



Doi: <https://doi.org/10.70577/asce.v5i1.723>

**Recibido:** 2026-01-24

**Aceptado:** 2026-02-05

**Publicado:** 2026-03-17

## **Diseño de signos gráficos representativos de la gastronomía tradicional riobambeña**

## **Design of graphic signs representing the traditional gastronomy of the city of Riobamba**

### **Autores**

**Lizbeth Geanella Paucar Chicaiza<sup>1</sup>**

<https://orcid.org/0009-0004-2692-3169>

[lizbeth.paucar@esPOCH.edu.ec](mailto:lizbeth.paucar@esPOCH.edu.ec)

**Escuela Superior Politécnica de Chimborazo  
(ESPOCH)**

Riobamba – Ecuador

**Rosa Belén Ramos Jiménez<sup>2</sup>**

<https://orcid.org/0000-0001-5080-6123>

[rosa.ramos@esPOCH.edu.ec](mailto:rosa.ramos@esPOCH.edu.ec)

**Escuela Superior Politécnica de Chimborazo  
(ESPOCH)**

Riobamba – Ecuador

**María Fernanda Soto Ayala<sup>3</sup>**

<https://orcid.org/0000-0002-3754-7427>

[maria.soto@esPOCH.edu.ec](mailto:maria.soto@esPOCH.edu.ec)

**Escuela Superior Politécnica de Chimborazo  
(ESPOCH)**

Riobamba – Ecuador

**Janneth Ximena Idrobo Cárdenas<sup>4</sup>**

[janneth.idrobo@esPOCH.edu.ec](mailto:janneth.idrobo@esPOCH.edu.ec)

<https://orcid.org/0009-0008-8637-2935>

**Escuela Superior Politécnica de Chimborazo  
(ESPOCH)**

Riobamba – Ecuador

**Verónica Yasmín Cuadrado Solís<sup>5</sup>**

<https://orcid.org/0000-0001-9756-0810>

[vero13shurei@gmail.com](mailto:vero13shurei@gmail.com)

**Investigador Independiente**

Ecuador

### **Cómo citar**

Paucar Chicaiza, L. G., Ramos Jiménez, R. B., Soto Ayala, M. F., Idrobo Cárdenas, J. X., & Cuadrado Solís, V. Y. (2026). Diseño de signos gráficos representativos de la gastronomía tradicional riobambeña. *ASCE MAGAZINE*, 5(1), 2730–2750.



---

## Resumen

La gastronomía tradicional constituye una manifestación relevante del patrimonio cultural inmaterial, al integrar saberes, prácticas y valores transmitidos generacionalmente que configuran la identidad territorial. En la ciudad de Riobamba, diversos platos tradicionales forman parte de su memoria colectiva y de su oferta turística; sin embargo, la ausencia de un sistema gráfico estructurado limita su representación visual y su proyección cultural. El presente estudio tuvo como objetivo diseñar un sistema de signos gráficos representativos de la gastronomía tradicional riobambeña, aplicando análisis semiótico, principios del lenguaje visual y fundamentos del diseño andino. La investigación se desarrolló bajo un enfoque cuali-cuantitativo, combinando revisión bibliográfica, observación directa en el Centro Histórico Patrimonial, análisis simbólico de nueve platos emblemáticos y síntesis formal mediante retícula y proporción andina. Posteriormente, los signos diseñados fueron validados a través de encuestas dirigidas a ciudadanos y expertos, evaluando reconocimiento, claridad y pertinencia cultural. Los resultados evidencian que el sistema gráfico logra coherencia formal, identidad visual unificada y eficacia comunicativa, permitiendo su aplicación en señalética, rutas turísticas y material promocional. Se concluye que la traducción visual de la gastronomía tradicional fortalece la identidad cultural y contribuye a su visibilidad dentro del contexto urbano y turístico de Riobamba.

**Palabras clave:** Riobamba; Gastronomía Tradicional; Signos Gráficos; Diseño Andino; Identidad Cultural.



## Abstract

Traditional gastronomy represents a significant expression of intangible cultural heritage, as it integrates knowledge, practices, and values transmitted across generations that shape territorial identity. In the city of Riobamba, several traditional dishes constitute part of the collective memory and the local tourist offer; however, the absence of a structured graphic system limits their visual representation and cultural projection. This study aimed to design a system of graphic signs representative of Riobamba's traditional gastronomy by applying semiotic analysis, principles of visual language, and foundations of Andean design. The research adopted a qualitative–quantitative approach, combining bibliographic review, direct observation in the Historic Heritage Center, symbolic analysis of nine emblematic dishes, and formal synthesis through grid structures and Andean proportion. Subsequently, the designed signs were validated through surveys addressed to citizens and experts, assessing recognition, visual clarity, and cultural relevance. The results demonstrate that the proposed graphic system achieves formal coherence, a unified visual identity, and communicative effectiveness, enabling its application in gastronomic signage, tourist routes, and promotional materials. It is concluded that the visual translation of food heritage strengthens cultural identity and contributes to its visibility within Riobamba's urban and tourism context.

**Keywords:** Riobamba; Traditional Gastronomy; Graphic Signs; Andean Design; Cultural Identity.



---

## Introducción

El patrimonio cultural constituye un elemento esencial en la configuración de la identidad de los pueblos, ya que integra valores, tradiciones y saberes transmitidos generacionalmente (Molano, 2007). Según Marcos Arévalo (2010), el patrimonio cultural comprende bienes tangibles e intangibles que resultan fundamentales para la memoria colectiva y la identidad social. Dentro de esta categoría, el patrimonio cultural inmaterial adquiere especial relevancia al involucrar prácticas, representaciones, conocimientos y técnicas que las comunidades reconocen como parte de su herencia cultural (Ahmad, 2006).

En este contexto, la gastronomía se posiciona como una manifestación significativa del patrimonio cultural inmaterial, puesto que integra ingredientes, técnicas tradicionales y saberes culinarios que reflejan procesos históricos, sociales y simbólicos (Fusté Forné, 2016). El patrimonio alimentario, entendido como el conjunto de prácticas y conocimientos relacionados con la producción y preparación de alimentos, se vincula estrechamente con la identidad territorial y cultural (Espeitx, 2004).

Riobamba, ciudad emblemática de la región interandina del Ecuador, posee una amplia riqueza gastronómica representada en platos tradicionales como el hornado con chiriucho, el ceviche de chochos, el jugo de sal, los rompenucas, los llapingachos, las empanadas de morocho, el morocho de leche y los helados de San Francisco (Robalino, 2017). Estas preparaciones constituyen expresiones culturales que sintetizan la herencia indígena Puruhá y la influencia colonial española, consolidando una identidad culinaria singular.

No obstante, pese a su relevancia cultural y turística, la ciudad carece de un sistema de signos gráficos que represente visualmente esta gastronomía patrimonial. La ausencia de una identidad visual estructurada limita la visibilidad de los establecimientos tradicionales, dificulta la orientación turística y reduce el reconocimiento simbólico de los platos representativos (Timothy & Ron, 2013).

Desde la perspectiva del diseño gráfico, los signos visuales permiten sintetizar significados culturales mediante formas iconográficas estructuradas bajo principios compositivos y semióticos (Paredes-Calderón & Nájera-Galeas, 2020). El diseñador actúa como mediador de significados,



organizando elementos visuales a través de códigos compartidos que facilitan la interpretación y la memoria visual del receptor.

En este marco, el presente estudio tuvo como objetivo diseñar un sistema de signos gráficos representativos de la gastronomía patrimonial de la ciudad de Riobamba, aplicando análisis semiótico, principios del diseño andino (Milla Euribe, 2008) y fundamentos del lenguaje visual, con el propósito de fortalecer la identidad cultural y potenciar la visibilidad turística.

## **Fundamentación teórica**

### **Patrimonio cultural y patrimonio alimentario**

El patrimonio cultural no se limita a monumentos o bienes materiales; incluye también prácticas vivas que configuran la identidad colectiva. Machuca (2016) establece que el patrimonio cultural integra elementos esenciales para la memoria social, mientras que Marcos Arévalo (2010) destaca la relación simbólica entre elementos tangibles e intangibles que configuran la identidad cultural.

La UNESCO (2003) define el patrimonio cultural inmaterial como usos, representaciones y conocimientos transmitidos de generación en generación, recreados constantemente por las comunidades en función de su entorno y su historia. En este sentido, la gastronomía se integra plenamente en esta categoría, al constituir una práctica cultural viva.

Fusté Forné (2016) y Espeitx (2004) afirman que el patrimonio alimentario comprende no solo ingredientes nativos, sino también técnicas y saberes heredados que consolidan la identidad de un territorio. De igual manera, el Ministerio de Cultura y Patrimonio (2013) reconoce que el uso de productos originarios como el maíz o la quinua forma parte de la identidad alimentaria nacional.

Por tanto, la representación gráfica de la gastronomía no solo cumple una función estética, sino que constituye un mecanismo de preservación simbólica del patrimonio cultural.

### **Gastronomía como identidad cultural Riobambeña**

La gastronomía, más allá del acto de alimentarse, constituye una expresión cultural que comunica identidad. Fusté Forné (2016) señala que la gastronomía funciona como medio de



autorrepresentación cultural, estableciendo vínculos entre comunidades y territorios, donde la preparación y consumo de alimentos se convierten en actos significativos que adquieren valor icónico dentro de una cultura y se transmiten mediante la memoria sensorial, fortaleciendo la identidad colectiva.

Los ingredientes empleados, como el maíz, la papa, el cerdo o los chochos, reflejan la adaptación a los recursos locales y a las dinámicas productivas de la región interandina (Montes Pérez et al., 2020). A su vez, las técnicas de preparación y las formas de presentación conservan prácticas tradicionales que han permanecido vigentes en mercados, huecas y establecimientos familiares del Centro Histórico (Galindo Galeano & Bolaños Vásquez, 2023). En este sentido, la gastronomía local no solo expresa una práctica alimentaria, sino que actúa como un mecanismo de memoria colectiva que reafirma la identidad cultural del territorio (Halbwachs, 1992; Sutton, 2001).

En este sentido, la gastronomía riobambeña funciona como un marcador identitario que diferencia al territorio dentro del contexto nacional (Mora Forero, 2020), particularmente a través de preparaciones emblemáticas como el hornado con chiriucho, el ceviche de chochos, el jugo de sal, los rompenucas, los llapingachos, las empanadas de morocho, el morocho de leche y los helados de San Francisco. Cada uno de estos platos sintetiza rasgos propios de la tradición culinaria local: el uso de ingredientes andinos como el maíz y la papa, técnicas de cocción heredadas, combinaciones específicas de sabores y formas de presentación que se mantienen vigentes en mercados y establecimientos tradicionales del Centro Histórico (Robalino, 2017).

Estas preparaciones no solo cumplen una función alimentaria, sino que activan procesos de memoria colectiva y pertenencia territorial (Fischler, 1995). No obstante, la ausencia de una representación gráfica estructurada que identifique visualmente estos productos evidencia una brecha entre la riqueza cultural existente y su proyección comunicacional (Farré Perales, 2018). Por ello, traducir esta identidad culinaria al lenguaje del diseño gráfico implica no solo una acción estética, sino un mecanismo de visibilización y fortalecimiento del patrimonio cultural riobambeño (Pilay & Neves, 2020).

## **Sistemas gráficos y semiótica**

El diseño de signos gráficos se fundamenta en la semiótica, disciplina que estudia los signos y sus procesos de significación. Bañuelos Capistrán (2006) y el Grupo  $\mu$  (1992) explican que las formas iconográficas deben estructurarse mediante reglas compositivas que faciliten su reconocimiento y memorización.

Un signo gráfico eficaz debe:

- Sintetizar visualmente un concepto.
- Mantener coherencia formal.
- Ser fácilmente reconocible.
- Activar la memoria visual del usuario.

La aplicación de principios compositivos, retícula y proporción garantiza estabilidad estructural y claridad comunicativa (Dondis, 2017; Costa, 2012).

### **Diseño andino y principios estructurales**

El diseño andino incorpora principios como relacionalidad, correspondencia, complementariedad y reciprocidad (Estermann, 2006; Achig Balarezo, 2019). Estos fundamentos establecen equilibrio, simetría y coherencia estructural. La proporción andina y la ley de bipartición permiten organizar elementos visuales de manera armónica, generando identidad territorial en la estructura formal del signo. La integración de estos principios en el diseño de signos gastronómicos fortalece el vínculo entre imagen y contexto cultural (Milla Euribe, 2008; Yáñez del Pozo, 2008).

## **Material y métodos**

### **Material**

La presente investigación se enmarca en el proyecto “Diseño e implementación de un sistema gráfico para rutas patrimoniales con base a principios andinos para Riobamba” (Ramos Jiménez, 2022–2024), desarrollado por el Grupo de Investigación Diseño Andino de la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, en convenio con el Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Riobamba.



Los materiales utilizados en el estudio comprendieron:

- **Fuentes bibliográficas especializadas** sobre patrimonio cultural, patrimonio alimentario, gastronomía, semiótica, lenguaje visual, sistemas gráficos y principios del diseño andino (Hernández et al., 2006; Pontis, 2009; Press & Cooper, 2009; Müller-Brockmann, 2017; Milla Euribe, 2008).
- **Registros de campo** obtenidos mediante observación directa en el sector del Rincón Mágico Centro Histórico Patrimonial de Riobamba.
- **Fichas estructuradas de registro y análisis**, organizadas en:
  - Fichas bibliográficas individuales (Tabla 1).
  - Fichas de observación formal (Tabla 2).
  - Fichas de análisis semiótico (Tabla 3).
  - Fichas de síntesis visual (Tabla 4).
- **Instrumentos de análisis visual y compositivo**, incluyendo retículas modulares, análisis proporcional basado en módulo cuadrado y principios del diseño andino.

## Métodos

La investigación adoptó un **enfoque mixto cuali-cuantitativo** (Hernández et al., 2006), que permitió integrar el análisis conceptual del patrimonio gastronómico con la validación estructural del sistema gráfico diseñado.

- **Enfoque cualitativo**

El componente cualitativo incluyó una investigación bibliográfica orientada a establecer el marco teórico del estudio, así como una investigación de campo desarrollada en el sector del Centro Histórico Patrimonial de Riobamba, con el fin de identificar establecimientos y platos con mayor presencia simbólica. Se aplicó el método observacional (Anguera et al., 2018) para registrar la presentación, ingredientes predominantes, utensilios asociados y elementos formales susceptibles de traducción gráfica. Posteriormente, mediante el método analítico (Miles et al., 2014), cada plato fue descompuesto en componentes simbólicos y formales, complementándose con un análisis semiótico (Bañuelos Capistrán, 2006) que permitió clasificar los elementos en icono, índice y



símbolo. Finalmente, el método deductivo posibilitó trasladar los principios del lenguaje visual y del diseño andino al proceso proyectual.

### **Estructura del proceso metodológico**

El proceso se organizó en tres fases:

#### **Fase 1: Identificación y selección gastronómica**

La selección respondió a criterios de representatividad territorial, cultural y simbólica.

1. **Representatividad territorial:** pertenencia al área delimitada del Centro Histórico Patrimonial de Riobamba, considerando su localización en los circuitos 1 y 2.
2. **Representatividad cultural:** fundamentada en investigación histórica, desarrollo de fichas bibliográficas y análisis semiótico, identificando tradición, origen y vínculo con la memoria gastronómica local.
3. **Representatividad simbólica:** capacidad del plato para expresar significados culturales identificables en el imaginario colectivo.

#### **Fase 2: Análisis semiótico y simbólico**

Se elaboraron fichas de observación y análisis semiótico para cada plato, determinando qué elementos funcionaban como iconos, índices y símbolos. El objetivo fue garantizar pertinencia cultural y coherencia conceptual en la traducción gráfica.

#### **Fase 3: Síntesis visual y construcción formal**


Se aplicaron retículas estructurales y análisis proporcional basado en módulo cuadrado. Se incorporaron principios compositivos como retícula, proporción, equilibrio, simetría y ley de bipartición (Müller-Brockmann, 2017), así como principios del diseño andino: relacionalidad, complementariedad y correspondencia. (Milla Euribe, 2008).

Finalmente, se desarrolló la construcción formal mediante simplificación geométrica, priorizando claridad, legibilidad, coherencia sistémica e identidad territorial dentro del sistema gráfico general.

## Enfoque cuantitativo

El componente cuantitativo se desarrolló mediante la aplicación de encuestas estructuradas dirigidas a ciudadanos y expertos, con el propósito de evaluar la eficacia comunicativa de los signos gráficos en términos de reconocimiento, claridad visual, pertinencia cultural y coherencia formal. Los datos obtenidos fueron tabulados y analizados, permitiendo determinar niveles de aceptación y comprensión. Este procedimiento validó empíricamente la funcionalidad del sistema gráfico.




**Tabla 1:** Ficha de Bibliográfica del Ceviche de Chochos

FICHA BIBLIOGRÁFICA (FASE 1)		
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO / PLATILLO:</b> CEVICHE DE CHOCHOS		
<b>OBJETIVO:</b> Recopilar información relevante de la gastronomía de las Huecas de Riobamba		
<b>DATOS INFORMATIVOS:</b>		
<b>FOTO:</b>	<b>Tipo de gastronomía:</b>	<b>Provincia / Cantón:</b>
	Entrada	Chimborazo / Riobamba
	<b>Tipología de Establecimiento:</b>	<b>Punto de Interés:</b>
	Hueca Gastronómica	Coliseo Teodoro Gallegos Borja (Principal)
	<b>Ubicación del establecimiento:</b>	<b>Precio común:</b>
	Calle Veloz y Vicente Rocafuerte	\$2.00 – 4.00
	<b>Contexto de consumo:</b>	<b>Cultura o grupo étnico:</b>
	Comida externa de Coliseo deportivo	Cultura mestiza e indígena andina
<b>Fecha de recopilación de información:</b>	<b>Ingredientes principales:</b>	<b>Técnica de preparación o cocción:</b>
17 de <u>Junio</u> del 2024	Chochos, jugo de tomate (de carne), cebolla paiteña, tomate y cilantro picado, cuero de cerdo, canguil, maíz tostado, limón.	Hervir (cuero de cerdo) - Freír (canguil y maíz tostado) -Encurtido (cebolla, tomate y cilantro)
<b>DATOS BIBLIOGRÁFICOS</b>		
<b>Autor(es):</b>		Editorial:
Dirección de Gestión de Turismo del GADM de Riobamba		S.f.
<b>Título libro/revista/estudio:</b>		<b>Publicación/Artículo:</b>
Establecimientos Gastronómicos típicos y tradicionales del Cantón Riobamba		S.f.
<b>Edición:</b>	<b>Páginas:</b>	<b>Volumen:</b>
S.f.	87	S.f.
<b>Fecha de publicación:</b>	<b>Fecha de consulta:</b>	<b>URL:</b>
2022	14 de junio de 2024	S.f.
<b>RESUMEN DEL CONTENIDO</b>		
<p>La gastronomía riobambefia propone desde hace más de 20 años, un ceviche diferente que por su sabor ha cautivado a quien lo degusta, aunque durante el tiempo se han incorporado varios ingredientes; el clásico está compuesto por: chochos, jugo de tomate, cuero de cerdo, cebollas y picadillo, acompañados con un poderoso ají de chochos y canguil. Se suele acompañar con un jugo de frutas natural muy frío. Doña Mary inicio su negocio con la venta de ceviches en los patios del coliseo, en el cual ya lleva 43 años de trayectoria es un negocio familiar que tiene muy buena acogida por propios y extraños de la ciudad, donde cada vez incrementan su menú.</p>		

**Fuente:** Grupo de Investigación Diseño Andino ESPOCH

Realizado por: Paucar, L., 2024

**Tabla 2:** Ficha de Observación del Ceviche de chochos

FICHA DE OBSERVACIÓN (FASE 2)		
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO / PLATILLO:</b> CEVICHE DE CHOCHOS		
<b>OBJETIVOS:</b> Observar y documentar fotografías para analizar formas y símbolos representativos de la gastronomía riobambeña, del Circuito 1 y 2 del Rincón Mágico Centro Histórico Patrimonial		
<b>DATOS INFORMATIVOS</b>		
<b>Foto:</b>	<b>Tipo de plato:</b>	<b>Provincia / Cantón:</b>
	Entrada	Chimborazo / Riobamba
	<b>Tipología del Establecimiento:</b>	<b>Punto de Interés:</b>
	Hueca Gastronómica	Coliseo Teodoro Gallegos Borja (Principal)
	<b>Ubicación del Establecimiento</b>	<b>Precio común:</b>
	Calle José Veloz y Pichincha	\$ 2.00 – 4.00
	<b>Contexto de consumo:</b>	<b>Cultura o grupo étnico:</b>
	Comida externa de Coliseo deportivo	Cultura mestiza e indígena andina
<b>Fecha de recopilación de información:</b> 17 de junio de 2024	<b>Ingredientes principales:</b>	<b>Técnica de preparación o cocción:</b>
	Chochos, jugo de tomate (de carne), cebolla paiteña, tomate y cilantro picado, cuero de cerdo, canguil, maíz tostado, limón.	- Hervir (cuero de cerdo) - Freír (canguil y maíz tostado) -Encurtido (cebolla, tomate y cilantro)
<b>REGISTRO FOTOGRÁFICO DEL PLATO TRADICIONAL</b>		
		
<b>PALETA CROMÁTICA:</b>		
		
<b>DESCRIPCION:</b>		
<p>El plato se presenta en un recipiente hondo de color blanco, con forma circular o ligeramente cuadrangular según el caso. Contiene una preparación de consistencia líquida o semilíquida de tonalidad rojiza-anaranjada, característica de una base con tomate o ají. En la superficie se observan chochos (leguminosas blancas de forma ovalada), acompañados de pequeños trozos de ingredientes adicionales. Sobre el preparado se dispone cebolla morada cortada en pluma fina y abundante cilantro fresco picado, que aporta contraste cromático verde. Se incluye como acompañamiento maíz tostado (canguil, tostado u chifles) servido en un recipiente aparte. También se observan limones cortados por la mitad, lo que sugiere el uso de jugo cítrico como complemento del plato. Se aprecia la presencia de salsa cremosa y picante (ají) adicional y utensilios plásticos para su consumo</p>		

**Fuente:** Grupo de Investigación Diseño Andino ESPOCH

Realizado por: Paucar, L., 2024



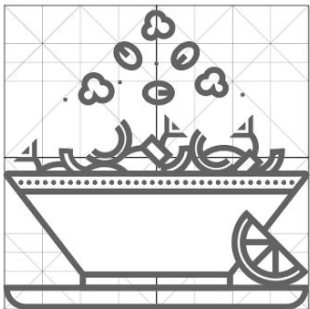

**Tabla 3:** Ficha de Análisis Semiótico del Ceviche de chochos

<b>FICHA DE ANALISIS SEMIÓTICO (FASE 2)</b>	
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO / PLATILLO:</b> CEVICHE DE CHOCHOS	
<b>OBJETIVO:</b> Analizar tanto aspectos culturales y gráficos, analizar sus elementos y significado de sus detalles.	
<b>DESCRIPCIÓN GENERAL</b>	
Acompañamientos o Complementos:	Influencia social o cultural:
limón, canguil con tostado, ají	Símbolo de identidad gastronómica de Riobamba
<b>Herramientas y Utensilios utilizados:</b>	Experiencia sensorial:
Licuadaora, cuchillo de cocina, tabla de cortar, olla de aluminio grande o de presión, recipientes, cuchara para mezclar, exprimidor, colador, pinzas de cocina.	Fusión de sabores cremosos, dulces, salados, picantes y ácidos.
<b>Origen y tradición del plato:</b>	
El Ceviche de Chochos Inicia en la zona urbana del cantón Riobamba aparece hace 20 años, cuando se detectó la enfermedad del cólera, ahora es un plato tradicional. En esa época no permitían la venta de comida, los productores se vieron en la necesidad de vender chochos con tostado, con la finalidad de no quedarse sin trabajo, en un inicio la venta era de chochos con tostado, al ver que a ese plato le faltaba algo, incorporaron el jugo de tomate, razón por la cual su nombre es Ceviche de Chochos por el ingrediente principal, el chocho.	
<b>Descripción del método de preparación:</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pelar el chocho y reservarlo.</li> <li>2. Cocer en agua con sal y cebolla blanca el cuero y la oreja. Una vez cocido <del>porcionar</del>.</li> <li>3. Extraer el jugo de tomate riñón con un escaldado previo. Al mismo incluir zumo de limón y naranja. Sazonar y Reservar.</li> <li>4. Realizar un encurtido con cebolla colorada, tomate, cilantro, sal, limón y aceite.</li> <li>5. Para el ají de chocho. Licuar el ají con aceite, sal, y tomate de árbol escaldado. Sazonar al gusto</li> <li>6. Montar primero el jugo de tomate, el cuero, la oreja, el chocho y el encurtido.</li> <li>7. Aderezar al gusto con limón, aceite, ají de chocho, salsa blanca.</li> <li>8. Acompañar con guarniciones de chifles, tostado y canguil.</li> </ol>	
<b>Significado de la presentación / Decoración:</b>	
Servido con cebolla paitaña cortada en juliana, tomates y cilantro colocado encima de todo lo demás para darle mayor atractivo visual, contraste, y estimular el apetito.	
<b>ASPECTOS CONNOTATIVOS DE LOS ELEMENTOS COMPOSITIVOS</b>	
<b>Significado de las formas de los ingredientes:</b>	
Cuadrados y rectángulos (Tomates y cueros): Sugieren estabilidad y adaptabilidad. Semi Circunferencias (Cebollas): Sugiere continuidad y equilibrio parcial. Óvalo (Tostado): Sugieren movimiento y fluidez Formas geométricas (plato de porcelana): Sugieren orden, formalidad. Formas orgánicas (Canguil): Sugieren libertad y creatividad.	
Circunferencia (trozo de limón sutil): Sugiere armonía y estabilidad.	
<b>Significado del color:</b>	
Naranjas y rojos (jugo de tomate riñón, tomates picados y tostados): Pasión e intensidad. En contexto de la gastronomía sugieren sabores intensos y vibrantes. Verde (cilantro, limón): Vitalidad, fresca, naturaleza. En el contexto gastronómico sugieren lo natural y lo saludable. Blanco (canguil): Pureza y calma. En el contexto gastronómico sugieren sabores neutrales y saludables. Violeta (cebolla paitaña): Sofisticación y elegancia. En el contexto gastronómico sugieren sabores exóticos y memorables.	

**Fuente:** Grupo de Investigación Diseño Andino ESPOCH

**Realizado por:** Paucar, L., 2024

**Tabla 4:** Ficha de Síntesis Visual del Ceviche de chochos

FICHA DE SÍNTESIS VISUAL (FASE 3)			
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO / PLATILLO:</b> CEVICHE DE CHOCHOS			
<b>OBJETIVO:</b> Sintetizar la información que se ha obtenido en el desarrollo del sistema gráfico			
<b>ANÁLISIS ELEMENTO BASE:</b>			
			
<b>PROPORCIÓN DEL PLATO</b>			
Equivalencia proporcional		2:2	
<b>TRAZADO:</b> Binario			
<b>ANÁLISIS FORMAL</b>			
<b>LEYES COMPOSITIVAS</b>		<b>CATEGORÍAS COMPOSITIVAS</b>	
Ley figura y fondo		Proporción	X
Ley de adyacencia o proximidad	X	Color	X
Ley de semejanza	X	Dirección	X
Ley de la buena forma	X	Ritmo	X
Ley del cierre		Equilibrio	X
Ley de la continuidad		Simetría	X
Ley de la buena curva	X	Textura	X
Ley de la experiencia	X	Movimiento	
<b>RESULTADOS</b>			
<b>PROCESO (PROPORCIÓN)</b>		<b>SIGNO FINAL:</b>	
			
		<b>CEVICHE DE CHOCHOS</b>	

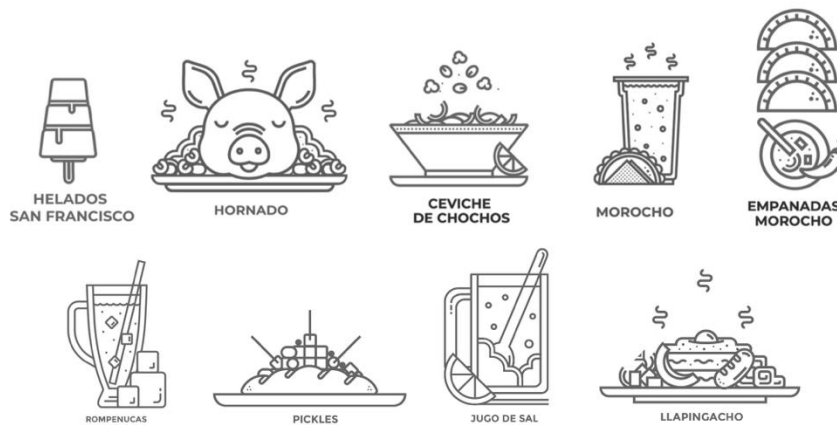
Fuente: Grupo de Investigación Diseño Andino ESPOCH

Realizado por: Paucar, L., 2024

De esta manera, la metodología aplicada permitió articular teoría, análisis simbólico, estructuración compositiva y validación social, garantizando que el sistema de signos gráficos no solo respondiera a criterios estéticos, sino que también cumpliera una función identitaria y comunicativa dentro del contexto cultural riobambeño.

## Resultados

El proceso metodológico permitió obtener como resultado principal la construcción de un sistema de nueve signos gráficos representativos de la gastronomía patrimonial de la ciudad de Riobamba, correspondientes a los siguientes platos tradicionales identificados en la bibliografía y en el límite del Centro Histórico Patrimonial de la ciudad: ceviche de chochos, hornado con chiriucho, jugo de sal, rompenucas, pickles, llapingachos, empanadas de morocho, morocho de leche y helados de San Francisco (*Ver Figura 1*).



**Figura 1:** Resultados signos gráficos gastronómicos

**Realizado por:** Paucar, L., 2024

### Descripción de la muestra

El universo de estudio estuvo constituido por los 53 establecimientos identificados dentro del perímetro del Rincón Mágico Centro Histórico Patrimonial de Riobamba, distribuidos en los circuitos 1 y 2. A partir de este universo se efectuó el levantamiento de la oferta gastronómica disponible en los establecimientos correspondientes al eje culinario del área intervenida,



permitiendo delimitar las unidades de análisis sometidas a estudio semiótico y posterior síntesis gráfica.

## **Análisis de los Resultados**

### **Resultados de la Fase 1: Identificación y selección gastronómica**

La primera fase consistió en la identificación de los platos gastronómicos representativos del sector del Rincón Mágico del Centro Histórico Patrimonial de Riobamba, tomando como referencia los establecimientos tradicionales existentes en el área de estudio. La selección respondió a la observación directa y al registro de los platos con mayor presencia dentro del entorno gastronómico analizado, considerando su reiteración en los locales y su reconocimiento dentro del contexto urbano intervenido.

Este procedimiento permitió delimitar los casos de estudio que posteriormente fueron sometidos a análisis semiótico y síntesis visual, asegurando que la selección no fuese arbitraria, sino contextual y territorialmente fundamentada.

### **Resultados de la Fase 2: Análisis semiótico**

El análisis semiótico permitió identificar íconos, índices y símbolos presentes en cada plato gastronómico. En el nivel icónico, se determinaron las formas visuales predominantes que permiten reconocer el alimento de manera directa, como la silueta del cuenco en el ceviche de chochos, la disposición del cerdo y su acompañamiento en el hornado con chiriucho o la forma circular del llapingacho.

En el nivel indicial, se identificaron elementos que remiten al contexto cultural o al proceso de preparación, como utensilios tradicionales, texturas características o la disposición específica de los ingredientes.

Como resultado de esta fase, cada plato fue reducido a sus elementos esenciales, eliminando detalles superfluos y conservando únicamente los rasgos distintivos capaces de activar el reconocimiento inmediato del usuario, garantizando claridad comunicativa en la etapa posterior de síntesis visual.



### **Resultados de la Fase 3: Síntesis visual y construcción formal**

La tercera fase produjo los signos gráficos definitivos. El proceso de síntesis permitió transformar los elementos analizados en composiciones geométricas estructuradas bajo retícula.

La aplicación de la retícula permitió:

- Organizar proporciones internas.
- Garantizar equilibrio visual.
- Mantener coherencia estructural entre todos los signos.
- Establecer una unidad sistémica.

El análisis proporcional, partiendo como módulo rector el cuadrado, aseguró relaciones armónicas entre los componentes formales de cada signo. La utilización de principios del diseño andino, como complementariedad y correspondencia, permitió construir composiciones equilibradas, donde las formas no se perciben aisladas, sino integradas en una estructura coherente.

Como resultado, el sistema gráfico presenta:

- Homogeneidad formal.
- Coherencia de estilo.
- Síntesis geométrica consistente.
- Identidad visual unificada.

Cada signo mantiene características propias del plato representado, pero comparte un lenguaje visual común con el resto del sistema, lo que fortalece su aplicación conjunta en señalética y promoción turístico

### **Resultados de la validación**

La aplicación de encuestas a ciudadanos y expertos permitió medir el nivel de asociación entre los signos diseñados y los platos representados. Los datos obtenidos evidenciaron un grado favorable de identificación visual y una valoración positiva respecto a la organización formal del sistema.



Además, los participantes destacaron la uniformidad estilística del conjunto y la pertinencia cultural percibida en las representaciones gráficas.

## Discusión

Los resultados obtenidos evidencian que la gastronomía patrimonial de Riobamba no se limita a una oferta culinaria funcional, sino que constituye una manifestación cultural vinculada con la memoria colectiva, las prácticas heredadas y la identidad territorial. La reiteración de los platos en el espacio urbano intervenido confirma su arraigo social y su reconocimiento dentro del imaginario local.

El análisis semiótico permitió comprobar que cada preparación posee rasgos icónicos e indiciales claramente identificables, lo que facilita su traducción a un sistema visual sintético sin perder capacidad de reconocimiento. Este hallazgo valida la pertinencia metodológica del proceso de reducción formal aplicado en la fase de síntesis.

Asimismo, la aplicación de retícula modular y principios del diseño andino demuestra que la representación gráfica del patrimonio gastronómico puede estructurarse bajo criterios formales rigurosos, evitando soluciones intuitivas o aisladas. La coherencia sistémica alcanzada fortalece la posibilidad de implementar estos signos en entornos de señalética patrimonial y estrategias de promoción turística del Centro Histórico de Riobamba.

Finalmente, los resultados de la validación indican que la estructura compositiva adoptada favoreció la interpretación consistente de los signos dentro del contexto evaluado. La estabilidad formal y la síntesis aplicada facilitaron la decodificación visual sin generar ambigüedad significativa. En este sentido, los resultados respaldan la eficacia del procedimiento metodológico implementado para la construcción del sistema gráfico.

## Conclusiones

La investigación permitió demostrar que la traducción visual del patrimonio gastronómico tradicional de Riobamba es metodológicamente viable cuando se articula un enfoque cuali-cuantitativo sustentado en investigación histórica, análisis semiótico y principios estructurales del



diseño andino. La delimitación territorial del Rincón Mágico Centro Histórico Patrimonial constituyó un criterio técnico sólido para la selección de las unidades de análisis, garantizando representatividad espacial y coherencia con el contexto urbano intervenido.

El análisis semiótico aplicado a cada platillo permitió identificar elementos icónicos, indiciales y simbólicos que sintetizan la identidad culinaria riobambeña, evidenciando que la gastronomía funciona como un sistema cultural portador de memoria colectiva y significados compartidos. Esta comprensión posibilitó la construcción de signos gráficos estructurados bajo retícula y proporción andina, asegurando coherencia formal, equilibrio compositivo y unidad sistémica.

La validación empírica realizada mediante encuestas a ciudadanos y expertos confirmó la claridad, pertinencia cultural y eficacia comunicativa del sistema gráfico propuesto. En consecuencia, se concluye que el diseño de signos gráficos aplicados al patrimonio alimentario no solo cumple una función estética, sino que constituye un instrumento estratégico para la visibilización cultural, la consolidación de identidad territorial y el fortalecimiento de la proyección turística de la ciudad de Riobamba

### Referencias bibliográficas

1. Achig Balarezo, D. (2019). Cosmovisión andina: categorías y principios. *Revista de la Facultad de Ciencias Médicas de la Universidad de Cuenca*, 37(3), 9-11. <https://doi.org/10.18537/RFCM.37.03.01>
2. Ahmad, Y. (2006). The scope and definitions of heritage: From tangible to intangible. *International Journal of Heritage Studies*, 12(3), 292-300. <https://doi.org/10.1080/13527250600604639>
3. Anguera, M. T., Portell, M., Chacón-Moscoso, S. y Sanduvete-Chaves, S. (2018). Indirect observation in everyday contexts: Concepts and methodological guidelines within a mixed methods framework. *Frontiers in Psychology*, 9, 13. <https://doi.org/10.3389/fpsyg.2018.00013>
4. Bañuelos Capistrán, J. (2006). Aplicación de la semiótica a los procesos del diseño. *Revista Signa*, 15, 233-254. <https://doi.org/10.5944/signa.vol15.2006.6134>
5. Costa, J. (2012). *Cambio de paradigma: La comunicación visual*. Costa Punto Com.
6. Dondis, D. A. (2017). *La sintaxis de la imagen: Introducción al alfabeto visual*. Gustavo Gili.



7. Espeitx, E. (2004). Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular. *Pasos: Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 2(2), 193-213.  
<https://doi.org/10.25145/j.pasos.2004.02.016>
8. Estermann, J. (2006). *Filosofía andina: Sabiduría indígena para un mundo nuevo* (2da ed.). ISEAT.
9. Farré Perales, M. (2018). *Los iconos culturales: Un factor determinante en la elección del destino turístico*. *Journal of Tourism and Heritage Research*, 1(4), 80-112.  
<https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7400821>
10. Fischler, C. (1995). *El (h)omnívoro: El gusto, la cocina y el cuerpo*. Anagrama.
11. Fusté Forné, F. (2016). Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario. *Dixit*, 24(1), 4-16. <http://dx.doi.org/10.22235/d.v0i24.1176>
12. Galindo Galeano, L. y Bolaños Vásquez, A. (2023). Técnicas de cocción ancestrales resguardadas y aplicadas a la gastronomía de la región de Magdalena centro en Cundinamarca, Colombia. *Sosquua*, 5(2), 42-65. <https://doi.org/10.52948/sosquua.v5i2.951>
13. Goyes, J. P. (2019). *Estudio de la gastronomía y cultura de las huecas en el cantón Riobamba Provincia de Chimborazo* [Tesis de licenciatura]. Universidad Estatal de Chimborazo.
14. Grupo  $\mu$ . (1992). *Tratado del signo visual*. Cátedra.
15. Grupo de Investigación Diseño Andino ESPOCH. (2025). *Líneas de investigación en diseño andino aplicado al patrimonio cultural y sistemas gráficos*. Escuela Superior Politécnica de Chimborazo.
16. Halbwachs, M. (1992). *On collective memory*. University of Chicago Press.
17. Hernández, R., Fernández, C. y Baptista, P. (2006). *Metodología de la investigación* (4ta ed.). McGraw-Hill.
18. Machuca, J. A. (2016). ¿Memoria, historia y patrimonio cultural? *Memória em Rede: Revista do Programa de Pós-Graduação em Memória Social e Patrimônio Cultural*, 8(14), 6-24. <https://doi.org/10.15210/rmr.v8i14.7543>
19. Marcos Arévalo, J. (2010). El patrimonio como representación colectiva. La intangibilidad de los bienes culturales. *Gazeta de Antropología*, 26(1), artículo 19.  
<http://hdl.handle.net/10481/6799>
20. Miles, M. B., Huberman, A. M. y Saldaña, J. (2014). *Qualitative data analysis: A methods sourcebook* (3ra ed.). SAGE Publications.
21. Milla Euribe, Z. (2008). *Introducción a la semiótica del diseño andino precolombino*. Asociación de Investigación y Comunicación Cultural Amaru Wayra.
22. Ministerio de Cultura y Patrimonio. (2013). *Patrimonio alimentario: Inventario de conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo*. Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador.
23. Molano, O. L. (2007). Identidad cultural un concepto que evoluciona. *Opera*, (7), 69-84.  
<https://www.redalyc.org/pdf/675/67500705.pdf>



24. Montes Pérez, J., Daza Castiblanco, L. y Angarita Báez, L. (2020). Productos andinos para el desarrollo de una gastronomía nacional. *Rastros y Rostros del Saber*, 5(8), 52-71. <https://doi.org/10.52948/sosquua.v2i2.147>
25. Mora Forero, J. A. (2020). Gastronomía tradicional, turismo y patrimonialización: Reflexiones desde el caso del departamento del Huila, Colombia. *Investigaciones Geográficas*, (99). <https://doi.org/10.14350/rig.60010>
26. Müller-Brockmann, J. (2017). *Sistemas de retículas: Un manual para diseñadores gráficos* (3ra ed.). Gustavo Gili.
27. Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura. (2003). *Convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial*. UNESCO.
28. Paredes-Calderón, B. A. y Nájera-Galeas, C. E. (2020). Comunicación visual, procesos de construcción de los signos visuales en los mensajes: Diseño y diseñador gráfico. *Dominio de las Ciencias*, 6(2), 995-1006. <https://doi.org/10.23857/dc.v6i2.1262>
29. Paucar Chicaiza, L. G. (2024). *Diseño de signos gráficos representativos de la gastronomía patrimonial de la ciudad de Riobamba* [Trabajo de Integración Curricular]. Escuela Superior Politécnica de Chimborazo.
30. Pilay, A. y Neves, J. (2020). Diseño para la valoración del patrimonio cultural-gráfico de la ciudad. *Revista de Diseño Urbano y Paisaje*, 7(14), 45-62. <https://doi.org/10.5565/rev/grafica.171>
31. Pontis, S. (2009). Qué es y qué implica la investigación en diseño. *Foroalfa*. <https://foroalfa.org/articulos/que-es-y-que-implica-la-investigacion-en-disenio>
32. Press, M. y Cooper, R. (2009). *El diseño como experiencia*. Gustavo Gili.
33. Ramos Jiménez, R. B. (2022–2024). *Diseño e implementación de un sistema gráfico para rutas patrimoniales con base a principios andinos para Riobamba* [Proyecto de investigación]. Grupo de Investigación Diseño Andino, Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, en convenio con el Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Riobamba.
34. Robalino, R. I. (2017). *Ruta gastronómica de los poblados de Guano, Alausí y Huigra ubicados en la Provincia de Chimborazo* [Tesis de licenciatura]. Universidad de Las Américas.
35. Sutton, D. E. (2001). *Remembrance of repasts: An anthropology of food and memory*. Berg. <https://doi.org/10.5040/9781350044883>
36. Timothy, D. J. y Ron, A. S. (2013). Understanding heritage cuisines and tourism: Identity, image, authenticity, and change. *Journal of Heritage Tourism*, 8(2-3), 99-104. <https://doi.org/10.1080/1743873X.2013.767818>
37. Yáñez del Pozo, J. (2008). La lógica de la relacionalidad en el mundo andino. *Yachaikuna*, 8, 1-18. <https://www.servindi.org/actualidad/4783>



**Conflicto de intereses:**

Los autores declaran que no existe conflicto de interés posible.

**Financiamiento:**

No existió asistencia financiera de partes externas al presente artículo.

**Agradecimiento:**

N/A

**Nota:**

El artículo no es producto de una publicación anterior.