



**UNIVERSIDAD LAICA “ELOY ALFARO” DE MANABÍ
EXTENSIÓN BAHÍA DE CARÁQUEZ
CAMPUS: DR. HECTOR USCOCOVICH BALDA**

FACULTAD DE ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA

**TRABAJO PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE INGENIERO EN
ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS.**

TEMA:

**DISEÑO DE UNA RUTA GASTRONÓMICA ANCESTRAL COMO APORTE
AL DESARROLLO DEL TURISMO SOSTENIBLE DEL CANTÓN SUCRE**

AUTOR:

ADRIANA FARIÁS SOLÓRZANO.

TUTOR:

LIC. CARLOS CHICA MEDRANDA. MG

BAHÍA DE CARÁQUEZ – MANABÍ – ECUADOR

2018

CERTIFICACIÓN

Lcdo. Carlos Chica Medranda 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 ancestral como aporte al desarrollo de turismo sostenible del Cantón Sucre”

”Elaborado por la egresada **Farías Solórzano Adriana Lisbeth** ha sido revisado y desarrollado conforme con los lineamientos de la metodología de la investigación científica y las normas establecidas por la Facultad de Administración Turísticas y Hoteleras.

En consecuencia autorizo su presentación y sustentación.

Bahía de Caráquez, Agosto del 2018

Lcdo. Carlos Chica Medranda. Mg. Eds
DIRECTOR DE TESIS

AUTORÍA

La responsabilidad de la investigación, resultados y conclusiones emitidas en esta Tesis pertenecen exclusivamente a la autora. El derecho intelectual de este trabajo de investigación corresponde a la Universidad Laica “Eloy Alfaro” de Manabí, Extensión Bahía de Caráquez.

La autora

Farías Solórzano Adriana

APROBACION TESIS TRIBUNAL

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

AGRADECIMIENTO

Quiero de expresar mi profunda gratitud a las autoridades de la Universidad Laica “**Eloy Alfaro de Manabí**”, Extensión Dr. Héctor Usocovich Balda y a la Facultad de Administración Turística y Hotelera, por brindarme la oportunidad de adquirir el título de Ingeniero en Administración de Empresas Turísticas.

Al Decano **Ing. Eduardo Caicedo**. Por su apoyo para la finalización de esta carrera profesional.

De la misma manera al Director de Tesis, **Lcdo. Carlos Chica** El mismo que con su valiosa aportación y guía, hicieron posible la realización del presente trabajo investigativo.

A mi familia por ser el pilar fundamental y apoyo principal y compañeros de carrera que durante el proceso de formación en la Universidad dejaron una profunda amistad y compañerismo para lograr este título profesional.

Farías Solórzano Adriana Lisbeth

DEDICATORIA

Esta tesis se la dedico principalmente a mis padres quienes a pesar de mis fallas siempre estuvieron presente en el proceso de formación, quienes han aportado con las fuerzas para no desmayar en cada problema que se me presentaba, enseñándome a encarar las adversidades sin perder nunca la dignidad, ni desfallecer en el intento.

A mi hermano Alexis, que ha sido en el trascurso de toda mi vida mi mayor orgullo y razón de seguir, él la persona que me da las fuerzas que todo ser humano necesita para llegar al éxito, mi mayor bendición y mi pilar fundamental.

A mi familia en general ya que por ellos soy lo que soy, a mi pareja darle las gracias por su amor, apoyo, comprensión, consejos, y ayuda en los momentos difíciles, a mis compañeros que a pesar de nuestros errores, altas y bajas, siempre tenían una voz de aliento para continuar como grupo, Gracias a todos ellos con quienes he aprendido todo lo que soy como persona, mis principios, mis valores, mi empeño, mi perseverancia, mi carácter, mi coraje para alcanzar mis objetivos

Farías Solorzano Adriana Lisbeth

RESUMEN

El trabajo investigativo tuvo como objetivo Diseñar una Ruta Gastronómica ancestral como aporte al turismo sostenible del Cantón Sucre, provincia de Manabí. Se realizó la investigación abarcando los aspectos teóricos sobre la importancia que tiene para el Cantón sucre crear una ruta gastronómica ancestral. Los métodos que se utilizaron fueron el exploratorio y descriptivo, y técnicas como la encuesta, entrevista, se pudo conocer que el turista que arriba al cantón Sucre busca poder degustar sus sabores ancestrales, y así también, con esta metodología se pudo conocer de sitios del Cantón donde aún se practican técnicas ancestrales, se buscó rescatar estas técnicas y se elaboró un inventario de comidas posibles para crear la ruta. Como resultado se tuvo el diseño de la ruta “Las huecas de Sucre” en donde el turista aparte de degustar podrá aprender de las técnicas ancestrales para poder obtener un sabor diferente y único al momento de la preparación de sus alimentos.

SUMMARY

The objective of the research work was to design an ancestral Gastronomic Route as a contribution to sustainable tourism in Cantón Sucre, province of Manabí. The investigation was carried out covering the theoretical aspects about the importance for the Canton of Sucre of creating an ancestral gastronomic route. The methodology that was used was the exploratory and descriptive research, the same ones with which the questions were clarified, and it was possible to know that the tourist that arrives to the canton Sucre seeks to taste their ancestral flavors, and also with this methodology could be To know about Canton sites where ancestral techniques are still practiced, we sought to rescue these techniques and an inventory of possible meals was created to create the route. As a result the design of the route "Las huecas de Sucre" was taken, where the tourist apart from tasting can learn from the ancestral techniques to obtain a different and unique flavor at the time of the preparation of their food.

INDICE

CERTIFICACIÓN.....	II
AUTORÍA.....	III
APROBACION TESIS TRIBUNAL	IV
AGRADECIMIENTO	V
DEDICATORIA	VI
RESUMEN	VII
SUMMARY	VIII
INDICE.....	IX
INTRODUCCIÓN.....	1
El objetivo del trabajo investigativo, tiene la dimensión de c.....	2
Por lo que las tareas científicas son.	2
CAPITULO I	7
1.1. Marco teórico.....	7
1.1. Historia de la gastronomía	7
1.1.1. Turismo gastronómico.....	8
1.1.2. Definición de gastronomía sostenible.....	8
1.1.3. Ruta gastronómica cultural.....	8
1.1.4. Rutas, caminos históricos e itinerarios culturales.....	10
1.1.5. Tipos de rutas gastronómicas.....	10
1.1.6. Rutas Gastronómicas del Mudo.....	11
1.1.7. Gastronomía ancestral en el Ecuador.....	12
1.1.8. Gastronomía Manabita ancestral.....	13
1.2.1. Turismo Sostenible.....	14
1.2.2. Planificación turística y desarrollo en comunidades locales.....	15
1.2.3. Patrimonio cultural inmaterial.....	15
1.2.4. Enfoque patrimonio cultural inmaterial (UNESCO).....	16
1.2.5. Patrimonio cultural material:	16
1.2.6. Patrimonio cultural inmaterial:.....	17
1.2.7. Importancia del Patrimonio inmaterial.....	17
1.2.8. Turismo Sostenible en el Ecuador.....	18
1.2.9. Sistema de Estadísticas Locales de Turismo Sostenible.....	19
1.2.10. Turismo en Manabí.....	20
1.2.11. Definición de Turismo Gastronómico.....	20

CAPITULO II	22
2.1. Encuestas	22
2.2. Entrevistas	27
CAPITULO III	29
3.1. Propuesta	29
3.1.1. Antecedentes	29
3.2. Justificación	30
3.3. Objetivo general	30
3.4. Objetivos específicos	30
3.5. Parroquias del Cantón Sucre	31
3.6. Platos ancestrales que tienen que ser promocionados dentro de la Ruta ancestral	33
3.7. Macro Localización de la Ruta	35
3.8. Micro localización de la Ruta	36
3.9. Motivación para Desarrollar la Ruta:	38
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	39
4.1. Conclusiones	40
4.2. Recomendaciones	40
BIBLIOGRAFÍA.....	42
ANEXOS.....	44
5.1. Anexos #1	44
5.2. Anexos #2	46
5.3. Anexos #3	50

INTRODUCCIÓN

La gastronomía del Ecuador cuenta con una variedad de recetas que hacen nuestras comidas únicas en comparación con otras culturas, poseemos técnicas que vienen desde nuestros antepasados, dichas costumbres o prácticas se han ido perdiendo con el tiempo debido a la comodidad de las personas de preparar los alimentos ya sea con condimentos procesados o la realización de comidas rápidas. Es por ello que el proyecto tiene como finalidad rescatar las técnicas ancestrales gastronómicas que puedan ser utilizadas en rutas turísticas como modo de aprendizaje y aportando con el turismo sostenible del Cantón Sucre.

Es importante rescatar las técnicas que han hecho que con el pasar del tiempo sea considerada nuestra gastronomía única pero que también se ha vuelto poco accesible y de mínimo aprendizaje. En Ecuador encontramos estas rutas de gastronomía ancestral en algunas provincias de sus diferentes regiones, como son Costa, Sierra y Amazonia.

Existe hoy la tendencia del rescate de platos tradicionales saludables, estilizados, que a su vez, devuelvan la identidad gastronómica y cultural, no sólo en Cuba, sino en todas partes del mundo. La cultura atrae por lo que vale y no por lo que cuesta a los que llegan desde otros países. Funciona como verdadero imán, como piedra preciosa de múltiples reflejos, donde uno de sus principales brillos, es el placer de comer. (Luz, 2011)

Conectarse con la gastronomía ancestral es la mejor forma de conocer nuestra herencia y descubrir y reescribir un futuro de soberanía alimentaria. El limitado conocimiento de nuestra gastronomía ancestral y la falta de rutas gastronómicas ancestrales ha hecho que con el pasar del tiempo las costumbres de nuestros antepasados se vayan quedando en el olvido, la gastronomía es cultura y la cultura forma parte de un turismo sostenible en el que se aprovecha cada una de nuestras costumbres y enfoca una visión de

quienes fuimos y lo que queda de ello. Recursos materiales y rutas en donde se pueda aprovechar este patrimonio es lo que hace falta para llevar a la gastronomía ancestral a ser un turismo tangible sostenible en donde se puedan plasmar las técnicas que usaban nuestros ancestros en las prácticas culinarias y en turismo intangible las recetas que pueden ser compartidas con los turistas.

Además se investigó que existen temas similares que hablan de la gastronomía ancestral como son:

DISEÑO DE UNA RUTA GASTRONOMICA PATRIMONIAL DEL CORREDOR TURISTICO SUCRE-PEDERNALES. Realizada por: Zambrano Cedeño María Alexandra en el año 2018.

DISEÑO DE UNA RUTA GASTRONOMICA EN LOS CANTONES DURAN, MILAGRO Y NARANJITO Realizada por: GABRIELA DELGADO MENDOZA en el año 2015.

DISEÑO DE UNA RUTA TURÍSTICA GASTRONÓMICA DEL CANTÓN RIOBAMBA PARA LA VALORACIÓN Y DIFUSIÓN DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL. Realizada por Estefanía María Cárdenas Naranjo, en el año 2017

El objetivo del trabajo investigativo, tiene la dimensión de crear una ruta gastronómica ancestral, para aportar al desarrollo del turismo sostenible del cantón Sucre. El objeto de la investigación es indagar la experiencia exquisita que tuvieron los ancestros en lo referente a la Gastronomía Ancestral, El campo en el que se ejecutó la investigación es el sector gastronómico ancestral del Cantón Sucre, y sus huecas en los diferentes sitios rurales y urbanos.

Por lo que las tareas científicas son.

- Analizar y recopilar información referente al objeto de la investigación
- Investigar la Fundamentación teórica de la investigación
- Diagnosticar el sector gastronómico ancestral del Cantón Sucre.

- Diseñar una ruta gastronómica basada en técnicas ancestrales que mejore el turismo sostenible del cantón sucre.

Las variables que se reflejan son Variable Independiente, Ruta gastronómica ancestral y Variable dependiente turismos sostenible.

Ruta gastronómica.

En términos científicos las rutas gastronómicas culturales a diferencia de las rutas gastronómicas y turísticas deben tener un Itinerario Cultural que puede basarse en un camino que fue trazado expresamente para servir a una finalidad específica o en una ruta que se sirvió, en todo o en parte, de caminos preexistentes utilizados para diversos fines. Los itinerarios culturales no son, por tanto, simples vías históricas de comunicación que incluyan o conecten diversos elementos patrimoniales, sino singulares fenómenos históricos que “no pueden crearse con la imaginación y la voluntad de establecer conjuntos asociativos de bienes culturales que posean rasgos comunes”.

Algunos ejemplos son el Camino de los Incas, las Calzadas del Imperio Romano, el Camino de Santiago de Compostela, las rutas de caravanas comerciales africanas, o la Ruta de la Seda. Es tan importante el desarrollo de rutas gastronómicas con base en un itinerario cultural del viaje, que merece un trabajo profundo transversal e intersectorial por la gran aportación que pueden traer al desarrollo local sostenible en una región.

Turismo Sostenible.

Existe otro tipo de turismo que no es un segmento de mercado, sino más bien una meta a la que deben tender los demás tipos de turismo, el que puede traer más consecuencias futuras es aquel que puede abarcar todos los tipos de turismo mencionados, el turismo sostenible. La actual forma de hacer turismo, o más bien conocida como turismo sostenible trata de minimizar el daño sobre el medio ambiente y maximizar a su vez los beneficios económicos (Delgado, 2004)

En general el turismo sostenible se lleva a cabo en áreas naturales, generalmente inexploradas; que extiende los impactos positivos mediante un enfoque especial hacia la conservación de los beneficios naturales del destino turístico, haciendo hincapié en el cuidado de la flora, fauna, del agua y suelos, del uso de energía y la contaminación, finalmente y no menos importante la sostenibilidad turística fomenta el hecho de que dicha actividad no perjudique ni a la sociedad ni a la cultura del destino, sino más bien busca revitalizar su estructura social y la cultura. (Avila, 2002)

La Organización Mundial del Turismo, (OMT, Desarrollo turístico) menciona que el turismo sostenible responde tanto a las necesidades de los turistas, como de los destinos turísticos, formándose así una especie de protección mutua y mejoramiento de las oportunidades futuras. El turismo sostenible está enfocado en la gestión de recursos, de manera que satisfagan tanto las necesidades económicas, sociales y ambientales, sin dejar de lado la integridad cultural, los procesos ecológicos naturales, la biodiversidad y los sistemas de soporte de vida, la comprensión internacional, la paz, la prosperidad y el respeto universal, la obediencia de los derechos humanos y las libertades fundamentales, dimensiones que debe satisfacer el turismo sostenible

(OMT, Organización Mundial del Turismo, 2005) Enumera tres principios fundamentales del desarrollo sostenible.

- a) La sostenibilidad ecológica garantiza que el desarrollo sea compatible con el mantenimiento de los procesos ecológicos esenciales, de la diversidad y de los recursos biológicos
- b) La sostenibilidad social y cultural garantiza que: el desarrollo aumente el control de los hombres sobre sus propias vidas, sea compatible con la

cultura y los valores y los valores de las personas afectadas. A demás de que mantengan y fortalezca la identidad de la comunidad.

- c) Un desarrollo que satisface las necesidades de las generaciones actuales sin poner en peligro la satisfacción de las necesidades de las generaciones futuras. (Avila, 2002)

La metodología a utilizarse en el proyecto de investigación es método de inducción ya que el método inductivo parte de lo general a sus partes, como el “Diseño de una Ruta Gastronómica ancestral” y sus partes:

- Recopilar información de gastronomía ancestral.
- Determinar lugares en donde se realicen prácticas ancestrales gastronómicas.
- Crear una ruta sin perjudicar o alterar el sector gastronómico.

En la investigación se utilizan las encuestas que fueron realizadas a turistas y las entrevistas a personas de las huecas del cantón sucre.

Población:

De acuerdo con Fracica (2008) , la población es “el conjunto de todos los elementos a los cuales se refiere la investigación. Se puede definir también como el conjunto de todas las unidades de muestreo”

Según Jany (1994), población es “la totalidad de elementos o individuos que tienen ciertas características similares y sobre las cuales se desea hacer referencia.”

Nuestra población son los turistas que llegan al cantón Sucre “la muestra en el proceso cualitativo es un grupo de personas, eventos, sucesos, comunidades, sobre los cuales se habrán de recolectar los datos, sin que necesariamente sean representativo del universo o población que se estudia” La muestra de la

presente investigación serán los prestadores de servicios gastronómicos del Cantón Sucre.

CONFIANZA AL 90%			
N		57159	
PQ		0.25	
Z		1.64	2.6896
E		0.10	0.01
N	Población		
PQ	Varianza al cuadrado		
Z	Valor confianza de Z al 90%		
E	Error Muestral (10%); 0,10		
	n=	$\frac{N \cdot PQ \cdot Z^2}{(N \cdot E^2) + (PQ \cdot Z^2)}$	
		38433.7116	
		572.2524	
		67	

Elaboración propia.

CAPITULO I

1.1. Marco teórico.

1.1. Historia de la gastronomía

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

“La gastronomía ancestral es una disciplina con una amplia historia, es una ciencia que día a día se va renovando y va descubriendo nuevas formas de transformación de los alimentos, gracias a la experimentación e ingenio de los cocineros, de igual manera se concibe como un arte, pues genera una experiencia estética y expresa un significado”. (Mejia, 2014) La influencia que tiene en nuestra sociedad la gastronomía es muy importante, nos menciona que “La filosofía del origen para un producto y la gastronomía nacieron para decirle al ser humano que es posible ordenar la producción alimentaria en armonía con el medio”.

Lo cierto es que la gastronomía cumple la función más noble; la de alimentar a la humanidad, es un arte que propicia formas creativas e innovadoras. La cocción de los alimentos permitió un masticado más suave y cómodo, evitando con ello el desarrollo de los músculos faciales y como resultado una mejor

digestión. El primer establecimiento en el que se puede reconocer el concepto de restaurante fue abierto en la Rue du Poulies, París, Francia, en 1765.

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

1.1.1. Turismo gastronómico.

De acuerdo a la definición propuesta por (Agudo, 2010), el Turismo gastronómico es: la visita a productores primarios y secundarios de alimentos, festivales gastronómicos, restaurante y lugares específicos donde la degustación de platos y/o la experimentación de una región especializada en la producción de alimento es la razón principal para la realización de un viaje.

1.1.2. Definición de gastronomía sostenible.

Conocimiento razonado del arte de producir , crear, transformar, evolucionar, preservar y salvaguardar las actividades, el consumo, el uso, gozo, disfrute de manera saludable y sostenible del patrimonio gastronómico mundial cultural, inmaterial, mixto y todo lo que respecta al sistema alimenticio de la humanidad. Coadyuva al desarrollo social y mantiene en tiempo presente y futuro, las especies endémicas, el medio ambiente y la seguridad alimentaria y económica de un sitio, comunidad, localidad, región o país.

1.1.3. Ruta gastronómica cultural.

Es un itinerario cultural de fenómenos singulares de movilidad histórica a través de unas vías de comunicación, que facilitaron su flujo y que se fue utilizada para un fin concreto y determinado para el encuentro de cultura y civilizaciones,

cuenta 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 alimentario de la humanidad. (Montesinos, 2016)

En términos científicos las rutas gastronómicas culturales a diferencia de las rutas gastronómicas y turísticas deben tener un Itinerario Cultural que según ICOMOS (2008) (International Council On Monuments and Sites) “puede basarse en un camino que fue trazado expresamente para servir a una finalidad específica o en una ruta que se sirvió, en todo o en parte, de caminos preexistentes utilizados para diversos fines. Es tan importante el desarrollo de rutas gastronómicas con base en un itinerario cultural del viaje, que merece un trabajo profundo transversal e intersectorial por la gran aportación que pueden traer al desarrollo local sostenible en una región. (Montesinos, 2016)

Pero, más allá de su carácter de vía de comunicación o transporte, su existencia y significado como Itinerario Cultural propiamente dicho se explica únicamente por su utilización histórica para un fin específico y determinado y por haber generado elementos patrimoniales asociados a dicho fin que, surgidos del devenir de su propia y singular dinámica, reflejen inequívocamente la existencia de influencias recíprocas entre distintos grupos culturales durante un extenso período de la historia”.

Los itinerarios culturales no son, por tanto, simples vías históricas de comunicación que incluyan o conecten diversos elementos patrimoniales, sino singulares fenómenos históricos que “no pueden crearse con la imaginación y la voluntad de establecer conjuntos asociativos de bienes culturales que posean rasgos comunes”. Algunos ejemplos son el Camino de los Incas, las Calzadas del Imperio Romano, el Camino de Santiago de Compostela, las rutas de caravanas comerciales africanas, o la Ruta de la Seda.

1.1.4. Rutas, caminos históricos e itinerarios culturales

Estos recorridos turísticos, que toman distintas denominaciones tales como corredores, rutas, circuitos, caminos o itinerarios, tratan de diferenciarse de sus competidores resaltando determinados recursos que están presentes en el territorio o que son imaginados y creados artificialmente. En el primer caso se invita al visitante a recorrer un periplo en el que predomina una determinada categoría patrimonial, ya sean manifestaciones culturales, testimonios del pasado arqueológico o histórico, patrimonio artístico, industrial o espacios naturales. Ejemplos de estos productos serían las rutas gastronómicas y enológicas, que basan su oferta en el aprovechamiento turístico de los recursos agropecuarios de un territorio (López-Guzmán y Sánchez, 2008). (1695-7121, 2011)

1.1.5. Tipos de rutas gastronómicas

Las rutas pueden organizarse sobre diversos fundamentos, entre ellos destacamos los siguientes:

- **Rutas gastronómicas por producto:** Se trata de rutas organizadas sobre la base de un determinado producto, vinos, quesos, etc. Son las más frecuentes. Calzavara, A. (1998).
- **Rutas gastronómicas por plato:** Se trata de una organización cuyo sustento más importante es el plato preparado. Es decir, la cocina constituye el hilo conductor de la organización. Las Rutas de la Carpa Frita y del Choucrutte (Alsacia) en Francia, o la embrionaria Ruta del Curanto en el Sur de Chile (Barrera, 1999) son ejemplos de este tipo de organización.
- **Rutas étnico-gastronómicas:** Aunque podrían integrarse a las rutas por plato, el componente étnico es tan importante que merece distinguirse. Se trata de aquellos emprendimientos sustentados en la tradición culinaria de pueblos inmigrantes. Tal es el caso de los estados brasileños de Santa Catarina y Río Grande do Sul, donde la fuerte presencia las colectividades alemana e italiana

se ha asociado al turismo rural conformando rutas gastronómicas (sin mayor formalidad) asociadas a la nacionalidad de los inmigrantes. Un ejemplo es la ruta de la colonia italiana Roteiros Integrados da Quarta Colonia. (Barrera)

Encontramos que existen varios tipos de rutas gastronómicas que se diferencia por el tipo de producto que vamos a ofertar, nos damos cuenta así que lo cultural va de la mano con el ancestral y encontramos varias clasificaciones para la creación de la ruta. Es importante identificar las diferentes rutas que existen para así tener un concepto claro de lo que queremos investigar o hacer en un futuro.

1.1.6. Rutas Gastronómicas del Mudo

La ruta del café de Colombia.

La ruta del café de Colombia se ubica en el Eje Cafetero en los departamentos de Risaralda, Quindío y Caldas. El Quindío donde ha logrado el mayor desarrollo, nos brinda un muy interesante ejemplo del potencial de la actividad y del valor turístico de los alimentos más emblemáticos de una región. (htt)

Los Caminos del Vino de Mendoza Argentina.

Se formaron con autonomía del gobierno a iniciativa de Bodegas de Argentina, una organización gremial de los bodegueros. Desde nuestra concepción los Caminos del Vino es un importante y meritorio esfuerzo de un sector de la producción por posicionar sus productos y desarrollar el negocio turístico, pero se trata de una propuesta que sólo contempla a las bodegas y que no atiende al vitivinicultor no bodeguero ni a otros participantes del cluster, ni los incorpora en su organización.

Saborea Río Negro. Argentina.

Saborea Río Negro es un programa que integran a 5 rutas alimentarias que comenzaron a organizarse en 2005 en la provincia patagónica de Río Negro en convenio con el Área de Turismo Rural de la Facultad de Agronomía. Las que registran el mayor avance son 3:

Ruta del Vino de la Patagonia.

Ruta de la Pera y la Manzana.

Ruta de los Sabores de la Costa. (Alvarado)

1.1.7. Gastronomía ancestral en el Ecuador.

La gastronomía ecuatoriana se ha visto enriquecida por la pluriculturalidad, la diversidad de climas así como la variedad de especias y productos que existen en el país. Además, la herencia tanto indígena como europea ha cimentado un sincretismo que se centra en la sazón y creatividad constantemente renovada a través de las nuevas generaciones de cocineros y comensales. A esta combinación tan singular se la ha definido como Comida Criolla. (Ministerio de Turismo., 2016)

Cada provincia se caracteriza por una variedad de platos y bebidas, que representa la riqueza de su tierra y la cultura de su gente. Realidad que posiciona al Ecuador como un Potencial destino culinario, capaz de ofrecer una variedad de experiencias alrededor de su comida tradicional. A través de su muestra culinaria, se puede comprender la naturaleza de un pueblo, su estilo de vida, su cultura y conocer un destino turístico a profundidad. De esta manera se consolida la promoción de un turismo transformador y significativo, un turismo consiente.

Ecuador, al ser un país tan diverso y con tantos microclimas, tiene todas las condiciones para que en su territorio se desarrolle la más variada gastronomía, que en muchos casos no ha sido bien aprovechada, por un lado porque las familias han perdido sus tradiciones, deteriorando su forma de comer al prescindir en sus dietas de alimentos tan valiosos como la quinua, la yuca, las ocas, el amaranto... y por otro porque las nuevas generaciones se han desacostumbrado a estos alimentos tradicionales y olvidan cómo los

preparaban sus abuelas o bisabuelas, y si no los olvidan conservan sus recetas en el ámbito familiar sin convertirlas en una oferta gastronómica que podría aportar a mejorar las condiciones de vida de sus propias familias. (Angela Melendez, s.f.)

1.1.8. Gastronomía Manabita ancestral.

(Regalado, 2016) Uno de los principales secretos para que la comida de la provincia sea considerada una de las mejores del país es que se la cocina en horno de leña. Las tribus primitivas que tenían una alimentación a base de plantas silvestres o productos de consumo humano que no intervenga su elaboración, con el fuego, la caza tomaría otro objetivo que sería el consumo de la carne del animal. El método ancestral de la humanidad habría sido el asado, ya que se cree que las tribus primitivas realizaron pequeñas fogatas donde se reunían y compartían el alimento obtenido.

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

El plátano es uno de los productos más utilizados en la gastronomía manabita, los bolones, de queso, maní y chicharrón son los de más opción a la hora de servirse un desayuno. En Manabí también existe una gran producción láctea, lo que determina un importante consumo de queso, leche, cuajada y el famoso suero blanco acompañado de plátano o maduro asado.

Los mariscos, obviamente, son la base de otras tantas preparaciones, aunque su sabor –dicen los amantes de la comida costeña- es muy especial en Manabí. Preparados con ingredientes de la zona, como el maní, el maíz, la

yuca, el zapallo y el cacao, se impregnan de la reconocida sazón manabita, original y deliciosa. Preparaciones como el seco de gallina de campo, el viche, las tortillas de yuca y maíz son algunos de los más apetecidos en esta provincia, que tiene un gran potencial para convertirse en uno de los puntos gastronómicos de referencia en el continente

1.2.1. Turismo Sostenible.

Existe otro tipo de turismo que no es un segmento de mercado, sino más bien una meta a la que deben tender los demás tipos de turismo, el que puede traer más consecuencias futuras es aquel que puede abarcar todos los tipos de turismo mencionados, el turismo sostenible. La actual forma de hacer turismo, o más bien conocido como turismo sostenible trata de minimizar el daño sobre el medio ambiente y maximizar a su vez los beneficios económicos. (Rodríguez, 2005)

En general el turismo sostenible se lleva a cabo en áreas naturales, generalmente inexploradas; que extiende los impactos positivos mediante un enfoque especial hacia la conservación de los beneficios naturales del destino turístico, haciendo hincapié en el cuidado de la flora, fauna, del agua y suelos, del uso de energía y la contaminación, finalmente y no menos importante la sostenibilidad turística fomenta el hecho de que dicha actividad no perjudique ni a la sociedad ni a la cultura del destino, sino más bien busca revitalizar su estructura social y la cultura. (Lizarraga, 2002)

La Organización Mundial del Turismo, (OMT, Desarrollo turístico) menciona que el turismo sostenible responde tanto a las necesidades de los turistas, como de los destinos turísticos, formándose así una especie de protección mutua y mejoramiento de las oportunidades futuras. El turismo sostenible está enfocado en la gestión de recursos, de manera que satisfagan tanto las necesidades económicas, sociales y ambientales, sin dejar de lado la integridad cultural, los procesos ecológicos naturales, la biodiversidad y los sistemas de soporte de vida, la comprensión internacional. El turismo genera impacto en la economía, en la cultura social y en el medio ambiente.

La Organización Mundial del Turismo (2005) concibe al turismo sostenible como “una vía hacia la gestión de todos los recursos de forma que puedan satisfacer las necesidades económicas, sociales y estéticas, respetando al mismo tiempo la integridad cultural, los procesos ecológicos esenciales, la diversidad biológica y los sistemas que sostienen la vida”. (Aceranza., 2016)

Un desarrollo que satisface las necesidades de las generaciones actuales sin poner en peligro la satisfacción de las necesidades de las generaciones futuras. La OMT define el turismo sustentable como “un modelo de desarrollo económico concebido para mejorar la calidad de vida de la comunidad receptora, para facilitar al visitante una experiencia de alta calidad y mantener la calidad del medio ambiente, del que tanto la comunidad anfitriona como los visitantes dependen. (Avila, 2002)

1.2.2. Planificación turística y desarrollo en comunidades locales.

En el actual contexto de globalización turística, la comunidad local adquiere desde el municipio un valor transcendental porque es un ámbito donde son posibles las propuestas que en la práctica dan significado a las personas que viven en el destino, las que vienen del lugar de emisión turística que a la par de que es escala, desde donde exclusivamente se da la visualización real de las sostenibilidad ambiental y autenticidad cultural de la práctica turística. El desafío es claro pero complejo: hacer viable el negocio y las empresas turísticas dentro del respecto a la participación de la comunidad local en las decisiones y la planificación del turismo. (ONU, 2016)

1.2.3. Patrimonio cultural inmaterial.

Se entiende por patrimonio cultural inmaterial los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes, que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural. Este patrimonio cultural inmaterial, que se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las

comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad y contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana. (Olivera, 2003)

1.2.4. Enfoque patrimonio cultural inmaterial (UNESCO)

La gastronomía ha sido históricamente considerada como complejo del viaje a pesar de “Su innegable importancia económica (Hostelería, restauración, industria alimentaria, pequeño y gran comercio...) y de representación (Identidad y patrimonio a través de la alimentación), este ha sido uno de los aspectos menos estudiados y uno de los que menos atención ha acaparado hasta el momento por parte de técnicos y especialistas” (Tresserras, 2007)

El patrimonio gastronómico existe, independientemente de su empleo turístico o no. Este patrimonio se puede convertir en atractivos gastronómicos que pueden considerarse materiales (que son todos aquellos que al visitante o turista puede tocar, comer, beber) y los inmateriales (como las recetas orales que se han transmitido de generación en generación, las ceremonias que los anteceden, los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas — juntos con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que son inherentes – que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural gastronómico). (Montesinos, 2016)

1.2.5. Patrimonio cultural material:

Son todos aquellos que pertenecen a la cadena alimentaria tradicional con lo que se puede interactuar, tocar, comer y beber:

1. Actividades agrarias: La siembra, pesca, recogidas de las cosechas con métodos de cultivos y procedimientos de preparación culinaria única en su género.
2. Prácticas rituales de cocina cotidiana, festival y ceremonial.

3. Preparación culinaria con uso de utensilios especiales como metates y morteros de piedra para la degustación de los manjares
4. Bebidas tradicionales
5. Los productos de la naturaleza.
6. Artesanías relacionadas con la gastronomía.

1.2.6. Patrimonio cultural inmaterial:

2. Conocimientos prácticos antiguos.
3. Técnicas culinarias.
4. Costumbres y modos de comportamiento comunitarios ancestrales.
5. Expresiones de la entidad comunitaria que fortalece los vínculos sociales y consolidan el sentimiento de identidad a nivel Nacional, regional y local.
6. Elemento cultural que propicia la interacción social y la armonía entre los humanos
7. Practica social consuetudinaria que tiene por objeto celebrar los acontecimientos más importantes de la vida de personas y grupos, como nacimientos, matrimonios, cumpleaños, éxitos y reencuentros.
8. Practicas vivas de los ritos gastronómicos y la transmisión para su preservación oralmente y por escrito, a las generaciones as jóvenes.
9. La comida gastronómica contribuye al estrechamiento de los lazos familiares y amistosos, y un plano más general refuerza los vínculos sociales.

1.2.7. Importancia del Patrimonio inmaterial.

La importancia del patrimonio cultural y material no estriba en la manifestación cultural en sí, sino en el acervo de conocimientos y técnicas que se transmite de generación en generación. El valor social y económico de esta transmisión es pertinente para los grupos sociales tanto minoritarios como mayoritarios, y reviste la misma importancia tanto para los países en desarrollo y para los ya considerados desarrollados.

Para efectos del sistema se debe considerar de manera prioritaria el patrimonio cultural gastronómico en sus diversas acepciones ya analizadas: Cultural

material, Natural, inmaterial y mixto que deben ser valoradas y reconocidas primeramente por la sociedad y gobierno de los destinos implicados y posteriormente por organismos internacionales como la UNESCO. (Garine, 1999)

En América Latina existe un interés emergente y creciente por desarrollar productos y servicios gastronómicos turísticos. En el caso de la gastronomía Peruana, que ha sido declarada patrimonio de las Américas por la organización de Estados Americanos (OEA) en 2011 y ha evolucionado mucho en los últimos años, según Arellano Marketing, en un estudio presentado en Agosto del 2009, denominado dimensionamiento integral del aporte de la gastronomía e industria alimentaria Peruana, en 2001 existían 40.000 restaurantes y ya en el 2009 existen 66.000 que aportan al PIB, y el 3,7% con ingresos por 12.350 millones de soles en 2009, ingresos por consumos de turistas extranjeros 11%, ingreso por consumo nacional 89% que genera 320 mil empleos directos y el número de trabajadores involucrados beneficiados son de 2 millones. (APEGA, 28)

En México, según la cámara nacional de la industria de restaurante y alimentos condimentados (CANIRAC) hay 515 mil establecimientos, de los cuales más de 97% son micros y pequeñas empresas que aportaron en 2013 el 1% al PIB y el 11% del PIB turístico generando 1'433.448 empleos directos. (CANIRAC, 2013)

1.2.8. Turismo Sostenible en el Ecuador.

La sostenibilidad ha ganado popularidad en un mundo donde cada vez aumenta la presión del ser humano sobre los ecosistemas. Sus principios fundamentales buscan reducir los impactos sociales negativos y la huella ecológica que generan las actividades económicas para asegurar un futuro mejor. Según el informe de las Naciones Unidas el desarrollo sostenible significa "Satisfacer las necesidades de la generación presente sin comprometer la capacidad de las generaciones futuras para satisfacer sus necesidades".

En un país extractivista como el Ecuador, los impactos socio- económicos y ambientales ha inspirado proyectos de cambio que aseguren un futuro sostenible para las siguientes generaciones. Según el plan Nacional del Buen Vivir, una de las metas es hacer del Ecuador una “Biópolis eco – Turista” como miras a un Ecuador post- petróleo. Las recientes estrategias de promoción como las campañas “Ecuador Potencia Turística” y “Al you nedd is Ecuador”, buscan incrementar la fama de las biodiversidad del país para atraer más turistas cada año. (Burgos, 2016)

1.2.9. Sistema de Estadísticas Locales de Turismo Sostenible.

El sistema de Estadísticas Locales de Turismo Sostenible tiene la finalidad de promover la generación de estadísticas locales mediante la participación de distintos actores relacionados con las actividades turísticas. En el siguiente listado se encuentran los enlaces a los observatorios de turismo en distintos sitios del Ecuador, que hasta la fecha han mostrado interés en formar parte de esta iniciativa. (Lindaco, 2015)



Fuente. Ministerio de Turismo

1.2.10. Turismo en Manabí

Manabí, la provincia de los Mantas, del Jocay significa aprendizaje, es una provincia de gente muy acogedora, de historia profunda, conectada con la historia de la región, una infinita producción de Patrimonio Cultural, verbal, artístico, artesanal, gastronómico, con pinceladas perfectas realizadas por la propia naturaleza son sus paisajes que sintetizan la belleza universal, y la fertilidad es el ambiente en donde esta tierra aplica su marca de tierra única, Manabí es un tesoro del Ecuador abierta a Sud América y envidiada por el mundo.

Manta su puerto internacional le da otro atractivo y potencial del Turismo Cultural en sus diferentes líneas, turismo de convenciones, turismo gastronómico, turismo religioso, turismo de arte urbano, entre otros, su geografía cruza el centro costa del Ecuador de sur a norte, cuenta con 350km de playa. Ubicada de manera central el Turismo Cultural como en todo el Ecuador no está desarrollado con todas sus facilidades. (Vanegas, 2017)

1.2.11. Definición de Turismo Gastronómico

Personas que durante sus viajes y estancias realizan actividades fundamentadas en el patrimonio cultural gastronómico material e inmaterial en lugares diferentes a los de su entorno habitual, por un periodo de tiempo consecutivo inferior a un año con el principal fin de consumir y disfrutar productos, servicios, experiencias e inspiraciones gastronómicas de manera prioritaria y complementaria.

REGIONES	NOTORIEDAD	VISITANTES %	ACEPTACION GASTRONOMICA %
Costas(litoral)	Alta	35	50
Amazonía	Media – Alta	10	5
Sierra	Media – Alta	25	15
Galápagos	Alta	30	30
	TOTAL	100	100

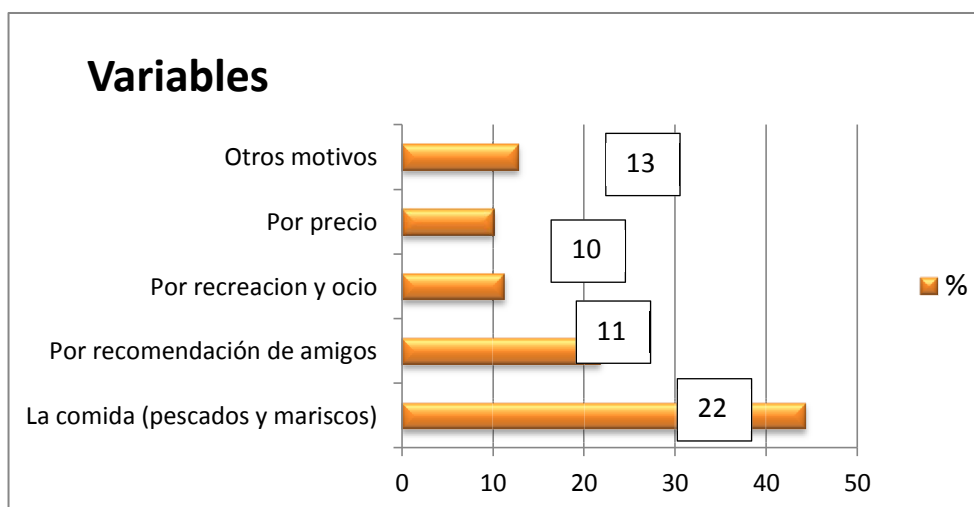
(PLANDETUR 2020)

Como se puede evidenciar el Turismo Gastronómico en la región costa tiene, una gran notoriedad ya que representa el 35% de los viajeros con fines turísticos y el 50% de estos se trasladan por motivaciones gastronómicas.

Principal motivos de viajes gastronómicos a Manabí (Sucre)

Encuestados/ personas: 447

No.	Variables	Cantidad de visitantes	%
1	La comida	198	44
2	Por recomendación de amigos	97	22
3	Por recreación y ocio	50	11
4	Por precio	45	10
5	Otros motivos	57	13
	TOTAL	447	100



Fuente: Vladimir Álvarez

CAPITULO II

2.1. Encuestas.

Análisis de los resultados de la encuesta aplicada a los turistas que arriban al Cantón Sucre.

1 ¿Identifica usted la gastronomía ancestral?

TABLA # 1

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Mucho	80	80,00%
Poco	5	5,00%
Casi Nada	10	10,00%
Nada	5	5,00%
Total	100	100,00%

Fuente: Turista del cantón Sucre

Elaboración: Adriana Farías.

De los 100 turistas encuestados, el 80% identifican la gastronomía ancestral, y el 20% la identifica muy poco. Esto se debe a que el 80% de turistas que la identifican tienen familiares que viven en el cantón sucre y toda su vida nos han visitado y diferencia lo que es la gastronomía típica y la gastronomía ancestral. Así en su parte quienes opinaron lo contrario aseguran que las técnicas que usan hoy en día para la cocción de alimentos no tienen que ver con lo ancestral y el sabor ya no es igual.

2 ¿Qué tanto conoce usted sobre rutas gastronómicas ancestrales?

TABLA #2

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Mucho	1	1,00%
Poco	1	1,00%
Casi Nada	30	30,00%
Nada	68	68,00%
Total	100	100,00%

Fuente: Turista del cantón Sucre

Elaboración. Adriana Farías.

De los 100 turistas nacionales encuestados Un 32% dijo conocer poco sobre rutas gastronómicas ancestrales y el 68 % NO conoce nada de estas Rutas. En el Ecuador encontramos varias rutas gastronómicas que a su vez no tienen que ver con las técnicas ancestrales, esto debido al desarrollo de la industria estas técnicas pasaron a un segundo plano y ha hecho que así puedan perderse. El rescate del patrimonio inmaterial de Ecuador como es la gastronomía es importante para el desarrollo del turismo.

3 ¿Considera usted que la Gastronomía ancestral es una fortaleza para incrementar el turismo del Cantón Sucre?

TABLA # 3

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Mucho	70	70,00%
Poco	10	10,00%
Casi Nada	10	10,00%
Nada	10	10,00%
Total	100	100,00%

Fuente: Turista del cantón Sucre

Elaboración. Adriana Farías.

De los 100 turistas encuestados el 70% coinciden en que la gastronómica ancestral es una fortaleza para el turismo y el 30 % considera que tenemos otra fuente para el turismo, como son las playas bosques y áreas verdes.

Los turistas que arriban al cantón vienen con la ilusión de degustar alimentos que nos identifican miles de años atrás A demás consideran que la exigencia del turismo en cuanto a rapidez y estética hace que se pierdan las costumbres ancestrales y que busquen otras comidas.

4 En su visita al Cantón Sucre ¿Ha consumido usted gastronomía ancestral?

TABLA # 4

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Mucho	20	20,00%
Poco	60	60,00%
Casi nada	10	10,00%
Nada	10	10,00%
Total	100	100,00%

Fuente: Turista del cantón Sucre

Elaboración. Adriana Farías.

De los 100 turistas encuestados El 20% ha consumido mucha gastronomía ancestral. Y el 80% ha consumido poca gastronomía basada en técnicas ancestrales. El consumo de comidas ancestrales se debe en su totalidad a familiares en el cantón sucre, ya que es muy raro que se encuentre un restaurante de paso o dentro de las parroquias en donde preparen los alimentos de esta manera.

5 ¿Considera usted que el Cantón Sucre tiene una identidad gastronómica?

TABLA # 5

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Mucho	70	70,00%
Poco	10	10,00%
Casi Nada	10	10,00%
Nada	10	10,00%
Total	100	100,00%

Fuente: Turista del cantón Sucre

Elaboración: Adriana Farías.

De 100 turistas el 70% coincide que el Cantón Sucre por pertenecer a la provincia de Manabí tiene identidad gastronómica, pero una gastronomía típica que va desde las comidas a base de verde hasta los ceviches que identifican las playas Manabitas. Y el 30 % restante dice que el Cantón Sucre no tiene identidad gastronómica ya que la gente la visita más por sus playas y paisajes pero lo toma como un Cantón de paso.

6 ¿Le gustaría a usted que existiese una Ruta gastronómica ancestral dentro del Cantón Sucre?

TABLA # 6

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Mucho	70	70,00%
Poco	10	10,00%
Casi Nada	10	10,00%
Nada	10	10,00%
Total	100	100,00%

Fuente: Turista del cantón Sucre

Elaboración: Adriana Farías.

De 100 turistas El 70 % coinciden en que les gustaría que existiese una ruta gastronómica ancestral en la cual aparte de degustar puedan realizar estas prácticas ancestrales y aprender más sobre nuestros ancestros. El 30% restante considera que mientras el Cantón sucre no tenga identidad gastronómica no se puede crear la ruta debido a la poca demanda de turistas que arriban por otras razones.

7 ¿Cuál de estos platos le gustaría a usted que se encuentre dentro de la ruta gastronómica ancestral?

TABLA # 7

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
TORTILLAS DE MAIZ	100	100,00%
TONGA	80	80,00%
SUERO BLANCO	80	80,00%
GALLINA CRIOLLA	75	75,00%
BOLONES	68	68,00%
VICHES	60	60,00%
CEVICHES	57	57,00%
BOLLO	50	50,00%
TORTA DE MANÍ	50	50,00%
HUMITAS	20	20,00%
MADURO AZADO	10	10,00%
ENROLLADO DE ATÚN	0	0,00%

Fuente: Turista del cantón Sucre

Elaboración: Adriana Farías.

Se realizó la última pregunta sobre platos posibles para la creación de una ruta en donde se ha ubicado de mayor a menor porcentaje ya que era opción múltiple.

2.2. Entrevistas.

Entrevista realizada al Director del Departamento de Turismo GAD SUCRE.

Preguntas	Respuestas
<p>¿Considera usted que la gastronomía ancestral es una fortaleza para incrementar el turismo del Cantón Sucre?</p>	<p>Manifestó que “Es importante mantener nuestra identidad gastronómica ancestral, para elevar el turismo” pero nos mencionó también que muchas veces es importante cambiar un poco la imagen de nuestros alimentos para que puedan ser vendidos, pero sin apartarnos de las tradiciones de la comida y darle otro estatus.</p>
<p>¿El Cantón Sucre tiene identidad gastronómica?</p>	<p>Nos manifestó “Estamos tratando en base a una serie de encuestas identificando cual es el plato favorito de los turistas, en las encuestas que hemos realizado el viche ha tenido mucha aceptación por lo cual se lo considera como un icono el cual hace que el Cantón Sucre se identifique</p>

	<p>mediante este plato, por lo cual se realiza el Festival del Viche y Guariche relleno en la fecha de Semana Santa, Viernes Santo y Sábado de Gloria en la Pista de patinaje.</p>
<p>¿Qué ha gestionado como funcionario en la parte gastronómica?</p>	<p>Hemos estado haciendo y programando este festival para identificar la Gastronomía.</p> <p>Con esto nos aseguró que “El turista cuando escuche el festival del Viche, tiene que pensar en Bahía” que viene siendo la cabecera cantonal del Cantón Sucre.</p>
<p>¿Considera usted que la propuesta de la Creación de una ruta gastronómica ancestral aporta al turismo sostenible?</p>	<p>Una ruta sería maravillosa ya que se hace sostenible si se trabaja con todas las comunidades para hacer de una ruta un destino, y sería importante para el desarrollo del turismo del cantón sucre.</p>
<p>¿Qué sitios o parroquias del Cantón Sucre considera usted que tienen identidad gastronómica ancestral?</p>	<p>Tenemos en los balnearios pesca artesanal como los sitios de san Jacinto y san clemente representando a la parroquia de Charapotó y San isidro en donde encontramos la gallina criolla.</p>

	Lo importante es perfeccionar, a través de capacitaciones con expertos.
--	---

CAPITULO III

3.1. Propuesta.

Lineamientos para crear una ruta gastronómica ancestral como aporte al desarrollo de turismo sostenible del Cantón Sucre.

3.1.1. Antecedentes.

Con la ruta gastronómica ancestral se pretende resaltar un patrimonio cultural del Cantón sucre, debido a que el Cantón Sucre sufrió una baja de turistas que arribaban en temporadas de feriados o festividades esto dado a consecuencia de eventos naturales y falta de gestión por parte de los encargados de la zona. Entre los propósitos de esta ruta destaca analizar las técnicas gastronómicas que utilizaban nuestros ancestros para la preparación y elaboración de sus comidas, para así poder crear una ruta en donde aparte de conocer estas técnicas podamos aprenderlas y ponerlas en práctica, para contribuir con el desarrollo del turismo sostenible del Cantón Sucre.

Con la observación preliminar de los sitios señalados dentro de la ruta gastronómica ancestral se pretende tener una base de datos de sitios del Cantón Sucre y de personas que quieran aportar con técnicas ancestrales y que quieran formar parte de esta ruta para el beneficio del Cantón.

3.2. Justificación.

Sucre es un cantón rico en variedades de comidas que están llenas de recetas que datan desde nuestros antepasados, técnicas que podemos utilizar para resaltar nuestra cultura, ya que la cultura es todo lo que fuimos y lo que nos identifica, hemos notado que en muchas partes del mundo arriban miles de turistas al año con el único propósito de degustar comidas únicas de cada zona a la que visitan.

Siendo Sucre un cantón visitado por sus playas buscamos hacer de la gastronomía ancestral una fortaleza para el turismo, y que así el turista busque no solo degustar si no aprender la preparación de estos alimentos.

Con la creación de la Ruta gastronómica buscamos que el Cantón tenga identidad gastronómica y que el turismo pueda incrementar de manera positiva no solo para la cabecera cantonal sino también para sus parroquias rurales.

3.3. Objetivo general.

Determinar los lugares que serán incorporados para la creación de una ruta gastronómica ancestral en el Cantón Sucre.

3.4. Objetivos específicos.

- Elaborar un mapa referencial del Cantón Sucre donde se diseñará la ruta Gastronómica
- Realizar un inventario de comidas hechas con técnicas ancestrales, dentro del Cantón Sucre.
- Elaborar un presupuesto e itinerario referencial de la Ruta gastronómica ancestral para el aporte del desarrollo del turismo sostenible en el Cantón Sucre.

3.5. Parroquias del Cantón Sucre.

El Cantón Sucre cuenta con 4 parroquias, 2 rurales y 2 urbanas, una con una cualidad especial, San isidro que geográficamente se encuentra en el Cantón vecino San Vicente, pero políticamente pertenece al Cantón Sucre. (Ver foto 1)

Bahía de Caráquez – Cabecera Cantonal

Bahía de Caráquez, Puerta y Cuna de la Nacionalidad Ecuatoriana se distingue en el Ecuador por sus cualidades paisajísticas únicas en donde se juntan la naturaleza y su notable arquitectura patrimonial y moderna.

Ha sido declarada recientemente como CIUDAD PATRIMONIAL por su historia y porque en su interior conserva el testimonio arquitectura antigua de inicio de los años 1900 e importantes íconos del legado cultural.

En la Historia del Reino de Quito, escrita en 1789, el Jesuita Juan de Velasco (basado en leyendas locales transmitidas oralmente) se menciona que "...hacia el año 800 DC., navegando en embarcaciones de balsa, llegó a la región una nación denominada 'Cara', cuyo gobernante era llamado 'Shyri', que significa 'El Señor de todo'", razón por la cual se conoce a Bahía de Caráquez como Puerta y Cuna de la Nacionalidad Ecuatoriana. (SUCRE, 2016)

Bahía de Caráquez fue declarada mediante ordenanza municipal como Eco-ciudad con el propósito de impulsar iniciativas de carácter ambiental y conservación de los espacios urbanos de la ciudad. Desde entonces proyectos amigables con el ambiente se han realizado, entre ellas el transporte en triciclos a tracción humana, reforestación de manglares y laderas de la ciudad y sus alrededores, además de proyectos de separación de desechos en los hogares, talleres de artesanías de papel reciclado entre otras. Paseos en

triciclos ecológicos y tours para visitar la ruta de la ecociudad se ofrecen en las operadoras de turismo locales. (Ver foto parroquia 1)

Leonidas Plaza – Parroquia Urbana.

Esta parroquia, que cuenta con 36 barrios y comunidades anexas y una población aproximada de 22.000 habitantes, tiene un crecimiento poblacional y comercial que representa en gran parte, el motor de empuje a la ciudad de Bahía de Caráquez.

San isidro – Parroquia rural

San Isidro es una de las parroquias Rurales del Cantón Sucre.

El eco-turismo comunitario es un potencial de la Parroquia San Isidro, ya que se caracteriza por su flora, fauna, campos, ríos, cascadas y fiestas tradicionales. Además de la existencia del Centro Ceremonial Administrativo Regional Jama Coaque, el cual es el mayor potencial turístico, pero se encuentra en riesgo de destrucción.

El eco- turismo Comunitario surge como una alternativa económica de las comunidades rurales, campesinas, propias del Ecuador- Manabí, para generar ingresos complementarios a las actividades económicas diarias y defender y revalorizar los recursos culturales y naturales locales. (Isidro, 2014)

Charapotó – Parroquia Rural

Charapotó es el pueblo más antiguo de Manabí y uno de los más antiguos de Ecuador (fue fundado por el español Pedro de Alvarado el 21 de Septiembre del año 1534) actualmente es casi una ciudad con mucha actividad económica y comercial que vive básicamente de la agricultura y la pesca en el mar.

Turísticamente es un sitio de mucho potencial ya que la pintoresca parroquia está asentada en las faldas de un cerro el cual se escala viviendo una aventura sin límites, al llegar a la cúspide hay cientos de árboles de cereza que los

excursionistas disfrutan aunque solo en invierno desde el cerro se pueden apreciar muchos poblados. Si el viajero decide quedarse puede ir a bañarse a tantos ríos que existen en el valle o sino viajar hasta la playa de San Jacinto o San Clemente, también hay un manglar llamado la boca de 50 hectáreas, en definitiva todo un paraíso en el centro de Manabí. Su gente honesta y amable ponen el toque final. (SUCRE, GAD SUCRE, 2016)

3.6. Platos ancestrales que tienen que ser promocionados dentro de la Ruta ancestral.

Tonga.

La tonga es un plato ancestral Manabita en el cual su ingrediente principal es la gallina Criolla, el sabor único de este plato se basa en la cocción de la gallina criolla en ollas de barro y servida en hojas de verde.

La tonga está conformada por el arroz que es el aderezo típico de Manabí junto con el verde, sopita de maíz, sopa de maní y un maduro asado, y por supuesto el estofado de gallina Criolla. (Ver foto plato 1)

Gallina Criolla.

La gallina criolla es un plato exquisito de el Cantón Sucre, su sabor es diferente a las demás gallinas y nos comentaban las personas que a quienes saben de comida jamás se los engañarían por su sabor único, se puede realizar estofado o caldo preparados igual en hornos de leña que es lo que da otro sabor especial, y es muy buscado por los turistas. Se sirve con plátano asado y cocolón. (ver foto plato 2)

Tortillas de Yuca.

Las tortillas de Yuca es un bocado típico de Manabí se sirve de desayuno o como también de merienda, es ideal como comida ligera y es buscada como comida de paso en las principales vías de Manabí, su sabor único y especia se

lo da la técnica de ser hornada en leña y de utilizar la yuca recién salida de la tierra. (Ver foto palto 3)

Tortillas de Maíz.

A base de maíz amarillo , rayado y molido , es uno de los platos más antiguos de la provincia de Manabí, servido también como aperitivo, desayuno o merienda, su técnica principal es el fogón que es un implemento que data de tiempos prehispánicos. Consiste en un mueble de madera sostenido sobre cuatro patas y relleno de tierra en donde se entierran varias ollas grandes de barro. En las ollas se encienden la brasa de leña o carbón, para después retirarlas, colocar la olla con la comida a hornearse, taparla con una lata y sobre ella colocar las brasas ardiendo. (Ver foto plato 4)

Cazuela de mariscos.

La Cazuela de mariscos es un plato típico de nuestras costas en el que los ingredientes principales son los mariscos, como es la langosta, camarón, pescado, concha, pulpo entre otros, se prepara con verde y maní que son ingredientes típicos de nuestra zona, se lo prepara y sirve en ollas de barro que hacen que mantenga el calor por mucho más tiempo. (Ver foto plato 5)

Suero Blanco

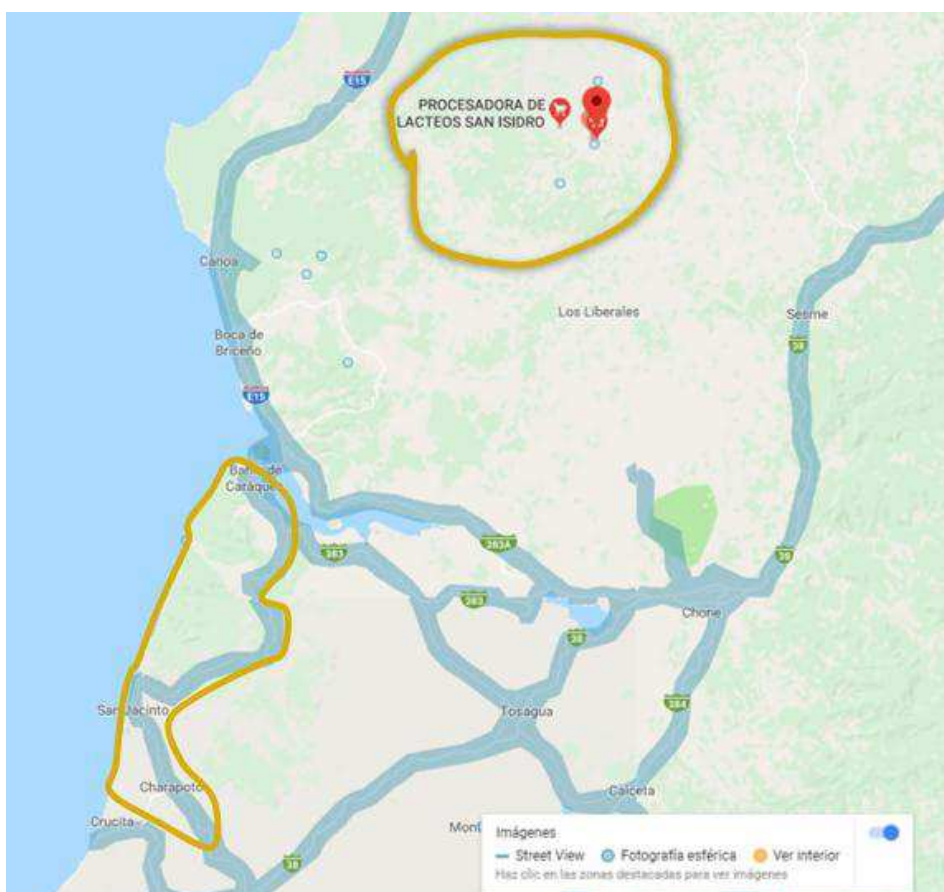
El suero blanco es ideal para un desayuno Manaba, es un plato a base de leche, se prepara el famoso requesón y se lo sirve junto con el suero, se sirve con plátano asado. (Ver foto plato 6).

Dulces de leche y Harina

Los dulces son un fuerte que tiene la provincia de Manabí, dándose así a conocer el Cantón Rocafuerte, con el colorido de dulces que apreciamos cada que entramos a este cantón, pero no solo aquí los encontramos, en el Catón

Sucre, también los prepara la Señora Lolita, quien nos comentó que los elaboraba desde muy pequeña con enseñanza de su madre.

3.7. Macro Localización de la Ruta



La ruta Gastronómica ancestral se encuentra dentro del Cantón Sucre, tomando en cuenta sus 4 parroquias, en las cuales, aprenderemos a preparar los alimentos, degustaremos y visitaremos sus atractivos turísticos.

3.8. Micro localización de la Ruta


Diseño de la Ruta gastronómica ancestral.



Elaborado por: Adriana Farías

Elementos de la Ruta gastronómica ancestral.

Tipo de ruta:	Ancestral.
---------------	------------

Nombre de la ruta:	“LAS HUECAS DE SUCRE”
Punto de la ruta:	Cantón Sucre.
Atractivos turísticos:	Playa, Mirador, Reserva Ecológica, Puente los Caras, Museo in situ San isidro, San clemente, San Jacinto, Charapotó.
Identificación visual:	

Elaborado: Adriana Farías Solórzano.

Propuesta. (Itinerario de la Ruta “Las Huecas de Sucre: Duración 3 Días)

- Día 1 Parroquia Charapotó
- Día 2 Parroquia Leonidas plaza y Bahía de Caráquez.
- Día 3 Parroquia San Isidro.

3.9. Motivación para Desarrollar la Ruta:

Esta ruta tiene como objetivo hacer que los visitantes a parte de degustar los alimentos puedan aprender de su proceso de preparación y cocción, una nueva forma de apreciar la gastronomía ancestral y así fortalecer la actividad turística en el Cantón Sucre.

Itinerario. Recorrido “Huecas de Sucre”

- **Día 1.**

1. Mañana: Visita a la parroquia de Charapotó y su sitio "San Jacinto" en donde aprenderemos de la mano de la Señora Dolores Elena Muñoz, la preparación de la "Cazuela marinera".
2. Tarde: Visita a los Balnearios de San Jacinto y San Clemente.
3. Salida hacia "Bahía de Caráquez"

- **Día 2.**

1. Mañana: Preparación de tortillas de Maíz y de Yuca a cargo de la Señora, Modesta Solórzano Bermúdez, en la Parroquia de Leonidas plaza. "Ciudadela Francisco Marazita".
2. Tarde: Recorrido por la Ciudad "Bahía" y visita a sus atractivos.
3. Salida hacia la parroquia San Isidro (Hospedaje)

- **Día 3.**

1. Mañana: Preparación de Suero Blanco en casa de la señora María Vera Zambrano, sitio "La felicidad"
2. Tarde: Preparación de la Tonga Manabita, en casa de la Señora María Vera Zambrano.
3. Tarde: Recorrido por San Isidro y Visita al Museo in situ.
4. Salida a Bahía

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

4.1. Conclusiones

- a) El patrimonio inmaterial del Cantón Sucre nos brinda un sin número de recetas que nos identifican culturalmente en nuestro país, contando con variedades tradicionales que ayudan en el riesgo de desaparición de alimentos preparados y cocidos con técnicas ancestrales.

- b) Fue evidente a partir de los resultados donde se comprobó que no se valora la huecas ni se potencializan los lugares que son ricos en patrimonio inmaterial.

- c) Se constató que el patrimonio gastronómico existe en el cantón Sucre, independientemente de su aportación turística o no, este patrimonio cultural está apto para convertirse en atractivos gastronómicos tangibles y poder ser degustado, abierto a cualquier turista, e intangible a personas que quieran alimentarse de conocimientos y aprender de nuestras recetas.

4.2. Recomendaciones

- a) Darle valor al patrimonio inmaterial del Cantón Sucre a través de reuniones con expertos para que pueda ser ligado a la conservación de la ecología y los valores inmateriales y así complementar el desarrollo sostenible, por el hecho de poder mantener hacia el futuro las manifestaciones culturales del pasado.

- b) A las autoridades correspondientes, realizar la promoción y potencializar los lugares ricos en recetas ancestrales, y elaborar un inventario no solo de restaurantes sino también de “Huecas” que existen en el Cantón Sucre.

- c) Se debe considerar la ruta gastronómica ancestral como potencial para atraer turistas al cantón, ya que la implementación de la ruta gastronómica dentro del Cantón Sucre hace que el turista tome conciencia de que el turismo es maravilloso y poder degustar de nuestra cultura a través de nuestros alimentos lo hace aún más, una opción ideal para contribuir con la economía de la comunidad.

BIBLIOGRAFÍA

- (s.f.). Obtenido de <https://www.rutadelcafe.co>
- 1695-7121, I. (2011). *PASOONLINE*. Obtenido de <http://www.pasosonline.org/Publicados/9211/PASOS24.pdf#page=9>
- (2008). *16° Asamblea General de ICOMOS*. Canadá: Québec.
- Aceranza. (2016). *Entorno Turístico*. Obtenido de <https://www.entornoturistico.com/que-es-el-turismo-sostenible/>
- Agudo, V. d. (2010). *Guía del turismo Gastronómico en España*. España: Varoprinter.
- Alvarado, O. B. (s.f.). Obtenido de <https://www.agro.uba.ar/users/barrera/publicaciones/RUTAS%20ALIMENTARIAS.%20ARQUITECTURA%20TURISTICA.pdf>
- Angela Melendez. (s.f.). *Mundo Dinners*. Obtenido de <http://www.revistamundodiners.com/?p=6332>
- APEGA. (2016 de 03 de 28). *Estudio para la Asociación Peruana de Gastronomía*. Obtenido de www.apega.pe.
- Avila, R. (2002). *Turismo sostenible*. Madrid : IEPALA .
- Barrera, E. (s.f.). Obtenido de https://f818d714-a-62cb3a1a-sites.googlegroups.com/site/bibliotecaproatur/Home/turismo-gastronomico/Lasrutasgastronomicas-1999.pdf?attachauth=ANoY7cqB9pHYSldPVdQrvHoFZBUa4RunmUXydZ8pXzXkjsAo2E_T6OkHFeyz4UHbJJkmuJGHJBR83M22782DYTWDAEtyFfrgnV2piBfZXQmLHxF
- Burgos, H. (2016). *Turismo Sostenible*. Sol Freire.
- CANIRAC. (2013). *Estudio, todo sobre la mesa*. Madrid : GAS EDIT.
- Garine, I. d. (1999). *Antropología de la alimentación: Naturaleza y Cultura*. España: La Val de Onsera.
- Isidro, G. P. (2014). Recuperado el 18 de 08 de 18, de <http://sanisidromanabi.gob.ec/index.php/k2-component/all-categories/cultura>
- Lindaco, J. (2015). *Sistema de Estadísticas Locales de turismo sostenible*. Recuperado el 10 de Septiembre de 2018, de <https://servicios.turismo.gob.ec/index.php/portfolio/turismo-cifras>

- Lizarraga, R. (2002). *Planificación turística y planificación territorial*. Valencia: Tirant lo Blanch.
- Luz, R. P. (03 de Nov de 2011). Recuperado el 18 de 08 de 18, de <https://www.gestiopolis.com/rescate-tradiciones-gastronomicas-actividad-turistica/>
- Mejia, M. (2014). *Tendencias Gastronómicas*. Madrid: MundiPres.
- Ministerio de Turismo. (2015). Obtenido de <https://servicios.turismo.gob.ec/index.php/portfolio/turismo-cifras>
- Ministerio de Turismo. (2016). Recuperado el 10 de 08 de 18, de <https://www.turismo.gob.ec/la-gastronomia-ecuatoriana-al-alcance-de-todos/>
- Montesinos, A. (2016). *Turismo Gastronómico Sostenible*. Iztapalapa: PorrúaPrint.
- Olivera, A. (2003). *Salvaguarda del patrimonio cultural inmaterial*. Madrid: ISSN.
- OMT. (1999). *Desarrollo Turístico Sostenible*. Madrid.
- OMT. (2005). Organización Mundial del Turismo.
- OMT. (s.f.). *Desarrollo turístico* .
- ONU. (2016). *17 Objetivos del desarrollo Sostenible*. Recuperado el 10 de Septiembre de 2018, de UN.org: www.un.org/sustainabledevelopment/es/objetivos-del-desarrollo-sostenible/
- Regalado, L. (2016). *Gastronomía Manabita* .
- Rodriguez, S. (2005). *Planificación Integral del Turismo*. Trillas, Mexico: TrillasSA.
- SUCRE, G. (2016). Recuperado el 18 de 08 de 2018, de <http://www.sucres.gob.ec/12-turismo>
- SUCRE, G. (2016). *GAD SUCRE*. Recuperado el 18 de 08 de 18, de <http://www.charapoto.gob.ec/>
- Tresserras, J. y. (2007). *Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural en el Mediterraneo*. Barcelona, España: IBERTUR.
- Vanegas, F. P. (25 de 02 de 2017). *Gestión Creativa* . Obtenido de <https://www.gestioncreativa.org/turismo-cultural-por-ecuador/-m-a-n-a-b-i-turismo-cultural>

ANEXOS

5.1. Anexos #1

Encuestas Realizada a turistas

Encuesta aplicada a los turistas que arriban al Cantón Sucre.

DISEÑO DE UNA RUTA GASTRONÓMICA ANCESTRAL COMO APORTE AL
DESARROLLO DEL TURISMO SOSTENIBLE DEL CANTÓN SUCRE.

*Objetivo.- Conocer si los turistas que arriban al Cantón Sucre, conocen sobre
nuestra gastronomía ancestral para la creación de una Ruta gastronómica
ancestral.*

1. ¿Identifica usted la gastronomía ancestral?

Mucho _ poco _ casi nada _ nada _

2. ¿Qué tanto conoce usted sobre rutas gastronómicas ancestrales?

Mucho_ poco_ casi nada _ nada_

3. ¿Considera usted que la Gastronomía ancestral es una fortaleza para
incrementar el turismo del Cantón Sucre?

Mucho _ poco _ casi nada _ nada _

4. En su visita al Cantón Sucre ¿Ha consumido gastronomía ancestral?

Mucho _ poco _ casi nada _ nada _

5. ¿Considera usted que el Cantón Sucre tiene una identidad
gastronómica?

Mucho _ poco _ casi nada _ nada _

6. ¿Le gustaría a usted que existiese una Ruta Gastronómica ancestral dentro del Cantón Sucre?

Mucho _ poco _ casi nada _ nada _

7. ¿Cuál de estos platos le gustaría a usted que se considera como ancestral?

TONGA
AZADO

GALLINA CRIOLLA

MADURO

BOLLO

SUERO BLANCO

TORTA DE MANÍ

HUMITAS

TORTILLAS DE MAIZ

VICHES

CEVICHES

ENROLLADO DE ATÚN

BOLONES

Fotos.



Entrevista

1 ¿Considera usted que la gastronomía ancestral es una fortaleza para incrementar el turismo del Cantón Sucre?

2 ¿El Cantón Sucre tiene identidad gastronómica?

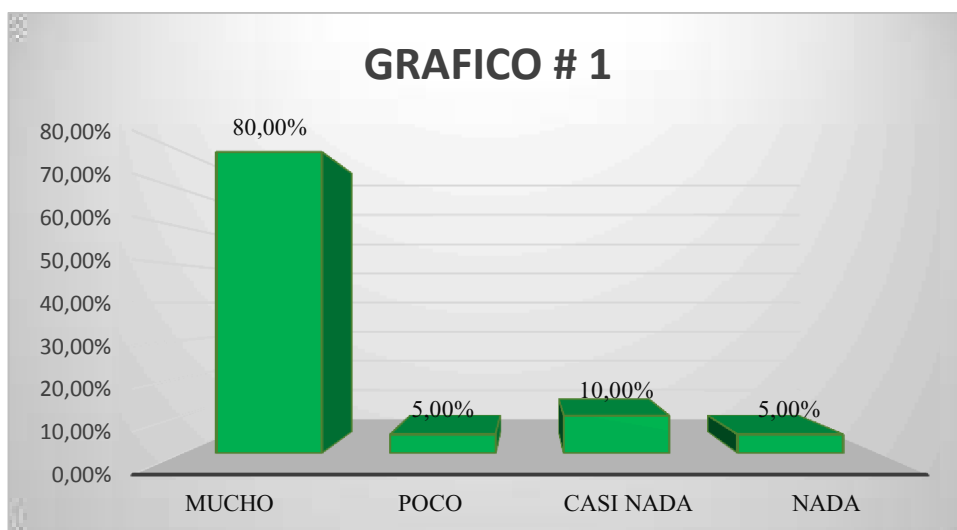
3 ¿Qué ha gestionado como funcionario en la parte gastronómica?

4 ¿Considera usted que la propuesta de la Creación de una ruta gastronómica ancestral aporta al turismo sostenible?

5 ¿Qué sitios o parroquias del Cantón Sucre considera usted que tienen identidad gastronómica ancestral?

5.2. Anexos #2

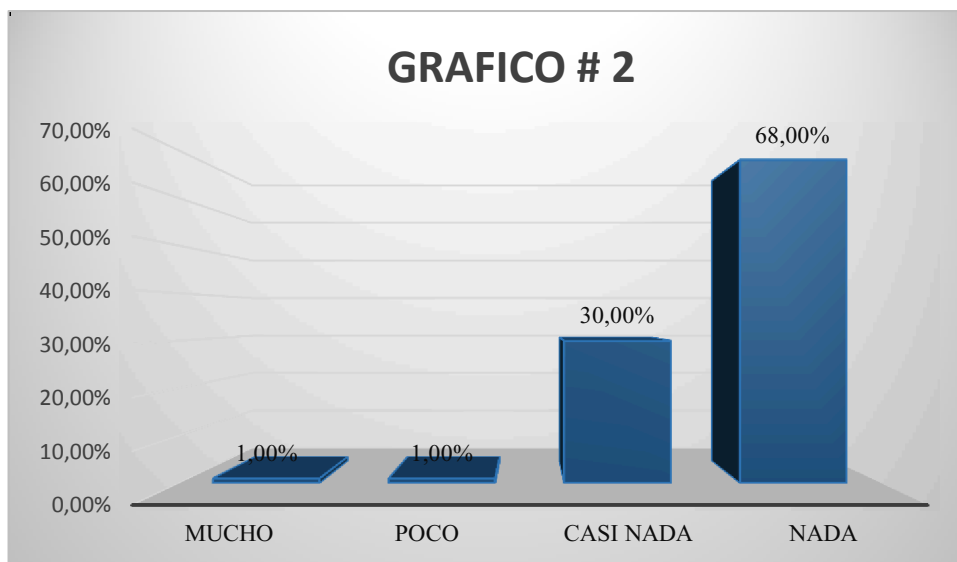
Cuadros con los resultados del trabajo de campo.



Fuente: Encuestas

(Foto1)

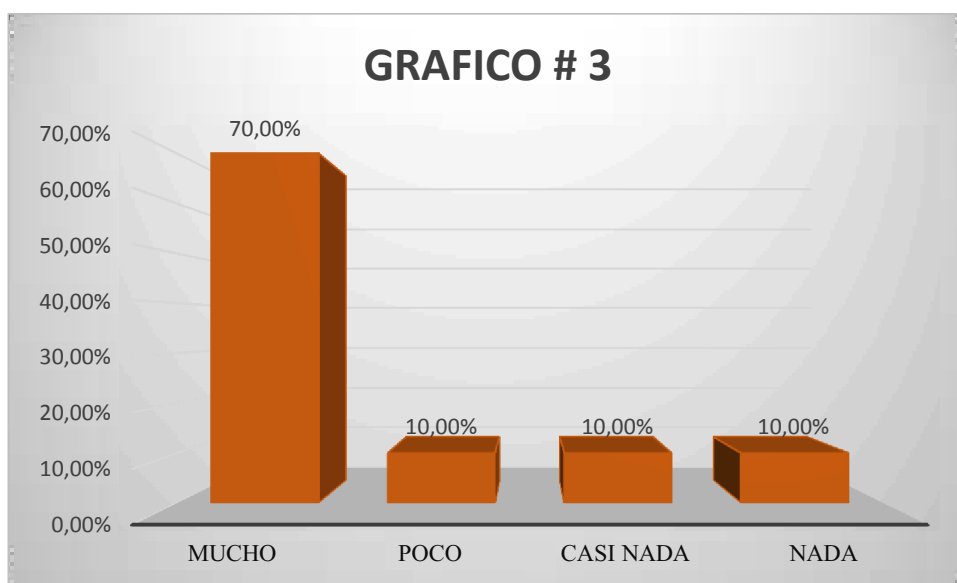
Elaboración: Propia



Fuente: Encuestas.

(Foto2)

Elaboración: Propia



Fuente: Encuestas.

(Foto3)

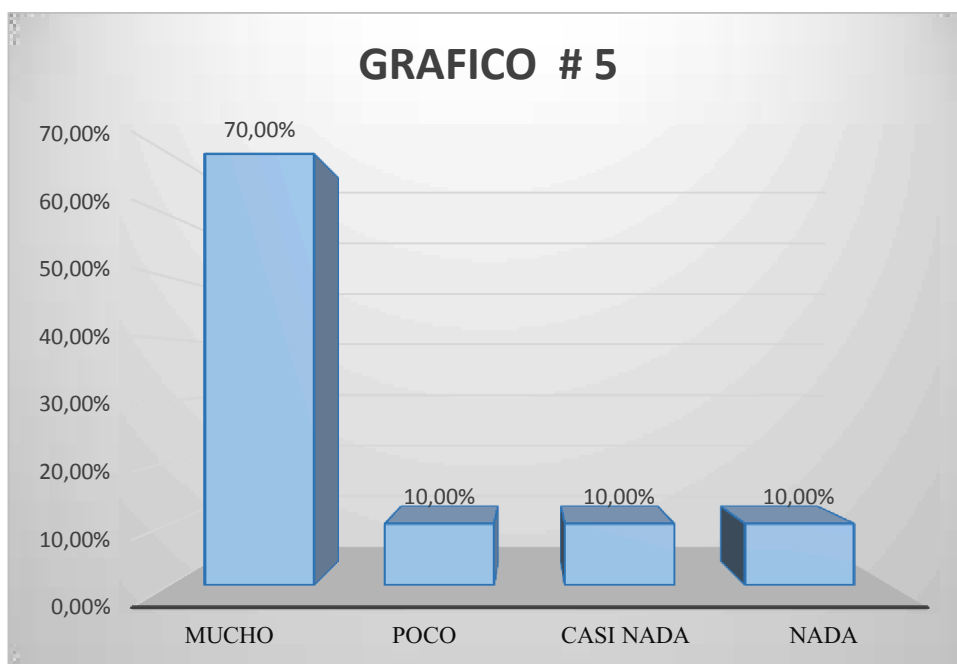
Elaboración: Propia



Fuente: Encuestas.

(Foto 4)

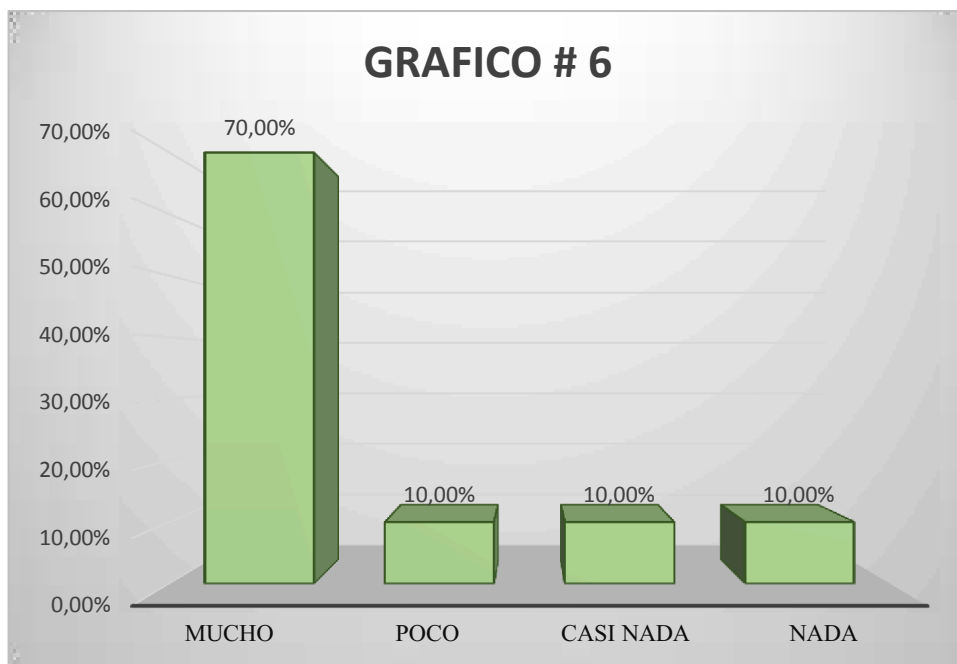
Elaboración: Propia



Fuente: Encuestas.

(Foto 5)

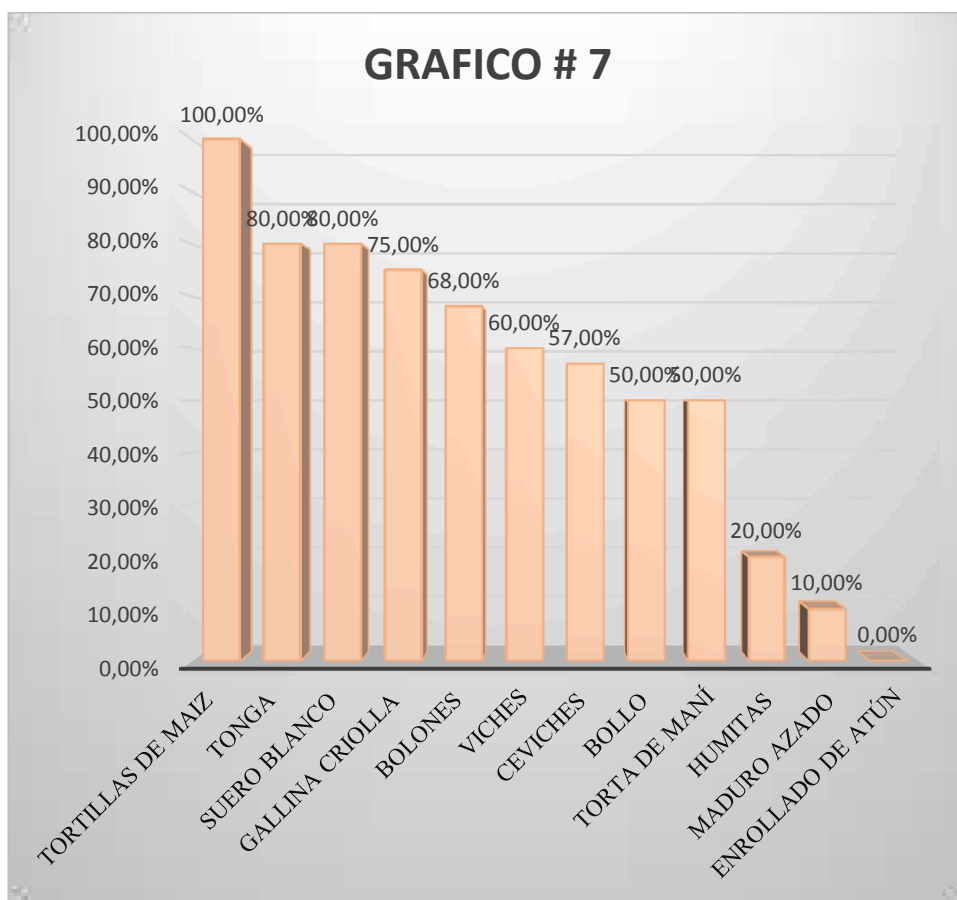
Elaboración: Propia



Fuente: Encuestas.

(Foto 6)

Elaboración: Propia



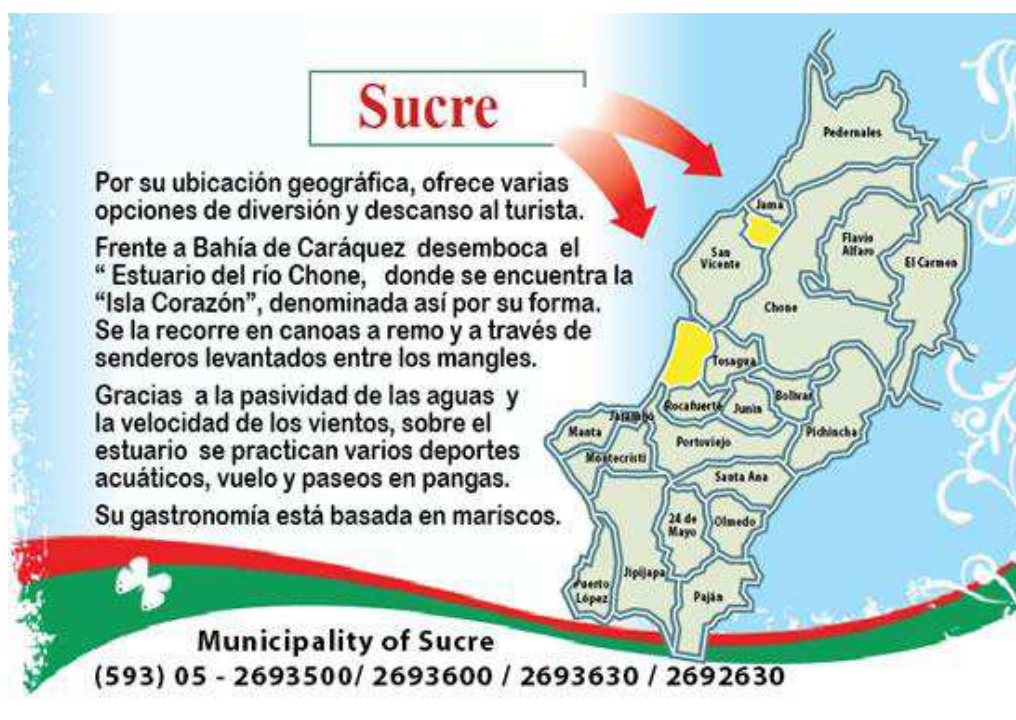
Fuente: Encuestas.

(Foto 7)

Elaboración: Propia

5.3. Anexos #3

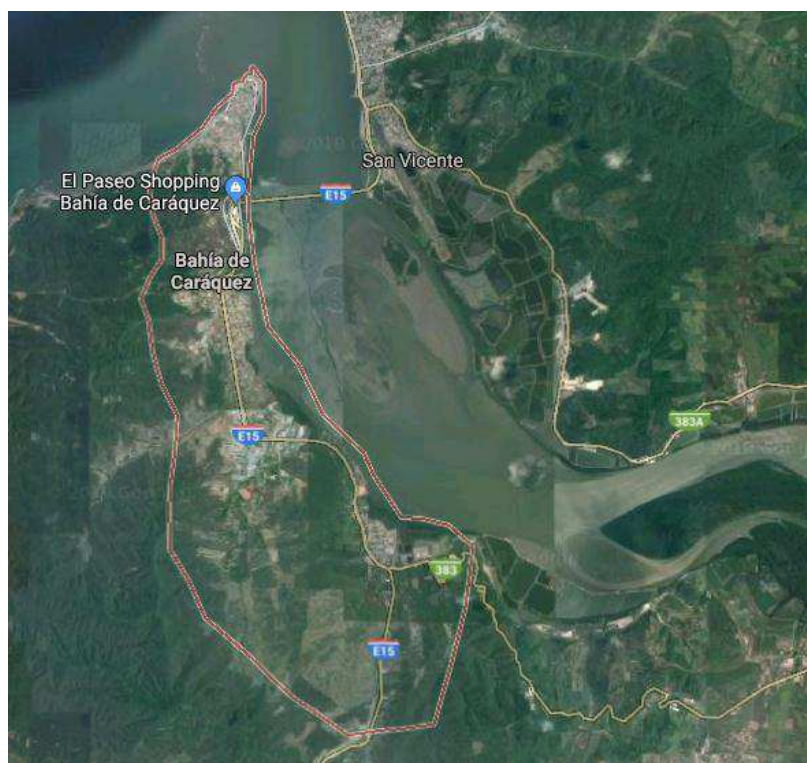
Mapa Cantón Sucre.



Fuente. GAD CANTÓN SUCRE

(Foto mapa 1)

Bahía de Caráquez



Fuente : Google maps

(Foto mapa 2)

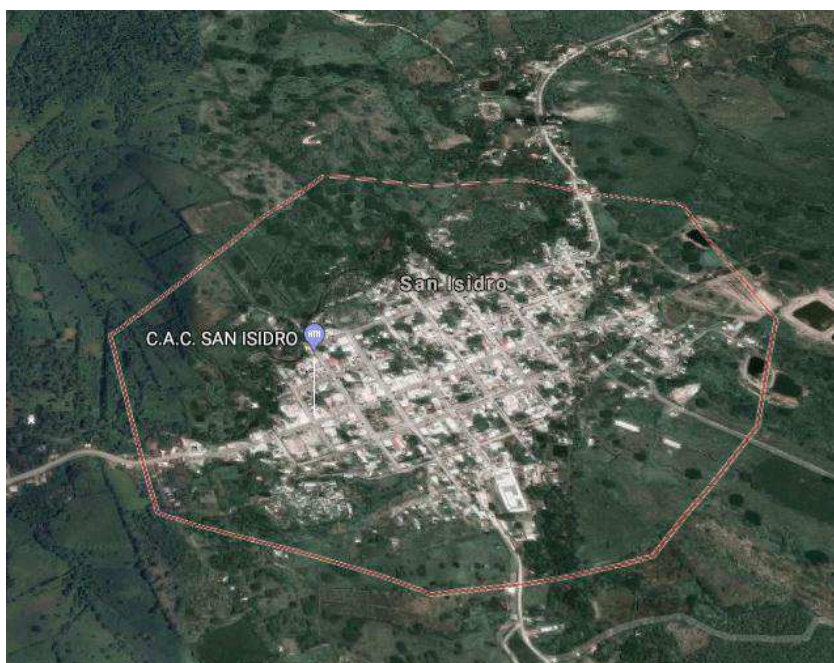
Leonidas Plaza



Fuente: Google maps.

(Foto mapa 3)

Parroquia San Isidro



Fuente: Google maps (Foto mapa 4)

Parroquia Charapotó



Fuente: Google maps

(Foto mapa 5)

Anexos #3



Fuente: Propia

(Foto plato1)



Fuente: Propia (Foto plato2)

Elaboración: Propia



Fuente: Propia (Foto plato3)



Fuente: Propia

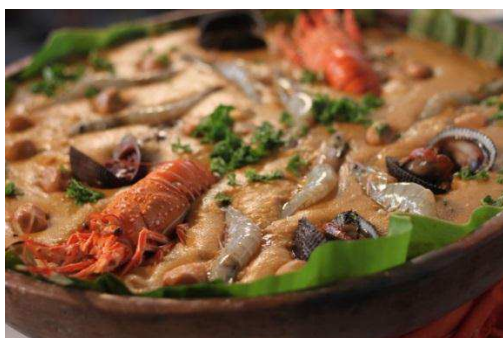
(Foto plato 4)



Fuente: Propia

(Foto plato 5)





Fuente: Propia

(Foto plato 6)



Fuente: Propia

(Foto plato 7)