



Uleam

UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ

Tema:

La gastronomía manabita y su contribución al turismo local en el sitio de Rocafuerte, Manabí.

Autora:

Pierina Yuleisy Moreina Solorzano

Extensión Sucre 1016 E01 – Bahía de Caráquez

Licenciatura en Turismo

Agosto del 2025 – Bahía de Caráquez

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR

En calidad de docente tutor de la Extensión Sucre 1016E01 – Bahía de Caráquez, de la Universidad Laica “Eloy Alfaro” de Manabí, CERTIFICO:

Haber dirigido, revisado y aprobado preliminarmente el Trabajo de Integración Curricular, bajo la autoría de la estudiante **Moreina Solorzano Pierina Yuleisy**, legalmente matriculada en la carrera de Turismo, período académico 2025-2026, cumpliendo el total de 384 horas, cuyo tema del proyecto es **“La gastronomía manabita y su contribución al turismo local en el sitio de Rocafuerte, Manabí.”**.

La presente investigación ha sido desarrollada 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, y la originalidad del mismo, requisitos 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 de 2025

Lo certifico,



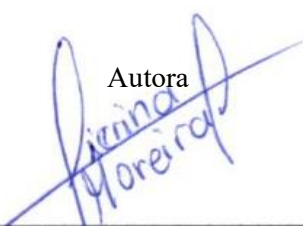
Lic. Carlos Enrique Chica. PhD
Docente Tutor

DECLARACIÓN DE AUTORÍA

Yo, **Pierina Yuleisy Moreira Solorzano**, con número de **CI.2350369449**, declaro que el proyecto titulado “**La gastronomía manabita y su contribución al turismo local en el sitio de Rocafuerte, Manabí**”, es de mi autoría y que todos los comentarios, ideas, análisis, conclusiones y recomendaciones emitidas en el presente trabajo investigativo, son responsabilidad del autor.

A través del presente acepto y autorizo a la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, la publicación de mi tesis en el repositorio Institucional-Biblioteca virtual.

Autora



PIERINA YULEISY MOREIRA SOLORZANO

C.I.: 2350369449

APROBACIÓN DEL TRABAJO

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

Quiero dedicar este trabajo a mi familia, que han sido el pilar de mi vida, darme todo el apoyo desde el principio, a mis amigos, por sacarme una sonrisa y ser parte de esta etapa que está por acabar. Por último, me dedico este trabajo, es el fruto del esfuerzo, constancia, permanencia, fortaleza, esos años en la universidad, ahora parecen lejanos pero los tengo presentes, aprendí cosas buenas y malas, pero me quedo con ambas, porque las buenas, te alegran la vida pero los malos aprendes más de ella y aunque esta nueva etapa profesional está por comenzar, debo seguir adelante, seguir avanzando, seguir aprendiendo, la vida es el mejor maestro para los siguientes años que vendrá, celebro una victoria más y no es el final de todo, es el fin de una etapa para comenzar una nueva.

RECONOCIMIENTO

Me hace el honor de brindarle mi reconocimiento a la Universidad Laica Eloy Alfaro, que me dio una oportunidad para educarme y finalizar mis estudios en la entidad.

A mi familia, por seguirme en cada paso para alcanzar a este instante, demostrándome que consigo que sus presencias siempre estén conmigo, gracias, este resultado de la misma manera va para ustedes.

A mis amigos, por proporcionar gestos e instantes extraordinarios, por esta etapa universitaria, lo que emprendimos adyacentes, la acabaremos juntos.

A todos, muchas gracias, por ser parte de este instante más anhelado, por la vida profesional que levemente está encabezando.

TABLA DE CONTENIDO

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR	II
DECLARACIÓN DE AUTORÍA	III
APROBACIÓN DEL TRABAJO	IV
DEDICATORIA.....	V
RECONOCIMIENTO	VI
RESUMEN.....	XI
INTRODUCCIÓN	1
Diseño Teórico	2
Problema.....	2
Objeto	2
Campo.....	2
Objetivo	2
Tareas Científicas	2
CAPÍTULO I.....	4
1. Marco teórico	4
1.1. Contribución al turismo local.	4
1.1.1. Definición de la Contribución al turismo.....	4
1.1.2. Importancia de la contribución del turismo.	5
1.1.3. Impactos del turismo en el desarrollo local.	5
1.1.4. Políticas públicas en desarrollo local de turismo.	6
1.1.5. Políticas turísticas en el desarrollo local de turismo.	6
1.2. Gastronomía manabita.....	7
1.2.1. Conceptualización de la cocina y la comida como entidad.	7
1.2.1.1. Definición de la cocina.....	7
1.2.1.2. Definición de la comida	7

1.2.2.	Importancia de la Gastronomía tradicional.....	8
1.2.3.	La gastronomía como factor clave para la promoción del turismo.....	8
1.2.4.	Turismo gastronómico como dinamizador en Rocafuerte.	9
1.2.5.	La gastronomía como patrimonio cultural local de Rocafuerte.....	9
CAPÍTULO II		10
2.	Diagnóstico	10
2.1.	Métodos	10
2.2.	Técnicas.....	10
2.2.1.	Población y muestra.....	11
2.2.1.1.	Población.....	11
2.2.1.2.	Muestra.....	11
2.3.	Presentación y análisis de resultados de la encuesta	12
2.3.1.	Análisis de fiabilidad	12
2.4.	Triangulación de información.....	22
CAPÍTULO III		23
3.	Programa “Sabores de Rocafuerte, Manabí” la gastronomía manabita como impulsador para el turismo.....	23
3.1.	Antecedentes (de la propuesta).....	23
3.2.	Justificación	24
3.3.	Objetivos de la propuesta	24
3.3.1.	Objetivo general.....	24
3.3.2.	Objetivos específicos	24
3.4.	Desarrollo de la propuesta	24
3.4.1.	Componentes del programa “Sabores de Rocafuerte”	24
3.4.1.1.	Esquema de actividades turísticas experienciales	24
3.4.3.	Cronograma del programa	28
3.4.4.	Presupuesto estimado.....	28

3.4.5. Resultados esperados	29
CONCLUSIONES	29
RECOMENDACIONES	30
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	31
ANEXOS.....	35

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Estadística de fiabilidad.	13
Tabla 2 Frecuencia de visitas a Rocafuerte.	13
Tabla 3 Escuchar hablar de la gastronomía de Rocafuerte.	14
Tabla 4 Importancia de la gastronomía para el desarrollo turístico.	15
Tabla 5 Platos manabitas en Rocafuerte.	16
Tabla 6 Elementos de la gastronomía manabita más atractivos.	17
Tabla 7 Lugares de consumo de comida manabita.....	17
Tabla 8 Calificación de la calidad de la gastronomía manabita.	18
Tabla 9 Influencia de la gastronomía local de Rocafuerte.	19
Tabla 10 Nivel de aprovechamiento de gastronomía para atraer turistas.....	20
Tabla 11 Participación en actividades turísticas en gastronomía.	21
Tabla 12 Actividades turísticas experienciales.	24
Tabla 13 Cronograma de actividades.	27
Tabla 14 Presupuesto.	28

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1 Frecuencia de visitas a Rocafuerte.	39
Gráfico 2 Escuchar hablar de la gastronomía de Rocafuerte.	39
Gráfico 3 Importancia de la gastronomía para el desarrollo turístico.	39
Gráfico 4 Platillos manabitas en Rocafuerte.	39
Gráfico 5 Elementos de la gastronomía manabita más atractivos.	40
Gráfico 6 Lugares de consumo de comida manabita	40
Gráfico 7 Calificación de la calidad de la gastronomía manabita.	40
Gráfico 8 Influencia de la gastronomía local de Rocafuerte.	40
Gráfico 9 Nivel de aprovechamiento de gastronomía para atraer turistas.	41
Gráfico 10 Participación en actividades turísticas en gastronomía.	41

RESUMEN

La vigente averiguación se orienta en examinar sobre la gastronomía manabita y su contribución al turismo local en el sitio de Rocafuerte, Manabí. El objetivo de la investigación es analizar la contribución de la gastronomía manabita al desarrollo del turismo local en el sitio de Rocafuerte, destacando su impacto en la promoción cultural, la economía local y la sostenibilidad turística. La metodología aplicada fue mediante el método de la investigación cuantitativa, y también se empleó la técnica de la encuesta. La población para esta investigación fue de 42,688 y la muestra representativa fue de 271 habitantes que pertenecen a Rocafuerte. Los datos fueron tabulados en el SPSS con un nivel de Fiabilidad de 0,704. Como resultado se conoció que las personas están dispuestas a profundizar más en el tema de la gastronomía manabita y su contribución al turismo local en el sitio de Rocafuerte, Manabí y para posicionar al sitio Rocafuerte como lugar destacado para el turismo gastronómico. Finalmente, como conclusiones de la investigación se hizo la proyección de elaborar una propuesta para impulsar la gastronomía manabita y su contribución al turismo local en el sitio de Rocafuerte, Manabí, la cual, se hará un programa llamado “Sabores de Rocafuerte, Manabí” para los habitantes de Rocafuerte y viajeros nacionales e internacionales, el programa propuesto permitirá a los habitantes locales puedan aprovechar el nivel que tiene en gastronomía para darse a conocer y destacar para ser considerado el sitio ideal para la gastronomía manabita.

INTRODUCCIÓN

La gastronomía manabita es uno de los cimientos primordiales de la identidad cultural de la provincia de Manabí, Ecuador, involucrado en un papel transcendental ya que no sólo tiene con rica gastronomía, sino que asimismo con sus desemejantes dulces tradicionales contribuyendo al turismo local en la ciudad de Rocafuerte. Registrada por su riqueza y complejidad, la cocina manabita armoniza ingredientes nativos como el plátano, el maní, los mariscos y hierbas locales, estableciendo platos representativos como el ceviche, el viche y la tonga. Estos no sólo maravillan el gusto, sino que del mismo modo relatan historias de tradición y legado.

En Rocafuerte, la gastronomía se ha afianzado como un atractivo turístico, sembrando la afluencia de visitas interesadas en saborear genuinas degustaciones locales. Los compradores y fiestas gastronómicas brindan una costumbre excelente que relaciona al viajero con la cultura manabita, incitando la financiación por medio del consumo en comedores, emprendimientos y exhibiciones. De la misma forma, el delegado culinario promueve el perfeccionamiento de turismo sostenible al redimir y salvaguardar conocimientos ancestrales, cautivando a quienes escudriñan prácticas genuinas y culturales.

Al mismo tiempo, la gastronomía en Rocafuerte aprovecha como un instrumento de diferencia en un mercantillo turístico competidor, recalcando por su naturalidad y disposición. Por medio de ánimos de organización y recorridos gastronómicos, la ciudad vigoriza su perfil como un destino atractivo. Por tanto, la cocina manabita no solo alimenta el cuerpo, sino que enriquece la oferta turística, siendo un puente entre tradición y desarrollo, y un motor esencial para el crecimiento económico y cultural de Rocafuerte.

Los platos típicos de Manabí son un depósito relacionado a menú u ofertas de particularidades culinarias, si asumiéramos que constituir cuáles son los primordiales ingredientes que se manejaron en su cocina, sin duda son el plátano y el maní, son los más manejados y con ellos se disponen los más desiguales, deliciosos y gustosos bocados, como el caso del maní quebrado o la sal prieta, esta posterior elaborada con maní y una menor dosis de maíz molido, estas mordeduras no agravan en la mesa de los manabitas, dualidades platillos se los sigue con plátano, que se los degusta con un buen café pasado que brota de una rica particularidad. Goraymi, (2020).

Para los miembros de las comunidades, parte de su vida, de su pasado, de sus anhelos y logros están encerrados o dicho en términos museológicos custodiados en los museos. Esto

genera un sentimiento ambivalente: por un lado, reconocen el importante papel que desempeñan, pero por otro existe una sensación de despojo, que les han enajenado junto con los objetos que exhiben parte de su pasado que todavía sobrevive en ellos guardando un lazo vital con el presente, en el fondo de sus acciones de conservación, investigaciones y exhibiciones, el rol fundamental del museo es el de custodio del patrimonio que preserva. DeCarli, (2019).

Con plataforma en el intelecto de las insuficiencias individuales y agrupadas, nos planteamos proporcionar procedencia a las decisiones de encargo que componen bienes perceptibles para la sociedad; esto como soporte sobre la cual instaurar una nueva correlación. Esta nueva correlación reside en hallar los senderos y fundar las destrezas por las cuales el museo logre poseer un impacto directo en la vida diaria de la sociedad, estableciendo el provecho de ésta en transportar a cabo acciones que impliquen la postura en coste y la utilidad de su patrimonio sobre el soporte de un trabajo compartido. DeCarli & Georgina, (2018).

Diseño Teórico

Problema

¿De qué manera contribuye la gastronomía manabita al turismo local en el sitio Rocafuerte?

Objeto

Gastronomía

Campo

Desarrollo Turístico.

Objetivo

Analizar la contribución de la gastronomía manabita al desarrollo del turismo local en el sitio de Rocafuerte, destacando su impacto en la promoción cultural, la economía local y la sostenibilidad turística.

Tareas Científicas

- Investigar los conceptos y teorías relacionados a la gastronomía tradicional manabita y su impacto en la promoción de la cultura local cómo una contribución al atractivo turístico que tiene esta región del Ecuador.

- Analizar las dinámicas económicas y sociales generadas por el turismo gastronómico en Rocafuerte, explorando el rol de los pequeños emprendimientos, mercados locales y eventos culinarios en la generación de empleo y el fortalecimiento de la economía local.
- Proyecto de un festival internacional de gastronomía Manabita que incluya a los residentes locales y la promoción de la identidad cultural. Además, de aplicar estrategias de marketing y las alianzas comunitarias en el posicionamiento de Rocafuerte como destino gastronómico.

CAPÍTULO I

Marco teórico

1.1.Contribución al turismo local.

Según el Consejo Nacional de Cultura y las Artes de Chile (2021), que lo admite sobre el soporte de: “aquella pauta específica de turismo que concentra los semblantes culturales, sociales y económicos en su comercio y solicitud de recursos y bienes. Explora producir económica y socialmente el área o terreno donde se desenrolla y se centraliza en que las personas recorren con la finalidad de desplegar acciones turísticas que les asientan aproximarse y advertir culturas desemejantes. Es decir, estar al tanto de modos de vida, costumbres, tradiciones, festivales, historia, arquitectura y obeliscos del territorio visitado”.

Según los autores Arévalo & Armas (2022), afirma que “en la última década la actividad turística ha fortalecido su vínculo con el desarrollo local desde su propia concepción, ya que se considera una herramienta favorecedora e impulsadora del proceso económico y social en un territorio”.

De acuerdo con los autores, el turismo contribuye significativamente al desarrollo económico, cultural y social de una región. Genera empleo, impulsa negocios locales, promueve el intercambio cultural y fomenta la preservación del patrimonio natural y cultural. Además, fortalece la identidad comunitaria y mejora la infraestructura, convirtiéndose en una herramienta clave para el progreso sostenible.

Para el tratado preciso de esta variable, se discurren los consiguientes subtemas:

1.1.1. Definición de la Contribución al turismo.

“Las iniciativas para mejorar las sociedades de moradores por medio del viaje son relativos en el progreso posean recapitulaciones económicas y sociales” Torres., Navarro & Guevara, (2019). De acuerdo con el autor Garofoli (2018) indica que el desarrollo local es la “destreza para evolucionar el método socio-económico; la experiencia para reanudar a los retos exteriores, el fomento de enseñanza social; y la práctica para implantar representaciones determinadas de ordenación social a la altura que benefician el perfeccionamiento de las particularidades preliminares”.

De acuerdo el autor Vásquez Barquero, (2018) indica que “un transcurso de incremento económico y de cambio organizado que transfiere a un avance del nivel de vida de la localidad en el que se consiguen equilibrar al menos tres dimensiones: una económica, en la que los administradores locales usan su contenido para constituir los componentes provechosos locales con elevaciones de producción aptas para ser profesionales en los productos; otra sociocultural,

en que los mercados y las entidades valen de soporte al transcurso de perfeccionamiento; y últimamente, una superficie político-administrativa en que las políticas geográficas consienten fundar un ambiente económico local propicio, resguardarlo de interrupciones exteriores e inducir el avance específico.

El turismo impulsa el desarrollo económico, social y cultural de las comunidades locales al generar empleo, fomentar emprendimientos, promover la cultura y mejorar la infraestructura. A través del turismo, se fortalecen las tradiciones, se valoran los recursos naturales y culturales y se crean oportunidades para que las poblaciones locales participen activamente en la gestión de su territorio.

1.1.2. Importancia de la contribución del turismo.

“El progreso turístico es una representación con la que se examina optimizar la comisión del dinero y de esta forma compensar las insuficiencias económicas, sociales y estéticas, reverenciando la honradez cultural, así como el transcurso ecológico importante, la multiplicidad orgánica y los métodos primordiales de la vida” Pereyra Gonzales, et al. (2021). Adicionalmente, los autores Solari Vicente & Pérez Morales, (2024) mencionan que “el turismo ha comenzado a concebirse como un semblante intrínseco y conforme de los métodos de perfeccionamiento particular”.

La contribución del turismo es vital para el desarrollo económico y social, ya que, genera empleo, promueve la cultura local, impulsa la infraestructura y fomenta el intercambio cultural. También, fortalece la identidad de las comunidades receptoras y estimula la conservación del patrimonio natural y cultural, beneficiando a las generaciones presentes y futuras.

1.1.3. Impactos del turismo en el desarrollo local.

Los actores Vera y Baidal, (2023) subrayan la calidad de revalorizar el grado local en la organización y encargo del turismo para nivelar las superficies ambiental, sociocultural y económica. Razonar que la transmisión de los favores económicos y socioculturales a la localidad, es esencial, crearlos siempre participantes de estas ayudas, pues por avance local se concibe al asunto de innovación económica, donde se declara la perfección de la disposición y la elevación de vida de los pobladores de una sociedad, fundados en los apoyos de la sostenibilidad. Solari Vicente y Pérez Morales, (2020).

Asimismo, las huellas generadas por las acciones turísticas consigan trasladarse efectivamente, asumiendo como prioritario el perfilado del medio ambiente y las riquezas

patrimoniales perceptible e imperceptible que son los transcendentales atractivos turísticos en varios destinos. Oliveira (2023).

El viaje bien formalizado procede como motor de evolución específica al componer a la sociedad en acciones productoras y culturales. Vigoriza el coste del área, cautiva cambio y prosperidad la eficacia de vida. Es importante sujetarlo con la sostenibilidad para afirmar favores perpetuos y neutrales para las descendencias próximas.

1.1.4. Políticas públicas en desarrollo local de turismo.

Los autores Álvarez & Agudelo (2019) precisan las políticas públicas como operaciones del Estado para compensar insuficiencias combinadas mediante una comisión eficaz. Dichas políticas corresponden ser tratadas apropiadamente para alcanzar efectos tangibles, interviniendo como instrumentos de encargo que proporcionan la información entre el gobierno y la localidad Zambrano *et al.* (2018). Asimismo, las políticas públicas son porción de un transcurso de comisión que instaure reglas y trata compromisos para atestiguar un movimiento proporcionado Zambrano *et al.* (2018).

Las políticas públicas en el desarrollo local de turismo fomentan la planificación participativa, impulsan la economía comunitaria y promueven la conservación del patrimonio cultural y natural. Estas políticas constituyen a los representantes locales, optimizan bases y servicios turísticos, concibiendo trabajo sostenible y vigorizando la identidad geográfica como impulso del avance exhaustivo.

1.1.5. Políticas turísticas en el desarrollo local de turismo.

De acuerdo Benseny (2024), la política pública turística es una unión de concepciones que irradia la insuficiencia de orientaciones demócratas y una investigación de la organización en este sitio, posicionando el turismo como una procedencia propia. De acuerdo con Mazaro *et al.* (2024) destacan que la composición de políticas turísticas y el fomento de la sostenibilidad solicitan una nueva genealogía de mercado y modelos organizados. La enunciación de políticas turísticas cargo formarse desde una vista concreta y con la contribución de instituciones públicas, privadas y ordenaciones urbanas Fayos-Solá, (2021).

Las políticas turísticas son fundamentales para el desarrollo local, ya que, permiten una planificación democrática y sostenible del territorio. Involucran a actores públicos, privados y comunitarios, promoviendo nuevas ofertas turísticas y modelos estructurales que fortalecen la economía local, preservan el entorno y posicionan al turismo como prioridad e inclusiva.

1.2. Gastronomía manabita.

Según lo recalca Espinoza, (2019) hay una trama muy exacta manifestada en la cultura manabita, y es al coste emblemático que procuran su comida. Cada plato está coherente con muestra de la vida familiar y social, con sus tradiciones y sus costumbres, por eso la comida posee una representación mágica que involucra un papel significativo en su vida. “Cada rincón del Ecuador obtiene sus tradiciones y sus ajustados platos gastronómicos, por ello al hablar de Manabí, se consigue expresar que es uno de las áreas del país con la excelente comida y sazón que pueda existir” Vera, *et al.* (2021).

De acuerdo a los autores, la gastronomía manabita es una expresión rica en sabores, tradiciones y cultura ancestral. Destaca por el uso del maní, el plátano, mariscos y técnicas heredadas, como la cocción en horno de leña. Sus platos típicos reflejan identidad y fortalecen el turismo, siendo símbolo del patrimonio culinario ecuatoriano y orgullo regional.

Para el estudio detallado de esta variable, se consideran los siguientes subtemas:

1.2.1. Conceptualización de la cocina y la comida como entidad.

1.2.1.1. Definición de la cocina

“La cocina es un instintivo de nuestra historia social, familiar e propia, y en este sentido es posible examinarla como un asunto social y cultural y consigue proporcionar cuenta de cómo vivimos corrientemente en el pasado y el presente” Vera, *et al.* (2021). Del mismo modo, “la cocina es un semblante primordial de la cultura de las poblaciones que no es ajeno a los cambios que suceden en el contorno social, político y económico” Meléndez y De la Fuente, (2022).

La cocina es una entidad cultural que transmite identidad, historia y tradiciones de una comunidad. A través de la gastronomía tradicional se preservan sabores ancestrales, ingredientes autóctonos y técnicas culinarias. Esta expresión cultural fortalece el sentido de pertenencia y es un atractivo turístico que promueve el desarrollo local sostenible.

1.2.1.2. Definición de la comida

La comida como identidad cultural, es a la vez figura e insignia de ligadura social, acompañar alimentos concreta a grupos sociales; “es una de las señales étnicas y de clase más fuerte, los alimentos nos platican intensamente de quienes somos; los alimentos son emblemas altamente cargados: explícitos, multivocálicos, resumidos y enigmáticos” Weismantel, (2020). Tal como lo indica Espinoza, (2019) “los sabores de las comidas activan o apaciguan las pasiones, provocan ciertos órganos, nos tornan sumisos o nos forman rebeldes y entusiastas.

La comida representa la historia, valores y costumbres de un pueblo. En la gastronomía tradicional, cada plato conserva técnicas, ingredientes y rituales transmitidos por generaciones.

Es un símbolo de identidad colectiva que une a las comunidades y promueve el respeto por la diversidad cultural y culinaria.

1.2.2. Importancia de la Gastronomía tradicional.

“La gastronomía es una de las disciplinas más significativas para el hombre del siglo XXI, ya que, se le examina su carácter fundamental para la salud de las personas, su aporte a la estética y a las técnicas culturales que establecen parte de una identidad comunitaria que consienten fortificar las relaciones sociales, reflexionándose asimismo un instrumento para el progreso particular” Ansón, (2020).

Según los autores Clemente, Hernández y López (2019) cuando se expresa de gastronomía, de hecho, no se concibe exclusivamente el vínculo de alimentos o platos típicos de un lugar, sino que se incluye una concepción mucho más amplia que contiene las costumbres alimentarias, las tradiciones, los métodos, las personas y los estilos de vida que se precisan alrededor de la misma.

La gastronomía tradicional preserva la identidad cultural, transmite conocimientos ancestrales y fortalece el sentido de pertenencia. Por consiguiente, impulsa el turismo, dinamiza la economía local y promueve la diversidad culinaria regional. La gastronomía tradicional, con el tiempo ha ido desarrollando y de este modo, cambiándose así en un patrimonio principal para el área turística.

1.2.3. La gastronomía como factor clave para la promoción del turismo.

La gastronomía típica se conforma como un mecanismo importante en un viaje y su fomento, así como en la competencia de los destinos turísticos. Procura brindar respuesta a un tipo de viajero cada vez más detallado con la indagación de lo aborígen, y de los componentes culturales de la zona territorial que observa López-Guzmán & Margarida, (2020).

“Los turistas ven a la gastronomía como una posibilidad de conocer mejor la cultura de un lugar” Ancle-Mena, (2019). Adicionalmente, “quien recorre para agrandar su discernimiento sobre la gastronomía de un terreno, o para educarse a elaborar un plato, está recorriendo completo a un motivo gastronómico cultural” Oliveira, (2020).

La gastronomía es un factor clave para la promoción del turismo, ya que, ofrece experiencias sensoriales únicas que reflejan la identidad cultural de un destino. Atrae visitantes interesados en sabores auténticos, impulsa la economía local, visibiliza tradiciones culinarias y fortalece la imagen turística mediante la valorización del patrimonio alimentario.

1.2.4. Turismo gastronómico como dinamizador en Rocafuerte.

El turismo gastronómico, es aquel en el cual la motivación transcendental de deslizamiento del viajero es la alimentación y las experiencias gastronómicas de un definitivo lugar, ofreciéndole una práctica del sitio concurrido por medio de un platillo Ruschmann, (2020). Este tipo de viaje consigue causar efectos reales, como: perfecciona la compraventa turística local, encantar nuevas revoluciones al ámbito donde se desenvuelve, ayudar al crecimiento de la producción de trabajo y al recaudo de impuestos, divulgar la cultura local, amplificar el movimiento de conocimiento técnico y ayudar a la procesión de un perfil positivo para el territorio, liberando o salvaguardando la cultura local a través de las acciones turísticas Mascarenhas-Tramontin, (2020).

El turismo gastronómico en Rocafuerte, dinamiza la economía local al resaltar su reconocida tradición en dulces y platos típicos. Valora el patrimonio culinario, fomenta el emprendimiento y atrae visitantes interesados en experiencias auténticas. Esta actividad fortalece la identidad cultural y promueve el desarrollo sostenible de la comunidad local de Rocafuerte.

1.2.5. La gastronomía como patrimonio cultural local de Rocafuerte.

“El patrimonio gastronómico es parte propia de la cultura de una zona, del pasado y del presente, no obstante, compone un atractivo turístico del vigente desde los alimentos que se provocan, costumbres de alimentación, platos que se realicen, ayuda de alimentos y bebidas, los hábitos alimentarios y sus técnicas han formado una colección cultural desde los antepasados a la contemporaneidad que diferencia cada zona y lo vuelve en su patrimonio” Utrera & Real-Garlobo, (2020).

Para Montecinos, (2020) menciona que individuos durante sus desplazamientos y habitaciones ejecutan acciones esenciales en el patrimonio cultural gastronómico material e inmaterial en territorios variados a los de su ambiente usual, por un espacio de tiempo consecuente menor a un año con la primordial conclusión de gastar y deleitarse en productos, servicios y experiencias gastronómicas de manera prioritaria y complementaria.

La gastronomía de Rocafuerte es un valioso patrimonio local que preserve recetas tradicionales, saberes ancestrales y técnicas heredadas. Reconocida por sus dulce y platos típicos como la tonga manabita, fortalece la identidad comunitaria, impulsa el turismo y contribuye al desarrollo económico, siendo símbolo de orgullo y autenticidad en el sitio Rocafuerte.

CAPÍTULO II

2. Diagnóstico

2.1. Métodos

Método sintético: Transcurso de conocimiento que se dirige de lo básico a lo complejo, es decir, al comenzar de la interrelación de los componentes que consienten el objeto del análisis se investigan fundar los vínculos de causa y efecto Perea *et al.* (2021).

Método de Investigación Cuantitativa: De acuerdo a Huaman et al. (2022) el método cuantitativo es especializado por la recaudación de datos de tipo numéricos para la confirmación de suposición. Se utiliza primordialmente la comprobación numérica y métodos estadísticos para exponer las peculiaridades o propensiones del objeto del análisis.

Método de Investigación Acción participación: Se determina especialmente por la interacción directa entre el estudioso y los sumisos del ambiente para la indagación activa de nuevas habilidades para optimizar su situación, es decir, se mantiene en compendios tales como la cooperación, el diálogo y la nitidez para una intervención directa en la problemática Ordoñez-Pacheco, A. F., (2025).

El método cuantitativo consiente calcular y examinar que los datos sean exactos y explícitos, posteriormente, el método de investigación-acción se compone la experiencia y la meditación para preparar dificultades que se formen mientras se distingue, se prueba y se estudia del transcurso.

2.2. Técnicas

Cuestionarios y Encuestas: Son instrumentos de investigación que se manejan para coleccionar investigación y datos de manera ordenada y distribuida. Uno y otro son herramientas que radican en una serie de preguntas planteadas para conseguir respuestas de los colaboradores con el propósito de compendiar información sobre sus veredictos, condiciones, conocimientos, prácticas o particularidades estadísticas Arias (2020).

Software de Análisis de datos: Instrumentos informáticos manejados para examinar y encausar datos, como SPSS, R o Excel Perdigón & Pérez, (2022).

Las encuestas son un tipo de técnica para testificar que los datos recogidos sean concretos y efectivos. La visión céntrica de las técnicas que se emplearán dentro de la indagación, es para conseguir información desenvuelta y considerable para inspeccionar las

informes y mandos de la población y que la averiguación que se recoja sea de soporte base para el progreso de la indagación para efectuar dicho proyecto.

2.2.1. Población y muestra

2.2.1.1. Población

La población de acuerdo a Porras, (2024) se relata al incorporado de todas las posibles componentes de investigación que son objeto de exámenes del problema a manifestar. En la población, para la indagación se arrebatará indagación en el cantón Rocafuerte. Según Rebollo y Ábalos, (2022) la elección de la población en estas ilustraciones se acomoda hacia aquellas personas, sucesos o territorios que brindan una rica fuente de averiguación y admiten lograr una visión precisa del fenómeno en asunto.

Se alcanza que la población, más allá de ser un mero agregado numérico, es una idea ordenada que solicita de una cuidadosa caracterización y representación para ser apropiadamente indagada. Dentro del proyecto de investigación, se concentrará en determinar el número de los que consienten los habitantes de Rocafuerte. El cantón de Rocafuerte según el INEC, (2024) cuenta con una población de 42,688 habitantes, donde 11,848 de estos residen en el área urbana y 30,840 habitantes residen en el área rural.

2.2.1.2. Muestra

La muestra consiente a los estudiosos aprender y examinar particularidades concretas de un grupo característico sin insuficiencia de inspeccionar a cada miembro de la población, lo que, en varios términos, implicaría impráctico o inclusive imposible debido a restricciones de período, recursos o dirección Sekaran y Bougie, (2019).

La indagación, coherente a la muestra, se manejará en soporte a la población, para que se nos consienta ejecutar el debido al análisis de forma experiencia. En esta exploración se cuenta con 42.688 habitantes.

Considerando el universo finito:

Simbología:

n: Tamaño de la muestra

Z: Valor confianza de Z al 90%

p: Porcentaje de la población que tiene el atributo deseado

q: Porcentaje de la población que no tiene el atributo deseado = 1-p

e: Error muestral

INGRESO DE DATOS		Valores de confianza tabla		Tamaño de muestra n= 271
		Z		
Z=	1.65	95%	1.96	
P=	50%	90%	1.65	
q=	50%	91%	1.7	
N=	42688	92%	1.76	
e=	5%	93%	1.81	
		94%	1.89	

2.3. Presentación y análisis de resultados de la encuesta

2.3.1. Análisis de fiabilidad

Los datos recogidos fueron tabulados y desarrollados por medio de instrumentos informáticos como Microsoft Excel, formando gráficos estadísticos para prestar su definición. El estudio se concentró en emparejar datos y representaciones significativas por medio de habitantes de Rocafuerte. La tabulación de las consecuencias en el software estadístico SPSS versión 26 consintió conseguir las tablas y gráficas, esto a su vez, se consiguió la estadística de fiabilidad de instrumento manejado, en el cual irradió un 0,704 sobre 10 lo cual indica un nivel de confianza es buena, revelando que la herramienta de preguntas tiene coherencia y examinó lo que proyectaba averiguar.

Tabla 1.

Estadística de fiabilidad

Estadísticas de fiabilidad	
Alfa de Cronbach	N de elementos

0,704	10
-------	----

Nota: El Alfa de Cronbach admite medir el nivel de fiabilidad de la indagación.

La encuesta se produjo a cabo para habitantes Rocafuerte, y se manejó un cuestionario de 10 preguntas, que circunscribía preguntas cerradas, de alternativas.

2.3.2. Interpretación y análisis de los resultados

La encuesta se produjo a cabo para habitantes de Rocafuerte, y se manejó un cuestionario de 10 preguntas, que circunscribía preguntas cerradas, de alternativas. El siguiente cuestionario se compartió en línea con Microsoft forms y de forma física, se manejó el siguiente enlace: <https://forms.office.com/r/dbpZ1ZDqNc>

Pregunta 1 ¿Con qué frecuencia visita Rocafuerte?

Tabla 2.

Frecuencia de visitas a Rocafuerte

Opciones de respuesta	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Frecuentemente	193	71,2%	71,2%
Ocasionalmente	23	8,5%	79,7%
Vivo en Rocafuerte	22	8,1%	87,8%
Primera vez	19	7,0%	94,8
Nunca visito	14	5,2%	100,0%
Total	271	100%	

Fuente: Habitantes de Rocafuerte

Elaborado por: Pierina Moreira

Interpretación

Asentado en las consultas, el estudio de la frecuencia de visitas a Rocafuerte, se proporcionan que está al tanto los siguientes datos: Dado los 271 encuestados, el 71,2% equivale a 193 encuestados manifiestan que “Frecuentemente” sobre la frecuencia de visitas a Rocafuerte, el 8,5% equivale a 23 encuestados manifiestan que “Ocasionalmente” sobre la frecuencia de visitas a Rocafuerte, el 8,1% equivale a 22 encuestados manifiestan que “Vivo en Rocafuerte” sobre la frecuencia de visitas a Rocafuerte, el 7,0% equivale a 19 encuestados

manifiestan que “Primera vez” sobre la frecuencia de visitas a Rocafuerte, el 5,2% equivale a 14 encuestados manifiestan que “Nunca visito” sobre la frecuencia de visitas a Rocafuerte.

Análisis

Este estudio señala que la generalidad de los encuestados revela que “Frecuentemente” van a visitar el cantón Rocafuerte, entre la población, los jóvenes les gusta viajar y conocer otros lugares, ya sean solos o acompañados de amigos que tienen la misma motivación.

Pregunta 2 ¿Ha escuchado hablar de la gastronomía típica de Rocafuerte antes de su visita?

Tabla 3.

Escuchar hablar de la gastronomía de Rocafuerte

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Sí, por redes sociales	199	73,4%	73,4%
Sí, por recomendaciones	32	11,8%	85,2%
Quizás	12	4,4%	89,7%
No, no la conocía	11	4,1%	93,7%
No, no me interesa	17	6,3%	100,0%
Total	271	100%	

Fuente: Habitantes de Rocafuerte

Elaborado por: Pierina Moreira

Integración

Los datos sobre si ha escuchado hablar de la gastronomía de Rocafuerte, se muestran las siguientes respuestas: Según de los 271, el 73,4% equivalente a 199 encuestados manifiestan que “Sí, por redes sociales” sobre si ha escuchado hablar de la gastronomía de Rocafuerte, el 11,8% equivalente a 32 encuestados manifiestan que “Sí, por recomendaciones” sobre si ha escuchado hablar de la gastronomía de Rocafuerte, el 4,4% equivalente a 12 encuestados manifiestan que “Quizás” sobre si ha escuchado hablar de la gastronomía de Rocafuerte, el 4,1% equivalente a 11 encuestados manifiestan que “No, no lo conocía” sobre si ha escuchado hablar de la gastronomía de Rocafuerte, el 6,3% equivalente a 17 encuestados manifiestan que “No, no me interesa” sobre si ha escuchado hablar de la gastronomía de Rocafuerte.

Análisis

La mayor parte de los encuestados mencionó que se ha escuchado hablar de la gastronomía de Rocafuerte por la opción “Sí, por redes sociales” lo que quiere indicar que la

población está pendiente de las tendencias que hay, especialmente cuando se trata de la gastronomía.

Pregunta 3 ¿Qué tan importante considera la gastronomía para el desarrollo turístico de Rocafuerte?

Tabla 4.

Importancia de la gastronomía para el desarrollo turístico

Opciones de respuesta	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Muy importante	216	79,7%	79,7%
Importante	22	8,1%	87,8%
Neutral	11	4,1%	91,9%
Poco importante	9	3,3%	95,2%
Nada importante	13	4,8%	100,0%
Total	271	100%	

Fuente: Habitantes de Rocafuerte

Elaborado por: Pierina Moreira

Integración

Los fundamentos sobre la importancia de la gastronomía para el desarrollo turístico de Rocafuerte, se muestran las siguientes respuestas: Según de los 271, el 79,7% equivalente a 216 encuestados manifiestan que “Muy importante” sobre la importancia de la gastronomía para el desarrollo turístico de Rocafuerte, el 8,1% equivalente a 22 encuestados manifiestan que “Importante” sobre la importancia de la gastronomía para el desarrollo turístico de Rocafuerte, el 4,1% equivalente a 11 encuestados manifiestan que “Neutral” sobre la importancia de la gastronomía para el desarrollo turístico de Rocafuerte, el 3,3% equivalente a 9 encuestados manifiestan que “Poco importante” sobre la importancia de la gastronomía para el desarrollo turístico de Rocafuerte, el 4,8% equivalente a 13 encuestados manifiestan que “Nada importante” sobre la importancia de la gastronomía para el desarrollo turístico de Rocafuerte.

Análisis

La generalidad porciona de los encuestados mencionó que es “Muy importante” sobre la importancia de la gastronomía para el desarrollo turístico de Rocafuerte, lo que quiere decir, que la gastronomía forma parte de la identidad cultural de Rocafuerte, la hace destacar y eso la población lo ha indicado a través de la encuesta.

Pregunta 4 ¿Qué platillos manabitas ha probado en Rocafuerte?

Tabla 5.

Platillos manabitas en Rocafuerte

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Tonga	202	74,5%	74,5%
Hayacas	10	3,7%	78,2%
Bollos	13	4,8%	83,0%
Tortillas de maíz	15	5,5%	88,6%
Empanadas de verde	10	3,7%	92,3%
Dulces tradicionales	12	4,4%	96,7%
Corviches	9	3,3%	100,0%
Total	271	100%	

Fuente: Habitantes de Rocafuerte

Elaborado por: Pierina Moreira

Integración

Los datos sobre los platillos manabitas que ha probado en Rocafuerte, se muestran las siguientes respuestas: Según de los 271, el 74,5% equivalente a 202 encuestados manifiestan que “Tonga” es uno de los platillos manabitas que ha probado en Rocafuerte, el 3,7% equivalente a 10 encuestados manifiestan que “Hayacas” es uno de los platillos manabitas que ha probado en Rocafuerte, el 4,8% equivalente a 13 encuestados manifiestan que “Bollos” es uno de los platillos manabitas que ha probado en Rocafuerte, el 5,5% equivalente a 15 encuestados manifiestan que “Tortillas de maíz” es uno de los platillos manabitas que ha probado en Rocafuerte, el 3,7% equivalente a 10 encuestados manifiestan que “Empanadas de verde” es uno de los platillos manabitas que ha probado en Rocafuerte, el 4,4% equivalente a 12 encuestados manifiestan que “Dulces tradicionales” es uno de los platillos manabitas que ha probado en Rocafuerte, el 3,3% equivalente a 9 encuestados manifiestan que “Corviches” es uno de los platillos manabitas que ha probado en Rocafuerte.

Análisis

La mayor parte de los encuestados mencionó uno de los platillos manabitas que ha probado en Rocafuerte es “Tonga” lo que significa que dicho platillo representa a Rocafuerte con buena sazón y esmero, este platillo es uno de los favoritos de los manabitas, mencionan que las mejores Tongas se realizan en Rocafuerte.

Pregunta 5 ¿Qué elementos de la gastronomía manabita considera más atractivos?

Tabla 6.

Elementos de la gastronomía manabita más atractivos

Opciones de respuesta	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Sabor y sazón	192	70,8%	70,8%
Preparación artesanal / tradicional	28	10,3%	81,2%
Ingredientes locales	29	10,7%	91,9%
Historia y cultura	12	4,4%	96,3%
Relación calidad - precio	10	3,7%	100,0%
Total	271	100%	

Fuente: Habitantes de Rocafuerte

Elaborado por: Pierina Moreira

Integración

Los datos sobre los elementos de la gastronomía manabita que se consideran más atractivos, se muestran las siguientes respuestas: Según de los 271, el 70,8% equivalente a 192 encuestados manifiestan que “Sabor y sazón” es uno de los elementos de la gastronomía manabita que se consideran atractivos, el 10,3% equivalente a 28 encuestados manifiestan que “Preparación artesanal / tradicional” es uno de los elementos de la gastronomía manabita que se consideran atractivos, el 10,7% equivalente a 29 encuestados manifiestan que “Ingredientes locales” es uno de los elementos de la gastronomía manabita que se consideran atractivos, el 4,4% equivalente a 12 encuestados manifiestan que “Historia y cultura” es uno de los elementos de la gastronomía manabita que se consideran atractivos, el 3,7% equivalente a 10 encuestados manifiestan que “Relación calidad - precio” es uno de los elementos de la gastronomía manabita que se consideran atractivos.

Análisis

La mayor parte de los encuestados mencionó que “Sabor y sazón” es uno de los elementos de la gastronomía manabita que se consideran atractivos, lo que quiere decir, que las personas saben los gustos y el amor, dedicación y empeño a lo que hacen, especialmente, en la gastronomía se sabe la diferencia.

Pregunta 6 ¿En qué lugares ha consumido comida manabita en Rocafuerte?

Tabla 7.

Lugares de consumo de comida manabita

Opciones de respuesta	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Restaurantes	197	72,7%	72,7%
Emprendimientos pequeños / familiares	49	18,1%	90,8%

Ferias gastronómicas	10	3,7%	94,5%
Casas de familia o recomendadas	11	4,1%	98,5%
No he consumido	4	1,5%	100,0%
Total	271	100%	

Fuente: Habitantes de Rocafuerte

Elaborado por: Pierina Moreira

Integración

Los datos sobre los lugares que ha consumido comida manabita en Rocafuerte, se muestran las siguientes respuestas: Según de los 271, el 72,7% equivalente a 197 encuestados manifiestan que “Restaurantes” es uno de los lugares que se ha consumido comida manabita en Rocafuerte, el 18,1% equivalente a 49 encuestados manifiestan que “Emprendimientos pequeños / familiares” es uno de los lugares que se ha consumido comida manabita en Rocafuerte, el 3,7% equivalente a 10 encuestados manifiestan que “Ferias gastronómicas” es uno de los lugares que se ha consumido comida manabita en Rocafuerte, el 4,1% equivalente a 11 encuestados manifiestan que “Casas de familia o recomendadas” es uno de los lugares que se ha consumido comida manabita en Rocafuerte, el 1,5% equivalente a 4 encuestados manifiestan que “No he consumido” es uno de los lugares que se ha consumido comida manabita en Rocafuerte.

Análisis

La mayor parte de los encuestados mencionó que “Restaurantes” es uno de los lugares que se ha consumido comida manabita en Rocafuerte, lo que quiere decir, es que los restaurantes son los pilares de la comida manabita, donde se sirve a los clientes comida de calidad, pero sobre todo con sabor a Manabí.

Pregunta 7 ¿Cómo calificaría la calidad de la gastronomía manabita en Rocafuerte?

Tabla 8.

Calificación de la calidad de la gastronomía manabita

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Excelente	185	68,3%	68,3%
Buena	41	15,1%	83,4%
Regular	13	4,8%	88,2%
Mala	19	7,0%	95,2%
Muy mala	13	4,8%	100,0%

Total	271	100%
--------------	------------	-------------

Fuente: Habitantes de Rocafuerte

Elaborado por: Pierina Moreira

Integración

Los datos sobre la calificación de la calidad de la gastronomía manabita en Rocafuerte, se muestran las siguientes respuestas: Según de los 271, el 68,3% equivalente a 185 encuestados manifiestan que “Excelente” es la calificación de la calidad de la gastronomía manabita en Rocafuerte, el 15,1% equivalente a 41 encuestados manifiestan que “Buena” es la calificación de la calidad de la gastronomía manabita en Rocafuerte, el 4,8% equivalente a 13 encuestados manifiestan que “Regular” es la calificación de la calidad de la gastronomía manabita en Rocafuerte, el 7,0% equivalente a 19 encuestados manifiestan que “Mala” es la calificación de la calidad de la gastronomía manabita en Rocafuerte, el 4,8% equivalente a 13 encuestados manifiestan que “Muy mala” es la calificación de la calidad de la gastronomía manabita en Rocafuerte.

Análisis

La totalidad proporciona de los encuestados indicó que la calificación de la calidad de la gastronomía manabita en Rocafuerte es “Excelente” lo cual es importante, porque se toma en cuenta que la gastronomía de Rocafuerte se destaca por su sabor, sazón, dedicación, empeño y cariño por lo que hacen a través de las manos cocineras.

Pregunta 8 ¿Considera que la gastronomía local influye en su decisión de visitar Rocafuerte?

Tabla 9.

Influencia de la gastronomía local de Rocafuerte

Opciones de respuesta	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Sí influye mucho	231	85,2%	85,2%
No influye en absoluto	26	9,6%	94,8%
Tal vez	14	5,2%	100,0%
Total	271	100%	

Fuente: Habitantes de Rocafuerte

Elaborado por: Pierina Moreira

Integración

Los datos sobre la consideración que la gastronomía local influya en visitar Rocafuerte, se muestran las siguientes respuestas: Según de los 271, el 85,2% equivalente a 231 encuestados

manifiestan que “Sí influye mucho” sobre la consideración que la gastronomía local influya en visitar Rocafuerte, el 9,6% equivalente a 26 encuestados manifiestan que “No influye en absoluto” sobre la consideración que la gastronomía local influya en visitar Rocafuerte, el 5,2% equivalente a 14 encuestados manifiestan que “Tal vez” sobre la consideración que la gastronomía local influya en visitar Rocafuerte.

Análisis

La mayor parte de los encuestados mencionaron que “Sí influye mucho” sobre la consideración que la gastronomía local influya en visitar Rocafuerte, lo que da a conocer, que los visitantes y turistas si van por probar la gastronomía manabita brindada en el cantón Rocafuerte.

Pregunta 9 ¿Cree que Rocafuerte aprovecha adecuadamente su gastronomía para atraer turistas?

Tabla 10.

Nivel de aprovechamiento de gastronomía para atraer turistas

Opciones de respuesta	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Totalmente de acuerdo	227	83,8%	83,8%
De acuerdo	19	7,0%	90,8%
Regular	11	4,1%	94,8%
Desacuerdo	7	2,6%	97,4%
Totalmente en desacuerdo	7	2,6%	100,0%
Total	271	100%	

Fuente: Habitantes de Rocafuerte

Elaborado por: Pierina Moreira

Integración

Los datos sobre el nivel de aprovechamiento para atraer a turistas a través de la gastronomía, se muestran las siguientes respuestas: Según de los 271, el 83,8% equivalente a 227 encuestados manifiestan que “Totalmente de acuerdo” sobre el nivel de aprovechamiento para atraer a turistas a través de la gastronomía, el 7,0% equivalente a 19 encuestados manifiestan que “De acuerdo” sobre el nivel de aprovechamiento para atraer a turistas a través de la gastronomía, el 4,1% equivalente a 11 encuestados manifiestan que “Regular” sobre el nivel de aprovechamiento para atraer a turistas a través de la gastronomía, el 2,6% equivalente a 7 encuestados manifiestan que “Desacuerdo” sobre el nivel de aprovechamiento para atraer a turistas a través de la gastronomía, el 2,6% equivalente a 7 encuestados manifiestan que

“Totalmente en desacuerdo” sobre el nivel de aprovechamiento para atraer a turistas a través de la gastronomía.

Análisis

La mayor parte de los encuestados mencionó que “Totalmente de acuerdo” sobre el nivel de aprovechamiento para atraer a turistas a través de la gastronomía, se puede decir, que Rocafuerte sí aprovecha la gastronomía manabita para atraer a clientela y a turistas, visitantes y viajeros nacionales.

Pregunta 10 ¿Estaría dispuesto/a a participar en actividades turísticas centradas en la gastronomía?

Tabla 11.

Participación en actividades turísticas en gastronomía

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Sí, con mucho interés	186	68,6%	68,6%
Sí, si el precio es razonable	33	12,2%	80,8%
Tal vez, depende del tiempo disponible	20	7,4%	88,2%
No, pero quiero conocer	20	7,4%	95,6%
No me interesa	12	4,4%	100,0%
Total	271	100%	

Fuente: Habitantes de Rocafuerte

Elaborado por: Pierina Moreira

Integración

Los datos sobre la disponibilidad de la participación en actividades turísticas centradas en la gastronomía, se muestran las siguientes respuestas: Según de los 271, el 68,6% equivalente a 186 encuestados manifiestan que “Sí, con mucho interés” sobre la disponibilidad de la participación en actividades turísticas centradas en la gastronomía, el 12,2% equivalente a 33 encuestados manifiestan que “Sí, si el precio es razonable” sobre la disponibilidad de la participación en actividades turísticas centradas en la gastronomía, el 7,4% equivalente a 20 encuestados manifiestan que “Tal vez, depende del tiempo disponible” sobre la disponibilidad de la participación en actividades turísticas centradas en la gastronomía, el 7,4% equivalente a 20 encuestados manifiestan que “No, pero quiero saber” sobre la disponibilidad de la participación en actividades turísticas centradas en la gastronomía, el 4,4% equivalente a 12 encuestados manifiestan que “No me interesa” sobre la disponibilidad de la participación en actividades turísticas centradas en la gastronomía.

Análisis

La mayor parte de los encuestados se mencionó sobre la disponibilidad de la participación en actividades turísticas centradas en la gastronomía, escogieron la opción “Sí, con mucho interés” porque es necesario que la comunidad se una y se haga una propuesta que esté relacionada con la gastronomía.

2.4. Triangulación de información

La cocina manabita ha admitido una sucesión de declaraciones a grado nacional e internacional. El año 2018 fue pronunciada patrimonio cultural inmaterial del Ecuador INPC, (2018). El horno manabita fue diplomado como porción del patrimonio cultural inmaterial del Ecuador por “despertar prácticas alrededor del patrimonio agroalimentario del Ecuador” Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador, (2023).

Rocafuerte es un sitio que representa la comida manabita con orgullo, donde su dedicación va más allá del hacer, va con todos los sentidos, desde el alma manabita hasta entregarse en un plato a la mesa, la propuesta a continuación, estará relacionada a la gastronomía, donde las personas del cantón puedan integrarse más, confirmando la unión y haciendo de la gastronomía su herramienta para plantear el turismo en el cantón.

CAPÍTULO III

3. Propuesta

Proyecto de un festival internacional denominado “Sabores de Rocafuerte, Manabí” la gastronomía manabita como impulsador para el turismo.

3.1. Antecedentes (de la propuesta)

Cerca de 8000 personas formaron parte del Festival de la Tonga más grandiosa del mundo, ejecutada en el cantón Rocafuerte y constituido por el patronato Yo Reinaré, con el soporte del Ministerio de Turismo y la sociedad privada. Los habitantes obtuvieron para conseguir este plato tradicional manabita, al parejo que distintas delicias gastronómicas de la provincia, como el seco y caldo de gallina criolla, corviches, suero blanco, entre otras, que estuvieron igualmente ofrecidas en el festival.

La tonga es un sistema típico del campo manabita que composiciona el estofado de pollo con maní y arroz, todo se encierra en una hoja de plátano que lo conserva caliente y con más sabores. Patricio Zambrano, productor del evento, marcó que el festival admite ejecutar un homenaje a Manabí y se concedió una afirmación a tres “heroínas”, quienes habitualmente fabrican tongas para complacencia de los invitados, ellas son Trinidad Muñoz, Teresita Zambrano y Solanda Zambrano.

El instante ápice de la marcha fue la develación de la tonga más grandiosa del mundo, la cual tuvo 5 metros de largo, manejando para su producción 20 libras de arroz, 8 gallinas, 10 libras de maní y 35 maduros. El evento quedó entretenido por grupos musicales y artistas invitados quienes situaron el arrimo festivo en la marcha.

El Ministerio de Turismo, (2017) apoya estas acciones, en las que se implica la ciudadanía, compañía privada y sector público. Todos adyacentes con el mismo enfoque de posicionar al Ecuador en una potencia turística, en este caso induciendo la gastronomía ecuatoriana, como un atractivo más del país.

Como se puede analizar, en el año 2017 existió una celebración por la gastronomía manabita, apoyado por el Ministerio de Turismo, basado en ello, es necesario celebrar la gastronomía manabita, y no solamente por un tiempo, sino que debe ser una celebración que debe ser celebrada cada año y con actividades turísticas encaminadas a la gastronomía, y aquí, estaría una decisión para demostrar el proyecto turístico encaminado a realizar el programa “Sabores de Rocafuerte, Manabí” para celebrar la gastronomía y el talento local.

3.2. Justificación

Rocafuerte, ubicado en la provincia de Manabí, es reconocido por su herencia culinaria, reflejo de tradiciones ancestrales, ingredientes autóctonos y técnicas únicas de preparación. Esta identidad gastronómica representa una gran oportunidad para fortalecer el turismo a Rocafuerte mediante experiencias culinarias auténticas que atraigan tanto a visitantes nacionales como internacionales.

Según los datos obtenidos en la encuesta aplicada a 271 habitantes de Rocafuerte, el 68,6% manifestó estar muy interesado en participar en actividades turísticas centradas en la gastronomía. Este alto nivel de interés evidencia un potencial local para impulsar un turismo vivencial y sostenible que rescate, promueva y dinamice la economía a través de la cocina manabita.

3.3. Objetivos de la propuesta

3.3.1. Objetivo general

- Promover la gastronomía manabita como eje central del desarrollo turístico en Rocafuerte, fortaleciendo la identidad cultural y dinamizando la economía local.

3.3.2. Objetivos específicos

- Plantear y elaborar un festival internacional de gastronomía en el sitio las Jaguas en el cantón Rocafuerte.
- Promover la intervención de actores locales (cocineras tradicionales, emprendedores, industriales, bebidas ancestrales entre otros).
- Crear un mapa con un circuito turístico novedoso que integre la cocina ancestral, la gastronomía, el turismo y las comunidades locales que son parte del patrimonio cultural de la cocina manabita.

3.4. Desarrollo de la propuesta

3.4.1. Componentes del programa “Sabores de Rocafuerte”

3.4.1.1. Esquema de actividades turísticas experienciales

Tabla 12.

Actividades turísticas experienciales

Actividad	Detalle	Contenido
Actividad 1	Ruta Gastronómica “Sabores de Rocafuerte”	- Visitas guiadas a cocinas tradicionales, mercados y hornos manabitas. - Paradas en casas de cocineras emblemáticas para degustaciones. - Explicaciones sobre el origen e historia de cada plato.
Actividad 2	Talleres vivenciales de cocina tradicional	- Los turistas aprenden a preparar platos típicos como: - Viche de pescado o camarón. - Corviches. - Tortas de maíz o plátano. - Bolón de verde. -Tongas - Actividad dirigida por cocineras tradicionales locales.
Actividad 3	Ferias gastronómicas mensuales	- Espacios donde emprendedores venden y promocionan platos, dulces y bebidas tradicionales. - Integración de música, danza y exposiciones culturales.
		-Evento turístico-cultural con concursos de cocina tradicional, exhibiciones,

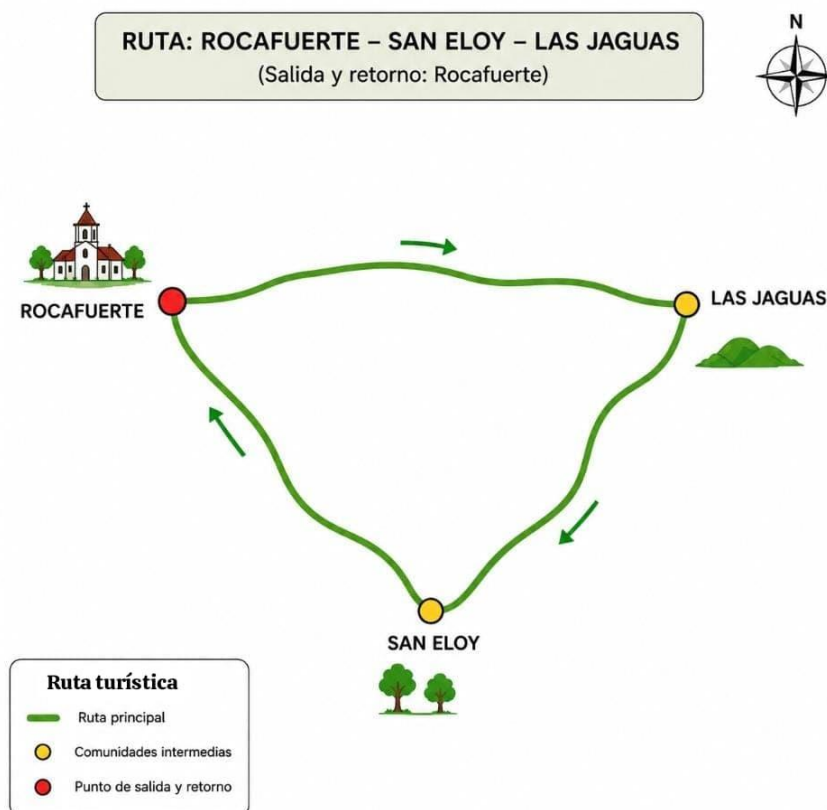
Actividad 4	Festival anual de la Gastronomía Manabita	venta de comida y presentaciones artísticas. -Participación de chefs invitados y medios de comunicación.
Actividad 5	Experiencias gastronómicas en comunidades rurales	- Visitas a fincas o chacras para conocer el origen de los ingredientes. - Preparación de platos en fogón o leña con productos frescos. - Participar la comida con las familias dueñas.
Actividad 6	Recorridos culinarios por la sede de Rocafuerte	- Camino por sitios, carretillas, concretos y hornos tradicionales. - Saboreo de dulces propios como rosquitas, alfajores, alfeñiques, entre otros.
Actividad 7	Show cooking (exposiciones en vivo)	- Áreas donde cocineras o chefs exponen cómo se elaboran seguros platos. - Interacción con el público y saboreo al finalizar.
Actividad 8	Maridaje con bebidas tradicionales	- Actividades de carta de bebidas manabitas: chicha de maíz, jugos locales, café manabita, entre otros. - Combinación con platos específicos.
		- Espacio que reúna historia, utensilios antiguos,

Actividad 9	Museo o centro interpretativo de la gastronomía manabita	fotografías, recetas y relatos sobre la tradición culinaria. - Puede incluir una cocina para talleres o demostraciones.
Actividad 10	Certificados y souvenirs gastronómicos	- Entrega de certificados de participación en talleres. - Venta de productos locales empaquetados (conservas, dulces, condimentos, etc).

Nota: La tabla presenta las fases a realizar.

1111. Ruta turística a desarrollar

Mapa y descripción



3.4.2. Principales beneficiados

- Cocineras tradicionales y familias locales. Emprendedores gastronómicos.

- Productores agrícolas locales.
- Prestadores de servicios turísticos (guías, transporte, hospedaje).
- Visitantes nacionales e internacionales.

3.4.3. Cronograma del programa

Tabla 13.

Cronograma de actividades

Acción	Permanencia	Períodos
Diseño de ruta gastronómica	2 meses	Meses 1 - 2
Lanzamiento de talleres	1 mes	Mes 3
Primera feria gastronómica	1 mes	Mes 4
Promoción y marketing digital	9 meses	Meses 4 - 12
Festival “Sabores de Rocafuerte, Manabí”	1 mes	Mes 7
Seguimiento y evaluación	3 meses	Meses 10 - 12

Nota. La tabla muestra las acciones a efectuar.

3.4.4. Presupuesto estimado

Tabla 14.

Presupuesto

Rúbrica	Costo (USD)
Diseño y promoción	\$3,000
Logística de ferias y talleres	\$4,000
Remuneración a cocineras	\$2,000

Materiales para talleres	\$1,500
Personal de apoyo (guías, etc.)	\$2,500
Evaluación y seguimiento	\$1,000
Total estimado	\$14,000

Nota. La tabla sujeta el presupuesto apreciado para la proposición.

3.4.5. Resultados esperados

- Mayor afluencia de visitantes al cantón Rocafuerte.
- Reconocimiento de la cocina manabita como patrimonio cultural.
- Fortalecimiento económico de al menos 50 familias locales.
- Creación de una oferta turística diferenciada y sostenible.
- Aumento del sentido de pertenencia y orgullo cultural en la comunidad.

CONCLUSIONES

- Se logró identificar los platos tradicionales más particulares de la gastronomía manabita en Rocafuerte y su impacto en el impulso de la cultura local, valorando cómo estos ayudan a cautivar turistas agarrados en prácticas genuinas.
- Se examinaron las dinámicas económicas y sociales formadas por el turismo gastronómico en Rocafuerte, examinando el rol de los pequeños emprendimientos, mercados locales y eventos culinarios en la reproducción de trabajo y el fortalecimiento de la economía local.
- Se evaluó el influjo de la gastronomía en el progreso sostenible del sitio, pensando en el salvamento de métodos ancestrales, el uso de ingredientes locales y el desarrollo de la identidad cultural. Al mismo tiempo, analizar el impacto de las destrezas de marketing y las asociaciones comunitarias en el posicionamiento de Rocafuerte como destino gastronómico.

RECOMENDACIONES

- Involucrar a instituciones públicas y privadas en la gestión del programa. Por consiguiente, fomentar alianzas con chefs reconocidos y medios de comunicación gastronómicos.
- Capacitar constantemente a los actores locales sobre la atención al cliente y hospitalidad brindada a los clientes, ya sean, locales, nacionales o internacionales. También, incorporar estrategias de promoción digital para llegar a nuevos mercados.
- Evaluar periódicamente el impacto del programa para garantizar su sostenibilidad en el cantón Rocafuerte.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Álvarez & Agudelo. (2019). *Turismo Sostenible y Desarrollo Local: Análisis de Políticas Públicas Efectivas*. Obtenido de Scielo: https://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2665-01692024000300181
- Ancle-Mena. (2019). *La gastronomía tradicional como atractivo turístico*. Obtenido de Dialnet: <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/7944821.pdf>
- Ansón. (2020). *La gastronomía tradicional como atractivo turístico*. Obtenido de Dialnet: <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/7944821.pdf>
- Arévalo & Armas. (2022). *Actividad turística, su contribución al desarrollo local*. Análisis de productividad científica en bases de datos. Obtenido de Scielo: http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2218-36202023000600169
- Arias. (2020). *Metodología de la investigación científica: guía práctica*. Obtenido de Ciencia latina: <https://ciencialatina.org/index.php/cienciala/article/view/7658/11620>
- Benseny. (2024). *Turismo Sostenible y Desarrollo Local: Análisis de Políticas Públicas Efectivas*. Obtenido de Scielo: https://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2665-01692024000300181
- Consejo Nacional de Cultura y las Artes de Chile. (2021). *Turismo desde la cultura. Contribución al desarrollo local*. Obtenido de Dialnet: <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/8379857.pdf>
- DeCarli & Georgina. (2018). *INNOVACIÓN EN MUSEOS: MUSEO Y COMUNIDAD EN LA OFERTA AL TURISMO RURAL*. Costa Rica: Rotur. Obtenido de ROTUR.
- DeCarli, G. (2019). *Un Museo Sostenible, Museo y comunidad en la preservación activa de su patrimonio*. Argentina: – San José C.R.
- Espinoza. (2019). *Recuperación de la gastronomía tradicional que contribuya al empoderamiento de las mujeres y a añadir valor a la oferta turística en la zona rural*. Obtenido de Dialnet: <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/7927007.pdf>

Fayos-Solá. (2021). *Turismo Sostenible y Desarrollo Local: Análisis de Políticas Públicas Efectivas*. Obtenido de Scielo: https://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2665-01692024000300181

Garofoli. (2018). *Desarrollo local y turismo: conceptualización, metodologías y aplicaciones*. Obtenido de Revista Espacios: <https://www.revistaespacios.com/a19v40n25/a19v40n25p13.pdf>

Goraymi. (2020). *Comida típica de manabi*. Obtenido de Goraymi: <https://www.goraymi.com/es-ec/manabi/rutas-gastronomicas/comida-tipica-manabi-a0a341b54>

Huaman et al. (2022). *Metodología académica con aplicación a las investigaciones sociales: enfoques, tipos, métodos y diseños*. Obtenido de Revista científica Sociedad & Tecnología: <https://institutojubones.edu.ec/ojs/index.php/societec/article/view/484/871>

INEC. (2024). *Análisis Comparativo de la Producción y Rentabilidad en el Cantón Rocafuerte*. Obtenido de Universidad Técnica de Manabí: <https://www.investigarmqr.com/ojs/index.php/mqr/article/download/1345/4681/5552>

INPC. (2018). *Representación de la cocina Manabita mediante la lista libre*. Obtenido de Ciencia de Alimentos, Gastronomía y Sociedad (CIGAS): <https://academiaculinaria.org/index.php/gastronomia-cocina/article/view/92/108>

López-Guzmán & Margarida. (2020). *La gastronomía tradicional como atractivo turístico*. Obtenido de Dialnet: <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/7944821.pdf>

Mascarenhas-Tramontin. (2020). *La gastronomía tradicional como atractivo turístico*. Obtenido de Dialnet: <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/7944821.pdf>

Mazaro, et al. (2024). *Turismo Sostenible y Desarrollo Local: Análisis de Políticas Públicas Efectivas*. Obtenido de Scielo: https://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2665-01692024000300181

Meléndez y De la Fuente. (2022). *Recuperación de la gastronomía tradicional que contribuya al empoderamiento de las mujeres y a añadir valor a la oferta turística en la zona rural*. Obtenido de Dialnet: <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/7927007.pdf>

Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador. (2023). *Representación de la cocina Manabita mediante la lista libre*. Obtenido de Ciencia de Alimentos, Gastronomía y Sociedad (CIGAS): <https://academiaculinaria.org/index.php/gastronomia-cocina/article/view/92/108>

Ministerio de Turismo. (30 de Julio de 2017). *En Rocafuerte, se celebró la gastronomía manabita con el Festival De La Tonga*. Obtenido de MINTUR: <https://www.turismo.gob.ec/en-rocafuerte-se-celebro-la-gastronomia-manabita-con-el-festivaldelatonga/>

Montecinos. (2020). *La gastronomía, la cultura y el patrimoniopara un turismo sostenible*. Obtenido de Revista Dilemas Contemporáneos: Educación, Política y Valores: <https://dilemascontemporaneoseduccionpoliticaayvalores.com/index.php/dilemas/article/view/2142/2198>

Oliveira. (2020). *La gastronomía tradicional como atractivo turístico*. Obtenido de Dialnet: <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/7944821.pdf>

Oliveira. (2023). *Impactos generados por la actividad turística en el desarrollo local*. Obtenido de Dialnet: <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/10024194.pdf>

Ordoñez-Pacheco, A. F. (2025). *Metodología académica con aplicación a las investigaciones sociales: enfoques, tipos, métodos y diseños*. Obtenido de Revista científica Sociedad & Tecnología: <https://institutojubones.edu.ec/ojs/index.php/societec/article/view/484/871>

Perdigón & Pérez. (2022). *Metodología de la Investigación científica: guía práctica* . Obtenido de Ciencia latina: <https://ciencialatina.org/index.php/cienciala/article/view/7658/11620>

Perea et al. (2021). *Metodología académica con aplicación a las investigaciones sociales: enfoques, tipos, métodos y diseños*. Obtenido de Revista científica Sociedad& Tecnología: <https://institutojubones.edu.ec/ojs/index.php/societec/article/view/484/871>

Pereyra Gonzales, et al. (2021). *Importancia de la gestión del turismo como fuente fundamental para el desarrollo económico local*. Obtenido de Dialnet: <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/9812994.pdf>

Porras. (2024). *Metodología académica con aplicación a las investigaciones sociales: enfoques, tipos, métodos y diseños*. Obtenido de Revista científica Sociedad & Tecnología: <https://institutojubones.edu.ec/ojs/index.php/societec/article/view/484/871>

Rebollo y Ábalos. (2022). *Metodología de la investigación científica: guía práctica*. Obtenido de Ciencia latina: <https://ciencialatina.org/index.php/cienciala/article/view/7658/11620>

Ruschmann. (2020). *La gastronomía tradicional como atractivo turístico*. Obtenido de Dialnet: <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/7944821.pdf>

Sekaran y Bougie. (2019). *Metodología de la investigación científica: guía práctica*. Obtenido de Ciencia latina: <https://ciencialatina.org/index.php/cienciala/article/view/7658/11620>

Solari Vicente & Pérez Morales. (2024). *Importancia de la gestión del turismo como fuente fundamental para el desarrollo económico local*. Obtenido de Dialnet: <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/9812994.pdf>

Solari Vicente y Pérez Morales. (2020). *Impactos generados por la actividad turística en el desarrollo local*. Obtenido de Dialnet: <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/10024194.pdf>

Torres., Navarro & Guevara. (2019). *Desarrollo local y turismo: conceptualización, metodologías y aplicaciones*. Obtenido de Revista Espacios: <https://www.revistaespacios.com/a19v40n25/a19v40n25p13.pdf>

Utrera & Real-Garlobo. (2020). *La gastronomía, la cultura y el patrimonio para un turismo sostenible*. Obtenido de Revista Dilemas Contemporáneos: Educación, Política y Valores: <https://dilemascontemporaneoseduccionpoliticaayvalores.com/index.php/dilemas/article/view/2142/2198>

Vásquez Barquero. (2018). *Desarrollo local y turismo: conceptualización, metodologías y aplicaciones*. Obtenido de Revista Espacios: <https://www.revistaespacios.com/a19v40n25/a19v40n25p13.pdf>

Vera y Baidal. (2023). *Turismo Sostenible y Desarrollo Local: Análisis de Políticas Públicas Efectivas*. Obtenido de Scielo: https://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2665-01692024000300181

Vera, et al. (2021). *Recuperación de la gastronomía tradicional que contribuya al empoderamiento de las mujeres y a añadir valor a la oferta turística en la zona rural*. Obtenido de Dialnet: <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/7927007.pdf>

Weismantel. (2020). *Recuperación de la gastronomía tradicional que contribuya al empoderamiento de las mujeres y a añadir valor a la oferta turística en la zona rural*. Obtenido de Dialnet: <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/7927007.pdf>

Zambrano, et al. (2018). *Turismo Sostenible y Desarrollo Local: Análisis de Políticas Públicas Efectivas*. Obtenido de Scielo: https://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2665-01692024000300181

ANEXOS

Anexo No1: Modelo de encuesta a habitantes Rocafuerte

Formulario de cuestionario de encuestas a habitantes del cantón Rocafuerte.

La encuesta se llevó a cabo para habitantes de Rocafuerte, y se utilizó un cuestionario de 10 preguntas, que incluía preguntas cerradas, de alternativas. El siguiente cuestionario se compartió en línea con Microsoft forms y de manera física, se utilizó el siguiente enlace: <https://forms.office.com/r/dbpZ1ZDqNc>

Encuesta dirigida a habitantes de Rocafuerte.

Tema: La gastronomía manabita y su contribución al turismo local en el sitio de Rocafuerte, Manabí.

1. ¿Con qué frecuencia visita Rocafuerte?

- Frecuentemente (más de 5 veces al año)
- Ocasionalmente (1 a 4 veces al año)
- Vivo en Rocafuerte
- Primera vez
- Nunca visito

2. ¿Ha escuchado hablar de la gastronomía típica de Rocafuerte antes de su visita?

- Sí, por redes sociales

- Sí, por recomendaciones
- Quizás
- No, no la conocía
- No me interesa

3. ¿Qué tan importante considera la gastronomía para el desarrollo turístico de Rocafuerte?

- Muy importante
- Importante
- Neutral
- Poco importante
- Nada importante

4. ¿Qué platillos manabitas ha probado en Rocafuerte?

- Tonga
- Hayacas
- Bollos
- Tortillas de maíz
- Empanadas de verde
- Dulces tradicionales
- Corviches

5. ¿Qué elementos de la gastronomía manabita considera más atractivos?

- Sabor y sazón
- Preparación artesanal / tradicional
- Ingredientes locales
- Historia y cultura
- Relación calidad - precio

6. ¿En qué lugares ha consumido comida manabita en Rocafuerte?

- Restaurantes
- Emprendimientos pequeños / familiares
- Ferias gastronómicas
- Casas de familia o recomendadas
- No he consumido

7. ¿Cómo calificaría la calidad de la gastronomía manabita en Rocafuerte?

- Excelente
- Buena
- Regular
- Mala
- Muy mala

8. ¿Considera que la gastronomía local influye en su decisión de visitar Rocafuerte?

- Sí influye mucho

- No influye en absoluto
- Tal vez

9. ¿Cree que Rocafuerte aprovecha adecuadamente su gastronomía para atraer turistas?

- Totalmente de acuerdo
- De acuerdo
- Regular
- Desacuerdo
- Totalmente en desacuerdo

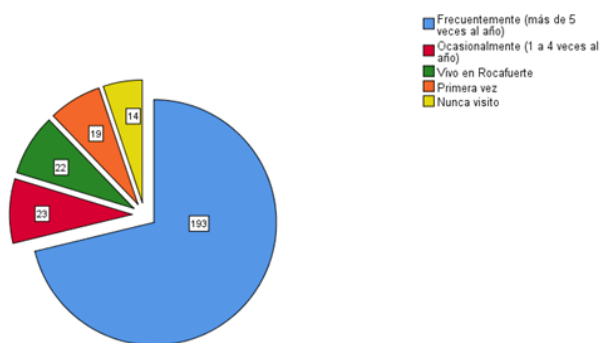
10. ¿Estaría dispuesto/a a participar en actividades turísticas centradas en la gastronomía?

- Sí, con mucho interés
- Sí, si el precio es razonable
- Tal vez, depende del tiempo disponible
- No, pero quiero conocer
- No me interesa

Anexo N°2: Gráficos de encuesta a Habitantes de Rocafuerte

Gráfico 1.

*Frecuencias de visitas a
Rocafuerte*

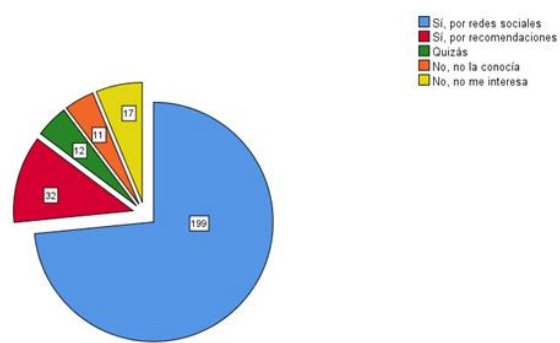


Fuente: Habitantes de Rocafuerte

Elaborado por: Pierina Moreira

Gráfico 2.

*Escuchar hablar de la gastronomía
de Rocafuerte*

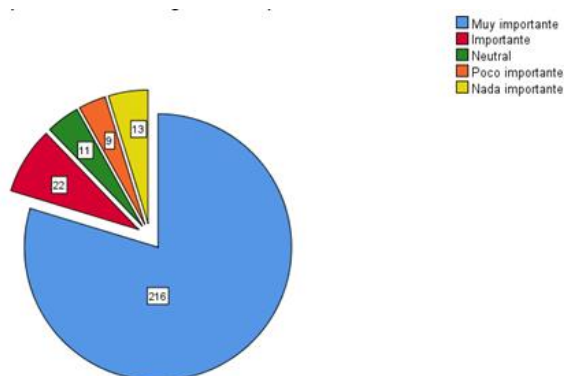


Fuente: Habitantes de Rocafuerte

Elaborado por: Pierina Moreira

Gráfico 3.

*Importancia de la gastronomía
para el desarrollo turístico*

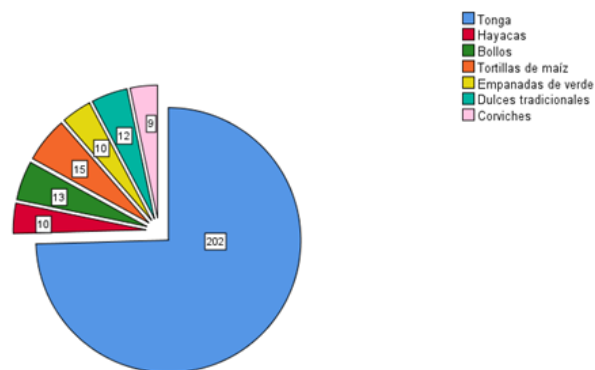


Fuente: Habitantes de Rocafuerte

Elaborado por: Pierina Moreira

Gráfico 4.

*Platillos manabitas en
Rocafuerte*

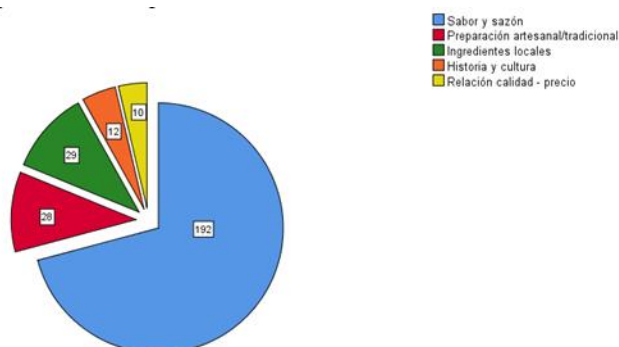


Fuente: Habitantes de Rocafuerte

Elaborado por: Pierina Moreira

Gráfico 5.

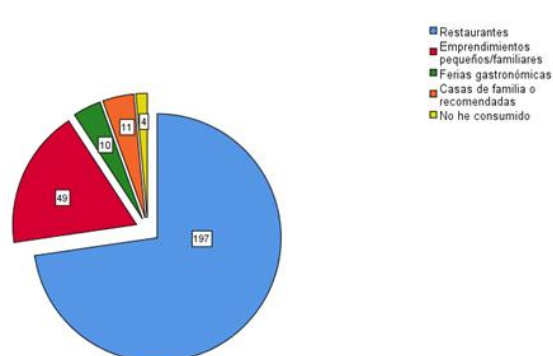
Elementos de la gastronomía manabita más atractivos



Fuente: Habitantes de Rocafuerte
Elaborado por: Pierina Moreira

Gráfico 6.

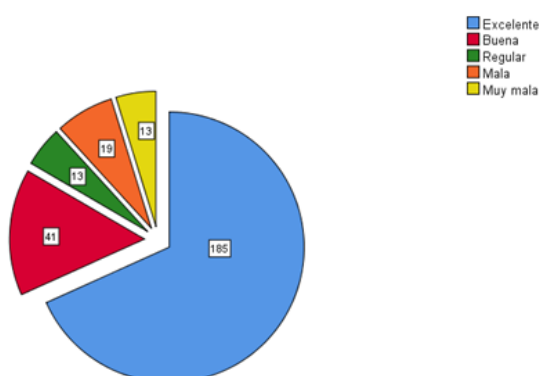
Lugares de consumo de comida manabita



Fuente: Habitantes de Rocafuerte
Elaborado por: Pierina Moreira

Gráfico 7.

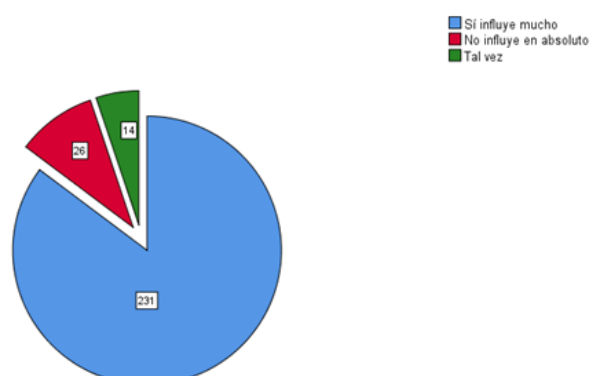
Calificación de la calidad de la gastronomía manabita



Fuente: Habitantes de Rocafuerte
Elaborado por: Pierina Moreira

Gráfico 8.

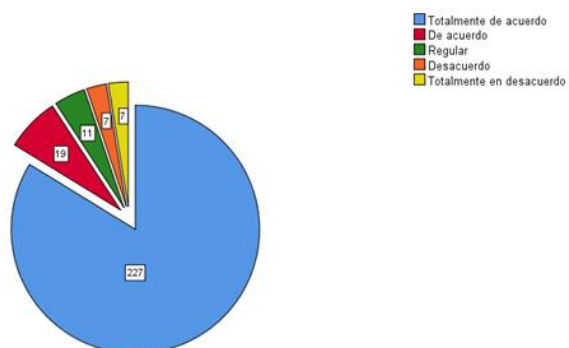
Influencia de la gastronomía local de Rocafuerte



Fuente: Habitantes de Rocafuerte
Elaborado por: Pierina Moreira

Gráfico 9.

*Nivel de aprovechamiento de gastronomía
para atraer turistas*

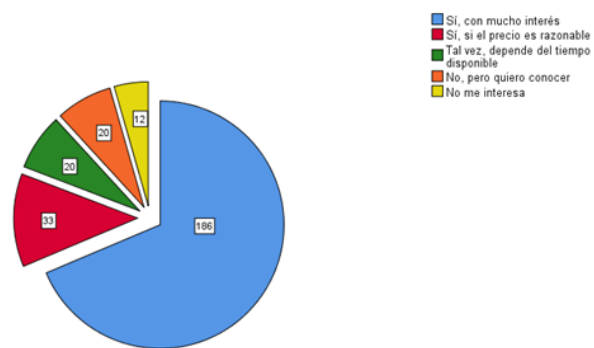


Fuente: Habitantes de Rocafuerte

Elaborado por: Pierina Moreira

Gráfico 10.

*Participación en actividades
turísticas en gastronomía*



Fuente: Habitantes de Rocafuerte

Elaborado por: Pierina Moreira