



UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ

Modalidad de titulación: Proyecto de investigación

Tema:

Incubadora gastronómica ancestral-cultural para la potencialización de la multiculturalidad manabita en la parroquia Charapotó, Manabí.

Autor:

María Gabriela Mero Cevallos.

Extensión Sucre 1016E01 Bahía de Caráquez

Licenciatura en Agronegocios.

Agosto 2026 - Bahía de Caráquez

CERTIFICACIÓN DEL AUTOR

En calidad de docente tutor(a) de la Facultad CIENCIAS DE LA VIDA Y TECNOLOGÍAS de EXTENSIÓN SUCRE 1016E01 BAHÍA DE CARÁQUEZ de la Universidad Laica “Eloy Alfaro” de Manabí, CERTIFICO:

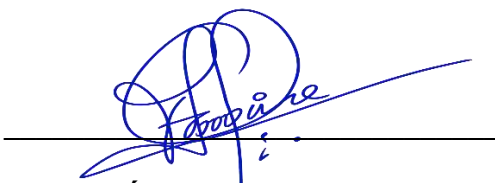
Haber dirigido y revisado el INFORME DE PROYECTO DE INVESTIGACIÓN, bajo la autoría del estudiante MERO CEVALLOS MARÍA GABRIELA, legalmente matriculado/a en la carrera de AGRONEGOCIOS periodo académico 2026-2027. Cumpliendo un total de 384 horas, bajo la opción de titulación de INFORME DE PROYECTO DE INVESTIGACIÓN, cuyo tema del problema o núcleo polémico es Incubadora gastronómica ancestral-cultural para la potencialización de la multiculturalidad manabita en la parroquia Charapotó, Manabí.

La presente investigación ha sido desarrollado en apego al cumplimiento de los requisitos académicos exigidos por el Reglamento de Régimen Académico y en concordancia con los lineamientos internos de la opción de titulación en mención, reuniendo y cumpliendo con los méritos académicos, científicos y formales, suficientes para ser sometida a la evaluación del tribunal de titulación que designe la autoridad competente.

Particular que certifico para los fines consiguientes, salvo disposición de Ley en contrario.

Bahía de Caráquez, agosto 2026

Lo certifico.



ING. FRANK ÁNGEL LEMOINE QUINTERO

Docente Tutor

Área: CIENCIAS DE LA VIDA Y TECNOLOGÍAS

DECLARACIÓN DE AUTORIA

La responsabilidad de la investigación, resultados y conclusiones emitidos en este trabajo pertenecen exclusivamente al autor.

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

Autor



María Gabriela Mero Cevallos

APROBACIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

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

MIEMBRO DEL TRIBUNAL

CALIFICACIÓN

MIEMBRO DEL TRIBUNAL

CALIFICACIÓN

S.E. Ana Isabel Zambrano Loor

SECRETARIA DE LA UNIDAD ACADÉMICA

Dedicatoria

A DIOS,

Al creador de todas las cosas, el que siempre me dio las fuerzas para continuar y seguir adelante,
Gracias padre Amado.

A MI ESPOSO,

No encuentro palabras para expresar mi agradecimiento, pues este logro también es suyo. Gracias esposo mío por tu gran amor por ser mi norte, mi soporte en mis momentos de debilidad, por ser los brazos que me brindan seguridad y apoyo.

A MIS HIJOS,

Qué siempre me ayudan con su amor y apoyo incondicional, cuando ya sentía que no podía más ellos están ahí brindándome su apoyo y diciéndome tu puedes Mami.

A MI MAMÁ,

Gracias madre mía por tu apoyo y amor incondicional.

A MI PADRE,

Qué sé que desde allá el cielo él está muy feliz por este logro, y sé que el estará ahí acompañándome siempre.

A MIS PROFESORES,

Que siempre me guían me ayudan a mejorar y se preocupan por mi porvenir.

Agradecimientos

A Dios, de manera especial, por brindarme el privilegio de darme la vida y no dejarme rendir durante toda la etapa universitaria.

A mi esposo, mis hijos, mi madre por ser ese pilar fundamental más importante y por brindarme su apoyo, sacrificio y ánimos de manera incondicional.

A mi Ángel del Cielo mi Papito, que sé que desde allá el cielo él está feliz por este logro.

Al Ing. Frank Lemoine Quintero, por la guía, asesoramiento y nuevos conocimientos para la realización del presente trabajo. Gracias

ÍNDICE

CERTIFICACIÓN DEL AUTOR.....	2
DECLARACIÓN DE AUTORIA.....	3
APROBACIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN	4
ÍNDICE	7
ÍNDICE DE TABLAS	10
ÍNDICE DE ILUSTRACIÓN	11
INTRODUCCIÓN	12
Capítulo I	15
1.1. Conceptualización de la Variable Dependiente: Multiculturalidad manabita.	15
1.1.1. Conceptualización de la multiculturalidad.....	15
1.1.2. Características de la multiculturalidad.....	15
1.1.3. Diversidad Cultural.....	16
1.1.4. Reconocimiento y valoración de las diferentes cultural	16
1.1.5. Preservación de la Identidad Cultural	19
1.1.6. Convivencia entre grupos culturales.....	19
1.1.7. Transmisión de saberes y tradiciones culturales.....	20
1.2. Variable Independiente: Incubadora gastronómica ancestral-cultural.....	20
1.2.1. Conceptualización de la Incubadora Gastronómica Ancestral-Cultural	20
1.2.2. Tipos de incubadoras de negocios con aplicación al sector gastronómico	21
1.2.3. Incubadoras Tradicionales o Empresariales.....	21
1.2.3. Incubadoras con Base Tecnológicas	21
1.2.5. Incubadoras Culturales y Creativas	22
1.2.6. Incubadoras Gastronómicas	22

Capítulo II	23
2. Diseño Metodológico.....	23
2.1. Enfoque Metodológico.....	23
2.2. Alcance de la investigación	23
2.3. Técnicas de investigación	24
2.3.1. Población.....	24
2.3.2. Muestra	24
2.5. Métodos y técnicas de investigación.....	25
2.5.1. Métodos investigación	25
2.5.2. Método empírico	26
2.6. Técnicas de recolección de información.....	27
2.7. Análisis e Interpretación de las entrevistas realizadas	28
2.7.1. Entrevista realizada a un representante del GAD Parroquial de Charapotó ...	28
2.8. Análisis e Interpretación de las encuestas realizadas a la población de la Parroquia Charapotó.....	31
CAPITULO III.....	45
3. Diseño de la Propuesta.....	45
3.1. Tema de la Propuesta	45
3.2. Antecedentes	45
3.3. Justificación	46
3.4. Objetivos.....	47
3.4.1. Objetivo general.....	47
3.4.2. Objetivos específicos	47
3.5. Desarrollo de la propuesta	47
3.5.1. Elaborar la matriz de innovación de la comida ancestral montubia, con la finalidad de proponer acciones de innovación, diversificación y puesta en valor de los productos	

gastronómicos tradicionales, fortaleciendo la identidad cultural y generando ventajas competitivas para la incubadora..... 47

3.1.2. Diseñar un modelo de funcionamiento que dé forma a la incubadora gastronómica con base en el ejercicio de la economía de la conservación de la gastronomía ancestral y la innovación de la cocina..... 49

3.5.3. Realizar el estudio económico-financiero de la incubadora gastronómica ancestral-cultural, mediante la determinación de la inversión requerida, costos, ingresos proyectados e indicadores de viabilidad financiera que permitan establecer la factibilidad de su implementación..... 52

CONCLUSIONES 55

RECOMENDACIONES..... 56

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Los 12 artículos de la Declaración Universal de la Unesco son:	17
Tabla 2. ¿Considera usted que la gastronomía ancestral forma parte importante de la identidad cultural de la parroquia Charapotó?	31
Tabla 3. ¿Cree usted que las nuevas generaciones muestran interés por aprender y conservar las prácticas gastronómicas tradicionales de Charapotó?	32
Tabla 4. ¿Considera usted que la gastronomía ancestral de la parroquia se encuentra en riesgo de perderse con el paso del tiempo?	33
Tabla 5. ¿Piensa usted que la transmisión de conocimientos gastronómicos entre generaciones es fundamental para preservar la cultura local?	35
Tabla 6. ¿Cree usted que la gastronomía tradicional contribuye al fortalecimiento de la multiculturalidad manabita?	36
Tabla 7. ¿Piensa usted que la promoción de la gastronomía ancestral puede incrementar el atractivo turístico de Charapotó?	37
Tabla 8. ¿Considera usted que las tradiciones gastronómicas locales pueden generar oportunidades de emprendimiento y empleo para la comunidad?	38
Tabla 9. ¿Piensa usted que es necesario la creación de espacios comunitarios destinados a la enseñanza y preservación de la gastronomía ancestral?	39
Tabla 10. ¿Consideraría participar en actividades de capacitación, talleres o eventos relacionados con la gastronomía ancestral manabita?	40
Tabla 11. ¿Cree usted que la implementación de una incubadora gastronómica ancestral-cultural contribuiría al fortalecimiento y preservación de la identidad cultural de la parroquia Charapotó?	41

Tabla 12. Matriz de ponderación para la selección del modelo de funcionamiento de la incubadora gastronómica ancestral-cultural.	50
--	----

ÍNDICE DE ILUSTRACIÓN

<i>Ilustración 1. Matriz de innovación de la comida ancestral montubia</i>	49
<i>Ilustración 2. Modelo de funcionamiento</i>	52
<i>Ilustración 3. Estudio económico financiero</i>	54

INTRODUCCIÓN

La gastronomía es una de las formas culturales que más representan a los pueblos, esto debido a que integran saberes, prácticas, tradiciones y formas de vida que pasan de generación en generación. Actualmente, preservar los saberes en la cocina ancestral es un tema de mucho interés académico y social, más que todo en territorios donde la identidad cultural se encuentra estrechamente vinculada con las prácticas alimentarias tradicionales. Varios estudios muestran que los procesos de globalización y cambios socioculturales han provocado una caída en la transmisión de saberes gastronómicos ancestrales que generan riesgos para la conservación del patrimonio cultural inmaterial.

Trabajos actuales destacan que la gastronomía tradicional no solo representa un factor identitario de los sectores, sino que también se establecen como una oportunidad para impulsar el desarrollo económico local, el turismo cultural y el fortalecimiento del tejido social. Según la investigación de Lucas, J. (2024), menciona que “la pérdida de las prácticas tradicionales de la gastronomía en la provincia de Manabí, Ecuador, puede atribuirse a varios factores entre los más comunes: Globalización y modernización; Migración y urbanización; Falta de documentación puesto que muchas recetas y técnicas culinarias tradicionales no están bien documentadas y se transmiten oralmente” (p. 22). Es importante mencionar que, la pérdida progresiva de prácticas gastronómicas ancestrales no solo afecta la memoria colectiva, sino que también limita oportunidades de desarrollo económico y turístico para las comunidades locales.

La provincia de Manabí es reconocida por poseer una de las tradiciones gastronómicas más representativas del Ecuador. Su cocina refleja la interacción histórica de diferentes grupos humanos, conocimientos ancestrales y recursos naturales que han dado origen a una amplia diversidad de preparaciones tradicionales. Los autores Duarte & Parreño (2025), sostienen que “la gastronomía ecuatoriana, especialmente la manabita, constituye un patrimonio vivo que representa la historia de sus pueblos, donde los alimentos y las técnicas de preparación simbolizan procesos de intercambio y resistencia cultural” (p. 4). Sin embargo, a pesar de su relevancia cultural, muchas de estas prácticas enfrentan actualmente procesos de desvalorización y pérdida progresiva,

particularmente en sectores rurales donde la transmisión intergeneracional de conocimientos se ha debilitado.

La parroquia de Charapotó posee una importante riqueza gastronómica ancestral que forma parte de la multiculturalidad manabita. No obstante, la ausencia de espacios organizados para la conservación y promoción de estos saberes limita las posibilidades de fortalecer la identidad cultural y aprovechar el potencial económico y turístico asociado a la gastronomía tradicional. Frente a esta problemática surge la necesidad de diseñar mecanismos que permitan articular la preservación cultural con iniciativas de desarrollo local sostenible.

Por tanto, la investigación se fundamenta en los conceptos de gastronomía ancestral, incubadoras gastronómicas comunitarias y multiculturalidad manabita, considerando la gastronomía como un mecanismo de preservación cultural y las incubadoras como espacios de fortalecimiento de iniciativas comunitarias orientadas al desarrollo local. Estas bases conceptuales permiten comprender la relación existente entre la recuperación de saberes culinarios tradicionales y la consolidación de procesos de identidad cultural, participación comunitaria y emprendimiento sostenible.

El diseño teórico y problema científico de la investigación fue: ¿De qué manera la creación de una incubadora gastronómica ancestral-cultural contribuiría a potenciar la multiculturalidad manabita en la parroquia Charapotó?

Cuyo objetivo es diseñar una propuesta de incubadora gastronómica ancestral-cultural que permita potenciar la multiculturalidad manabita en la parroquia Charapotó, provincia de Manabí.

Para el cumplimiento de este objetivo se tiene que cumplir con los siguientes objetivos específicos:

- Identificar las prácticas gastronómicas ancestrales más representativas de la parroquia Charapotó.
- Analizar el grado de valoración y conocimiento que posee la comunidad sobre su patrimonio gastronómico ancestral.
- Proponer un modelo de incubadora gastronómica ancestral-cultural que contribuya al fortalecimiento de la multiculturalidad manabita en la parroquia Charapotó.

El presente estudio se desarrolla bajo un enfoque mixto, permitiendo integrar información cuantitativa y cualitativa para obtener una comprensión amplia de la problemática investigada. El alcance es descriptivo, orientado a caracterizar las prácticas gastronómicas ancestrales presentes en la parroquia Charapotó y analizar las percepciones de la población respecto a la conservación de su patrimonio cultural. Para la recopilación de información se emplearán técnicas como la encuesta y la entrevista semiestructurada, dirigidas tanto a la población general como a portadores de saberes culinarios ancestrales, posibilitando la obtención de datos relevantes para la formulación de la propuesta.

La importancia de este estudio se basa en que los resultados podrán aportar información relevante sobre el estado actual de las prácticas gastronómicas ancestrales en la parroquia Charapotó y su relación con la preservación de la multiculturalidad manabita. Asimismo, permitirá generar una propuesta innovadora orientada al rescate, fortalecimiento y transmisión de los saberes culinarios tradicionales, contribuyendo a la conservación del patrimonio cultural inmaterial de la comunidad. De igual manera, la investigación servirá como referente para futuras iniciativas académicas, culturales y gubernamentales enfocadas en la promoción del turismo gastronómico, el emprendimiento comunitario y el desarrollo local sostenible, favoreciendo la valoración de la identidad cultural como un recurso estratégico para el progreso social y económico de la población.

Capítulo I

1. Marco Teórico

1.1. Conceptualización de la Variable Dependiente: Multiculturalidad manabita.

1.1.1. Conceptualización de la multiculturalidad

La multiculturalidad constituye una realidad social caracterizada por la coexistencia de diversos grupos culturales dentro de un mismo espacio geográfico, conservando cada uno de ellos sus costumbres, valores, tradiciones, formas de vida y manifestaciones identitarias. En la actualidad, este concepto ha adquirido gran relevancia debido a los procesos de globalización, migración e interacción entre pueblos que han incrementado la diversidad cultural en distintas regiones del mundo. El autor Hernández (2024), sostiene que “la multiculturalidad es un término principalmente descriptivo. Básicamente se refiere a la multiplicidad de culturas existentes dentro de un determinado espacio –local, regional, nacional o internacional– sin que necesariamente tengan una relación entre ellas” (p. 102). Este concepto es puramente representativo que nos muestra el hecho de que existe una variedad de culturas que existen en un determinado espacio geográfico ya sea local, regional, nacional o incluso internacional.

Desde una visión sociocultural, la multiculturalidad representa un factor clave para la preservación del patrimonio cultural de los pueblos, ya que favorece la permanencia de conocimientos, prácticas y expresiones heredadas de generación en generación. En América Latina, este fenómeno se encuentra estrechamente relacionado con la diversidad étnica, lingüística y cultural que caracteriza a la región. Salazar et al. (2021), señalan que “la diversidad cultural es una cualidad de algunas sociedades en las que generan diversas formas de organización social y política, que ha permitido la convivencia de varias culturas” (p. 86). A partir de esta apreciación, se puede entender que la multiculturalidad no solo fortalece la identidad de los grupos sociales, sino que también contribuye a la conservación de tradiciones y conocimientos que forman parte del patrimonio cultural de una comunidad.

1.1.2. Características de la multiculturalidad

La multiculturalidad es un concepto sociológico o de antropología cultural. Significa que se constata la existencia de diferentes culturas en un mismo espacio geográfico y social.

Sin embargo, estas culturas cohabitan, pero influyen poco las unas sobre las otras y no suelen ser permeables a las demás. Se mantienen en guetos y viven vidas paralelas. La sociedad de acogida suele ser hegemónica y suele establecer jerarquías legales y sociales que colocan a los otros grupos en inferioridad de condiciones, lo que lleva al conflicto, al menosprecio, a la creación de estereotipos y prejuicios dificultando la convivencia social, siempre en detrimento de los grupos más débiles. En los casos en que exista equidad y respeto mutuo se puede pasar de la multiculturalidad al multiculturalismo. (Hegoa, 2023)

Este concepto se observa a través de varios elementos que dejan identificar la presencia de varias expresiones culturales dentro de una sociedad. Estas características muestran la riqueza cultural de cada pueblo y su contribución a la preservación de las identidades colectivas frente a dichos procesos de cambio social y globalización. Entre las principales características identificadas en los textos científicos están las siguientes:

1.1.3. Diversidad Cultural

La noción de diversidad cultural según Maurial, M. (2021), constituye “fuente de intercambios, de innovación y de creatividad, la diversidad cultural es, para las personas, tan necesaria como la diversidad biológica para los organismos vivos. En este sentido, constituye la herencia común de la humanidad y debe ser reconocida y asegurada en beneficio de las generaciones presentes y futuras” (p. 119). Desde esta perspectiva, la diversidad es una de las características principales para fortalecer la identidad y la memoria histórica de los pueblos.

1.1.4. Reconocimiento y valoración de las diferentes cultural

Las diferentes culturas forman parte de la realidad social y son un elemento importante para el crecimiento de las comunidades. El reconocimiento plantea respetar los rasgos de cada cultura y motivar condiciones que ayuden a que se vean mejor dentro de la sociedad. Los autores Coronado et al. (2021), sostienen que “la diversidad cultural incluye diferencias en aspectos como lenguaje, tradiciones, costumbres, relaciones, artes y formas de vida que caracterizan a distintos grupos humanos. Además, se reconoce que cada cultural aporta una perspectiva única y valiosa al conjunto de la humanidad” (p. 342). Desde este punto de vista, podemos decir que la multiculturalidad no busca uniformar las culturas que ya existen, sino reconocerlas como parte de una riqueza social para fortalecer la convivencia y la cohesión comunitaria.

Según la declaración universal de la UNESCO sobre la Diversidad Cultural, establecida en (2001), establece 12 artículos referidos a este derecho universal de todos los ciudadanos. En ella, se expone que “la cultura adquiere formas diversas a través del tiempo y del espacio. Esta diversidad se manifiesta en la originalidad y la pluralidad de las identidades que caracterizan a los grupos y las sociedades que componen la humanidad” (párr. 5). Por tanto, la diversidad cultural es tan necesaria para el género humano como la diversidad biológica para los organismos vivos. En este sentido, constituye el patrimonio común de la humanidad y debe ser reconocida y consolidada en beneficio de las generaciones presentes y futuras.

Tabla 1. *Los 12 artículos de la Declaración Universal de la Unesco son:*

Nº	Artículo	Idea principal	Cita (UNESCO, 2001)
1	Diversidad cultural	Patrimonio común de la humanidad	"La diversidad cultural es patrimonio común de la humanidad y debe ser reconocida y consolidada en beneficio de las generaciones presentes y futuras" (UNESCO, 2001, art. 1).
2	Pluralismo cultural	Base de la convivencia democrática	"El pluralismo cultural constituye la respuesta política a la realidad de la diversidad cultural y es inseparable de un contexto democrático" (UNESCO, 2001, art. 2).
3	Diversidad como factor de desarrollo	Impulsa crecimiento económico y social	"La diversidad cultural amplía las posibilidades de desarrollo, entendido no solo en términos económicos, sino también intelectuales, afectivos, morales y espirituales" (UNESCO, 2001, art. 3).
4	Derechos humanos	Garantizan la diversidad cultural	"La defensa de la diversidad cultural es un imperativo ético inseparable del respeto de la dignidad de la persona humana" (UNESCO, 2001, art. 4).
5	Derechos culturales	Marco para proteger la diversidad	"Los derechos culturales son parte integrante de los derechos humanos, universales, indisociables e interdependientes" (UNESCO, 2001, art. 5).

6	Acceso a la Cultura accesible para todos	diversidad	"Debe garantizarse a todas las personas el acceso a las diversas expresiones culturales y a los medios de difusión" (UNESCO, 2001, art. 6).
7	Patrimonio cultural	Fuente de creatividad	"Toda creación tiene sus orígenes en las tradiciones culturales, pero se desarrolla plenamente en contacto con otras culturas" (UNESCO, 2001, art. 7).
8	Bienes culturales	No son mercancías como las demás	"Los bienes y servicios culturales son portadores de identidad, valores y sentido, por lo que no deben considerarse simples mercancías" (UNESCO, 2001, art. 8).
9	Políticas culturales	Fomentan la creatividad	"Las políticas culturales deben crear condiciones propicias para la producción y difusión de bienes y servicios culturales diversificados" (UNESCO, 2001, art. 9).
10	Capacidades culturales	Desarrollo y difusión global	"Es necesario fortalecer las capacidades de creación y difusión cultural en todos los países, especialmente en los países en desarrollo" (UNESCO, 2001, art. 10).
11	Cooperación	Colaboración entre sectores	"Las alianzas entre el sector público, el sector privado y la sociedad civil son esenciales para promover la diversidad cultural" (UNESCO, 2001, art. 11).
12	Función de la UNESCO	Promoción y aplicación de estos principios	"La UNESCO reafirma su compromiso de integrar estos principios en sus programas de cooperación internacional" (UNESCO, 2001, art. 12).

Fuente: Realizada desde (UNESCO, 2001)

1.1.5. Preservación de la Identidad Cultural

Otra característica fundamental de la multiculturalidad es la conservación de los elementos que identifican a cada grupo cultural, tales como sus costumbres, tradiciones, prácticas ancestrales, expresiones lingüísticas y conocimientos heredados. La preservación de estos elementos permite mantener viva la memoria colectiva de las comunidades y fortalecer el sentido de pertenencia de sus integrantes. Las autoras Coy y Aravena (2021), manifiestan que “el rescate y fortalecimiento de la identidad cultural constituye una necesidad frente a los procesos de globalización que tienden a homogeneizar las expresiones culturales locales” (p. 80). Desde este punto de vista, la multiculturalidad contribuye a que las comunidades mantengan vigentes sus tradiciones y valores culturales, garantizando su transmisión hacia las futuras generaciones.

La identidad cultural necesita del reconocimiento individual pensando en una labor colectiva, en la que se requiere del esfuerzo y la responsabilidad social de todos los actores del proceso, se necesita del apoyo del estado, la familia, la educación, de todos los estamentos y organizaciones locales, nacionales, regionales e internacionales, unidos por un mejoramiento de la sociedad. La importancia de reconocer desde las raíces, los valores, las esencias y las distintas formas de transformar el pensamiento, permite vislumbrar los caminos desde la multiculturalidad para la interculturalidad, desde el diálogo, la tolerancia y el respeto por la alteridad y el asentamiento de la identidad cultural para las nuevas colectividades.

1.1.6. Convivencia entre grupos culturales

La coexistencia de diversas culturas dentro de un mismo espacio social constituye otra característica esencial de la multiculturalidad. Esta convivencia se desarrolla mediante procesos de interacción cotidiana que permiten compartir experiencias, conocimientos y formas de interpretar la realidad. Según Rueda (2022), considera que “las sociedades culturalmente diversas requieren espacios que favorezcan la convivencia y el reconocimiento de los distintos grupos que las conforman, promoviendo relaciones basadas en el respeto y la inclusión” (p. 10). Esta característica demuestra que la multiculturalidad no se limita a la presencia de culturas diferentes, sino que implica la construcción de escenarios donde dichas culturas puedan coexistir de manera armónica, aportando al desarrollo social y comunitario.

1.1.7. Transmisión de saberes y tradiciones culturales

La multiculturalidad también se caracteriza por la conservación y transmisión de conocimientos, prácticas y expresiones culturales de una generación a otra. Este proceso permite garantizar la continuidad de los elementos que forman parte del patrimonio cultural de una comunidad. Montes y Nieto (2024), plantean que “la recreación de la culinaria ancestral por parte de las portadoras de saberes gastronómicos permite entrever el fortalecimiento de la estructura social, en tanto que existen asociaciones entre el lugar y su comida” (p. 189). A partir de esto, es correcto decir que se genera una estructura de relaciones, significados, representaciones, valores simbólicos y, sobre todo, identidad, frente a lo que se produce y lo que se consume en términos de alimentación.

1.2. Variable Independiente: Incubadora gastronómica ancestral-cultural.

1.2.1. Conceptualización de la Incubadora Gastronómica Ancestral-Cultural

Las incubadoras constituyen mecanismos de apoyo diseñados para fortalecer iniciativas emprendedoras mediante procesos de asesoramiento, capacitación, acompañamiento técnico y acceso a recursos que favorezcan su consolidación y sostenibilidad. Los autores León et al. (2025), señalan que “La incubadora de emprendimientos se trata de una empresa con alcance local, orientada a ofrecer el servicio a una población pequeña, la cual puede crear empleos locales en una variedad de sectores. A medida que estas empresas crecen, pueden requerir más personal, lo que contribuye a la disminución del desempleo y al fortalecimiento de la economía familiar y local.” (p. 188). Esta perspectiva permite comprender que una incubadora no se limita a brindar apoyo empresarial, sino que también se convierte en un espacio estratégico para potenciar iniciativas capaces de generar impactos positivos en la comunidad y en el entorno donde se desarrollan.

Por consiguiente, una incubadora puede atraer inversión a la comunidad al respaldar ideas prometedoras. Los inversores pueden ver el potencial de crecimiento en estas nuevas empresas y decidir invertir en ellas, lo que aumentaría el flujo de capital hacia la región. Una incubadora a menudo brinda programas de capacitación, mentoría y asesoramiento a los emprendedores locales. Esto ayudara a desarrollar y retener talento en la comunidad, fortaleciendo el capital humano y la capacidad empresarial.

1.2.2. Tipos de incubadoras de negocios con aplicación al sector gastronómico

En los últimos años, múltiples investigaciones internacionales han abordado el papel de la innovación como motor fundamental para alcanzar la rentabilidad empresarial, especialmente en sectores dinámicos como el gastronómico. Salomé (2025), plantea que “las organizaciones capaces de innovar sistemáticamente en productos, procesos, marketing y modelos de negocio desarrollan capacidades adaptativas que les permiten operar de manera rentable en entornos altamente competitivos” (p. 14). Comprender estas clasificaciones resulta importante para identificar el modelo más adecuado para el fortalecimiento de iniciativas gastronómicas vinculadas al patrimonio cultural.

1.2.3. Incubadoras Tradicionales o Empresariales

Los autores Flores y Jerez (2023), mencionan que “este tipo de incubadoras busca reducir los riesgos asociados al inicio de un negocio mediante la transferencia de conocimientos y recursos que faciliten su consolidación en el mercado” (p. 94). Argumentando lo que dicen los autores, las incubadoras tradicionales constituyen una base importante para los emprendimientos gastronómicos, ya que permiten fortalecer aspectos relacionados con administración, comercialización y sostenibilidad financiera.

1.2.3. Incubadoras con Base Tecnológicas

Las incubadoras con base tecnológicas están enfocadas en el desarrollo de proyectos innovadores que incorporan conocimientos científicos y tecnológicos para la creación de productos o servicios con alto valor agregado. De acuerdo con Morales et al. (2024), expresan que “estas incubadoras promueven la innovación mediante la articulación entre el conocimiento académico, la investigación y el sector productivo” (p. 56). Cabe mencionar que, aunque su principal campo de acción suele encontrarse en áreas tecnológicas, sus principios pueden aplicarse al ámbito gastronómico mediante el desarrollo de nuevos procesos de producción, conservación de alimentos y digitalización de servicios culinarios, contribuyendo a mejorar la competitividad de los emprendimientos.

1.2.5. Incubadoras Culturales y Creativas

Las incubadoras culturales se enfocan en el fortalecimiento de iniciativas relacionadas con el patrimonio cultural, las artes, las tradiciones y las industrias creativas. Su propósito consiste en impulsar proyectos que generen valor económico sin desvincularse de los elementos identitarios que caracterizan a una comunidad. Según Torres y Amores (2023), afirman que “las industrias culturales y creativas han logrado posicionarse como un elemento de desarrollo para los países que han incursionado y apoyado las iniciativas de este sector, siendo representativa la generación de emprendimientos y la innovación en sus prácticas” (p. 24). Esta clasificación guarda una estrecha relación con los emprendimientos gastronómicos tradicionales, debido a que la gastronomía constituye una expresión del patrimonio cultural inmaterial que refleja conocimientos, prácticas y saberes transmitidos entre generaciones.

1.2.6. Incubadoras Gastronómicas

Las incubadoras gastronómicas representan una modalidad especializada orientada al fortalecimiento de emprendimientos relacionados con la producción, transformación, comercialización y promoción de alimentos. Estas incubadoras ofrecen espacios de capacitación, asesoría empresarial, validación de productos y acompañamiento técnico enfocados específicamente en el sector culinario. Reyes (2026), señala que “las incubadoras gastronómicas constituyen una herramienta para apoyar a emprendedores del sector alimentario mediante programas de formación y asistencia que facilitan la creación y consolidación de modelos de negocio sostenibles” (p. 9). Por tanto, este tipo de incubadora permite fortalecer las capacidades de los actores vinculados a la gastronomía local y mejorar sus oportunidades de inserción en mercados cada vez más competitivos.

Capítulo II

2. Diseño Metodológico

2.1. Enfoque Metodológico

De acuerdo con Hernández (2014), menciona que “el enfoque mixto combina procesos de recolección, análisis y vinculación de datos cuantitativos y cualitativos en un mismo estudio, para proporcionar una mejor comprensión del problema de investigación que si se usaran de manera aislada” (p. 534).

En esta investigación se empleará el enfoque mixto porque se requiere tanto medir cuantitativamente (porcentajes de valoración cultural, participación comunitaria, percepciones sobre la gastronomía ancestral) como interpretar cualitativamente (significados, narrativas y percepciones sociales de la comunidad sobre su identidad gastronómica). Esta combinación permitirá obtener una visión integral, fortaleciendo la validez y profundidad del estudio.

2.2. Alcance de la investigación

Según Hernández (2014), “la investigación descriptiva busca especificar propiedades, características y perfiles importantes de personas, grupos, comunidades o cualquier otro fenómeno que sea sometido a análisis” (p. 90).

Este estudio será de alcance descriptivo porque se pretende caracterizar las prácticas gastronómicas ancestrales de Charapotó, describir la percepción cultural de la población y proponer una incubadora gastronómica ancestral-cultural como estrategia de fortalecimiento de la multiculturalidad manabita. El alcance descriptivo permitirá obtener información concreta, estructurada y contextual para sustentar la propuesta final.

2.3. Técnicas de investigación

2.3.1. Población

De acuerdo con Arias (2012), “la población es un conjunto finito o infinito de elementos con características comunes, para los cuales serán válidas las conclusiones que se obtengan de la investigación” (p. 81).

La población de este estudio estará constituida por los habitantes de la parroquia Charapotó, incluyendo portadores de saberes gastronómicos ancestrales, emprendedores locales y comunidad en general. Según datos de fuentes locales, se estima que la parroquia cuenta con una población de 23.361 habitantes según datos obtenidos del INEC (2022).

2.3.2. Muestra

Según Arias (2012), “la muestra es un subconjunto representativo de la población que permite inferir características del total con un margen de error y un nivel de confianza determinados” (p. 83).

Para determinar el tamaño de la muestra se utilizará la fórmula de población finita:

$$n = \frac{N * z^2 * p * q}{e^2 * (N - 1) + z^2 * p * q}$$

Donde:

n: tamaño de la muestra

N: tamaño de la población o universo (**23.361**)

z: amplitud que se quiere abarcar en la población, valor obtenido mediante niveles de confianza (95%) puntuación 1,96

p: probabilidad de que ocurra el evento (50%)

q: probabilidad de que no ocurra el evento (50%)

e: error de estimación máximo aceptado (5%)

$$n = \frac{23.361 * 1,96^2 * 0,5 * 0,5}{0,05^2 * (23.361 - 1) + 1,96^2 * 0,5 * 0,5}$$

$$n = \frac{23.361 * 3,8416 * 0,5 * 0,5}{0,0025 * (23.360) + 3,8416 * 0,5 * 0,5}$$

$$n = \frac{22435,90}{58,4 + 0,9604}$$

$$n = \frac{22435,90}{59,36}$$

$$n = 377,96 \approx 378$$

El tamaño de la muestra resultó ser **378 habitantes de la parroquia Charapotó**, quienes serán seleccionadas mediante un muestreo probabilístico estratificado, garantizando la representatividad de diferentes grupos comunitarios (adultos mayores portadores de saberes, emprendedores y comunidad general).

2.5. Métodos y técnicas de investigación

2.5.1. Métodos investigación

a) Método analítico – sintético

Según Bunge (2000), en su artículo manifiesta que “el análisis consiste en descomponer un fenómeno en sus partes o elementos para estudiarlos en profundidad, mientras que la síntesis integra esos elementos en un todo coherente”.

Este método se aplicará para analizar los conceptos teóricos relacionados con gastronomía ancestral, multiculturalidad e incubadoras gastronómicas, y posteriormente sintetizarlos en un marco conceptual sólido que respalde la propuesta del estudio.

b) Método inductivo – deductivo

León & González (2011), en su investigación mencionan que “la inducción parte de hechos particulares para llegar a conclusiones generales, mientras que la deducción va de principios generales a la explicación de casos particulares” (p. 21).

Este método se aplicará para observar prácticas gastronómicas reales en la comunidad (inductivo) y, con base en teorías y conceptos generales, proponer un modelo aplicable al contexto local (deductivo).

2.5.2. Método empírico

a) Observación científica

Según Sabino (2014), manifiesta que “la observación científica es un procedimiento sistemático que consiste en percibir intencionadamente ciertos aspectos de la realidad para obtener información objetiva y verificable” (p. 38).

Se utilizará este método para observar directamente las prácticas gastronómicas ancestrales en Charapotó: preparación de alimentos, técnicas tradicionales, rituales culinarios y dinámicas sociales en torno a la comida.

2.6. Técnicas de recolección de información

a) Técnica de la encuesta

De acuerdo con Roldán (2015), menciona que “la encuesta es una técnica que permite obtener información mediante la aplicación de cuestionarios estructurados a una muestra representativa de la población” (p. 8).

Esta técnica se aplicará a 378 habitantes de la parroquia Charapotó, para conocer sus percepciones, nivel de valoración cultural, frecuencia de prácticas gastronómicas tradicionales y disposición frente a la creación de la incubadora gastronómica.

b) Técnica de la entrevista semiestructurada

Según Bertomeu (2016), agrega que “la entrevista semiestructurada combina preguntas predefinidas con flexibilidad para profundizar en aspectos relevantes según las respuestas del entrevistado” (p. 3).

Esta técnica se aplicará a portadores de saberes culinarios ancestrales y líderes comunitarios, con el fin de obtener testimonios y percepciones cualitativas que complementen la información estadística, permitiendo comprender la dimensión cultural y simbólica de la gastronomía local.

2.7. Análisis e Interpretación de las entrevistas realizadas

2.7.1. Entrevista realizada a un representante del GAD Parroquial de Charapotó

Nombre del entrevistado: Lcda. Madelaine Salazar

Cargo/Ocupación: Administrativo

Preguntas	Respuestas
1. Desde su experiencia y conocimiento de la parroquia Charapotó, ¿cómo considera que se encuentra actualmente la conservación y transmisión de los saberes gastronómicos ancestrales de la comunidad?	Considero que Charapotó aún conserva una importante riqueza gastronómica que forma parte de nuestra identidad cultural. Desde el GAD hemos observado que varios negocios mantienen recetas y técnicas tradicionales que han sido transmitidas de generación en generación. Sin embargo, reconocemos que es necesario fortalecer estos conocimientos mediante actividades que permitan involucrar a los jóvenes y garantizar su preservación a largo plazo.
2. ¿Cuáles cree usted que son los principales factores que han influido en la pérdida o disminución de las prácticas gastronómicas tradicionales entre las nuevas generaciones?	Creo que las influencias de nuevas tendencias alimenticias y los cambios en los estilos de vida pueden ser uno de esos factores. Muchos jóvenes tienen menos contacto con las prácticas tradicionales debido a sus actividades académicas o laborales. No obstante, desde el GAD se han impulsado eventos culturales, ferias y espacios comunitarios que buscan fortalecer el sentido de pertenencia y rescatar estas manifestaciones culturales.
3. Considerando esta realidad, ¿qué tan importante considera la creación de una incubadora gastronómica ancestral-cultural para rescatar, fortalecer y difundir la gastronomía tradicional de Charapotó?	Considero que sería una iniciativa muy importante para la parroquia. Una incubadora gastronómica permitiría articular conocimientos ancestrales, capacitación, emprendimiento y promoción cultural. Además, podría complementar varias acciones que actualmente se desarrollan desde las instituciones locales para impulsar el turismo y fortalecer la identidad cultural de Charapotó.
4. ¿Qué beneficios culturales, turísticos, económicos o comunitarios cree que podría generar la implementación de una incubadora gastronómica ancestral-cultural en la parroquia Charapotó?	Los beneficios serían significativos. Desde lo cultural permitiría preservar los saberes gastronómicos tradicionales; desde lo turístico fortalecería la oferta local y atraería visitantes interesados en la gastronomía manabita; y de forma económica podría generar oportunidades de emprendimiento y empleo para las familias.

Fuente: Entrevista aplicada a un representante del GAD Parroquial de Charapotó.

Elaborado por: La autora.

Análisis de la entrevista:

La entrevista evidencia que en Charapotó aún existe una importante riqueza gastronómica ancestral que continúa siendo parte de la identidad cultural de la comunidad. Sin embargo, también se reconoce que la transmisión de estos conocimientos enfrenta desafíos, principalmente por el menor interés de las nuevas generaciones y los cambios en los estilos de vida actuales. A pesar de ello, se destaca el esfuerzo que realizan las instituciones locales mediante actividades culturales orientadas a preservar estas tradiciones.

Además, la entrevistada considera que la creación de una incubadora gastronómica ancestral-cultural sería una estrategia valiosa para fortalecer la conservación de los saberes culinarios tradicionales. Desde su perspectiva, esta iniciativa no solo contribuiría a la preservación cultural, sino que también impulsaría el turismo local, el emprendimiento y nuevas oportunidades económicas para las familias de la parroquia, favoreciendo el desarrollo comunitario de manera integral.

Entrevista realizada a propietaria de restaurante tradicional de Charapotó

Nombre de la entrevistada: Sra. Barbara Zambrano

Cargo/Ocupación: Propietaria de restaurante tradicional “El Vecino Manaba”

Preguntas	Respuestas
1. Desde su experiencia y conocimiento de la parroquia Charapotó, ¿cómo considera que se encuentra actualmente la conservación y transmisión de los saberes gastronómicos ancestrales de la comunidad?	Yo considero que todavía se mantienen muchas tradiciones porque hay personas que seguimos preparando los platos como nos enseñaron nuestros padres y abuelos. Sin embargo, cada vez es más difícil encontrar jóvenes interesados en aprender estas recetas. Muchos prefieren buscar otras oportunidades de trabajo o migrar, por lo que existe el riesgo de que parte de estos conocimientos se vayan perdiendo con el tiempo.
2. ¿Cuáles cree usted que son los principales factores que han influido en la pérdida o disminución de las	Pienso que la situación económica tiene mucho que ver. Actualmente mantener un negocio no es fácil porque los productos suben de precio constantemente y las ventas no siempre son las mismas. También la

prácticas gastronómicas tradicionales entre las nuevas generaciones?	inseguridad y la incertidumbre que vive el país hacen que muchas personas se enfoquen más en resolver sus necesidades diarias que en conservar las costumbres culturales.
3. Considerando esta realidad, ¿qué tan importante considera la creación de una incubadora gastronómica ancestral-cultural para rescatar, fortalecer y difundir la gastronomía tradicional de Charapotó?	Me parece una buena idea porque ayudaría a que las personas conozcan más sobre nuestra gastronomía y a que los jóvenes se interesen por aprender. Aunque muchas veces se realizan actividades por un tiempo y luego quedan abandonadas, por lo que sería bueno que si se realiza que sea algo para largo tiempo.
4. ¿Qué beneficios culturales, turísticos, económicos o comunitarios cree que podría generar la implementación de una incubadora gastronómica ancestral-cultural en la parroquia Charapotó?	Si se trabaja de manera adecuada podría traer beneficios importantes. Podría atraer más visitantes al sector, dar mayor visibilidad a los negocios locales y ayudar a que las nuevas generaciones valoren la gastronomía tradicional. También podría generar oportunidades económicas para muchas familias.
Fuente: Entrevista aplicada a propietaria de restaurante tradicional de Charapotó.	
Elaborado por: La autora.	

Análisis de la entrevista:

La entrevistada manifestó que muchas de las prácticas gastronómicas ancestrales aún se mantienen gracias al compromiso de personas que continúan preparando los alimentos de acuerdo con las enseñanzas heredadas de sus padres y abuelos. Sin embargo, percibe una disminución en el interés de los jóvenes por aprender estas tradiciones, situación que podría ocasionar la pérdida gradual de conocimientos gastronómicos que forman parte del patrimonio cultural de Charapotó.

Por otra parte, señala que factores económicos, sociales y de seguridad influyen directamente en la conservación de estas prácticas tradicionales. Considera que una incubadora gastronómica podría convertirse en una alternativa positiva para promover la gastronomía local, fortalecer los negocios existentes y generar nuevas oportunidades económicas. No obstante, resalta la importancia de que este tipo de proyectos tengan continuidad en el tiempo para garantizar resultados sostenibles y un impacto real en la comunidad.

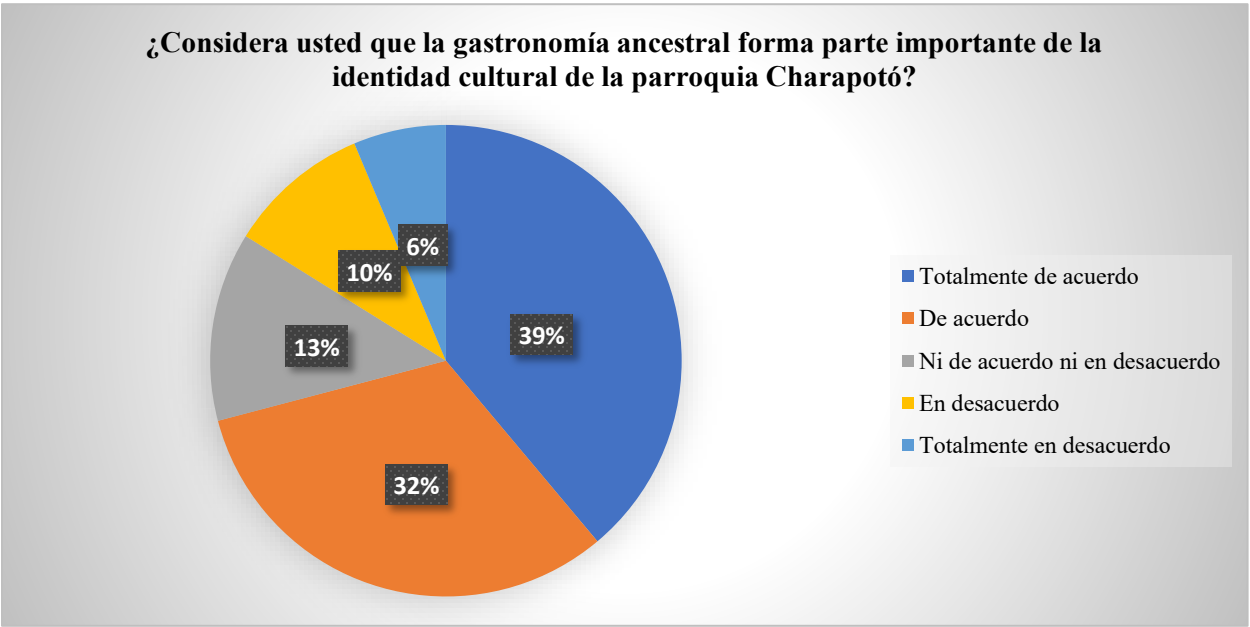
2.8. Análisis e Interpretación de las encuestas realizadas a la población de la Parroquia Charapotó

En este apartado se exponen los resultados derivados de la aplicación del instrumento de recogida de datos dirigido a la población de la parroquia Charapotó. La encuesta ha permitido conocer la opinión de los pobladores sobre el valor de la gastronomía ancestral como un elemento que representa y caracteriza la identidad de la cultura, la influencia que tiene en cuanto a la conservación del patrimonio, el fortalecimiento de la multiculturalidad, el desarrollo turístico y la llegada de empleo como una oportunidad para la comunidad, etc. El análisis de las diferentes preguntas conduce a la necesidad de interpretar las diferentes opiniones de los participantes, además de facilitar información que sirva de sustento pertinente como una propuesta para la incubadora gastronomía ancestral-cultural. A continuación, se presentan las preguntas formuladas con sus resultados, análisis e interpretación.

Tabla 2. *¿Considera usted que la gastronomía ancestral forma parte importante de la identidad cultural de la parroquia Charapotó?*

ALTERNATIVAS	FRECUENCIAS	%
Totalmente de acuerdo	147	39%
De acuerdo	121	32%
Ni de acuerdo ni en desacuerdo	49	13%
En desacuerdo	37	10%
Totalmente en desacuerdo	24	6%
TOTAL	378	100%

Graficos 1. *¿Considera usted que la gastronomía ancestral forma parte importante de la identidad cultural de la parroquia Charapotó?*



Análisis e Interpretación:

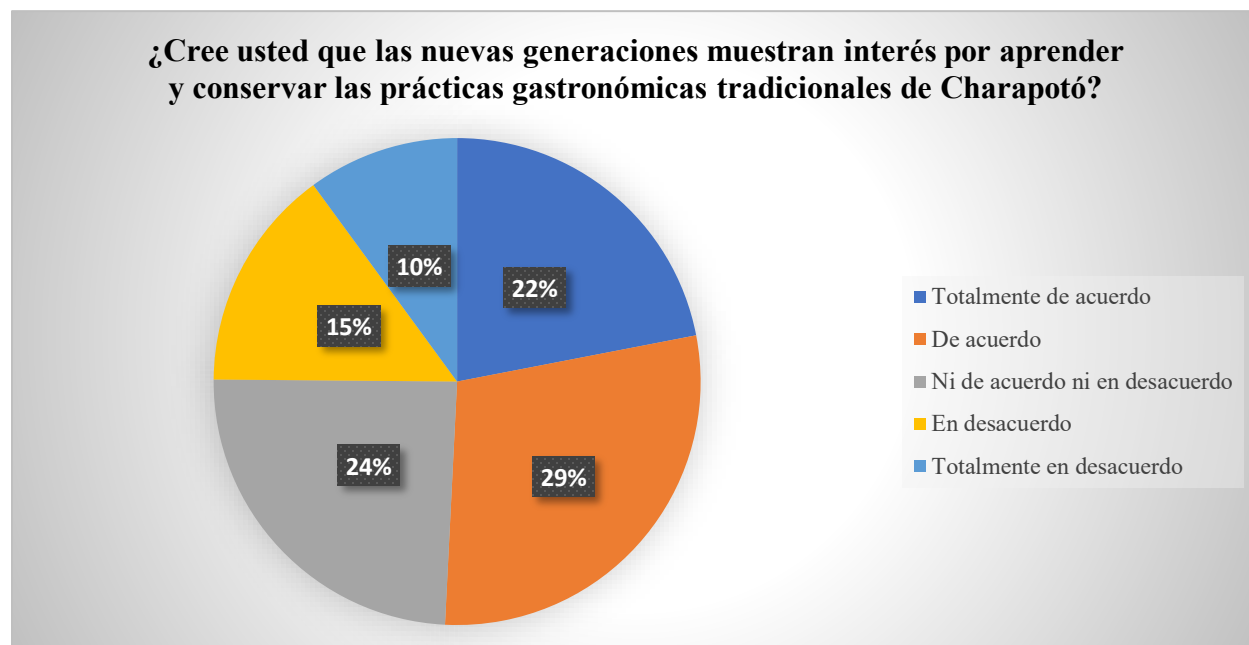
Los resultados muestran que el 39% de los encuestados está totalmente de acuerdo y el 32% de acuerdo, sumando un 71% de aceptación. Esto evidencia que la mayoría de la población reconoce a la gastronomía ancestral como un elemento fundamental de la identidad cultural de Charapotó. Los porcentajes de desacuerdo son reducidos, lo que confirma la importancia que tiene esta manifestación cultural dentro de la comunidad.

Los hallazgos permiten establecer que la gastronomía ancestral constituye uno de los elementos que fortalece la identidad cultural de la parroquia Charapotó. La gran acogida de esta afirmación indica que los habitantes señalan en las tradiciones culinarias un legado de *ix* conocimientos, costumbres y modos de vivir legados por sus antepasados. Esta percepción pone de relieve que la gastronomía no es únicamente un medio alimentario, sino patrimonio cultural que fortalece el sentido de pertenencia y la identidad. Por ello, se da lugar a que haya cabida para la puesta en marcha de estrategias para la recuperación, conservación y difusión de esas manifestaciones en favor de la permanencia del tiempo.

Tabla 3. *¿Cree usted que las nuevas generaciones muestran interés por aprender y conservar las prácticas gastronómicas tradicionales de Charapotó?*

ALTERNATIVAS	FRECUENCIAS	%
Totalmente de acuerdo	83	22%
De acuerdo	109	29%
Ni de acuerdo ni en desacuerdo	92	24%
En desacuerdo	56	15%
Totalmente en desacuerdo	38	10%
TOTAL	378	100%

Gráfico #2. ¿Cree usted que las nuevas generaciones muestran interés por aprender y conservar las prácticas gastronómicas tradicionales de Charapotó?



Análisis e Interpretación:

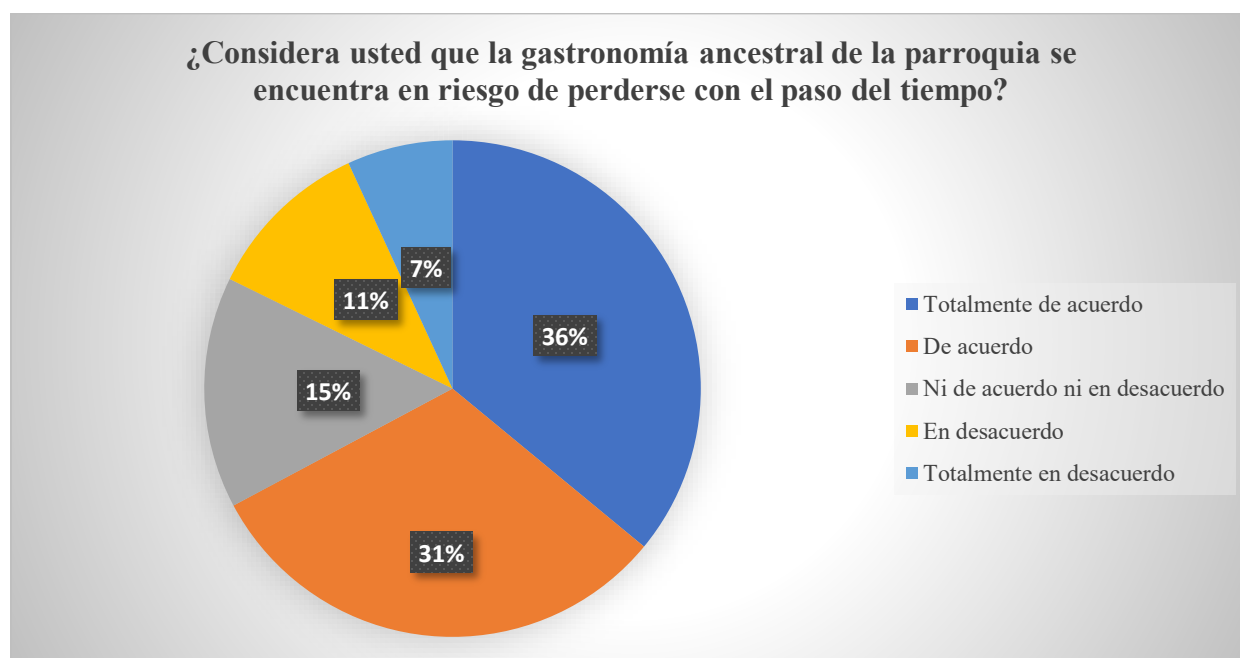
El 29% de los encuestados está de acuerdo y el 22% totalmente de acuerdo, representando un 51% de opiniones favorables. Sin embargo, un 25% expresa desacuerdo y un 24% mantiene una posición neutral. Estos resultados reflejan que existe una percepción moderada sobre el interés de los jóvenes, aunque también se observa preocupación por la continuidad de las tradiciones gastronómicas en las futuras generaciones.

La información arrojada muestra que, a pesar de que existe una percepción bastante positiva por parte de la población del interés de las nuevas generaciones para aprender y conservar las prácticas gastronómicas ancestrales, también quedan dudas sobre la continuidad de estas prácticas. La existencia de respuestas neutrales y de desacuerdo permiten inferir que la globalización, el cambio de estilos de vida, y las nuevas tendencias alimentarias pueden estar conduciendo a la disminución del interés de los jóvenes por las costumbres gastronómicas ancestrales. Esto pone de manifiesto la necesidad de emprender programas de educación, actividades comunitarias y espacios de aprendizaje encaminados a la participación de las nuevas generaciones en la conservación de la memoria gastronómica de Charapotó.

Tabla 4. *¿Considera usted que la gastronomía ancestral de la parroquia se encuentra en riesgo de perderse con el paso del tiempo?*

ALTERNATIVAS	FRECUENCIAS	%
Totalmente de acuerdo	136	36%
De acuerdo	118	31%
Ni de acuerdo ni en desacuerdo	57	15%
En desacuerdo	41	11%
Totalmente en desacuerdo	26	7%
TOTAL	378	100%

Gráfica #3. ¿Considera usted que la gastronomía ancestral de la parroquia se encuentra en riesgo de perderse con el paso del tiempo?



Análisis e Interpretación:

El 36% de los participantes está totalmente de acuerdo y el 31% de acuerdo, alcanzando un 67% de respuestas positivas. Esto demuestra que gran parte de la población percibe un riesgo real de pérdida de los conocimientos gastronómicos ancestrales. Los resultados justifican la necesidad de implementar acciones orientadas a la preservación y transmisión de estos saberes culturales.

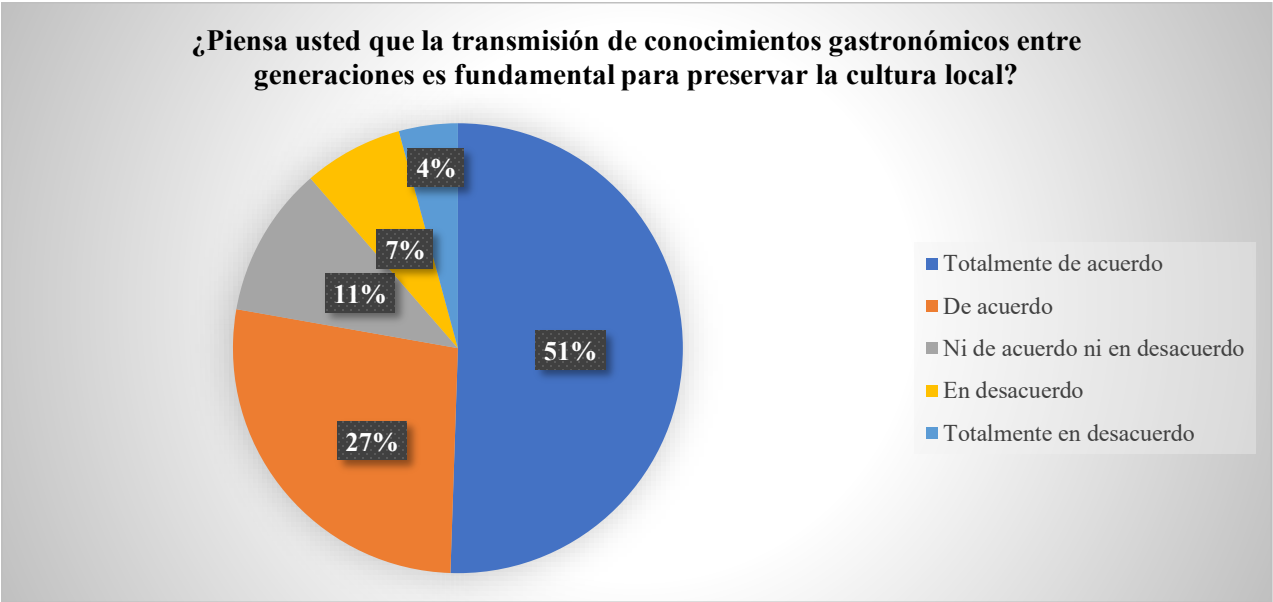
La información recogida muestra que la población tiene un riesgo real de pérdida de la gastronomía ancestral si no se llevan a cabo acciones para su protección y difusión. Esto pone de manifiesto la preocupación por la desaparición progresiva de recetas, técnicas de preparación e ingredientes tradicionales que forman parte de la memoria histórica de la comunidad. Por ello, los

resultados encuentran justificación en la implementación de proyectos de estudio, enseñanza y transmisión de estos saberes como una estrategia de salvaguarda del patrimonio cultural inmaterial de la parroquia.

Tabla 5. *¿Piensa usted que la transmisión de conocimientos gastronómicos entre generaciones es fundamental para preservar la cultura local?*

ALTERNATIVAS	FRECUENCIAS	%
Totalmente de acuerdo	191	51%
De acuerdo	103	27%
Ni de acuerdo ni en desacuerdo	41	11%
En desacuerdo	27	7%
Totalmente en desacuerdo	16	4%
TOTAL	378	100%

Gráfica #4. *¿Piensa usted que la transmisión de conocimientos gastronómicos entre generaciones es fundamental para preservar la cultura local?*



Análisis e Interpretación:

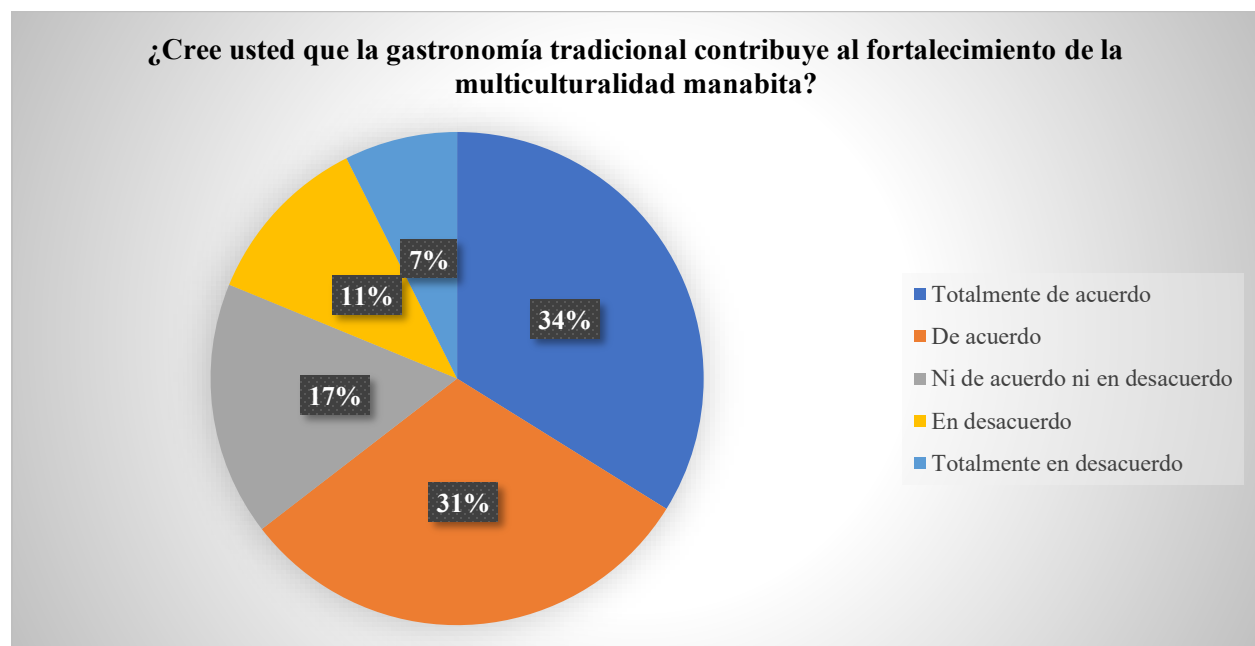
Los datos reflejan una amplia aceptación, ya que el 51% está totalmente de acuerdo y el 27% de acuerdo, sumando un 78%. Esto evidencia que la población reconoce la importancia de transmitir los conocimientos culinarios entre generaciones como una estrategia fundamental para conservar la identidad cultural y fortalecer el patrimonio gastronómico local.

Los resultados permiten entender que la población considera la transmisión de conocimientos gastronómicos de generación en generación como un proceso que crea los vínculos necesarios para la preservación de la identidad cultural de Charapotó. La transmisión de recetas, técnicas de cocina o saberes tradicionales en el núcleo familiar y en la comunidad asegura la continuidad de las costumbres y prácticas locales e institucionaliza el vínculo de las nuevas generaciones con la cultura que poseen. Esta consideración permite corroborar que la supervivencia de la gastronomía ancestral depende en gran medida del compromiso social para transmitir y mantener vivos los conocimientos.

Tabla 6. *¿Cree usted que la gastronomía tradicional contribuye al fortalecimiento de la multiculturalidad manabita?*

ALTERNATIVAS	FRECUENCIAS	%
Totalmente de acuerdo	128	34%
De acuerdo	116	31%
Ni de acuerdo ni en desacuerdo	63	17%
En desacuerdo	43	11%
Totalmente en desacuerdo	28	7%
TOTAL	378	100%

Gráfica #5. *¿Cree usted que la gastronomía tradicional contribuye al fortalecimiento de la multiculturalidad manabita?*



Análisis e Interpretación:

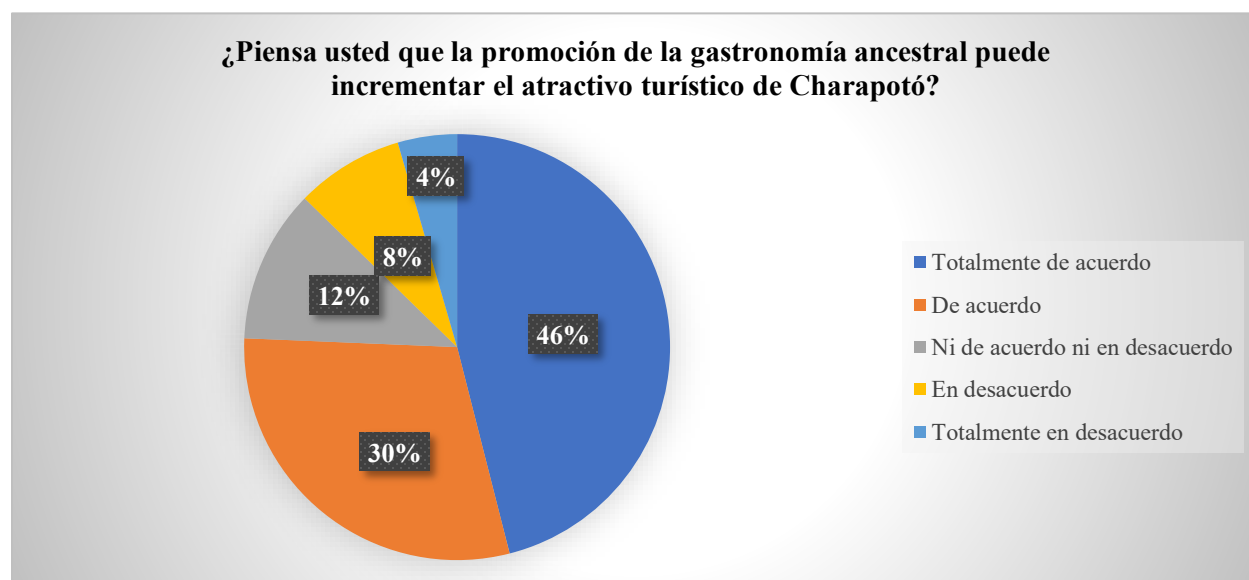
El 34% de los encuestados está totalmente de acuerdo y el 31% de acuerdo, representando un 65% de aceptación. Estos resultados indican que la mayoría de la población considera que la gastronomía tradicional constituye un elemento importante para fortalecer la multiculturalidad manabita, al promover la conservación de costumbres, tradiciones y expresiones culturales propias de la región.

Los datos obtenidos dan cuenta de que la gastronomía tradicional es considerada como un componente fundamental para la construcción de la multiculturalidad manabita en tanto que considera prácticas culinarias que dan cuenta de la riqueza histórica, social y cultural de la provincia. La población interpreta que las manifestaciones gastronómicas ayudan a reconocer la pluralidad cultural y contribuyen a preservar las costumbres propias y diferenciadas en las comunidades que habitan Manabí. Así, la gastronomía pasa a ser un elemento posible de integración que ensancha la identidad regional y la preocupación por preservar el patrimonio cultural.

Tabla 7. *¿Piensa usted que la promoción de la gastronomía ancestral puede incrementar el atractivo turístico de Charapotó?*

ALTERNATIVAS	FRECUENCIAS	%
Totalmente de acuerdo	174	46%
De acuerdo	112	30%
Ni de acuerdo ni en desacuerdo	44	12%
En desacuerdo	31	8%
Totalmente en desacuerdo	17	4%
TOTAL	378	100%

Gráfica #6. *¿Piensa usted que la promoción de la gastronomía ancestral puede incrementar el atractivo turístico de Charapotó?*



Análisis e Interpretación:

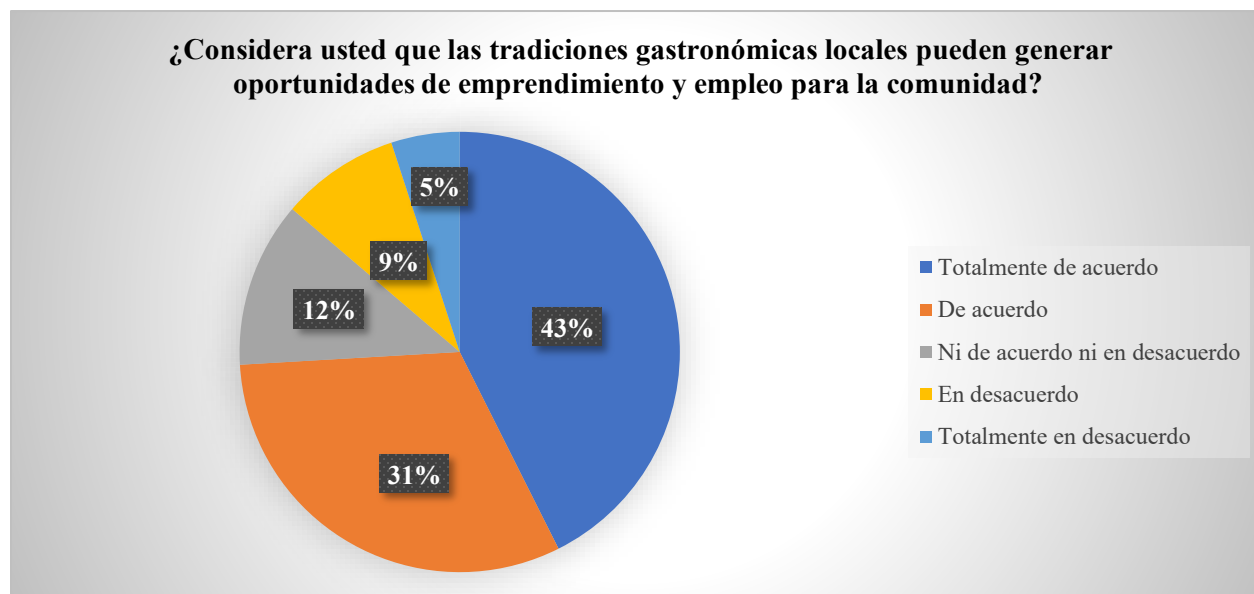
Los resultados muestran que el 46% está totalmente de acuerdo y el 30% de acuerdo, alcanzando un 76% de aceptación. Esto refleja que la población reconoce el potencial turístico de la gastronomía ancestral como una herramienta capaz de atraer visitantes, fortalecer la imagen cultural de la parroquia y contribuir al desarrollo económico local.

La visión de los encuestados, por ende, manifiesta que la gastronomía ancestral cuenta con un significativo potencial para fortalecer el desarrollo turístico de la parroquia Charapotó. Los habitantes de Charapotó creen que la promoción de platos tradicionales, ferias gastronómicas o la creación de experiencias culinarias puede elevar el interés de personas provenientes de otras partes del país o del extranjero, lo cual conlleva la posibilidad de multiplicar una serie de oportunidades para dinamizar la economía local. En este sentido, los resultados reflejan que los habitantes de Charapotó consideran que la gastronomía tiene todo un potencial en tanto que recurso estratégico que puede combinar la cultura, el turismo y el desarrollo sostenible en el territorio.

Tabla 8. *¿Considera usted que las tradiciones gastronómicas locales pueden generar oportunidades de emprendimiento y empleo para la comunidad?*

ALTERNATIVAS	FRECUENCIAS	%
Totalmente de acuerdo	161	43%
De acuerdo	119	31%
Ni de acuerdo ni en desacuerdo	46	12%
En desacuerdo	33	9%
Totalmente en desacuerdo	19	5%
TOTAL	378	100%

Gráfica #7. *¿Considera usted que las tradiciones gastronómicas locales pueden generar oportunidades de emprendimiento y empleo para la comunidad?*



Análisis e Interpretación:

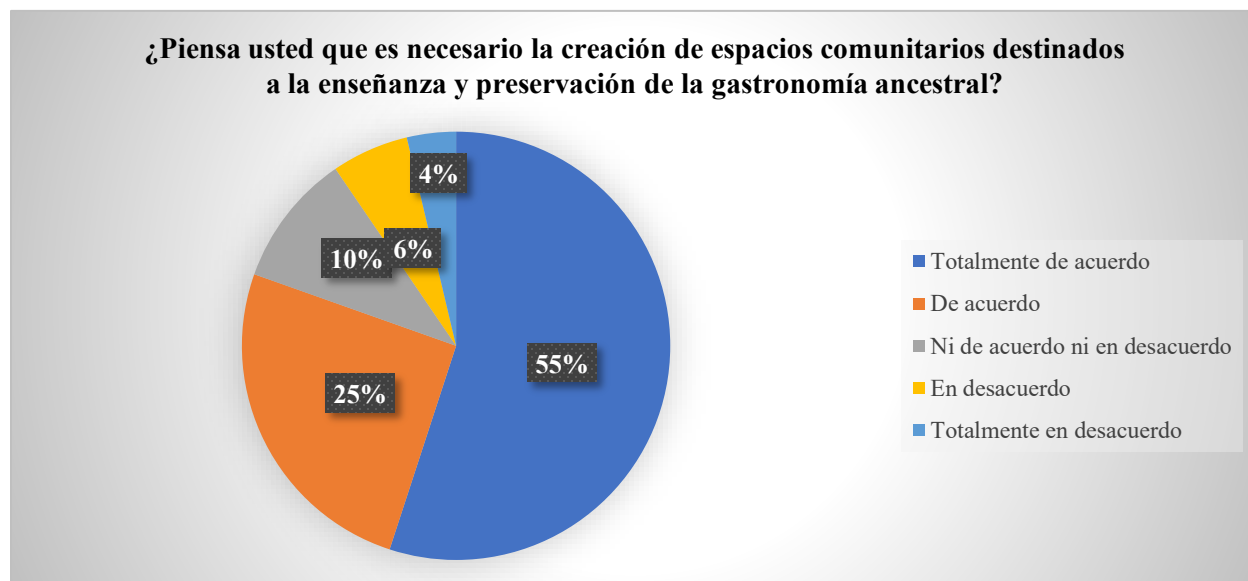
El 43% de los participantes está totalmente de acuerdo y el 31% de acuerdo, sumando un 74% de respuestas favorables. Estos resultados evidencian que la población percibe a la gastronomía tradicional como una alternativa para impulsar el emprendimiento local, generar empleo y dinamizar la economía comunitaria.

Las evidencias del presente estudio muestran que la comunidad considera las tradiciones gastronómicas como una alternativa posible de promover el emprendimiento, y la generación de empleo. Esta percepción indica que la elaboración, comercialización y difusión de productos tradicionales pueden ser, de alguna manera, fuentes de ingresos para las familias de la parroquia, lo que puede contribuir a recuperar la economía local. Al mismo tiempo, la promoción del desarrollo de iniciativas en torno a la gastronomía podría favorecer la preservación del patrimonio cultural, al promover la continuidad de las prácticas culinarias ancestrales a partir de actividades productivas sostenibles.

Tabla 9. *¿Piensa usted que es necesario la creación de espacios comunitarios destinados a la enseñanza y preservación de la gastronomía ancestral?*

ALTERNATIVAS	FRECUENCIAS	%
Totalmente de acuerdo	208	55%
De acuerdo	96	25%
Ni de acuerdo ni en desacuerdo	38	10%
En desacuerdo	22	6%
Totalmente en desacuerdo	14	4%
TOTAL	378	100%

Tabla #8. *¿Piensa usted que es necesario la creación de espacios comunitarios destinados a la enseñanza y preservación de la gastronomía ancestral?*



Análisis e Interpretación:

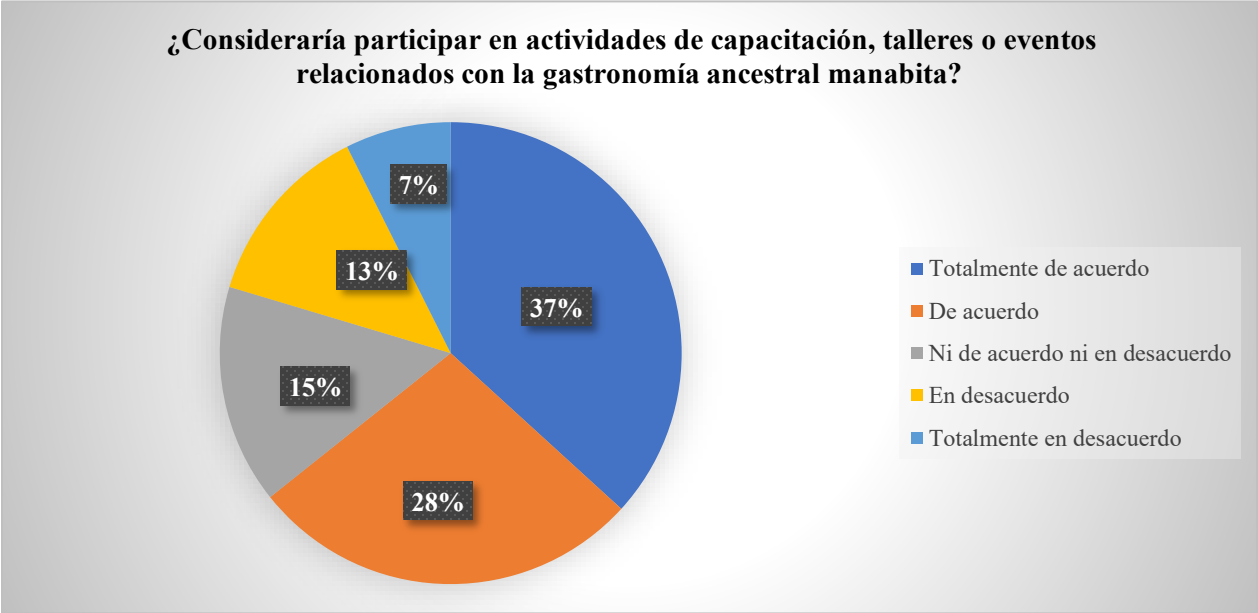
Se observa un alto nivel de aceptación, ya que el 55% está totalmente de acuerdo y el 25% de acuerdo, alcanzando un 80%. Esto demuestra que existe una necesidad ampliamente reconocida de crear espacios que permitan conservar, enseñar y transmitir los conocimientos gastronómicos ancestrales dentro de la comunidad.

Los datos disponibles permiten sostener que existe un amplio nivel de coincidencia respecto de la pertinencia de espacios socio-comunitarios que estén dedicados a la enseñanza y conservación de la gastronomía ancestral. La ciudadanía considera que se puede favorecer en el ámbito del intercambio de saberes intergeneracionales, en la recuperación de recetas tradicionales y en la promoción de actividades que favorezcan la identidad cultural. Así mismo, esta misma visión permite ilustrar el interés que tiene la comunidad por participar en procesos organizativos que posibiliten cuidar el patrimonio gastronómico en el desarrollo cultural de Charapotó.

Tabla 10. *¿Consideraría participar en actividades de capacitación, talleres o eventos relacionados con la gastronomía ancestral manabita?*

ALTERNATIVAS	FRECUENCIAS	%
Totalmente de acuerdo	139	37%
De acuerdo	104	28%
Ni de acuerdo ni en desacuerdo	58	15%
En desacuerdo	49	13%
Totalmente en desacuerdo	28	7%
TOTAL	378	100%

Tabla #9. *¿Consideraría participar en actividades de capacitación, talleres o eventos relacionados con la gastronomía ancestral manabita?*



Análisis e Interpretación:

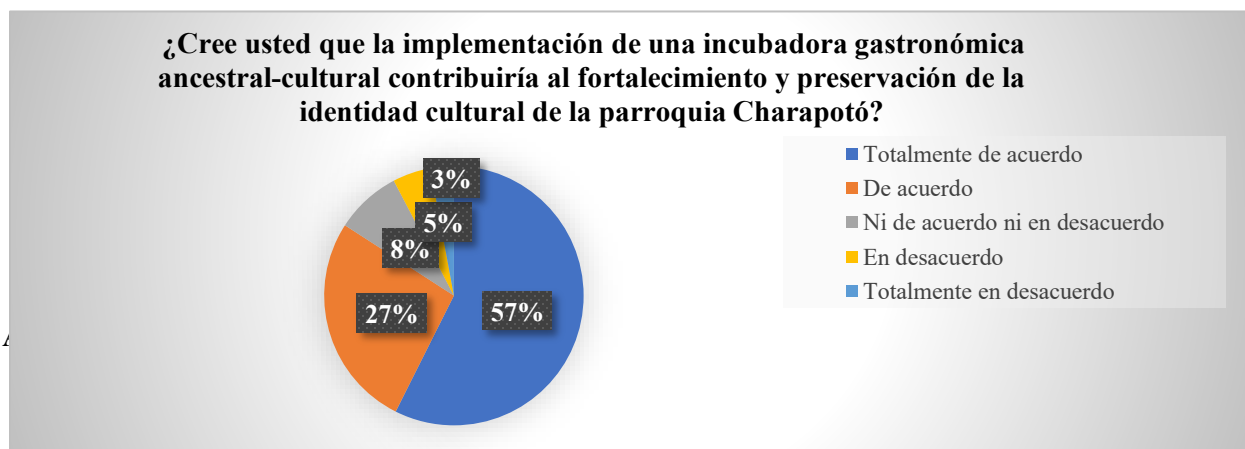
El 37% de los encuestados está totalmente de acuerdo y el 28% de acuerdo, representando un 65% de aceptación. Los resultados reflejan una disposición favorable de la población para involucrarse en actividades relacionadas con la gastronomía ancestral, lo que constituye una oportunidad para el desarrollo de proyectos comunitarios de fortalecimiento cultural.

Los resultados dan cuenta de la disposición positiva de la población respecto de su interés por participar en actividades de capacitación, en talleres, en eventos relacionados con la gastronomía ancestral manabita, etc., lo que da cuenta de que la ciudadanía tiene la certeza del interés por fortalecer su conocimiento y de contribuir activamente al cuidado de sus tradiciones culinarias. Así mismo, la participación comunitaria constituye un elemento fundamental para el éxito de los proyectos culturales, dado que favorecen la apropiación social del patrimonio y construyen un compromiso colectivo que favorece la conservación de la identidad del lugar.

Tabla 11. ¿Cree usted que la implementación de una incubadora gastronómica ancestral-cultural contribuiría al fortalecimiento y preservación de la identidad cultural de la parroquia Charapotó?

ALTERNATIVAS	FRECUENCIAS	%
Totalmente de acuerdo	217	57%
De acuerdo	101	27%
Ni de acuerdo ni en desacuerdo	31	8%
En desacuerdo	18	5%
Totalmente en desacuerdo	11	3%
TOTAL	378	100%

Tabla #10. ¿Cree usted que la implementación de una incubadora gastronómica ancestral-cultural contribuiría al fortalecimiento y preservación de la identidad cultural de la parroquia Charapotó?



Los resultados evidencian un amplio respaldo a la propuesta, ya que el 57% está totalmente de acuerdo y el 27% de acuerdo, sumando un 84% de aceptación. Esto demuestra que la mayoría de la población considera que una incubadora gastronómica ancestral-cultural sería una estrategia efectiva para preservar la identidad cultural, fortalecer los conocimientos tradicionales y promover el desarrollo local de Charapotó.

Los resultados demuestran un gran apoyo de la comunidad para la creación de una incubadora gastronómica ancestral-cultural en la parroquia Charapotó. Además, la mayoría de las personas encuestadas dan cuenta de que la alternativa planteada es pertinente para permitir conservar los conocimientos gastronómicos ancestrales, hacer prevalecer la identidad cultural y crear oportunidades de emprendimiento y capacitación, además de desarrollo turístico. De igual forma, el gran apoyo social obtenido permite argumentar la validez social de la propuesta de investigación ya que nos habla de una comunidad que valora una intervención que articule la conservación del patrimonio cultural con el progreso económico y social del territorio.

Análisis cruzado de Información

Los resultados obtenidos a través de las encuestas y entrevistas permiten evidenciar que la gastronomía ancestral constituye un elemento significativo dentro de la identidad cultural de la parroquia Charapotó. En la encuesta, el 71% de los participantes manifestó estar de acuerdo o totalmente de acuerdo con que la gastronomía ancestral forma parte importante de la identidad cultural local, mientras que tanto la representante del GAD Parroquial como la propietaria del restaurante tradicional coincidieron en señalar que aún existen prácticas culinarias que continúan transmitiéndose de generación en generación. Estos hallazgos guardan relación con lo planteado por Duarte y Parreño (2025), quienes sostienen que la gastronomía manabita representa un patrimonio vivo que refleja la historia, los conocimientos y los procesos culturales desarrollados por las comunidades a lo largo del tiempo. Desde esta perspectiva, la gastronomía no solamente cumple una función alimentaria, sino que también constituye un mecanismo de preservación de la memoria colectiva y de fortalecimiento de la identidad cultural.

Sin embargo, los resultados también muestran señales de preocupación respecto a la continuidad de estos saberes tradicionales. El 67% de los encuestados considera que la gastronomía ancestral se encuentra en riesgo de perderse con el paso del tiempo, mientras que las personas entrevistadas señalaron que el interés de las nuevas generaciones ha disminuido debido

a factores como la migración, los cambios en los estilos de vida y las dificultades económicas. Estos resultados coinciden con lo expuesto por Lucas (2024), quien identifica a la globalización, la urbanización y la falta de documentación de las recetas tradicionales como factores que contribuyen a la pérdida progresiva de las prácticas gastronómicas ancestrales. Esta situación evidencia la necesidad de desarrollar estrategias que permitan fortalecer los procesos de transmisión cultural y garantizar la conservación de estos conocimientos para las futuras generaciones.

Por otra parte, los datos reflejan un amplio consenso respecto a la importancia de la transmisión intergeneracional de los conocimientos gastronómicos. El 78% de los encuestados considera que compartir estos saberes entre generaciones es fundamental para preservar la cultura local. Este resultado encuentra respaldo en los planteamientos de Montes y Nieto (2024), quienes afirman que la transmisión de prácticas culinarias ancestrales fortalece las relaciones sociales, la identidad colectiva y el sentido de pertenencia de las comunidades. A partir de ello, se puede interpretar que la conservación de la gastronomía ancestral depende en gran medida de la interacción constante entre quienes poseen estos conocimientos y las nuevas generaciones, convirtiéndose en un proceso social indispensable para la preservación del patrimonio cultural.

Los resultados también evidencian que la población reconoce el aporte de la gastronomía tradicional al fortalecimiento de la multiculturalidad manabita. Un 65% de los participantes considera que estas prácticas contribuyen a mantener y promover la diversidad cultural de la provincia. Este hallazgo se relaciona con lo planteado por Hernández (2024), quien define la multiculturalidad como la coexistencia de diversas expresiones culturales dentro de un mismo espacio social. Asimismo, coincide con las reflexiones de Coronado et al. (2021), quienes señalan que cada cultura aporta elementos valiosos para la construcción de una sociedad diversa y enriquecida por diferentes formas de vida, tradiciones y conocimientos. En este sentido, la gastronomía ancestral puede entenderse como una manifestación concreta de la multiculturalidad presente en Charapotó y en la provincia de Manabí.

En cuanto al potencial turístico y económico de la gastronomía ancestral, los resultados muestran una percepción altamente favorable por parte de la población. El 76% considera que la promoción de la gastronomía tradicional puede incrementar el atractivo turístico de Charapotó, mientras que el 74% afirma que estas tradiciones pueden generar oportunidades de

emprendimiento y empleo. De manera similar, las entrevistadas destacaron que una mayor promoción gastronómica podría atraer visitantes, fortalecer los negocios locales y generar nuevas fuentes de ingresos para las familias de la comunidad. Estos resultados coinciden con los planteamientos de Torres y Amores (2023), quienes señalan que las iniciativas culturales y creativas pueden convertirse en motores de desarrollo económico local, generando innovación, emprendimientos y oportunidades de crecimiento para las comunidades.

Uno de los hallazgos más relevantes del estudio se relaciona con la necesidad de crear espacios organizados para la enseñanza y preservación de los conocimientos gastronómicos ancestrales. El 80% de los encuestados considera necesaria la creación de espacios comunitarios destinados a este propósito, mientras que el 65% manifestó disposición para participar en talleres, capacitaciones y actividades relacionadas con la gastronomía ancestral. Estos resultados reflejan no solamente una preocupación por la conservación cultural, sino también una actitud favorable de la población para involucrarse activamente en procesos de rescate y fortalecimiento de sus tradiciones. Desde una perspectiva social, este hallazgo demuestra la existencia de condiciones comunitarias que podrían favorecer la implementación de proyectos de preservación cultural con participación ciudadana.

los resultados evidencian un amplio respaldo hacia la propuesta central de la investigación. El 84% de los encuestados considera que una incubadora gastronómica ancestral-cultural contribuiría al fortalecimiento y preservación de la identidad cultural de Charapotó. Esta percepción coincide con las opiniones expresadas por las entrevistadas, quienes señalaron que una iniciativa de esta naturaleza permitiría integrar la conservación de los saberes ancestrales con procesos de capacitación, emprendimiento, promoción turística y desarrollo local. Estos resultados encuentran sustento en los planteamientos de León et al. (2025) y Reyes (2026), quienes destacan que las incubadoras constituyen espacios capaces de fortalecer iniciativas productivas, generar empleo, promover la innovación y contribuir al desarrollo sostenible de las comunidades. En consecuencia, la propuesta de una incubadora gastronómica ancestral-cultural surge como una alternativa viable para responder a las necesidades identificadas durante la investigación, articulando la preservación del patrimonio cultural con oportunidades de crecimiento económico y fortalecimiento comunitario.

CAPITULO III

3. Diseño de la Propuesta

3.1. Tema de la Propuesta

Diseño de una incubadora gastronómica ancestral-cultural para la potencialización de la multiculturalidad manabita en la parroquia Charapotó, provincia de Manabí.

3.2. Antecedentes

La gastronomía se ha convertido en uno de los más importantes elementos de patrimonio cultural inmaterial, dado que expresa y pone de manifiesto unos conocimientos, una serie de técnicas, prácticas, tradición de la cocina que se ha ido pasando de generación en generación, y que va mucho más allá de la mera necesidad de alimentarse, es sin duda la cocina tradicional un testigo de la historia, de la identidad, de las maneras de vivir de una determinada comunidad, constituyendo un recurso estratégico para el desarrollo cultural, social, económico y turístico de los territorios donde se lleva a cabo. Todo ello escrito desde una perspectiva de defensa del patrimonio cultural y tradicional de la provincia de Manabí, la cual ha sido reconocido a nivel nacional e internacional por la riqueza y diversidad de su gastronomía, la cual se caracteriza por el uso de los productos de los propios territorios, por la herencia de las recetas de los tiempos pasados, así como de las técnicas de preparación de las que aún son, hasta el presente, un testimonio de la herencia de aquellas culturas originarias y de las poblaciones que han contribuido a la formación de la identidad.

En los últimos años, el turismo gastronómico ha cobrado significancia como una alternativa para la dinamización de las economías locales y la configuración de una identidad cultural de los territorios. Efectivamente, un conjunto de experiencias nacionales e internacionales han puesto en evidencia que el desarrollo de espacios que propicien el emprendimiento gastronómico, -las incubadoras de la gastronomía o los centros de innovación en el campo de los productos alimentarios,- favorece procesos de capacitación de los emprendedores, de generación de valores agregados, la innovación de productos tradicionales e, incluso, la creación de redes de colaboración entre productores, cocineros, instituciones y comunidades, que a la vez contribuyen a la preservación del patrimonio gastronómico y a la competitividad de los destinos turísticos.

Si bien Charapotó posee un potencial gastronómico y cultural, en la actualidad se carece de un espacio especializado que integre la conservación del patrimonio culinario, el fortalecimiento del emprendimiento gastronómico, la innovación, la capacitación y en general la promoción turística desde la mirada ancestral-cultural, lo que limita el aprovechamiento sostenible de los recursos culturales disponibles y, también, las oportunidades de generación de empleo e ingresos para la población local.

3.3. Justificación

La presente propuesta se encuentra plenamente fundamentada en la necesidad urgente de crear condiciones que permitan preservar y desarrollar el patrimonio gastronómico popular ancestral en la parroquia de Charapotó, la gastronomía, en definitiva, es parte fundamental de la cultura de la identidad y la multiculturalidad manabita. La incubadora de gastronomía ancestral-cultural permitirá rescatar las recetas ancestrales, así como las técnicas, los saberes y los ingredientes que son parte de la memoria tradicional de la comunidad y que, por otra parte, están totalmente amenazadas de perderse allí por culpa de las transformaciones sociales, de la globalización y la poca relación generacional.

Desde el punto de vista económico la propuesta contribuye a fortalecer el emprendimiento gastronómico local apoyado en procesos de formación, asesoría técnica e innovación, generando así nuevos negocios, sustituyendo o mejorando la competitividad de los negocios existentes, creando así mayores oportunidades de empleo, aumentando los ingresos de las familias y dinamizando la economía del lugar en base al aprovechamiento sostenible de los recursos de la gastronomía y los recursos culturales del lugar.

En términos sociales y culturales, la incubadora facilitará la participación directa de cocineros tradicionales, emprendedores, asociaciones comunitarias, jóvenes y mujeres, haciendo posible la transferencia de conocimientos entre generaciones, mientras que también fortalecerá el sentimiento de pertenencia y la identidad de la población. A su vez, impulsará la cooperación entre los diferentes agentes locales para la salvaguarda y puesta en valor del patrimonio cultural gastronómico.

Por otra parte, desde una perspectiva turística, la propuesta permitirá la consolidación de la gastronomía tradicional como un atractivo distintivo de Charapotó, que diversifique la oferta de la oferta turística del territorio al fomentar experiencias auténticas que aúnen cultura, tradición y desarrollo sostenible. De esta manera, la incubadora gastronómica se convierte en una estrategia

que articula la conservación del patrimonio cultural con el emprendimiento, la innovación y el desarrollo económico local, favoreciendo el posicionamiento de la parroquia como un referente de la gastronomía tradicional manabita.

3.4. Objetivos

3.4.1. Objetivo general

Generar un modelo de incubadora gastronómica ancestral-cultural que potencie la multiculturalidad de Manabí a partir del fortalecimiento de su patrimonio gastronómico y el emprendimiento en la parroquia Charapotó, Manabí.

3.4.2. Objetivos específicos

- Elaborar la matriz de innovación de la comida ancestral montubia, con la finalidad de proponer acciones de innovación, diversificación y puesta en valor de los productos gastronómicos tradicionales, fortaleciendo la identidad cultural y generando ventajas competitivas para la incubadora.
- Diseñar un modelo de funcionamiento que dé forma a la incubadora gastronómica con base en el ejercicio de la economía de la conservación de la gastronomía ancestral y la innovación de la cocina.
- Realizar el estudio económico-financiero de la incubadora gastronómica ancestral-cultural, mediante la determinación de la inversión requerida, costos, ingresos proyectados e indicadores de viabilidad financiera que permitan establecer la factibilidad de su implementación.

3.5. Desarrollo de la propuesta

3.5.1. Elaborar la matriz de innovación de la comida ancestral montubia, con la finalidad de proponer acciones de innovación, diversificación y puesta en valor de los productos gastronómicos tradicionales, fortaleciendo la identidad cultural y generando ventajas competitivas para la incubadora

La matriz de innovación de la comida ancestral montubia representa un instrumento estratégico que permite identificar oportunidades de mejora, diversificación y revalorización de las preparaciones de la comida tradicional de la parroquia Charapotó, para lo cual permite analizar

las características de las preparaciones ancestrales, los ingredientes, las técnicas de elaboración, las formas de presentación y el potencial de la adaptación a las nuevas tendencias del mercado, sin que para esto se tenga que sacrificar la autenticidad y la identidad cultural que las representan. De esta manera, la matriz de innovación no implica cambiar la esencia de la gastronomía montubia, sino la inclusión, en su forma de preparación, de insumos/productos que aporten valor agregado, competitividad y aceptación en el consumo local, nacional e internacional, incrementando así su valor y atractivo.

A la par, este objetivo se deriva de la necesidad de la propuesta de valor de la incubadora de gastronomía ancestral-cultural, al poder establecer acciones concretas para el desarrollo de nuevos productos, experiencias culinarias, estrategias de comercialización y mecanismos de diferenciación, donde la matriz de innovación se convierte en una herramienta de planificación que va a guiar la toma de decisiones para posicionar la gastronomía ancestral como un recurso cultural, turístico y económico.

La generación de la matriz de la innovación supone uno de los aportes más importantes del proyecto, ya que constituye la técnica que hace posible la transformación de los saberes gastronómicos ancestrales en propuestas innovadoras con valor agregado, respetando siempre las características de las recetas y las tradiciones montubias, y que permite identificar oportunidades para diversificar la oferta gastronómica, generar experiencias culinarias que sean diferentes, optimizar la comercialización y la presentación de los productos tradicionales, y preservar y fortalecer la identidad cultural de Charapotó.

Este mismo objetivo también propiciará que la incubadora gastronómica ancestral-cultural disponga de una hoja de ruta que le permita llevar a cabo estrategias de innovación que generen ventajas competitivas respecto de otros emprendimientos turísticos y gastronómicos, y como resultado se favorecerá el posicionamiento de la incubadora como un espacio de conservación, investigación e innovación gastronómica capaz de propiciar emprendimientos, dinamizar el turismo cultural y contribuir al desarrollo económico sostenible de la parroquia, asegurando al mismo tiempo la supervivencia del patrimonio gastronómico ancestral como legado para las futuras generaciones.

Ilustración 1. Matriz de innovación de la comida ancestral montubia

MATRIZ DE INNOVACIÓN DE LA COMIDA ANCESTRAL MONTUBIA							
Parroquia Charapotó							
PLATO ANCESTRAL MONTUBIO	INGREDIENTES TRADICIONALES	TÉCNICA TRADICIONAL	OPORTUNIDAD DE INNOVACIÓN	PROPUESTA INNOVADORA	VALOR AGREGADO E IDENTIDAD CULTURAL	BENEFICIO PARA LA INCUBADORA	IMPACTO ESPERADO
 VICHE DE PESCADO	- Pescado fresco. - Verde. - Maní. - Plátano verde. - Cebolla. - Ajo.	 Cocción lenta en olla de barro y leña.	 Mejorar presentación y empaque para consumo en restaurantes y eventos turísticos.	 Viche gourmet servido en vajilla artesanal, con acompañamientos modernos (chips de verde, microverdes).	 Rescata la receta ancestral y la presenta de forma atractiva, fortaleciendo la identidad montubia.	 Atrae más clientes y posiciona la incubadora como referente gastronómico cultural.	 Incremento del turismo gastronómico y reconocimiento de la cocina ancestral.
 BOLLO DE PESCADO	- Pescado. - Yuca. - Maní. - Cebolla. - Ajo. - Comino.	 Mezcla y cocción en hoja de bijao o plátano.	 Diversificar sabores y presentaciones para nuevos mercados.	 Bollo de pescado horneado con rellenos innovadores (queso ahumado, hierbas aromáticas).	 Mantiene la esencia tradicional, pero con toques que atraen a nuevas audiencias.	 Amplia la oferta gastronómica y genera nuevas líneas de productos.	 Mayor aceptación en mercados locales y nacionales.
 TONGA MANABA	- Plátano verde. - Maní. - Carne de cerdo. - Cebolla. - Ajo.	 Cocción en salsa de maní en olla.	 Crear versiones listas para consumir (empacadas al vacío).	 Tonga manaba lista para calentar, empacada al vacío con etiqueta cultural.	 Conserva la receta ancestral y garantiza calidad e inocuidad.	 Permite escalar la producción y acceder a nuevos canales de venta.	 Generación de ingresos sostenibles y expansión de mercados.
 SECO DE GALLINA CRIOLLA	- Gallino criolla. - Cilantro. - Cebolla. - Ajo. - Comino. - Cerveza (opcional).	 Cocción lenta hasta obtener sabor y textura tradicional.	 Desarrollar experiencias gastronómicas turísticas.	 Menú experiencial: seco de gallina con maridaje de bebidas artesanales locales.	 Pone en valor los ingredientes locales y las tradiciones montubias.	 Aumenta la diferenciación y atractivo turístico de la incubadora.	 Posicionamiento de Charapotó como destino cultural y gastronómico.
 CHICHA DE MAÍZ	- Maíz. - Panela. - Hierbas. - Canela.	 Fermentación natural en vasijas de barro.	 Desarrollar bebidas fermentadas innovadoras (sin alcohol).	 Chicha de maíz saborizada con frutas tropicales y hierbas locales.	 Rescata la bebida ancestral como símbolo de hospitalidad montubia.	 Genera productos innovadores con gran potencial comercial.	 Diversificación de ingresos y promoción de la cultura local.
EJES TRANSVERSALES DE INNOVACIÓN  Investigación y rescate de saberes ancestrales.  Uso sostenible de ingredientes locales.  Presentación y empaque atractivo y ecológico.  Promoción de la identidad cultural montubia.  Alianzas estratégicas con turismo y comercio.  Capacitación en innovación, calidad y emprendimiento. OBJETIVO: Proponer acciones de innovación, diversificación y puesta en valor de los productos gastronómicos ancestrales montubios, fortaleciendo la identidad cultural y generando ventajas competitivas para la incubadora gastronómica ancestral-cultural de Charapotó. 							

3.1.2. Diseñar un modelo de funcionamiento que dé forma a la incubadora gastronómica con base en el ejercicio de la economía de la conservación de la gastronomía ancestral y la innovación de la cocina

El modelo de funcionamiento de la incubadora gastronómica ancestral-cultural representa el eje central de la propuesta dado que establece la estructura organizativa, operativa y estratégica que hará posible conservar la gastronomía tradicional de Charapotó y a la par, propiciar la innovación culinaria considerando a esta última como un mecanismo para fortalecer la multiculturalidad manabita, integrando la conservación de los saberes ancestrales con herramientas modernas de emprendimiento, gestión y crecimiento económico y garantizando mantener vigentes las tradiciones culinarias al momento que se generan oportunidades de crecimiento en la comunidad. La incubadora se concibe como un espacio de formación, asesoramiento e innovación

consistente para cocineros tradicionales, emprendedores, productores locales, artesanos y jóvenes que pretendan desarrollar iniciativas gastronómicas para la identidad cultural del territorio.

La incubadora funcionaría a partir de, los principios de sostenibilidad, participación comunitaria, economía local, innovación y valorización del patrimonio gastronómico, propiciando el uso responsable de los ingredientes nativos y el rescate de técnicas culinarias de las que han sido legados transgeneracional mente.

El modelo abarca un proceso continuo que comienza al momento de identificar y vincular a las personas participantes, se prosigue con la capacitación técnica y empresarial, el acompañamiento en el desarrollo de productos de la cocina y la creación de marcas, y concluye con estrategias de promoción, de comercialización y de seguimiento a los emprendimientos incubados. Con este proceso se espera que las personas participantes adquieran conocimientos en cocina ancestral, manipulación de alimentos, administración, costos, marketing digital, atención al cliente y creatividad gastronómica que fortalezcan sus capacidades para competir con los otros emprendimientos en el mercado, sin dejar de lado la esencia de la cocina tradicional.

De la misma forma, el modelo de funcionamiento incluye la articulación entre las entidades públicas, universidades, organizaciones comunitarias, asociaciones de productores y actores del sector turístico, con la idea de contribuir a la creación de una red de apoyo que implica la sostenibilidad de la incubadora. Esta vinculación contribuirá a favorecer el acceso a programas de capacitación, asistencia técnica, financiamiento y espacios de promoción que coadyuven al crecimiento de los emprendimientos y a que Charapotó se convierta en un referente de la gastronomía ancestral de Manabí.

Tabla 12. Matriz de ponderación para la selección del modelo de funcionamiento de la incubadora gastronómica ancestral-cultural.

Criterios de evaluación	Ponderación (%)	Modelo Comunitario	Modelo Público-Privado	Modelo Empresarial
Conservación de la gastronomía ancestral	25	5	4	3
Participación de productores y cocineros locales	20	5	4	3
Sostenibilidad económica	20	4	5	5

Capacidad de innovación gastronómica	15	4	5	5
Facilidad de gestión administrativa	10	3	4	5
Generación de oportunidades de emprendimiento	10	4	5	5
Total ponderado	100	4,4	4,45	4

Escala de Valoración

Valor	Significado
1	Muy bajo
2	Bajo
3	Medio
4	Alto
5	Muy alto

Los resultados que han salido a la luz indican que la interpretación pública-privada recibió la más elevada calificación ponderada (4,45), considerando que se trata de una combinación entre potenciar el patrimonio gastronómico con una mayor sostenibilidad financiera, así como una mayor capacidad de innovación y el fomento de las alianzas estratégicas entre las instituciones públicas, las organizaciones comunitarias y la empresa privada; época de la empresa privada; contribuyen a parar todas garantías, orientación, promoción de turismo, apoyo técnico, y todo si es posible para el funcionamiento de una incubadora gastronómica ancestral-cultural.

En segundo lugar se situó el modelo comunitario (4,40), el cual se caracteriza por poseer un elevado grado de participación por parte de los productores locales en la elaboración de la gastronomía a la vez que favorece la conservación de la identidad cultural si bien, las limitaciones aparecen a la hora de garantizar una adecuada gestión administrativa y el mejor acceso al financiamiento; por último, el modelo empresarial obtuvo una valoración de 4,00 al ofrecer ventajas en lo relativo a la eficiencia administrativa y la rentabilidad pero con una menor orientación en cuanto a la preservación del patrimonio gastronómico ancestral.

Ilustración 2. Modelo de funcionamiento



3.5.3. Realizar el estudio económico-financiero de la incubadora gastronómica ancestral-cultural, mediante la determinación de la inversión requerida, costos, ingresos proyectados e indicadores de viabilidad financiera que permitan establecer la factibilidad de su implementación.

La elaboración del estudio económico-financiero supone un hito fundamental en el desarrollo de la propuesta de la incubadora gastronómica ancestral-cultural, ya que le permite conocer la viabilidad económica y la sostenibilidad del proyecto a mediano y largo plazo. Mediante el estudio económico-financiero se toman en consideración los recursos financieros que son necesarios para llevar a cabo la propuesta, considerando, entre otros, la inversión inicial, los costos fijos y variables, las previsiones de ingresos o gastos para llevar a cabo la actividad de la incubadora. La información que se obtenga permitirá establecer de manera objetiva las capacidades de este proyecto y su posible retorno, así como su propia perdurabilidad.

Por otra parte, el estudio económico-financiero estima indicadores de evaluación de proyectos como el Valor Actual Neto (VAN), la Tasa Interna de Retorno (TIR) o el Retorno sobre la Inversión (ROI), que permiten evaluar la rentabilidad, la eficiencia y la conveniencia de llevar a cabo la propuesta. Un VAN positivo manifiesta que los beneficios esperados son mayores que la inversión realizada; una TIR superior a la tasa mínima aceptable de rendimiento se ha de interpretar como que el proyecto es suficientemente rentable para los inversores; un ROI positivo expresa las capacidades para recuperar la inversión llevada a cabo y la posibilidad de obtener, además, beneficios.

El estudio económico y financiero aporta al proyecto del que formamos parte, de modo adicional, una evaluación global de su viabilidad económica, nos permite conocer si la incubadora gastronómica ancestral-cultural puede hacerse funcionar de modo sostenible y con beneficios económicos sin comprometer su propósito de preservar la gastronomía ancestral montubia; establecido el tipo de inversiones necesarias, la estructura de los costos requeridos, las proyecciones de ingresos y los márgenes de rentabilidad se obtiene un panorama claro del comportamiento esperado de la economía del proyecto a lo largo de su vida útil.

De igual forma, la utilización de los indicadores financieros: el Valor Actual Neto (VAN), la Tasa Interna de Retorno (TIR), el Retorno sobre la Inversión (ROI) y el análisis de la rentabilidad sirven para, con criterios técnicos, apoyar la toma de decisiones de inversión, ya que evidencian si el proyecto genera valor de la inversión, si recupera en tiempos esperados el capital invertido y si ofrece niveles de rentabilidad suficientes para garantizar su continuidad. El análisis de la operación de los costos y de los márgenes de utilidad también facilita la planificación financiera a partir de la utilización eficiente de los recursos disponibles.

De este modo, este objetivo sirve de sustento para la propuesta, pues demuestra que la incubadora también tiene un importante valor cultural y social, así como una adecuada viabilidad económica, aumenta la confianza de los inversores, las instituciones públicas y las entidades financieras a la hora de conseguir recursos para su implementación y asegura la mejora del proyecto al procurar que éste aporte y contribuya, al mismo tiempo, a la conservación de la gastronomía ancestral, al fortalecimiento del turismo cultural y a la sostenibilidad del desarrollo económico de la parroquia Charapotó.



**INCUBADORA
GASTRONÓMICA
ANCESTRAL-CULTURAL
CHARAPOTÓ**

El presente estudio determina la inversión requerida, costos, ingresos proyectados e indicadores de viabilidad financiera para establecer la factibilidad de implementación de la incubadora gastronómica ancestral-cultural.

CESTRAL-CULTURAL

CHARAPOTO

1. INVERSIÓN REQUERIDA (Inversión Inicial)

CONCEPTO	VALOR (USD)
Infraestructura y adecuaciones	25.000
Equipos y maquinaria de cocina	18.000
Mobiliario y enseres	7.500
Equipos de oficina y tecnología	4.500
Gastos de constitución y permisos	2.000
Publicidad y lanzamiento inicial	3.000
Capital de trabajo inicial	10.000
TOTAL INVERSIÓN INICIAL	70.000

2. COSTOS DE OPERACIÓN ANUALES

A. COSTOS FIJOS ANUALES

CONCEPTO	VALOR (USD)
Sueldos y beneficios sociales	24.000
Servicios básicos (luz, agua, internet)	3.600
Mantenimiento y limpieza	7.400
Seguros	800
Depreciaciones	3.200
Arrendos	6.000
Publicidad y promoción	2.000
TOTAL COSTOS FIJOS	42.000
CONCEPTO	VALOR (USD)
Insumos e ingredientes	12.000
Materiales de empaque	3.600
Transporte y distribución	1.800
Otros costos variables	2.600
TOTAL COSTOS VARIABLES	20.000
TOTAL COSTOS OPERACIONALES ANUALES	62.000

3. INGRESOS PROYECTADOS

FUENTE DE INGRESO	PROYECCIÓN DE INGRESOS (USD)				
	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Venta de alimentos y bebidas (servicio al público)	60.000	66.000	72.600	79.860	87.846
Talleres y capacitaciones pagadas	15.000	16.500	18.150	19.965	21.962
Eventos gastronómicos y experiencias	10.000	11.000	12.100	13.310	14.641
Alquiler de espacios para eventos y reuniones	6.000	6.600	7.260	7.986	8.785
Venta de productos empaquetados y souvenirs	9.000	9.900	10.890	11.979	13.177
TOTAL INGRESOS PROYECTADOS	100.000	110.000	121.000	133.100	146.411

4. ESTADO DE RESULTADOS PROYECTADO (USD)

CONCEPTO	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Ingresos	100.000	110.000	121.000	133.100	146.411
(-) Costos operacionales	62.000	62.000	62.000	62.000	62.000
(-) Depreciaciones	3.200	3.200	3.200	3.200	3.200
UTILIDAD OPERACIONAL	34.800	44.800	55.800	67.900	81.211
(-) Impuesto a la renta (25%)	8.700	11.200	13.950	16.975	20.303
UTILIDAD NETA	26.100	33.600	41.850	50.925	60.908

PUNTO DE EQUILIBRIO (Año 1)

Costos fijos anuales: USD 42.000

Precio promedio por venta: USD 10,00

Margen de contribución: 60%

Punto de equilibrio en ventas: USD 70.000

Equivalente al 70% de los ingresos proyectados del Año 1.

5. FLUJO DE CAJA PROYECTADO (USD)

CONCEPTO	AÑO 0 (Inversión)	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Ingresos	-	100.000	110.000	121.000	133.100	146.411
Costos operacionales	-	-62.000	-62.000	-62.000	-62.000	-62.000
Depreciaciones	-	-3.200	-3.200	-3.200	-3.200	-3.200
Utilidad antes de impuestos	-	34.800	44.800	55.800	67.900	81.211
Impuesto a la renta (25%)	-	-8.700	-11.200	-13.950	-16.975	-20.303
Flujo neto de efectivo	-	26.100	33.600	41.850	50.925	60.908
FLUJO DE CAJA NETO	-70.000	26.100	33.600	41.850	50.925	60.908

6. INDICADORES DE VIABILIDAD FINANCIERA

VAN (Valor Actual Neto)

Trae a valor presente los flujos futuros considerando una tasa de descuento.

VAN = 89.079,41 USD

Como el VAN es mayor que 0, el proyecto genera valor y es financieramente viable.

TIR (Tasa Interna de Retorno)

Es la tasa de rendimiento que iguala el VAN a cero.

TIR = 35,12%

Como la TIR es mayor que la tasa mínima aceptable (12%), el proyecto es rentable y atractivo para inversionistas.

ROI (Retorno sobre la Inversión)

Relación entre la utilidad neta acumulada y la inversión inicial.

ROI = 167,03%

Por cada dólar invertido, se obtiene \$1,67 de utilidad neta acumulada durante los 5 años.

ÍNDICE BENEFICIO / COSTO (IBC)

Relación entre el valor actual de beneficios y el valor actual de costos.

IBC = 2,27

Por cada dólar invertido, se genera \$2,27 en beneficios actualizados.

7. ANÁLISIS DE RENTABILIDAD

- Margen de utilidad neta promedio: **34,03%**
- Recuperación de la inversión: **2,6 años** aproximadamente
- El proyecto muestra rentabilidad creciente durante el periodo analizado.
- Alta capacidad para generar beneficios y sostenibilidad económica.

8. SENSIBILIDAD DEL PROYECTO

ESCENARIO	VAN (USD)	TIR (%)
Escenario optimista (+10% ingresos)	131.436,66	44,05%
Escenario esperado (proyección base)	89.079,41	35,12%
Escenario pesimista (-10% ingresos)	46.720,16	24,31%

Interpretación:

El proyecto mantiene un VAN positivo y una TIR superior al 12% incluso en el escenario pesimista, lo que demuestra robustez y factibilidad financiera.

9. CONCLUSIÓN DE FACTIBILIDAD

Los indicadores financieros demuestran que la Incubadora Gastronómica Ancestral-Cultural es un proyecto **FINANCIERA Y ECONÓMICAMENTE VIABLE**, con capacidad de generar valor, rentabilidad y sostenibilidad en el tiempo, contribuyendo al desarrollo cultural, turístico y económico de la parroquia Charapoto.

RESUMEN GENERAL

Investición Inicial
USD 70.000

Ingresos Totales Proyectados (5 años)
USD 610.511

Utilidad Neta Total (5 años)
USD 213.283

VAN
USD 89.079,41

TIR
35,12%

ROI
167,03%

Periodo de Recuperación
2,6 años

CONCLUSIONES

El diagnóstico permitió determinar que la gastronomía ancestral de la parroquia Charapotó constituye un elemento importante de la identidad cultural y la multiculturalidad manabita; sin embargo, enfrenta dificultades relacionadas con la escasa divulgación, la pérdida progresiva de conocimientos gastronómicos entre generaciones, el limitado interés de los jóvenes y la ausencia de espacios permanentes que permitan conservar estos saberes y vincularlos con oportunidades de desarrollo económico local.

Los resultados evidenciaron una valoración favorable de la gastronomía ancestral por parte de la población, destacándose que el 71% la reconoce como un elemento importante de la identidad cultural, el 76% considera que su promoción puede incrementar el atractivo turístico de Charapotó y el 74% identifica posibilidades de generar emprendimiento y empleo. Asimismo, el 80% considera necesaria la creación de espacios comunitarios para la enseñanza y preservación de estos conocimientos, mientras que el 65% manifiesta disposición para participar en talleres y actividades gastronómicas.

La propuesta de una incubadora gastronómica ancestral-cultural constituye una alternativa pertinente para responder a la problemática identificada, debido a que integra la conservación de los saberes tradicionales con capacitación, innovación, asesoría técnica, fortalecimiento empresarial, promoción turística y generación de oportunidades económicas. Su aceptación social alcanza el 84%, lo que demuestra un amplio respaldo de la población. Además, el modelo propuesto incorpora la participación de la comunidad, instituciones públicas, universidades, organizaciones sociales y sector privado, favoreciendo su sostenibilidad y contribución al desarrollo cultural, turístico y económico de Charapotó.

RECOMENDACIONES

Fortalecer la conservación y transmisión intergeneracional de los saberes gastronómicos ancestrales mediante talleres permanentes, actividades prácticas y espacios comunitarios que involucren principalmente a jóvenes, cocineras tradicionales y portadores de conocimientos, con el propósito de reducir el riesgo de pérdida de las tradiciones culinarias de Charapotó.

Implementar estrategias de promoción gastronómica y turística mediante festivales, rutas gastronómicas, marketing digital y una marca territorial que permitan posicionar la gastronomía ancestral de Charapotó, atraer visitantes, fortalecer los emprendimientos locales y generar nuevas oportunidades de empleo e ingresos para las familias.

Generar convenios de cooperación entre el GAD, universidades, organizaciones comunitarias y sector privado para la implementación y sostenibilidad de la incubadora gastronómica ancestral-cultural, facilitando capacitación, asistencia técnica, innovación, promoción, financiamiento y acompañamiento a los emprendimientos gastronómicos locales.

Referencias Bibliográficas

- Arias, F. (2012). *El proyecto de investigación*. Caracas: Episteme, C.A. <https://abacoenred.org/wp-content/uploads/2019/02/El-proyecto-de-investigaci%C3%B3n-F.G.-Arias-2012-pdf-1.pdf>
- Bertomeu, P. (2016). La entrevista. *Diposit*, 11. <https://diposit.ub.edu/dspace/bitstream/2445/99003/1/entrevista%20pf.pdf>;
- Bunge, M. (2000). *La investigación científica*. Barcelona: Siglo veintiuno editores. https://books.google.com.ec/books?hl=es&lr=&id=iDjRhR82JHYC&oi=fnd&pg=PA1&dq=La+investigaci%C3%B3n+cient%C3%ADfica:+su+estrategia+y+su+filosof%C3%ADa.+Siglo+XXI.&ots=cNciYeu5Re&sig=AQUCEj0XNjIl8CQ0UGKwawhpQlQ&redir_esc=y#v=onepage&q&f=true
- Coronado, J., Estrada, Á., & Torres, L. (2021). Experiencia multicultural y su relación con la convivencia escolar. *Cultura, Educación y Sociedad*, 12(1), 341-364. <https://revistascientificas.cuc.edu.co/culturaeducacionysociedad/article/download/2930/3235>
- Coy, I., & Aravena, M. (2021). Diversidad cultural y educación: el rescate de la identidad en la sociedad contemporánea. *Revista Oratores*(14), 72-90. <https://revistas.umecit.edu.pa/index.php/oratores/article/download/536/1015>
- Duarte, R., & Parreño, J. (2025). Representación de la cocina Manabita mediante la lista libre: estudio piloto en Portoviejo. *Ciencia de Alimentos, Gastronomía y Sociedad (CIGAS)*, 1-9. Obtenido de <https://academiaculinaria.org/index.php/gastronomia-cocina/article/download/92/108>
- Flores, D., & Jerez, O. (2023). Incubadoras de negocios, desempeño y eficacia: una revisión sistemática. *Estudios Generales*, 39(166), 93-109. <http://www.scielo.org.co/pdf/eg/v39n166/0123-5923-eg-39-166-93.pdf>
- Hegoa, M. (2023). Multiculturalidad. *Conceitos Básicos*, 1-11. Obtenido de https://www.bantaba.ehu.eus/formarse/ficheros/view/Exposici%C3%B3n_2_Sesi%C3%B3n_1.pdf?revision_id=34450&package_id=34415

- Hernández , E. (2024). Multiculturalismo, multiculturalidad e interculturalidad. una aproximación a sus significados. *Revista inclusiones*, 11(1), 94-114.
<https://www.revistainclusiones.org/index.php/inclu/article/download/3492/3635>
- Hernández, R. (2014). *Metodología de la Investigación*. Ciudad de México: Mc Graw Hill Education.
https://apiperiodico.jalisco.gob.mx/api/sites/periodicooficial.jalisco.gob.mx/files/metodologia_de_la_investigacion_-_roberto_hernandez_sampieri.pdf
- Instituto Nacional de Estadísticas y Censo . (12 de 12 de 2022). *Población y Demografía* .
Obtenido de INEC: <https://www.ecuadorencifras.gob.ec/censo-de-poblacion-y-vivienda/>
- León , M., López , Y., & Quitizaca , P. (2025). Impacto socioeconómico de una incubadora de emprendimientos mediante un Modelo de Gestión Eficiente. *Revista UNESUM-Ciencias*, 9(3), 186-205.
<https://revistas.unesum.edu.ec/index.php/unesumciencias/article/download/988/1023>
- León , R., & Gonzalo , S. (2011). *El proceso de investigación científica*. La Habana: Universitaria Cubana.
https://books.google.com.ec/books?hl=es&lr=&id=03n1DwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PA2&dq=El+proceso+de+la+investigaci%C3%B3n+cient%C3%ADfica&ots=oLAN-1sil-&sig=Bu2jUogvk1EK2uHII5T2arvtz94&redir_esc=y#v=onepage&q=El%20proceso%20de%20la%20investigaci%C3%B3n%20cient%C3%ADfica
- Lucas, J. (2024). La gastronomía tradicional como Patrimonio Cultural Inmaterial de la cabecera cantonal de Montecristi. *Repositorio*, 211.
<https://repositorio.unesum.edu.ec/bitstream/53000/6735/1/Lucas%20Anchundia%20Juleisy%20Katherine.pdf>
- Maurial , M. (2021). Apuntes sobre diversidad cultural, interculturalidad e interdisciplinariedad. *Acta Herediana*, 64(2), 118-123.
<https://revistas.upch.edu.pe/index.php/AH/article/download/4014/4567/>

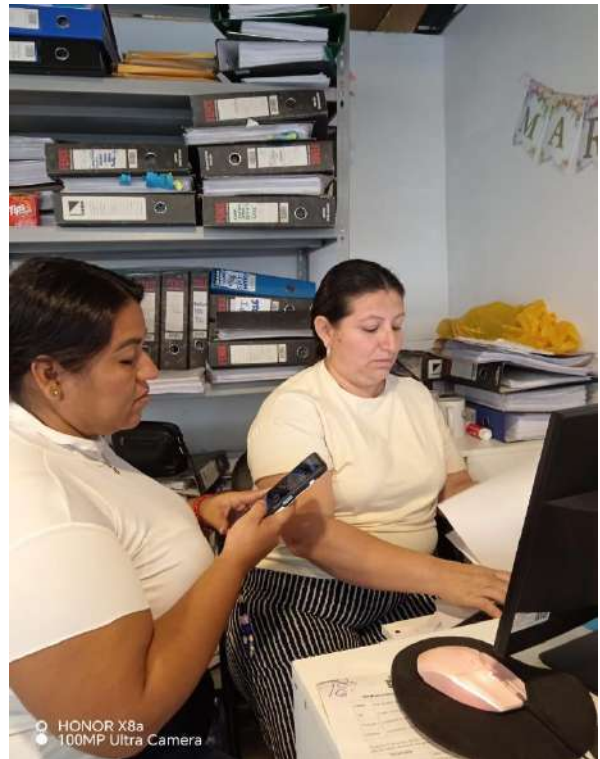
- Montes , J., & Nieto , A. (2024). Tradiciones gastronómicas de origen ancestral en el Altiplano Cundiboyacense, Colombia. *Revista Chakñan de Ciencias Sociales y Humanidades*(22), 186-197. <https://scielo.senescyt.gob.ec/pdf/rchakin/n22/2550-6722-rchakin-22-00186.pdf>
- Morales , S., Álvarez , M., & Castañeda, R. (2024). Incubadoras acreditadas y su efecto en la creación de emprendimientos en el Ecuador. 2024, 11(1), 53-75. https://revistas.up.ac.pa/index.php/revista_colon_ctn/article/download/4659/3756
- Reyes , F. (2026). Desarrollo de esabeche de Chivo mediante una incubadora de empresa. *Universidad Nacional de Cuyo Mendoza*, 1-52. https://bdigital.uncu.edu.ar/objetos_digitales/21314/reyes-florencia-tesina..pdf
- Roldán, P. (2015). *Metodología de la investigación social cuantitativa*. Barcelona: Creative Commons. https://ddd.uab.cat/pub/caplli/2016/163567/metinvsoccua_a2016_cap2-3.pdf
- Rueda , H. (2022). Dimensiones culturales y sustentabilidad como factores de convivencia ciudadana. Un estudio comparativo entre países. *Revista Logos Ciencia & Tecnología*, 14(1), 8-17. Obtenido de <http://www.scielo.org.co/pdf/logos/v14n1/2422-4200-logos-14-01-8.pdf>
- Sabino, C. (2014). *El proceso de investigación*. Buenos Aires: Panapo. https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/61368432/CarlosSabino-ElProcesoDeInvestigacion20191128-59972-1sbil5z-libre.PDF?1574978390=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3DEL_PROCESO_DE_INVESTIGACION.pdf&Expires=1760585767&Signature=Mur3s0tH74ZwnK4
- Salazar , E., Méndez , J., & Vergara , S. (2021). La interculturalidad, perspectivas en el contexto latinoamericano. *Revista de Investigaciones de la Universidad Le Cordon Bleu*, 8(2), 83-94. Obtenido de <https://revistas.ulcb.edu.pe/index.php/REVISTAULCB/article/download/208/406>
- Salomé , M. (2025). La herramienta de innovación como factor generador de rentabilidad en los emprendimientos del sector gastronómico en el distrito de Miraflores. *Universidad de Lima*, 1-154. Obtenido de

https://repositorio.ulima.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12724/23645/T018_75436088_T.pdf?sequence=1

Torres, K., & Amores, G. (2023). Caracterización de la incubadora de la Casa de la Cultura Núcleo del Azuay, Ecuador. *Revista de Ciencias Sociales y Humanidades*, 8(35), 12-45. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/8910589.pdf>

UNESCO. (2001). Qué dice la UNESCO sobre la diversidad cultural. *Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura*, 1-35.

ANEXOS DE ENTREVISTAS





FORMATO DE ENTREVISTA

Nombre del entrevistado:

Ocupación:

1. Desde su experiencia y conocimiento de la parroquia Charapotó, ¿cómo considera que se encuentra actualmente la conservación y transmisión de los saberes gastronómicos ancestrales de la comunidad?
2. ¿Cuáles cree usted que son los principales factores que han influido en la pérdida o disminución de las prácticas gastronómicas tradicionales entre las nuevas generaciones?
3. Considerando esta realidad, ¿qué tan importante considera la creación de una incubadora gastronómica ancestral-cultural para rescatar, fortalecer y difundir la gastronomía tradicional de Charapotó?
4. ¿Qué beneficios culturales, turísticos, económicos o comunitarios cree que podría generar la implementación de una incubadora gastronómica ancestral-cultural en la parroquia Charapotó?



FORMATO DE ENCUESTA

1. ¿Considera usted que la gastronomía ancestral forma parte importante de la identidad cultural de la parroquia Charapotó?
 - Totalmente de acuerdo
 - De acuerdo
 - Me es indiferente
 - En desacuerdo
 - Totalmente en desacuerdo
2. ¿Cree usted que las nuevas generaciones muestran interés por aprender y conservar las prácticas gastronómicas tradicionales de Charapotó?
 - Totalmente de acuerdo
 - De acuerdo
 - Me es indiferente
 - En desacuerdo
 - Totalmente en desacuerdo
3. ¿Considera usted que la gastronomía ancestral de la parroquia se encuentra en riesgo de perderse con el paso del tiempo?
 - Totalmente de acuerdo
 - De acuerdo
 - Me es indiferente
 - En desacuerdo
 - Totalmente en desacuerdo
4. ¿Piensa usted que la transmisión de conocimientos gastronómicos entre generaciones es fundamental para preservar la cultura local?
 - Totalmente de acuerdo
 - De acuerdo
 - Me es indiferente
 - En desacuerdo
 - Totalmente en desacuerdo

5. ¿Cree usted que la gastronomía tradicional contribuye al fortalecimiento de la multiculturalidad manabita?
- Totalmente de acuerdo
 - De acuerdo
 - Me es indiferente
 - En desacuerdo
 - Totalmente en desacuerdo
6. ¿Piensa usted que la promoción de la gastronomía ancestral puede incrementar el atractivo turístico de Charapotó?
- Totalmente de acuerdo
 - De acuerdo
 - Me es indiferente
 - En desacuerdo
 - Totalmente en desacuerdo
7. ¿Considera usted que las tradiciones gastronómicas locales pueden generar oportunidades de emprendimiento y empleo para la comunidad?
- Totalmente de acuerdo
 - De acuerdo
 - Me es indiferente
 - En desacuerdo
 - Totalmente en desacuerdo
8. ¿Piensa usted que es necesario la creación de espacios comunitarios destinados a la enseñanza y preservación de la gastronomía ancestral?
- Totalmente de acuerdo
 - De acuerdo
 - Me es indiferente
 - En desacuerdo
 - Totalmente en desacuerdo
9. ¿Consideraría participar en actividades de capacitación, talleres o eventos relacionados con la gastronomía ancestral manabita?
- Totalmente de acuerdo
 - De acuerdo
 - Me es indiferente
 - En desacuerdo
 - Totalmente en desacuerdo

10. ¿Cree usted que la implementación de una incubadora gastronómica ancestral-cultural contribuiría al fortalecimiento y preservación de la identidad cultural de la parroquia Charapotó?

- Totalmente de acuerdo
- De acuerdo
- Me es indiferente
- En desacuerdo
- Totalmente en desacuerdo

Entrevista realizada a propietaria de restaurante tradicional de Charapotó

Nombre de la entrevistada:

Cargo/Ocupación:

Preguntas	Respuestas
1. Desde su experiencia y conocimiento de la parroquia Charapotó, ¿cómo considera que se encuentra actualmente la conservación y transmisión de los saberes gastronómicos ancestrales de la comunidad?	
2. ¿Cuáles cree usted que son los principales factores que han influido en la pérdida o disminución de las prácticas gastronómicas tradicionales entre las nuevas generaciones?	
3. Considerando esta realidad, ¿qué tan importante considera la creación de una incubadora gastronómica ancestral-cultural para rescatar, fortalecer y difundir la gastronomía tradicional de Charapotó?	
4. ¿Qué beneficios culturales, turísticos, económicos o comunitarios cree que podría generar la implementación de una incubadora gastronómica ancestral-cultural en la parroquia Charapotó?	
Fuente: Entrevista aplicada a propietaria de restaurante tradicional de Charapotó.	
Elaborado por: La autora.	