostrando a la cocina manabita en su contexto más auténtico, como el espacio rural donde los productos nacen, son cultivados y se transforman.

Integración del turismo rural, cultural y gastronómico

La propuesta integra dimensiones culturales, rurales y gastronómicas, alineándose con modelos contemporáneos de turismo sostenible (Mora et al., 2021; Pérez et al., 2024; Rodrigues & Sánchez-Martín, 2022). No obstante, los resultados muestran que esta integración no ocurre de forma

automática, sino que requiere equilibrar las expectativas del visitante con las dinámicas comunitarias preexistentes.

Por ejemplo, la experiencia de cocinar en un horno de leña constituye un ritual culinario que integra la identidad, la memoria y los saberes ancestrales. Su incorporación en la ruta no solo potencia la autenticidad del producto turístico, sino que también reafirma la interacción entre el paisaje, la agricultura y la gastronomía como componentes esenciales del patrimonio local.

Tensiones entre autenticidad rural y condiciones de seguridad

Uno de los hallazgos más relevantes es la coexistencia de un alto potencial experiencial y de desafíos estructurales, como la inseguridad percibida o las limitaciones de la infraestructura. Estas tensiones obligan a replantear la relación entre la autenticidad y el confort turístico; mientras la ruralidad constituye el principal atractivo del territorio, también demanda estrategias de gestión que garanticen la confianza del visitante sin transformar excesivamente la identidad local.

En este sentido, los análisis DAFO y PEST evidencian que el éxito de la ruta dependerá no solo de recursos gastronómicos, sino también de políticas públicas orientadas a mejorar la conectividad, la señalización y la promoción territorial, elementos que permiten reducir la brecha entre las expectativas del mercado turístico y las condiciones reales del territorio.

Aporte a la identidad culinaria manabita

Finalmente, la ruta Los Raidistas contribuye a la valorización de la identidad culinaria manabita al recuperar técnicas tradicionales, productos locales y saberes transmitidos de generación en generación. No se construye únicamente desde la preparación de platos tradicionales, sino desde el simbolismo de sus ingredientes, el relato de la comunidad y las relaciones tejidas entre memoria, cocina y territorio (Duarte-Casar et al., 2023; Ordóñez-Piedra, 2023; Regalado, 2019; Zambrano-Loor, 2023). El aporte principal del estudio radica en demostrar que la patrimonialización gastronómica puede materializarse a través de productos turísticos que no solo exhiben la cocina local,

sino que la contextualizan en su paisaje productivo y cultural, fortaleciendo así la conexión entre comunidad, identidad y experiencia.

En conclusión, el estudio trasciende la planificación turística convencional al proponer una teorización del territorio como “paisaje cultural vivo”. El aporte principal radica en demostrar que la patrimonialización gastronómica no debe ocurrir en museos o restaurantes urbanos, sino en el origen productivo. La ruta Los Raidistas se constituye así en un modelo de resiliencia territorial, donde la identidad culinaria manabita funciona como el pegamento social que permite a las comunidades rurales de Chone enfrentar brechas en infraestructura y seguridad, convirtiendo su herencia en una ventaja competitiva sostenible.

Conclusiones

El diseño de la ruta agroturística Los Raidistas demuestra que el cantón Chone posee las condiciones territoriales, productivas, culturales y gastronómicas necesarias para consolidar un producto turístico integral que contribuya al desarrollo rural. La investigación confirma que la existencia de fincas activas, actividades agroproductivas demostrativas, oferta gastronómica ancestral y festivales comunitarios constituye una base sólida para articular un circuito turístico coherente con la identidad local.

Desde una perspectiva territorial, la ruta permite articular prácticas agrícolas, saberes culinarios, recursos naturales y valores socioculturales que suelen quedar invisibilizados en el discurso turístico convencional. El itinerario estructurado, que se desarrolla en dos días, ofrece experiencias vivenciales que propician un vínculo directo con la comunidad. Esto reafirma que el agroturismo no solo constituye un mecanismo de dinamización económica, sino también una herramienta para la construcción simbólica y patrimonial del territorio.

Los resultados del análisis confirman que la gastronomía actúa como el eje articulador del producto turístico. Las preparaciones elaboradas en horno de leña, los ingredientes locales como el cacao, café, maíz, plátano, y la transmisión de saberes culinarios dan sentido al recorrido y permiten que la cocina manabita sea experimentada en su contexto originario, donde los alimentos y las

narrativas culinarias construyen identidad y memoria social en Manabí.

Asimismo, el análisis de viabilidad revela que la ruta Los Raidistas es técnicamente factible, económicamente sostenible y socialmente pertinente. No obstante, su implementación requiere estrategias complementarias relacionadas con la seguridad turística, la formación comunitaria, la promoción territorial y la coordinación institucional. La consolidación del producto dependerá de la capacidad del cantón para reducir las brechas de infraestructura, mejorar la accesibilidad a las zonas rurales y posicionar su oferta en mercados especializados.

Finalmente, esta investigación aporta un modelo replicable para el desarrollo turístico territorial basado en la gastronomía local, ofreciendo insumos analíticos y metodológicos aplicables a otros cantones con vocación agrícola. Además, permite enriquecer el campo académico sobre la cocina manabita desde una perspectiva aplicada, territorial y experiencial que complementa los estudios existentes centrados en las percepciones urbanas y las representaciones simbólicas del patrimonio culinario.

Este aporte permite ampliar la comprensión del turismo gastronómico desde una perspectiva rural productiva, contribuyendo al debate académico sobre la patrimonialización culinaria y el desarrollo territorial en contextos latinoamericanos.

El estudio reafirma que el futuro del turismo rural en Chone debe comprenderse como una estrategia relacional entre el territorio, los productos locales, la comunidad y los visitantes. La ruta Los Raidistas constituye un primer paso hacia la consolidación de un destino emergente donde la gastronomía no solo se consume, sino que también se aprende, se interpreta y se vive.

Limitaciones y futuras líneas de investigación

A pesar de los hallazgos expuestos, esta investigación presenta limitaciones que deben considerarse en futuros desarrollos. En primer lugar, debido al enfoque cualitativo y al muestreo intencional de ocho informantes clave, los resultados no pretenden generalización estadística, sino la

comprensión profunda de la viabilidad del modelo. Asimismo, el estudio se centró en una ventana temporal específica, lo que limita la observación dinámica de la ruta debido a la estacionalidad de las cosechas (cacao y café) o a las variaciones climáticas que afectan la accesibilidad vial en el cantón. Finalmente, factores externos, como la percepción de inseguridad territorial, pudieron haber influido en las proyecciones de viabilidad operativa inmediata expresadas por los actores.

Como futuras líneas de investigación, se sugiere realizar estudios cuantitativos que midan la disposición a pagar (WTP) de los turistas nacionales y extranjeros por experiencias agroturísticas en Manabí. También resulta pertinente realizar investigaciones longitudinales que evalúen el impacto socioeconómico real en las familias rurales tras la implementación de la ruta. Por último, se recomienda profundizar en el análisis de modelos de gobernanza público-privada que permitan mitigar las brechas de infraestructura y seguridad detectadas, asegurando así la escalabilidad de la propuesta en otros contextos rurales latinoamericanos.

Declaraciones

Uso de herramientas de IA

Durante la preparación de este manuscrito, los autores utilizaron de forma mínima y supervisada las herramientas de inteligencia artificial Gemini (Google) y ChatGPT (OpenAI), empleadas estrictamente para el refinamiento de estilo, es decir, el pulido final de la redacción y la coherencia gramatical del texto original; para el apoyo en la traducción de términos técnicos y del resumen (abstract); así como para la generación de asistencia técnica en la composición y estructuración de las figuras cartográficas. Los autores han revisado y editado íntegramente el contenido generado y asumen la total responsabilidad por el resultado final del manuscrito.

Financiamiento

Los autores declaran que el presente estudio no recibió financiamiento externo de agencias de subvención, organizaciones comerciales ni sectores sin fines de lucro. La investigación fue autofinanciada por los autores.

Conflictos de interés

Uno de los autores del presente estudio es Rafael Cartay, miembro del comité editorial de la revista. Esto no ha afectado la imparcialidad del proceso de revisión por pares, ya que se empleó un método de doble ciego en la revisión del manuscrito.

Autores

Andrea Vera-Lucas

Departamento de Turismo y Gastronomía, Facultad de Ciencias Administrativas y Económicas, Universidad Técnica de Manabí
Correo: andrea.vera@utm.edu.ec
ORCID:
<https://orcid.org/0000-0002-7048-9273>

David Ponce-Galarza

Departamento de Turismo y Gastronomía, Facultad de Ciencias Administrativas y Económicas, Universidad Técnica de Manabí
Correo: jairo.ponce@utm.edu.ec
ORCID:
<https://orcid.org/0000-0002-3934-8894>

Rafael Cartay

Departamento de Turismo y Gastronomía, Facultad de Ciencias Administrativas y Económicas, Universidad Técnica de Manabí
Correo: rafael.cartay@utm.edu.ec
ORCID:
<https://orcid.org/0000-0002-5870-5658>

Juan Carlos Ordóñez-Piedra

Universidad Internacional del Ecuador, Quito, Ecuador
Correo: juordonezpi@uide.edu.ec
ORCID:
<https://orcid.org/0009-0007-1699-2787>

Referencias

- Arynova, Z., Tsetskhladze, M., Khishauyeva, Z., Gelmle, A., & Iankovets, T. (2025). Agrotourism as an Instrument of Sustainable Development of the Rural Economy: A Case Study of Central and Eastern Europe. *Periodicals of Engineering and Natural Sciences*, 13(2), 389-402. <https://doi.org/10.21533/pen.v13.i2.358>
- Bajaña Medina, M. G. (2025). Comunicación gastronómica y saberes ancestrales. <https://repositorio.upse.edu.ec/handle/46000/13421>
- Ballesteros, E. R. (2007). Turismo comunitario en Ecuador: Desarrollo y sostenibilidad social. Editorial Abya Yala.
- Blanco Benítez, A. del R., Calderón Ávila, Y., & Yepes, E. (2025). Turismo Gastronómico y Sostenibilidad. Imagen del Destino para la Identidad Cultural. *Ciencia Latina: Revista Multidisciplinar*, 9(3), 2863-2876.
- Braun, V., & Clarke, V. (2006). Using thematic analysis in psychology. *Qualitative Research in Psychology*, 3(2), 77-101. <https://doi.org/10.1191/1478088706qp063oa>
- Ciric, M., Tešanovi, D., Kalenjuk, B., Ciri, I., Banjac, M., Radivojevi, G., Grubor, B., Toši, P., Simovi, O., & Šmugovi, S. (2021). Analyses of the Attitudes of Agricultural Holdings on the Development of Agritourism and the Impacts on the Economy, Society and Environment of Serbia. *Sustainability*, 13(24) 13729. <https://doi.org/10.3390/su132413729>
- Coronel Ponce, D. V. (2022). BIODIVERSIDAD COMO INDICADOR DE SOSTENIBILIDAD PARA LA GESTIÓN AMBIENTAL ENFOCADA AL TURISMO, MANABÍ ECUADOR [bachelorThesis, Jijpajapa.UNESUM]. <http://repositorio.unesum.edu.ec/handle/53000/3581>
- Duarte-Casar, R., Intriago-Valarezo, R., Buzetta-Ricaurte, F., & Rojas-Le-Fort, M. (2023). Viche: Encontrabilidad, tendencias e ingredientes de una sopa emblemática manabita en búsquedas de Internet. *Revista de Gastronomía y Cocina*, 2(1), 020102-020102. <https://doi.org/10.70221/rgc.7640552>
- Duarte-Casar, R., & Parreño-García, J. (2025). Representación de la cocina manabita mediante la lista libre: Estudio piloto en Portoviejo. *Revista de Gastronomía y Cocina*, 4. <https://doi.org/10.70221/rgc.v4iE1.92>
- Felix Mendoza, Á. G. (2020). Gastronomía y turismo: Una reflexión cultural. Los corredores gastronómicos en Manabí, Ecuador. Concepto de valor añadido para el turismo.
- Forteza, J. J., Lam González, Y. E., & de León Ledesma, J. (2017). Motivación, satisfacción e intenciones del turista náutico en la Ruta del Spondylus (Ecuador). *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 26(2), 267-285.
- Hormaza Muñoz, D. G., & Torres Rodríguez, R. M. (2020). El patrimonio cultural en los servicios turísticos de la provincia de Manabí, Ecuador. <https://doi.org/10.25145/j.pasos.2020.18.027>
- Knežević, M., Vujko, A., & Borovčanin, D. (2025). Community-Centered Farm-Based Hospitality in agriculture: Fostering rural tourism, well-being, and sustainability. *Agriculture*, 15(15), 1613. <https://doi.org/10.3390/agriculture15151613>
- Ling, C., Yusoff, Z. M., & Adnan, N. A. (2024). The role of agrotourism in revitalizing rural economies: A review of global trends and local applications. *International Journal of Academic Research in Progressive Education and Development*, 13(4), 3887-3903. <https://doi.org/10.6007/IJARPEd/v13-i4/24477>
- Lucas, D. J. D. (2025). Turismo sostenible y desarrollo local: Una estrategia para dinamizar economías rurales. *Revista Pulso Científico*, 3(2), 40-52. <https://doi.org/10.70577/rps.v3i2.32>
- Mendoza, E. Y., Cervantes, X. P., & Vásconez, G. U. (2020). Las Rutas del Cacao como atractivo turístico en el Ecuador y su incidencia en las comunidades en las que se ubican. *Journal of Alternative Perspectives in the Social Sciences*, 10(4), 1253.
- Molina Cedeño, E. R. (2016). Manabí: Entre cholos y montuvios la construcción de su identidad cultural. 223-230. https://www.uv.mx/tipmal/files/2016/11/4.Memorias_1-296.pdf#page=223
- Mora, D., Solano-Sánchez, M., López-Guzman, T., & Moral-Cuadra, S. (2021). Gastronomic experiences as a key element in the development of a tourist destination. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 25, 100405. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2021.100405>
- Ordóñez-Piedra, J. (2023). EL MANÍ (ARACHIS HYPOGAEA) Y SU INFLUENCIA EN LA COCINA TRADICIONAL DEL CANTÓN PORTOVIEJO, PROVINCIA DE MANABÍ.
- Patton, M.Q.(2015). *Qualitative research & evaluation methods: Integrating theory and practice* (4ta ed.). SAGE Publications.
- Pérez, J. A. E., Figueroa, J. M. M., Trujillo, A. M. Á., Ibarias, M. J., & Aguilar, I. R. (2024). Sustainable management of gastronomic tourism in specific destinations: Perspectives and challenges. *Journal of Infrastructure, Policy and Development*, 8(9), 7508. <https://doi.org/10.24294/jipd.v8i9.7508>
- Regalado, E. L. R. (2019). Manabí y su Comida Milenaria. <https://libros.uleam.edu.ec/wp-content/uploads/2024/05/Manabi-y-su-Comida-Milenaria.pdf>
- Reyes, S. M. H., & Avellán, L. M. A. (2025). Estudio de la agroindustria y su relación con el desarrollo económico del cantón Chone en el siglo XX. *CIENCIA Y TECNOLOGÍA AGROPECUARIA*, 10(1), 41-48. <https://doi.org/10.24054/cyta.v10i1.3860>

- Rodrigues, D., & Sánchez-Martín, J. (2022). Agricultural Landscapes as a Basis for Promoting Agritourism in Cross-Border Iberian Regions. *Agriculture*, 12(716). <https://doi.org/10.3390/agriculture12050716>
- Rojas-Le-Fort, M., Valdivieso-López, I. P., & Duarte-Casar, R. (2023). Representations of Ecuadorian cuisine in the coast and the highlands regions through the free listing technique. *Discover Food*, 3(1), 20. <https://doi.org/10.1007/s44187-023-00061-9>
- Santharam, B., Balaji, P., Selvanayaki, S., Mugilan, K., Vanitha, G., Hariraj, N., & Sarath, S. (2025). Agritourism and rural livelihood sustainability: A systematic literature review. *Plant Science Today*, 12(3). <https://doi.org/10.14719/pst.8404>
- Sosa Sosa, M. E. (2017). Propuesta de una ruta alimentaria en Ecuador en base a un alimento identitario. En *Anales del Congreso SOCIETUR 2017* (pp.80-95). <https://bit.ly/4bZStwB>
- Turčinović, M., Vujko, A., & Stanišić, N. (2025). Community-Led Sustainable Tourism in Rural Areas: Enhancing Wine Tourism Destination Competitiveness and Local Empowerment. *Sustainability*, 17(7), 2878. <https://doi.org/10.3390/su17072878>
- Yanan, L., Azzam, M., & Aminuddin, A. (2024). How has rural tourism influenced the sustainable development of traditional villages? A systematic literature review. *Heliyon*, 10, e25627. <https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2024.e25627>
- Zambrano-Loor, W. S. (2023). El viche como manifestación cultural culinaria para la promoción del desarrollo local a través del turismo gastronómico: Estudio de caso en la comuna Las Gilces, parroquia Crucita, cantón Portoviejo. <https://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/13831/2/PG%201398%20TRABAJO%20GRADO.pdf>

Anexo

Tabla A1

Actividades a realizarse en la ruta Los Raidistas

Destino	Parroquia / Comunidad	Actividades turísticas principales	Oferta gastronómica
Finca Agro Turística “El Perezoso”	Canuto – Comunidad San Miguel de Sarampión	<ul style="list-style-type: none"> • Prácticas de permacultura. • Procesos de poscosecha de café. • Cacaos frutales e información sobre su producción. • Talleres de permacultura. • Catación de cacao y café. • Elaboración de artesanías en barro, mate, tagua, caña guadua y palma real. • Actividades agrícolas en huertos. • Cosecha de cacao y frutas. • Elaboración artesanal de chocolate con molino manual. • Preparación de café. • Siembra en viveros. • Recorrido interpretativo por la finca. • Servicio opcional de hospedaje en habitaciones rústicas elevadas en árboles, con ducha y baño seco. 	<ul style="list-style-type: none"> • Platos típicos preparados en horno de leña por la comunidad. • Recepción con frutas y cacao derretido de producción local. • Chocolate 100% fino de aroma cosechado en la finca. • Café orgánico acompañado de pan de almidón horneado.

Destino	Parroquia / Comunidad	Actividades turísticas principales	Oferta gastronómica
Rincón Turístico “La Cabaña del Toto”	Kilómetro 2 vía La Chorrera. Comunidad San Pablo de Tarugo, Canuto	<ul style="list-style-type: none"> • Ambiente rústico y tradicional de gastronomía montubia. • Organización de festivales turísticos y gastronómicos. • Talleres de elaboración de natilla en horno de leña. • Demostración de preparación del chame en canuto de caña verde. • Actividades culturales con fogata, amorfinos y bailes. • Área para camping (no dispone aún de hospedaje fijo). • Apoyo al consumo de productos locales. 	<ul style="list-style-type: none"> • Platos típicos rurales: mantequilla en canuto de caña, rompopo, suero blanco con maduro y plátano asado, cuajada, tongas, natilla, chame frito, chame sudado, caldo de gallina criolla, carne punzada y viche de camarón de río. • Dulces artesanales, destacando el manjar de alfajores.
Quinta Agroturística Las Nietas	Parroquia Santa Rita – Comunidad Pueblito Río Grande	<ul style="list-style-type: none"> • Servicio de alojamiento en cabinas con servicios básicos. • Pesca de tilapia en la represa Río Grande. • Cocina abierta para experiencias gastronómicas comunitarias. • Recorrido por la finca a pie o en burro. • Recolección de frutas. • Aprendizaje del proceso del maní: cosecha, tostado y molienda en molino manual. 	<ul style="list-style-type: none"> • Preparación de platos tradicionales: Bollos en horno de leña acompañados de café producido en la finca. Torta de verde en horno de leña. Maní tierno hervido con sal. Tilapia envuelta en hojas de plátano y cocida al filo del horno.

Destino	Parroquia / Comunidad	Actividades turísticas principales	Oferta gastronómica
Quinta Elsa del Carmen	Parroquia Santa Rita – Comunidad La López de Mosquito	<ul style="list-style-type: none"> • Alojamiento en seis cabañas individuales, dobles y familias; opción de camping. • Turismo en zonas cercanas: cascada La Guabina y Café Color Tierra. • Actividades deportivas: senderismo y ciclismo. • Experiencia de parapente con vista panorámica de Chone. • Experiencia montubia en elaboración de queso y mantequilla de nata en canuto de caña. 	<ul style="list-style-type: none"> • Gastronomía manabita: <ul style="list-style-type: none"> – Tonga de gallina criolla en horno de leña. – Queso fresco con plátano asado. – Suero blanco con maduro asado. – Plátano asado en horno de leña.
Cantiles del Jobo y Balneario El Caracol	Parroquia Santa Rita – Sitio La Alianza del Río Mosquito	<ul style="list-style-type: none"> • Espacio natural de acceso gratuito. • Acceso mediante caminata de 40 minutos desde la vía principal. • Recorrido por esteros, ríos, cascadas y caminos rocosos. • Observación de flora (cacaotales, frutales) y fauna (monos aulladores, aves). • Recomendado visitarlo en la mañana por seguridad. • Uso de ropa cómoda, repelente y agua. 	<ul style="list-style-type: none"> • Se recomienda llevar una tonga manabita, que puede ser adquirida en la comunidad La Alianza del Río Mosquito.