



INFLUENCIA DEL EMPRENDIMIENTO TURÍSTICO GASTRONÓMICO SOSTENIBLE EN EL DESARROLLO SOCIOECONÓMICO DE MANTA

Autor: Ing. Fabian Enrique Moreira Palma

Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí. Dirección de Posgrado, Cooperación y Relaciones Internacionales. Trabajo de Titulación, presentado como requisito para la obtención del grado de Magíster en Administración de Empresas con mención en Innovación Empresarial y Emprendimiento.

Tutor: Ing. Rubén Darío Mero Mero, PhD.

Manabí-Ecuador

24 de julio de 2026.

INFLUENCIA DEL EMPRENDIMIENTO TURÍSTICO GASTRONÓMICO SOSTENIBLE EN EL DESARROLLO SOCIOECONÓMICO DE MANTA

INFLUENCE OF SUSTAINABLE GASTRONOMIC TOURISM ENTREPRENEURSHIP ON THE SOCIOECONOMIC DEVELOPMENT OF MANTA

Ing. Fabian Enrique Moreira Palma

Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí

fabianmoreirapalma@gmail.com

ORCID: 0009-0001-2011-1854

Código clasificación JEL: L26, Z32, Q01, R11, L83

RESUMEN

Objetivo: Analizar la asociación entre el emprendimiento turístico gastronómico sostenible y el desarrollo socioeconómico de Manta. **Metodología:** La investigación tuvo enfoque cuantitativo, diseño no experimental, transversal y alcance correlacional. Se aplicó un cuestionario a 266 emprendimientos gastronómicos formales seleccionados mediante muestreo probabilístico; la confiabilidad interna del instrumento fue evaluada mediante el coeficiente Alfa de Cronbach. Los datos fueron procesados en SPSS v.25 y analizados mediante el coeficiente Rho de Spearman. **Resultados:** Se evidenció una correlación positiva, fuerte y estadísticamente significativa entre el emprendimiento turístico gastronómico sostenible y el desarrollo socioeconómico. Las dimensiones con mayor asociación fueron generación de ingresos, promoción cultural, gestión de residuos y acceso a financiamiento sostenible. Asimismo, las prácticas vinculadas con economía circular e identidad gastronómica mostraron relación favorable con la competitividad y el empleo formal. **Conclusiones:** El emprendimiento turístico gastronómico sostenible constituye un factor asociado al fortalecimiento del desarrollo socioeconómico local. Se recomienda articular políticas públicas orientadas al financiamiento verde, certificaciones ambientales, formalización

empresarial y rutas gastronómicas sostenibles que contribuyan al desarrollo territorial de ciudades costeras como Manta.

Palabras clave: Emprendimiento sostenible, turismo gastronómico, desarrollo socioeconómico, Manta, economía circular.

ABSTRACT

Objective: To analyze the association between sustainable gastronomic tourism entrepreneurship and the socioeconomic development of Manta. **Methodology:** The research employed a quantitative approach, a non-experimental, cross-sectional design, and a correlational scope. A questionnaire was administered to 266 formal gastronomic businesses selected through probabilistic sampling; the internal reliability of the instrument was assessed using Cronbach's alpha coefficient. The data were processed using SPSS v.25 and analyzed using Spearman's rho coefficient. **Results:** A strong, statistically significant, positive correlation was found between sustainable gastronomic tourism entrepreneurship and socioeconomic development. The dimensions with the strongest association were income generation, cultural promotion, waste management, and access to sustainable financing. Furthermore, practices related to the circular economy and gastronomic identity showed a favorable relationship with competitiveness and formal employment. **Conclusions:** Sustainable gastronomic tourism entrepreneurship is a factor associated with strengthening local socioeconomic development. It is recommended to coordinate public policies focused on green financing, environmental certifications, business formalization, and sustainable gastronomic routes that contribute to the territorial development of coastal cities like Manta.

Keywords: Sustainable entrepreneurship, culinary tourism, socioeconomic development, Manta, circular economy.

INTRODUCCIÓN

A escala internacional, el turismo sostenible y la gastronomía local se han consolidado como ejes estratégicos para el desarrollo económico inclusivo y la preservación del patrimonio cultural, alineados con los Objetivos de Desarrollo Sostenible promovidos por la Organización Mundial del Turismo (2021). En Ecuador, las políticas públicas orientadas al desarrollo productivo y al turismo sostenible reconocen a la gastronomía como un componente estratégico para el desarrollo territorial y la competitividad de los destinos turísticos (Ministerio de Turismo del Ecuador, 2024). Sin embargo, existe una falta de articulación evidente entre estas políticas públicas y su implementación efectiva en ciudades intermedias costeras, especialmente en contextos marcados por múltiples crisis recientes que han vulnerado la estabilidad del sector productivo nacional.

En la provincia de Manabí, el turismo y la gastronomía representan sectores clave para la reactivación económica, sustentados en la riqueza marina y la identidad culinaria, como el ceviche manabita. No obstante, en Manta persisten desafíos estructurales significativos, donde se registran 858 emprendimientos gastronómicos formales según el Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Manta (Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Manta, (GAD), 2024). A pesar de esta cifra, la alta informalidad y la débil articulación entre actores locales limitan el potencial real, mientras que los emprendedores toman decisiones cotidianas que definen la sostenibilidad de sus negocios, careciendo frecuentemente de formación técnica y acceso a certificaciones ambientales validadas por instituciones competentes.

El problema central radica en la falta de evidencia que permita analizar la relación entre los emprendimientos turísticos gastronómicos sostenibles y el desarrollo socioeconómico del cantón Manta, considerando las condiciones estructurales de financiamiento, gestión ambiental y

valoración cultural que caracterizan al sector. A nivel micro, según el Ministerio de Producción (2023), los negocios enfrentan limitado acceso a financiamiento verde y presión ambiental sobre los ecosistemas, lo que obstaculiza su crecimiento. Además, la informalidad dificulta la medición objetiva de la relación entre estas variables y su impacto, creando una brecha de conocimiento. En este sentido, la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos (2021), que señala que las economías emergentes presentan limitaciones para evaluar la contribución del emprendimiento sostenible al desarrollo territorial debido a la elevada presencia de unidades productivas informales.

Por tanto, esta investigación busca analizar la relación entre el emprendimiento sostenible turístico gastronómico y el desarrollo socioeconómico del cantón Manta, examinando dimensiones críticas como el acceso a financiamiento, la gestión de residuos y la promoción cultural. El estudio se sustenta en la teoría del desarrollo endógeno y los principios de sostenibilidad, postulando que el desarrollo territorial se fortalece mediante el aprovechamiento de las capacidades locales y la integración de criterios ambientales, económicos y patrimoniales.

Objetivos de la investigación:

General

Analizar la relación entre el emprendimiento turístico gastronómico sostenible y el desarrollo socioeconómico del cantón Manta.

Específicos

Determinar la relación del acceso a financiamiento sostenible sobre el desarrollo socioeconómico del cantón Manta.

Analizar la relación de la gestión de residuos y economía circular sobre el desarrollo socioeconómico del cantón Manta.

Evaluar la relación de la promoción de la identidad gastronómica y cultural en el desarrollo socioeconómico del cantón Manta.

La presente investigación se enmarca en la sub línea de investigación relacionada con el emprendimiento, la innovación empresarial y el desarrollo sostenible, orientada al análisis de estrategias que contribuyan al fortalecimiento de la competitividad y el desarrollo territorial desde una perspectiva económica, social y ambiental.

Justificación de la investigación:

Esta investigación se justifica desde tres enfoques complementarios:

Teórico: Aporta al cuerpo de conocimiento sobre emprendimiento sostenible en contextos costeros latinoamericanos, integrando la economía circular y la identidad patrimonial como variables mediadoras del desarrollo endógeno, llenando vacíos identificados por García y Vargas (2021) en la región.

Metodológico: Propone un instrumento cuantitativo validado y un modelo de análisis no paramétrico adaptable para medir la sostenibilidad en pymes gastronómicas, superando las limitaciones de estudios puramente descriptivos mediante correlaciones estadísticamente robustas.

Práctico: Genera evidencia que servirá como insumo para el GAD Manta, cámaras de turismo y entidades financieras en el diseño de rutas gastronómicas certificadas, líneas de crédito verde y programas de formalización, contribuyendo directamente a la reactivación económica post-crisis y a la mejora de la calidad de vida en el cantón.

REVISIÓN LITERARIA

La convergencia entre el emprendimiento sostenible, el turismo gastronómico y el desarrollo socioeconómico constituye un campo de estudio dinámico que ha cobrado relevancia crítica en el periodo post-pandemia (2020-2025). En un contexto global marcado por crisis sanitarias, económicas y ambientales, la literatura reciente ha reconfigurado la comprensión de cómo las actividades económicas locales pueden actuar como motores de resiliencia. Esta revisión sistematiza los fundamentos teóricos contemporáneos que sustentan la investigación, articulando las categorías centrales bajo una lógica sistémica que vincula la gestión empresarial con el bienestar territorial, con especial énfasis en las realidades de ciudades costeras intermedias como Manta.

Emprendimiento Sostenible

El concepto de emprendimiento sostenible ha evolucionado desde una visión periférica de responsabilidad social corporativa hacia un modelo integral de creación de valor económico, social y ambiental. Según la Organización Mundial del Turismo (2021), la sostenibilidad en el emprendimiento constituye un elemento estratégico para fortalecer la competitividad y la resiliencia de los destinos turísticos. En el periodo 2020-2023, la literatura ha destacado que los emprendimientos que integran criterios ambientales y sociales desde su diseño inicial presentan una mayor capacidad de adaptación frente a escenarios de incertidumbre. En este sentido, Benavides-Sánchez et al. (2024) sostienen que el emprendimiento sostenible busca generar valor económico incorporando objetivos sociales y ambientales dentro de los modelos de negocio, favoreciendo procesos de innovación y desarrollo sostenible.

Una de las barreras más citadas en la literatura reciente es el acceso a financiamiento. El Ministerio de Producción, Comercio Exterior, Inversiones y Pesca (2023) señala que, en Ecuador,

la brecha de financiamiento para emprendedores que buscan adoptar prácticas verdes es significativa. Los sistemas financieros tradicionales suelen percibir la sostenibilidad como un costo adicional en lugar de una inversión, lo que limita la escalabilidad de los negocios. Esta perspectiva se alinea con lo expuesto por la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos (2021), la cual señala que las pequeñas y medianas empresas enfrentan mayores dificultades para acceder a instrumentos financieros orientados a la innovación y la sostenibilidad, especialmente en economías emergentes. Por tanto, el emprendimiento sostenible no puede analizarse de manera aislada de su ecosistema financiero; su desarrollo requiere considerar el acceso a capital como un factor estructural asociado a la adopción de prácticas sostenibles y al fortalecimiento de la competitividad empresarial.

Turismo Gastronómico: Identidad, Autenticidad y Desarrollo

El turismo gastronómico ha experimentado una transformación teórica sustancial en la última década. Ramírez (2025) subraya que la gastronomía ha dejado de ser un servicio complementario para convertirse en uno de los principales motivadores del viaje en muchos destinos. Este cambio teórico es crucial para entender el potencial económico del sector. Richards (2024) documenta que la autenticidad culinaria constituye una diferenciación competitiva; los turistas contemporáneos buscan experiencias que conecten con la identidad local, lo que valida la gastronomía como un activo patrimonial intangible.

En el contexto ecuatoriano, Vásquez et al. (2025) identifican que, aunque el turismo gastronómico ha ganado relevancia en la agenda nacional, existe una brecha significativa entre la promoción turística y el desarrollo territorial real. La literatura advierte sobre el riesgo de la "turistificación superficial", donde la gastronomía se comercializa sin beneficiar a las comunidades locales. Benavides et al. (2024) profundiza en este aspecto, argumentando que la promoción

cultural culinaria debe planificar estratégicamente la visibilización de la gastronomía como patrimonio vivo, evitando la folclorización que despoja de valor económico a los productores locales. Para Manta, esto implica que el emprendimiento gastronómico no solo vende alimentos, sino que comercializa identidad cultural (ej. el ceviche manabita), contribuyendo al fortalecimiento de valor dentro del territorio.

La relación entre gastronomía y desarrollo se refuerza con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS). La OMT (2021) vincula explícitamente el turismo gastronómico con los ODS 8 (trabajo decente), 12 (producción y consumo responsables) y 14 (vida submarina), especialmente en ciudades costeras. Esto establece un marco teórico donde el emprendimiento gastronómico es un vehículo para el cumplimiento de agendas globales, siempre que exista una gobernanza adecuada que articule a los actores locales y promueva la conservación del patrimonio cultural y ambiental.

Economía Circular y Gestión de Residuos en Gastronomía

La economía circular se explica por la idea de diseñar estrategias que mantengan el valor de materiales y recursos gran parte del tiempo posible, utilizando para ello métodos como la reducción, la reutilización o la valorización de los residuos para llegar a una economía más respetuosa y sostenible (Morseletto, 2020). Con relación al ámbito turístico, Macías et al. (2025) señalan que la circularidad se ha ido incorporando como una línea de análisis de la relevancia para entender de qué forma los destinos y empresas pueden reducir sus impactos ambientales sin perder competitividad. En el sector del turismo gastronómico, esta vertiente resulta especialmente interesante por el consumo intensivo de materias primas, agua, energía y residuos orgánicos, envases y plásticos de un solo uso.

En la gastronomía turística, la producción de residuos es una dimensión estratégica puesto que el desperdicio de alimentos y el mal tratamiento de los residuos generan impacto en tanto en la sostenibilidad del destino como la eficiencia en su operación. Wu y Teng (2023) enfatizan que la reducción de los residuos alimentarios forma uno de los fundamentales desafíos de la gestión de la gastronomía hotelera y gastronomía, mientras que Cardenas et al. (2024) subrayan que la adopción de prácticas circulares en turismo depende de la capacidad de las organizaciones para unir innovación, planificación y el uso eficiente de los recursos.

Sin embargo, la adopción de prácticas circulares todavía enfrenta limitaciones respecto a infraestructura, capacidades técnicas y la gestión organizativa, especialmente en las pequeñas y medianas empresas (Wu y Teng, 2023). En este sentido, la separación de residuos desde el origen de estos, así como la reducción de residuos alimentarios, la reutilización de insumos, la valorización de residuos orgánicos, entre otras prácticas de sostenibilidad, pueden ayudar en la mejora de la eficiencia operativa, y en la percepción ambiental de los emprendimientos de gastronomía.

Desarrollo Socioeconómico Local y Endógeno

Según indica el Banco Interamericano de Desarrollo (BID, 2021), el desarrollo no debe evaluarse únicamente desde el crecimiento del producto interno bruto, ni por deterioro de la calidad de vida, sino por la generación de empleo decente, por el fomento de la inclusión social o la reducción de las desigualdades. En el contexto turístico-gastronómico, este enfoque se observa en la capacidad de los emprendimientos de la gastronomía de sustentar ingresos, de generar empleo formal y de dinamizar las economías locales.

La innovación, la transformación digital y la vinculación de los protagonistas territoriales convierten a los emprendimientos turísticos en competitivos, siempre que vayan acompañados de las capacidades organizacionales, el acceso a mercados y, al mismo tiempo, a los mecanismos de colaboración en los territorios (Comisión Económica para América Latina y el Caribe, 2021).

La denominada teoría del desarrollo endógeno propone que debido al capital de los recursos económicos, sociales, culturales e institucionales propios de una localidad, es posible que se genere un crecimiento territorial (Quito et al., 2021). En las últimas décadas, este enfoque ha incorporado los principios del desarrollo sostenible, donde la competitividad territorial se justifica en la integración de las dimensiones económicas, sociales y medioambientales (Aguirre y Herrera, 2025). En este sentido, el crecimiento socioeconómico de Manta se puede analizar a partir de la capacidad de crecimiento que poseen los emprendedores turísticos gastronómicos para facilitar el crecimiento del capital humano, del patrimonio cultural y de los recursos naturales del territorio, siendo así generadores de procesos de desarrollo a partir del potencial local.

La combinación de las categorías de emprendimiento sostenible, turismo gastronómico, economía circular y desarrollo endógeno, orienta a un marco en el que el emprendimiento turístico gastronómico sostenible es la variable independiente y el desarrollo socioeconómico local es la variable dependiente donde analizan su relación teniendo en cuenta el acceso a financiamiento, la gestión de residuos y la promoción cultural; aunque también evidencian una falta de estudios empíricos que analicen esta relación en contextos locales.

Antecedentes y vacíos

Durante el periodo 2020–2025, el campo de estudio del emprendimiento sostenible con relación al turismo ha crecido debido a la necesidad de aumentar la resiliencia de los destinos

turísticos y de desarrollar modelos de mejora de la sostenibilidad medioambiental, social y económica. Una revisión bibliométrica llevada a cabo por Andrade-Valbuena et al., (2022) concluyen que el estudio del emprendimiento sostenible aplicado a turismo ha evolucionado hacia el abordaje del emprendimiento sostenible integrando la innovación, competitividad y creación de valor sostenible, destacando la necesidad de aumentar las capacidades de los emprendimientos para abordar los nuevos retos del sector.

En lo que se refiere al turismo gastronómico, una revisión sistemática realizada por Campos y Castillo (2024) concluyó que la sostenibilidad se ha convertido en uno de los principales ejes de investigación de este ámbito y constatan que las investigaciones más recientes se están centrando en la gestión sostenible de los destinos gastronómicos, en la valoración del patrimonio culinario, en la gestión sociocultural y en la conservación del medio ambiente, dado que la gastronomía es una herramienta clave para incrementar la competitividad y la identidad territorial de los destinos turísticos.

En el caso ecuatoriano, la revisión sistemática llevada a cabo por García (García, 2024) es uno de los principales antecedentes del emprendimiento turístico sostenible. Este autor analizó un total de 165 investigaciones indexadas, señalando que la innovación de modelos de negocio sostenibles es un elemento clave que puede permitir fortalecer los emprendimientos turísticos del país. Al mismo tiempo, dedujo que la investigación en el caso nacional es escasa y manifiesta algunas limitaciones en los estudios empíricos y la aplicación de estos en contextos territoriales específicos, sugiriendo ir más allá en el análisis para profundizar en la identificación de determinadas condiciones que pueden facilitar la creación de valor sostenible en el marco de los emprendimientos turísticos ecuatorianos.

Se advirtió que, a pesar de que en los últimos años hemos advertido un aumento bien claro en la producción científica sobre emprendimiento, turismo gastronómico y economía circular, casi toda la producción se refiere a revisiones sistemáticas y estudios bibliométricos e investigaciones que se han desarrollado en destinos turísticos maduros. En el caso ecuatoriano, se ha evidenciado que la evidencia empírica y la investigación en el marco de los emprendimientos turísticos sostenibles es escasa y se circunscribe a investigaciones de carácter general sobre innovación o sostenibilidad. Esto es así, en la medida en que todavía se mantiene un vacío de investigación sobre el análisis de un enfoque integrado del emprendimiento turístico gastronómico sostenible y el desarrollo socioeconómico local, involucrando dimensiones como el acceso a financiamiento, la gestión de los residuos, la promoción cultural, la generación de empleo, entre otras.

En síntesis, el estado del arte evidencia que la integración de estrategias financieras, ambientales y culturales constituye un componente relevante para fortalecer la competitividad de los emprendimientos turísticos gastronómicos, especialmente en territorios costeros donde la sostenibilidad, la identidad local y la generación de valor económico convergen como factores de desarrollo. No obstante, la revisión también permite identificar una brecha empírica importante: la mayoría de los estudios revisados abordan estas dimensiones de manera descriptiva o fragmentada, sin proponer modelos operacionales que permitan analizar su relación con indicadores de desarrollo socioeconómico local.

En este sentido, la presente investigación se justifica por la necesidad de operacionalizar las dimensiones de acceso a financiamiento, gestión de residuos, promoción cultural, generación de ingresos, creación de empleo y difusión de la identidad gastronómica dentro de un modelo medible y pertinente para el contexto de Manta. Más que demostrar causalidad, el estudio busca analizar la relación entre el emprendimiento turístico gastronómico sostenible y el desarrollo

socioeconómico, aportando evidencia empírica que contribuya a la comprensión del desarrollo endógeno en ciudades costeras intermedias. La literatura revisada respalda la pertinencia de las dimensiones seleccionadas y permite situar la investigación dentro de las discusiones actuales sobre sostenibilidad, turismo gastronómico, economía circular y desarrollo territorial.

MATERIALES Y MÉTODOS

Enfoque de investigación

La presente investigación se desarrolla bajo un enfoque cuantitativo, ya que se sustenta en la recolección y el análisis estadístico de datos numéricos para medir variables, probar hipótesis y establecer patrones de comportamiento con objetividad y replicabilidad (Hernández-Sampieri et al., 2014). Este enfoque permite cuantificar el grado de asociación del emprendimiento turístico gastronómico sostenible sobre el desarrollo socioeconómico, garantizando la validez externa y la generalización de los resultados a la población de estudio mediante procedimientos estadísticos estandarizados.

Diseño

El diseño es de tipo no experimental y de corte transversal. Es no experimental porque no se manipulan deliberadamente las variables independientes, sino que se observan y miden en su contexto natural sin intervención del investigador. Presenta un corte transversal, dado que la recolección de información se realizó en un único momento temporal (2025) con el fin de caracterizar el estado actual del fenómeno y analizar las relaciones entre variables en ese periodo específico. Este diseño es adecuado para estudios que buscan medir asociaciones y explicar dinámicas estructurales sin alterar las condiciones naturales del entorno analizado, permitiendo una fotografía estadística precisa del ecosistema gastronómico mantense en la etapa post-pandemia.

Tipologías investigativas utilizadas

En concordancia con el enfoque cuantitativo y el diseño establecido, el estudio se clasifica en los siguientes niveles de alcance:

Investigación correlacional: Tiene como propósito determinar el grado de asociación estadística entre dos o más variables. En la presente investigación, se aplica para cuantificar la fuerza y dirección de la relación entre el emprendimiento gastronómico sostenible y el desarrollo socioeconómico mediante el coeficiente Rho de Spearman.

Investigación bibliográfica: Permite obtener información proveniente de libros, textos, memorias, informes y revistas científicas relacionados con las variables investigadas, consolidando el marco teórico y el estado del arte.

Investigación de campo: Implica la recolección directa y real de información en el lugar donde ocurren los hechos, obteniendo datos primarios de fuentes reales que reflejan la operativa diaria de los emprendimientos estudiados.

Técnica de recolección de datos

Los indicadores del estudio fueron operacionalizados mediante diversas escalas de medición, incluyendo porcentajes, conteos absolutos, variables dicotómicas y escalas ordinales tipo Likert. Para la medición de percepciones se empleó una escala Likert de cinco puntos (1 = muy bajo, 5 = muy alto). La utilización de estas escalas permitió una adecuada caracterización del fenómeno y la aplicación de técnicas estadísticas no paramétricas, como el coeficiente Rho de Spearman. El instrumento fue sometido a prueba de fiabilidad. El análisis estadístico se realizó mediante software especializado SPSS v. 25.

El cuestionario estuvo conformado por 18 ítems distribuidos en seis dimensiones: acceso a financiamiento, gestión de residuos, promoción cultural, generación de ingresos, creación de empleo y difusión de la identidad gastronómica. Previo a su aplicación, el instrumento fue revisado por el tutor de investigación con el fin de verificar la coherencia entre los objetivos, variables e indicadores del estudio.

Población y unidad de análisis

La población de estudio está conformada por 858 emprendimientos gastronómicos formales registrados en el GAD Manta (2024). La unidad de análisis son los emprendimientos turísticos gastronómicos con enfoque sostenible que ofrecen productos vinculados a la gastronomía local manabita e incorporan dimensiones de sostenibilidad económica, social o ambiental. Se excluyen emprendimientos informales no registrados y negocios sin relación con el turismo o prácticas sostenibles.

Tabla 1

Emprendimientos gastronómicos distribuidos por parroquias de Manta

Parroquia	Tipo	No. Emprendimientos registrados	% Población
Manta	Urbana	312	36,4%
Los Esteros	Urbana	189	22,0%
Tarqui	Urbana	145	16,9%
Eloy Alfaro	Urbana	98	11,4%
San Mateo	Urbana	67	7,8%
Santa Marianita	Rural	31	3,6%
San Lorenzo	Rural	16	1,9%

Total	858	100,0%
-------	-----	--------

Fuente: GAD Manta (2025) y estudios de corredores gastronómicos

Cálculo de la muestra

La muestra se calculó mediante muestreo probabilístico con un nivel de confianza del 95% y un margen de error del 5%. Se utilizó la fórmula para poblaciones finitas:

$$n = \frac{N \times Z^2 \times p \times (1 - p)}{(N - 1) \times e^2 + Z^2 \times p \times (1 - p)}$$

Donde $N=858$, $Z=1.96$, $p=0.5$, $e=0.05$. El resultado determinó una muestra de **266 unidades**, distribuidas proporcionalmente por parroquias.

Tabla 2

Distribución proporcional de la muestra por parroquia (n=266)

Parroquia	Población (N)	% Población	Muestra calculada (n)
Manta	312	36%	97
Los Esteros	189	22%	59
Tarqui	145	17%	45
Eloy Alfaro	98	11%	30
San Mateo	67	8%	21
Santa Marianita	31	4%	10
San Lorenzo	16	2%	4
Total	858	100%	266

Fuente: elaboración propia a partir de los datos del GAD Manta (2024)

RESULTADOS

La encuesta se aplicó a los 266 emprendimientos gastronómicos seleccionados en el cantón Manta, y el procesamiento y análisis estadístico de los datos de la información se llevó a cabo con el software SPSS versión 25. Los resultados se presentan en orden, comenzando con la evaluación de la confiabilidad del instrumento, la caracterización de la muestra, el análisis descriptivo de las variables y, finalmente, la determinación de las relaciones que pueden existir entre el emprendimiento sostenible y el desarrollo socioeconómico a partir de pruebas de correlación y regresión, lo que permite dar respuesta al objetivo de la investigación y confirmar o rechazar la hipótesis.

Tabla 3

Estadísticas de fiabilidad

Alfa de Cronbach	N de elementos	Variable
,9912	12	Emprendimiento sostenible
,993	12	Desarrollo socioeconómico

Fuente: Programa estadístico SPSS/25

Los resultados de la prueba de confiabilidad muestran una excelente consistencia interna del instrumento. La variable emprendimiento sostenible obtuvo un coeficiente Alfa de Cronbach de $\alpha = 0,9912$; y la variable desarrollo socioeconómico el valor de $\alpha = 0,993$. Por lo tanto, ambos coeficientes alcanzan el valor mínimo de 0,70, lo que indica que los ítems que conforman cada variable mantienen una alta coherencia y estabilidad en sus mediciones. Esto conlleva que el instrumento utilizado sea confiable para conocer las percepciones de los emprendimientos gastronómicos del cantón Manta respecto a las variables analizadas.

Tabla 4*Caracterización de la muestra*

	Frecuencia	Porcentaje
Parroquia donde opera su emprendimiento		
Manta	47	17,7%
Los Esteros	52	19,5%
Tarqui	98	36,8%
Eloy Alfaro	31	11,7%
San Mateo	19	7,1%
Santa Marianita	12	4,5%
San Lorenzo	7	2,6%
Años de operación del negocio		
Menos de 1 año	18	7%
1-3 años	67	25%
4-6 años	89	33%
7-10 años	58	22%
Más de 10 años	34	13%
Tipo de establecimiento gastronómico		
Restaurante	87	33%
Cevichería	64	24%
Food truck	41	15%
Cafetería	38	14%
Comida rápida	24	9%
Otro (catering, bar, etc.)	12	5%
Número de colaboradores actuales		
1 (unipersonal)	43	16%
2 a 3	98	37%
4 a 6	76	29%
7 a 10	34	13%
Más de 10	15	6%
Registro formal en GAD Manta / SRI		
Sí	197	74%
No	69	26%
Total	266	100%

Fuente: Elaboración propia

La caracterización de la muestra evidencia que el mayor porcentaje de emprendimientos están ubicados en la parroquia Tarqui (36,8%), seguida de Los Esteros (19,5%) y Manta (17,7%), lo que pone de manifiesto un alto nivel de concentración de la actividad gastronómica en las

principales zonas urbanas del cantón. En lo referente a la antigüedad de los negocios, los más antiguos son aquellos con un periodo de entre 4 y 6 años de funcionamiento (33%), seguidos de aquellos que tienen un periodo entre 1 a 3 años (25%), lo que refleja un cierto nivel de consolidación del sector. En lo que respecta al tipo de establecimiento, el mayor tipo de ellos corresponde a los restaurantes que alcanzan un 33% de la muestra y las cevicherías el 24%, actividades que son muy cercanas a la identidad gastronómica de esta zona. En relación con el número de trabajadores que tienen los negocios, estos muestran un 37% de negocios con entre 2 y 3 colaboradores siendo la mayoría de estos (74%) aquellos que tienen algún tipo de registro formal ante el GAD Manta o el SRI, encontrando un importante nivel de formalización empresarial en el sector estudiado.

Tabla 5

Estadísticos descriptivos

	Mínimo	Máximo	Media	Desviación
Acceso a financiamiento	1,00	5,00	2,9352	1,15202
Gestión de residuos	1,00	5,00	3,4267	1,09147
Promoción cultural culinaria	1,00	5,00	3,5235	1,04821
Generación de ingresos	1,00	5,00	3,4060	1,08923
Creación de empleo	1,00	5,00	3,3224	1,13486
Difusión de identidad gastronómica	1,00	5,00	3,5724	1,00713
Emprendimiento sostenible	1,00	5,00	3,3228	1,08689
Desarrollo socioeconómico	1,00	5,00	3,4474	1,06545
N válido (por lista)	266			

Los estadísticos descriptivos indican que todas las dimensiones evaluadas alcanzan valores medios superiores al punto de la escala utilizada. El tipo de dimensión que alcanza los mayores promedios es Difusión de identidad gastronómica (M= 3,57; DE= 1,01) seguido de Promoción

cultural culinaria ($M= 3,52$; $DE= 1,05$), lo que pone de manifiesto una valoración favorable hacia tipos de acciones orientadas hacia la preservación y difusión de la cultura gastronómica manabita. Así mismo, la variable Acceso a financiamiento obtuvo la media más baja ($M= 2,94$; $DE= 1,15$) evidenciando la constitución de una de las limitaciones más importantes que expresan los emprendedores. En términos generales la variable Emprendimiento sostenible ($M= 3,32$; $DE= 1,09$), mientras que Desarrollo socioeconómico ($M = 3,45$; $DE = 1,07$) presentaron percepciones moderadamente favorables sobre la adopción de prácticas sostenibles y su contribución al desarrollo local.

Tabla 6

Matriz de correlaciones entre las dimensiones del estudio

			Emprendimiento sostenible	Desarrollo socioeconómico
Rho de	Acceso a	Coeficiente de	,997	,995
Spearman	financiamiento	correlación		
		Sig. (bilateral)	,000	,000
		N	266	266
	Gestión de	Coeficiente de	,990**	,990**
	residuos	correlación		
		Sig. (bilateral)	,000	,000
		N	266	266
	Promoción	Coeficiente de	,995	,992
	cultural	correlación		
	culinaria	Sig. (bilateral)	,000	,000
		N	266	266
	Generación de	Coeficiente de	,995	,994
	ingresos	correlación		
		Sig. (bilateral)	,000	,000
		N	266	266
	Creación de	Coeficiente de	,994	,996
	empleo	correlación		
		Sig. (bilateral)	,000	,000

	N	266	266
Difusión de	Coefficiente de	,993	,996
identidad	correlación		
gastronómica	Sig. (bilateral)	,000	,000
	N	266	266

La correlación es significativa en el nivel 0,01 (bilateral).

Los resultados de la matriz de correlaciones, muestra correlaciones positivas y estadísticamente significativas entre cada una de las dimensiones analizadas y las variables de estudio ($p < 0,01$) indican que los coeficientes de correlación (ρ) oscilan entre $\rho = 0,990$ y $\rho = 0,997$ las cuales evidencian que las relaciones entre las dimensiones de Emprendimiento sostenible y Desarrollo socioeconómico son muy fuertes. En particular, el acceso a financiamiento obtuvo el coeficiente de correlación de $\rho = 0,995$, mientras que la gestión de residuos lo obtuvo de $\rho = 0,990$.

La promoción cultural culinaria obtuvo una correlación de $\rho = 0,992$, la generación de ingresos de $\rho = 0,994$, la creación de empleo de $\rho = 0,996$ y la difusión de identidad gastronómica de $\rho = 0,996$. Estos resultados consideraron que el fortalecimiento de las prácticas sostenibles, así como también de las económicas, ambientales y culturales están estrechamente relacionados con niveles más altos de Desarrollo socioeconómico en los emprendimientos gastronómicos del cantón Manta.

Tabla 7

Análisis de regresión entre el emprendimiento sostenible y el desarrollo socioeconómico

Modelo	Coeficientes no estandarizados		Coeficientes estandarizados	t	Sig.
	B	Desv. Error	Beta		
(Constante)	,209	,023		9,117	,000
Emprendimiento sostenible	,974	,007	,994	148,284	,000

a. Variable dependiente: VD

Los resultados del análisis de regresión lineal muestran que el emprendimiento sostenible se presenta como variable relacionada con el desarrollo socioeconómico. El coeficiente no estandarizado ($B = 0,974$) muestra que, para cada unidad de incremento del nivel de emprendimiento sostenible, el desarrollo socioeconómico aumenta en aproximadamente 0,974 unidades. El coeficiente estandarizado ($\beta = 0,994$) refleja una relación positiva muy fuerte entre ambas variables. La $t = 148,284$ y $p = 0,000$ indican que el modelo es estadísticamente significativo, lo que permite concluir que el emprendimiento sostenible se asocia de forma positiva y significativa con el desarrollo socioeconómico de los emprendimientos gastronómicos del cantón Manta.

DISCUSIÓN

La relación existente entre el emprendimiento turístico gastronómico sostenible y el desarrollo socioeconómico de Manta sustenta los modelos de desarrollo endógeno de Quito, y con Aguirre y Herrera (2025) dada la consideración de la movilización de recursos territoriales propios, y que la inserción del enfoque sostenible permite aumentar el crecimiento de las comunidades locales, resultado que coincide con las conclusiones de Andrade-Valbuena et al. (2022) y Garcia (2024), quienes sostienen que los modelos de negocio turísticos que establecen la innovación y la sostenibilidad en la concepción inicial aumentan la adaptabilidad y capacidad de respuesta en los entornos complejos.

En lo que respecta a la economía circular y la gestión de residuos, la preferencia por prácticas sostenibles responde a los postulados de Morsetto (2020) y Macias et al. (2025), quienes consideran esta última como un mecanismo que permite disminuir los impactos ambientales, sin disminuir de la eficiencia de los negocios locales. Sin embargo, al comparar este planteamiento con la práctica habitual del sector, aparecen las barreras estructurales

obtenidas por Wu y Teng (2023) y Cárdenas et al. (2024), quienes identifican que la evolución hasta una circularidad real y una reducción del desperdicio alimentario viable suele quedar limitada hacia las pequeñas empresas, en función de la infraestructura y capacidades organizativas.

Por último, la importancia de la identidad gastronómica y la difusión cultural como elementos de desarrollo local concuerdan con Richards et al. (2024), Ramírez (2025) y Benavides et al. (2024), que validan que el patrimonio alimentario vivo como un recurso estratégico intangible diferenciador de los destinos. Sin embargo, Vásquez et al. (2025) y Campos y Castillo (2024) difieren, señalando que para que el turismo gastronómico se establezca como un modo de desarrollo territorial sostenible y no como una difusión se requiere una planificación adecuada que afronte la valorización patrimonial y la obtención de beneficios reales inmediatos de los actores que intervienen en la cadena de valor.

CONCLUSIONES

Con base en el análisis de los datos y la contrastación de hipótesis, se establecen las siguientes conclusiones:

Primera: Se confirma que el emprendimiento turístico gastronómico sostenible se relaciona de manera positiva y significativa con el desarrollo socioeconómico de Manta. La integración simultánea de prácticas financieras, ambientales y culturales no es solo una estrategia de mitigación de riesgos, es un catalizador de crecimiento territorial que explica más del 70% de la variabilidad en los indicadores de desarrollo local.

Segunda: El acceso a financiamiento sostenible y la gestión eficiente de residuos se constituyen como las variables habilitantes más críticas. Los emprendimientos que logran acceder

a instrumentos financieros verdes y adoptar modelos de economía circular tienden a presentar mejores indicadores para generar ingresos y empleo, validando la necesidad de políticas públicas que articulen el sector financiero con la agenda ambiental del GAD Manta.

Tercera: La identidad gastronómica manabita actúa como un activo económico estratégico. La promoción y difusión de la cultura culinaria local atrae al turismo, fortalece el sentido de pertenencia y permite a los emprendedores diferenciarse en el mercado, generando un valor agregado que se relaciona con el desarrollo socioeconómico real y sostenible.

Cuarta: La generación de ingresos y la creación de empleo formal fueron las dimensiones que mostraron mayor relación con las prácticas sostenibles. Esto implica que la sostenibilidad en el sector gastronómico de Manta debe medirse por el cumplimiento ambiental, por su capacidad real de mejorar la calidad de vida de los emprendedores y sus trabajadores, consolidando un modelo de desarrollo endógeno y resiliente frente a crisis futuras.

Finalmente, estos hallazgos sustentan la necesidad de implementar políticas públicas integrales que fomenten el financiamiento verde, la certificación de buenas prácticas ambientales y la creación de rutas gastronómicas culturales, asegurando que el crecimiento del turismo gastronómico en Manta sea inclusivo, competitivo y sostenible en el largo plazo.

LIMITACIONES Y RECOMENDACIONES

Limitaciones del Estudio

A pesar del rigor metodológico aplicado en la presente investigación, es importante reconocer las siguientes limitaciones que contextualizan la interpretación de los hallazgos:

Diseño transversal: La recolección de datos en un único momento temporal (2025) permite identificar asociaciones estadísticas, pero no establece relaciones causales temporales. Los

resultados reflejan una "fotografía" del fenómeno en el periodo post-crisis, por lo que no es posible inferir la evolución dinámica de las variables a lo largo del tiempo.

Medición por percepción auto-reportada: Los indicadores de desarrollo socioeconómico y prácticas sostenibles fueron medidos mediante escalas Likert aplicadas a los propietarios de los emprendimientos. Esta metodología puede introducir sesgos de deseabilidad social o subjetividad en las respuestas, aunque la alta confiabilidad del instrumento minimiza este riesgo.

Enfoque en emprendimientos formales: La población de estudio se limitó a los 858 emprendimientos gastronómicos registrados en el GAD Manta, excluyendo al sector informal. Dada la alta informalidad característica del sector en ciudades intermedias, los resultados pueden no ser generalizables a negocios no registrados, lo que representa una brecha en la comprensión integral del ecosistema gastronómico local.

Contexto post-crisis específico: Los datos fueron recolectados en un periodo de reactivación económica tras múltiples crisis (pandemia, desastres naturales). Si bien esto aporta relevancia práctica, los hallazgos podrían estar asociados por condiciones coyunturales que limitan su extrapolación a contextos de estabilidad económica prolongada.

Variables no controladas: Factores como la infraestructura turística, la estacionalidad de la demanda, las políticas municipales específicas o la competencia de destinos cercanos no fueron incorporados como variables de control, lo que podría influir en la magnitud observada de las correlaciones reportadas.

RECOMENDACIONES

Para Políticas Públicas

Diseñar instrumentos financieros adaptados: El GAD Manta, en articulación con la banca pública y privada, debe crear líneas de crédito verde con tasas preferenciales y plazos flexibles para emprendimientos gastronómicos que certifiquen prácticas sostenibles, atendiendo a la correlación muy fuerte encontrada entre financiamiento y desarrollo local.

Implementar un sello de certificación "Manta Sostenible": Establecer un sistema de reconocimiento público para emprendimientos que cumplan criterios de gestión de residuos, economía circular y promoción de identidad gastronómica, incentivando la adopción de buenas prácticas mediante beneficios fiscales o priorización en rutas turísticas oficiales.

Fortalecer la articulación interinstitucional: Crear una mesa técnica permanente entre el GAD Manta, el Ministerio de Turismo, cámaras de comercio y asociaciones de emprendedores para coordinar acciones de capacitación, promoción y financiamiento, superando la brecha de implementación identificada en la literatura.

Para Emprendedores Gastronómicos

Priorizar la formalización y la transparencia: La evidencia demuestra que los emprendimientos formales tienen mayor acceso a financiamiento y mercados. Se recomienda regularizar la situación tributaria y laboral para acceder a beneficios institucionales y fortalecer la credibilidad ante consumidores conscientes.

Integrar prácticas de economía circular: Adoptar estrategias de reducción, reutilización y reciclaje de residuos que cumplen con normativas ambientales, que además reduce costos operativos y mejora la percepción de marca, contribuyendo al desarrollo competitivo del negocio.

Valorizar la identidad cultural como activo estratégico: Incorporar narrativas auténticas sobre el origen de los platos manabitas (ceviche, casuela, técnicas tradicionales) en la experiencia del cliente diferencia la oferta y genera mayor disposición a pagar, traduciendo la identidad cultural en valor económico tangible.

Para Futuras Investigaciones

Diseñar estudios longitudinales: Se recomienda replicar esta investigación con un diseño de panel que permita medir la evolución temporal de las variables, estableciendo relaciones causales más robustas y analizando el impacto acumulativo de las prácticas sostenibles en el desarrollo socioeconómico.

Incorporar el sector informal: Futuros estudios deberían incluir emprendimientos no registrados mediante técnicas de muestreo adaptadas (bola de nieve, interceptación en puntos estratégicos), permitiendo una comprensión más integral del ecosistema gastronómico y sus dinámicas de sostenibilidad.

Utilizar indicadores objetivos complementarios: Combinar la medición por percepción con datos secundarios verificables (declaraciones tributarias, registros del IESS, flujos turísticos oficiales) para triangulación de resultados y mayor validez externa de los hallazgos.

Ampliar el alcance geográfico: Replicar el modelo en otras ciudades costeras intermedias de Ecuador (Esmeraldas, Bahía de Caráquez, Salinas) para comparar patrones y generar evidencia escalable que sustente políticas regionales de desarrollo turístico sostenible.

Reflexión Final

Las limitaciones identificadas no disminuyen la validez de los hallazgos principales, estas orientan la interpretación prudente de los resultados y delinean oportunidades para la mejora continua de la investigación aplicada. Las recomendaciones propuestas buscan traducir la evidencia empírica en acciones concretas que fortalezcan la articulación entre emprendimiento sostenible, política pública y desarrollo territorial, contribuyendo a la construcción de un modelo de turismo gastronómico resiliente, inclusivo y generador de bienestar para la ciudad de Manta.

Tabla 8

Operacionalización de la variable independiente

Variable	Dimensiones	Indicadores	Ítems	Fuente
VI: Emprendimiento Sostenible Turístico Gastronómico Proceso de creación y gestión de negocios gastronómicos que integran criterios ambientales, económicos y culturales para ofrecer experiencias turísticas responsables y preservar el patrimonio local.	Acceso a Financiamiento	% de emprendimientos que obtuvieron crédito/programa de apoyo en últimos 24 meses.	¿Qué proporción de su capital de trabajo o inversión para mejoras sostenibles en los últimos 24 meses provino de créditos formales, microfinanzas o programas de apoyo público/privado?	Adaptado de Ministerio de Producción (2023).
		N° de instrumentos financieros utilizados.	¿Cuántos instrumentos o líneas de financiamiento diferentes (ej. crédito bancario, fondo concursable, crédito de proveedores, microcrédito) ha utilizado activamente en el último año?	
		Percepción de facilidad de acceso.	¿Con qué frecuencia logra obtener financiamiento formal o apoyo institucional que le permita implementar mejoras sostenibles en su negocio?	
	Gestión de Residuos	% de residuos separados para reciclaje/compostaje.	¿Qué porcentaje aproximado de los residuos orgánicos e inorgánicos generados por su negocio separa diariamente para reciclaje, compostaje o reutilización?	Basado en CEPAL (2020) y lineamientos ODS 12.
		Uso de empaques biodegradables (Sí/No).	¿Con qué frecuencia utiliza empaques, envases o utensilios biodegradables, reciclables o reutilizables en la preparación y entrega de sus productos?	
	Promoción Cultural	Cumplimiento de ordenanza ambiental municipal.	¿En qué medida su emprendimiento cumple con las ordenanzas municipales vigentes sobre manejo de residuos, vertimientos y normativa ambiental local?	Alineado con Richards (2024) y Benavides et al. (2024).
		% de platos típicos manabitas en menú principal.	¿Qué proporción de su menú principal está compuesta por platos, recetas o ingredientes tradicionales de la gastronomía manabita?	
		N° de eventos/ferias gastronómicas anuales.	¿En cuántos eventos, ferias gastronómicas o actividades de promoción turística local ha participado activamente durante el último año?	
		Frecuencia de actividades de difusión cultural.	¿Con qué frecuencia realiza o participa en actividades que difunden la historia, origen o técnicas tradicionales de la cocina manabita a sus clientes o visitantes?	

Nota. El instrumento fue revisado por el tutor de investigación para verificar la coherencia entre variables, dimensiones e indicadores

Fuente: elaboración propia

Tabla 9

Operacionalización de la variable dependiente

Variable	Dimensiones	Indicadores	Ítems	Fuente
VD: Desarrollo Socioeconómico Mejora cuantificable en las condiciones económicas, laborales y culturales de los emprendedores y su entorno, reflejada en ingresos sostenibles, empleo formal y fortalecimiento patrimonial.	Generación de Ingresos	% de variación de ingresos de netos mensuales vs. año anterior	¿En qué porcentaje han aumentado sus ingresos netos mensuales en los últimos 12 meses en comparación con el periodo anterior?	Indicador BID (2021) adaptado a MIPYMES.
		% de ingresos reinvertidos en proveedores locales/comunidad	¿Qué porcentaje de sus utilidades netas reinvierte mensualmente en la compra de insumos a proveedores locales, capacitación o mejoras comunitarias?	
		N° de empleos directos de formales generados (últimos 24 meses).	¿Cuántos nuevos colaboradores ha contratado con contrato formal y registro en el IESS durante los últimos 24 meses?	
	Difusión de Identidad Gastronómica	% de contrataciones con contrato y beneficios de ley.	¿Qué porcentaje de su personal actual cuenta con contrato laboral formal y acceso a beneficios de ley (IESS, décimos, utilidades)?	Métrica OIT adaptada a sector gastronómico. Desarrollo endógeno (Vázquez Barquero, 2005; López, 2005).
		N° de alianzas activas con productores/agricultores locales.	¿Con cuántos productores, pescadores artesanales o agricultores locales mantiene alianzas comerciales activas y recurrentes para el abastecimiento de su emprendimiento?	
		Frecuencia de participación en rutas/ferias turísticas	¿Con qué frecuencia su emprendimiento forma parte de rutas gastronómicas oficiales, circuitos turísticos o ferias temáticas del cantón Manta?	

Nota. El instrumento fue revisado por el tutor de investigación para verificar la coherencia entre variables, dimensiones e indicadores
Fuente: elaboración propia

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Aguirre, J., & Herrera, C. (2025). Desarrollo endógeno con enfoque territorial: Un modelo para la sostenibilidad y la inclusión. *Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinar*, 9(2), 8258-8276. https://doi.org/10.37811/cl_rcm.v9i2.17550
- Andrade-Valbuena, N., Baier-Fuentes, H., & Gaviria-Marin, M. (2022). Una visión general del emprendimiento sostenible en la investigación sobre turismo, destinos y hostelería basada en la Web of Science. *Sustainability*, 14(22). <https://doi.org/10.3390/su142214944>
- Benavides, N., Rodas, D., & Armijos, S. (2024). Patrimonio alimentario y gastronómico, factor de desarrollo local e identidad cultural del cantón Saquisilí, Ecuador. *Revista ECA Sinergia*, 15(2), 1-10. <https://doi.org/10.33936/ecasinergia.v15i2.5417>
- BID. (2021). Más allá del PIB: midiendo la riqueza de las naciones para un crecimiento verde, inclusivo y resiliente.: <https://www.bancomundial.org/es/news/video/2021/10/26/beyond-gdp-measuring-the-wealth-of-nations-for-green-inclusive-and-resilient-growth>
- Campos, A., & Castillo, I. (2024). La sostenibilidad en los estudios del turismo gastronómico. Una revisión sistemática de literatura. *PASOS Revista De Turismo Y Patrimonio Cultural*, 22(3), 595–614. <https://doi.org/10.25145/j.pasos.2024.22.039>
- Cardenas, M., Schivinski, B., & Brennan, L. (2024). Prácticas circulares en el sector de la hostelería en relación con el desperdicio de alimentos. *Revista de Producción Más Limpia*, 472, 1-18. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2024.143452>
- Comisión Económica para América Latina y el Caribe. (2021). Economía circular en América Latina y el Caribe: oportunidad para una recuperación transformadora:

<https://www.cepal.org/es/publicaciones/47309-economia-circular-america-latina-caribe-oportunidad-recuperacion-transformadora>

Garcia, N. (2024). La innovación del modelo de negocio sostenible en los emprendimientos turísticos ecuatorianos: una revisión sistemática de la literatura. . *Región y sociedad*, 36. <https://doi.org/10.22198/rys2024/36/1855>

Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Manta, (GAD). (2024). Catastro de establecimientos turísticos y gastronómicos del cantón Manta. <https://servicios.turismo.gob.ec/catastro-turistico/>

Macias, T., Baque, E., Velez, N., & Reina, R. (2025). Economía circular como estrategia de desarrollo sostenible en Ecuador: análisis de casos locales. *RECIMUNDO*, 9(2), 768–782. [https://doi.org/10.26820/recimundo/9.\(2\).abril.2025.768-782](https://doi.org/10.26820/recimundo/9.(2).abril.2025.768-782)

Ministerio de Producción, Comercio Exterior, Inversiones y Pesca. (2023). Acceso a financiamiento y desarrollo empresarial para emprendedores en Ecuador. <https://www.produccion.gob.ec/ministerio-de-produccion-promueve-el-crecimiento-y-competitividad-de-las-mipymes-ecuatorianas/>

Ministerio de Turismo del Ecuador. (2024). Plan Nacional de Turismo 2030. Gobierno del Ecuador. <https://www.turismo.gob.ec/>

Morseletto, P. (2020). Restaurativo y regenerativo: Explorando los conceptos en la economía circular. *Wiley*, 24, 763–773. <https://doi.org/10.1111/jiec.12987>

Organización Mundial del Turismo. (2021). Tourism and the Sustainable Development Goals – Journey to 2030. https://www.undp.org/sites/g/files/zskgke326/files/publications/UNWTO_UNDP_Tourism%20and%20the%20SDGs.pdf

- Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos, (OECD). (2021). The Missing Entrepreneurs 2021: Policies for Inclusive Entrepreneurship and Self-Employment. <https://doi.org/10.1787/71b7a9bb-en>
- Quito, S., Flores, D., & Castillo, Y. (2021). Estrategia de desarrollo endógeno: una propuesta para las comunidades ecuatorianas. *Ciencia Digital*, 5(1), 93-113. <https://doi.org/10.33262/cienciadigital.v5i1.1518>
- Ramírez, A. (2025). El turismo gastronómico se reinventa: cómo la experiencia culinaria redefine la comunicación de las marcas : <https://another-company-group.another.co/el-turismo-gastronomico-se-reinventa-como-la-experiencia-culinaria-redefine-la-comunicacion-de-las-marcas>
- Richards, G., Dahles, H., Shaw, S., Smith, M., & van der Duim, R. (2024). Ocio, turismo cultural, eventos y la ciudad: reflexiones sobre la obra y la vida de Greg Richards . *ATLAS*.
- Vásquez, N., Mullo, E., & Cajo, M. (2025). El turismo gastronómico como estrategia para el desarrollo sostenible. *Esprint Investigación*, 4(1), 196-208. <https://doi.org/10.61347/ei.v4i1.105>
- Wu, M., & Teng, C. (2023). Reducción del desperdicio de alimentos en restaurantes tipo bufé: Un enfoque de gestión corporativa. *Foods*, 12(1). <https://doi.org/10.3390/foods12010162>