

El Taxo, passiflora mollissima, como patrimonio cultural alimentario de Tungurahua para promover el turismo de experiencia

Taxo (Passiflora mollissima) as a Culinary Cultural Heritage of Tungurahua to Promote Experiential Tourism

Edwin Vladimir Sánchez Rivadeneira

Afiliación Institucional, país: *Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Riobamba, Ecuador*

Email: vladimir.sanchez@epoch.edu.ec

 <https://orcid.org/0009-0004-7658-5065>

María Belén Bastidas Aráuz

Afiliación Institucional, país: *Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Riobamba, Ecuador*

Email: m_bastidas@epoch.edu.ec

 <https://orcid.org/0000-0002-1746-7307>

Autor para la correspondencia: vladimir.sanchez@epoch.edu.ec

Líneas de publicación: Administración, Turismo, Marketing, diseño, tecnología y comunicación.

Fecha de recepción: 2 de diciembre 2025

Fecha De aceptación: 10 de enero 2026

Artículo revisado por doble pares ciego

Resumen.

El taxo, también conocido científicamente como passiflora mollissima, es originaria de los Andes Sudamericanos, con una producción significativa en países como Ecuador, Colombia, Venezuela, Perú y Bolivia, donde se lo conoce con diferentes denominaciones como, curuba, parcha o tumbo, el cual es reconocida como componente del patrimonio cultural alimentario de la provincia de Tungurahua, Ecuador, sirviendo como un nexo entre la historia, la identidad y las prácticas culturales de la región, por lo que este estudio propone investigar el taxo como

Esta obra se comparte bajo la licencia Creative Common Atribución-No Comercial 4.0

International (CC BY-NC 4.0) Revista Trimestral del Instituto Superior Universitario Espiritu Santo

patrimonio cultural alimentario de Tungurahua, identificando sus usos gastro-nómicos, tipos de cultivo tradicional, principalmente en huertos familiares de can-tones como Baños, Pelileo, Pillaro, Ambato y su potencial para promover el turismo de experiencia, utilizando una metodología con enfoque cualitativo y exploratorio, descriptivo, utilizando la revisión bibliográfica y bibliométrica para construir el sustento teórico, obteniendo los siguientes resultados que confirman que el taxo es una planta trepadora de la familia passiflora con características organolépticas ácidas, amargas y frutales, se utiliza en preparaciones tradicionales como espumillas, jugos, batidos y helados de diversas variedades como los de Ficoa, Salcedo o de paila, expandiéndose a la cocina contemporánea y licores, además de su inmersión en las prácticas agrícolas y culinarias representa el patrimonio cultural material e inmaterial asegurando la transmisión de conocimientos ancestrales, por lo tanto el potencial turístico radica en que el taxo es un eje para el turismo de experiencia, modalidad que permite a los visitantes una vivencia integral que abarca desde la siembra, cultivo, cosecha, preparación y degustación de subproductos de taxo, porque la gastronomía se convierte en un elemento clave para valorar la cultura, motivando a los viajeros a explorar las raíces y tradiciones a través de sabores y saberes únicos fomentando así el turismo local.

Palabras clave: Taxo, Passiflora Mollissima, Patrimonio Alimentario, Turismo de experiencia.

Abstract.

The taxo, also known scientifically as passiflora mollissima, is native to the South American Andes, with significant production in countries such as Ecuador, Colombia, Venezuela, Peru and Bolivia, where it is known by different names like, curuba, parcha or tumbo, which is recognized as a component of the food cultural heritage of Tungurahua province, Ecuador, serving as a link between the history, identity and cultural practices of the region, Therefore, this study proposes to investigate the taxon as a food cultural heritage of Tungurahua, identifying its gastro-nomic uses, traditional types of cultivation, mainly in family gardens such as Baños, Pelileo, Pillaro, Ambato and its potential to promote experiential tourism, using a methodology with qualitative and exploratory approach, descriptive, using bibliographic and bibliometric review to build the theoretical basis, obtaining the following results confirming that the taxon is a climbing plant of the passiflora family with acidic, bitter and fruity

Esta obra se comparte bajo la licencia Creative Common Atribución-No Comercial 4.0

International (CC BY-NC 4.0) Revista Trimestral del Instituto Superior Universitario Espíritu Santo

organoleptic characteristics, it is used in traditional preparations such as espumillas, juices, smoothies and ice cream of various varieties such as those of Ficoa, Salcedo or paila, expanding to contemporary cuisine and liquors, in addition to its immersion in agricultural and culinary practices represents the material and intangible cultural heritage ensuring the transmission of ancestral knowledge, therefore the tourist potential lies in the fact that the taxo is an axis for experience tourism, a modality that allows visitors an integral experience that covers from sowing, cultivation, harvest, preparation and tasting of taxo by-products, because gastronomy becomes a key element in valuing culture, motivating travelers to explore the roots and traditions through unique flavors and knowledge thus promoting local tourism.

Key woks: Taxo, Passiflora Mollissima, Food Heritage, Tourism experience.

Introducción

El taxo es una fruta nativa de los andes, conocido científicamente como *passiflora mollissima*, en la localidad se conoce su variedad castilla. Esta fruta sudamericana fue domesticada en épocas prehispánicas, y se ha consolidado como un pilar fundamental en el patrimonio cultural alimentario de la provincia de Tungurahua, Ecuador (Landa, 2013), es una planta trepadora de la familia Passifloraceae (Coppens D'Eeckenbrugge, 2003; Holm-Nielsen et al., 1988) se cultiva tradicionalmente en huertos familiares de cantones como Ambato, Pelileo, Pillaro y Baños (Morales et al., 2016).

Esta fruta se distingue por su flores tubulares y frutos oblongos de color amarillo verdoso, con una pulpa anaranjada, sabor ácido y notas frutales (Segura et al., 2005), su valor va más allá de lo organoléptico, ya que es una fruta rica en carotenos y compuestos fenólicos que le confiere una notable capacidad antioxidante, posicionándola como un ingrediente con alto valor funcional para el desarrollo de productos nutraceuticos (García et al., 2017; León, 2016), además de atribuírsele propiedades medicinales como efectos ansiolíticos (Riofrio, 2014).

En el contexto ecuatoriano, el taxo forma parte del conjunto de frutas andinas que no han sido utilizadas en su alto potencial para la diversificación agroalimentaria y el desarrollo de productos funcionales, dada su pulpa aromática, su contenido de compuestos bioactivos y su fuerte enraizamiento en las prácticas culinarias locales.

Esta obra se comparte bajo la licencia Creative Common Atribución-No Comercial 4.0

International (CC BY-NC 4.0) Revista Trimestral del Instituto Superior Universitario Espiritu Santo

Además la fruta es considerada un activo patrimonial al estar en las prácticas agrícolas y culinarias de la región, por lo que su recuperación es clave para promover la gastronomía tradicional de Tungurahua (Balladares, 2017), manifestándose en preparaciones que van desde helados en diferentes variedades como los de Ficoa, Salcedo y de Paila, así como espumillas, jugos hasta aplicaciones novadoras en repostería (Condor, 2023; Tufiño, 2013) y bebidas fermentadas como el vino de taxo (Barreno, 2014).

Desde la perspectiva nutricional esta versatilidad, unida a la transmisión de sabores ancestrales asociados a su cultivo y uso (Guevara & Aguagallo, 2020), consolidando al taxo como un componente tangible e intangible, de la identidad local, constituyendo un patrimonio alimentario vivo que protege las expresiones culinarias y las raíces culturales de la provincia (Aguagallo et al., 2023; Espeitx, 2004).

En este contexto, capitalizar este recurso cultural mediante el turismo de experiencia, es una apuesta turística que enfatiza la participación activa, el vínculo emocional y la inmersión auténtica del viajero en la cultura y tradiciones del destino (Silva & Trentin, 2018; Bensey, 2021).

En este sentido y considerando lo expuesto se formula la pregunta de investigación ¿De qué formar el fruto del taxo (*Passiflora mollissima*) se puede incorporar como patrimonio cultural alimentario en las prácticas culinarias para generar experiencias de turismo de experiencia en la provincia de Tungurahua?

Marco Teórico

Taxo.

El taxo, con su variedad conocida como castilla, tiene de nombre científico *passiflora mollissima*, este fruto es originario de los Andes Sudamericanos, donde su mayor producción se da en países como Ecuador, Colombia, Perú, Venezuela y Bolivia (Barreno, 2014), en los que va adquiriendo diferentes nombres según el país donde se la encuentre como curuba en Colombia, tumbo en Bolivia, parcha en Venezuela, Bana Poka en Hawai y Banana passion fruit en Nueva Zelanda, Australia, Nueva Guinea (Bernal et al., 2005).

Además el taxo pertenece a la familia de las passifloraceae y clasificado científicamente como passiflora mollissima, tripartita var y tarminiana (Coppens D'Eeckenbrugge, 2003). Se cultiva preferentemente en altitudes que van de los 1800 a 2500 metros en provincias de la sierra ecuatoriana como Tungurahua, en lugares que tienen temperaturas de 13°C a 16°C, lo que permite que crezca de forma adecuada como una planta trepadora que se apega a otros cultivos propios de la zona, sembrados tradicionalmente en huertos familiares (Holm-Nielsen et al., 1988; Morales et al., 2016).

Así también se ubica dentro del subgénero Tacsonia, característico por sus flores de forma tubular y frutos ovalados y oblongos, cascara color amarillo verdoso y amarillo total cuando el fruto está maduro, con pulpa en forma de gotas color naranja, semilla negra, sabor ácido, amargo, con notas frutales (Segura et al. 2005). Por ello la variedad morfológica y genética que se cultiva en Ecuador se ha estudiado con el fin de determinar su pertinencia al ecosistema andino (Inlago-Inuca, 2020; Villacis et al., 1998).

El Taxo como Patrimonio Cultural Alimentario.

El patrimonio cultural alimentario es un poderoso diferenciador cultural que engloba la dimensión material e inmaterial de la alimentación que se da en una región, así también puede convertirse en un puente entre pasado, presente y la identidad de una sociedad, por lo cual los alimentos forman parte de un componente importante de la cultura de una sociedad (Espeitx, 2004), por ello el taxo, al estar inmerso en las prácticas agrícolas y culinarias de una región, se convierte en parte del patrimonio de un pueblo, representando parte del patrimonio cultural tangible e intangible, por lo que se da la transmisión del conocimiento de generación en generación (Unigarro, 2015).

Además el patrimonio alimentario ecuatoriano está moldeado por un enfoque normativo, cultural y tradicional, con lo cual la comida se convierte en símbolo de identidad de un pueblo, sociedad o cultura (Aguagallo et al., 2023), así como los sabores y saberes ancestrales gastronómicos que van asociados a su cultivo, preparación culinaria, consumo o degustación, mismos que lo transforma en móvil de la cultura (Guevara & Aguagallo, 2020; Lasluisa, 2014).

Ya que el patrimonio alimentario combina elementos tangibles e intangibles, se puede enunciar como parte del componente tangible, que las especies vegetales nativas o adaptadas a un territorio constituyen un significado cultural profundo de una región como es el caso del taxo, cuyas propiedades agronómicas se anclan al territorio andino (Holm-Nielsen et al., 1988; Landa, 2013), por lo que la recuperación de frutas ancestrales como es el caso de este fruto es un acto de validación patrimonial de un producto. (Balladares, 2017; Estrella, 1990).

Continuando con el componente intangible, determinado por los conocimientos transmitidos oralmente o por prácticas diarias que se dan sobre el cultivo, siembra, cosecha, la conservación, transformación y el consumo de los alimentos en la dieta diaria, (Guevara & Aguagallo, 2020; Tapia, 2016), con lo cual se determina que estos saberes son parte fundamental para la autenticidad de la gastronomía típica de la provincia, región o país y con ello el taxo contribuye a la representación identitaria de la provincia (Rojas et al., 2023).

El Taxo como eje para el Turismo de Experiencia.

El turismo de experiencia puede volverse parte de la cultura de un pueblo debido a que los turistas sean extranjeros o locales podrán vivir, participar, observar, y experimentar de los sabores y saberes propios de una región lo que permite promover el patrimonio alimentario de la provincia (Nelson, 2016).

Por ello es una modalidad turística que se basa en las emociones, la participación activa y el vínculo emocional del viajero con el destino, la vivencia, la cultura, la naturaleza y las tradiciones de manera profunda y auténtica. Por lo que se diferencia del turismo tradicional ya que pone al turista como protagonista, fomentando su involucramiento en actividades genuinas que permiten crear recuerdos significativos y una conexión personal con el lugar visitado. Entre sus características destacan: la búsqueda de sentido y realización personal en la experiencia, el respeto por las comunidades y el medio ambiente, la valorización de tradiciones, sabores, saberes y entornos naturales, así como la interacción directa con la cultura local (MarSen, 2024; Benseny, 2021).

En este contexto se puede determinar que la gastronomía, sobre todo la tradicional o típica se transforma en un elemento fundamental del turismo, en este caso del turismo de experiencia

pasando a ser considerado parte primordial para el turista que busca vivir experiencias arraigadas a la cultura y tradiciones de un pueblo, provincia, región o país mientras viaja de un lugar a otro, con lo cual busca adquirir conocimientos propios del lugar que visita (Ashton & Muller, 2013).

Materiales y Métodos

Diseño: Se implementó un estudio con diseño exploratorio y descriptivo, bajo un enfoque predominante cualitativo donde la investigación se estructuró en una fase exploratoria, centrada en la identificación del taxo como recurso patrimonial poco estudiado, y una fase descriptiva orientada a caracterizar sus dimensiones biológicas, culturales y gastronómicas como eje del turismo de experiencia. Por lo que el diseño se complementó con una revisión bibliométrica y documental para garantizar la validez científica del marco teórico (Sautu et al., 2005).

Población: La población objeto de estudio consistió en un corpus documental de treinta y ocho referencias bibliográficas. Conformando un marco muestral mediante una selección sistémica de artículos científicos, tesis de grado y posgrado y libros especializados, priorizando aquellos que aportaran validez y pertenencia a la relación entre el taxo y la gastronomía regional (Balladares, 2017), así como a las teorías de creación de experiencias auténticas (Trigo, 2013).

Entorno: El estudio se delimitó geográficamente a la provincia de Tungurahua, Ecuador, por lo que esta zona fue seleccionada por su trayectoria en la investigación de cocina ancestral y la producción tecnificada de frutas andinas (Díaz, 2013; Landa, 2013). Así pues el entorno de análisis se centró en la intersección de los escenarios de producción agrícola y el potencial de aprovechamiento turístico en la región andina.

Intervenciones: Se aplicaron técnicas de análisis de contenido y revisión sistémica para identificar variables como la temporalidad del cultivo, propiedades organolépticas culinarias, por lo cual se aplicó análisis documental en el cual se revisaron tratamientos y técnicas culinarias donde se emplea el taxo, tales como la elaboración de helados, batidos y platos de cocina. Además análisis bibliométrico mediante una búsqueda exhaustiva en la base de datos Scopus aplicando ecuación Booleanos donde se obtuvo once artículos científicos con los cuales se procesó la información mediante el software VOSviewer, para culminar con una triangulación

que contrasto la información sobre el valor patrimonial del fruto con las propuestas de rutas de cosecha y degustación, validando la viabilidad de las intervenciones mediante evidencia documental previa (Díaz, 2013; Condor, 2023; Henche, 2017).

Análisis Estadístico: Se empleo un análisis bibliométrico de concurrencia de palabras clave para identificar la estructura del conocimiento actual sobre el tema, a través del procesamiento en VOSviewer, lo que determino la frecuencia y relación de términos críticos como Passion fruit, dicotyledon, plant, Ecuador y geographic distribution. Finalmente este análisis permitió establecer una convergencia de datos que sustentan al taxo no solo como un ingrediente, sino como un producto estratégico para el desarrollo del patrimonio alimentario (Sautu et al., 2005).

Resultados y Discusión

Resultados

La revisión bibliográfica y el análisis conceptual han arrojado resultados concluyentes respecto al potencial del taxo passiflora mollissima como patrimonio cultural alimentario y su articulación como eje del turismo de experiencia en la provincia de Tungurahua, por lo cual los hallazgos se estructuran en tres áreas clave: la confirmación del valor patrimonial del taxo, su idoneidad para la gastronomía de experiencia y el modelo de articulación turística propuesto.

Tomando en cuenta el arraigo histórico y cultural el taxo es considerado una fruta ancestral andina cuya recuperación y uso en la gastronomía tradicional es objeto de estudio dentro de la provincia de Tungurahua, (Balladares, 2017), tomando en cuenta que es un fruto que se cultiva mayormente en huerto familiares, donde crece enredado en árboles de capulí, tomate de árbol, molle, eucalipto, entre otras plantas, tomando en cuenta que su origen se determina en zonas andinas de Sudamérica, Tamayo (como se citó en Landa, 2013).

Además de estar integrado en la cocina de comunidades kichwas de la provincia como los Salasakas y Tomanbelas por lo que forman parte del componente de saberes ancestrales (Díaz, 2013), así también demostrando su rol como portador de saberes y sabores ancestrales gastronómicos que es fundamental para demostrar su valor patrimonial (Guevara & Aguagallo, 2020), siendo un elemento esencial para la salvaguarda del patrimonio cultural alimentario de la provincia (Aguagallo et al., 2023).

Esta obra se comparte bajo la licencia Creative Common Atribución-No Comercial 4.0

International (CC BY-NC 4.0) Revista Trimestral del Instituto Superior Universitario Espíritu Santo

Pasando a la versatilidad gastronómica se confirma mediante la revisión documental que se pueden realizar postres tradicionales como espumillas, helados de Ficoa, de Salcedo y de paila, así como dentro de la repostería innovadora, platos de autor (Tufiño, 2013; Condor, 2023) hasta bebidas tradicionales como jugos, batidos y bebidas especializados como vino de taxo (Barreno, 2014) además de espumosos (Freire & Sandoval, 2011).

Por lo cual se pudo conocer que el taxo es un fruto que se da durante todo el año especialmente la primera cosecha en los meses de diciembre, enero y febrero, para después tener una segunda cosecha los meses de julio, agosto y septiembre, considerando que la planta puede estar produciendo frutos durante todo el año si las condiciones de cultivo son adecuadas, Tamayo (como se citó en Landa, 2013).

Por otro lado, su clasificación taxonomía según Montalvo (2011) dice que pertenece al reino vegetal, subreino esphermatophyta, división angiosperma, clase dicotiledóneas, subclase archiclamydae, órdenes parietales, suborden flacaurtinea, familia passifloracea, genero passiflora, especie mollissima, nombre científico passiflora mollissima B.H.K., nombre común Taxo. Así mismo se determinó que tiene tallo cilíndrico pubescente, con hojas de forma obovadas, trilobuladas, y aserradas en los márgenes, flor péndula con la bráctea cilíndrica de color verde, vellosa por fuera y trilobulada (Montalvo, 2011).

Continuando con procesos de siembra y cultivo del taxo se debe preparar el terreno, agregar material orgánico, se realiza el trazado de la plantación mediante curvas de nivel, hacer huecos con medidas 40 X 40 – 40 cm, a una distancia de 5 X 3 metros de siembra, para luego trasplantar plantas seleccionadas, se forma espaldares para guiar los brazos de la planta, además se recomienda podas constantes para mantener su vida útil entre ocho a diez años. Luego en el proceso de cosecha se recolecta el fruto cuando está en estado pintón al 70%, cortando el pedúnculo con tijeras de podar, sin torcer ni golpear para cuidar la planta (Córdor, 2023).

El taxo cuenta con distintos atributos que se alinean con características que definen el turismo de experiencia, lo que permite crear una oferta turística de valor con escenarios auténticos, al involucrar lugares de producción o también conocidos como chacras, sitios donde se comercializa el fruto en Tungurahua como mercados, mismos que son importantes para la

inmersión de turistas dentro de la experiencia (Henche, 2017), así como la posibilidad de desarrollar talleres prácticos, donde la elaboración de productos gastronómicos tradicionales e innovadores transforma al turista de consumidor a cocreador de la vivencia, para de esta manera cumplir con la propósito de la memorabilidad del turismo de experiencia (Trigo, 2013; Silva & Trentin, 2018).

Discusión

La valorización del taxo como patrimonio cultural alimentario representa un reconocimiento importante para la preservación y promoción de las tradiciones gastronómicas de la provincia de Tungurahua y de la región sierra del Ecuador, siendo un fruto lleno de una versatilidad de aplicación en la gastronomía, además simboliza la resistencia cultural de comunidades que han transmitido sus saberes agroalimentarios de generación en generación, fortaleciendo así la identidad local, lo que permite que este fruto se inserte dentro de este marco más amplio del patrimonio alimentario, donde las prácticas, conocimientos y productos que forma parte integral de la cultura y memoria colectiva, que se encuentran vinculados con la soberanía alimentaria, se convierten en pilares fundamentales, constitucionales y sociales del Ecuador (Aguagallo et al., 2023).

Con ello los hallazgos confirman que el taxo tiene un arraigo histórico y cultural necesario con el cual se puede considerar activo patrimonial, como lo definen Espeitx (2004) y Aguagallo et al. (2023) al estar inmerso en los sabores y saberes ancestrales de una provincia y sus comunidades.

Siguiendo con el paradigma del turismo de experiencia, el taxo adquiere relevancia al ser un vehículo de conexión entre visitantes y comunidades locales, permitiendo que los turistas no solo sean consumidores pasivos, sino participantes activos en la cultura agroalimentaria, por lo que las rutas y experiencias que incluyan la participación en el cultivo, cosecha y preparación de productos derivados del taxo reafirman riqueza cultural de Tungurahua, lo que contribuye al desarrollo económico local a través de la diversificación de las actividades turísticas (Silva & Trentin, 2018; Espeitx, 2004). Por ende el turismo gastronómico experiencial puede ser un

motor para la revalorización del patrimonio alimentario y un factor de sostenibilidad social y ambiental.

Así pues para la transición como ingrediente a una experiencia es fundamental para impulsar su potencial turístico, al diseñar actividades desde la chacra hasta la mesa, lo que indica que las visitas a los lugares de cultivo (Llamuca & Velástegui, 2019) y la realización de talleres culinarios (Cóndor, 2023) son puntos de contacto directo que sirven para generar participación activa y vivencias requeridas por el turismo de experiencia (Silva & Trentin, 2018).

Por otro lado la oferta basada en el taxo permite una segmentación precisa por motivación (Carvache et al., 2020). Al permitir que los turistas puedan optar por inmersión cultural en saberes ancestrales, técnicas de cultivo, la innovación gastronómica con clases demostrativas y prácticas al desarrollar distintos productos culinarios, lo que permite ampliar el alcance de una marca destino de Tungurahua (Brito & Botelho, 2018).

Por lo que la experiencia turística del taxo debe integrarse en la estructura turística ya existente en Tungurahua, utilizando mercados de abastos como centros de encuentro y degustación (Henche, 2017), así como restaurantes de cocina típica o tradicional (Díaz, 2013) como puntos de venta de relato, asegurando la coherencia territorial.

Además integrar a los productores familiares y custodios de este fruto en circuitos turísticos experienciales fomenta un turismo inclusivo, orientado a fortalecer las cadenas de valor locales, preservar saberes y sabores ancestrales y generar beneficios económicos directos para las comunidades. Con lo que se busca alinear los objetivos de soberanía alimentaria y el desarrollo sostenible, al configurar un modelo de turismo responsable y de respeto a la biodiversidad y cultural local (Velázquez & Garlobo, 2020).

En síntesis, la promoción del taxo como patrimonio alimentario y recurso para el turismo de experiencia es una estrategia integral que potencia la identidad cultural, la economía rural y la conservación del patrimonio y la biodiversidad. Al mismo tiempo, exige enfrentar los desafíos logísticos, culturales y económicos, apostando por una gobernanza participativa y una oferta turística auténtica y sostenible, capaz de atraer turistas nacionales e internacionales interesados en experiencias vivenciales profundas y significativas.

Esta obra se comparte bajo la licencia Creative Common Atribución-No Comercial 4.0

International (CC BY-NC 4.0) Revista Trimestral del Instituto Superior Universitario Espíritu Santo

Conclusiones

El taxo, variedad de castilla o conocido por su nombre científico *passiflora mollissima*, es una fruta originaria de la región andina del Ecuador particularmente de la provincia de Tungurahua donde su cultivo se da principalmente en cantones como Pelileo, Baños y Pillaro, convirtiéndose en patrimonio alimentario de la provincia mismo que sirve para elaborar distintas preparaciones culinarias.

Por otra parte el taxo se cultiva tradicionalmente en huertos familiares ya que es un fruto que se apega a otros frutos considerándose de esta manera una planta trepadora, misma que se cultiva, se agrupa de varios productores para elaborar pulpa y entregar a productores de helado, ya que debido a su versatilidad y sabor único lo hace ideal para diversas preparaciones culinarias, tales como helados de salcedo, paila u otros tradicionales en el Ecuador, espumillas, jugos y batidos, expandiendo su uso hacia otras áreas de la gastronomía, incluyendo la cocina de autor y la elaboración de diferentes tipos de bebidas entre otros.

Así pues por su importancia como patrimonio alimentario y su potencial para impulsar el turismo local se sugiere promover el taxo mediante el turismo de experiencia, siendo este enfoque el que permita a los visitantes participar en una vivencia integral que abarca desde el proceso siembra, cultivo, hasta la obtención de la materia prima y la degustación de productos elaborados con esta fruta.

Por lo que la gastronomía juega un papel fundamental en la experiencia turística, ya que lo intangible, como los sabores y tradiciones, se convierte en un elemento clave para valorar una cultura, motivando a los viajeros que buscan adentrarse en las raíces gastronómicas de los pueblos a través de productos originarios y sabores únicos que forman parte del patrimonio alimentario ecuatoriano y un puente para fomentar el turismo experiencial.

Con ello la integración de productores, cocineros y turistas que se generaran en torno al taxo ayudará a promover la sostenibilidad y revalorización del patrimonio alimentario, aunque se requiere superar limitaciones logísticas y ampliar la investigación para replicar y adaptar una propuesta de turismo experiencial a la realidad local.

Finalmente, en respuesta a la pregunta de investigación, la promoción del taxo como patrimonio alimentario y recurso para el turismo de experiencia es una estrategia integral que potencia la identidad cultural, la economía rural y la conservación del patrimonio, pero al mismo tiempo, propone desafíos logísticos, culturales y económicos, apostando por una propuesta turística auténtica y sostenible, capaz de convocar turistas nacionales e internacionales que se interesan en vivir experiencias de turismo rural.

Referencias Bibliográficas

- Aguagallo, C. F. I., Arévalo, P. A. B., Oñate, K. P. L., Jiménez, V. N. S., & Pozo, J. C. G. (2023). Patrimonio alimentario ecuatoriano, su visión desde el enfoque normativo y cultural. *Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinar*, 7(1), 4944-4970. <https://www.ciencialatina.org/index.php/cienciala/article/view/4810/7279>
- Ashton, M. S. G. & Muller, A. C. (2013) "Turismo y patrimonio. Herencia de la colonización alemana en la gastronomía de Novo Hamburgo (RS, Brasil)". *Estudios y Perspectivas en Turismo* 22(6): 1197-1214. https://www.scielo.org.ar/scielo.php?pid=S1851-17322013000600010&script=sci_arttext
- Balladares Quispe, A. L. (2017). Recuperación de las frutas ancestrales para su uso en la gastronomía tradicional del cantón Ambato provincia de Tungurahua (Bachelor's thesis). <https://dspace.uniandes.edu.ec/bitstream/123456789/7347/1/PIUAESC028-2017.pdf>
- Barreno Pérez, C. I. (2014). Elaboración y control de calidad de vino de taxo (*Passiflora tripartita* var. *mollissima*) (Bachelor's thesis, Escuela Superior Politécnica de Chimborazo). <http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/3189/1/56T00427.pdf>
- Benseny, G. (2021). Espacios turísticos americanos: turismo experiencial. <https://nulan.mdp.edu.ar/id/eprint/3505/1/u4-benseny-2021.pdf>
- Bernal E., Díaz D., Jorge A., Cipriano A. (2005). Tecnología para el cultivo de la Curuba. primera edición. Medellín, Colombia: Lito Madrid. <https://repositorio.sena.edu.co/handle/11404/7047?locale-attribute=en>

- Brito, L. M., & Botelho, D. (2018). La gastronomía como marca de destino: Propositiones en Minas Gerais-Brasil. *Estudios y perspectivas en turismo*, 27(2), 390-412. http://www.scielo.org.ar/scielo.php?pid=S185117322018000200011&script=sci_arttext
- Carvache M., Carvache O., Carvache W., Orden M., Zamora F., & Macas C. (2020). Segmentación por motivación en restaurantes de cocina típica: Evidencia empírica de Guayaquil, Ecuador. *Revista de ciencia y tecnología culinarias*. <https://doi.org/10.1080/15428052.2019.1582446>
- Cóndor Chochos, H. S. (2023). Propuesta de un recetario de pastelería y repostería a base de taxo (passiflora mollissima) para los establecimientos del sector Chillogallo, Distrito Metropolitano de Quito (Doctoral dissertation, UNIBE). <http://repositorio.unibe.edu.ec/bitstream/handle/123456789/666/C%c3%93NDOR%20CHOCHOS%20HENRY%20SEBASTI%c3%81N.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Coppens D'Eeckenbrugge, G. (2003). Promesas de las pasifloras. https://agritrop.cirad.fr/565080/1/document_565080.pdf
- Díaz Sánchez, M. (2013). Investigación de la cocina ancestral ecuatoriana en las Comunidades Salasaka y Tomabela, de los cantones de Ambato y Pelileo de la provincia de Tungurahua y caracterización de un establecimiento gastronómico como medida de salvaguarda. <https://repositorio.ute.edu.ec/server/api/core/bitstreams/961f1be7-a6f0-4c62-ab7d-7615940c18b8/content>
- Espeitx, E. (2004). Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular. *Pasos revista de turismo y patrimonio cultural*. <http://www.pasosonline.org/Publicados/2204/PS040204.pdf>
- Estrella Eduardo. (1990). *El Pan de América. Etnohistoria de los alimentos aborígenes en el Ecuador*. Editorial Abya Yala. Quito – Ecuador. Primera Edición.
- Freire Fernández, A. F., & Sandoval Flores, E. G. (2011). Diseño de una planta elaborada de dulces espumosos con sabor a maracuyá, *passiflora edulis*, taxo, *passiflora tripartita* var.

Mollissima, y granadilla, *passiflora ligularis* juss, en el Cantón Cayambe (Bachelor's thesis, Quito: Universidad de las Américas, 2011).
<https://dspace.udla.edu.ec/handle/33000/2162>

García-Ruiz, A., Girones-Vilaplana, A., León, P., Moreno, D. A., Stinco, C. M., Meléndez-Martínez, A. J., & Ruales, J. (2017). Banana passion fruit (*Passiflora mollissima* (Kunth) LH Bailey): Microencapsulation, phytochemical composition and antioxidant capacity
<https://www.mdpi.com/1420-3049/22/1/85>

Guevara, M., & Aguagallo, C. (2020). Saberes ancestrales gastronómicos y turismo cultural de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo. Cumbres.
<https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=8228818>

Henche, B. G. (2017). Los mercados de abastos y su comercialización como producto de turismo de experiencias. El caso de Madrid. Cuadernos de turismo.
<https://revistas.um.es/turismo/article/view/290491/212071>

Holm-Nielsen, L., P. M. Jorgensen Y J. E. Lawesson. 1988. *Passifloraceae* In: Harling, G. & L. Anderson (eds.): Flora of Ecuador. University of Goteborg, Copenha-gen. Vol. 31, 130 pp

Inlago-Inuca, C. M. (2020). Evaluación de la variabilidad morfológica de *taxo* (*passiflora tripartita* juss) cultivado en chacras de agricultores de la provincia de Imbabura (Doctoral dissertation, Tesis de pregrado, Digital Universidad Técnica del Norte].
<https://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/10467/2/03%20AGP%20265%20TRABAJO%20GRADO.pdf>

Landa Llamuca, D. O. (2013). Diagnóstico situacional del *taxo* (*Passiflora mollissima* B. HK) en la provincia de Tungurahua (Bachelor's thesis).
<https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/3942/1/Tesis-38agr.pdf>

Lasluisa M. (2014). Propuesta gastronómica con la implementación de comida típica ancestral de la región sierra en el servicio de catering Hispano Buffet, de la ciudad de Riobamba

2013 (Bachelor's thesis, Escuela Superior Politécnica de Chimborazo).
<http://dspace.esPOCH.edu.ec/handle/123456789/9895>

León Toapanta, G. P. (2016). Obtención de una base deshidratada a partir de pulpa de taxo (*Passiflora mollissima*) conservando carotenos y compuestos fenólicos (Bachelor's thesis, Quito, 2016.). <https://bibdigital.epn.edu.ec/bitstream/15000/16714/1/CD-7311.pdf>

Llamuca, D. O. L., & Velástegui, L. V. (2019). Diagnostico situacional del taxo (*Passifloramollissima*B. HK) en la Provincia de Tungurahua. Centrosur Agraria, 1(3), 17-22. <https://centrosuragraria.com/index.php/revista/article/view/14/25>

MarSen. (01 de 10 de 2024). sendaecoway.com. Obtenido de <https://sendaecoway.com/blog/turismo-experiencial/#:~:text=El%20turismo%20experiencial%20es%20aquel,experiencias%20vivas%20en%20cada%20viaje>.

Montalvo Andrade, P. X. (2011). Análisis Comparativo de Canadá y Francia como Potenciales Mercados para la Exportación de Taxo en Conserva Producido en la Provincia de Pichincha, Parroquia Checa (Bachelor's thesis, Quito: Universidad de las Américas, 2011.). <https://dspace.udla.edu.ec/bitstream/33000/3662/1/UDLA-EC-TTEI-2011-04%28S%29.pdf>

Morales, A. C. A., Morales, M. M. B., & Varela, O. A. (2016). Historia de *Passiflora Supersec. Tacsonia* (Passifloraceae): un acercamiento taxonómico. Revista Biodiversidad Neotropical, 6(2), 107-120. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7398688>

Nelson, V. (2016) "Food and image on the official visitor site of Houston, Texas". Journal of Destination Marketing & Management 5(2): 133-140. <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S2212571X15000694>

Riofrío Basantes, K. A. (2014). Evaluación del efecto ansiolítico del extracto hidroalcohólico de flor de Taxo (*Passiflora tripartita* var. *Mollissima*) en ratones (*Mus musculus*) (Bachelor's thesis, Escuela superior Politécnica de Chimborazo).



<https://dspace.esPOCH.edu.ec:8080/server/api/core/bitstreams/442a5f1d-ab1a-4af2-b9ac-19853a0e5dd4/content>

- Rojas M., Valdivieso I., y Duarte R. (2023). Representations of Ecuadorian cuisine in the coast and the highlands regions through the free listing technique. *Discover Food* 10.1007/s44187-023-00061-9 <https://link.springer.com/article/10.1007/s44187-023-00061-9>
- Sautu, R., Boniolo, P., Dalle, P., & Elbert, R. (2005). Manual de metodología: construcción del marco teórico, formulación de los objetivos y elección de la metodología. https://www.fceia.unr.edu.ar/geii/maestria/2014/DraSanjurjo/8mas/Ruth%20Sautu,%20Manual%20de%20metodologia.pdf2jdVp4Ao1M3BT1kvZmgilT9wsdf4uwD9YG1PN6COfMjxzBPUtSEtrMw1ke3hotVF9OfV8l-nKSPqsmN3qgSI4JagSh3GEXRcrZfpk7qcaOOr9Q0h2hdIXRR5A__&Key-Pair-Id=APKAJLOHF5GGSLRBV4ZA
- Segura, S. D., d'Eeckenbrugge, G. C., Ocampo, C. H., & Ollitrault, P. (2005). Isozyme variation in *Passiflora* subgenus *Tacsonia*: geographic and interspecific differentiation among the three most common species. <https://link.springer.com/article/10.1007/s10722-005-2255-z>
- Silva, E. M. C., & Trentin, F. (2018). Turismo de Experiência: L 'Arte Ceccato Vila Flores. Caderno Virtual de Turismo. <https://www.redalyc.org/journal/1154/115459330011/115459330011.pdf>
- Tapia R. (2016). Estudio de la gastronomía ancestral en la parroquia de Machachi, cantón Mejía, provincia de Pichincha (Bachelor's thesis, LATACUNGA/UTC/2016). <http://repositorio.utc.edu.ec/handle/27000/3580>
- Trigo, L. G. G. (2013). A viagem: caminho e experiência. *Aleph*. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=473547095011>
- Tufiño Molina, K. (2013). Estudio investigativo del taxo y su aplicación en la repostería. Universidad Tecnológica Equinoccial. Facultad: Posgrados.



<https://repositorio.ute.edu.ec/server/api/core/bitstreams/7a613782-fe34-4889-8888-01697f8614d2/content>

- Unigarro, C. (2015). Sistemas alimentarios y patrimonio alimentario. Transculturaciones en el caso ecuatoriano. <https://doi.org/10.26807/ant.v0i15.38>
- Velázquez, A. I. U., & Garlobo, E. R. (2020). La gastronomía, la cultura y el patrimonio para un turismo sostenible. Dilemas Contemporáneos: Educación, Política y Valores. <https://dilemascontemporaneoseducacionpoliticayvalores.com/index.php/dilemas/articloe/view/2142/2198>
- Villacis, L. A., Vega, J., Grum, M., & Coppens D'Eeckenbrugge, G. (1998). Morphological characterization of Andean passifloras (*Passiflora* spp.) from Ecuador. <https://agritrop.cirad.fr/565319/3/ID565319.pdf>