



**UNIVERSIDAD LAICA “ELOY ALFARO DE MANABÍ”  
EXTENSIÓN “BAHÍA DE CARÁQUEZ”  
CAMPUS “HECTOR USCOCOVISH BALDA”  
FACULTAD DE HOTELERÍA Y TURISMO**

**TRABAJO DE TITULACIÓN PREVIA A LA OBTENCIÓN DEL  
TÍTULO DE INGENIERO EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS  
TURÍSTICAS**

**TÍTULO DE LA INVESTIGACIÓN**

**IDENTIFICACIÓN DE LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL EN LA  
MEJORA DEL TURISMO SOSTENIBLE CASO CANTÓN SAN  
VICENTE**

**AUTORA**

**GLORIA LIDIA SALTOS PALADINES**

**TUTORA DE TESIS**

**ING. MARIELA FERNANDA NAVAS MOSCOSO MSc.**

**BAHÍA DE CARÁQUEZ - MANABÍ - ECUADOR**

**2018**

## **CERTIFICACIÓN**

**ING. MARIELA FERNANDA NAVAS MOSCOSO MsC.** CATEDRÁTICA DE LA UNIVERSIDAD LAICA “ELOY ALFARO” DE MANABÍ, EXTENSIÓN BAHÍA DE CARÁQUEZ.

### **CERTIFICA:**

Que el trabajo de investigación titulado “**Identificación de la gastronomía ancestral en la mejora del turismo sostenible caso cantón San Vicente**”, elaborado por la estudiante **Gloria Lidia Saltos Paladines**, ha sido revisado y desarrollado conforme con los lineamientos de la metodología de la investigación científica y las normas establecidas por la Facultad de Hotelería y Turismo.

En consecuencia, autorizo su presentación y sustentación.

Bahía de Caráquez, 08 Octubre del 2018

**Ing. Mariela Fernanda Navas Moscoso MsC.**

**TUTORA DE TRABAJO DE TITULACIÓN**

## **DECLARACIÓN DE AUTORÍA**

La responsabilidad de la investigación, resultados y conclusiones emitidas en este trabajo pertenecen exclusivamente la autora.

El derecho intelectual de esta investigación corresponde a la Universidad Laica “Eloy Alfaro” de Manabí, extensión Bahía de Caráquez

La autora

---

**Gloria Lidia Saltos Paladines**

## **APROBACIÓN TRIBUNAL DE GRADO**

Previo del cumplimiento de los requisitos de ley, el tribunal de grado otorga la calificación de:

---

**MIEMBRO DEL TRIBUNAL**

---

**CALIFICACIÓN**

---

**MIEMBRO DEL TRIBUNAL**

---

**CALIFICACIÓN**

---

**MIEMBRO DEL TRIBUNAL**

---

**CALIFICACIÓN**

---

**S.E. Ana Isabel Zambrano Loor**  
**SECRETARIA DE LA UNIDAD ACADÉMICA**

## **DEDICATORIA**

### **A DIOS**

Por permitirme realizar este sueño, por darme fuerzas en los momentos más difíciles de mi vida, por gozar de buena salud y a la vez por brindarme su compañía en todo instante.

### **A MI ÁNGEL**

A ti mamá por darme la vida, por tu apoyo incondicional, por tus enseñanzas, por tu amor infinito, aunque no estés a mi lado sé que desde el cielo me guías y me cuidas.

### **A MI PAPÁ**

Por tu apoyo y tu amor.

### **A MI HERMANO**

A pesar de tener nuestras diferencias, has sido una de las principales personas involucradas en ayudarme a que este propósito fuese posible, gracias por tu apoyo incondicional mi flaco.

### **A MI NOVIO**

Tu ayuda ha sido fundamental, has estado conmigo incluso en los momentos más turbulentos, nada ha sido fácil pero estuviste motivándome y ayudándome en cada instante, mil gracias Deiby Argandoña.

### **A MIS TÍOS Y ABUELOS**

Por ser un pilar importante en mi vida, por motivarme a seguir cuando sentía que no podía más (Sra. Angélica Solórzano, Sr. Leonardo Paladines, Sra. Juana Estacio, Sr. José Paladines).

**Gloria Lidia Saltos Paladines**

## **RECONOCIMIENTO**

Agradezco a Dios por darme sabiduría y fortaleza en cada momento de mi vida, a mi madre por darme la vida y la seguridad para poder alcanzar mis metas. Por el apoyo de mi padre, hermano y novio.

A mi directora de tesis la Ing. Mariela Fernanda Navas Moscoso, Lcdo. César Carbache y Lcdo. Carlos Chica por ser mis guías, brindarme la ayuda y apoyo para mi formación universitaria.

A esta prestigiosa institución por todos los conocimientos y experiencias adquiridas

Agradezco a todos los profesores de la Universidad Laica “Eloy Alfaro” de Manabí, extensión Bahía de Caráquez Dr. Héctor Uscocovich Balda por brindarme sus conocimientos.

A mis compañeros y ahora colegas que a pesar de los altibajos hemos compartidos alegrías y tristezas, derrotas y triunfos, conocimientos y experiencias.

**Gloria Lidia Saltos Paladines**

## **RESUMEN**

El presente trabajo de grado tuvo como objetivo principal identificar la gastronomía ancestral y tradicional del cantón San Vicente como aporte para el desarrollo del turismo sostenible, en primera instancia se despliego el tema, integrando justificación, planteamiento del problema, campo, objetos, objetivos, variables, tareas científicas.

Esta investigación se basó en el análisis de datos históricos de la gastronomía ancestral y tradicional del cantón San Vicente, con la finalidad de obtener datos sobre platos tradicionales del lugar, se aplicó para el levantamiento de información herramientas como encuesta y entrevista para obtener información de los servidores gastronómicos y habitantes de la zona en relación al tema, basándose en un aspecto cultural y ancestral del cantón. Se logró recopilar una base de datos sobre la venta de los principales platos culinarios tradicionales de este sitio.

Después de analizar los resultados se obtuvo que la gastronomía de San Vicente si tiene una base ancestral para la preparación de sus productos, sin ellos tener en consideración lo que significa, para darle una guía al resultado obtenido se procedió a someter este dato en fortaleza con un proceso de construcción a través de una ruta gastronómica manaba para beneficiar directamente a la comunidad.

## **ABSTRACT**

The main objective of this thesis was to identify the ancestral and traditional gastronomy of the San Vicente canton as a contribution to the development of sustainable tourism, in the first instance the theme was transferred, integrating justification, problem statement, field, objects, objectives, variables, scientific tasks.

This research was based on the analysis of historical data of the ancestral and traditional gastronomy of the San Vicente canton, with the purpose of obtaining data on traditional dishes of the place, it was applied for the survey of information tools such as survey and interview to obtain information of the gastronomic servers and inhabitants of the area in relation to the subject, based on a cultural and ancestral aspect of the canton. It was possible to compile a database on the sale of the main traditional culinary dishes of this site.

After analyzing the results it was obtained that the cuisine of San Vicente does have an ancestral base for the preparation of its products, without them taking into consideration what it means, To give a guide to the result obtained, we proceeded to submit this data in strength with a construction process through a gastronomic route that flowed to directly benefit the community.



## ÍNDICE

CERTIFICACIÓN .....	II
DECLARACIÓN DE AUTORÍA.....	III
APROBACIÓN TRIBUNAL DE GRADO.....	IV
DEDICATORIA .....	V
RECONOCIMIENTO.....	VI
RESUMEN.....	VII
ABSTRACT.....	VIII
INTRODUCCIÓN .....	1
CAPÍTULO I .....	5
1. Importancia gastronómica y la comida ancestral regional como un elemento de identidad y desarrollo local.....	5
1.1. Gastronomía.....	5
1.1.1. Historia de la gastronomía.....	6
1.1.2. Gastronomía como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad.....	7
1.1.3. Gastronomía Ancestral .....	8
1.1.3.1. Origen de los productos alimenticios de la zona norte de Manabí partiendo de la cultura Jama Coaque.....	9
1.1.3.2. Utensilios y métodos de cocción para preparación culinaria.....	13
1.1.4. Relación del Turismo y la Gastronomía.....	14
1.1.4.1. Turismo gastronómico como modalidad de turismo cultural por la OMT.....	15
1.1.4.2. Definición de ruta gastronómica.....	16
1.1.4.3. Definición de ruta alimentaria.....	17
1.1.5. Tipología gastronómica Ecuatoriana.....	17
1.1.5.1. Gastronomía tradicional del cantón San Vicente.....	18
1.2. Definición de turismo.....	22
1.2.1. Turismo Sostenible.....	23
1.2.2. Beneficios del Turismo Sostenible.....	24
1.2.3. Turismo sostenible como parte de la evolución social .....	25
1.2.4. Aspectos ambientales del turismo sostenible.....	25
CAPITULO II .....	27
2. Diagnóstico del estudio de campo y análisis de resultados .....	27
2.1. Modalidad de investigación.....	27
2.1.1. Contexto:.....	27

2.2. Análisis de los resultados de las encuestas realizadas al establecimiento a los prestadores de servicios de alimentación del cantón San Vicente.....	29
2.3. Análisis de los resultados de la entrevista realizada a habitantes del cantón San Vicente .....	36
2.3.1. Contexto: .....	37
<b>CAPITULO III.....</b>	<b>40</b>
3. Propuesta.....	40
3.1. Justificación .....	40
3.1.1. Objetivos .....	41
3.1.1.1 Objetivo General.....	41
3.1.1.2 Objetivo Específicos.....	41
3.1.2. Involucrados.....	41
3.1.3. Importancia.....	42
3.1.4. Situación .....	43
3.1.5.1 Identidad Cultural .....	43
3.1.5.2. Montubio Manabita.....	44
3.1.6.1 Comida típica del campo .....	44
Tabla #6 .....	45
FICHA DE LUGARES DE INTERES GASTRONÓMICO .....	45
<b>Petiso, el original.....</b>	<b>46</b>
3.1.7. Ruta gastronómica del cantón San Vicente.....	50
3.1.7.1. Elementos de la Ruta Turística Gastronómica Tradicional.....	51
3.1.8. Estrategias de posicionamiento.....	51
<b>CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....</b>	<b>53</b>
<b>Conclusiones:.....</b>	<b>53</b>
<b>Recomendaciones: .....</b>	<b>54</b>
<b>BIBLIOGRAPHY .....</b>	<b>55</b>
<b>ANEXOS.....</b>	<b>58</b>

# INTRODUCCIÓN

## Título

**Identificación de la gastronomía ancestral en la mejora del turismo sostenible caso cantón San Vicente.**

## Justificación

La presente investigación se desarrolló en el cantón San Vicente para identificar y repotenciar la gastronomía ancestral como parte vivencial de la zona, haciendo de esta exploración como un inicio para el desarrollo de nuevas tendencias gastronómicas en este lugar. En breves rasgos se evidencia que se está perdiendo las raíces culinarias, por ello es importante analizar el desconocimiento identitario de la ancestralidad gastronómica sobre los individuos que se especializan en procesos culinarios para elaborar algún plato característico de este espacio y sus orígenes. Al investigar este desconocimiento será importante generar nuevos conocimientos como aporte a la comunidad.

(Turismo, 2017) El turismo gastronómico cada vez va ocupando un lugar más importante. Una muestra de ello es la nominación del Ecuador como mejor destino gastronómico en los *World Travel Awards* en el cual "Por tercer año consecutivo, Ecuador es elegido como el destino Verde Líder de Sudamérica ". Además en otros países como Francia, Marruecos, entre otros practican el turismo gastronómico ofreciendo rutas de la comida o producto tradicional de dicho país.

Entre los variables ejemplos de turismo gastronómico se encuentran; según (LifeStyle, 2016) Francia es la meca de la gastronomía y una de las grandes cunas de diversas cocinas. Por lo mismo, este país es ideal para disfrutar de los tours gastronómicos, aquí están las mejores rutas del queso, clásicas rutas de vino, un recorrido temático y espumoso por la región de Champagne.

Según (Heredia, 2017) Ecuador pondrá en marcha en 2018 una ruta gastronómica con el chocolate como producto estrella, para dinamizar el turismo, esta iniciativa tendrá el nombre de "La ruta gastronómica del Ecuador". La ruta se sustentará en el chocolate, alimento estrella de la gastronomía ecuatoriana, apuntó Heredia,

además de sumar otros platos típicos como el ceviche, Heredia aseguró que se trabaja en mejorar la conectividad del país mediante convenios con aerolíneas, tanto latinoamericanas como europeas, y en ampliar la oferta hotelera.

**Planteamiento del problema:** Carencia de información sobre la base identitaria ancestral de la gastronomía del cantón San Vicente.

**Objeto:** Turismo sostenible

**Campo:** Gastronomía ancestral

**Objetivo:** Identificar la gastronomía ancestral y su influencia sobre el turismo sostenible al cantón San Vicente

### **Variables**

Las variables conceptuales se dividen en **variable independiente:** *Identificación de la gastronomía ancestral* según (Wellington, 2013) “La gastronomía ecuatoriana, debido a su gran valor histórico y amplia riqueza culinaria, representa un legado cultural construido a través del compartir sabores y saberes y la adaptación a una gran biodiversidad natural que otorga, a cada región del país, una característica particular asociada al placer de comer y beber bien. La cultura alimentaria es la suma de las prácticas y conocimientos en la producción de alimentos, preparación de recetas propias de los territorios y consumo de las mismas.

Según Wellington, 2013 todo alimento preparado que contiene importancia simbólica, cultural e identitaria para un país, ciudad o comunidad se considera Patrimonio Cultural Alimentario. Se trata de comidas, muchas veces catalogadas como platos típicos, que tienen una historia tras sus ingredientes, el Patrimonio Alimentario fortalece las identidades comunitarias, un patrimonio cultural emblemático recetas y formas de preparar. Al hablar de Patrimonio Alimentario no solo se hace relación con la elaboración de platos o bebidas tradicionales, sino también, con los productos que se utilizan como ingredientes.

La segunda variable es la **dependiente:** *Turismo sostenible*, según la Organización Mundial del Turismo (OMT, 2004) el turismo sostenible es “aquél

que pretende satisfacer las necesidades de los turistas así como de los destinos turísticos, protegiendo e incrementando las oportunidades de futuro". Es decir, "gestionar los recursos de manera que las necesidades económicas, sociales y estéticas puedan ser satisfechas mientras se mantiene la integridad cultural, los procesos ecológicos esenciales, la diversidad biológica y los sistemas de vida".

### **Tareas científicas**

- ✓ Investigar las teorías y conceptos de la gastronomía ancestral y sobre el turismo sostenible.
- ✓ Identificar la gastronomía del cantón San Vicente con el fin de conocer su evolución en la zona objeto de estudio (insitu) y ancestralidad.
- ✓ Diseñar una ruta gastronómica ancestral, partiendo de los resultados que garanticen la identidad cultural gastronómica y el desarrollo sostenible del cantón San Vicente.

### **Metodología de la investigación**

Los métodos que se aplicarán son:

**Teórico:** Según (Raul Martinez, 2000) este método "Permite descubrir en el objeto de investigación las relaciones esenciales y las cualidades fundamentales, no detectables de manera sensoperceptual. Por ello se apoya básicamente en los procesos de abstracción, análisis, síntesis, inducción y deducción".

**Exploratoria:** Babbie,(1979) nos afirma que este método "Nos permite aproximarnos a fenómenos desconocidos, con el fin de aumentar el grado de familiaridad y contribuyen con ideas respecto a la forma correcta de abordar una investigación en particular. Con el propósito de que estos estudios no se constituyan en pérdida de tiempo y recursos, es indispensable aproximarnos a ellos, con una adecuada revisión de la literatura. El estudio exploratorio se centra en descubrir".

Se aplicara la **investigación descriptiva e histórica** con el fin de obtener información y analizar la investigación.

Según (Grajales, 1999) la investigación histórica trata de la experiencia pasada, describe lo que era y representa una búsqueda crítica de la verdad que sustenta los acontecimientos pasados. El investigador depende de fuentes primarias y secundarias las cuales proveen la información y a las cuáles el investigador deberá examinar cuidadosamente con el fin de determinar su confiabilidad por medio de una crítica interna y externa. En el primer caso verifica la autenticidad de un documento o vestigio y en el segundo, determina el significado y la validez de los datos que contiene el documento que se considera auténtico.

La investigación descriptiva, trabaja sobre realidades de hecho y su característica fundamental es la de presentar una interpretación correcta. Esta puede incluir los siguientes tipos de estudios: Encuestas, Casos, Exploratorios, Causales, De Desarrollo, Predictivos, De Conjuntos, De Correlación.

En el presente proyecto se utilizara **técnicas** como:

- Entrevistas
- Encuestas

**Población:** 12 Servidores turísticos del área gastronómica y 10 habitantes del cantón San Vicente.

**Muestra:** Será extraída de 8 restaurantes del cantón San Vicente y 6 Personas de la parroquia urbana de San Vicente.

Se consideró para las encuestas y entrevistas determinados ítems relacionados con el tema de investigación que deben cumplir los restaurantes y habitantes, a estos últimos, se les aplicó un test de experticia para verificar el nivel de conocimiento relacionado con el tema. (Capítulo II).

#### **Método de selección de expertos.**

El juicio de expertos es un método de validación útil para verificar la fiabilidad de una investigación que se define como “una opinión informada de personas con trayectoria en el tema, que son reconocidas por otros como expertos cualificados

en éste, y que pueden dar información, evidencia, juicios y valoraciones” (Escobar-Pérez y Cuervo-Martínez, 2008:29).

## **CAPÍTULO I**

### **1. Importancia gastronómica y la comida ancestral regional como un elemento de identidad y desarrollo local.**

#### **1.1. Gastronomía**

Revela (López, 2015) “La gastronomía es la disciplina que estudia la relación del ser humano con su alimentación, el entorno natural del cual obtiene los recursos alimenticios y la manera en que los utiliza, así como los aspectos sociales y culturales que se establecen en cada sociedad”.

Es decir la gastronomía se compone de un conjunto de conocimientos y prácticas relacionadas con el arte culinario, las recetas, los ingredientes, las técnicas y métodos, así como su evolución histórica, que ha permitido que la misma haya sido conceptualizada de varias formas.

Por su parte (Espinosa, 2015) corrobora esta afirmación, centrado en la degustación de alimentos por el individuo donde plantea que “La gastronomía permite la colisión preferencial entre la buena comida y los buenos restaurantes; comer apreciando y degustando los sabores, experimentando el placer sensorial de platos exóticos y disfrutando de las delicias del paladar en general”.

La gastronomía es crear platos de comidas para saborear ricas preparaciones culinarias con los sentidos del gusto, la vista, el olfato y el tacto, comparar las comidas de distintos lugares, ver como se originaron, los aportes nutricionales de cada ingrediente y sus posibilidades de combinación.

### **1.1.1. Historia de la gastronomía**

La cocina no existió siempre. El hombre prehistórico actuaba por instinto y se alimentaba con lo que su entorno le proporcionaba, por lo tanto el sabor de sus alimentos era exclusivamente el que la naturaleza le ofrecía. Luego, el primer paso hacia un cambio en la alimentación lo provocó el fuego: Una vez que el hombre comenzó a dominar este elemento y utilizarlo para defenderse y calentarse, quizás por error, dejó caer un trozo de carne al fuego, y al retirarlo y comerlo para no perder la comida, se dio cuenta que al contacto con este elemento, la carne se volvía más tierna y sabrosa que la carne cruda. De esta manera el hombre comienza a tomar conciencia de la cocción y los placeres que puede dar, esos que hoy llamamos placeres gastronómicos

“La gastronomía ancestral es una disciplina con una amplia historia, es una ciencia que día a día se va renovando y va descubriendo nuevas formas de transformación de los alimentos, gracias a la experimentación e ingenio de los cocineros, de igual manera se concibe como un arte, pues genera una experiencia estética y expresa un significado” (Mirian Mejías, 2014).

Lo cierto es que la gastronomía cumple la función más noble; la de alimentar a la humanidad, es un arte que propicia formas creativas e innovadoras. La cocción de los alimentos permitió un masticado más suave y cómodo, evitando con ello el desarrollo de los músculos faciales y como resultado una mejor digestión. El primer establecimiento en el que se puede reconocer el concepto de restaurante fue abierto en la Rue du Poulies, París, Francia, en 1765.

La influencia que tiene en nuestra sociedad la gastronomía es muy importante, (Martín, 2005) nos menciona que “La filosofía del origen para un producto y la gastronomía nacieron para decirle al ser humano que es posible ordenar la producción alimentaria en armonía con el medio”.



Lo que busca la gastronomía y de aquí radica su importancia, es que la preparación de los alimentos es una necesidad del ser humano para sobrevivir y mantener una buena salud, además nos habla de la cultura de cada uno de los países que existen; y es que la gastronomía, además de proporcionarnos sabores deliciosos y platos únicos, puede hablarnos de forma indirecta sobre costumbres y estilo de vida.

### **1.1.2. Gastronomía como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad**

Según (Torres, 2016) “La gastronomía es reconocida como patrimonio turístico (el conjunto potencial conocido o desconocido de los bienes materiales e inmateriales a disposición del hombre y que pueden utilizarse mediante un proceso de transformación, para satisfacer sus necesidades turísticas)”.

La gastronomía ha sido históricamente considerada como complemento del viaje a pesar de su innegable importancia económica (hostelería, restauración, industria alimentaria) y de representación (identidad y patrimonio a través de su alimentación).

De acuerdo con la UNESCO, 2003 “La manifestación del Patrimonio Cultural Inmaterial dentro del ámbito de conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo que son conocimientos, técnicas materiales, competencias, prácticas y representaciones desarrolladas y perpetuadas por las comunidades en la interacción con su entorno natural”.

El patrimonio gastronómico existe, independientemente de su empleo turístico o no, este patrimonio se puede convertir en atractivos gastronómicos que pueden considerarse inmateriales como las recetas orales que se han transmitido de generación en generación, las ceremonias que los anteceden, los usos, conocimientos y técnicas; junto con instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes; las comunidades, los grupos en algunos casos

los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural gastronómico.

### **1.1.3. Gastronomía Ancestral**

Según (Angeli, 2011) “La comida ancestral se centra en el estudio de sus antiguos productos, recetas y métodos culinarios, fuente generosa de ideas de sabores y texturas. Y, naturalmente, en encontrar la forma de ponerlos al alcance de todos”.

Gracias a la necesidad o gusto por mantener este patrimonio y seguir innovándolo, chefs de todo el mundo se han acercado a la gastronomía prehispánica y empiezan a darle el valor y reconocimiento que se merece; basándose en ella para crear nuevos sabores, aromas y platillos que muestran la gran riqueza culinaria.

“El rescate de productos tradicionales y de conocimientos ancestrales, asociados a la culinaria nacional/regional, permite ampliar la base alimentaria, mejorar el estado nutricional y la seguridad alimentaria, y generar nuevos ingresos para los hogares rurales” (Mikuy, 2010).

En definitiva, se trata de rescatar cultivos de gran importancia por su aporte nutricional, su adaptabilidad a condiciones de gran severidad ambiental y su contribución a valorar el trabajo familiar de los campesinos, se debe fomentar las preparaciones tradicionales a base de estos cultivos, incorporarlos en los programas de asistencia alimentaria para que permitan mejorar la seguridad alimentaria y nutricional.

Ecuador fue una colonia española, donde los españoles erróneamente nombraron a los hombres y mujeres nativos del lugar como indios, los cuales tenían desarrollado técnicas avanzadas agrícolas en los diferentes pisos climáticos, domesticaron muchas plantas y conocían las propiedades que cada una aportaba, los cual permitía tener una dieta balanceada.

Haciendo referencia a la historia remota de la agricultura señala tres centros grandes de domesticación de plantas: el valle de México, cuna del maíz y el chocolate; las altas regiones de los Andes con los valles fluviales del Perú y Ecuador; y zonas privilegiadas de inmensa región amazónica donde se originó la cerámica y el cultivo de yuca.

Sus chozas de barro y paja todavía conservan las tradiciones de la cocina ancestral entre utensilios como piedras para moler los granos, el fogón de leña para la cocción de sus alimentos y el tiesto de barro.

En la región Costa era fácil la recolección de frutos exquisitos como la papaya, la guayaba, la badea, la guaba y la piña. Además de una gran variedad de mariscos, dando énfasis a la *Spondylus Princeps* cuya hermosa concha rosada guardaba relaciones mágicas con la lluvia y la fertilidad.




Además de la *Spondylus*, los habitantes de la costa tenían la sal, la cual obtenían de las pozas donde se evaporaban el agua de mar. La sal y el calor se convirtieron en los métodos de conservación de los alimentos principalmente del pescado y la carne en la época de viajes, guerras o tiempos adversos. El Dios Sol secaba los granos y hacía la elaboración de harinas y en la Amazonía el humo permitía preservar la carne de los monos que era su fuente de proteína.

#### **1.1.3.1. Origen de los productos alimenticios de la zona norte de Manabí partiendo de la cultura Jama Coaque.**

Nos indica (Molano, 2006) “La costa Ecuatoriana es increíblemente fértil con su insuperable suelo y clima tropical, gracias a estas riquezas naturales, la región costa brindó a culturas como la Valdivia, Jama- Coaque, Tolita, entre otras”. De riquezas alimenticias y metalúrgicas que en la actualidad fueron factores que moldearon la gastronomía e identidad costeña. Además hay que agregar la migración de la población negra y la conquista española cuyos eventos históricos influenciaron con la finalidad de fortalecer dicha gastronomía.

El maíz es uno de los productos más importantes en la gastronomía de la zona Manabita, ya que este producto ha estado presente en todas las culturas aborígenes ancestrales de la provincia, además su identidad gastronómica se ha basado también en el pescado, verde y yuca.

Tabla #1

Productos ancestrales más relevantes	Foto	Historia
<p><b>Maíz</b></p>		<p>El maíz ha estado presente en la historia de la cultura ecuatoriana. El maíz fue considerado el alimento los dioses</p>
<p><b>Zapallo</b></p>		<p>El zapallo a igual que el maíz, es de origen americano, fue uno de los productos importantes dentro de la dieta diaria de nuestros indígenas de esas épocas</p>
<p><b>Tomatillo o tomate</b></p>		<p>Su origen pertenece a los países de México, Perú y Ecuador, lo consideraban como una planta silvestre. Los españoles le dieron su fama, cuando lo explotaron a Europa- Italia, en el año 1554, dando el nombre al tomate como “pomodori”, cuyo significado es “manzana de oro”.</p>

<p><b>Frejol de caballo o habas (canavalia rosea)</b></p>		<p>Los investigadores encontraron que los restos más antiguos que se conocen son procedentes de la zona andina, ya que datan 8.000 años A.C.</p>
<p><b>Plátano</b></p>		<p>Es uno de los primeros alimentos del hombre primitivo, origen del banano es de Asia meridional, siendo conocida desde 650 E.C en lugares como el mediterráneo. Donde da su primer comienzo como planta de cultivo masivo.</p>
<p><b>Yuca</b></p>		<p>El cultivo de la yuca es tradicional en la región ,explotado durante siglos por campesinos de la costa</p>
<p><b>Pescado</b></p>		<p>Su origen se remota desde la prehistoria ya que en diferentes yacimientos arqueológicos que salpican la geografía regional se han encontrado vestigios que atestiguan el consumo de peces por los seres humanos</p>

Elaborado: Gloria Lidia Saltos Paladines

### 1.1.3.2. Utensilios y métodos de cocción para preparación culinaria

(García M. C., 2007) Menciona que “Las tribus primitivas que tenían una alimentación a base de plantas silvestres o productos de consumo humano que no intervenga su elaboración, con el fuego, la caza tomaría otro objetivo que sería el consumo de la carne del animal. El método ancestral de la humanidad habría sido el asado, ya que se cree que las tribus primitivas realizaron pequeñas fogatas donde se reunían y compartían el alimento obtenido”.

En el caso de los pueblos indígenas ancestrales ecuatorianos, no sólo se implementó el asado como método de cocción, sino también un precario sistema de hornear, el cual era implementado en parte costera del Ecuador. Una de las formas de preparar sus alimentos era en horno de tierra que consistía en hacer un hueco redondo en el suelo, llenaban de leña ardiente para introducir los alimentos y envolverlos en hojas de plátano o cualquier material que evite la introducción de tierra a la materia.

Tabla #2	
UTENSILIOS	FOTO
<b>Platos de Arcilla (hallazgo arqueológico)</b>	
<b>Vasija de Arcilla (hallazgo arqueológico)</b>	

<p><b>Botella silbato de arcilla (hallazgo arqueológico)</b></p>	
--	--

Elaborado: Gloria Lidia Saltos Paladines

#### **1.1.4. Relación del Turismo y la Gastronomía**

Según señala (Saramago., 2002) durante los últimos años surgió un turismo que comenzó a buscar restaurantes y lugares públicos donde se puede comer bien con el mismo entusiasmo con el que se procuraban antiguamente las iglesias románicas. Este nuevo segmento dio origen a lo que actualmente se denomina turismo gastronómico que continuamente adquiere mayor importancia. “En todas partes se comienzan a observar personas que viajan para experimentar, degustar y probar nuevos sabores ya sea en restaurantes como en ferias gastronómicas, cenas medievales y muchos otros eventos más”.

La unión entre gastronomía y turismo ofrece, por lo tanto, una plataforma para revitalizar culturas, conservar el patrimonio material e inmaterial, empoderar a las comunidades y fomentar el entendimiento intercultural. Estos aspectos se trataron especialmente durante las experiencias prácticas incluidas en el Foro, como una clase de cocina y una cena de productos frescos.

A colación, (Gonzales, 2006), afirman que “la comida es una parte importante de la cultura. Implica unión con el pasado, es un legado de otras civilizaciones, forma parte de la identidad y refleja la vida de las personas”.

Es decir que la degustación de un plato típico puede ser un ejemplo de la interacción entre el turista y la cultura, interacción que posibilita al visitante conocer las motivaciones que llevaron a la preservación de ese plato; el contexto



histórico en que éste surgió, y qué elementos proporcionan placer en la degustación de los manjares.

Nos menciona (Barrado, 2001) que “toda la carga experiencial, emocional y cultural que se esconde detrás de las tradiciones agroalimentarias y los hábitos culinarios de un destino ofrecen un importante recurso para el mercado turístico actual y para la satisfacción de un viajero moderno que busca, en sus desplazamientos turísticos, un enriquecimiento personal y cultural”.

La gastronomía típica se está afirmando cada vez más como un patrimonio fundamental para el desarrollo turístico ya que representa un recurso que ofrece un abanico de potenciales actividades llenas de contenido cultural e histórico para entretener al turista y proponerle una forma innovadora de hacer experiencia del territorio a través de un contacto multisensorial.

#### **1.1.4.1. Turismo gastronómico como modalidad de turismo cultural por la OMT.**

Según la Organización Mundial del Turismo (OMT, 2012), “el turismo gastronómico como fenómeno turístico cultural ha crecido considerablemente y se ha convertido en uno de los más dinámicos y creativos segmentos del turismo. Tanto destinos como empresas turísticas se han dado cuenta de la importancia de la gastronomía con el fin de diversificar el turismo y estimular el desarrollo económico local, regional y nacional.

El turismo gastronómico, es entendido como una modalidad de turismo cultural que permite conocer los hábitos y la manera de vivir de la comunidad visitada a través de sus representaciones gastronómicas. La gastronomía se incorpora a los nuevos productos turísticos y permite que se conozca la cultura local por medio de sensaciones y experiencias vividas en la degustación de los platos típicos regionales. Este tipo de turismo puede ser gestionado a partir de atractivos como la cocina regional, los eventos gastronómicos y la oferta de establecimientos de

alimentos y bebidas diferenciados, así como caminos, rutas y circuitos gastronómicos.

Nos comenta (Barrera, 2006) “El alimento forma parte por tanto del patrimonio de los pueblos y cuando se integra a la oferta turística enaltece al destino. Cuando eso ocurre se verifica que la integración también acrecienta el valor del alimento mismo porque el territorio lo provee de identidad”.

La gastronomía permite introducir a los turistas en el patrimonio cultural inmaterial e histórico de los destinos mediante la degustación, la vivencia y la compra. Por lo tanto, posibilita una aproximación a la cultura de un modo más vivencial y participativo.

De acuerdo a (Rojas, 2017) “La inspiración de una persona que desea conocer nuevos lugares y degustar nuevos sabores, nace desde la perspectiva de la historia y tradiciones de un país; en los últimos años, se ha visualizado mayormente como el Ecuador anhela rescatar y reinterpretar los saberes indígenas, agricultores y pescadores, manteniendo la estructura de los sabores ancestrales y respetando su biodiversidad”.

Como ecuatorianos, nos debemos sentir orgullosos de mostrarle al mundo, lo maravillosamente perfecto que es nuestro país, abarcando nuestras cuatro regiones geográficas, desde la Sierra hasta la Región Insular; considerando, que la actividad turística y gastronómica es una de las actividades económicas con mayor crecimiento económico a nivel mundial y que en el Ecuador está actividad ha venido creciendo en los últimos años, lo que ha representado una gran oportunidad para el aprovechamiento eficiente del turismo y la gastronomía.

#### **1.1.4.2. Definición de ruta gastronómica**

Nos menciona (Montecinos, 2012) “Es un itinerario con un origen, dimensión territorial, y configuración estructural específica que enlaza destinos, productos,

atracciones, servicios y actividades fundamentadas en la producción, creación, transformación, evolución, preservación, salvaguarda, consumo, uso, gozo, disfrute de manera saludable y sostenible del Patrimonio Gastronómico Mundial Cultural, Natural, Inmaterial, Mixto y todo lo que respecta al sistema alimenticio de la humanidad. Los viajes pueden realizarse por diversos medios de transporte e incluso a pie, en grupo o de manera individual solo si cumple con la comunicación y señalética adecuada.”.

Las rutas entre otras bondades permiten vivir el territorio, el paisaje que nos da los insumos para la cocina auténtica y tradicional, que si vamos en contra del mismo, afectamos el metabolismo social, el poder estrechar las manos que con tanto amor producen los insumos que se convertirán en deliciosos platillos y bebidas en todo tipo de negocios gastronómicos y en nuestras casas pero sobre todo la sensibilización de nuestro origen, identidad, conocimiento y orgullo del patrimonio gastronómico en todas sus expresiones.

#### **1.1.4.3. Definición de ruta alimentaria**

(Agudo, 2010) Asegura que “Se organiza para consolidar la cultura productiva regional, para revalorar los productos regionales y dinamizar las economías regionales a través de la promoción de productos”.

Se considera como un itinerario que permite reconocer y disfrutar de forma organizada el proceso productivo agropecuario, industrial y la degustación de la cocina regional, expresiones de la identidad cultural de la zona. Ofrecen una serie de actividades y placeres relacionados con los elementos distintivos.

#### **1.1.5. Tipología gastronómica Ecuatoriana**

Menciona (Flores, 2014) “La gastronomía del Ecuador, se caracteriza por su variada forma de preparar las comidas y bebidas. Dentro del país podemos encontrar 4 principales regiones con diferentes tipologías gastronómicas”

**Vegetariana:** Es aquella que utiliza sobre todo plantas como frutas, verduras, granos integrales, legumbres, semillas y nueces, con pocos o ningún producto animal.

**Vegana:** en esta se excluyen los ingredientes de origen animal (carnes de todo tipo), lácteos, huevos, gelatinas, miel, etc. Es una gastronomía diseñada en base al respeto por la vida de todas las especies, sana y exquisita.

**Macrobiótica:** está basada en la medicina china, el espiritualismo, el budismo zen y el yin-yang (yin: femenino- frio y oscuro/ yang: masculino caliente- luminoso). Como los cereales integrales (arroz, mijo, trigo, avena, cebada, cuscus, centeno, trigo sarraceno y maíz, las hortalizas y vegetales, legumbres, carnes blancas, huevo, frutas.




**Casera:** Esta debe de cumplir y representar con otro rol no menos importante que es el de transmitir placer, influenciados por una cultura y un régimen de vida.

**Internacional:** Esta inexorablemente vinculada, a la cultura de los países. Por esto podemos señalar que cada país posee su propia gastronomía; es así que podemos hablar de la gastronomía Francesa, Italiana, Peruana, China, Mexicana, Española, entre otras.




#### **1.1.5.1. Gastronomía tradicional del cantón San Vicente**

“En cuanto a la gastronomía de San Vicente destaca por su variedad que combina platos de mar y de tierra adentro”. La tipología gastronómica que se saborea en este cantón es la casera, ya que su producción comercial se basa en la agricultura y la pesca. Durante la mayor parte del año se dedican al cultivo, productos como el maíz, el maní, esta es la clave de la sazón manabita, está en la implementación del maní como condimento o como ingrediente importante de un plato tradicional, como el caso de la salprietá, que es la unión del maní con el maíz (Granja, 2013).

Tabla #3

Platos Gastronómicos	Foto	Base para su elaboración
<p><b>Viche</b></p>		<p>Esta sopa recoge los secretos milenarios y la riqueza de su tierra, es criollo de raíz prehispánica. Es una receta espectacular hecha a base de plátano verde, maní, granos tiernos y marisco a su elección.</p>
<p><b>Cazuela de Mariscos</b></p>		<p>Se logra con la base de plátano verde, refrito y maní + mariscos a su elección.</p>
<p><b>Tongas</b></p>		<p>Es un plato ancestral de la comida Manabita, Este tradicional plato está hecho a base de arroz, seco de gallina, maní y el infaltable maduro frito. Se lo envuelve en hoja de plátano, con esta cubierta, los campesinos mantenían caliente su comida.</p>

<p><b>Corviches</b></p>		<p>Esta hecho a base de plátano verde, maní, y pescado o marisco</p>
<p><b>Bolones</b></p>		<p>Se prepara a base de una masa hecha con plátano verde, sal y algún ingrediente adicional, como queso o chicharrón.</p>
<p><b>Arroz con concha</b></p>		<p>La concha prieta del estuario del río Chone es el ingrediente principal de un plato símbolo de San Vicente.</p>
<p><b>Ceviche interoceánico</b></p>		<p>Está elaborado con alrededor de 14 mariscos, provocando que el ceviche interoceánico de San Vicente se gane un sitial en gastronomía</p>

<p><b>Tortilla de Maíz</b></p>		<p>Es una preparación de origen precolombino, hecho a base de maíz triturado</p>
<p><b>Rellena</b></p>		<p>Es un embutido a base de sangre coagulada y cocida, generalmente de cerdo, contiene algún otro ingrediente no cárnico para aumentar su volumen, como arroz u otros cereales, miga de pan o cebolla.</p>
<p><b>Bollos</b></p>		<p>La preparación del bollo de forma artesanal, es una tradición para varias familias de la provincia de Manabí, quienes utilizan hornos de barro e ingredientes como el plátano, maní y carne de cerdo.</p>

Elaborado: Gloria Lidia Saltos Paladines

## **1.2. Definición de turismo**

(Medlik, 1981) Define el turismo como “Desplazamiento fuera del lugar de residencia y de trabajo” introduce positivamente la connotación de viaje y vacaciones/ocio por contraposición a residencia y trabajo, pero al mismo tiempo, deja fuera conceptos modernos de turismo como son los viajes por motivos de negocio, con o sin complementos lúdicos o las vacaciones en segunda residencias.

Es decir la estancia es siempre temporal, porque cualquier visitante siempre tiene la intención de regresar. El turismo es un viaje de ida y vuelta, es un ente que se mueve de un lado a otro según una serie de condicionantes, de manera que depende de una amplia variedad de elementos.

Otra definición de turismo según (Krapf, 1942) “Turismo es el conjunto de relaciones y fenómenos que se producen como consecuencia del desplazamiento y estancia temporal de personas fuera de su lugar de residencia, siempre que no esté motivado por razones lucrativas”.

En esta definición, conceptos tales como “Desplazamiento fuera del lugar de residencia y de trabajo” introduce positivamente la connotación de viaje y vacaciones/ocio por contraposición a “residencia” y “trabajo”, pero al mismo tiempo, deja fuera conceptos modernos de turismo como son los viajes por motivos de negocio, con o sin complementos lúdicos o las vacaciones en segundas residencias. Es también criticable, la vaguedad del término “desplazamiento corto”.

De acuerdo a La (OMT, 1998), Organización Mundial del Turismo (United Nations World Tourism Organization o UNWTO), elaboro conceptos que sean válidos para que todos realicemos las estadísticas del mismo modo y que, por tanto, sean comparables. Elaboro con esta finalidad la siguiente definición “Las actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos al de



su entorno habitual por un periodo de tiempo consecutivo inferior a un año con fines de ocio, por negocios y otros motivos”.

Esta definición es más amplia y flexible, que concretiza las características más importantes del turismo, como lo es la introducción de los posibles elementos motivadores del viaje, “ocio, negocio, otros”, la acotación temporal del período por un año, y la localización de la actividad turística como la actividad realizada “fuera de su entorno habitual”. Efectivamente, desde los orígenes del hombre, éste se ha visto impulsado a trasladarse a diferentes emplazamientos por distintas razones: caza, religión, comercio, guerras, ocio, etc.

### **1.2.1. Turismo Sostenible**

Desde el nacimiento del término de sostenibilidad, la aplicación de este adjetivo a cualquier otro vocablo es ya algo habitual. Y ello no podía ser menos con el turismo, una importante actividad económica, pero con grandes implicaciones sociales, ambientales y económicas. Según (Brundtland, 1987) definió por primera vez turismo sostenible, como “aquél que satisface las necesidades de los turistas, sin comprometer la capacidad de las generaciones futuras para satisfacer sus propias necesidades”.

Es decir, gestionar los recursos de manera que las necesidades económicas, sociales y estéticas puedan ser satisfechas mientras se mantiene la integridad cultural, los procesos ecológicos esenciales, la diversidad biológica y los sistemas de vida. Por tanto, el objetivo fundamental del turismo sostenible es mantenerse en el tiempo, necesitando para ello obtener la máxima rentabilidad pero protegiendo los recursos naturales que lo sostienen y respetando e involucrando a la población

“Introducción al turismo”, el concepto de sostenibilidad está ligado a tres hechos importantes: calidad, continuidad y equilibrio. Por lo tanto, el turismo sostenible “Es un modelo de desarrollo económico diseñado para mejorar la calidad de vida de la

población local, la gente que trabaja y vive en el destino turístico, proveer mayor calidad de la experiencia para el visitante, mantener la calidad del medio ambiente del que dependen tanto la población local como los visitantes, la consecución de mayores niveles de rentabilidad económica de la actividad turística para los residentes locales, asegurar la obtención de beneficios por parte de los empresarios turísticos” (CNUMAD, 1992).

Por lo tanto desde este punto de vista científico, interesa fomentar el turismo sostenible, lo más respetuoso con el entorno y con la comunidad local que sea posible, a fin de conservar la propia industria turística pues, si no, se puede malograr para siempre. El auténtico motivo económico para defender el turismo sostenible es que, si no se lucha por la sostenibilidad, al final se puede perder la industria entera. La apuesta turística, en el futuro, será cada vez más difícil, y aquellos destinos mejor conservados y que puedan ofrecer a los turistas unas vacaciones más responsables ambiental, social y económicamente, serán los elegidos por los turistas del futuro.

Algunos pensadores del mundo ambiental nos dice la importancia de que se desarrolle un turismo sostenible es por la problemática del turismo como industria que consume recursos, modifica ecosistemas, y amenaza la flora y la fauna de los lugares donde se implanta, hasta el punto de condenarlos a la desaparición en muchos casos. De igual manera la propia presencia física de los turistas ha provocado que desaparezcan especies animales y vegetales, o la destrucción completa de ecosistemas enteros para la construcción de infraestructuras hoteleras, entre otros.

### **1.2.2. Beneficios del Turismo Sostenible.**

De acuerdo a (Làzaro, 1995) “El Turismo Sostenible incorpora una nueva ética del turismo y del turista, la sensibilidad hacia la naturaleza, la cultura y las formas de vida de las poblaciones receptoras. A la vez que conlleva numerosos beneficios para todos los agentes relacionados con el sector”.

El Turismo Sostenible atiende a las necesidades de los turistas actuales y de las regiones receptoras y al mismo tiempo busca proteger y fomentar las oportunidades para el futuro. Se concibe como una vía hacia la gestión de todos los recursos de forma que puedan satisfacerse las necesidades económicas, sociales y estéticas, respetando al mismo tiempo la integridad cultural, los procesos ecológicos esenciales, la diversidad biológica y los sistemas que sostienen la vida.

### **1.2.3. Turismo sostenible como parte de la evolución social**

En 1978 la Organización Mundial del Turismo (OMT) estableció “Un comité ambiental, cuya primera reunión tuvo lugar en Madrid en 1981. El grupo estaba constituido por representantes tanto del ámbito ambiental como del turístico, a fin de consensuar las líneas de trabajo necesarias para la consecución de un turismo respetuoso con el medio ambiente. Fue el inicio de una serie de encuentros que, actualmente, la OMT continúa realizando”.

Desde la aparición hasta la actualidad lo que busca el turismo sostenible es contribuir a la preservación y mejora del medio ambiente. El turismo debe tener en cuenta los intereses sociales, económicos y medioambientales de la sostenibilidad y preservar los recursos naturales, culturales y ecológicos.

### **1.2.4. Aspectos ambientales del turismo sostenible**

(Castroviejo, 2000) Manifiesta que “Es necesario conjugar aspectos conservacionistas y turísticos que permitan un planteamiento ordenado y respetuoso de la naturaleza. El Turismo Sostenible puede convertirse en una garantía de conservación.”

Curiosamente, existe una relación muy especial entre los problemas ambientales y el turismo. La industria turística ocasiona daños en el medio ambiente, pero también éstos afectan en gran medida al turismo. Por ejemplo, las visitas a una

zona pueden generar la pérdida de biodiversidad, pero si desaparecen una serie de especies, actividades como el ecoturismo no se pueden realizar, por lo que el sector también se ve perjudicado. La destrucción de ecosistemas por causa del cambio climático.

Según (Del Reguero, 1994) “El Turismo Sostenible pretende promover actividades turísticas responsables, su base debe ser la Educación Ambiental ya que es considerada como una de las principales claves para que el Desarrollo Sostenible sea posible, a partir de un cambio de conciencia”

Podría hablarse de Educación Ambiental como aquella que prepara para la acción, facilitando un mejor conocimiento de los procesos ecológicos, económicos, sociales y culturales. Debe fomentar el cambio social a partir del desarrollo de valores, actitudes y habilidades para asumir una responsabilidad ambiental, siendo así una herramienta para mejorar las relaciones de los seres humanos con su medio, y por lo tanto, para incidir en la prevención y resolución de problemas ambientales.

## **CAPITULO II**

### **2. Diagnóstico del estudio de campo y análisis de resultados**

#### **2.1. Modalidad de investigación**

Se aplicó métodos de investigación descriptiva e histórica, con el fin de obtener información y analizar la problemática planteada.

En la actualidad la investigación histórica se presenta como una búsqueda crítica de la verdad que sustenta los acontecimientos de pasado mientras que la descriptiva comprende la descripción, registro, análisis e interpretación de la naturaleza actual, y la composición o procesos de los fenómenos.

##### **2.1.1. Contexto:**

La metodología aplicada fue crear una base de datos a partir de entrevista con preguntas específicas planteadas a habitantes del lugar y a la vez encuestas realizadas a los personajes principales de esta investigación, como son los dueños de establecimientos gastronómicos, dentro de los límites geográficos del cantón San Vicente, parroquia urbana.

Dada la problemática planteada en la presente investigación, se realizó un diagnóstico para conocer la gastronomía que ofrecen los restaurantes de la parroquia del Cantón San Vicente. El número de instalaciones a estudiar se determinó mediante los siguientes ítems:

1. Utilizan productos ancestrales
2. Utilizan como método de cocción horno de leña
3. En el 50% de su menú ofrecen productos autóctonos de la localidad.
4. Tienen conocimiento sobre el origen de sus productos
5. Tienen experiencia en la elaboración de sus platos

Nota: Se utilizará la puntuación de 4 y 5 para seleccionar los expertos que participaran en la investigación.

Tabla #4						
Ítems						
Restaurantes	1	2	3	4	5	Total
Doña Lety	X	X	X	X	X	5
El Español	X		X		X	3
El Abogado	X	X	X	X	X	5
Delicia Doña Ruth			X	X		2
Miguelon	X		X	X	X	4
Don Tribi	X		X	X	X	4
Mi Pollazo	X		X	X	X	4
China Carmen	X		X	X	X	4
Sra merci	X		X	X		3
Don Miguel	X		X	X		3
Petizo el original	X		X	X	X	4
Caibon	X	X	X	X	X	5

Elaborado: Gloria Lidia Saltos Paladines

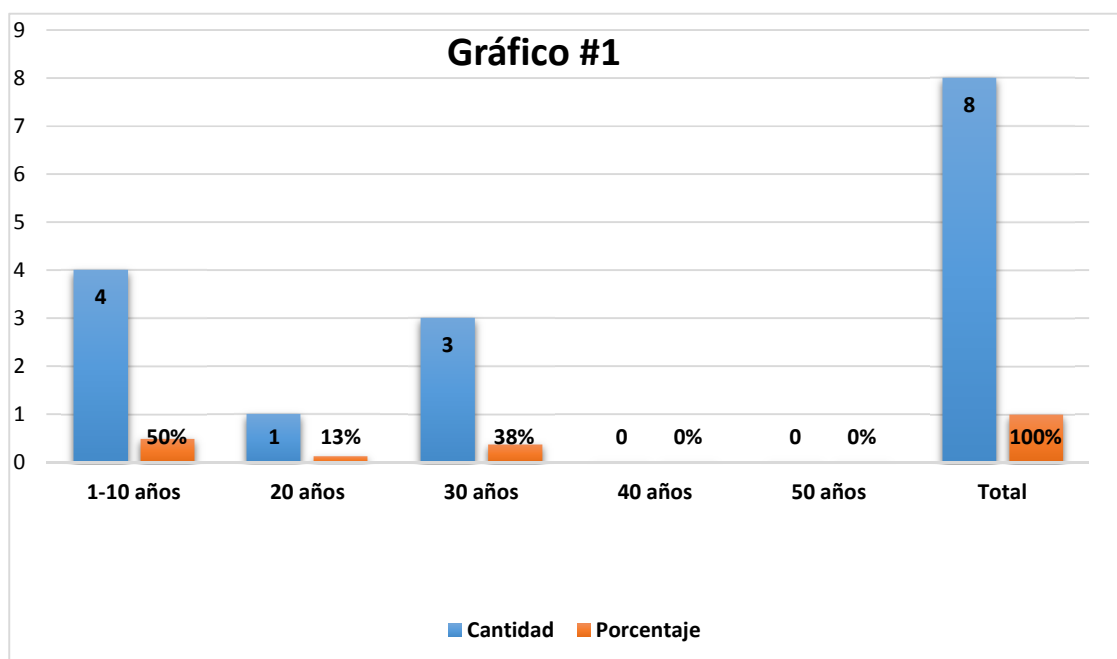
#### Resultados:

Al aplicar los ítems a los 12 servidores turísticos del área gastronómica, los resultados de la tabla muestran que solamente fueron seleccionados 8 porque cumplen los determinados estándares de calidad que se fijaron para la selección de los restaurantes, los cuales obtuvieron un valor entre alto y medio (mayor de 6,6) lo que representa el 66 %.

## 2.2. Análisis de los resultados de las encuestas realizadas al establecimiento a los prestadores de servicios de alimentación del cantón San Vicente.

El análisis se lo realizó mediante la aplicación de una encuesta con ocho preguntas, con el propósito de recopilar información acerca de la gastronomía ancestral del cantón.

### 1. - ¿Qué tiempo tiene su restaurante en funcionamiento?

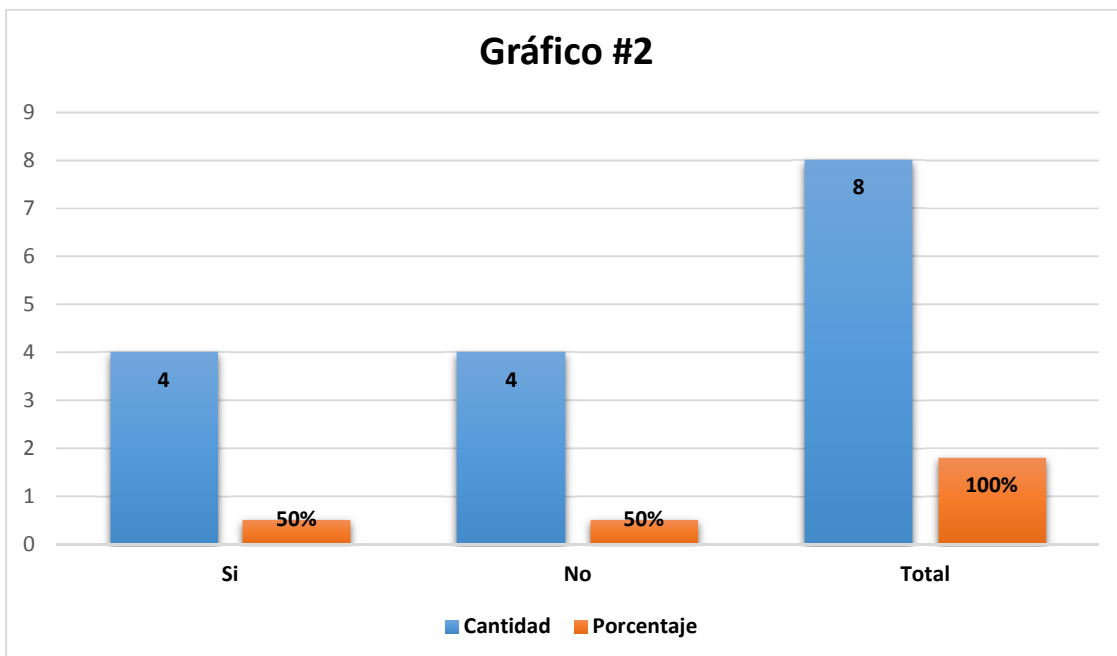


**Elaborado:** Gloria Lidia Saltos Paladines

De acuerdo a la pregunta 1 de la encuesta realizada, nos muestra que la mayor parte de los restaurantes del cantón San Vicente hicieron su apertura entre 1 a 10 años atrás, por otra parte existen personas que iniciaron su servicio de alimentación hace 20 años y algunos lo crearon hace 30 años. (Tabla 1- Gráfico1).

Se llega a la conclusión que la mayoría de los prestadores de servicios de alimentación del cantón San Vicente fundaron su establecimiento hace poco años.

**2.- ¿Existe tradición familiar en cuanto a la elaboración y preparación de alimentos en su restaurante?**



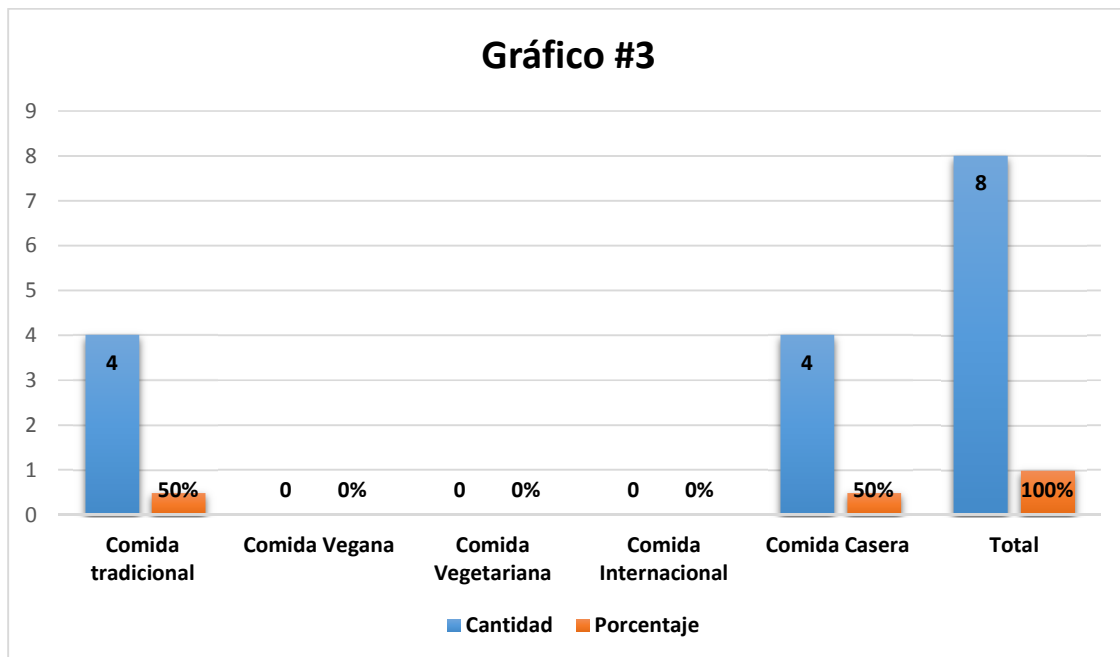
**Elaborado:** Gloria Lidia Saltos Paladines

Acerca de la pregunta 2, la mitad de los establecimientos alimenticios contestaron que si usan una tradición familiar al momento de elaborar y preparar sus alimentos y la otra mitad indicó que no (Tabla 2- Gráfico 2).

Tras la gastronomía se esconden varias historias, los encuestados nos hicieron saber que los saberes y sabores ancestrales siguen pasando de generación en generación y que sus antepasados ya elaboraban el tipo de plato que actualmente ofrecen, sin embargo algunos expresaron que la apertura de su negocio es por emprendimiento de ellos con su propia sazón.

**3.- ¿Qué tipo de comida ofrece su restaurante?**



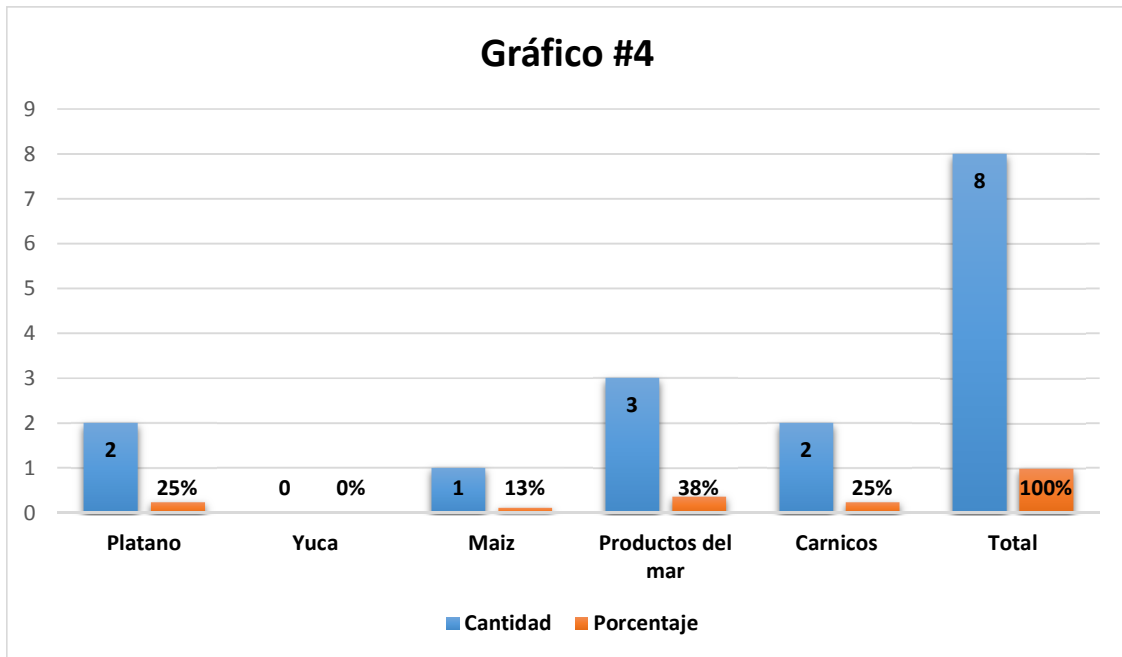


**Elaborado:** Gloria Lidia Saltos Paladines

Según la pregunta 3, nos muestra que este cantón ofrece comida tradicional, y comida casera a sus clientes (Tabla 3- Gráfico 3).

Es notorio que la comida tradicional como la comida casera es la que prevalece en esta zona norte de Manabí ya que ciertos platos son preparados en horno de leña y eso le da el toque especial; los demás tipos de comida no se los puede encontrar con facilidad en este cantón.

**4.- ¿Sus platos los prepara a base de?**

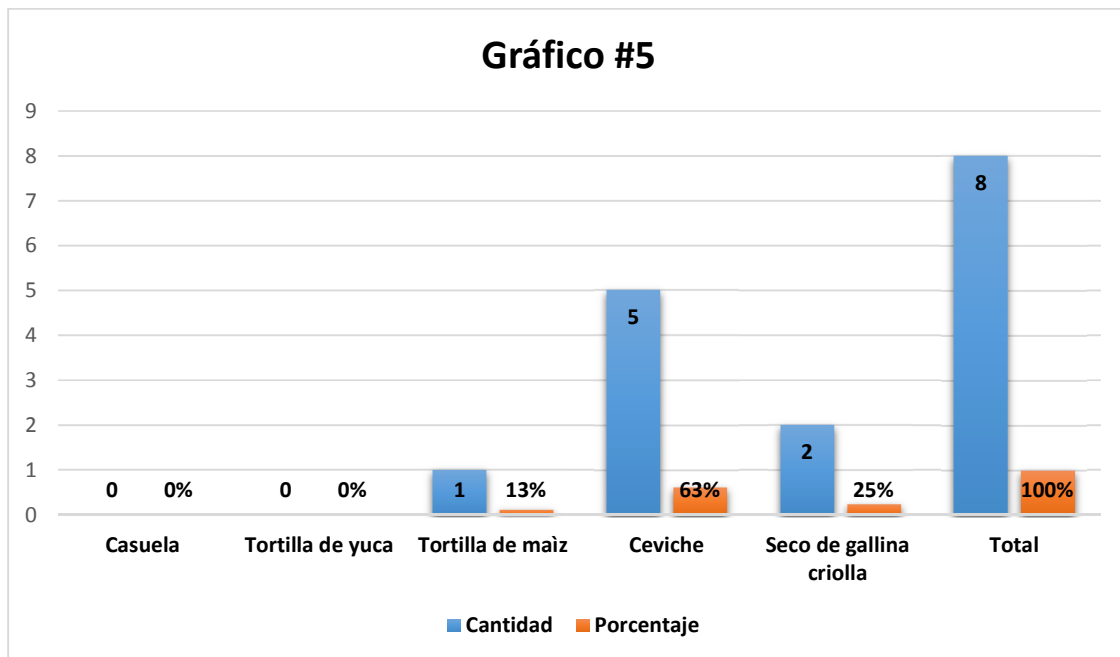


**Elaborado:** Gloria Lidia Saltos Paladines

Descifrando la respuesta de la pregunta 4, el mayor porcentaje de restaurantes elaboran sus platos con productos del mar, un menor porcentaje ofrecen su menú a base de plátano, carnes y maíz (Tabla 4- Gráfico 4).

Las carnes, el maíz, el plátano y los infaltables mariscos son parte de los productos estrella de la gastronomía manabita. Con estos productos nativos sus habitantes elaboran sus platos hace más de 5.000 años.

**5.- De los siguientes platos seleccione aquellos que ofrece regularmente en su restaurante.**

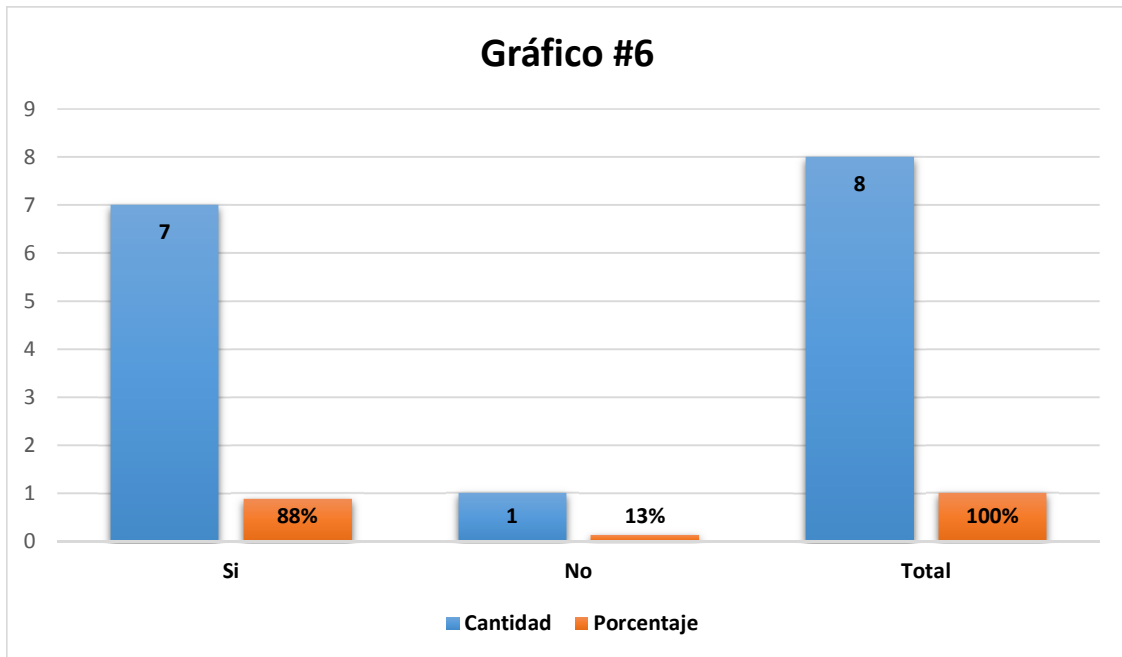


**Elaborado:** Gloria Lidia Saltos Paladines

Transcribiendo la respuesta de la pregunta 5, la mayoría de los restaurantes ofrecen en su menú ceviche, algunos brindan seco de gallina criolla y elaboran tortilla de maíz (Tabla 5- Gráfico 5).

Es evidente que el marisco impera en este lugar además que es un plato muy apetecido por los turistas, igual que la comida criolla.

**6.- ¿Conoce Usted el origen de los productos que usan en la elaboración y preparación de sus platos?**

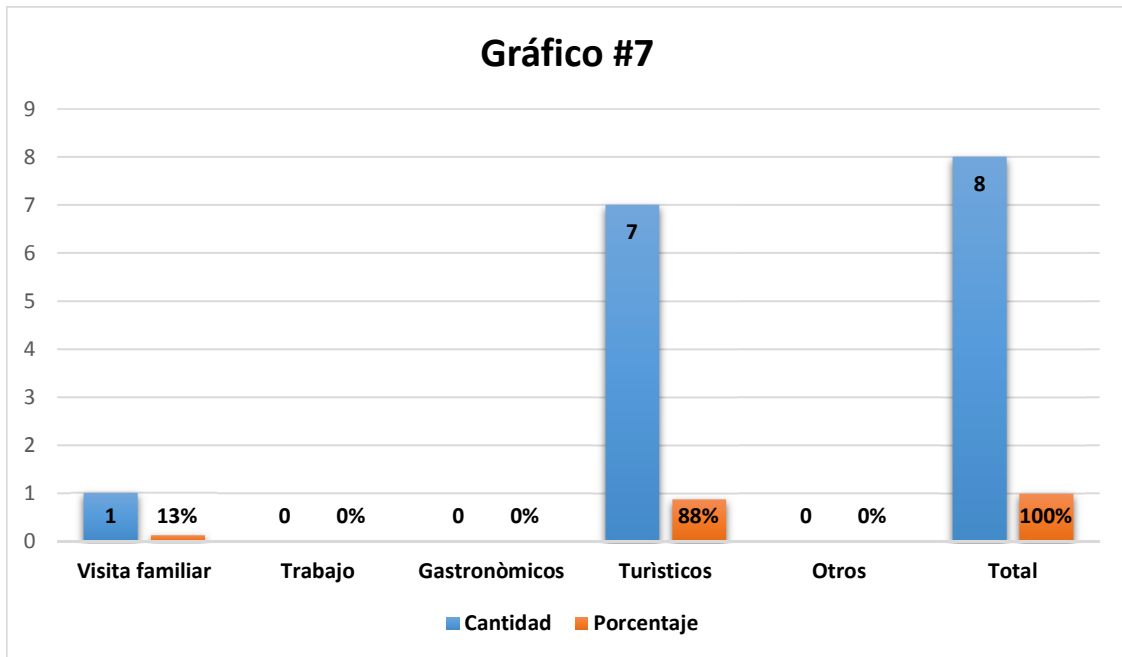


**Elaborado:** Gloria Lidia Saltos Paladines

Interpretando la pregunta 6 con la mayoría de votos por el sí, optaron que saben sobre el origen de los productos que manipulan para la preparación de sus comidas y un menor porcentaje señaló que no (Tabla 6- Gráfico 6).

La mayor parte de los restaurantes tienen conocimiento de donde provienen sus productos, conocen dónde se los ha cultivado o producido, quién lo ha producido y qué procesos ha utilizado para ello, de esta manera ofrecen un consumo responsable a sus visitantes.

**7.- Considera Usted que las personas que visitan San Vicente se desplazan por motivos de:**

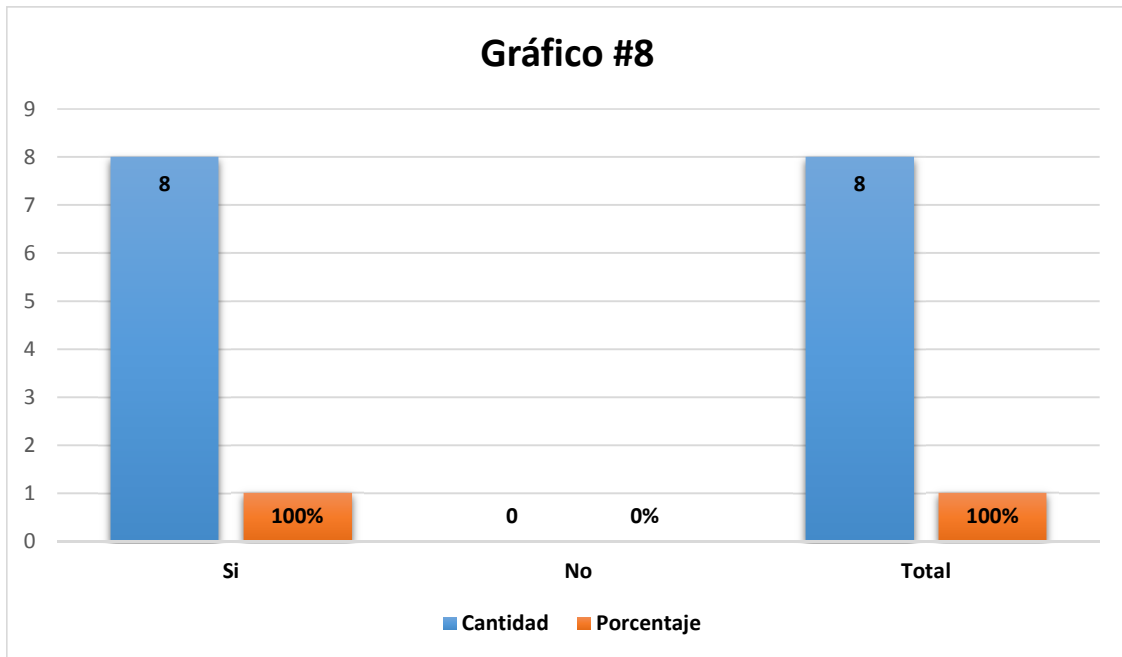


**Elaborado:** Gloria Lidia Saltos Paladines

En cuanto a la séptima pregunta, un menor porcentaje de personas que visitan San Vicente es por motivo familiar y la mayor razón por el cual los visitantes se desplazan a este lugar son por motivación turística (Tabla 7- Gráfico 7).

De acuerdo a los resultados de la encuesta se puede comentar que los prestadores de servicio de alimentación creen que los turistas visitan más este cantón porque les interesan normalmente sus playas, su belleza paisajística, los atractivos cercanos que pueden visitar, mas no son atraídos por su gastronomía.

**8.- ¿Considera usted importante mantener la tradición gastronómica en la elaboración y preparación de los platos de esta zona?**



**Elaborado:** Gloria Lidia Saltos Paladines

Respecto a la respuesta de la pregunta 8, todos los porcentajes arrojaron que es trascendental conservar el hábito gastronómico en la elaboración y preparación de los platos que se consumen en nuestra zona (Tabla 8- Gráfico 8).

El resultado de la encuesta refleja que es importante atesorar el modo de elaborar y preparar la gastronomía representativa de este cantón ya que habla de la cultura de este lugar; y es que la gastronomía, además de proporcionarnos sabores deliciosos y platos únicos, puede hablarnos de forma indirecta sobre costumbres y estilo de vida.

### **2.3. Análisis de los resultados de la entrevista realizada a habitantes del cantón San Vicente**

### 2.3.1. Contexto:

Para seleccionar las personas que tienen conocimiento de la gastronomía ancestral se relacionan determinados ítems para evaluar la experiencia y la experticia de estas personas.

Nota: Se utilizará la puntuación de 3 y 4 para seleccionar los expertos que participaran en la investigación.

Ítems:

1. Especialistas en la actividad económica ancestral.
2. Personal de conocimiento con mayor a 10 años de experiencia en la actividad gastronómica
3. Que no estén comprometido con la investigación, garantizando su anonimato
4. Interés de cada persona en participar en la investigación.

Tabla #5					
Ítems					
Candidatos	1	2	3	4	Total
1	X		X		2
2		X	X	X	3
3	X	X	X	X	4
4		X			1
5	X				1
6	X	X	X	X	4
7	X	X	X	X	4
8	X	X	X	X	4
9	X		X		2
10	X	X	X	X	4

Elaborado: Gloria Lidia Saltos Paladines

Se consideró una población de 10 posibles candidatos del cantón, a los que se les aplicó un test de experticia relacionados con el tema para determinar el coeficiente de competencia o experticia, a partir del cálculo del coeficiente de conocimiento o información, y el coeficiente de argumentación o fundamentación.

Resultados:

Al aplicar el test de experticia de los 10 candidatos los resultados de la tabla muestran que solamente fueron seleccionados 6, los cuales obtuvieron un valor entre alto y medio (mayor de 0,6) lo que representa el 60 % del total que integró la base encuestada a considerar en esta investigación y el 86% de los evaluados.

Entrevista:

**¿Cuál es el plato ancestral predominante que conoce usted que se elabora en la actualidad en esta zona?**

- Nombre y apellido
- Nombre del Plato
- ¿Cuál es la base para su preparación?
- ¿Cómo se lo preparaba anteriormente?
- ¿Cómo se lo prepara en la actualidad?
- ¿Cuántos años de transcendencia tiene este plato?

Los aspectos que se tomaron en cuenta para realizar la entrevista fueron con el fin de poder obtener información sobre la gastronomía tradicional de la parroquia San Vicente, para ello se tomó la opinión de dos habitantes de la zona involucrada, buscando información a través de las preguntas antes mencionadas.

En la actualidad la gastronomía ha tomado un papel importante en el turismo, permitiendo conocer tradiciones y culturas manabitas. La entrevista permitió conocer la existencia de las bases ancestrales de la gastronomía tradicional del cantón, gracias a personas conocedoras de la tradición y costumbres, esto quiere decir que la identidad está expresada de varias formas pero sin que los habitantes



lo reconozcan desde un punto de vista “ancestral”. Se pudo constatar que los productos que consumían las culturas Pre-colombinas aún se los consume en la actualidad, por ejemplo: la tonga que su elemento básico es la hoja de plátano como cocción y protección de los alimentos que tiene un sabor particular y que le da un toque de sabor diferente. Las tortillas de maíz que su elaboración artesanal es moler finamente los granos de maíz y su tradición técnica de cocción es en horno de barro, también consumían estofados a base de carnes de animales del monte, entre otros platos; con la diferencia que ahora en la actualidad se sazona la comida con condimentos actuales, anteriormente con lo único que contaban para darle sabor era la sal y trozos de leña para que pudiera ser cocinada.

Según las encuestas y entrevistas realizadas a los establecimientos y habitantes de la parroquia San Vicente concluyo que mantener la tradición gastronómica en la elaboración y preparación de los platos de esta zona es de gran importancia para poder realizar turismo gastronómico y dar a conocer los diferentes platos tradicionales con sabor ancestral de este cantón, algunos de estos platos son expuestos en restaurantes y otro solo en ocasiones especiales como realización de ferias, por cantonización, o por fechas religiosas, tomando en cuenta que son pocos los habitantes que preparan estos platos, es decir que existe una pérdida de cultura y tradiciones por parte de los habitantes, pero con el diseño de una Ruta Gastronómica permita promocionar la gastronomía, así los turistas que se desplacen a este lugar puedan degustar su deliciosa gastronomía típica del mar o de campo valorando mucho el producto y la sazón manabita.

## **CAPITULO III**

### **3. Propuesta**

Diseñar una ruta gastronómica ancestral, partiendo de los resultados que garanticen la identidad cultural gastronómica y el desarrollo sostenible del cantón San Vicente.

#### **3.1. Justificación**

Tras los resultados de esta investigación y analizando las necesidades para fortalecer el sector turístico, varios son los aspectos para impulsar y desarrollar la sostenibilidad de este territorio. El turismo en San Vicente es una actividad temporal y sectorizada, por lo tanto la planificación turística debe estar enfocada en la propuesta de productos turísticos posesionados, tomando en cuenta e integrando los elementos y los servicios turísticos. Ésta temática abarcó puntos necesarios de análisis para proponer alternativas en relación a la restauración como factor clave de la puesta en valor de la zona. La gastronomía es la disciplina que estudia la relación del hombre con su alimentación. Está compuesta por una serie de conocimientos y prácticas culinarias que caracterizan la historia y la cultura de cada región. Implica conocimientos no solamente culinarios sino también relacionados a la química, a la composición de los alimentos y sus respectivas propiedades alimenticias. Según la RAE, se resume como el arte de preparar una buena comida.

Bajo ésta conceptualización que se desarrolló la “gastronomía ancestral” nos permite conocer y valorar las diversas culturas y la participación en tiempo y espacio de cada sociedad enfatizando el aspecto identitario. En este contexto y tomando en cuenta los componentes del sistema turístico (espacio geográfico, oferta, demanda y servidores del mercado) se menciona que el éxito de un destino es la integración de los servidores y dinamización del espacio geográfico explotando de forma responsable los recursos naturales y culturales creando actividades de experimentación vivencial a través de circuitos, rutas y otros. (Navas, F.2018)

Se considera que las rutas turísticas, gastronómicas, entre otras fomentan la cultura ambiental, social, cultural y contribuyen al mantenimiento del paisaje, la difusión de la cultura local, el desarrollo económico y el posicionamiento del territorio, San Vicente es un territorio con dinámica turística y se valora técnicamente que el diseñar una ruta gastronómica fortalecerá el turismo de forma sostenible.

El propósito principal de esta ruta es convertirla en instrumento guía para generar ingresos a través del turismo, dar a conocer la variedad gastronómica del cantón y de la región, a más de revalorizar la tradición social que envuelve el mágico mundo de sabores y saberes transmitidos de generación en generación.

### 3.1.1. Objetivos

#### 3.1.1.1 Objetivo General

Diseñar una Ruta Gastronómica con influencia ancestral para potenciar el turismo gastronómico y lograr un desarrollo sostenible en el cantón San Vicente.

#### 3.1.1.2 Objetivo Específicos

- Elaborar el inventario del patrimonio gastronómico del cantón San Vicente.
- Diseñar una Ruta Turística Gastronómica con base identitaria.
- Diseñar estrategias de posicionamiento de la Ruta Turística Gastronómica

### 3.1.2. Involucrados

Intervienen	Propuesta
ULEAM universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí extensión Bahía de Caráquez.	Diseñar una ruta gastronómica ancestral, partiendo de los resultados que garanticen la identidad cultural gastronómica y el desarrollo sostenible del cantón San Vicente.
Restaurantes y Huecas	
Pobladores del Cantón de San Vicente	

### **3.1.3. Importancia**

El Ecuador es un país reconocido internacionalmente por su arte culinaria y por poseer una gran diversidad de productos de cada región y con ellos la elaboración de los mejores platos típicos nacionales.

La Asociación de Operaciones de Turismo Receptivo del Ecuador nos brinda una estadística e indica que en diciembre del 2014 hay un incremento fuerte de llegada de extranjeros al Ecuador y de acuerdo con datos de la Dirección de Migración, un total de 1'352.405 ciudadanos extranjeros ingresaron a Ecuador desde el 1 de enero al 31 de diciembre de 2016, todos estos extranjeros buscan una alimentación originaria de cada lugar donde visitan, convirtiéndose el turismo en una ruta gastronómica ancestral y además la economía adquiere un rol de cuantiosa importancia.

A Manabí se la conoce como una de la zonas donde mayor cultura gastronómica existe”, dice Esteban Tapia, representante de Slow Food Ecuador y parte de la investigación de Patrimonio Alimentario del Ministerio de Cultura y Patrimonio. Los platillos manabitas responden a una variedad que se contextualiza por su geografía, añade el chef a esta cita. El clima tropical húmedo y tropical seco permite que sea una de las provincias con mayor diversidad de alimentos. Es así que podemos decir que nuestra provincia cuenta con la mejor gastronomía tradicional en el Ecuador, ya lo indica el chef esto se debe a la diversidad de climas.

La variedad de platos típicos ancestrales de la provincia de Manabí, son muy reconocidos a nivel nacional, muchos de ellos se encuentran realizados a base de mariscos, sobre todo en el cantón San Vicente, demostrando a plenitud la gran importancia de construir una ruta turística gastronómica con los mejores platos típicos y tradicionales de San Vicente.

### 3.1.4. Situación

Actual	Deseada
En la actualidad no existe una Ruta Turística Gastronómica en el cantón San Vicente que a la hora de engréir al paladar sepan dónde ir. En dicho cantón hay algunos lugares donde disfrutar de una deliciosa gastronomía, preparada en un fogón de leña, que es donde empieza el saber ancestral culinario manabita.	Lo que se pretende lograr es realizar una Ruta Turística Gastronómica donde los turistas puedan degustar variedad de sabores gastronómicos y brindar información sobre la historia de cada plato; además incentivar una mayor afluencia de visitantes en esta área específica y de esta manera valorizar la gastronomía tradicional.

#### 3.1.5.1 Identidad Cultural

La diversidad del manabita es otro poderoso argumento de su identidad regional porque en ella encuentra la razón de su propio modo de ser. La familia tiene pasado, recursos, apellidos, tierra; la tierra tiene historia. Familia y tierra van generando esa “querencia”, única y especial que se trasluce en mitos, leyendas, historias e identificaciones.

El manabita de la zona norte se identifica con la vastedad de sus campos donde abunda el agua y el pasto que alientan la ganadería y la agricultura para el gran mercado como las frutas, cacao y plátano.

En su composición étnica han confluído migraciones humanas de diferentes vertientes impregnando rasgos culturales muy propios y definidos. Igual que los otros, aprendió el valor inmanente de la libertad y reprodujo su insurgencia en un 5 de mayo de 1895 proclamando libertad y autonomía bajo la égida de Alfaro. Su generosidad en la comida es proverbial y sus mesas, siempre repletas de carne de res, de chancho, chames, cuajadas, empanadas, bollos, etc.

### **3.1.5.2. Montubio Manabita**

La palabra montubio es un derivado de la raíz principal: monte o montaña, su origen es una mezcla de etnicidad negra, india y blanca y provienen del monte, el montubio habita en el campo en la parte interior de las costas ecuatorianas, en los sectores rurales del Guayas, Los Ríos, Manabí, El Oro, y el sur de Esmeraldas.

Rasgos propios del mulato se encuentran en el manabita de la costa norte, migrada permanente, alegre y trabajador; su actividad económica la comparte entre la agricultura y la pesca. Por naturaleza mantiene sus principios de libertad y autonomía, cualidades demostradas a lo largo de la historia manabita. Como todos los manabitas, derrocha generosidad con sus comidas como ceviches, viche, corviche, troliche, cangrejos, camarones o bollos. Según datos del censo INEC 2010, la mayor parte de la población del cantón San Vicente se auto identifica como montubio.

Se dedican a la agricultura, ganadería y pesca, muchas de sus costumbres tienen orígenes prehispánicos, la producción agrícola de maíz, arroz, cacao, plátano, naranja, yuca, maní, además se decían a la crianza de ganado, porcino, caprino, tilapia, chame, y avícola.



#### **3.1.6.1 Comida típica del campo**

La alimentación del montubio es muy variada y rica en colores; como la tonga, el bollo, el caldo de gallina, bolones, hallaca, sal prieta, chame frito, son algunos de los platos típicos que son preparados por manos montubias manabitas.

Tabla #6

FICHA DE LUGARES DE INTERES GASTRONÓMICO

“Ruta Montubia”



NOMBRE DEL PLATO	INGREDIENTES	PREPARACIÓN	PRESENTACIÓN	NOMBRE DEL RESTAURANT
<p><b>Longaniza y Morcilla</b></p>	<p>Este apetecido plato tradicional de <b>longaniza</b> posee: tripa de cerdo, carne de cerdo, cebolla blanca, culantro, ajo, sal, pimienta, comino y achiote.</p> <p><b>Morcilla:</b> Sangre coagulada y cocidas, tripas de cerdo, arroz, manteca de chanco, cebolla blanca, ajo, sal, pimienta, comino y achiote.</p>	<p>-Se lavan las tripas, luego se muele los demás ingredientes de esta receta, se mezcla con el achiote y se rellenan las tripas. El toque especial es colocarlas a secar en horno de leña.</p> <p>-Morcilla: Se rellenan con todos los ingredientes luego se las cocina, se las fríe.</p>	 	<p><b>Caibón</b></p>

<p><b>Bandeja arrecha y Ceviche transoceánico</b></p>	<p><b>-La bandeja arrecha:</b> Es un plato que consta de camarón, concha, pescado, calamar, pulpo, ostra, pepino de mar, langosta, langostino y la navaja.</p> <p><b>-Ceviche transoceánico:</b> pepinos de mar, piriguanejas (navajas), calamar, camarones, ostras, conchas, pulpo, langostinos, pescado, zumo para maceración (limón, sal, pimienta y otras especias).</p>	<p>-Se prepara el arroz marinero, cangrejo hervido en agua, filete de pescado, camarones reventados, ceviche marinero, conchas a la plancha, acompañado con patacones y ensalada.</p> <p>-Se lavan cuidadosamente todos los mariscos, posteriormente se los hierve en recipientes diferentes hasta conseguir una consistencia más o menos blanda, se pica perejil y cebolla; tras este paso se vierte el preparado de maceración con tomate finamente picado.</p>	 	<p><b>Petiso, el original</b></p>
---	--	---	---	-----------------------------------



<p><b>Tortilla de Maíz y Bolón de verde</b></p>	<p><b>-Totilla de Maíz:</b> Harina de maíz amarillo, leche, mantequilla, huevos, manteca de cerdo, queso fresco, sal.</p> <p>-Una de las delicias a base de plátano verde que tiene nuestro país es el <b>bolón de verde</b>, un plato típico de la costa ecuatoriana hecho a base de verde con queso, con chicharrón (cerdo) o con los dos ingredientes (mixto).</p>	<p>-Rallar las mazorcas de maíz, después de haber terminado de rallar las mazorcas se debe cernir la harina, agregar los ingredientes, amasar la maza y finalmente hacer las tortillas de la forma que usted prefiera rellenándolas de queso, hornear las tortillas preferiblemente en horno de leña.</p> <p>-En una olla con agua y sal, cocinar el plátano verde, luego majarlo y tirarle el resto de ingredientes y darle una forma redonda del tamaño a su elección</p>	  	<p><b>“Doña Letty”</b></p>
---	---	---	---	----------------------------

<p><b>Gallina criolla, cuajada, tonga, viche, natilla, rompopo, entre otros.</b></p>	<p><b>Gallina criolla:</b> Su base es la gallina criolla más sus diferentes ingredientes como cebolla, pimiento, aliños.</p> <p><b>Cuajada:</b> Cuajo, leche y sal.</p> <p><b>Tonga:</b> Pollo criollo, maní molido, arroz, maduro, hoja de plátano, aliños y sal al gusto.</p> <p><b>Viche:</b> Maní molido, plátano, frejol, haba, achiote, aliños, sal al gusto y el marisco que prefiera.</p>	<p>-Se prepara en estofado o caldo, agregar ingredientes al gusto y es mucho mejor preparado en horno de leña.</p> <p>-Se mezclan los ingredientes y se obtiene una agua amarilla que se le agrega a la leche para que se cuaje. Es mezclada en una batea de madera.</p> <p>-Una vez preparado el estofado, el arroz y el maduro, se lo envuelve en una hoja de plátano previamente lavada y asada</p> <p>-Se hierve el agua con el frejol y la haba, se le añade todo los ingredientes, se disuelve el</p>	   	<p>Fiesta montubia de saberes y sabores en la localidad de San Vicente (Una feria Manabita que impulsa tradiciones)</p>
--	---	---	--	---

	<p><b>Natilla:</b> Leche, especerías dulces, panela, maíz amarillo, hoja de plátano.</p>	<p>maní en el caldo.</p> <p>-Se hierve la leche, la panela, y las especerías dulces, se ralla el maíz amarillo cocinado, y se cierne con leche. Se revuelve todo y se deja hervir a fuego lento, luego lo vierte en un recipiente con hoja de plátano y se deja hornear.</p> <p>-Se hierve la leche, azúcar y canela hasta que se ponga rosado a temperatura baja, luego se enfría y se bate la yema de los huevos y se mezcla con la leche y se revuelve con un molinillo.</p>		
	<p><b>Rompopo:</b> Leche, canela, azúcar, aguardiente.</p>			

Elaborado: Gloria Lidia Saltos Paladines

### 3.1.7. Ruta gastronómica del cantón San Vicente



Elaborado: Gloria Lidia Saltos Paladines

### 3.1.7.1. Elementos de la Ruta Turística Gastronómica Tradicional

**Tipo de ruta:** Gastronómica tradicional

**Nombre de la ruta:** "RUTA MONTUBIA"

**Punto de la ruta:** San Vicente

**Atractivos turísticos:** Playa, Mirador, Reserva Ecológica, Puente los Caras, Briceño, Canoa, Cabo Pasado, Punta Napo, Los perales

**Identificación visual:**



**Elaborado:** Gloria Lidia Saltos Paladines

### 3.1.8. Estrategias de posicionamiento

MEDIOS	TÁCTICA	MÉTODO	PÚBLICO OBJETIVO
Publicidad.	Incidencia permanente en medios publicitarios electrónicos, radiofónicos, televisivos. Publicidad en puntos estratégicos secretarías, unidades de turismo.	Diseño de material publicitario conforme la ruta turística gastronómica y tendencias del mercado local y provincial. Spot publicitarios para los medios de comunicación.	Turistas locales, provinciales y nacionales.
Presentaciones Multitudinarias	Participación en ferias gastronómicas.	Mediante alianzas y convenios con instituciones turísticas públicas	Turistas locales, provinciales y nacionales.

		privadas y comunitarias.	
Reuniones estratégicas	Con representantes de Cámaras de Turismo, Agencias y operadoras de turismo y Gastronomía.	Establecer y participar en reuniones estratégicas mensuales sean estas para establecer nexos de negociación y establecer promociones gastronómicas.	Todos los involucrados en la ruta turística gastronómica: Guías nacionales, nativos y locales, accionistas de empresas públicas, privadas, comunitarias.
Valor agregado	Capacitación permanente a las diferentes áreas operacionales en la actividad turística gastronómica ancestral.	Programas de capacitación con chef especializados en la gastronomía ancestral, cuyo fin será mantener la cultura culinaria.	Mercado laboral en el área de la Industria Turística.

## CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

### Conclusiones:

- ✚ Una ruta gastronómica es una práctica sostenible que contribuye al desarrollo económico, la equidad social, la revalorización cultural y la preservación del entorno.
- ✚ Con la presencia de la globalización han quedado atrás las técnicas culinarias ancestrales y han sido remplazadas por artefactos industriales del nuevo mundo.
- ✚ El cantón San Vicente cuenta con establecimientos que ofrecen comida tradicional, pero no le han dado el verdadero interés a un gran potencial que se encuentra inmerso en la gastronomía y que podría tener un mejor aprovechamiento económico para solventar en mejor forma sus condiciones de vida, dando importancia al Turismo Gastronómico.

## Recomendaciones:

- ✚ Sería vital implementar rutas gastronómicas tradicionales para garantizar la protección del arte culinario y transmisión de saberes a las nuevas generaciones, prolongando su existencia en la memoria viva de los diferentes pueblos.
- ✚ Mantener ciertas técnicas culinarias para la preparación de alimentos ya que es lo que hace especial la comida montubia manabita.
- ✚ Aprovechar la riqueza gastronómica que posee el cantón San Vicente, su gastronomía puede llegar a convertirse en uno de los símbolos culturales de mayor representatividad y llegar a establecerse como uno de los ejes dinamizadores de la economía local.



## BIBLIOGRAPHY

- AEMA, A. E. (2003). "Europe's Environment: The Third Assessment".
- Agudo, V. d. (2010). El turismo gastronomico y las denominaciones de origen en el sur de españa. PASOS.
- Angeli, G. D. (2011). *Cocina Tradicional*. Mexico, Mexico: Larousse.
- Baltodano, Z. V. (1998). *Turismo y su importancia*. ProQuest Ebook Central.
- Barrado, Á. y. (2001). *EL turismo gastronomico*. Cuenca.
- Barrera. (2006). "Rutas Alimentarias. Estrategias culturales de desarrollo territorial". Mexico: REDMARKA.
- Brundtland, G. H. (1987). Nuestro Futuro Comun. En M. Peres de las Heras, *Manual de Turismo Sostenible*. Mundi-Prensa, 2004.
- Castroviejo, M. y. (2000). *Turismo y Medio Ambiente*. España: Secretaria de estado, Comercio y Turismo.
- CNUMAD, C. M. (1992). *Cumbre de la tierra*. Rio de Janeiro.
- Del Reguero, M. (1994). *Ecoturismo*. . Obtenido de Nuevas tendencias de turismo en el espacio rural.
- EcuRed. ( 2018). Obtenido de [https://www.ecured.cu/Dise%C3%B1o\\_te%C3%B3rico\\_de\\_la\\_investigaci%C3%B3n](https://www.ecured.cu/Dise%C3%B1o_te%C3%B3rico_de_la_investigaci%C3%B3n)
- Espinosa, J. M. (2015). *Universidad la Habana Cuba*. Obtenido de <https://www.monografias.com/trabajos107/gastronomia-y-restaurantes-origen-y-evolucion/gastronomia-y-restaurantes-origen-y-evolucion.shtml>
- Fandos, F. y. (2011). Turismo gastronómico. Buenos Aires.
- Flores, R. d. (22 de Octubre de 2014). *Gastronomia*. Obtenido de Tipologia de la gastronomia : <https://sites.google.com/site/interesantejoventud/gastronomia/tipologia-de-la-gastronomia>
- Garcia, A. (06 de Septiembre de 2013). *Gastronomia precolombina*. Obtenido de <http://marcelagastronomia20100010.blogspot.com/2011/03/historia-cocina-colombiana.html>
- Garcia, M. C. (2007). *Museo de Bahía de Caráquez Orígenes: Caras, Jamas y Coaques Arqueología*.
- Gonzales, R. y. (2006). *Turismo y gastronomia*. London.
- Grajales, T. (1999). *El proyecto de investigacion*.

- Granja, B. (20 de Noviembre de 2013). Las delicias gastronómicas de San Vicente . *Ecuador sobre ruedas*.
- Heredia, B. (6 de Noviembre de 2017). *Ecuador lanzará en 2018 una ruta gastronómica para dinamizar el turismo*. Obtenido de <https://www.larepublica.ec/blog/sociedad/2017/11/06/ecuador-lanzara-en-2018-una-ruta-gastronomica-para-dinamizar-el-turismo/>
- Krapf, W. H. (1942). *Universidad de Murcia/Turismo*. Obtenido de <https://pdfs.semanticscholar.org/f6aa/680fb4fc328f090d28109098402494e3ccab.pdf>
- Làzaro, M. B. (1995). *Carta de Turismo Sostenible de Lanzarote*.
- LifeStyle. (11 de Mayo de 2016). *12 destinos para hacer turismo gastronómico*. Obtenido de <https://lifestyle.americaeconomia.com/articulos/12-destinos-para-hacer-turismo-gastronomico>
- López, M. (2015). *Universidad de la Habana*.
- Martín, J. C. (14 de Junio de 2005). La cultura del rígen de la gastronomía. *Cultura alimentaria*.
- Medlik, B. (1981). *Profesionales del turismo*. Obtenido de [http://www.profesionalesdelturismo.cl/images/libros/manuales/Introduccion\\_al\\_Turismo.pdf](http://www.profesionalesdelturismo.cl/images/libros/manuales/Introduccion_al_Turismo.pdf)
- Mikuy, A. a. (2010). *Gastronomía Tradicional* . D-FAO.
- Mirian Mejías, L. S. (2014). Tendencias gastronómicas: La encrucijada entre lo tradicional y lo innovador. *Especialidad gastronómica*.
- Mirologo, M. (2005). Impulsando el Turismo Sustentable.
- Molano, O. L. (2006). “La identidad cultural, uno de los detonantes del desarrollo territorial”. *Territorios con identidad cultural*.
- OMT. (1998). *Introducción al turismo* . Madrid.
- OMT. (2004). *Manual de turismo sostenible*. MundiPrensa.
- Pulgarín, E. A. (2011). *Desarrollo Sostenible, orígenes y evolución* .
- Raul Martinez, E. R. (2000). *Manual de Metodología de la investigación*.
- Rojas, J. (14 de Septiembre de 2017). *Turismo y gastronomía en el Ecuador. ¡Innovar para mostrarnos al mundo!* Obtenido de <https://noticias.utpl.edu.ec/turismo-y-gastronomia-en-el-ecuador-innovar-para-mostrarnos-al-mundo>
- Saramago. (2002). *Turismo Gastronómico*. Mexico.
- Swarbrooke, J. (s.f.).
- Torres, A. M. (2016). *Turismo Gastronómico Sostenible*. Mexico: PorrúaPint.

Turismo, M. d. (2017). *Ecuador, el país más ganador de los World Travel Awards* . Obtenido de <https://www.turismo.gob.ec/ecuador-el-pais-mas-ganador-de-los-world-travel-awards-2017/>

Wellington, J. C. (26 de octubre de 2013). Patrimonio alimentario. pág. 5.

Wellington, J. C. (26 de octubre de 2013). Patrimonio Alimentario. pág. 3.

William, P. (2005). *Viajero responsable*. Ciudad del Cabo.

## ANEXOS



### Evidencia #1

**Fuente:** Encuestas realizadas a los restaurantes y a los habitantes de la parroquia San Vicente



## ENCUESTA

LA PRESENTE ENCUESTA ESTÁ DIRIGIDA A LOS PRESTADORES DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DEL CANTÓN SAN VICENTE, **PARROQUIA SAN VICENTE**, CON EL OBJETIVO DE IDENTIFICAR LA INCIDENCIA DE LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL EN LAS GASTRONOMÍA POPULAR MANABITA DEL CANTÓN CASO DE ESTUDIO.

**NOMBRE Y APELLIDO:** \_\_\_\_\_

**NOMBRE DEL RESTAURANTE:** \_\_\_\_\_

**GÉNERO:** M \_\_\_\_\_ F \_\_\_\_\_

**POR FAVOR RESPONDA LAS SIGUIENTES PREGUNTAS.**

**1.- ¿Qué tiempo tiene su restaurante en funcionamiento?**

**RANGOS:**

1 a 10 años	
20 años	
30 años	
40 años	
50 o más.	

**2.- Existe tradición familiar en cuanto a la elaboración y preparación de alimentos en su restaurante?**

SI

NO

**3.-¿Qué tipo de comida ofrece su restaurante?**

<b>Comida tradicional</b>	
<b>Comida vegana</b>	
<b>Comida casera</b>	
<b>Comida vegetariana</b>	
<b>Comida Internacional</b>	

**4.- Sus platos los prepara a base de:**

<b>Plátano</b>	
<b>Yuca</b>	
<b>Maíz</b>	
<b>Productos del mar (pescado – concha - otros)</b>	
<b>Cárnicos (pollo, res, cerdo, chivo, guanta, exóticos)</b>	

**5.- De los siguientes platos seleccione aquellos que ofrece regularmente en su restaurante.**

<b>Cazuela</b>	
<b>Tortilla de Yuca</b>	
<b>Tortilla de Maíz</b>	
<b>Ceviche</b>	
<b>Seco de gallina criolla</b>	

**6.- ¿Conoce Usted el origen de los productos que usan en la elaboración y preparación de sus platos?**

**SI**

**NO**

**7.- Considera Usted que las personas que visitan San Vicente se desplazan por motivos de:**

<b>Visita Familiar</b>	
<b>Trabajo</b>	
<b>Gastronómicos</b>	
<b>Turísticos</b>	
<b>Otros</b>	

**8.- Considera usted importante mantener la tradición gastronómica en la elaboración y preparación de los platos en nuestra zona?**

**SI**

**NO**

## Evidencia #2

### Encuestas para los restaurantes

<b>Alternativa</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Porcentaje</b>
1-10 años	4	50%
20 años	1	13%
30 años	3	38%
40 años	0	0%
50 años	0	0%
<b>Total</b>	<b>8</b>	<b>100%</b>

Tabla 1(restaurantes) - Elaborado: Gloria Lidia Saltos Paladines

<b>Alternativa</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Porcentaje</b>
Si	4	50%
No	4	50%
<b>Total</b>	<b>8</b>	<b>100%</b>

Tabla 2(restaurantes) - Elaborado: Gloria Lidia Saltos Paladines

<b>Alternativa</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Porcentaje</b>
Comida tradicional	4	50%
Comida Vegana	0	0%
Comida Vegetariana	0	0%
Comida Internacional	0	0%
Comida Casera	4	50%
<b>Total</b>	<b>8</b>	<b>100%</b>

Tabla 3(restaurantes) - Elaborado: Gloria Lidia Saltos Paladines



<b>Alternativa</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Porcentaje</b>
Platano	2	25%
Yuca		0%
Maiz	1	13%
Productos del mar	3	38%
Carnicos	2	25%
<b>Total</b>	<b>8</b>	<b>100%</b>

Tabla 4(restaurantes) - Elaborado: Gloria Lidia Saltos Paladines

<b>Alternativa</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Porcentaje</b>
Casuela		0
Tortilla de yuca		0
Tortilla de maiz	1	13%
Ceviche	5	63%
Seco de gallina criolla	2	25%
<b>Total</b>	<b>8</b>	<b>100%</b>

Tabla 5(restaurantes) - Elaborado: Gloria Lidia Saltos Paladines

<b>Alternativa</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Porcentaje</b>
Si	7	88%
No	1	13%
<b>Total</b>	<b>8</b>	<b>100%</b>

Tabla 6(restaurantes) - Elaborado: Gloria Lidia Saltos Paladines

<b>Alternativa</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Porcentaje</b>
Visita familiar	1	13%
Trabajo	0	0%
Gastronòmicos	0	0%
Turísticos	7	88%
Otros	0	0%
<b>Total</b>	<b>8</b>	<b>100%</b>

Tabla 7(restaurantes) - Elaborado: Gloria Lidia Saltos Paladines

<b>Alternativa</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Porcentaje</b>
Si	8	100%
No	0	0%
<b>Total</b>	<b>8</b>	<b>100%</b>

Tabla 8(restaurantes) - Elaborado: Gloria Lidia Saltos Paladines

LA PRESENTE ENTREVISTA DIRIGIDA A CONOCEDORES DE LA TRADICIÓN GASTRONÓMICA EN LA, **PARROQUIA SAN VICENTE**, CON EL OBJETIVO DE IDENTIFICAR LA INCIDENCIA DE LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL EN LAS GASTRONOMÍA POPULAR MANABITA DEL CANTÓN CASO DE ESTUDIO.

**POR FAVOR RESPONDA LAS SIGUIENTES PREGUNTAS.**

**¿Cuál es el plato ancestral predominante que conoce usted que se elabora en la actualidad en esta zona?**

Nombre del Plato	¿Cuál es la base para su preparación?	¿Cómo se lo preparaba anteriormente?	¿Cómo se la prepara actualmente?	¿Cuántos años de trascendencia tiene este plato?
1				
2				
3				

4				
5				
6				

**Evidencia #3**

Entrevista para los habitantes de la zona involucrada.