



Extensión Bahía de Caráquez

UNIVERSIDAD LAICA “ELOY ALFARO” DE MANABÍ
Extensión Bahía De Caráquez
Campus Universitario Doctor Héctor Uscocovich Balda

FACULTAD DE HOTELETERIA Y TURISMO
TRABAJO DE TITULACION PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO
DE INGENIERA EN ADMINISTRACION DE EMPRESAS HOTELERAS

TEMA

DISEÑO DE UNA RUTA GASTRONÓMICA PATRIMONIAL DEL
CORREDOR TURÍSTICO SUCRE - PEDERNALES

AUTORA

MARIA ALEXANDRA ZAMBRANO CEDEÑO

TUTOR

LIC. CARLOS CHICA MEDRANDA

BAHÍA DE CARÁQUEZ – MANABÍ – ECUADOR

2018

CERTIFICACIÓN

LIC. CARLOS CHICA MEDRANDA. MG. CATEDRÁTICO DE LA UNIVERSIDAD LAICA “ELOY ALFARO” DE MANABÍ, EXTENSION BAHÍA DE CARÁQUEZ.

CERTIFICA:

Que el trabajo de investigación titulado **“Diseño de una ruta gastronómica patrimonial del corredor turístico Sucre - Pedernales”**, elaborado por la estudiante **María Alexandra Zambrano Cedeño**, 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, 07 de marzo del 2018

Lic. Carlos Chica Medranda
TUTOR DE TRABAJO DE TITULACION

DECLARACION 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

María Alexandra Zambrano Cedeño

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

RECONOCIMIENTO

Agradezco a Dios, por guiarme en el camino y fortalecerme espiritualmente para empezar un camino lleno de éxito, por cada regalo de gracia que me has dado y que inmerecidamente he recibido, como la salud, felicidad y una beca sin la cual no hubiera podido concluir con mis estudios y a mis padres que quienes con sus consejos fueron el motor de arranque y mi constante motivación.

Quiero expresar mi profunda gratitud a las autoridades de la Universidad Laica “Eloy Alfaro” de Manabí, Extensión Bahía de Caráquez Dr. Héctor Uscocovich Balda y a la Facultad de hotelería y turismo, por brindarme la oportunidad de adquirir el título de ingeniera en administración de empresas hoteleras.

Al Decano Ing. Saed Reascos Pinchao. Msc. Por su apoyo para la finalización de esta carrera profesional.

De la misma manera al Director de Tesis, Lic. Carlos Chica Medranda. Mg. Eds. por compartir sus sabios conocimientos.

A la Ing. Fernanda Navas por ser opositora y guía que me permitió desarrollar el presente trabajo para alcanzar esta meta.

A mis amigas de la universidad Joselyn y Rosa quienes a través del tiempo fuimos como hermanas, porque convivimos todo este tiempo y compartimos experiencias, alegrías, frustraciones, llantos y peleas.

A expresidente Rafael Correa Por invertir en la educación brindándome una beca del Instituto de Fomento al Talento Humano IFTH por medio de Bono de Desarrollo Humano BDH que recibe mi madre, ayudándome económicamente a solventar mis gastos educativos.

María Alexandra Zambrano Cedeño

DEDICATORIA

A Dios

Por haberme permitido llegar hasta este punto y haberme dado salud para lograr mis objetivos, además de su infinita bondad y amor.

A mis padres

Por haberme apoyado en todo momento, por sus consejos, sus valores, por la motivación constante que me ha permitido ser una persona de bien, pero más que nada, por su amor.

María Alexandra Zambrano Cedeño

RESUMEN

El presente trabajo de investigación fue realizado con la finalidad de dar a conocer a los turistas una gran variedad de comidas y bebidas típicas, resaltando los secretos culinarios, tradiciones de sus habitantes, con el propósito de diseñar un producto turístico presentando las culturas y tradiciones de la raza Montubia y del Cholo manabita salvaguardar la gastronómica de la cocina local, impulsando el desarrollo, difusión y promoción de la provincia de Manabí. La metodología que se tomó en cuenta es el método teórico, que mediante autores justifique la investigación con concepto claro de la temática basándose en la historia de la gastronomía a nivel mundial hasta llegar a la gastronomía típica tradicional en el Corredor Turístico Sucre-Pedernales y el método empírico en donde se realizó encuestas y entrevistas a los restaurantes y habitantes nativos que conocen la gastronomía de la zona, además se procedió a realizar el análisis e inventario en cada cantón involucrado tomando en cuenta la historia, sus ingredientes, la preparación y la presentación de la Gastronomía Patrimonial por último, se realizó el Diseño de la Ruta gastronómica patrimonial en base a manuales de productos y herramientas del ministerio de turismo, teniendo en cuenta la identidad cultural de la zona y la producción de sus habitantes del Corredor Turístico Sucre – Pedernales.

Palabras claves: Identidad Cultural, Producto Alimentario, Ruta Gastronómica, Turismo Gastronómico, Inventario Gastronómico de los Platos Típicos, y Producto turístico.

ABSTRACT

The present research work was carried out with the purpose of informing the tourists a great variety of typical foods and drinks, highlighting the culinary secrets, traditions of its inhabitants, with the purpose of designing a tourist product presenting the cultures and traditions of the race Montubia and Cholo manabita safeguard the gastronomy of the local cuisine, promoting the development, dissemination and promotion of the province of Manabí. The methodology that was taken into account is the theoretical method, which by means of authors justifies the research with a clear concept of the theme based on the history of gastronomy worldwide up to the traditional typical gastronomy in the Sucre-Pedernales Tourist Corridor and the empirical method where surveys and interviews were conducted with the restaurants and native inhabitants who know the gastronomy of the area, in addition proceeded to perform the analysis and inventory in each canton involved taking into account the history, its ingredients, preparation and presentation of the Patrimonial Gastronomy. Finally, the Design of the patrimonial gastronomic Route was carried out based on manuals of products and tools of the Ministry of Tourism, taking into account the cultural identity of the area and the production of its inhabitants of the Sucre - Pedernales Tourist Corridor .

Keywords: Cultural Identity, Food Product, Gastronomic Route, Gastronomic Tourism, Gastronomic Inventory of Typical Dishes, and Tourism Product.

INDICE

I	
CERTIFICACIÓN	I
DECLARACION DE AUTORÍA	II
APROBACIÓN TRIBUNAL DE GRADO	III
RECONOCIMIENTO	IV
DEDICATORIA	V
RESUMEN	VI
ABSTRACT.....	VII
INDICE	VIII
INTRODUCCIÓN.....	1
CAPITULO I	5
1. MARCO TEÓRICO	5
1.1. Turismo Gastronómico	5
1.1.1. Gastronomía.....	6
1.1.2. Historia De La Gastronomía	8
1.1.3. Gastronomía Patrimonial	10
1.1.3.1. Cultura y Tradición.....	11
1.1.4. Ruta Gastronómica o Alimentaria	12
1.2. Corredor Turístico De Sucre - Pedernales	18
1.2.1. Corredor Turístico.....	18
1.2.1.1. Corredores Turísticos de Traslado.....	19
1.2.1.2. Corredores Turísticos de Estadía.....	19
1.2.2. Gastronomía Manabita.....	20
1.2.2.1. Gastronomía tradicional.....	21
1.2.2.1.1. El Cholo	22
1.2.2.1.2. El Montubio	22
1.2.2.1.3. Utensilios Patrimonial.....	23
1.2.2.2. Sucre	24
1.2.2.2.1. Cultura y Tradición.....	24
1.2.2.3. San Vicente.....	25
1.2.2.3.1. Cultura y Tradición.....	25

1.2.2.4.	Jama.....	26
1.2.2.4.1.	Cultura y Tradiciones.....	26
1.2.2.5.	Pedernales.....	27
1.2.2.5.1.	Cultura y tradición.....	27
CAPITULO II.....		28
2.	DIAGNÓSTICO.....	28
2.1.	Diseño metodológico de la investigación.....	28
2.1.1.	Método teórico.....	28
2.1.2.	Método empírico.....	28
2.1.2.1.	Investigación Exploratorio e Histórica.....	28
2.1.2.2.	Técnicas de Recopilación de Información.....	28
2.1.2.3.	Población y Muestra.....	29
2.1.2.4.	Análisis de los resultados de las encuestas realizadas al establecimiento gastronómico en el corredor Turístico Sucre – Pedernales...	29
2.1.2.5.	Análisis de los resultados de las entrevistas realizadas a los habitantes del Corredor Turístico Sucre – Pedernales.....	31
2.1.3.	Análisis Cruzada de la Información.....	32
CAPITULO III.....		40
3.	PROPUESTA.....	40
3.1.	Justificación.....	40
3.2.	Objetivo.....	41
3.2.1.	Objetivo general.....	41
3.2.2.	Objetivos específicos.....	41
3.3.	Involucrados.....	41
3.3.1.	Situación.....	41
3.3.2.	Importancia.....	42
3.4.	Identidad Cultural.....	43
3.4.1.	Cholo Manabita.....	43
3.4.2.	Montubio Manabita.....	45
3.5.	Recursos Gastronómicos.....	47
3.5.1.	Agrícola.....	47
3.5.2.	Pecuario.....	48

3.5.3.	Acuicultura y pesca	49
3.6.	FICHA DE LUGARES DE INTERÉS GASTRONÓMICO.....	51
3.7.	Ruta Gastronómica Patrimonial Del Corredor Turístico Sucre – Pedernales	56
3.7.1.	Elementos de la Ruta Gastronómica Patrimonial	57
	CONCLUSIONES	58
	RECOMENDACIONES.....	59
	BIBLIOGRAFIA Y WEBGRAFIA.....	60
	ANEXOS	64
	Imagen # 1	64
	Evidencia # 1	64
	Evidencia # 2.	66
	Tabla 1	66
	Tabla 2.....	67
	Tabla 3.....	67
	Tabla 4.....	67
	Tabla 5.....	68
	Tabla 6.....	68
	Tabla 7.....	68
	Evidencia # 3.	69
	Evidencia # 4.	70
	Evidencia # 5.	70

INTRODUCCIÓN

La presente investigación se justifica debido que en la actualidad falta una oferta de tipo gastronómica que permita mostrar el talento culinario y la fortaleza de la conservación de identidad cultural, según (Méndez, 2017) “El impulso del turismo gastronómico comenzó en Europa, en el siglo XIII, cuando comenzaron a promocionarse las primeras guías gastronómicas que comprendían una relación de las mejores posadas y restaurantes.”

El propósito del turismo gastronómico es conocer y experimentar una gran variedad de comidas y bebidas típicas de la zona, además conocer las especialidades gastronómicas que se preparan en fechas especiales y fiestas cívicas o culturales de importancia, también saber de ingredientes e incluso que el mismo turista aprenda a preparar los platos para ser sorprendido al descubrir nuevas sensaciones y experiencias culinarias.

La gastronomía está vinculada con el turismo y siempre ha estado presente, según (MONTECINOS, 2012), señala que los estudios realizados por la OMT nos muestra, que “la gastronomía representa el tercer gasto turístico, por lo tanto, la gastronomía asociada al turismo se ha convertido en un recurso turístico para la creación de nuevos productos y para la reinención de aquellos que han agotado su ciclo de vida. Tanto productos como destinos necesitan estar continuamente refrescados y revitalizados”

Es de gran importancia diseñar una ruta gastronómica para el reconocimiento e identificación de las características del establecimiento, platos típicos, métodos de preparación, costumbres y estilos de vida de cada cantón, aprovechando los recursos locales y los avances que han experimentado en los últimos años, podemos observar diferentes culturas que influyeron mucho en la gastronomía manabita, permitiendo conocer y promocionar los sabores del mar y del campo.

El Diseño teórico se manifiesta por: la falta de una Ruta Gastronómica Patrimonial que muestre la variedad de comidas y ayude al desarrollo del Corredor Turístico Sucre, San Vicente, Jama y Pedernales.

El **Objeto** de estudio es: la Gastronomía y Turismo.

El **Campo** de la investigación es: la gastronomía patrimonial.

El **Objetivo** es Diseñar una Ruta Gastronómica Patrimonial para el Desarrollo del Corredor Turístico en los Cantones Sucre, San Vicente, Jama y Pedernales.

La **Hipótesis:** ¿Diseñando una ruta gastronómica patrimonial, contribuirá con el desarrollo del corredor turístico de los cantones Sucre, San Vicente, Jama y Pedernales?

Las variables conceptuales se dividen en **variable independiente:** Diseño De Una Ruta Gastronómica Patrimonial según (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.”

Según (MONTECINOS, 2012) describe “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.”

La segunda **Variable Dependiente** es Desarrollar del turismo gastronómico en los cantones Sucre, San Vicente, Jama y Pedernales. “Un desarrollo turístico integral y equilibrado debe poner en valor, a la vez que respetar, todos aquellos recursos con un aprovechamiento potencial de que dispone el territorio”, según (Perez)“El Turismo es la primera actividad económica del planeta y la industria de mayor crecimiento en todos los países.”

Según (La World Travel And Tourism Council).“En economía, se denominan factores de producción al conjunto de capacidades humanas, elementos naturales y bienes de capital, escasos en relación con su demanda, que se utilizan casi siempre conjuntamente para producir bienes y servicios. Con la combinación de estos factores, se busca la eficiencia en la producción para, así, obtener mayores utilidades.” (Lorente, 2005)“El turismo es una actividad productiva compuesta por un conjunto de agentes económicos que producen bienes y servicios que satisfacen las necesidades y demandas de los turistas.”

Tareas científicas

- Fundamentar teóricamente la planificación de la ruta gastronómica.
- Identificar la gastronomía patrimonial y atractivos que puedan complementar la ruta gastronómica
- Proponer la ruta gastronómica patrimonial a los establecimientos de alimentos y bebidas, GAD de los diferentes Cantones, al Gobierno Provincial de Manabí y los centros de información turísticas entre otros.

La **metodología** de la investigación es de carácter bibliográfico y de campo, ya que se realiza búsqueda de conceptos, definiciones e ideas, las fuentes de información son;

revistas, tesis, libros, periódicos, páginas web, entre otros, y se realiza visitas de campo con la finalidad de recopilar información de los establecimientos y los habitantes de la zona involucrada.

El **método** que se aplicará será la investigación exploratoria, descriptiva e histórica, con el fin de obtener información y analizar la investigación.

En el presente proyecto se utilizará **Técnicas e Instrumentos** como:

- Encuestas
- Entrevistas

CAPITULO I

1. MARCO TEÓRICO

1.1. Turismo Gastronómico

Según la (OMT, Organización Mundial de Turismo, 2012), define el turismo gastronómico como “un fenómeno turístico que 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 realizado con el propósito de viajar y realizar actividades gastronómicas, es una nueva forma de hacer turismo además conocer el mundo, con el fin de consumir y disfrutar productos, servicios, además tener nuevas experiencias y aprender la cultura culinaria de cada país, considerando que la cocina es una de las fuentes más ricas de las tradiciones y es por eso por lo que frecuentemente los turistas recuerdan tanto o más el alimento consumido que el lugar visitado.

Según (Torres, 2016) “turismo gastronómico es una nueva opción de aventura, no solo dirigido a personas que gusten del arte del sabor, como chefs o gourmets, más bien esa enfocado a todo tipo de gente dispuesta a experimentar una nueva aventura culinaria.” Las actividades del turismo gastronómico no se centran solo en la asistencia a restaurantes donde se sirve platos, sino que abarca aspecto como la visita de mercados, tiendas de venta de productos alimenticios locales, visitas a casas de los lugareños, participación en fiestas locales, etc. El objetivo principal del turismo gastronómico no es solo visitar, sino ser sorprendido con nuevos sabores y/o preparaciones culinarias, para el turista.

El turismo gastronómico se lo define como el ejercicio de comprar o consumir productos regionales, o a su vez la observación de la producción de alimentos, desde

la fuente primaria, es decir desde el agricultor o productor, pasar por los medios de transformación, hasta que llegue al consumidor, pero que a su vez se relacionan entre sí, atracción, experiencia, componente y fenómeno cultural.

La alimentación ha estado siempre vinculada al turismo, pero no era muy tomada en cuenta, ahora reconocemos que la gastronomía es muy importante y es parte del turismo, convirtiéndose en una fuente más rica en tradición, cultura, experiencias además a ayuda al crecimiento económico del establecimiento y de la zona, ya que muchos turistas cuando viajan les gusta deleitarse por comer algo nuevo algo que no sea tan común, buscando una experiencia gastronómica inolvidable.

1.1.1. Gastronomía

Según el (Castellana, Diccionario Etimológico de la Lengua, 2016) *“Del g. gáster, estomago, bajo vientre, ventrículo, etc. Y de nomas, ley, regla, base. Arte, colección de reglas, para comer bien; afición a los buenos bocados. Los griegos al crear la palabra decidieron terminarla con “logia” lo cual hace referencia a tratado, conocimiento, saberes.”*

La gastronomía ha tomado un papel importante para los habitantes de cada región que encierra un conjunto de conocimientos que pertenecen a la cultura de una sociedad, elaborando comida tradicional patrimoniales exquisitas y de buena calidad aprovechando los materiales del medio, generando así un arte culinario, la cual le permite satisfacer las preferencias de los consumidores, contentando al paladar y al estómago.

Otras definiciones de gastronomía según (Torres, 2016) *“Como el conocimiento razonado del arte de producir, crear, transformar, evolucionar preservar y sostenible del patrimonio gastronómico mundial cultural, natural, inmaterial, mixto y todo lo que respecta al sistema de la humanidad.”* El ser humano es muy creativo tiene mucha imaginación, en un principio la alimentación se dio por la necesidad de subsistir, pero con el tiempo la gastronomía ha mejorado, adquiriendo más conocimiento sobre la

materia el arte de cocinar y generando alimentos más nutritivos, con mejor calidad, satisfaciendo las perspectivas del consumidor, logrando de esta manera evolucionar la gastronomía sin perder su sabor original el cual lo ase único, típico y tradicional.

La gastronomía es un componente esencial de la historia, la tradición y la identidad, se ha convertido también en un motivo importante para visitar un destino, según el segundo informe mundial de la (OMT, 2017) se refiere al turismo gastronómico, “como un segmento turístico que ofrece un enorme potencial para estimular las economías locales, regionales y nacionales y promover la sostenibilidad y la inclusión.”

En el Ecuador la gastronomía es muy variada ya que se caracteriza por la forma de preparar comidas y bebidas, dentro del país podemos encontrar 4 principales regiones: costa, sierra, oriente y región insular (Galápagos) así mismo sus respectivas costumbres y tradiciones, sin duda apreciando la fusión de géneros y sabores antiguos, además, consta con una amplia línea costera, que brinda productos del mar y del campo, entre los platos más reconocidos, se encuentra, el ceviche, el bollo, la fanesca, el sancocho de pescado, la tonga, viche de pescado, caldo de gallina etc.

La comida manabita es una de las potencialidades de la provincia según (Mendoza, 2017) director del departamento de Fomento Productivo del Gobierno Provincial de Manabí, comenta “que la gastronomía pueda ser conocida a nivel mundial se necesita unificar las riquezas de la provincia. La gastronomía manabita es buena, y se puede potenciar si unimos también a las artesanías, las playas, y los demás productos que ofrece Manabí" expresa Mendoza.

Según (Manabí G. P., 2016) señala “siendo el territorio de la provincia el lugar donde se producen todos los alimentos básicos que la componen, es esto; que le da esa característica particular a los manjares que te puedes encontrar en esta tierra, desde una mesa campesina manabita hasta de la más lujosa mesa gourmet.”

1.1.2. Historia De La Gastronomía

Revela (Kassiopea, 2009) “El hombre de la prehistoria se alimentaba con lo que se encontraba en su entorno con frutas, hojas, tallos y raíces, luego el hombre crea organizaciones con la necesidad de conseguir alimentos y saciar su hambre, realizaban flechas, arcos, anzuelos, arpones, armaban trampas para cazar animales desde lagartijas hasta mamuts, luego con la aparición del fuego el hombre se sintió con poder ya que este le permitía cocer los alimentos para digerirlos mejor, evitando así enfermedades y apreciando mejor su sabor, convirtiéndose lentamente en un gastrónomo.”

En el antiguo Egipto la alimentación se la conoce por textos grabados en paredes de templos y tumbas que dejaron numerosos testimonios de sus hábitos alimenticios entre ellos estaba el pan y la cerveza elaborada con cebada, la carne y el pescado eran generalmente asados o secados y para conservar la carne lo sazonaban, afirma (Torres, 2016) “Arquestrato, fue de los primeros viajeros de quien se tiene registro en la historia que se trasladaron al extranjero para descubrir nuevos platos, conocido en aquella época y haber estudiado como curioso gastrónomo, resumió sus experiencias y comentarios en un poema titulado gastronomía, gastrología o edypatheia.”

La evolución del turismo gastronómico en sí, no tiene registro de sus inicios, pero basado en la teoría de (Fields, 2002) se cree que “el impulso del turismo gastronómico tendría sus inicios en Europa, en el siglo XVIII, cuando comenzaron a promocionarse y popularizarse las primeras guías gastronómicas que en sus publicaciones hacían una relación de las mejores posadas de la época, posterior a ello ya en 1810 con el lanzamiento de la guía Michelin, empiezan a publicarse los resultado de lo que ellos denominaban los mejores restaurantes, estas mencionadas guías eran realizadas por los entonces reconocidos como gourmets o gastrónomos, personajes de la época, con un gran apetito por el buen comer, a tal punto que se dedicaban a clasificar los restaurantes.”

Da a conocer (Lujan, 1815) “la presencia en 1815 los ejércitos europeos en Francia después de la derrota napoleónica, permitió que la cocina francesa fuera conocida por gente de distintos países.” En ese entonces el más reconocido fue Curnonsky dedicado exclusivamente a la cocina francesa, considerada como una de las más importantes del mundo, caracterizada por su diversidad de frutos, y materia prima, además por su refinamiento la cual influía en casi todas las cocinas del mundo.

Destaca el autor (Fields, 2002), “la comida desempeño un papel importante en el contacto entre los dos mundos, el encuentro del viejo mundo con el nuevo mundo fue consecuencia de la necesidad de las rutas comerciales después que los trucos otomanos conquistaron Asia menos y cerraron las vías comerciales a la india y a sus abundantes especias, los europeos tenían una necesidad insatisfecha de especias, más que el de bienes suntuarios, como el oro, fue el mayor estímulo, de las exploraciones, el fracaso de colon en el establecimientos de nuevas rutas para el comercio de especias de la india fue compensado, posteriormente, por la obtención de riquezas alimentarias que cambio a los mundos.”

Manifiesta (Ernesto Barrera , 2006) “Durante la última mitad del siglo XX se ha producido un cambio estructural en el modo de apreciar la comida por parte de los turistas, si antes los viajeros no estaban interesados en los alimentos extraños de las latitudes desconocidas que visitaban, ahora buscan tener nuevas experiencias y prueban los platos con colores y sabores locales.”

La palabra gastronomía se ha desarrollado con el transcurso del tiempo, considerando varios aspectos que hacen importante a la gastronomía patrimonial, más allá de un alimento, también se toma en cuenta la producción, la tradición, la forma de cocción, elaboración, lugar, especialidad, calidad, cultura etc., en la actualidad existen una serie de rutas gastronómicas en el mundo dedicadas a varios tipos de comidas, bebidas productos, vinos, entre otras rutas dirigidas a la promoción gastronómica desde el punto de vista patrimonial.

Según la página web (ECUADOR Y SUS RAICES, 2017), “la gastronomía ecuatoriana está formada por la influencia de otras culturas que llegaron a nuestro país en la época de la conquista, los cuales, nos enseñaron su gastronomía aplicada a toda clase de platillos e ingredientes. Las costumbres alimenticias, entre otras, de nuestros ancestros indígenas se vieron cambiadas, por un lado, a raíz de la empresa conquistadora, quienes se impusieron sobre las preparaciones y las costumbres formando una variación en los platos influyendo en las mesas ecuatorianas.”

La gastronomía en nuestro país cuenta con una variedad de formas de preparación ya sea en comidas o bebidas realizadas en Ecuador, las cuales se ven fortalecidos en diversas regiones debido a que nuestro país se puede encontrar cuatro hermosas regiones naturales, y en cada una podemos apreciar las diferentes costumbres y tradiciones, sus diferentes platos típicos e ingredientes, su forma de cocción, la materia prima que utilizan por ejemplo en la región costa se destaca por los mariscos, y además se puede apreciar una linda vista a las playas.

“Ecuador está fuertemente influida a lo largo de su historia por los habitantes originarios de la zona, así como de pueblos que conquistaron su territorio (incas y españoles), además de muchas influencias extranjeras, principalmente de países vecinos de América latina”, afirma (Biblioteca del Congreso de Estados Unidos, 2017)

1.1.3. Gastronomía Patrimonial

De acuerdo con la (UNESCO, 2010) “Este patrimonio cultural intangible, transmitido a través de las generaciones, es constantemente recreado por las colectividades y los grupos en su respuesta al medioambiente, en su interacción con la naturaleza y con su propia historia, y les proporciona un sentido de identidad y continuidad, fomentando de este modo el respeto por la diversidad cultural y la creatividad humana.”

Menciona (Julio Pazos, 2014) “el inicio de la cocina ancestral ecuatoriana, en general, y capitalina, en particular, se ubica en los períodos cuando los pueblos prehispánicos empezaron a crear utensilios de cerámica, y la agricultura se van desarrollando

paulatinamente en los períodos de desarrollo regional e integración, cuando se crean las ‘ollas troncos’, de 3 patas, que se metían en el fuego; ralladores de dientes de pescado en la Costa; ollas globulares; vasos, etc.

Claramente se ve un cambio y a la vez una aceptación a la gastronomía como, parte del patrimonio cultural monumental de un país, en la misma forma que un templo o una escultura, ya que la comida, una vez consumida, provocando en nosotros la emoción de la belleza y del placer, perdurando así en nuestra memoria los productos y técnicas de preparación de lo que fueron sometidos para obtener el resultado comestible, por esta razón la gastronomía, como la música, forma parte, por derecho propio, del patrimonio cultural intangible, además un fundamento material que, en este caso, es la variedad de los productos de la tierra, del agua y del aire que sirven de alimento a los seres humanos.

1.1.3.1.Cultura y Tradición

Define (BOAS , 1911) a la cultura como “la totalidad de las reacciones y actividades mentales y físicas que caracterizan la conducta de los individuos componentes de un grupo social, colectiva e individualmente, en relación con su ambiente natural, a otros grupos, a miembros del mismo grupo y de cada individuo hacia sí mismo. También incluye los productos de estas actividades y su función en la vida de los grupos. La simple enumeración de estos varios aspectos de la vida no constituye, empero, la cultura. Es más que todo esto, pues sus elementos no son independientes, poseen una estructura”

Según lo expresado por el autor la cultura está conformada por ideas y conocimientos adquiridos por las experiencias y el desarrollo de las facultades intelectuales e investigación formado por actividades las cuales caracterizan la conducta del individuo de una región o un pueblo, y expresan su forma de vestir, de hablar, su forma de vivir y en este caso la gastronomía, la producción, entre otras actividades.

Define (eumed.net, 2012) “Las tradiciones son costumbres, ritos, usos sociales, ideas, valores, normas de conducta, históricamente formados y que se transmiten de generación a generación; elementos del legado sociocultural que durante largo tiempo se mantienen en la sociedad o en distintos grupos sociales.”

La tradición está conformada por un conjunto de expresiones realizadas de generación en generación tratándose de aquellas costumbres y manifestaciones las cuales forman parte de la identidad y la cultura abarca el modo de vida, las costumbres, tradiciones, alimentación, vestimenta, entre otras.

1.1.4. Ruta Gastronómica o Alimentaria

Ruta se lo puede definir como un camino o dirección que se toma para un propósito y en este caso sería para degustar y conocer la gastronomía de las diferentes culturas de una zona, asegura (Vázquez de la Torre y Agudo , 2010) “que el turismo gastronómico es un medio para recuperar la alimentación tradicional de la zona”, hoy en día la gastronomía está tomando un papel importante en el mundo, además nos indica que “una ruta alimentaria en un entorno rural promueve nuevas actividades económicas para mantener y mejorar las condiciones de vida de la población rural.”

Además (Vázquez de la Torre y Agudo, 2010) considera que las rutas gastronómicas: “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. Se organizan en un producto clave que la caracteriza y le otorga en la mayor de las ocasiones su nombre. Además, ofrece una serie de actividades y placeres relacionados con los elementos distintivos de la misma.”

Otros autores aportan también con el concepto de una ruta gastronómica como: “un itinerario que permite conocer y disfrutar de forma organizada el proceso productivo, agropecuario, industrial y la degustación de la cocina regional considerada una expresión de la identidad cultural nacional, integradas por productores que reciben turistas en su establecimiento y les brinda servicio de alimentación y los restaurantes

regionales que privilegian en sus menús los platos tradicionales basados en la producción primaria local y las agroindustria de la zona.” (Schluter y Thiel, 2008).

Las rutas se pueden considerar como uno de los elementos más importantes del proceso de planificación turística en el que abarca atracciones, transporte, alojamiento, comida y entre otras actividades. La gastronomía forma parte del patrimonio de los pueblos y al integrarse a la oferta turística eleva al destino, ya que esta cuenta con etapas de producción, comercio y consumo en una extendida y compleja cadena de relaciones.

Entre las modalidades que presentan las Rutas Alimentarias Argentinas, según (Barrera, 2003) distinguen las siguientes:

- *Rutas gastronómicas por productos*: se trata de rutas organizadas sobre la base de un determinado producto: vinos, quesos, etc.
- *Rutas gastronómicas por platos*: se trata de una organización cuyo sustento más importante es el plato preparado. Es decir, que la cocina constituye el hilo conductor de la organización.
- *Rutas étnicas – gastronómicas*: si bien podrían formar parte de las rutas por plato, el componente étnico es tan importante que merece ser destacado. Se trata de emprendimientos basados en la tradición culinaria de los pueblos originarios y de los inmigrantes que se asentaron en diferentes partes del país.

Según (Organización Mundial del Turismo, 2013) “los turistas suelen seguir una ruta que enlaza diferentes atracciones y servicios turísticos, viajando en coche, como parte de un grupo en un autobús, en barco o en tren, incluso a pie o en bicicleta, piragua u otros medios. La ruta puede ser lineal, y llevarlos desde un destino que se considera el principio de esta hasta un destino final, o bien una ruta circular que conecta varios destinos.”

Los turistas pueden planificar su propia ruta, ya sea de aventura, turísticas, alimenticias entre otras por ejemplo una de las Rutas más importantes desde un principio es la ruta

de la Seda, que era una de las rutas comerciales a partir del negocio de la seda, además se considera circuitos y rutas a los elementos más importantes del proceso de planificación turística, en el cual abarcan atracciones, transporte, alojamiento, comida, distintas actividades, etc.

La modalidad que desarrolla la presente ruta gastronómica patrimonial del corredor turístico Sucre hasta Pedernales es en base a productos, en donde se enfocara los principales ingredientes que cultiva la provincia de Manabí, que caracteriza a la ruta y le otorga identidad a la misma y más del pat, además hay otros parámetros que se deben tomar en cuenta:

- La expresión alimenticia típica del lugar.
- EL gusto de su gente en la comida.
- La tradición que envuelve el conjunto de prácticas culinarias y culturales.
- Presentación de los atractivos gastronómicos.
- Determinar establecimientos relacionados con la ruta gastronómica en particular.
- Ubicación geográfica.

De acuerdo con su denominación la ruta puede ser urbana, por su dimensión territorial local, por su configuración estructural lineal porque se llevará desde un destino que se considera el principio de esta, en cuanto su marco natural terrestre, acuático y mixto, en su configuración estructural enlazará destinos, productos, atracciones y servicios.

Uno de los ejemplos que nos da el país de México según (Torres, 2016) sobre la “Ruta del Tequila en el paisaje agavero, de Jalisco, que recibió en el 2010 una inversión de 114 millones de pesos un poco más de (\$8.7 millones de dólares americanos USD) de aportaciones públicas y privadas que se destinaron a realizar adecuaciones y aperturas de negocios, así como el desarrollo de infraestructura urbana y a la promoción de destino, recibiendo más de 2014950000 visitantes, mientras que en el 2009 la fluencia fue de 407000 según Martha Venegas Trujillo directora de la ruta,” más detalles sobre la ruta del Tequila en México se encuentra en la (imagen # 1).

Según (Torres, 2016) nos relata que “La cocina tradicional mexicana es un modelo cultural completo que comprende actividades agrarias, practicas rituales, conocimientos prácticos antiguos, técnicas culinarias y costumbres y modos de comportamiento comunitarios ancestrales. Esto ha llegado a ser posibles gracias a la participación de la colectividad en toda la cadena alimentaria tradicional: desde la siembra y recogida de las cosechas hasta la preparación culinaria y degustación de los manjares.”

La gastronomía en nuestro país Ecuador brinda una amplia variedad de gastronomía patrimonial, “el turismo gastronómico puede jugar un papel clave en el fortalecimiento de la identidad de una región y el mantenimiento del Patronio cultural rechazando así los temores de la homogeneización de alimentos” argumenta (Everett y Aitchison, 2008).

Otros de los ejemplos que nos da el autor (Torres, 2016) sobre el crecimiento turístico es el caso del “El paisaje cultural del café de Colombia registrada en el año 2011 como patrimonio cultural de la UNESCO, que se convirtió en Rutas del paisaje cultural cafetero, PCC, y que en el 2015 gano el segundo lugar de la categoría innovación en las empresas de la décima primera edición de los premios Ulises, convocada por OMT, que exaltan la excelencia e innovación en el sector turístico mundial.”

El diseño de una ruta gastronómica permitirá promocionar y brindar información sobre los platos típicos y bebidas tradicionales, que los moradores de la zona realizan transformándose en gastronomía patrimonial, logrando una gran influencia de turistas y visitantes que puedan conocer las tradiciones patrimoniales, además el diseño de la ruta aportara al desarrollo del turismo gastronómico en el corredor Sucre, San Vicente, Jama y Pedernales.

Para el desarrollo del presente proyecto nos guiaremos con la ruta gastronómica del estado de México, que promociona 18 rutas de tipo turístico que fueron diseñados por la Secretaría de Turismo para ofrecer a todos los visitantes una experiencia culinaria

más completa a través de los sabores de México, mostrando las tradiciones, cultura y atractivos naturales etc., más detalles sobre las rutas de México se encuentra en la (imagen # 2).

Sostiene (Ernesto Barrera, 2015) “La gastronomía integra a los alimentos en sus etapas de producción, comercio y consumo en una extendida y compleja cadena de relaciones, además el alimento forma parte del patrimonio de los pueblos y al integrarse a la oferta turística enaltece al destino.”

En el Ecuador principal mente en la región costa existen algunas rutas según (Export World & Business Intl, 2015) nos muestra 15 rutas entre ellas las más grande la “Ruta del Spondylus es una ruta binacional entre Ecuador y Perú, que nace a principios del año 2008 como una iniciativa del gobierno ecuatoriano, cuyo nombre se basa en la concha Spondylus conocida como el oro de los incas o “mullo” en quichua, la cual tenía un gran valor religioso y comercial además servía como moneda de intercambio en la época incaica, esta ruta crea una sinergia turística entre ambos países; nace en la provincia de esmeraldas atraviesa ocho provincias, bordea el perfil costero y termina en la provincia de El Oro, continúa en Perú por aguas verdes y termina en la provincia de trujillo, esta es la primera y única ruta binacional que une los elementos que hoy conforman el turismo entre ellos está el turismo religioso, deportivo, agroturismo, náutico, ecoturismo, gastronomía entre otros.”

Además, la región costa está integrado por sub rutas; en la provincia de **Esmeraldas** encontramos;

- Ruta de las Peñas, está recorriendo la Isla del Pelican, Cuevas del Amor, Tolepa Pampa de Oro, Túneles de Sta. Rosa y playas las Peñas.

En la provincia de **Manabí** promocionan:

- Ruta del Colibrí; desde Puerto López, Bosque Protector Ayampe hasta la comuna el Pital.

- Ruta del Cacao; desde Rio Verde, Vuelta Larga, El alto, Guayabillo, San Vicente.
- Ruta de la Paja Toquilla; desde Manta hasta Pile.
- Ruta del Sabor; incluye las parroquias rurales: Calderón, Alajuelas, San Placido y Chirijos.

En la provincia de **Santa Elena**;

- Ruta del Sol es una ruta de iniciativa privada creada hace 25 años, bordea el sector costero centro-norte del país, cuyo punto de partida es Guayaquil y termina en Manta.

Guayas una provincia que promociona sus atractivos con las siguientes rutas:

- Ruta Del Azúcar; Baquerizo Moreno – Jujan, Milagro, Simón Bolívar, Naranjito, Marcelino Maridueña y Bucay.
- Ruta de la aventura; Gral. Elizalde, Bucay, El Triunfo y El Empalme.
- Ruta del arroz; Cantón Lomas De Sargentillo, Cantón Isidro Ayora, Cantón Pedro Carbo, Cantón Samborondón, Cantón Salitre, Cantón Balzar, Cantón Colimes, Cantón Palestina, Cantón Santa Lucía, Cantón Daule.
- Ruta del cacao; Guayaquil – Tenguel, Naranjal y Balao.
- Ruta de la Fe; Cantón Guayaquil, Cantón Durán, Cantón Nobol, Cantón Daule y Cantón Yaguachi.
- Ruta del pesador; Posorja, Puná, Playas, El Morro y Engabao.

La provincia de **Los Ríos** nos muestra las siguientes rutas;

- Ruta Mágica Los Ríos; la ruta empieza en la ciudad de Babahoyo, recorriendo su centro lleno de actividad comercial, y la iglesia central de La Virgen de las Mercedes, donde pueden apreciar y observar la estructura arquitectónica, según (GUIA VIRTUAL PARA TURISMO ACCESIBLE, 2014)

Según (Export World & Business Intl, 2015) la provincia de **El Oro** promociona;

- Ruta del Camarón; es una ruta de iniciativa privada con el objetivo de potencializar turísticamente la región del sur del país, cuyo punto de partida es Guayaquil y termina en Puerto Hualtaco provincia de El Oro.

Para más detalles sobre la ruta del Tequila en México se encuentra en la (imagen # 1)

1.2. Corredor Turístico De Sucre - Pedernales

1.2.1. Corredor Turístico

Según (Antonio Torrejón, 2004) definen al corredor turístico como “un espacio homogéneo, en el que por la cercana distancia de los atractivos y servicios se llega a una natural complementariedad. Por lo general, se agrega que rutas troncales efectivizan su integración y la jerarquía de los atractivos y productos determinan el rango de convocatoria de dicho espacio.”

Otros autores (Roberto C. Boullon, 2006) “Son las vías de conexión entre las zonas, las áreas, los complejos, los centros, los conjuntos, los atractivos turísticos, los puertos de entrada del turismo receptivo y las plazas emisoras del turismo interno, que funcionan como el elemento estructurador del espacio turístico.”

Según su función se clasifican en:

- Corredores Turísticos de Traslado
- Corredores Turísticos de Estadía

1.2.1.1. Corredores Turísticos de Traslado

Constituyen la red de carreteras y caminos de un país a través de los cuales se desplazan los flujos turísticos para cumplir con sus itinerarios. No cualquier ruta puede desempeñarse satisfactoriamente como corredor turístico, no importa que el camino a recorrer, a través de un corredor turístico sea más largo que si se hubiera utilizado, por ejemplo, una súper carretera carente de cualidades paisajísticas, porque se supone que la mayor parte del viaje se compensa ampliamente por la posibilidad de disfrutar del trayecto conociendo nuevos paisajes.

1.2.1.2. Corredores Turísticos de Estadía

Los corredores turísticos de estadía son superficies alargadas, por lo general paralelas a las costas de mares, ríos o lagos, que tienen un ancho que no supera en sus partes más extensas a los 5 Km. El largo es indeterminado porque depende de la longitud de las playas, de las costas, de los lagos o de la riberas de los ríos que tienen interés turístico. Lo que distingue a un corredor de estadía de uno de traslado es:

- La forma de la disposición de los atractivos
- La forma del asentamiento de la planta turística
- (Consecuencia de los dos anteriores) su fusión

Para (Roberto C. Bouillon, 2006) “La idea del corredor turístico se puede comprender ahora en su significado estratégico para el desarrollo del turismo, porque implica la selección de algunas rutas entre las que forman la red de todo el país para someterlas a reglamentos especiales,”

Según lo expresado del autor para poder ser factible un corredor turístico se requiere que la estructura turística la cual sea verídica con programas y presupuestos y para que

esto funcione se requiere algunas medidas, para el proyecto el corredor turístico de traslado sería más conveniente ya que el recorrido supera a los 5 km y depende del turista si escoge quedarse en ese lugar o seguir recorriendo y disfrutar del paisaje cumpliendo el itinerario.

1.2.2. Gastronomía Manabita

En aquellas épocas, la comida manabita se lo realizaba en el suelo, en vasijas de barro enterradas, con el tiempo se modernizaba la cocina practicándola en altura sobre una caja de madera con cuatros patas, se hunden enormes vasijas de barro en una mezcla de ceniza y tierra, esto les permite generar más calor, y encima de las vajillas se quema la leña, esta tradición se lo ha realizado por años y sigue siendo tradicional ya que de esta manera la comida que se prepara en el horno de leña proporciona un sabor diferente y más delicioso.

Además la revista (ñan, Cuentos del Camino, 2014) señala que la comida manabita es cuna de delicias, además es una de las razones para quedarse a vivir en esta provincia ya que cuenta con una larga lista de platos, combinaciones de ingredientes y procedimientos de cocción, únicos en el mundo, para quienes conocemos esta comida hay mucho por descubrir, desde el dulce de la “malarrabia” hasta el seco de gallina criolla, desde las longanizas caseras y morcilla a camarones reventados y sin dudas la cazuela, el viche, y las delicias picaditas como panes, empanadas, cuajadas, bolones, bollo, greñoso y entre otros platos típicos de la zona.

Según (Patrimonio cultural alimentario, 2005) “en la provincia de Manabí, es característico el uso de pescado, plátano y maíz, además del infaltable maní. A partir de estos ingredientes, se preparan platos tradicionales como: el ceviche (de pescado, concha y camarón), el viche, el moro de habas con cabeza de bagre, el seco de pescado, el corviche y las tortillas de maíz, en la zona de los valles de los ríos, se utilizan ingredientes como hortalizas, yuca, plátano, maíz, maní, puerco y gallina. Con estos, se preparan las conocidas hayacas, además del seco de gallina, morcillas, chame, cabeza de puerco hornada, torta de maíz, pastel de maní, pan de almidón de yuca y

bollos. Por último, la comida del área de montaña se basa en lácteos y cárnicos, además de maní y maíz entre otros, los platos más reconocidos son la guatita, el aguado de gallina criolla, el suero blanco, el natilla y la chucula, para la bebida, son tradicionales los jugos y batidos de fruta, el refresco de badea, el raspado de hielo, y otras de tipo alcohólico como la chicha de maíz, el rompopo, las mistelas y la caña manabita.”

1.2.2.1. Gastronomía tradicional

Una de las actividades que se vincula al origen del hombre es la alimentación, en una investigación de las tradiciones gastronómicas realizada en la provincia de Manabí según (Libertad Regalado, 2016) señala “nada mejor que un estudio de las tradiciones gastronómicas, ir deduciendo las actividades que con la alimentación se han ido vinculando, las tradiciones más importantes de Manabí, que es su arte culinario, no se pierda con el tiempo, con la necesidad de revalorizar todo aquello que conforma nuestra identidad.”

Manabí posee 350 kilómetros de playa por esta razón está ligado con una gran diversidad de mariscos, según el (Gobierno Provincial de Manabí, 2016) en su página web describe a la provincia de Manabí como “una tierra de tradición pesquera y esto no se limita a la recolección de la pesca, sino también a todo lo que tiene que ver con ella, de hecho, en los diminutos poblados al pie del mar es posible apreciar a los carpinteros trabajando en las embarcaciones que luego servirán para transportar el producto de las largas jornadas en busca de los apetecidos productos del mar, cuya venta sustenta económicamente a los pobladores de esta zona.” Sin duda Manabí tiene mucho que ofrecer ya que cuenta con productos de mar y de campo, exponiendo una gran variedad de platos, entre sus principales productos son los mariscos, pero sin olvidar sus ingredientes principales el maní y el plátano ya que son los más utilizados para elaborar exquisitos platos patrimoniales.

1.2.2.1.1. El Cholo

“El cholo, también llamado mestizo, es la mezcla entre un mestizo y una mestiza, un mestizo y una indígena, un mestizo y una blanca o un blanco y una indígena”, según (Wikipedia, 2018) otros investigadores como (José Vicente Becerra, 2013) conocedor del folklore y turismología señalan que el cholo fue descendiente de la cultura Manteña y otras culturas como Jama Coaque y en el sur de Machalilla, Valdivia y Chorrera que habitaron a lo largo de la costa manabita.

En el centro de Manta se rinde homenaje a la vida del cholo manabita, en el museo de Cancebí, que representa el mar y los recursos que utiliza la pesca, según el escritor e investigador de la cultura chola (José Sánchez, 2017), la cultura chola se estaba perdiendo y sintió la necesidad de volver a mostrarla. “Cada vez son menos los pescadores que se sienten orgullosos de sus raíces y quienes viven en la ciudad tienen vergüenza de decirlo”.

En la actualidad muchas mujeres y hombres cholos realidad esta actividad el hombre pesca en el mar y la mujer se prepara los alimentos, generando trabajo combinan esta actividad con el trabajo en restaurantes en los que preparan comidas típicas como es la cazuela de mariscos, el ceviche de pichagua, arroz marinero, la bandeja arreche, viche de camarón y entre otras especialidades que representa al hombre cholo.

La pesca artesanal sigue moviendo la economía en Manabí, ya que la demanda del marisco crece considerablemente, muchos turistas visitan las costas manabitas para deleitarse con la gastronomía del mar, es gracias a muchos hombres cholos que van por este producto al mar, arriesgar su vida por una mejor calidad de vida.

1.2.2.1.2. El Montubio

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.

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

Su vestimenta se destaca por sus sombreros (estilo vaquero) y suelen llevar machetes, en ocasiones visten botas de goma, que la utilizan para el trabajo en el campo, y un caballo como transporte, en las mujeres utilizaban colores vivos o floreados andan generalmente descalzas, hoy en día el montubio lleva gorra, camiseta, pantalones jeans, zapatos deportivos y como medio de transporte las motos.

1.2.2.1.3. Utensilios Patrimonial

Según (Libertad Regalado, 2016) “la cerámica alcanza verdaderas dimensiones artísticas en las culturas como Valdivia, la chorrera, la Jama Coaque, la Guangala, la Bahía, la Manteña, nos muestran lo importante que debió ser la preparación de las comidas y la servida y su degustación; compoteras, vasijas, ollas, bateas, cazuelas, comales, tiestos, cuencos, botellas de diversas formas, destacando muchas de ellas en sus formas los vegetales, cereales y animales de la época,” pero al pasar el tiempo se ha transformado y remplazado con el metal y plástico, aunque en algunos hogares manabitas todavía conservan algunos utensilios que fueron muy necesarios en esa época, según el autor expresa que nada mejor que preparar nuestros alimentos en la cocina manabita donde el horno de barro cocido es el principal elemento, y este genera un sabor único por medio de la cocción del barro, la leña, y el amor al preparar un plato patrimonial.

La comida es parte primordial en las relaciones sociales del manabita, creando así alianzas que van más allá de una amistad, creando una serie de actos ceremoniales

como, por ejemplo; el nacimiento del niño Jesús, velorios de santos como las fiestas de San Pedro y San Pablo, los velorios por el difunto, cumpleaños, entre otras.

1.2.2.2. Sucre

Según (GAD gobierno autónomo descentralizado del cantón Sucre, 2016) Sucre es un cantón de la provincia de Manabí, cuenta con un clima primaveral durante todo el año, su temperatura fluctúa entre los 24 y 30 °C. tiene una población de 57.159 habitantes, por su ubicación geográfica, ofrece varias opciones de diversión y descanso al turista, cuenta con dos parroquias rurales; Charapoto y San Isidro y dos urbanas; Bahía de Caráquez, y Leónidas Plaza. Entre las principales actividades productivas de este cantón, está la producción camaronera, que genera divisas para el país, así como también la agricultura, ganadería, avicultura, comercio, pesca y turismo. Información brindada por (EcuRed, 2017).

Lugares turísticos:

- Bahía de Caráquez
- San Jacinto
- San Clemente
- Refugio de Vida Silvestre Isla Corazón
- Reserva Biológica Cerro Seco

1.2.2.2.1. Cultura y Tradición

Fiestas importantes:

- Fecha de cantonización 3 de noviembre de 1875.
- Fiestas de la Virgen de la Merced 24 de septiembre
- Fin de año denominada "Bahía 2000"

1.2.2.3. San Vicente

El cantón más joven de la provincia de Manabí, según (San Vicente - Gobierno Provincial de Manabí Ecuador, 2018) está rodeado de mar, colinas, de un estuario, de gente emprendedora, trabajadora y amable. cuenta varios lugares turísticos de sol y playa, de campo, avistamiento de aves y vista panorámica desde los diferentes miradores, Su gastronomía se basa, especialmente, en mariscos. Uno de los platos típicos es el “Ceviche Interoceánico”, cuenta con dos parroquias una urbana y dos rurales.

Lugares turísticos:

- Puente Los Caras San Vicente-Bahía
- Canoa
- Playa Briseño
- Cabo Pasado
- Punta Napo
- Los Perales
- Isla Corazón

1.2.2.3.1. Cultura y Tradición

Fiestas importantes:

- Fecha de cantonización: 16 noviembre 1999
- Fiestas patronales de San Vicente de Ferrer 5 de abril
- Fiestas en honor a San Pedro y San Pablo 29 junio
- Fiestas en honor a Virgen del Carmen 16 de julio
- Fiestas en honor a Sta. Rosa 30 de agosto

Según (Byron Vera Zambrano, 2014) dueño de El Petiso, uno de los restaurantes más reconocidos de la zona, que abrió sus puertas en 1990, aunque siempre se

dedicó a esta disciplina culinaria, e incluso cuenta con un certificado del Ministerio de Cultura de Patrimonio que reconoce a Vera por conservar la tradición gastronómica de la provincia, además se siente orgulloso de ser manaba y expresa que “la gastronomía ecuatoriana es muy rica, especialmente la manabita”. Una de las delicias más destacadas es 'La bandeja arrecha', un plato que consta de camarón, concha, pescado, calamar, pulpo, ostra, pepino de mar, langosta, langostino y la navaja.

1.2.2.4. Jama

Jama es un cantón potencialmente rico, pionero en la producción de camarón en cautiverio. El nombre se desprende de una tribu indígena llamada Jama, que significa iguana pequeña, las actividades agrícolas, pesquera, ganadera y la acuicultura asoman como los principales rubros de la economía del cantón, según (viajandoX, 2016)

Lugares turísticos:

- Museo arqueológico cultural de jama
- Salto de Simón
- Arco del Amor
- Bosque Seco Lalo Loor
- Punta Ballena
- Playa el Matal y Don Juan
- Bosque Venado

1.2.2.4.1. Cultura y Tradiciones

Fiestas importantes:

- Fiesta de cantonización
- Fiesta de la virgen del Carmen
- Fiestas de san pedro y san pablo

1.2.2.5. Pedernales

Según (viajandox, 2016) El cantón Pedernales fue asentamiento de la cultura Jama-Coaque, que fue encontrada por los españoles a orillas del río del mismo nombre y de la cual se conservan algunos vestigios cerámicos, el nombre de Pedernales se desprende de la piedra "pedernal", que existió en grandes cantidades en el cauce del río, al igual que la famosa esmeralda de la tribu Coaque, además está atravesada por la línea ecuatorial, cuenta con cuatro parroquias una urbana y tres rurales Cojimíes , 10 de agosto y Atahualpa, su gastronomía es rica en mariscos, por tener alta producción de camarón, concha, langosta, langostino y cangrejo, además cuenta con varios sectores ganaderos donde se elaboran platos típicos en base a derivados lácteos.

Lugares turísticos:

- Isla del amor
- Reserva Ecológica Mache Chindul
- Playa de Cojimíes, Cabuya, Punta Palmar, frailes, Coaque, Chorrera
- Bosque protector cerro pata de pájaro

1.2.2.5.1. Cultura y tradición

Fiestas importantes:

- Cantonización
- Mes del turismo y rescate de la cultura ancestral
- Fiestas tradicionales de pedernales
- Festival internacional gastronómico de la Corvina
- Festival gastronómico del Coco; semana santa
- Festival gastronómico del Queso
- Festival gastronómico de Mariscos

CAPITULO II

2. DIAGNÓSTICO

2.1. Diseño metodológico de la investigación

2.1.1. Método teórico

La modalidad de la investigación es de carácter bibliográfica y de campo, el Método teórico nos permitió recopilar de información necesaria para justificar la temática la cual se basó en la siguiente información:

Información bibliográfica, la cual fue necesaria para sustentar el trabajo de investigación mediante las definiciones de autores de libros virtuales, artículos científicos, periódicos, revistas turísticas, Google académico, y entre otras fuentes que aportaron a la investigación como el GAD municipal de los diferentes cantones del corredor turístico Sucre – Pedernales.

2.1.2. Método empírico

2.1.2.1. Investigación Exploratorio e Histórica

En el proceso de investigación se recopila la información para luego ser analizada, para ello se realiza encuestas y entrevistas a los establecimientos y habitantes nativos del Corredor Turístico Sucre – Pedernales.

2.1.2.2. Técnicas de Recopilación de Información

La presente investigación se realizó encuestas y entrevistas para los restaurantes y los habitantes de la zona con el objetivo de averiguar los platos típicos tradicionales de la zona, la historia, ingredientes preparación y presentación del plato típico.

2.1.2.3. Población y Muestra

Para la realización de esta investigación, se tomó encuesta a los establecimientos y a las huecas, con el fin de identificar la Gastronomía Patrimonial que ellos ofrecen a los turistas, tomando en cuenta un muestreo aleatorio ya que la población es infinita.

2.1.2.4. Análisis de los resultados de las encuestas realizadas al establecimiento gastronómico en el corredor Turístico Sucre – Pedernales.

1) ¿Cuál es el perfil económico del cliente que comúnmente visita su establecimiento?

Según la encuesta de la pregunta 1, un 85.10% de las encuestas realizadas muestran que comúnmente el perfil del turista que visita estos restaurantes es de clase media, y el 10.64% son clase baja, y un 4.26% es de clase alta. (*Tabla 2*)

Se llega a la conclusión que la mayoría de los turistas es de clase media, por causa de no contar con una infraestructura adecuada, cuentan con un menú elevado en precio o en algunos establecimientos no cuentan con un nombre o razón social.

2) ¿Qué cliente degusta más la comida en su establecimiento?

Con respecto a la pregunta 2, el 72.34% de los clientes que degusta la comida del mar son los ecuatorianos especialmente la región Sierra, y un 21.28% son de la zona costera, dando un mínimo de 6.38% de extranjeros. (*Tabla 3*)

De acuerdo con la encuesta se puede observar que la mayor parte de turistas que degusta la gastronomía patrimonial son de la región Sierra, ya que aprecian la sazón, el producto y la tradición de los platos típicos en el Corredor Turístico Sucre - Pedernales.

3) ¿Cuál ha sido la clave para atraer clientes?

Acerca de la pregunta 3, el 53.19% de los encuestados eligió la opción todas las anteriores ya que todas las opciones son importantes al momento de atraer a un cliente, el siguiente fue la opción calidad del producto con un 21,77%, y un 12.28% eligió calidad del servicio, el 8.51% prefirió el precio y el 4.25% valor agregado. (*Tabla 4*)

El resultado de la encuesta refleja que es importante para atraer cliente es el precio, un buen producto, excelente servicio y sobre todo brindar valor agregado al palto típico ya que son esenciales para un negocio gastronómico.

4) ¿Qué aspectos considera usted que un cliente escoja un determinado restaurante?

En cuanto a la pregunta 4, el 55.32% de los encuestados eligieron sabor y calidad, el 21.28% determinaron que la expectativa, un 12.77% seleccionaron el servicio, el 6.38% optan por un buen menú y un 4.25% decidieron la comodidad. (*Tabla 5*)

Deduciendo que la mayoría de los restaurantes que se les encuestó eligieron la opción sabor y calidad, puesto que en la provincia de Manabí brinda esa sazón única que no se lo puede dar otro lugar sobre todo la tradición gastronómica.

5) ¿Qué tipo de comida prefiere el turista?

Con respecto a la pregunta 5, con un 97.87% los turistas prefieren la comida típica del mar, y un 2.13% escogieron comida extranjera. (*Tabla 7*)

Es decir que la mayoría de los turistas que visitan las costas Manabitas vienen a degustar comida típica del mar, pero, muchos establecimientos no integran en su menú la gastronomía del campo, y esto genera poca demanda a este plato típico.

6) ¿Conoce usted la existencia de una Ruta Gastronómica Patrimonial en la provincia de Manabí?

Según la respuesta de la pregunta 6, el 89.36% no conoce la existencia de una ruta gastronómica patrimonial en la provincia de Manabí, y el 10.64% respondieron si, algunos dueños del establecimiento mencionaban que la Ruta del Spondylus abarca turismo y gastronomía. (*Tabla 8*)

Los restaurantes no tienen mucho conocimiento sobre la existencia de una Ruta Gastronómica Patrimonial, pero la mayoría tienen una idea, además consideran que es importante ya que en la provincia de Manabí no se ha desarrollado una Ruta que presente a la Gastronomía Patrimonial de la comida típica del mar y del campo a su mesa.

7) ¿Cree usted que diseñando una Ruta Gastronómica Patrimonial del Corredor Turístico Sucre – Pedernales se desarrollará y aumentará el turismo gastronómico?

Interpretando la pregunta 7, con un total de 78.47% voto por el sí, y el 25.53% eligió el quizás, según la encuesta realizada a los establecimientos del corredor turístico Sucre – Pedernales. (*Tabla 9*)

Se deduce que, diseñando una Ruta Gastronómica Patrimonial del Corredor Turístico Sucre – Pedernales es viable el proyecto porque no se ha promocionado la gastronomía manabita como un producto turístico, sino como un complemento al turismo, se concluye que diseñando la Ruta permitirá desarrollar y aumentar el turismo gastronómico.

2.1.2.5. Análisis de los resultados de las entrevistas realizadas a los habitantes del Corredor Turístico Sucre – Pedernales.

1) ¿Nombre de las comidas típicas/ancestral/tradicional que conoce usted, que son propias de este sector?

- Cantón
- Nombre de las comidas típicas/ancestral/tradicional
- Donde recomienda consumirla
- Quien la prepara mejor
- Como se la prepara
- En que época se la prepara

Los aspectos que se tomaron en cuenta para realizar la entrevista fueron con el fin de poder rescatar la gastronomía ancestral, y hacerla conocer a los visitantes generando el desarrollo turismo y diseñando un producto gastronómico en la provincia de Manabí, tomando en cuenta los cantones Sucre, San Vicente, Jama y Pedernales, para ello se tomó la opinión de los habitantes de las zonas involucradas, buscando información de la gastronomía típica, ancestral y tradicional, conjuntamente se les pregunto dónde la preparan, quien la elabora, sus ingredientes y el producto que utilizaron para transformarlo en alimento, permitiendo obtener información relevante a la gastronomía patrimonial.

2.1.3. Análisis Cruzada de la Información

La Gastronomía va tomando un papel cada vez importante en el turismo, permitiendo conocer las tradiciones y culturas manabita, según las encuestas y entrevistas realizadas a los establecimientos y moradores de la zona se concluyó que la Ruta Gastronómica Patrimonial es de gran importancia ya que permitirá aumentar el turismo gastronómico y dar a conocer los diferentes platos típicos, ancestrales y tradicionales de los cantones involucrados, los cuales no son expuestos en los restaurantes sino que se encuentran en el campo, y se los puede degustar en fechas especiales o religiosos además, son pocos los habitantes que preparan estos platos en la ciudad, generando una pérdida de cultura y tradiciones por parte de los habitantes, pero con el Diseño de la Ruta Gastronómica Patrimonial permitirá promocionar la gastronomía, así los

turistas que visitan las costas manabitas por degustar su deliciosa gastronomía típica del mar o del campo valorando mucho el producto y la sazón manabita.

Además es rica en agricultura y ganadería, lo que ha permitido que esta población establezca un aporte significativo a la gastronomía ecuatoriana con diversidad de recetas mascadas por la utilización de ingredientes exclusivos de la zona que le dan un sabor único como ; plátano en diferentes variedades, el maíz, gran diversidad de frutas, aves de corral, lácteos, ganado de carne, peces y mariscos, camarones de agua dulce de río y de mar, le ha llevado a convertirse en una guía de ofertas de especialidades culinarias.

El diseño de una ruta gastronómica patrimonial permitirá la promoción de las variedades de platos patrimoniales del mar y del campo que nos puede proporcionar el corredor turístico Sucre - Pedernales, permitiendo fortalecer la gastronomía patrimonial, ya que en la actualidad falta una oferta de tipo gastronómica que permita mostrar las delicias culinarias, en donde se desarrolle el turismo gastronómico de una manera distinta, conocer un destino, una cultura, un entorno, a través de los alimentos autóctonos, platos ancestrales, fiestas, ferias, rutas, entre otras.

CAPITULO III

3. PROPUESTA

Diseño de una Ruta Gastronómica Patrimonial del Corredor Turístico Sucre – Pedernales.

3.1. Justificación

Según Organización Mundial del Turismo (OMT, 2012) señala en su edición “el turismo gastronómico como fenómeno turístico que ha crecido considerablemente y se ha convertido en uno de los más dinámicos y creativos segmentos del turismo, tanto destinos como empresas turísticas dando importancia a la gastronomía, con el fin de diversificar el turismo y estimular el desarrollo económico local, regional y nacional.”

La presente investigación se justifica debido que en la actualidad la falta de identidad cultural de un pueblo no permite mostrar la gastronomía típica del montubio y del cholo manabita, diseñando la ruta se fortalecerá la conservación de identidad cultural y la tradicional, ya que es de gran importancia el reconocimiento los platos típicos, métodos de preparación, costumbres y estilos de vida de cada cantón, aprovechando los recursos locales y los avances que han experimentado en los últimos años, ya que podemos observar diferentes etnias que influyeron mucho en la Gastronomía manabita, como es el Cholo y el Montubio.

El propósito del turismo gastronómico es conocer y experimentar una gran variedad de comidas y bebidas típicas de los cantones Sucre, San Vicente, Jama y Pedernales, en donde pueden ofrecer al turistas nacional e internacional gastronomía del campo y mar la preparación de los platos típicos que ahora solo se pueden apreciar en fechas especiales, fiestas cívicas o culturales de importancia.

3.2. Objetivo

3.2.1. Objetivo general

Diseñar una Ruta Gastronómica Patrimonial para el Desarrollo del Corredor Turístico en los Cantones Sucre, San Vicente, Jama y Pedernales.

3.2.2. Objetivos específicos

- Identificar la cultura y los recursos gastronómicos
- Seleccionar los platos típicos más representativos del Corredor Turístico Sucre - Pedernales.
- Diseñar la Ruta Gastronómica Patrimonial.

3.3. Involucrados

Intervienen	Propuesta
ULEAM universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí Extensión Bahía de Caráquez	Diseño de una ruta gastronómica patrimonial del corredor turístico Sucre - Pedernales.
Restaurantes y Huecas	
Turistas	

3.3.1. Situación

Actual	Deseada
En la actualidad no existe una Ruta Gastronómica Patrimonial en el Corredor Turístico Sucre – Pedernales que muestre los platos típicos de la zona ya que uno de los problemas es la producción de comidas rápidas y la transformación de platos típicos a otras regiones o naciones que se encajo en la	El Diseño de la Ruta Gastronómica Patrimonial ayuda a revalorizar la gastronomía típica y tradicional de las zonas involucradas, además, que el turista pueda experimentar nuevos sabores, valorar productos propios, ingredientes secretos,

dieta globalizada, en torno, a varios factores, entre ellos, la nutricionales, productivos y economía, generando desconocimiento y olvido a la gastronomía ancestral.	formas de cocción, y la presentación que es la imagen de la tradición gastronómica de Manabí.
---	---

3.3.2. Importancia

La realización del proyecto es diseñar un producto turístico para dar a conocer las tradiciones gastronómicas de los cantones involucrados, con la finalidad que los visitantes puedan distinguir la diversidad de gastronomía que se encontrar en las orillas de la playa y dentro de campo del Corredor Turístico Sucre – Pedernales por productos traídos del hombre cholos y del hombre montubio que goza de una amplia popularidad entre los turistas, quienes reconocen la calidad del producto, los sabores criollos típicos de esta provincia, además la demanda pueda satisfacer sus necesidades con los servicios de alojamiento, transporte, y otras prestaciones todo esto para el desarrollo de los productos y la promoción de la gastronomía patrimonial.

El propósito del turismo gastronómico es que el turista pueda degustar, conocer y experimentar una gran variedad de comidas y bebidas típicas de la zona, así mismo las especialidades gastronómicas que se preparan en fechas especiales y fiestas cívicas o culturales de importancia, además saber sus ingredientes e incluso que el mismo turista aprenda a preparar los platos para ser sorprendido, al descubrir nuevas sensaciones y experiencias culinarias.

Los cantones seleccionados fueron tomados en cuenta porque poseen aspectos, gastronómicos, sitios naturales, manifestación cultural relacionadas con el tema, conjuntamente los sectores productivos más vulnerables y lugares emblemáticos tanto para comprar la materia prima como para degustar, sin dejar a un lado los atractivos naturales que son las playas donde se extrae los productos del mar.

3.4. Identidad Cultural

3.4.1. Cholo Manabita



Características del Cholo Manabita

Fuente: Elaboración Propia

Cholo habitante ribereño de la Costa conservó saberes ancestrales que incidieron enormemente en la producción y la masiva fuente de empleo a través de la pesca, utilizan tres tipos de redes: red de copa, circular y atarraya, se movilizan en bongos o canoas. Utilizan varios instrumentos de pesca como: Atarraya, Trasmallo, Chinchorro, Red de Copa, Canoas, Anzuelos, Anclas de Piedras, Katanga, Bateas, Cuchillo, Dagas.

Tradición y cultura del Cholo Manabita

El Cholo se entremezcla con el amorfino de origen andaluz, pero está simbióticamente unido al mar, ya que es su medio para subsistir, el depositario de sus anhelos, secretos, leyendas, lo que le permite continuar allí, pese a lo duro de su lucha diaria, estos habitantes de color cobrizo, de pequeña estatura, pero cuentan con una envidiable fortaleza física, son réplicas vivientes de expresiones cerámicas precolombinas.

Resulta interesante la forma como celebran sus principales festividades populares y religiosas, como la Fiesta de los Finados, la Fiesta de San Pedro y San Pablo, Semana Santa, la Fiesta de Navidad y Año Nuevo, que forman parte de sus tradiciones.

Gastronomía

Su comida se basa en el maciado de plátano molido con michulla o camarón, conocido hoy en día como rallado de plátano; caldo de cangrejo, aguado de arroz y queso; aguado de arroz y pescado salado, caldo de bolas de plátano llamado "la cangrejera"; arroz seco con nata o queso; las michas conocidas en la actualidad como tortillas de harina; el sango o dulce de maíz, entre otros platillos.



Viche de pescado

Fuente: Gastronomía del mar

3.4.2. Montubio Manabita



Características del Montubio Manabita

Fuente: Elaboración Propia

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.

Se dedican a la agricultura y ganadería muchas de sus costumbres tienen orígenes prehispánicos, la producción agrícola de maíz, arroz, cacao, plátano, naranja, yuca,

maní, además se dedican a la crianza de ganado porcino, caprino, tilapia, chame, y avícola.

Su vestimenta se destaca por sus sombreros (estilo vaquero) y suelen llevar machetes, en ocasiones visten botas de goma, que la utilizan para el trabajo en el campo, y un caballo como transporte, en las mujeres utilizaban colores vivos o floreados andan generalmente descalzas, hoy en día el montubio lleva gorra, camiseta, pantalones jeans, zapatos deportivos y como medio de transporte las motos.

Tradiciones y culturas montubias

La cultura montubia es rica en tradiciones y costumbres que forman parte de nuestro patrimonio cultural intangible. A más de su música, bailes y amorfinos, también se destacan, sus leyendas tradicionales, en la que se refieren a una infinidad de temas con el objetivo de transmitir una moraleja, así como cuentos populares en la que sobresale la naturaleza costumbrista, otra de las tradiciones es el rodeo montubio.

Comida típica del campo

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



Tonga Manabita

Fuente: Gastronomía del campo

3.5. Recursos Gastronómicos

Los productos fundamentales para la elaboración de platos típicos es el plátano, maní, y la yuca productos muy propio de la región que es utilizado para la elaboración de la cazuela de pescado, o viche de camarón, bollos, corviches, eh incluso en ciertos cantones preparan una crema de maní para agregar al ceviche, impregnando la reconocida sazón manabita, original y deliciosa, para que los turistas pueden deleitar la Gastronomía Patrimonial que posee el Corredor Turístico Sucre – Pedernales.



Fuente: Recursos gastronómicos

3.5.1. Agrícola

Manabí tiene tradiciones, historias y costumbres morales muy ligadas al campo y la agricultura, por ende “es caracterizada por su agricultura, en relación con el resto del país, el gran tamaño del sector agrícola es un tema clave para el desarrollo de la economía manabita. Además, es uno de los más diversos del Ecuador, debido al

tamaño de la provincia, la estabilidad climática y la topografía de sus suelos aptos para cultivos” según (Manabi noticias en línea).

Manabí registra una alta especialización en los productos agrícolas: café, cacao, plátano, maíz duro seco, arroz, y frutas cítricas como limón, toronja, naranja, mandarina y maracuyá, además, están produciendo pimiento, tomate, sandía, yuca, limón sutil, cebolla perla, y maracuyá, todos estos productos cosechados en el campo es donde surgen los distintos platos de la gastronomía montubia como la famosa tonga.



Fuente: Corviche

3.5.2. Pecuario

Esta actividad de gran importancia para la cría de pecuaria sea este vacuno, ovino, porcino, y aves de corral, uno de los productos más utilizados es el ganado bovino que se lo aprovecha de doble propósito, es decir, para la producción de carne y leche, como el sacrificio del animal que se obtiene su carne, pero también los llamados subproductos de mataderos cuya utilización representa un valor económico, sanitario y social. El otro es la extracción de la leche, que abarca una gama de productos que incluyen proteínas básicas para la alimentación como es el queso, la mantequilla,

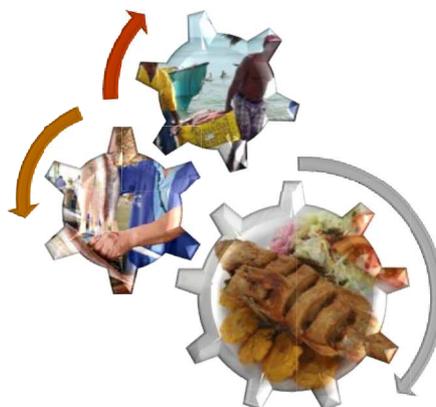
además elaboran deliciosos platos típicos como el suero blanco o el dulce de queso entre otros.



Fuente: Suero Blanco

3.5.3. Acuicultura y pesca

Manabí posee una gran diversidad de especies de peces, crustáceos, moluscos marinos y estuarios, que son el sustento de los poblados asentados a orillas de la costa, lo que determina un importante consumo de pescado como (dorado, camotillo, picudo, albacora, pichagua) y entre los mariscos encontramos langostinos, cangrejos, pulpo, concha, calamar, y el famoso camarón que es exportado a diferentes países, además, es uno de los principales motores de la economía, promocionando estos productos en la gastronomía el más popular en el cantón San Vicente es La Bandeja Arrecha o también conocida (Bandeja de Mariscos).



Fuente: Camotillo Frito

3.6. FICHA DE LUGARES DE INTERÉS GASTRONÓMICO

Ruta la OLLA de ORO

Región Costa Provincia De Manabí		Producto Gastronómico	Medio de transporte Terrestre y Acuático		Páginas Web <u>Www.Visitamanabi.Com</u>	
NOMBRE DEL PLATO	INGREDIENTES	PREPARACIÓN	PRESENTACIÓN	Tipo de comida	Época de fiesta	LUGAR
Tonga	Pollo criollo, Maní molido, Arroz, Maduro, Hoja de plátano, Aliños, Sal al gusto	La tonga es una preparación de arroz, gordo de maní, maduro, gallina criolla una vez listo los ingredientes se envuelve en una hoja de plátano previamente lavada y asada.		Comida típica	Es un plato montubio ya que cuando los campesinos salen al campo llevan la comida lista en hoja de palma de plátano	San Isidro
Viche de Cangrejo	Maní molido, Cangrejo, Plátano, Frejol, Haba, Achote, Aliños, Sal al gusto	Se hierva le agua con el frejol, se le añado de pimienta cebolla blanca, cebolla colorada zanahoria, ajo, yuca, maduro, sal, luego se disuelve el maní, en el caldo		Tradicional Típico	El viche es un plato tradicional de la cocina montubia ecuatoriana cuya combinación fusiona diversidad de vegetales y mariscos	Briseño Restaurante Cangrejo Azul

Manjar de leche	Leche, azúcar, canea, arroz.	Se licua la leche con el arroz, se cierne y se deja hirviendo a fuego lento con azúcar y canela asta de coja un color rosado y espeso.		Típico	Brindar cuando vienen visitas-fincas lácteas	Jama
El Queso Suero Blanco	Suero del queso, Cuajada, Sal al gusto	El queso lo batía con sus manos en una batea (bandeja) de madera y luego de prepararlo se lo servía con un maduro		Tradicional Típico	Semana santa y Ferias Gastronómicas	Pedernales Parroquia Atahualpa
Camotillo Frito	Camotillo, harina, Arroz, Aceite, Vegetales, Limón, Sal y pimienta al gusto	Se limpia el camotillo, marinea en sal y pimienta envuelto en una marinada y frito en abundante aceite en inversión y se sirve con ensaladas y patacones		Comida típica	El mes de agosto, se realiza el festival gastronómico	Pedernales Restaurante Viña del Mar sitio La Chorrera
Caldo De Gallina	Gallina, ajo, cebolla colorada, pimiento, cilantro, yuca, comino, oreganito, Maggie, sal	Se hierve la gallina con sal y ajo, y después se le pone cebolla colorada, pimiento, cilantro, yuca, comino, oreganito, Maggie.		Comida típica	Festival de San Pedro y San Pablo	Sucre Sazón criolla don Winny Parroquia Bahía de Caráquez

Uña De La Gran Bestia	Mariguana, hoja de coca, ciempiés, alacrán y aguardiente de Junín	Se introduce vivos los animales, las hojas y aguardiente refinado se los purifica 3 días		Bebida Tradicional, Además es Medicinal y Afrodisiaco	Fiestas de Canoa Mes de agosto Festival de Virgen del Cisne	San Vicente Propietario Covacha “La Barquita” Parroquia Canoa
Chucula	Un gajo de chucula de chontilla madura, unos 8 o 10 plátanos bien maduros, azúcar si es necesario, canela de polvo y clavo de olor	En una olla de barro colocar el maduro pelado y en trozos y en otra olla cocinar la chontilla previamente lavada, durante 45 minutos y luego batir el maduro y la chontilla.		Tradicional	Semana Santa o fiestas especiales	Sucre San Isidro
Rompope	2 litros de leche Canela Azúcar 5 huevos Aguardiente	Se hierva la leche con la azúcar y la canela hasta que se ponga rosado a temperatura baja una hora aproximadamente, luego se enfría y se bate la yema de los huevos y se mezcla con la leche rosada y se revuelve con un molinillo.		Tradicional Bebida Típica	Fiestas Religiosas De San Pedro y San Pablo y Celebraciones	Jama Biguá - Naranjal

Corvina	Corvina, rodajas de plátano, aliño (pimiento, cebolla, cebolla blanca), cilantro picado, aceite, tomates, Ajo, sal y pimienta	Pique el ajo y mézclelo con el cilantro, se corta el plátano en rodajas, luego lave, seque la corvina. En una olla de barro se vierte aceite, tomate picado y el aliño, salpimentar y dejarlo en el horno en 20 minutos con poca leña.		Pesca Deporte la corvina y el robalo más grande Plato típico	Festival Internacional de Pesca Deportiva de la Corvina y el Robalo.	Pedernales Cojimíes
Natilla	Leche, especerías dulces, panela, maíz amarillo, hoja de plátano.	Se hierva la leche, la panela, y las especerías dulces, se ralla el maíz amarillo cocinado, y se cierne con leche y se mezclan la leche con panela y se deja hervir a fuego lento, revolviendo constantemente, luego de lo vierte a un recipiente con hoja de plátano y se deja hornear		Ancestral Típica Tradicional	Semana Santa Y Ferias Gastronómicas	Sucre Parroquia Bahía de Caráquez
Bandeja Arrecha	Cuenta con 10 clases de mariscos, consta de camarón, concha, pescado, calamar, pulpo, ostra, pepino de mar, langosta, langostino y la navaja conocida como 'piriguanea', un marisco parecido al mejillón	Este plato elaborado por don Petiso Zambrano, por mas de 7 años, la preparación arroz marinero, cangrejo hervido en agua, filete de pescado, camarones reventados, ceviche marinero, conchas a la plancha, acompañado con patacones y ensalada.		Plato típico y popular	Diseñado por cocinero Byron Vera Zambrano	San Vicente Restaurante "Petiso el Original" Malecón

<p>El Cacaño</p>	<p>Cacaño, pimienta, cebolla, cilantro, comino, aceite, ajo, achote, pimienta y sal al gusto.</p>	<p>Se pica el pimienta, cebolla, cilantro, ajo, comino, pimienta y sal y se lava bien los camarones Cacaño y se le añade se deja coger gusto y listo.</p>		<p>Plato Típico</p>	<p>Feria gastronómica Restaurante</p>	<p>Jama Restaurante “La Canoa de Don Capú” Parroquia El Matal</p>
<p>Cazuela de Marisco</p>	<p>Concha, camarón, langostino, cangrejo, y otros mariscos con arroz, además mantequilla, verde picado ajo, caldo de pescado, crema de leche, maní y plátano</p>	<p>En una olla de barro se Rallar el verde, mezclar con un poco de aceite de achote. Sofreír la cebolla, ajo y pimienta en aceite de achote, agregar el maní licuado, luego el verde y el caldo de pescado. Añadir el culantro, la hierbabuena. Cocinar por unos 12 minutos, revolviendo constantemente para que el verde no se pegue. Sazonar con sal y pimienta y agregar el marisco cortado en cubos.</p>		<p>Gastronomía típica y tradicional Origen colombiano, elaborado en olla de barro</p>	<p>Ferias gastronómicas Restaurante</p>	<p>Pedernales Restaurante “Sabores del Mar” Malecón 1 etapa</p>
<p>Torta De Plátano Con Camarón De Ría</p>	<p>Plátano, maní, achote, camarones de ría, sal, pimienta y comino</p>	<p>Se ralla los plátanos se le añade maní molido, se le ralla cebolla, pimienta, se le pica cilantro y cebollita se le añade sal, pimienta y comino y por último el añade el camarón</p>		<p>Gastronomía típica y tradicional</p>	<p>Festival del Camarón de Ría</p>	<p>Pedernales</p>

3.7. Ruta Gastronómica Patrimonial Del Corredor Turístico Sucre – Pedernales



Elaborado: María Alexandra Zambrano Cedeño

Direccionado: Ing. Fernanda Navas

3.7.1. Elementos de la Ruta Gastronómica Patrimonial

Tipo de ruta: Gastronómica Patrimonial

Nombre de la ruta: “LA OLLA DE ORO”

Puntos de partida y destino: Corredor Turístico Sucre – Pedernales

Vías de acceso: troncal del pacifico o la Ruta del Spondylus

Extensión: 151.5 km de distancia

Sitios de Interés gastronómico: Sucre (Charapoto, Bahía de Caráquez, San Isidro), San Vicente (Malecón Leónidas Vega, Briceño, y Canoa) Jama (Matal) y Pedernales justo en el malecón I etapa, la Chorrera Atahualpa y termina la ruta en Cojimíes

Atractivos turísticos: Paya, Sitios arqueológicos, Reserva ecológica

Identificación visual:



Medio de Difusión: Promocionar la gastronomía del mar y del campo por medio del Federación Nacional de Cámaras Provinciales de Turismo (FENACAPTUR) Ministerio de Turismo Cantonal, Asociación Agroindustriales de Pequeños Productores, Agrupaciones Religiosas, Ministerio de Turismo Provincial, Agencias Turísticas, páginas web entre otras organizaciones que realizan Ferias Gastronomías con el fin de promocionar los platos típicos, tradicionales y ancestrales de los cantones involucrados.

CONCLUSIONES

El diagnóstico de los recursos naturales, culturales y productivos permitió conocer el entorno actual de los aspectos generales del corredor turístico, a nivel demográfico, geográfico y productivo, concluyendo una gran variedad de productos del campo y del mar.

A través de la investigación se dedujo que los cantones Sucre, San Vicente, Jama y Pedernales cuenta con una variedad gastronómica, que han influido en forma directa o indirecta en la preparación, utilización de ingredientes y el consumo final de los diferentes platillos.

La gastronomía patrimonial de los cantones del corredor turístico Sucre – Pedernales se basa en ingredientes característicos de la zona como el maní, la yuca, maíz, cacao, y el plátano, además una gran producción de pesca como el camotillo, robalo, corvina, los mariscos, el cacaño y camarón de aguas dulces de río, cangrejo y por último los productos lácteos y producción de carne.

La presencia de la globalización radica en el desarrollo de la tecnología que ha dado paso a la utilización de artefactos industriales, transformando y remplazando las técnicas culinarias tradicionales de preparación, generando un consumo de productos de origen extranjero conocido como fast food (comida rápida o chatarra).

El Corredor Turístico Sucre - Pedernales, cuenta con una población que se dedica al comercio y expendio, tanto de los productos necesarios para la elaboración de los platos típicos como estos ya procesado en la zona, 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

Desarrollar programas de capacitación para el personal a cargo del restaurantes o huecas que elaboran y brindan el servicio gastronómico, a través de talleres, con personas egresadas en Hotelería y Turismo, relacionado al servicio y atención a los visitantes.

Impulsar ferias y exposiciones gastronómicas con cierta regularidad que pueda constituirse como una plaza de difusión activa, generando la inserción de estas prácticas culinarias observadas en otros sectores como una costumbre alimenticia

Es importante que el Gobierno Autónomo Descentralizado de cada cantón involucrado publique paginas culturales y turísticas informando la gastronomía patrimonial que tiene cada cantón por ofrecer, además calendarizar las festividades y eventos de tipo gastronómico, generando desarrollo turístico.

Solicitar apoyo a Federación Nacional de Cámaras Provinciales de Turismo (FENACAPTUR) Ministerio de Turismo cantonal, y otras instituciones que apoyen al turismo, le consideren al Corredor Turístico Sucre - Pedernales en proyectos.

Se recomienda que las huecas y establecimientos gastronómicos tengan conocimiento sobre la aplicación del Buenas Prácticas de Manufactura de Alimentos (BPM) principales características de calidad, logrando satisfacción del cliente.

BIBLIOGRAFÍA Y WEB GRAFÍA

- Export World & Business Intl. (2015). ECUADOR & PERU. *RUTA DEL SPONDYLUS*. ECUADOR Y PERU, COSTA DE ECUADOR: Export World & Business Intl.
- GUIA VIRTUAL PARA TURISMO ACCESIBLE. (2014).
<http://turismoaccesible.ec>. Obtenido de <http://turismoaccesible.ec>:
<http://turismoaccesible.ec/site/destination/region-costa/los-rios/ruta-magica-de-los-rios/>
- Biblioteca del Congreso de Estados Unidos. (21 de 12 de 2017). *wikipedia*. Obtenido de wikipedia: https://es.wikipedia.org/wiki/Gastronom%C3%ADa_de_Ecuador
- Antonio Torrejón. (2004). <http://www.region.com.ar>. Obtenido de <http://www.region.com.ar>:
<http://www.region.com.ar/productos/semanario/archivo/672/turismo672.htm>
- Barrera. (2003). RUTAS ALIMENTARIAS ARGENTINAS. En A. M. TORRES, *TURISMO GASTRONOMICO SOSTENIBLE PLANIFICACION DE SERVICIOS, RESTAURANTES, RUTAS, PRODUCTOS, Y DESTINOS* (pág. 101). MEXICO: CEGAHO.
- Castellana, Diccionario Etimológico de la Lengua. (2016). Gastronomía. En A. M. Torres, *Turismo Gastronómico Sostenible* (pág. 91). CEGAHO.
- ECUADOR Y SUS RAICES. (2017). *MI SITIO WEB TAVI*. Obtenido de MI SITIO WEB TAVI: <https://sites.google.com/site/misitiowebtavi/ecuador-y-sus-sabores/2-historia-de-la-gastronomia-ecuatoriana>
- Everett y Aitchison. (2008). *Turismo gastronómico, impulsor del comercio de proximidad*. UOC.
- Manabí, G. P. (2016). *turismo-Manabí/comida-típica-de la-provincia-de-Manabí*. Obtenido de [turismo-Manabí/comida-típica-de la-provincia-de-Manabí](http://www.manabi.gob.ec/turismo-manabi/comida-tipica-de-la-provincia-de-manabi):
<http://www.manabi.gob.ec/turismo-manabi/comida-tipica-de-la-provincia-de-manabi>
- Mendoza, I. (20 de 12 de 2017). MANABÍ, UNA PROVINCIA RICA EN GASTRONOMÍA. *EL DIARIO*.

- OMT. (2012). Organización Mundial de Turismo. En L. M. leal, *Turismo gastronómico, impulsor del comercio de proximidad* (pág. 18). Editorial UOC.
- OMT. (2017). *Segundo informe de la OMT sobre turismo gastronómico: sostenibilidad y gastronomía*. Naciones Unidas: Rut Gómez Sobrino.
- Organización Mundial del Turismo. (6 de JULIO de 2013). *CEGAHO*. Obtenido de CEGAHO: <https://cegaho.wordpress.com/2013/07/06/definicion-rutas-gastronomicas-y-turisticas/>
- Roberto C. Boullon. (2006). *Planificación del Espacio Turístico*. México: TRLLAS. Obtenido de monografía: <https://www.monografias.com/docs/Corredor-Turistico-Turismo-FK775GPCDU2Y>
- Schluter y Thiel. (2008). *Turismo Gastronómico Sostenible*. CEGAHO.
- Torres, A. M. (2016). *TURISMO GASTRONOMICO SOSTENIBLE, PLANIFICACION DE SERVICIOS, RESTAURANTES, RUTAS, PRODUCTOS Y DESTINOS*. MEXICO: CEGAHO.
- UNESCO. (17 de octubre de 2010). *Patrimonio Cultural Alimentario*. Obtenido de Patrimonio Cultural Alimentario: <http://www.flacsoandes.edu.ec/libros/digital/52870.pdf>
- Vázquez de la Torre y Agudo. (2010). *Turismo Gastronómico Sostenible*. CEGAHO.
- BOAS . (1911). *teoria e historia antropologica*. Obtenido de teoria e historia antropologica: <http://teoriaehistoriaantropologica.blogspot.com/2012/04/boas-y-el-concepto-de-cultura.html>
- Carlos Vélez . (16 de junio de 2011). *El Diario*. Obtenido de El Diario: <http://www.eldiario.ec/noticias-manabi-ecuador/195173-manabi-concentra-el-80-de-la-pesca/>
- Ernesto Barrera . (2006). *Rutas Alimentarias estrategia culturale de desarrollo*. Obtenido de Rutas Alimentarias estrategia culturale de desarrollo: https://www.agro.uba.ar/users/barrera/publicaciones/rutas_alimentarias_estrategia_cultural_de_desarrollo_rural_2006.pdf

- Ernesto Barrera. (2015). *RUTAS ALIMENTARIAS una estrategia cultural para el desarrollo de Mexico*. Obtenido de RUTAS ALIMENTARIAS una estrategia cultural para el desarrollo de Mexico:
<http://www.cultura.gob.mx/turismocultural/cuadernos/pdf15/articulo3.pdf>
- eumed.net. (2012). <http://www.eumed.net>. Obtenido de <http://www.eumed.net>:
<http://www.eumed.net/libros-gratis/2012a/1171/tradicion.html>
- GAD Municipio de Sucre . (2016). <http://www.sucre.gob.ec/>. Obtenido de <http://www.sucre.gob.ec/>: <http://www.sucre.gob.ec/turismo>
- Gobierno Provincial de Manabí. (2016). <http://www.manabi.gob.ec/turismo-manabi/manabi-cultura-montana-mar-y-gastronomia>. Obtenido de <http://www.manabi.gob.ec/turismo-manabi/manabi-cultura-montana-mar-y-gastronomia>: <http://www.manabi.gob.ec/turismo-manabi/manabi-cultura-montana-mar-y-gastronomia>
- International Council On Monuments And Sites. (s.f.).
- Joaquin Tomas. (2010). *Fundamentos de bioestadística y análisis de datos para enfermería*.
- José Sánchez. (18 de OCTUBRE de 2017). *El Comercio* . Obtenido de El Comercio :
<http://www.elcomercio.com/tendencias/cholo-manabi-museo-exposicion-intercultural.html>
- José Vicente Becerra. (Abril de 2013). *etnianacionalidadecuatoriana*. Obtenido de *etnianacionalidadecuatoriana*:
<http://etnianacionalidadecuatoriana.blogspot.com/2013/04/region-costa-cholo-pescador.html>
- Julio Pazos. (25 de Myo de 2014). El sabor de la cocina ancestral. *EL TELEGRAFO* .
- karen Stothert y Dolores Piperno. (2000). *LA CULTURA DE LAS VEGAS, DE LOS AMANTES DE SUMPÁ Y EL CONTEXTO DEL ORIGEN DE LAS PLANTAS DOMESTICADAS*.
- Kassiopea. (5 de FEBRERO de 2009). *Pasiando por la Historia* . Obtenido de *Pasiando por la Historia* : <http://paseandohistoria.blogspot.com/2009/02/la-alimentacion-en-la-prehistoria.html>
- La World Travel And Tourism Council. (s.f.).
- Libertad Regalado. (2016). *MANABI y su comida milenaria*.

- Lorente, D. I. (2005). *Economía Y Turismo: Practicas, MCGRAW-HILL España*. España.
- Manabi noticias en linea. (s.f.). *Manabi noticias en linea*. Obtenido de Manabi noticias en linea: <http://manabinoticiasenlinea.blogspot.com/2011/08/manabi-es-una-provincia-especializada.html>
- Martel, P. J. (1993). *Probabilidad y estadística matemática*. Dias de santos .
- Méndez, J. J. (14 de 11 de 2017). <http://www.eumed.net>. Obtenido de <http://www.eumed.net> : <http://www.eumed.net/rev/caribe/2015/09/gastronomia.html>
- MONTECINOS, A. (2012). *Planificación del turismo gastronomico sostenible; servicios, rutas, productos y destinos*.
- ñan, Cuentos del Camino. (2014). Revista de Viajes de Ecuador. *Revista de Viajes de Ecuador, ñan*, 42.
- Organizacion Mundial de Turismo. (2012).
- Perez, M. J. (s.f.). *Rio Tinto; Historia, Patrimonio Minero y Turismo Cultural*.
- Regalado, L. (2000). *MANABI MILENARIO* . CALCETA.
- Regalado, L. (2008). *MANABI Y SU COMIDA MILENARIA* . CALCETA .
- San Vicente - Gobierno Provincial de Manabí Ecuador. (4 de enero de 2018). www.manabi.gob.ec/cantones/san-vicente. Obtenido de www.manabi.gob.ec/cantones/san-vicente: <http://www.manabi.gob.ec/cantones/san-vicente>
- viajandox. (2016). *ec.viajandox*. Obtenido de *ec.viajandox*.: <https://www.ec.viajandox.com/manabi/jama-C146>
- viajandox. (2016). *ec.viajandox.com*. Obtenido de *ec.viajandox.com*: <https://www.ec.viajandox.com/manabi/pedernales-C151>
- Wikipedia. (01 de febrero de 2018). *es.wikipedia.org*. Obtenido de *es.wikipedia.org*: <https://es.wikipedia.org/wiki/Cholo>

ANEXOS



Imagen # 1: Rutas De la Costa Ecuatoriana

Fuente: Folleto de la Ruta del Spondylus



Evidencia # 1

Fuente: Encuesta Realizada a los Restaurantes y a los Habitantes del Corredor Turístico Sucre – Pedernales

La presente encuesta tiene como finalidad obtener información de los restaurantes, con el propósito de diseñar una ruta gastronómica del corredor turístico Sucre - Pedernales.

1. ¿Cuál es el perfil del cliente que comúnmente visita su restaurante?

- Clase baja
- Clase media
- Clase alta

2. ¿Qué cliente degusta más la comida en su establecimiento?

- Ecuatoriano
 - Costa
 - Sierra
 - otros
- Extranjero

3. ¿Cuál ha sido la clave para atraer nuevos clientes?

- Precio
- Calidad de servicio
- Calidad de productos
- Valor agregado
- Todas las anteriores

4. ¿Qué aspectos cree que hagan que un cliente escoja un determinado restaurante?

- Buen menú
- Servicio
- Comodidad
- Sabor y calidad
- Expectativas

5. ¿Qué tipo de comida prefiere el cliente o turista?

- Comida típica del campo
- Comida típica del mar
- Comida gourmet
- Comida vegetariana
- Comida rápida
- Comida extranjera
- Otros

6. ¿Conoce usted la existencia de una ruta gastronómica patrimonial?

- Si
- No

7. ¿Cree usted que diseñando una ruta gastronómica patrimonial del corredor turístico Sucre – Pedernales se desarrollará y aumentará el turismo gastronómico?

- Si
- No
- Quizás

8. Si la respuesta es sí, responda los datos:

Nombre del establecimiento.....

.....

Describa su establecimiento.....

.....

.....

Lugar

Propietario

Plato estrella

Evidencia # 2

Encuestas Para Los Restaurantes

Fuente: Elaboración Propia

¿Cuál es el perfil del cliente que comúnmente visita su restaurante?

Tabla 1 (restaurantes)		
ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Clase baja	5	10.64
Clase media	40	85.10
Clase alta	2	4.26
TOTAL	47	100

¿Qué cliente degusta más la comida en su establecimiento?

Tabla 2 (restaurantes)		
ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Ecuatorianos – Costa	9	21.28
Ecuatorianos – Sierra	34	72.34
Extranjeros	3	6.38
TOTAL	47	100

¿Cuál ha sido la clave para atraer nuevos clientes?

Tabla 3 (restaurantes)		
ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Precio	4	8.51
Calidad del servicio	6	12.77
Calidad del producto	10	21.28
Valor agregado	2	4.25
Todas las anteriores	25	53.19
TOTAL	47	100

¿Qué aspectos cree que hagan que un cliente escoja un determinado restaurante?

Tabla 4 (restaurantes)		
ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Buen menú	3	6.38
Servicio	6	12.77
Comodidad	2	4.25
Sabor y Calidad	26	55.32
Expectativas	10	21.28
TOTAL	47	100

¿Qué tipo de comida prefiere el turista?

Tabla 5 (restaurantes)		
ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Comida típica del campo	0	0
Comida típica del mar	46	97.87
Comida gourmet	0	0
Comida vegetariana	0	0
Comida rápida	0	0
Comida extranjera	1	2.13
TOTAL	47	100

¿Conoce usted la existencia de una ruta gastronómica patrimonial en la provincia de Manabí?

Tabla 6 (restaurantes)		
ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	5	10.64
No	42	89.36
TOTAL	47	100

¿Cree usted que diseñando una ruta gastronómica patrimonial del corredor turístico sucre – pedernales se desarrollará y aumentará el turismo gastronómico?

Tabla 7 (restaurantes)		
ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	35	74.47
No	0	0
Quizás	12	25.53
TOTAL	47	100

ENCUESTA A LOS HABITANTES DEL CORREDOR TURÍSTICO SUCRE PEDERNALES					
Encuesta para determinar la producción y consumo de platos y bebidas típicas del corredor turístico Sucre – Pedernales, para el diseño de una ruta gastronómica.					
Cantón					
¿Cuáles son las comidas que conoce usted, que son propias de este sector?					
NO	NOMBRE DE PLATO	DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS	QUIEN LAS PREPARA MEJOR	COMO SE LA PREPARA	SE PREPARAN EN ÉPOCA DE FIESTA
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					

Evidencia # 3

Encuestas Para Los habitantes de la zona involucrada

Fuente: Elaboración Propia



Evidencia # 4
Fuente: Producción Pesquera



Evidencia # 5
Fuente: Menú del Restaurante Costa Azul