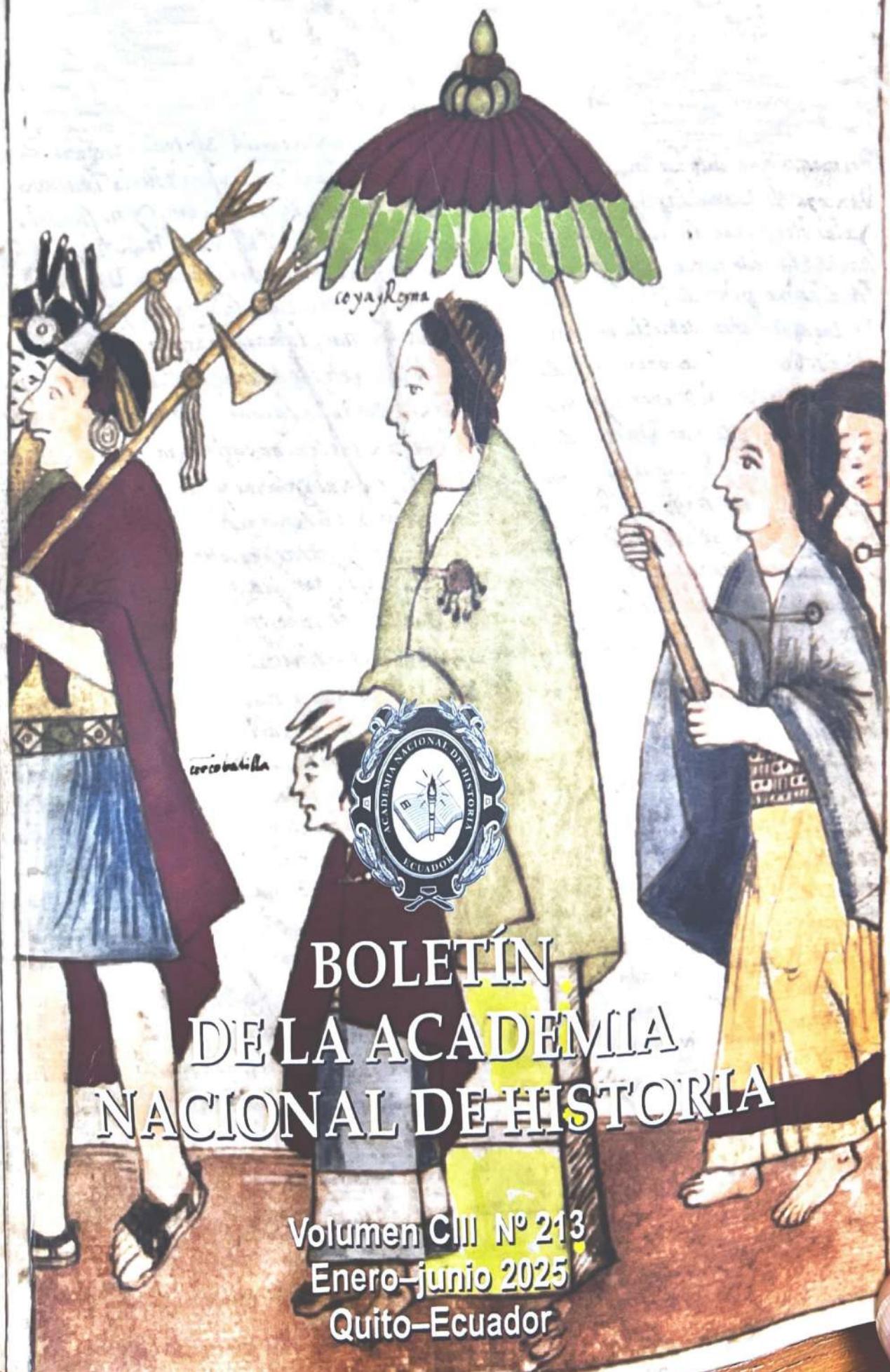


Siguiendo el mejor de guacamaya.



MOLINO SAN JUAN HACIENDA: HISTORIA, NATURALEZA, PATRIMONIO Y CULTURA; EXPERIENCIA DE INNOVACIÓN, AUTENTICIDAD Y ENCANTO EN EL CANTÓN CAYAMBE, ECUADOR

MOLINO SAN JUAN HACIENDA: HISTORY, NATURE, HERITAGE
AND CULTURE; EXPERIENCE OF INNOVATION,
AUTHENTICITY AND CHARM

Jorge Armando Flores Ruiz ¹

Jaime Arturo Pallares Crespo ²

Marlon Alejandro Pineda Carrillo ³

Resumen

El legado histórico, el patrimonio cultural y la innovación de los productos y servicios que brinda la Hacienda Molino San Juan, destaca su evolución desde los tiempos coloniales hasta convertirse en un destino turístico sostenible. Se puede explorar la arquitectura histórica, las tradiciones agrícolas, la producción de rosas y la hospitalidad ecuatoriana, acciones enmarcadas por la belleza natural de la región de Cayambe. Este enfoque permite a los visitantes sumergirse en una experiencia auténtica, educativa, recreacional, gastronómica y turística; el turismo de hacienda se convierte en una oportunidad para conectarse con la herencia y hospitalidad ecuatoriana mientras

Recibido: 12/06/2025 // Aceptado: 15/07/2025

¹ Docente Universidad Técnica del Norte, Grupo de Investigación en Patrimonio, turismo y Desarrollo Sustentable, GIPATURIDES; miembro de la Red de Investigación en Turismo REDITUR; jaflores@utn.edu.ec; <https://orcid.org/0000-0001-7536-2805>

² Universidad Tecnológica Equinoccial Quito, miembro del Comité de Gestión Qaphaq Ñan Cayambe; miembro de la Academia Internacional de Gourmets; jaime.pallares@molinosanjuan.com; <https://orcid.org/0009-0006-8225-5630>

³ Decano de la Facultad de Ciencias Administrativas y Económicas UTN, Grupo de Investigación TEMGES, mapineda@utn.edu.ec; <https://orcid.org/0000-0002-0850-3791>

se fomenta, el cuidado ambiental y respeto por la identidad cultural, conectando el pasado y presente de la hacienda; el objetivo del presente trabajo es revalorizar las características del patrimonio local, originalidad de los productos turísticos innovadores y situar al turismo de hacienda como modalidad adicional que permite el desarrollo rural en el territorio del Pueblo Kayambi, la metodología cualitativa y descriptiva aplicadas para la investigación integral, observaciones y recorridos de campo, revisión y síntesis de información primaria de los actuales administradores, relatos históricos e integración de patrones de cambios importantes desde la época de la hacienda colonial a la época actual como destino turístico del cantón Cayambe; Hacienda Molino San Juan con varios reconocimientos nacionales e internacionales permite situarse como enclave de visita por turistas extranjeros, cuya principal motivación de visita es la proximidad con la conservación y revalorización del patrimonio cultural y natural, innovación de sus productos turísticos y gastronómicos, la fascinante historia; escenario patrimonial abierto al público para fines recreacionales, descanso y regocijo, en espacios llenos de identidad, autenticidad, cultura, aprendizaje y encanto.

Palabras clave: Turismo de hacienda; legado histórico; patrimonio cultural y natural; destino rural de confort.

Abstract

The historical legacy, cultural heritage and innovation of the products and services it provides, the Hacienda Molino San Juan, highlights its evolution from colonial times to become a sustainable tourist destination. You can explore the historic architecture, agricultural traditions, rose production and Ecuadorian hospitality, actions framed by the natural beauty of the Cayambe region. This approach allows visitors to immerse themselves in an authentic, educational, recreational, gastronomic and tourist experience; Hacienda tourism becomes an opportunity to connect with Ecuadorian heritage and hospitality while promoting environmental care and respect for cul-

tural identity, connecting the past and present of the hacienda; The objective of this work is to revalue the characteristics of the local heritage, originality of innovative tourism products and to place Hacienda tourism as an additional modality that allows rural development in the territory of the Kayambi People, the qualitative and descriptive methodology applied for comprehensive research, observations and field trips, review and synthesis of primary information of the current administrators, historical accounts, and integration of patterns of important changes from the time of the colonial hacienda to the current era as a tourist destination of the Cayambe canton; Hacienda Molino San Juan with several national and international recognitions allows it to position itself as an enclave visited by foreign tourists, whose main motivation for visiting is the proximity to the conservation and revaluation of the cultural and natural heritage, innovation of its tourist and gastronomic products, the fascinating history; Heritage stage open to the public for recreational purposes, rest and rejoicing, in spaces full of identity, authenticity and charm.

Keywords: Hacienda tourism; historical legacy; cultural and natural heritage; a rural destination of comfort.

Introducción

En los años 2018, 2019, 2020, 2021, Molino San Juan hacienda recibe consecutivamente el reconocimiento "Hotel Patrimonio Líder de Ecuador", en los premios World Travel Awards, premios a la Excelencia Global 2021 "Mejor B&B rurales del Ecuador", Premio Resorts y Retiros al Mejor Hotel patrimonial 2023, Premio a la Excelencia y Hospitalidad LUXlife de Mejor Hotel Patrimonial 2024.



Figura 1. Hotel Patrimonial Molino San Juan

Archivo fotográfico Molino San Juan 2025

En el año 2018 el Ministerio de Salud del Ecuador, confiere el reconocimiento como espacio estratégico categoría 3, por fomentar la alimentación saludable, comprometido con la salud de los clientes, y es un espacio donde la población local puede ir adquiriendo conciencia y responsabilidad de escoger y preferir alimentos saludables.

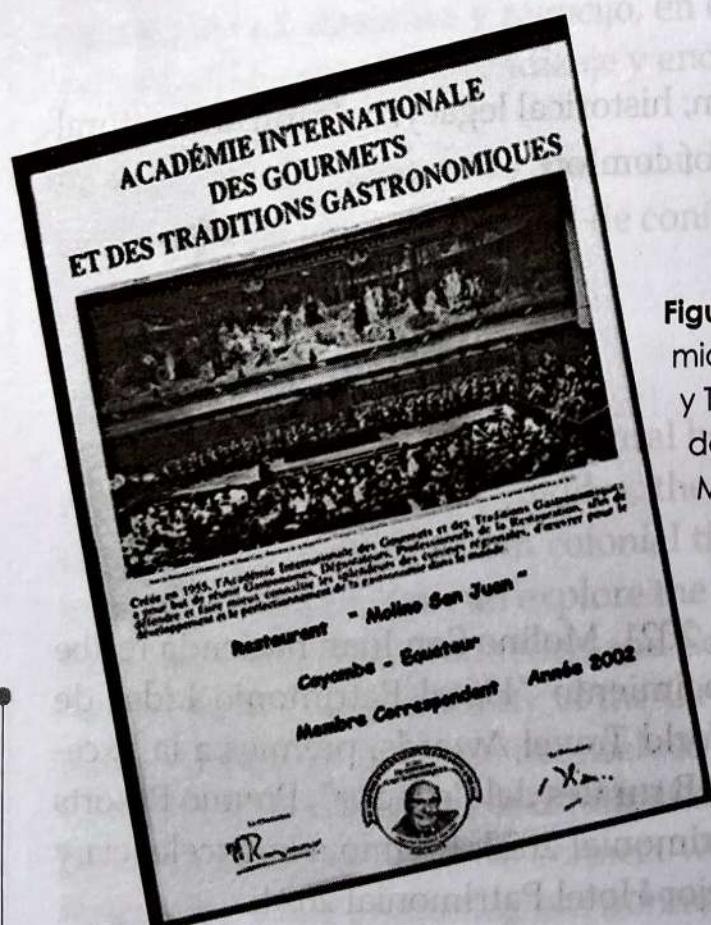


Figura 2. Reconocimiento Academia Internacional de Gourmets y Tradiciones Gastronómicas de Francia Hotel Patrimonial Molino San Juan

En el año 2002, se reconoció a Molino San Juan como miembro de la Academia Internacional de Gourmets, por conservar y rescatar la cocina tradicional en su región, por recuperar tradiciones entorno al patrimonio inmaterial de la gastronomía tradicional: Uchu Jacu, Mashua, Machica, Arroz de Cebada, Sopa de quinoa, del pueblo Ayora, Kayambi hoy menús emblemáticos del Hotel. (<https://www.molinosanjuan.com/es/reconocimientos/>)

Certificación de turismo sostenible Smart Planet,

“una iniciativa que busca transformar el sector turístico y hotelero a través de prácticas responsables, conscientes y alineadas con las metas globales de sostenibilidad. Esta estrategia está diseñada para ofrecer a las empresas turísticas las herramientas necesarias para reducir su impacto ambiental y mejorar su eficiencia operativa, mientras contribuyen al bienestar de las comunidades locales.”

Fuente: Molino San Juan.

Es un aval para Molino San Juan por su cumplimiento de altos estándares de sostenibilidad y su posicionamiento como líder en un mercado que valora el compromiso con el medio ambiente. El cumplimiento con la Agenda 2030 de la ONU: Facilita la alineación del Hotel patrimonial con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), articulando la hacienda a contribuir activamente con metas clave como la gestión responsable del agua, la protección de ecosistemas, producción y consumo responsables.

Sitio histórico y emblemático ubicado en el cantón Cayambe, con un legado que data del siglo XVI, esta hacienda ofrece a sus visitantes una conexión única con la historia de vida de ocho generaciones promoviendo actividades productivas agrícolas, ganaderas, florícolas , etapa que determina la construcción del molino a fin de procesar los granos de cebada, maíz, trigo, habas alverja,... para transformarlos en harinas, materia prima importante para la alimentación y gastronomía local hecho que articula las actividades de la hacienda con las comunidades aledañas de Ayora y Cayambe.

El paso del tiempo marca la integración de la actividad turística en el territorio de la hacienda motivando la apertura al pú-

blico, visitantes y turistas, acción que permite algunas adaptaciones y modificaciones en los espacios y funcionalidad de la estructura administrativa y operativa de la Hacienda Molino San Juan conservando el legado de la infraestructura patrimonial.

Su infraestructura arquitectónica de corredores, establos y oficinas fueron modificados a entornos de hospitalidad, alojamientos y museos, bajo la aplicación de técnicas ancestrales “revoque de tierra estabilizada” que consiste en integración de heno, fibras naturales, mallas metálica, barro, arcilla y cemento para la construcción de paredes y otros elementos constructivos, garantizando ambientes cálidos y frescos, armonizados con pinturas, objetos decorativos y manejo que concilian espacios de tipo colonial.

En los últimos años, el interés por el turismo rural y de vivencias en haciendas ha crecido exponencialmente. Este auge se orienta a la búsqueda de experiencias auténticas y sostenibles y al creciente deseo de contribuir al bienestar humano, apoyar a las economías locales mediante fuentes de ingresos diversificados, contribuir en la conservación del patrimonio cultural y natural de las comunidades rurales y del destino turístico que se visita, disfrutar del confort, la estancia con la objetividad, autenticidad y contacto de bienes culturales idílicos propios de la época colonial, contemporánea y moderna.

A través de este artículo, exploraremos las características del turismo rural relacionada a los hoteles de hacienda, ilustrando la riqueza y diversidad de esta modalidad turística, desde las tranquilas estancias, expectativas, emociones y la experiencia del encanto y autenticidad de sus instalaciones; entre narraciones, hechos, testimonios, aventuras y reconocimientos, que datan la historia y testifican de la existencia y calidad de los servicios innovadores del Molino San Juan Hacienda.

El turismo de haciendas en el sector de Ayora y Cayambe es un pilar importante para el desarrollo sostenible de las áreas rurales. Este segmento del turismo destaca por su capacidad de generar un impacto positivo tanto en la comunidad receptora como en el turista, al centrarse en experiencias auténticas, fomenta la valoración y pro-

tección de las tradiciones, costumbres y modos de vida locales revitalizando la identidad y la cultura del pueblo Kayambi.

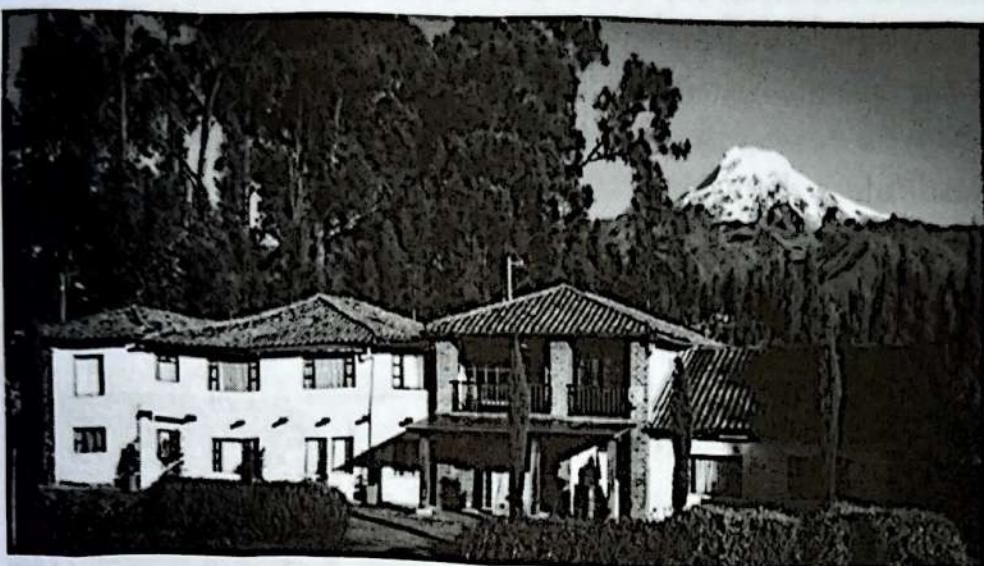


Figura 3. Armonía del paisaje del Nevado Cayambe
y el hotel patrimonial Molino San Juan

Archivo fotográfico Molino San Juan

El turismo en el Molino San Juan Hacienda, se orienta como una plataforma original para la educación y la sensibilización sobre temas de gestión en hostelería, restauración, patrimonio cultural, al propiciar la participación de instituciones académicas de nivel secundario y superior en proceso de vinculación, investigación y prácticas pre profesionales en actividades encaminadas a la atención del turista extranjero y visitantes en una interacción directa y muy vivencial.

Esta experiencia del turismo de hacienda promueve mecanismos de modernización posibilitando la integración de la tecnología para reservas, contratación de servicios, implementación de protocolos de seguridad, inclusión e igualdad de oportunidades, como respuesta a las nuevas tendencias del mercado internacional, valorando las características especiales que brinda cuya proyección empresarial futura incluye seguir siendo un referente de turismo de hacienda por su excelencia, hospitalidad y legado patrimonial, ser la mejor experiencia lodge rural familiar; lograr el cumplimiento de protocolos es-

tablecidos por el Consejo Mundial de Viajes y Turismo (WTTC) creados para que los destinos y prestadores de servicios brinden seguridad a los turistas; y mantener el prestigio y reconocimiento del sello internacional Safe Travels como "Hotel Patrimonio Líder de Ecuador 2024"

Resultados y discusión

Historia de Molino San Juan Hacienda



Figura 4. Infraestructura patrimonial El Molino San Juan, hoy un acogedor espacio de conocimiento Sala Museo, Cocina y Restaurante

Archivo fotográfico Molino San Juan

La historia de la hacienda se remonta a los primeros tiempos coloniales 1584, donde existen las primeras asignaciones de tierras ubicadas en la región de Cayambe. En el año 1668, Félix Luna, vendió la propiedad de los sacerdotes Agustinos y éstos transfirieron la propiedad a los sacerdotes Jesuitas en 1605, se sostiene testimonios que algunos Jesuitas, que colaboraron en la construcción de la Iglesia de la Compañía de Jesús en el Centro de Quito, participaron en la construcción de la pequeña Capilla de la hacienda, conservada hasta hoy.

Con la expulsión de los jesuitas, ordenada por el rey Carlos III en 1767, la hacienda pasó a manos de la "Junta de Temporalida-

des" que inició el remate de las haciendas expropiadas desde 1780. De sus posteriores dueños solamente se conoce que el Sr. Mariano Gangotena fue su propietario hasta 1812, y que en ese año la vendió al señor Ramón Paz y Miño.

En el año 1815 la hacienda y su patrimonio cultural, paso al dominio de la familia Jarrín y sus descendientes, quienes a lo largo de los años han diversificado las actividades productivas.

A finales del año 1885 el Señor Aquiles Jarrín, conocido como «El Gran Caballero del Norte», hombre visionario y emprendedor, inicia el proyecto de importar e instalar el más grande molino hidráulico del norte del país adquirido a la empresa Cusson de Francia, acuerdo cerrado mediante el singular trueque de un anillo de brillantes, por las partes y piezas de la turbina del molino, cedazos, zarrandas, piedras de moler, recibidores de harina, en fin, equipos que llegaron al puerto de Guayaquil por vía marítima y fueron trasladadas a Cayambe a lomo de mula, desde el año 1890, el molino hidráulico, fue utilizado para procesar harina a partir de los granos de trigo, cebada y maíz, gran parte de su producción abastecía el norte del país y el resto se exportaba a Colombia.

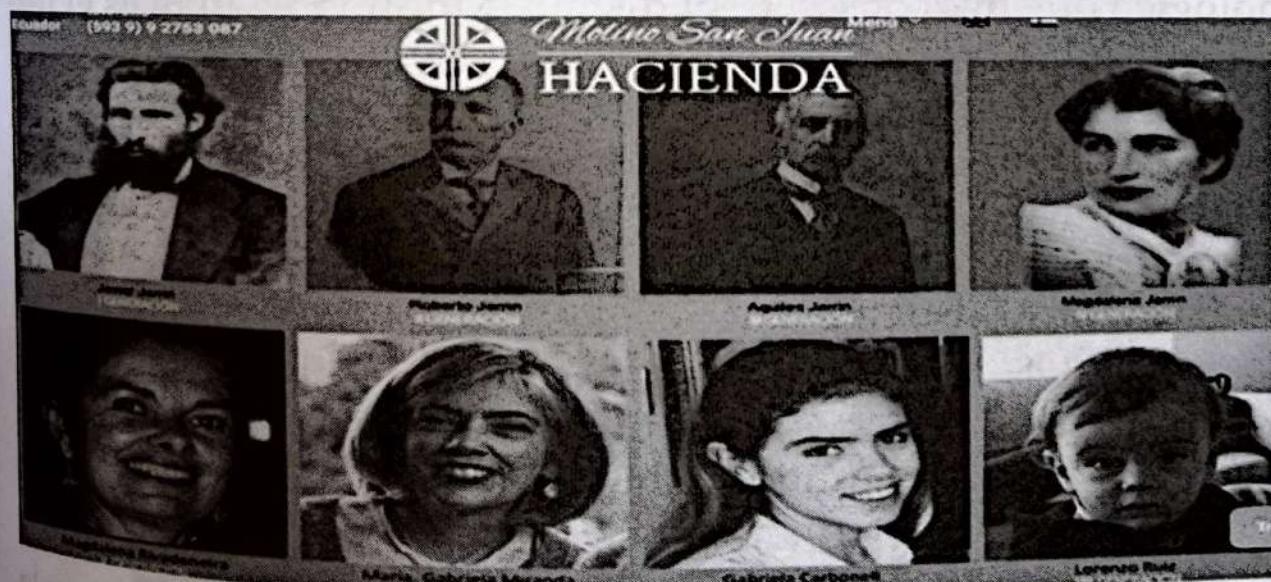


Figura 5. Ocho generaciones que aportaron en la gestión de la Hacienda Molino San Juan

<https://www.molinosenjuan.com/es/historia/>

La molienda de granos promovía en aquella época el escenario de encuentro clave para la comunidad local, agricultores de los alrededores que acudían con sacos de trigo, cebada y maíz, listos para ser procesados en el majestuoso molino, mientras esperaban su turno, el ambiente se llenaba de conversaciones, risas y un intercambio constante de historias, noticias, vivencias familiares y eventos comunitarios.

El molino tenía un aire casi mágico: el suave sonido del agua que impulsaba las ruedas, el aroma del grano recién molido y la calidez de las interacciones humanas lo convertían en un epicentro de vida social y cultura local, había quienes llegaban solo para disfrutar del bullicio y escuchar las historias de los molineros, expertos no solo en su oficio, sino también en narrar anécdotas y leyendas de la región.

Esta tradición no solo refleja la importancia económica del molino, sino también su papel como vínculo social y cultural en la vida cotidiana de Cayambe. Hoy en día, al visitar la Hacienda Molino San Juan, es fácil imaginar el eco de esas conversaciones y risas, mientras uno se transporta a esa época en la que el molino era el corazón vibrante de la comunidad.

El molino cerró sus puertas en 1972 debido al avance tecnológico que hizo obsoleto el diseño. Molino San Juan es el testimonio vivo de la cultura de la molienda de granos producidos localmente para transformarlos en harinas, su presencia permite recordar las prácticas, costumbres y vivencias de la hacienda triguera “Compañía de Jesús”, que fue uno de los grandes patrimonios coloniales de la congregación religiosa en la zona norte de Ecuador.

En 1986, en el marco de un proceso de adecuación y transformación de la infraestructura colonial del antiguo molino hidráulico de la hacienda en una singular y acogedora casa de campo, destacó la visión y determinación de Magdalena Rivadeneira Jarrín. Su capacidad de restaurar e innovar el valor del patrimonio histórico, integrando el Molino como un elemento central en la sala museo de la hacienda. Este esfuerzo articuló de manera armoniosa el pasado con la conservación del patrimonio cultural, estableció un

precedente para promover el desarrollo sostenible del turismo, consolidando así un modelo en el que la historia y la modernidad convergen para generar valor social, cultural y económico.

El 8 de septiembre de 2002, se abrieron al mundo las puertas del "Molino", convertido en un centro de interpretación cultural en sala museo producto turístico de la hacienda que resguarda el legado patrimonial, invitando a descubrir el ambiente encantador y romántico, lleno de aromas de un viejo molino evocador de anécdotas y recuerdos, un ícono del patrimonio cultural en el Ecuador.

Ubicación del Molino San Juan Hacienda

En el cantón Cayambe ubicado a una altitud de 2 790 m.s.n.m. situado al norte de la provincia de Pichincha en Ecuador, interconectado por la Panamericana Norte con las ciudades de Quito al sur, al norte con las ciudades de Otavalo, Atuntaqui e Ibarra. El Molino San Juan Hacienda se ubica diagonal al pueblo de Santa Clara a seis kilómetros al norte de la ciudad de Cayambe.



Figura 6. Sala museo "elementos del ícono Molino San Juan"

Archivo fotográfico Molino San Juan

Desde el Aeropuerto Mariscal Sucre mediante recorrido aproximado de una hora en una red vial de primer orden asfaltada, los turistas y visitantes pueden llegar a este sitio por las vías de Pedro Moncayo o por la vía Oriental que une el santuario de la Virgen del Quinche y Cayambe.

Análisis estratégico de Molino San Juan Hacienda

"Es historia, patrimonio, legado, cultura y experiencias gastronómicas, confiemos y unamos esfuerzos,... no es cuán rápido caminemos sino cuán lejos podamos llegar, ir juntos de la mano entre entidades públicas y privadas y tener mayor alcance entre todos"

Jaime Arturo Pallares Crespo, 2025

La misión de la hacienda es ofrecer a los clientes una experiencia única que une la cultura, la historia y el turismo en un solo concepto. A través de productos y servicios diseñados para destacar y preservar el patrimonio, se busca comunicar, de manera atractiva y vivencial, un legado histórico que relacione a nuevas experiencias en un ambiente familiar.

El enfoque "in situ" permite que los turistas no solo escuchen sobre el pasado, sino que lo vivan de primera mano, inmersos en un entorno auténtico que evoca tradiciones y valores familiares. Este enfoque está cuidadosamente diseñado para conectar al visitante con la esencia del lugar, creando experiencias memorables que despiertan emociones y fomentan un sentido de pertenencia cultural.

La contextualización crítica del equipo de investigación con formación en turismo, gastronomía y patrimonio cultural, esta misión representa una oportunidad estratégica para revitalizar la relación entre historia y modernidad. Al ofrecer un acercamiento dinámico y educativo, se enriquece el valor cultural del destino, fortaleciendo sus atractivos turísticos y fomentando el desarrollo sostenible. En este escenario motiva preservar, conservar el patrimonio e invita a descubrir historias, sabores y tradiciones que continúan moldeando la identidad colectiva y cautivando a quienes buscan au-

tenticidad y conexión con memoria y patrimonio material e inmaterial de Molino San Juan.

La visión del emprendimiento familiar es establecerse como un ícono cultural y turístico en la región, destacando por la interpretación fehaciente del patrimonio y la prestación de servicios creativos, innovadores y socialmente responsables. A través de experiencias diseñadas para satisfacer las expectativas intelectuales y emocionales de los visitantes, se busca generar una conexión profunda con el significado histórico del sitio que visitan.

El enfoque estratégico incluye ofrecer servicios de hospitalidad personalizados, bajo el concepto de "sentirse como en casa", creando un ambiente acogedor que fomente el disfrute y la reflexión cultural. Además, el compromiso con la mejora continua, incluyendo productos gastronómicos únicos de la cocina tradicional con toques de modernidad, senderos y rutas turísticas históricas donde los miembros de la familia recorrieron plazas, jardines, huertos, caballerizas, establos, salas de descanso y disfrute social y familiar, comedores, el molino, sótano y la visita del área de fabricación de cerveza artesanal; garantiza la calidad y la pertinencia de las actividades organizadas y programadas.

De igual forma, la hacienda prioriza el desarrollo de actividades productivas basadas en principios de sostenibilidad, contribuyendo tanto al crecimiento económico como a la preservación del entorno natural y cultural. Estas iniciativas no solo impulsan el turismo y la gastronomía local, sino que también fortalecen la identidad y el bienestar comunitarios.

Esta visión inspira una gestión integral que vincula historia, modernidad y desarrollo responsable, posicionándose como un modelo que une las tradiciones culturales con el potencial turístico, generando beneficios a nivel local y cantonal. Es un ejemplo de cómo el patrimonio puede ser el motor de un futuro más sostenible.

La política de gestión. Motiva la protección del patrimonio cultural e histórico integra productos y servicios innovadores que satisfacen las necesidades y propicien expectativas y experiencias de los visitantes, dentro de un marco de: calidad, responsabilidad, equidad y desarrollo sostenible.

Productos y servicios que ofrece Molino San Juan Hacienda



Figura 7. El placer del descanso en una habitación de Molino San Juan

Alojamiento

Descansar en ambientes readecuados en habitaciones de alto confort, cuyo origen fue un "granero" construido en 1960 y reformado de manera amigable con el medio ambiente en el año 2009. Su construcción con fardos de heno y paja, tuvo varios motivos, aislamiento térmico, acústico y promover con celeridad mecanismos de reconstrucción bajo técnicas ancestrales "revoque de tierras estabilizadas" manteniendo una arquitectura de estilo colonial. El área de alojamiento está compuesta por diez habitaciones con baño privado y closet, las cuales se dividen en: tres habitaciones triples y siete habitaciones dobles con cama matrimonial o individual, zonas comunes, capacidad para 25 personas.

Parte de la tradición familiar fue tener un "hogar lleno de gente", era natural para los miembros de la hacienda crear la disponibilidad para que los huéspedes se sintieran realmente como en familia compartiendo experiencias, estilo de vida con los demás.

Los nombres de las habitaciones reflejan una conexión profunda con la esencia del lugar, su historia y su entorno natural. Cada nombre evoca una experiencia única y significativa: desde "Los Cartuchos" y "Los Siges", que invitan a la regeneración de los sentidos y a sentirse como en casa, "Pico de Gallo" y "Azulina", planta medicinales y ornamentales que destacan la calidez y hospitalidad del personal y el ambiente hogareño. "Cepillo Rojo" y "Chupirosa", enfatizan la importancia de la conexión emocional y el tiempo de calidez, habitaciones que se ubican en la primera planta del "Algarrobo", "Fe", "Paz" y "Amor" simbolizan serenidad, espiritualidad y la belleza de la naturaleza que rodea al hotel. Estos nombres no solo identifican las habitaciones, sino que también cuentan una historia y crean un vínculo emocional con los huéspedes, haciendo que su estancia sea memorable y especial. Una estancia refrescante y tranquila en la zona de Cayambe, este antiguo molino, parte de una antigua hacienda jesuita, es hoy una pintoresca logia patrimonial. La deliciosa comida, la espectacular vista del glorioso nevado Cayambe, el ambiente acogedor de una casa del viejo mundo decorada con detalles y calidez, cómodas habitaciones y un servicio cálido y amable, ofrecen un momento idílico para relajarse en las hermosas extensiones del norte de la provincia de Pichincha, experiencia con el grado de reconocimiento "Premio a la Excelencia y Hospitalidad LUXlife Hotel 2024 y premio al Mejor Hotel Patrimonial 2024 del Ecuador

Restaurante Molino San Juan

Turbinas, tamices, troqueles, piedras de moler, recipientes de harina, contenedores de almacenamiento, en fin, son piezas que se han empleado como elementos decorativos y forman parte del exclusivo restaurante, que invita ahora a descubrir el ambiente encantador y romántico, lleno de aromas y sabores de un antiguo molino evocador de anécdotas y recuerdos

Molino San Juan rescata, conserva y promueve las recetas de la "cocina quiteña" y traslada los principios de la huerta a su mesa y slow food internacional, cuya filosofía central se puede resumir en

consumir productos buenos, limpios y justos, donde buscamos reconocer y apoyar a los productores de la comunidad

En el corazón de un paraje histórico, el restaurante se encuentra en un molino hidráulico de 1890, que evoca el esplendor de tiempos pasados, combina la riqueza arquitectónica colonial con un ambiente cálido y acogedor, ideal para quienes buscan una experiencia gastronómica inolvidable.

Su *arquitectura y decoración* determina techos altos con vigas de madera expuestas, paredes de adobe y pisos de piedra se complementan con una decoración clásica que incluye candelabros, muebles antiguos de madera tallada y detalles en hierro forjado. Todo está pensado para transportarte a una época de elegancia y tradición.

Su *ambiente único* en cada rincón del restaurante cuenta historias de antaño, desde las galerías con vistas a jardines llenos de flores autóctonas hasta los patios exteriores con fuentes de agua que añaden un toque de serenidad al entorno.

Su reconocimiento turístico determina a este lugar como destino predilecto no solo por su oferta culinaria de alta calidad, sino también por su rica historia y compromiso con la preservación cultural. Ha sido galardonado en varias ocasiones como un enclave turístico imperdible para los visitantes locales e internacionales.

La gastronomía integra menús con una fusión de cocina tradicional con un toque contemporáneo, destacando ingredientes locales frescos y recetas ancestrales reinventadas por las manos de chefs locales.

El restaurante, situado en el antiguo molino que da nombre a la hacienda, es un tributo a la gastronomía ecuatoriana y la esencia culinaria de los Andes. Aquí, los sabores tradicionales cobran nueva vida se fusionan técnicas modernas con recetas ancestrales. Desde el uso de ingredientes locales, como el maíz y la quinua, hasta platos emblemáticos como el locro de papas, cada creación cuenta una historia arraigada en el suelo fértil de Cayambe. El espacio de la cocina antigua conserva herramientas y utensilios históricos, que evocan el proceso artesanal de antaño, envolviendo a los visitantes en una experiencia que trasciende lo gastronómico y se convierte en cultural.



Figura 10. Vista de restaurante de Molino San Juan,
y su atención personalizada a turistas extranjeros

Archivo fotográfico Molino San Juan

Arquitectura que habla del pasado

La hacienda, con su estructura de gruesos muros de adobe y tejados de teja, es un ejemplo notable de la arquitectura colonial ecuatoriana. Los espacios interiores, adornados con mobiliario de época y detalles auténticos, reflejan la sofisticación y funcionalidad de su tiempo, caminar por el molino es recorrer su historia: el sonido del agua, estructuras esplendorosas del funcionamiento del molino, la tolva, el buje, el elevador, sus grandes bandas, el arca, los cedazos, harneros ubicados estratégicamente en una sala museo para una organizada interpretación de sus guías o por amplia y amena explicación de su gerente Jaime Pallares Crespo, adicionado al aura de un lugar que una vez fue el motor agrícola de la región.

Un encuentro con la historia y el futuro

La Hacienda Molino San Juan no solo honra su pasado; es un lugar donde la innovación y el respeto por la tradición se encuentran. Para los amantes de la arquitectura, es un aula abierta que muestra cómo lo clásico puede coexistir armoniosamente con lo moderno. Para los intelectuales la gastronomía, es una inspiración de cómo el legado culinario puede ser reimaginado sin perder su autenticidad.

La cocina de Molino San Juan Hacienda

La elegancia y organización de la cocina antigua de la Hacienda Molino San Juan no solo es un espacio funcional; es un verdadero monumento a la elegancia y arte de la organización en tiempos pasados. Este lugar emblemático combina lo práctico y lo estético de manera armoniosa, destacándose como un reflejo de la sofisticación de su época.

Un espacio de tradición y estilo

La cocina, caracterizada por su diseño robusto y artesanal, conserva elementos históricos que evocan la vida cotidiana de sus antiguos ocupantes. Sus paredes de adobe, decoradas con detalles tradicionales, proporcionan una atmósfera acogedora y noble, mientras que la distribución de las áreas de trabajo revela un enfoque meticuloso en la eficiencia y funcionalidad. Las herramientas y utensilios antiguos, cuidadosamente organizados, permiten comprender los procesos culinarios de antaño, sino que también sirven como piezas decorativas que realzan la autenticidad del lugar.

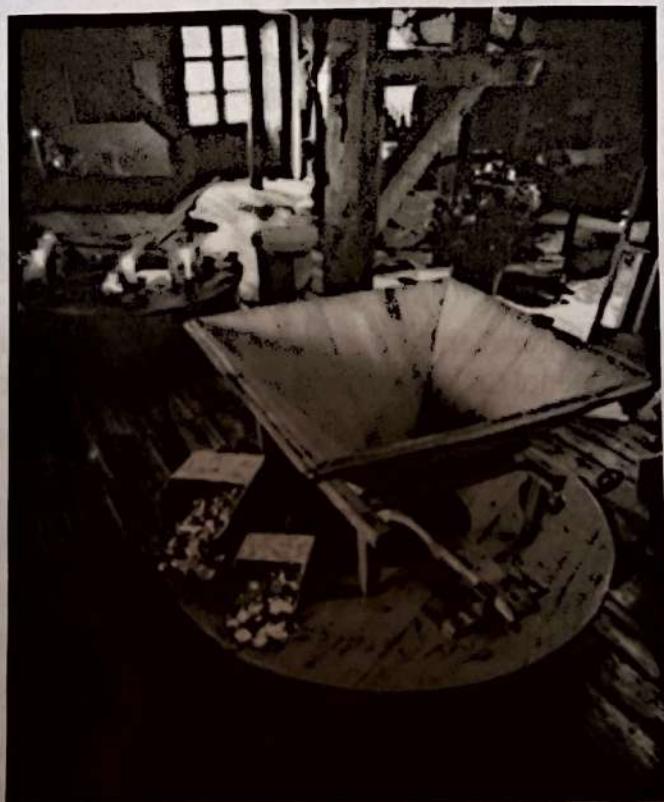
Elegancia en cada detalle

La disposición de los espacios, como el área de preparación, cocción y almacenamiento, sigue una lógica precisa que permite un flujo natural de trabajo. Los estantes de madera, dispuestos estratégica-

mente, almacenan ingredientes y utensilios, mientras las superficies de piedra o barro, utilizadas para la preparación de los alimentos, aportan una textura y una estética únicas. Cada rincón cuenta una historia de dedicación y cuidado, reflejando la importancia que tiene la gastronomía como eje central de la vida en la hacienda.

El corazón de la Hacienda

Su belleza arquitectónica y organización impecable es el antiguo Molino San Juan, constituye el corazón palpitante de la hacienda. Es aquí donde se forjan los sabores y tradiciones que han perdurado a través de generaciones. Este espacio invita a los visitantes a experimentar la esencia de la vida del pueblo Kayambi, conectándolos con el pasado de una manera tangible y profundamente evocadora.



Tamices, troqueles, piedras de moler, recipientes de harina, en fin, son piezas que se han empleado como elementos decorativos

Archivo fotográfico Molino San Juan

La gastronomía tradicional: Un legado de sabores auténticos

La Hacienda Molino San Juan, es un espacio donde la historia y la arquitectura colonial se unen; también es un bastión de la gastronomía tradicional ecuatoriana, especialmente de la región andina. Este rincón culinario honra las recetas ancestrales y los ingredientes locales que han sido el alma de los Andes durante generaciones.



Figura 12. Ingredientes de emblemático "Achu Jacu"
Patrimonio inmaterial de la memoria colectiva del Pueblo Kayambi

Archivo fotográfico Molino San Juan

Ingredientes que conectan con la tierra

En las cocinas de la hacienda, los ingredientes frescos y autóctonos son los protagonistas. Maíz, papas, habas, quinua y una variedad de especias locales son la base de cada preparación, resaltando el vínculo inquebrantable entre los productos de la tierra y las tradiciones culinarias. Estos ingredientes son tratados con respeto y habilidad, buscando preservar su esencia y realzar su sabor natural.

Platos que narran historias

Cada plato servido es una narración en sí misma. Desde el emblemático Uchu jacu, con su suave textura y sabor reconfortante, hasta las empanadas de viento, crujientes y rellenas de queso, Machica las recetas reflejan el legado cultural de la región. Los estofados, tamales y la variedad de panes de maíz horneados a la manera tradicional completan el recorrido gastronómico, evocando memorias de tiempos pasados, en la actualidad acogido esta actividad por la Federación de Organizaciones Populares de Ayora Cayambe, UNOPAC, organización que ha implementado la empresa de molinos y productos agroindustrializados como Uchu Jacu, Machica y varios tipos de harinas para uso diario de la población local y Cayambe.

El arte de la preparación tradicional

Lo que hace realmente especial a la gastronomía de la hacienda es el método artesanal de preparación. Muchos de los platos se elaboran en la cocina antigua, con utensilios tradicionales y procesos que replican fielmente las prácticas de antaño. Esto no solo garantiza la autenticidad de los sabores, sino que también ofrece a los visitantes una experiencia inmersiva, conectándolos con la forma en que las generaciones pasadas preparaban sus alimentos.

Una experiencia que va más allá del paladar

Disfrutar de la gastronomía tradicional en Molino San Juan es una experiencia de sabores; es una invitación a viajar en el tiempo, a descubrir las raíces culturales de los Andes y a celebrar la riqueza de la cocina ecuatoriana. Cada bocado es un testimonio de la dedicación y el amor por las tradiciones que hacen de esta hacienda un verdadero tesoro cultural y gastronómico.

La combinación de la tradición con recetas familiares y buenas prácticas de alimentación saludable, en concordancia con el régimen alimentario, actividad física y salud.

En la preparación de los alimentos se integra como política los criterios de promoción de la salud humana y su estrategia de responsabilidad nutricional, cumpliendo de esta manera con los requisitos para obtener el reconocimiento de establecimiento responsable con la nutrición.

La estrategia entre otros incluye, el fomento del consumo de agua y productos orgánicos, frutas y verduras en cada comida, bajo contenido de sal, salsas y aderezos procesados en las recetas, informar mediante esferas de colores el contenido nutricional y calórico de aditivos alimentarios, edulcorantes y gluten en las preparaciones de los menús.

Experiencias gastronómicas

Menú "Marianita de Jesús"

La historia gastronómica de la región de Cayambe se origina con las primeras comunidades indígenas que poblaron esta región, con la utilización de plantas, semillas, animales que permiten desarrollar distintos alimentos, al llegar los españoles se introdujo nuevas especies de flora y fauna acogidas arraigadamente en las tradiciones culinarias de los pueblos indígenas de la región, se elabora a base de ingredientes autóctonos por el pueblo Kayambi para la preparación su alimentación diaria, tal es el caso de la sopa ancestral Uchujacu.

Su nombre proviene del kichwa, donde "uchu" significa ají y "jacu" hace referencia a la sopa o caldo, resaltando al ají como uno de sus protagonistas. La preparación del Uchujacu es un ritual que involucra productos frescos como papas, leche, queso, ají, que aporta su distintivo sabor y calidez, testimonio de la identidad cultural y herencia ancestral para las comunidades actuales.

El menú de Marianita de Jesús, es una recopilación de lo que ella comía en el año de 1618 y lo que hoy sus descendientes directos conservan de generación en generación. Siendo los ingredientes cosechados en el huerto de la hacienda los que marcan el sabor y frescura en las preparaciones.

- Sopa uchujacu: receta patrimonial de la cultura Kayambi, elaborada con seis granos: cebada, trigo, maíz, alverja, haba, lenteja y tres especias ajo, achiote, comino.
- Plato fuerte: pechuga de pollo a la plancha, con aroma del laurel.
- Guarnición: ensalada caliente del huerto: zuquini, pimiento, zanahoria, ajo, cebolla, con vinagreta de albahaca, con papas chauchas salteadas.
- Postre: Kinsa Misky (tres dulces): Higo con miel de panela acompañado de queso fresco junto al aroma y sabor de tortilla de harina de trigo elaborada en tiesto, acompañada con un toque de mermelada de maracuyá.
- Jugo: limonada con aroma de menta fresca.

Menú "Edward Whimper"

Días antes de la primera ascensión al volcán Cayambe, ocurrida el 04 de abril de 1880, la biografía narra que el alpinista inglés Edward Whimper y el resto de expedicionarios fueron recibidos en el territorio que hoy se conoce como Molino San Juan Hacienda, por los hermanos Antonio y Roberto Jarrín (II generación), donde degustaron el siguiente menú.

- Sopa: arroz de cebada: receta familiar, típica de la región de Cayambe, elaborada con fondo de pollo y acompañada de col.
- Plato fuerte: carne de res (T-bone steak) con aroma de romero.
- Guarnición: ensalada caliente del huerto: zuquini, pimiento, zanahoria, con vinagreta de albahaca y papas chauchas salteadas.
- Postre: pristiños con miel de panela.
- Jugo: limonada con aroma de menta fresca.

Menú "San Ignacio de Loyola"

La orden de los Jesuitas fue fundada por San Ignacio de Loyola en el año de 1540. Los primeros Sacerdotes Jesuitas llegaron a Ecuador en el año de 1586 y existe evidencia que llegaron al territorio donde se encuentra Molino San Juan Hacienda, en el año de 1633 y edificaron la hacienda "La Compañía de Jesús" donde sembraron trigo, maíz y cebada. Cuenta la leyenda que producían su estilo propio de cerveza artesanal.

- Sopa: sopa de quinoa, elaborada con fondo de pollo, maní y acompañada de queso rallado.
- Plato fuerte: trucha a la plancha con aroma de eneldo y acompañada de limón.
- Guarnición: ensalada caliente del huerto, zuquini, pimiento, zanahoria, con vinagreta de albahaca y papas chauchas salteadas.
- Postre: compota de tomate de árbol con decoración de mermelada de mora.
- Jugo: limonada con aroma de menta fresca.

Conclusiones

La Hacienda Molino San Juan, se ubica en la parroquia Ayo-
ra, cantón Cayambe, Ecuador, combina la preservación de su rica
historia colonial con innovaciones en sostenibilidad y diseño arqui-
tectónico. Este emblemático lugar, con su molino histórico, restau-
rante, alojamiento, ofrece a los visitantes una experiencia auténtica
que destaca la herencia cultural, la belleza natural y la calidez de la
hospitalidad ecuatoriana. La hacienda es un ejemplo de cómo la tra-
dición y la modernidad pueden coexistir armoniosamente, invitando
a explorar y disfrutar de un destino lleno de historia y encanto.

La gestión de la Hacienda Molino San Juan se ha centrado
en preservar la riqueza arquitectónica colonial y el valor cultural del
lugar, convirtiéndolo en un espacio que conecta el pasado con el pre-
sente. Su enfoque en la restauración cuidadosa asegura que genera-
ciones futuras puedan disfrutar de este legado.

La diversificación de la oferta turística es una técnica de ges-
tión clave para el turismo rural. Introducir una variedad de activida-
des, como el turismo cultural patrimonial, puede atraer a diferentes
segmentos de turistas, disminuir la presión sobre recursos específicos
y distribuir más uniformemente los beneficios económicos. Los pro-
ductos turísticos: uchu jacu, machica, menús, fansca, chuchuca, hel-
lado de paila de Rosas, rosero elaborado con agua de azares.

La hacienda destaca como un bastión de la cocina ecuatoriana
tradicional, con un fuerte compromiso hacia el uso de ingre-
dientes locales y métodos artesanales. Esto no solo mantiene viva la

esencia culinaria de los Andes, sino que también fomenta un turismo gastronómico respetuoso y auténtico desde la preparación de mujeres de la comunidad, señora Anita Inlago, señora Felicia Coral y actualmente Angélica Lanchimba.

El enfoque integral aplicado en el turismo de hacienda posibilita integrar la cultura, historia, turismo y gastronomía, lo que atrae a visitantes tanto nacionales como internacionales, promoviendo un modelo de turismo sostenible que beneficia a la comunidad local y preserva los recursos naturales.

La Hacienda Molino San Juan sirve como un aula abierta para extensionistas, pasantes, académicos y turistas. Su enfoque educativo permite a los visitantes aprender sobre las técnicas culinarias ancestrales y la importancia del patrimonio cultural colonial en la región andina ecuatoriana.

La integración de modernización e innovación en la gestión turística y gastronómica, mantiene indemne la autenticidad del patrimonio cultural, representa un paradigma esencial para la sostenibilidad de la hacienda, satisface la creciente demanda global de experiencias únicas y auténticas, profundiza la conexión intelectual y emocional de los visitantes con el significado cultural e histórico del lugar. Al combinar tradición y creatividad, se establece una estrategia transformadora que dinamiza el desarrollo económico a nivel local y nacional, mientras salvaguarda la esencia histórica que define la identidad de la hacienda. Modelo que posiciona un ejemplo inspirador de la gestión cultural y turística constante del legado patrimonial hacendatario.

El reconocimiento de responsabilidad nutricional motiva la integración de prácticas ecológicas con opciones alimenticias saludables, priorizando ingredientes locales y de temporada. Permite la transmisibilidad de conocimientos y educa a la población local y a los clientes sobre hábitos alimenticios responsables, reduce la generación de desperdicio de alimentos mediante procesos eficientes. Este enfoque contribuye a mejorar la salud comunitaria y proteger el medio ambiente, creando un modelo de negocio ético y consciente que inspira un cambio positivo el ámbito gastronómico.

Referencias

- CORRAL BURBANO de Lara, F. (1996). La Hacienda. Quito, Ecuador: Dinediciones S. A.
- GRUPO EL COMERCIO (2016). Un antiguo molino explota su arquitectura, <https://www.elcomercio.com/construir/arquitectura-cayambe-patrimonio-construir-hacienda.html>
- PÉREZ J. y MERINO M. (2022). Lo Rural - *Qué es, definición y concepto*. Disponible en <https://definicion.de/rural/>
- MOLINO SAN JUAN HACIENDA (2025) Historia de ocho generaciones en la hacienda <https://www.molinosanjuan.com/es/historia/>
- MOLINO SAN JUAN HACIENDA (2025) Página oficial de Molino San Juan Hacienda www.molinosanjuan.com
- ORGANIZACIÓN MUNDIAL DEL TURISMO OMT (2022). Turismo rural; 'Best Tourism Villages by UN Tourism'. <https://www.unwto.org/es/turismo-rural>
- UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ (2023). Turismo comunitario en Cayambe Ecuador; <https://www.youtube.com/watch?v=C87592qNyUE&t=29s>