



UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ

FACULTAD DE EDUCACIÓN, TURISMO, ARTE Y HUMANIDADES

CARRERA TURISMO

**PROYECTO DE INVESTIGACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE
LICENCIADOS EN TURISMO**

TÍTULO

**“GASTRONOMÍA ANCESTRAL Y SU INFLUENCIA EN EL TURISMO CULTURAL DEL
CANTÓN PEDERNALES”**

AUTORES

CORTEZ RAYO ARIEL ALEXANDER

JAMA ALVARADO JOHANA CELENA

TUTOR

ING. FERNANDO MACÍAS MENDOZA

MANTA, 2023

CERTIFICADO DEL TUTOR

En calidad de docente tutor de la Facultad de Hotelería y Turismo de Manta de la Universidad Laica “Eloy Alfaro” de Manabí, CERTIFICO:

Haber dirigido y revisado el trabajo de investigación, bajo la autoría de Los Estudiantes Jama Alvarado Johana Celena y Cortez Rayo Ariel Alexander legalmente matriculados en la carrera de Turismo, período académico 2022 (2), cumpliendo el total de 400 horas, bajo la opción de titulación de Proyecto de Investigación, cuyo tema del proyecto o núcleo problémico es **“Gastronomía Ancestral y su Influencia en el Turismo Cultural del Cantón Pedernales”**.

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, 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.

Manta, 2023

Lo certifico

Ing. Fernando Macías Mendoza

Docente Tutor

Área: Turismo

APROBACIÓN DEL TRIBUNAL

El tribunal evaluador certifica:

Que, el trabajo de carrera titulada “**GASTRONOMÍA ANCESTRAL Y SU INFLUENCIA EN EL TURISMO CULTURAL DEL CANTÓN PEDERNALES**”, ha sido realizado y concluido por el señor Cortez Rayo Ariel Alexander y la señorita Jama Alvarado Johana Celena, el mismo que ha sido controlado y supervisado por los miembros del tribunal.

El trabajo de fin de carrera reúne todos los requisitos pertinentes en lo referente a la investigación y diseño que ha sido continuamente revisada por este tribunal en las reuniones llevadas a cabo.

Para dar testimonio y autenticidad,

Firmamos,

Lcdo. Luis Reyes, Mg.

Presidente del Tribunal

Abg. Leo Ruperti

Miembro del tribunal de sustentación

Ing. Leonor Villacreses

Miembro del tribunal de sustentación

Ing. Fernando Macías

Docente tutor de titulación

DECLARACIÓN DE LOS AUTORES

La actual investigación se efectúa como requisito previo a la obtención del título de Licenciados en Administración de Empresas Turísticas en la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí. El contenido expresado en este proyecto investigativo pertenece exclusivamente a los autores, por lo cual se orienta a dar los respectivos créditos en caso de utilización de este.

Johana Celena Jama Alvarado

131561333-9

Ariel Alexander Cortez Rayo

131394672-3

DEDICATORÍA

Dedico este trabajo a quien lleva el primer lugar en mi vida, ese ser grandioso que hace posible tantas cosas buenas en ella, quien me ha tomado de la mano y ha guiado mis pasos para llegar hasta donde estoy, Dios.

A mi madre Narcisa Alvarado y hermanos que han sido mi guía y me han brindado ese apoyo incondicional en todos los momentos de mi vida.

Johana Celena Jama Alvarado

Dedico este proyecto al ser supremo que me ha fortalecido y brindado conocimiento, Dios.

A mi Abuelita, padre, madre y hermanos que han sido mi guía y me han brindado ese apoyo fraterno en este proceso de aprendizaje.

Ariel Alexander Cortez Rayo

RECONOCIMIENTO

Agradezco en primer lugar a Dios, por ser guía en cada proceso de mi vida, por poner a tantas personas maravillosas en el camino que me empujaron a llegar hasta aquí.

Agradezco de manera especial a mi madre Narcisa Alvarado por ser esa luz terrenal que necesito, gracias por haber sacrificado años de trabajo arduo para darme un mejor porvenir, por su apoyo incondicional, por cultivar en mí valores, una vida no alcanzaría para retribuirles todo lo que me han dado.

A todos los docentes de la carrera por sus enseñanzas, especialmente a quienes estuvieron conmigo durante este proceso de investigación, quienes me compartieron sus conocimientos y experiencia, demostrando su calidad como docentes y como personas.

Por último, pero no menos importante agradezco a mis compañeros y amigos, quienes han estado en el día a día de este proceso, gracias por su apoyo y motivación.

Johana Celena Jama Alvarado

Gratificación a Dios por otorgarme una familia con ejemplo de humildad y superación. A todos aquellos les dedico este éxito.

A los docentes y compañeros que hicieron que el camino de aprendizaje sea menos tedioso y más interesante.

Ariel Alexander Cortez Rayo

RESUMEN

El proyecto de investigación se desarrolló en el cantón Pedernales, ubicado en el norte de la provincia de Manabí, y se destacó en función a la temática de gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural de esta localidad. La investigación es descriptiva, con diseño no experimental y posee corte transversal, además, es de enfoque cualitativo y cuantitativo, con método bibliográfico y de campo, se aplicaron encuestas direccionadas hacia los habitantes del cantón Pedernales, la población se valoró en 63.000; de este valor se aplicó la muestra finita para una reducción de la cantidad total de 382 sujetos de estudio ubicados en las parroquias rurales y urbana, se obtuvieron resultados que permitieron conocer el interés y conocimiento de los habitantes del cantón Pedernales sobre la gastronomía ancestral y su influencia con el turismo cultural.

Los datos se procesaron mediante el uso de Microsoft Excel el cual generó tablas y gráficos para su interpretación y análisis, así se desarrolló la comprobación de las hipótesis mismas que fueron aceptadas, determinando así que la gastronomía ancestral influye significativamente en el turismo cultural del cantón Pedernales. Posteriormente, en base a los resultados se planteó la propuesta que se enfoca en diseñar una campaña publicitaria multimedia de nostalgia que fomente el interés voluntario en rescatar, valorizar y difundir la herencia gastronómica de esta localidad.

Palabras Claves: gastronomía ancestral, turismo cultural, multimedia, nostalgia, influencia.

ABSTRACT

The research project was developed in the canton of Pedernales, located in the north of the province of Manabí, and was based on the topic of ancestral gastronomy and its influence on cultural tourism in this locality. The research is descriptive, with non-experimental design and has a transversal cut, in addition, it is of qualitative and quantitative approach, with bibliographic and field method, surveys were applied directed towards the inhabitants of the Pedernales canton, the population was valued at 63. 000; from this value a finite sample was applied for a reduction of the total amount of 382 study subjects located in rural and urban parishes, results were obtained that allowed to know the interest and knowledge of the inhabitants of Pedernales canton about the ancestral gastronomy and its influence with cultural tourism.

The data were processed using Microsoft Excel, which generated tables and graphs for interpretation and analysis, and the hypotheses were tested and accepted, thus determining that ancestral gastronomy significantly influences cultural tourism in the canton of Pedernales. Subsequently, based on the results, the proposal focused on designing a multimedia advertising campaign of nostalgia to encourage voluntary interest in rescuing, valuing and disseminating the gastronomic heritage of this locality.

Key words: Ancestral gastronomy, cultural tourism, multimedia, nostalgia, influence.

ÍNDICE GENERAL

PORTADA	I
CERTIFICADO DEL TUTOR.....	II
DECLARACIÓN DE LOS AUTORES.....	IV
DEDICATORÍA	IV
RECONOCIMIENTO	VI
RESUMEN.....	VII
ABSTRACT	VIII
INTRODUCCIÓN	1
Justificación.....	3
El problema	4
Planteamiento del Problema	4
Formulación del Problema.....	5
Objeto.....	5
Campo.....	5
Objetivos.....	5
Objetivo General.....	5
Objetivos Específicos	5
CAPÍTULO I. MARCO TEÓRICO	7
1.1 Antecedentes	7
1.2. Bases Teóricas	11
1.2.1. Gastronomía	11
1.2.2. Ancestral.....	12
1.2.3. Gastronomía ancestral.....	13
1.2.4. Alimentos.....	14
1.2.5. Conservación de alimentos	14
1.2.6. Procesos culinarios.....	15
1.2.7. Técnicas culinarias	15
1.2.8. Tradición.....	15
1.2.9. Saberes ancestrales.....	16
1.2.10. Costumbres.....	17
1.2.11. Identidad.....	17
1.2.12. Comunidad.....	18
1.2.13 Turismo.....	18

1.2.14. Cultura	18
1.2.15. Turismo Cultural.....	19
1.2.16. Valor Patrimonial.....	19
1.2.17. Nostalgia.....	21
1.2.18. Marketing de nostalgia.....	21
1.2.18. Nostalgia alimentaria.....	21
1.2.19. Turismo de nostalgia	22
1.2.20. Casos de éxito.....	23
CAPÍTULO II METODOLOGÍA	24
2.1 Diseño metodológico	24
2.2 Enfoque.....	24
2.2.1 Cuantitativo y cualitativo.....	24
2.3 Diseño de la investigación	25
2.3.1 Investigación Descriptiva	25
2.4. Tipo de investigación	25
2.4.1 Investigación bibliográfica.....	25
2.4.2. Investigación de campo.....	25
2.5. Técnicas e instrumentos de investigación.....	26
2.5.1. Técnica	26
2.5.2. Instrumento	26
2.6. Población	26
2.7 Muestra	26
2.8. Operacionalización de las variables.....	28
CAPITULO III. RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....	29
3.1. Análisis de los Datos de las Encuestas	29
3.2 Comprobación de hipótesis.....	48
3.3. Análisis situacional del cantón Pedernales	49
3.3.1 Identidad cultural de Pedernales	50
3.3.2 Recursos gastronómicos de Pedernales.....	50
3.3.3 Festivales de gastronomía en Pedernales.....	51
3.4. Diseño de propuesta.....	55
3.4.1 Tema	55
3.4.2 Introducción.....	55
3.4.3 Descripción de propuesta	55
3.4.4. Objetivos.....	56
3.4.4.1. Objetivo General	56

3.4.4.2. Objetivos Específicos	56
3.4.5. Importancia.....	56
3.4.6. Justificación.....	57
3.4.7. Beneficiarios.....	58
3.4.7.1 Autoridades.....	58
3.4.7.2. Restaurantes	58
3.4.7.3. Visitantes.....	58
3.4.8.4. Habitantes locales	59
3.4.8. Análisis interno y externo del cantón Pedernales	59
3.4.8.1. Fortalezas	59
3.4.8.2. Debilidades	60
3.4.8.3. Oportunidades.....	60
3.4.8.4. Amenazas	61
3.4.9. Reseña histórica de la gastronomía del del cantón Pedernales	62
3.4.9.1. Época preincaica	62
3.4.9.2 Época colonial	62
3.4.9.3. Época republicana.....	63
3.4.9.4. Época actual	63
3.4.10. Platos gastronómicos ancestrales de Pedernales.....	64
3.4.11. Propuesta.....	66
3.4.12. Medios publicitarios	67
CONCLUSIONES.....	68
RECOMENDACIONES	70
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	71
ANEXOS.....	76

Introducción

El turismo es de gran importancia y propulsor para la economía a nivel internacional. Al estar constituido por varios ámbitos económicos como alojamiento, transporte, alimentación e intermediación y recreación, se ha catalogado como el sector de multiservicios.

En Ecuador el turismo se ha consolidado como una de las principales actividades que reportan un mayor crecimiento económico, generado por la diversidad cultural y natural que el país posee, considerándose de interés para turistas nacionales e internacionales.

Una de las tipologías de turismo preponderante en el sector es el turismo cultural el cual abarca la variedad de atractivos tangibles e intangibles, así mismo, nuevos segmentos de esta tipología se han constituido, como es el turismo gastronómico, el cual se genera debido a una necesidad primordial y básica de los turistas al momento de viajar, alimentarse.

La gastronomía ancestral siempre estará ligada a la cultura de los pueblos, complementando las necesidades de todas las comunidades, destacándose como uno de los ejes de soporte del turismo cultural, por la relevancia y cualidades que transmite.

La gastronomía ancestral es un conglomerado de saberes y actividades que están inmersas en la cultura de los pueblos y nacionalidades del país, desde épocas prehispanicas han existido productos alimenticios que hasta la actualidad son utilizados en la cocina ecuatoriana (Baldillo, 2020, pág. 45). La gastronomía ancestral se complementa por tradiciones, creencias, costumbres y sabores que los aborígenes han dejado como legado al patrimonio culinario y se ven reflejados en diversos platos típicos en la actualidad.

En el país la gastronomía tiene diversas y específicas características en relación a los diferentes cantones y regiones. En la provincia de Manabí, específicamente en el cantón Pedernales, hablar de gastronomía ancestral es abrir un abanico de opciones en donde

se desataca el seco y caldo de gallina criolla, la tonga, el viche, tortillas de yuca y maíz, mismos que se pueden encontrar en las zonas urbanas y rurales de esta localidad, siendo parte de la identidad cultural de este cantón, sin embargo, la aculturación, los actuales métodos y la cocina moderna han hecho que la gastronomía ancestral se vaya opacando afectando de cierta manera al turismo cultural del cantón.

En el Capítulo I se enfatiza el marco teórico en donde se desarrollan los antecedentes investigativos en base al tema planteado, así mismo, se desglosan teóricamente la variable dependiente e independiente y se investigan bibliográficamente para sustentar el proyecto de investigación.

En relación al Capítulo II se desarrolla la metodología de investigación donde se plantea el enfoque, tipo, método de investigación, y, también se indica la población, muestra, técnica e instrumentos a utilizar.

El capítulo III se presenta los resultados y análisis de los datos obtenidos a través de las encuestas realizadas a habitantes locales. Posteriormente se desarrolla la propuesta con finalidad de dar solución a la problemática y finalmente se plantean las conclusiones y recomendaciones basados en los objetivos y resultados de la investigación.

Justificación

Es sumamente importante para el cantón Pedernales conservar su gastronomía ancestral, mediante el bagaje que posee de conocimientos, procesos y técnicas y de esta manera fomentar la trasmisión de costumbres, tradiciones e historia, por ende mediante la investigación se exponen estos rasgos propios permitiendo así la puesta en valor de los platos ancestrales de la localidad, fomentar el conocimiento e impulsar la conservación de las tradiciones alimentarias, brindando la oportunidad al desarrollo del turismo cultural.

La investigación se planteó en función al desinterés por valorar y difundir el legado gastronómico de los antepasados, generando la minimización de la identidad alimentaria de antaño afectando la sociedad y generaciones actuales, por estas razones se consideró importante el desenlace de una propuesta que favorezca la valorización de la actividad gastronómica del cantón y genere un sentido de pertenencia por parte de habitantes, autoridades y emprendedores y a su vez se motive al desarrollo de negocios con técnicas, procesos y alimentos ancestrales y de esta forma impulsar a la estabilidad y bienestar de los ciudadanos.

Así mismo, la investigación mediante el desenlace teórico tiene como fin complementar investigaciones que estén relacionadas a la temática, y de esta manera aportar significativamente al conocimiento existente en relación a la gastronomía ancestral y el turismo cultural del cantón Pedernales, además que sirva como una fuente bibliográfica para el desenlace de nuevos proyectos, ya que son muy pocas las investigaciones de este territorio.

Por ende, el proyecto de investigación generará un elevado interés sobre la temática ya que es de suma importancia obtener y actualizar la información de gastronomía ancestral y la influencia que ésta proporciona al Turismo Cultural del cantón Pedernales.

El problema

Planteamiento del Problema

Pedernales es un cantón que posee diversidad cultural inmaterial que se ha desarrollado con el pasar de los años, considerándose así una de estas, la gastronomía, con la variedad de platos, tipos de comida, y festivales que contienen valor ancestral, tradiciones y estilos de vida de los antepasados, de tal manera la gastronomía está vinculada directamente al turismo, debido a que es un complemento indispensable para los visitantes que arriban al cantón.

La gastronomía ancestral es un legado histórico que se ha gestado a lo largo de muchos años y que se ha transmitido de generación en generación, abarcando los diversos procesos, técnicas y utensilios utilizados en la cocina. Con la modernización, la tecnología, la disertación de las familias del campo a la ciudad y la adopción de nuevas prácticas culinarias se ha producido una modificación en la cultura alimentaria haciendo que se desvalore sucesivamente el uso de productos ancestrales en la comida de esta localidad.

Además, se aprecia la falta de gestión por parte de las autoridades, emprendedores y áreas relacionadas con la actividad, para la debida gestión, valorización y promoción de la gastronomía ancestral. Todo ello ha ocasionado que el cantón Pedernales no desarrolle y exponga su potencial gastronómico y están influenciado al turismo cultural.

Es importante destacar que en Pedernales se desarrollan festivales culturales de gastronomía ancestral, entre ellos, el festival de la gallina criolla, el maíz, la yuca, queso, cuajada y suero blanco, y mariscos, realizados en diversas comunidades de este cantón exponiendo la cultura en cada uno de los platos, por ende, es importante potencializar estos festivales e incentivar a la población y turistas a conocer y consumir lo que ofrece el cantón.

Formulación del Problema

¿Cómo influye la gastronomía ancestral en el turismo cultural del cantón Pedernales?

Objeto

Gastronomía ancestral

Campo

Turismo cultural del cantón Pedernales

Objetivos

Objetivo General

Establecer cómo influye la gastronomía ancestral en el turismo cultural del cantón Pedernales.

Objetivos Específicos

- Determinar cómo repercute la difusión de conocimientos culinarios ancestrales en el turismo cultural.
- Conocer cómo influye la actualización bibliográfica de prácticas alimentarias ancestrales en el turismo cultural.
- Indicar de qué manera inciden el desarrollo de festivales de gastronomía ancestral en el turismo cultural.
- Diseñar una campaña publicitaria multimedia de nostalgia de la gastronomía ancestral del cantón Pedernales.

Hipótesis General

La gastronomía ancestral influye significativamente en el turismo cultural del cantón Pedernales.

Hipótesis Específicas

- Repercute la difusión de conocimientos ancestrales en el turismo cultural del cantón Pedernales.
- La actualización bibliográfica de prácticas culinarias ancestral influye en el turismo cultural del cantón Pedernales.
- Inciden los festivales de gastronomía ancestral en el turismo cultural del cantón Pedernales.
- Afecta positivamente al turismo cultural el diseño de una campaña publicitaria multimedia de nostalgia sobre la gastronomía ancestral.

CAPÍTULO I. MARCO TEÓRICO

1.1 Antecedentes

La Variedad de investigaciones relacionadas con la gastronomía ancestral y turismo cultural, en los ámbitos tanto locales, nacionales e internacionales, se enfocan en el rescate, posicionamiento y valorización de las recetas, técnicas, procesos y utensilios culinarios la gastronomía ancestral, Así mismo, existen trabajos de investigación enfocados en destacar la importancia de la gastronomía ancestral en los diferentes ámbitos, culturales, económico y turístico, considerándose como un atractivo detonante de una localidad para el progreso y posicionamiento nacional o internacional.

En cuanto a las propuestas planteadas en los diversos proyectos se hace referencia a la creación de rutas gastronómicas, recetarios culinarios, circuitos gastronómicos, emprendimientos de comida tradicional, con la finalidad de generar un impacto positivo a las nuevas generaciones. Además, con la variedad agroalimentaria de los territorios y los atractivos turísticos existe una confluencia apta para recibir visitantes y turistas.

Las investigaciones muestran y enfatizan que el turismo cultural y la gastronomía ancestral están estrechamente ligados. El conocimiento, las técnicas, las costumbres y la forma de vida de los antepasados se pueden percibir en la gastronomía. En la actualidad los turistas buscan conectarse con experiencias auténticas que le brinda el patrimonio cultural inmaterial gastronómico.

En el desarrollo de la investigación se escogieron los siguientes trabajos como antecedentes:

Mediante el artículo denominado gastronomía como atractivo turístico caso Pedernales (Rodríguez, Ojeda, & Cedeño, 2017) enfatizan que, a través de la identificación de los principales platillos de Pedernales, se puede potencializar el patrimonio gastronómico para transformarlo en un ícono turístico, que impulsen el desplazamiento de visitantes a este destino de la costa ecuatoriana. Los autores ponen

en manifiesto que la gastronomía es un vínculo que relaciona los rasgos propios y origen de una localidad, que fomentan el auge de la actividad turística y empoderamiento de las comunidades receptoras del turismo.

Así mismo, durante el desarrollo de la investigación sobre la puesta en valor de los recursos gastronómicos del cantón Pedernales (Álvarez, 2014) destaca a este lugar como destino que concentra diversidad en recetas alimentarias y variedad de festivales gastronómicos con un toque ancestral, sin embargo, enfatiza la falta de motivación en relación a las autoridades para posicionar la cultura gastronómica en los habitantes locales, siendo estos la fuente de conocimiento para las nuevas generaciones.

En base los resultados de la investigación sobre la comida tradicional manabita (Salame, 2018) destaca que esta se está posicionando de manera interesante en los turistas nacionales e internacionales, por ello es necesario tener el ímpetu para conservar las costumbres y tradiciones de las comunidades que promete un crecimiento espléndido. Así mismo, menciona que al mantener platos ancestrales también se conserva la cultura, conocimientos, saberes de los ancestros. Constató que algunos platillos como los secos de chivo, pollo o gallina son heredados por los antepasados y en la actualidad se conservan. Aun así, se han perdido las técnicas y procesos de cocción, en relación a los alimentos preparados envueltos en hojas de verde, antes se cocinaban bajo tierra y ahora se realizan en hornos y ollas a baño maría antes de servir, algunos pobladores comentan que el sabor de los alimentos preparados en leña, dejan una esencia y gusto peculiar.

A través de la investigación sobre los Pueblos aborígenes de Manabí (Castañeda, 2013) planteo que estos dieron gran importancia a la comida, y que a través de ella desarrollaron actividades como: caza, la pesca, la domesticación de animales y de las plantas, dando lugar a la agricultura; esto conllevó al desarrollo de tecnologías para la explotación de los recursos, y su transformación en comida, entre las actividades que tienen vestigios es la alfarería, y la menciona a lo largo de la investigación, estas piezas

de alfarería estaban presentes en los rituales, en los actos ceremoniales como ofrenda a los Dioses.” Además, da a conocer que las diversas culturas desarrolladas a lo largo de la historia utilizaron la cerámica en la preparación de las comidas, también destaca la preservación de técnicas ancestrales culinarias, como es la utilización de hojas de plátano y utensilios remotos como las latillas de guadua, el molinillo, las cucharas de mate y el rallador usados en la actualidad en las zonas rurales. También se encontró que la yuca, el plátano, el maíz, el maní son los alimentos mayormente usados en la preparación de los platos tradiciones ya sea como ingredientes principales, guarnición o acompañamiento. Estos platos se consideran que están relacionados con ceremonias y rituales de diversas índoles. Con ello mediante los resultados de la investigación realizada se recomendó la creación de un local de gastronomía, con la finalidad de salvaguardar las recetas y procesos ancestrales culinarios de la provincia de Manabí. Y además retomar las raíces culturales y preservar las tradiciones, consumiendo los productos, recetas típicas y pasarlas a las actuales y futuras generaciones.

En el ámbito internacional diferentes estudiosos se han enfocado en la temática de la gastronomía ancestral y el turismo cultural como un eje fundamental de desarrollo local.

(Castellón & Fontecha, 2017) En su trabajo realizado expone como el turismo gastronómico en Santander influye para transformarse en un creador de fuentes de empleos e impulsador de la cultura. Comprendiendo así, que la gastronomía se establece como una pieza fundamental para convertir la oferta turística en competitiva, y optar por el desarrollo local, generando así interés en los turistas de la actualidad que buscan experiencias auténticas en los lugares que visitan. Por ello, presentó la propuesta de la creación de una ruta gastronómica por Santander con la opción de incluir productos agrícolas y vinculación con la vida cotidiana de los campesinos. A través de la ruta se pretendió enlazar los diversos sectores de la economía como el de servicios, producción de materia prima y la agroindustria todo para un placentero viaje de los turistas.

En la investigación sobre la gastronomía autóctona de la ciudad de Puebla, México (Acle, Santos, & Herrera, 2020) concuerdan que la gastronomía se fomenta como un atractivo trascendental del turismo de la ciudad. Con ello recalca que la gastronomía es necesaria en la actividad turística, y esta puede convertirse en la principal razón de la visita por parte de los turistas, reconociendo la necesidad de realizar estudios del tema, que ayuden a analizar las demandas y necesidad de los visitantes.

En otra investigación desarrollada en Perú titulada la gastronomía como fuente generadora de desarrollo socioeconómico en la provincia de Huánuco, afirma lo siguiente: La gastronomía es patrimonio que permite ser fuente de empleo para los habitantes de la provincia de Huánuco, a través de la oferta alimentaria esta localidad permite mantener la tradición hasta la actualidad con platos típicos que han evolucionado y transmitido por medios escritos, orales y materiales. (Aguilar, 2016)

(Zapata, 2005) En su estudio sobre patrimonio gastronómico peruana realidades y perspectivas para un programa nacional manifiesta como en la época actual la añoranza por el pasado se ha convertido en una de las tendencias, convirtiéndose en “conciencia colectiva” mundialmente. Así mismo, conceptualiza al patrimonio como herencia, costumbres, pasado, nostalgia, identidad, cultura. En el trabajo presentó los resultados destacando que el patrimonio cultural inmaterial referenciando principalmente a la gastronomía tradicional, sigue vigente y se trasmite de generación en generación.

En el trabajo de investigación sobre la promoción de la cocina tradicional Sincelejana para el conocimiento y salvaguarda de la cocina Colombiana (Granados, 2017) adoptó una investigación mixta, descriptivo-explicativo, siendo la muestra 41 cocineros de la gastronomía tradicional de la ciudad de Sincelejo, en donde describe a la cocina tradicional como manifestación del Patrimonio Cultural Inmaterial PCI, misma que es enriquecida a partir del consumo de alimentos autóctonos y refleja la cultura y habito de la población.

1.2. Bases Teóricas

Está enmarcado el desarrollo de este trabajo de investigación en la revisión de documentos afines al tema de gastronomía ancestral y turismo cultural, desarrollados en territorio local, nacional e internacional. Para realizar el respectivo estudio de las variables planteadas en la investigación.

1.2.1. Gastronomía

La gastronomía es un bagaje de conocimientos, técnicas e instrumentos que forman el arte de la cocina, involucra los diversos sentidos del ser humano para la creación de los platos de comida, además implica cultura en sus procesos y combina ingredientes para la alimentación diaria.

Así mismo, es considerada la gastronomía como una ciencia innovadora que va desarrollando nuevas ideas para el procesamiento de los alimentos, todo esto dado por los expertos en la cocina, también se contiene valor artístico por la estética y valor cultural que expresa, siendo su principal función la alimentación a los humanos.

De manera similar la (Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura UNESCO, 2018) define que la gastronomía se entiende como un conjunto de saberes hereditarios, prácticas particulares, ritos, costumbres, tradicionales y simbologías que guardan relación con los productos agropecuarios y pesqueros, y también con la manera de elaborar, conservar, evolucionar, sazonar, acompañar y consumir los alimentos como un acto simbólico y tradicional que estrecha la relación cultural del ser humano, su alimentación y su hábitat.

Además, (Bernáldez, 2015) manifiesta que la definición de gastronomía en la actualidad no es fácil de aprender a través de conocimientos por estudios de la cocina, más bien la gastronomía se relaciona a ingestión y nutrición, con la convicción de mostrar la historia e identidad de las localidades, a través de instrumentos, conocimientos y técnicas.

En el diario vivir se usa el termino gastronomía de manera cotidiana sin complicaciones en la humanidad. No obstante, existen debates por estudiosos del tema que plantean diversas definiciones con sus debidas justificaciones, sin embargo, guardan en común la relación de gastronomía con las rutinas alimentarias y la humanidad.

(Gonzales, 2009), aporta que la gastronomía posee lazos que vincula la comida y la cultura, debido a que la gastronomía indaga sobre diversos elementos culturales teniendo en cuenta la comida como anfitriona. Por ello algunos autores manifiestan que, la gastronomía no solo abarca nutrientes y sirve para la subsistencia humana, sino que, involucra valores simbólicos culturales de las localidades.

En relación a la opinión de los diversos autores antes citados, la gastronomía es un cumulo de cultura, disciplina, diversidad y estética, que involucra varias áreas del entorno (social y ambiental) para satisfacer una de las necesidades biológica del ser humano que es, la alimentación.

1.2.2. Ancestral

La (Real Academia Española, 2022) hace referencia a ancestral como aquello que es propio o relacionado a los ancestros, así mismo a un tiempo antiguo del pasado, y, además ancestral proviene de una cultura muy atávica.

De igual forma el término ancestral está vinculado con lo inmemorable y legendario desde un ángulo de cultura extrema e indígena. Contiene, diversas características antípodas como la primicia histórica, herencia de una memoria insondable e inscripción en un territorio abarcando como miembro intacto de una identidad común (Mouriés, 2014).

Considerando así que, ancestral proviene de un contexto y tiempo muy antiguo, marca un precedente de una época anterior a la actual, con rasgos y características propias e interesantes.

1.2.3. Gastronomía ancestral

La gastronomía ancestral es un conglomerado de aspectos culturales y productos tangibles e intangibles, va desde la materia prima para la preparación de los alimentos, hasta los saberes, costumbres y conocimientos en función de la misma. Esta promueve la diversidad de la alimentación con rasgos propios de la antigüedad.

(Mejía, Mejía, & Bravo, 2014) Señalan que la gastronomía es patrimonio y fiel reflejo de la sociedad, cada elemento que integra la cocina y la comida tiene un sentido simbólico y un valor para los comensales, cocineros y sociedad. Posee elementos que manifiestan una relación social y cultural en la historia de una comunidad, manteniendo vivas las memorias de las costumbres alimentarias de los antepasados.

La gastronomía de antaño genera en los comensales un sentido de pertenencia, por los recuerdos, momentos y memorias en relación a un platillo por el aroma, sabor y estética. Busca conservar y apreciar los valores simbólicos y culturales en torno a los aspectos que forman parte del proceso de creación y preparación de este tipo de alimentación.

La comida ancestral se centra en el estudio de sus antiguos productos, recetas y técnicas culinarias, fuente generosa de ideas de sabores, aromas y texturas. Y, naturalmente, encontrar la forma de ponerlos al alcance de todos. Gracias a la necesidad de mantener este patrimonio se lo ha ido innovando al paso del tiempo, la gastronomía prehispánica tiene un gran valor y en la actualidad varios estudiosos de la gastronomía lo están reconociendo (Bermudez, 2021).

El patrimonio intangible se complementa con la gastronomía ancestral de las comunidades, pretende relacionar al ser humano con su hábitat, considerando importante la innovación para no perder en la totalidad la identidad de la gastronomía de los antecesores, siendo importante transmitir este significado a las nuevas generaciones.

La comida es mucho más que dinero, es la forma en que una persona se alimenta y alimenta a la familia, lo que es fundamental para la salud física y mental, la economía y el medio ambiente. Hace pocas generaciones, las formas en que se producían los alimentos era por lo que la tierra daba y esta se preparaba con los conocimientos y sabidurías que se heredaban.

En la práctica, comer ancestralmente significa mirar como las culturas preindustriales encontraron, cultivaron, prepararon y comieron los alimentos; antes de que las ganancias y los aviones entraran en escena. Cuando la salud humana tenía como importancia el mantener una tierra fértil.

Antiguamente se comía por lo que la tierra y el mar proporcionaban en la temporada y esto ayudaba a reconocer la responsabilidad de una comida que cuesta trabajar mediante las estaciones+. Comer ancestralmente en una cocina moderna significa seguir esta estrategia, si se vive junto al mar, se incluye pescado capturado localmente en una comida diaria. Si las cabras y ovejas prosperan en el paisaje montañoso y es lo que rodea, el cultivo o bosque carne y los productos locales (Acasjae, 2019).

1.2.4. Alimentos

Alimento es una sustancia o diversas sustancias mezcladas, que pueden presentarse en estado natural o procesados, con la finalidad de ser ingeridos por los humanos, mismos que son consumidos dependiendo de los nutrientes que aportan, influye los hábitos alimenticios y las tradiciones (Organización Panamericana de la Salud, 2018).

1.2.5. Conservación de alimentos

La conservación de alimentos permite minimizar el deterioro, transformación o modificación de los alimentos en su estado natural debido a sus características originales, condiciones medioambientales, microorganismos, etc., y así prolongar su vida útil.

Al ser los alimentos indispensables para el desarrollo del metabolismo de la humanidad desde su formación, se ha dado la necesidad de la conservación de los mismos desde la antigüedad hasta la actualidad, iniciando con la formación de la civilización como hombre primitivo cazador nómada y posteriormente asentándose como hombre agricultor sedentario.

1.2.6. Procesos culinarios

El desarrollo de los procesos en la cocina son el resultado de un minucioso estudio de todas las fases por las que va a pasar el alimento hasta llegar al comensal en la que interviene los productos, los equipos e instrumentos de cocina, métodos o técnicas culinarias y la estrecha relación entre la producción y el consumo (Armendáriz, 2013).

Por ello, se destaca la importancia en la transformación culinaria la cadena de valor, que va desde el uso de la materia prima hasta, la conservación de los alimentos, la transformación de comida, el producto final y degustación por el comensal, primando la calidad, el uso adecuado de utensilios y técnicas, y por último y no menos importante, el conocimiento.

1.2.7. Técnicas culinarias

(Alcivar, 2019) Describe a técnica culinaria como las actividades relacionadas con la preparación de alimentos y uso de conocimientos e instrumentos, que involucran una actividad ardua con la finalidad de proyectar la cultura de una localidad, y así obtener un resultado final óptimo.

1.2.8. Tradición

La tradición se forma con el tiempo y se transmite socialmente, se desenlaza de sucesos culturales, la tradición se actualiza y transforma constantemente. (Arévalo, 2004)

Se destaca que la tradición regularmente se encuentra adaptando socioculturalmente, debido a que está expuesta al cambio y con un sentido de continuidad, debido a la necesidad de innovar.

(Cejas & Palomino, 2017) Hace referencia a tradición como las experiencias, memorias de países, pueblos y comunidades que sirven de referentes que hacen único el pasado y lo identifican como parte de la comunidad, están indisolublemente ligados al patrimonio. Los antecedentes de las localidades siguen prácticas reflexivas transmitidas de generación en generación, manteniendo su significado y esencia a lo largo del tiempo, dando a la comunidad un sentido de pertenencia, quiénes son y cuáles son sus raíces.

Las tradiciones son legados culturales que se transmiten entre generaciones pasadas y presentes, siendo sustancial en una sociedad, abarca un conglomerado de bienes materiales e inmateriales con legado histórico y sociocultural. Siendo así parte del patrimonio, que permite conservar valores, prácticas y conocimientos de las localidades.

La Real Academia Española (RAE, 2022) Define a tradición como Hechos antiguos que son transmitidos de padres a hijos a través de escritos u oralmente para ser conservados.

La tradición es todo aquello que permanece en el tiempo, que por más que la actualidad demande cambios, se resisten, y, no pierde su esencia. Representa historia, vivencias, cultura, rasgos propios de una comunidad.

1.2.9. Saberes ancestrales

(Gutiérrez, 2018) Denomina a los saberes ancestrales como sabiduría de las localidades y comunidades indígenas, que se han transmitido entre generaciones. Abarcan diversos aspectos del conocimiento que se conservan con el tiempo, transmitidos oral y a través de la práctica, destacando ciertas áreas como el arte, medicina, alimentación, etc.

En la Declaración de la UNESCO sobre la Diversidad Cultural, manifiesta que los saberes ancestrales integran una herramienta sustancial para el ser humano, siendo un patrimonio valioso, permite adquirir conocimientos a través del dialogo. Por ello destaca la importancia de ser preservados, expuestos y consolidados para aprovechamiento de actuales y futuras generaciones.

Los saberes ancestrales han sido utilizados como modelos para direccionar por el mejor camino, con paz y bienestar a pueblos y comunidades. A través de los saberes ancestrales se busca mantener la identidad cultural de las localidades vivas, enmarcado en el conocimiento y predispuesto en varias índoles como el ambiente, medicina ancestral, música, entre otros (CARE, 2016).

1.2.10. Costumbres

(Cuenca, 2021) Se refiere a las costumbres son parte de los seres humanos adquiridos por nuestros antepasados, conforman parte del legado de valores culturales que identifican a una nación, pueblo, comunidad o nacionalidad de las demás. Su conservación, garantiza fortalecer la identidad cultural y el mantenimiento de su diversa gama de expresiones culturales. Entre las costumbres se puede enlistar las siguientes: idioma, vestimenta, religión, alimentación, música, danza y otros.

De acuerdo con (Huallpa, 2018) señala lo siguiente: Las costumbres en una nación o persona son el conjunto e inclinaciones que forman su carácter distintivo. Se caracteriza por las acciones y actividades que forman parte de la tradición e identidad de una localidad con su esencia, historia y único carácter.

1.2.11. Identidad

(Montalván, 2018) Señala a la identidad como el conjunto de rasgos pertenecientes a un grupo social que comparten elementos culturales como valores y creencias que se alimentan de influencias externas que intervienen al momento de mostrar la realidad de los pueblos o comunidades, es el resultado de distintos acuerdo y desacuerdos del auto

comportamiento, relaciones interpersonales que se refieren a la percepción integral una unidad social o grupo amplio.

1.2.12. Comunidad

Incluye a un grupo de personas en igualdad de condiciones y constituye una forma de convivencia auténtica y sostenible, implicando una organización y un marco de relaciones de liderazgo y poder, muy utilizado en la antropología, la cultura y las ciencias sociales y muchas veces su uso se transmite a los miembros que provienen tanto del campo como de la ciudad o de grupos de personas con características socioculturales, ambientales y económicas similares (Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE, 2017).

1.2.13 Turismo

La (OMT , 2018) define a turismo como la actividad que realizan las personas cuando se desplazan de su residencia habitual a otra localidad diferente que incluya pernoctación, por diferentes motivos personales. Además, considera al turismo como un fenómeno de diferentes índoles.

1.2.14. Cultura

Cultura es un conglomerado de rasgos auténticos espirituales y materiales que simbolizan a una sociedad a través de los cuales se moldean una sociedad y analiza las bases de las localidades para construir la auto identidad sobre quienes, y como somos, con la finalidad de profundizar y compartir esos códigos culturales a las generaciones futuras en el hogar, la escuela, la comunidad, medios de comunicación. Tradicionalmente se comparte la cultura por medio del lenguaje es considerado la primordial fuente de expresión para revivir situaciones del pasado en el ser humano, la cultura permite tener un recuerdo de lo que fue y sirve de base para construir un futuro. (SENATUR, 2014).

Cultura hace énfasis a la cotidianidad sobre prácticas simbólicas y materiales que el ser humano realiza en la sociedad, en un periodo concreto. Basándose en la necesidad del conocimiento, valores y rasgos de identidad de la población. (Guerrero, 2002)

1.2.15. Turismo Cultural

El turismo cultural como forma de consumo cultural ha sido un tema especialmente importante para los estudios sociológicos en este campo. Gran parte de esta investigación ha tratado de comprender al público del turismo cultural y, en particular, la variación y estratificación dentro de él. En los primeros debates sobre el turismo cultural también se establecía una división entre turistas culturales "generales" y "específicos": los primeros consumían cultura como parte de una experiencia vacacional general y los segundos viajaban a propósito para participar en algún aspecto de la cultura del destino. (Richards, 2018, pág. 12)

Por ende, el turismo cultural se cataloga como el acto en donde los viajeros visitan diversos destinos para experimentar y adquirir conocimientos en relación a una cultura en particular, así mismo, buscan explorar festivales, museos, degustar la gastronomía local, sumergiéndose en la cotidianidad de las comunidades receptoras.

El turismo cultural puede abarcar una serie de formas de turismo, incluido el patrimonio (material, por ejemplo, edificios históricos y no material, por ejemplo, literatura, artes), rutas temáticas culturales (por ejemplo, espiritual, gastronómica, lingüística), ciudad cultural turismo, tradiciones/turismo étnico, eventos y festivales, turismo religioso y cultura creativa (por ejemplo, artes escénicas, artesanía).

1.2.16. Valor Patrimonial

Desde el punto de vista social, el patrimonio forma parte de la historia y la esencia de la cultura, es una síntesis simbólica de la identidad de una región o nación; implica un proceso de reconocimiento como parte del sentido de pertenencia a un grupo o región y de distinción en un contexto global. El patrimonio cultural es heredado por antiguas

generaciones y pretende conservarse para las actuales y nuevas generaciones. En este contexto, el patrimonio es parte de la cultura y se conceptualiza por medio de la historia. El patrimonio cultural es considerado por muchos como una síntesis simbólica de los valores de identidad de una sociedad que reconoce como propios. (Cantar, Endere, & Zulaica, 2020, pág. 79)

El patrimonio, una especie de simbolismo social para preservar y transmitir la memoria colectiva, está formado por los valores representativos de cada sociedad.

En el ámbito comercial, el valor de los objetos se mide por el precio; así mismo sucede con antigüedades y obras artísticas cuando se ofrece al mercado. Sin embargo, el valor de mercado de un objeto no coincide como objeto cultural; se basan en diferentes parámetros. En el caso de los bienes culturales, parece más sensato evaluar el impacto de su reconocimiento que medir el valor del patrimonio cultural. (Uribe, 2021, pág. 93)

Los valores culturales incluyen el valor de la identidad, que es el apego emocional de un individuo o comunidad a un objeto o lugar. Un bien cultural puede ser valorado por su valor histórico-artístico o histórico-técnico relativo, que se reconoce sobre la base de la investigación de expertos, o puede ser reconocido por su rareza, que se basa en parte en la investigación histórica y también es reconocida por la autoridad responsable de la protección de los bienes culturales.

El concepto de patrimonio ha sido extrapolado y aplicado en otras disciplinas sin perder su esencia básica, que está contenida en su definición jurídica y económica: el patrimonio es un conjunto de bienes o activos heredados de una persona que pueden ser vendidos o transferidos libremente. Lo mismo ocurre en las ciencias sociales modernas, donde el término "patrimonio cultural" ha pasado a significar un conjunto de bienes culturales o naturales compartidos por toda una comunidad. El patrimonio cultural es un conjunto de valores culturales heredados colectivamente, productos culturales tangibles o

intangibles que tienen un valor excepcional para un grupo social y forman una parte fundamental de su identidad cultural. (Hormaza & Torres, 2020, pág. 386).

1.2.17. Nostalgia

(Paniagua, 2010) Expone que el término nostalgia se deriva del griego; *nostein = regreso, y algia = dolor*. La (Real Academia Española, 2023) define a nostalgia como aflicción melancólica provocada por el recuerdo de la felicidad perdida.

Así mismo, cuando se habla de nostalgia se establece un vínculo sentimental y de recuerdos entre el pasado y el presente en de algo o de alguien que no se tiene al alcance o se encuentra ausente.

1.2.18. Marketing de nostalgia

El marketing de nostalgia se describe como el conglomerado de este sentimiento y de recuerdos, hacia productos tangibles e intangibles, que forman parte de las localidades a través del consumo y cultura. Con ello, el marketing de nostalgia tiene su apogeo con la estrategia de relacionar los productos o servicios con los consumidores.

El marketing nostálgico es una técnica que apela a la añoranza del pasado de las personas. Un mercadólogo no necesita demostrar que antes era mejor, dado que las personas lo pueden pensar de manera normal. Sin embargo, el pasado es utilizado como una base del marketing nostálgico en donde obtener el máximo de ventas para todos los productos es la meta. (Burguete & Aclé, 2012, pág. 26)

1.2.18. Nostalgia alimentaria

La nostalgia alimentaria lleva a la búsqueda de espacios tradicionales que han guardado recetas de antaño y conservan un ambiente de cotidianidad que transporta a los comensales al pasado. Las cocinas en los restaurantes muestran la nostalgia como un eje articulador y de gestión de prácticas culinarias que dictamina las interacciones de quienes participan en ellas. (Vázquez-Medina, 2016, pág. 253)

1.2.19. Turismo de nostalgia

El turismo de nostalgia es una forma específica de viaje histórico que se enfoca en una era lo suficientemente reciente como para ser recordada por personas que aún viven hoy. La mayoría de los períodos de tiempo recordados en *los viajes de nostalgia* caen en el siglo XX, siendo los locos años veinte, la Gran Depresión y la era de la posguerra de las décadas de 1950 y 1960 temas populares (Jiménez & Manzo, 2019).

El marketing de nostalgia ha llegado efectivamente a una amplia gama de consumidores que abarcan generaciones, desde millennials hasta baby boomers. El turismo de nostalgia, sin embargo, se dirige específicamente a las generaciones mayores que buscan recrear su infancia.

Entre algunas empresas que utilizan al turismo nostálgico para conectarse con los consumidores se tienen los siguientes:

1. Abraza el kitsch. Los viajeros interesados en escapadas retro buscan destinos fuera de lo moderno y lo mundano. Están dispuestos a aceptar un poco de kitsch en el camino. Probar un baile hula en Hawái, montar la rueda de la fortuna en el paseo marítimo de Santa Cruz, asar malvaviscos en un bungalow en Catskills, este tipo de actividades sumergen a los turistas en la fantasía americana que están buscando.
2. Proporcionar un sentido de la historia. El marketing encanta a los consumidores capitalizando las conexiones de los establecimientos con el pasado.
3. Presentar contenido visual retro. Las marcas de viajes que buscan capitalizar la nostalgia en donde se utilizan imágenes de marketing para que se alineen con la estrategia.

En resumen, el turismo nostálgico aprovecha las potentes conexiones emocionales del consumidor con un lugar, prometiendo la comodidad de lo familiar. A diferencia de otros tipos de tendencias de viajes, el turismo nostálgico significa embarcarse en una especie

de viaje interior, una estancia en los recuerdos más preciados de un tiempo y un lugar pasado (Miskin, 2018).

1.2.20. Casos de éxito de la nostalgia en la gastronomía ancestral

En el artículo publicado por (Villalba, Alvarez, Achig, & Haro, 2020) con el tema Posicionamiento de la gastronomía ancestral de la sierra Ecuatoriana mediante el marketing de nostalgia destacan que para mantener viva la historia gastronómica del país y recuperar los sabores ecuatorianos se puede a través del marketing de nostalgia y que esta sea reconocida por todo el mundo. La investigación presentada en el artículo es de tipo explicativo con un enfoque cualitativo no experimental. Se enfatiza que en la gastronomía el marketing de nostalgia puede influir en muchas personas ya que logra revivir sentimientos olvidados en algunos casos y en otros recuerdos. Esto puede lograr la fidelización del cliente por haber obtenido una experiencia memorable que supere las expectativas que haya obtenido, pero sobre todo garantiza la generación de referencias a sus conocidos.

En la investigación denominada "Memoria alimentaria, nostalgia y tiempo libre: una aproximación a la oferta culinaria tradicional del centro histórico de Quito" (Sosa & Ortiz, 2021) plantean que; El sabor de la gastronomía ancestral esta contundentemente relacionado por recetas con reconcomiendo histórico que, de cierto modo, en algunos destinos es relevante para el patrimonio. La esencia de los sabores locales, las bases ancestrales, lo originalidad de los territorios producen sentimientos de nostalgia que motivan y sobreponen un valor excepcional en la memoria cultural a través alimentos. Por ende, se evidencia en la investigación como los turistas de proximidad que arriban al Centro Histórico de Quito llegan con la nostalgia de ingerir alimentos emblemáticos por la sazón, calidad y recuerdos que causan del pasado, principalmente llegan en grupos familiares y amigos, influyendo en la valorización de la gastronomía ancestral entre generaciones

CAPÍTULO II METODOLOGÍA

2.1 Diseño metodológico

En este estudio se explican las estrategias metodológicas utilizadas para lograr los objetivos del proyecto, que es recopilar información sobre la gastronomía ancestral del cantón Pedernales, sus orígenes y evolución, con el fin de saber cómo influye la gastronomía ancestral en el turismo cultural de este lugar.

2.2 Enfoque

2.2.1 *Cuantitativo y cualitativo*

De acuerdo con (Hernández, Fernández, & Baptista, 2014) el enfoque cuantitativo considera que el conocimiento debe ser objetivo, y que este se genera a partir de un proceso deductivo en el que, a través de la medicación numérica y el análisis estadístico inferencial, se prueban hipótesis previamente formuladas.

En la investigación la recolección de información de campo es obtenido de las encuestas mediante el cual se exponen datos numéricos que ayudaran a reconocer la preferencia entre gustos y sabores lo que permitirá conocer la aceptación de la gastronomía ancestral de este sector y todos los factores que influyen en su consumo y selección.

Por enfoque cualitativo se entiende al procedimiento metodológico que utiliza palabras, textos, discursos dibujos, gráficos e imágenes, estudia diferentes objetos para comprender la vida social del sujeto a través de los significados desarrollados por éste (Hernández, Fernández, & Baptista, 2014).

Se inmiscuye el enfoque cualitativo en la investigación por medio de la revisión literaria a través de libros, sitios webs, revistas científicas y proyectos de investigación. Además, de la interpretación de los gráficos y datos recolectados del enfoque cuantitativo.

2.3 Diseño de la investigación

2.3.1 Investigación Descriptiva

Refiere (Bernal, 2010) que en la investigación descriptiva, se exponen, narran, reseñan o identifican hechos, situaciones, rasgos, características de un objeto de estudio. Se guía por las preguntas de investigación formuladas, se soporta de técnicas como encuestas, entrevistas, observación y revisión documental.

El proyecto de investigación es descriptivo, debido a que permite la descripción de las variables planteadas de forma independiente y además analiza la influencia y relación entre estas mismas variables de manera conjunta, permitiendo conocer el objeto de estudio en la actualidad de una manera más profunda, siendo esta de corte transversal. Además, la investigación es no experimental debido a que no existe interferencia y manipulación de las variables, se analizaron tal como se dieron inicialmente en el proyecto.

2.4. Tipo de investigación

2.4.1 Investigación bibliográfica

Uno de los métodos utilizados fue la investigación bibliográfica, de ahí la necesidad de buscar documentos en Internet, ya que es una herramienta que ayuda a obtener información para apoyar la investigación a través de varios estudios de diferentes autores. Por otro lado, los periódicos son otro medio que proporciona información sobre los acontecimientos tribales, las fiestas celebradas en el cantón a lo largo de los años y otras fuentes indispensables son las revistas, los libros y los artículos.

2.4.2. Investigación de campo

Para obtener información fiable, también se utilizará un enfoque de investigación de campo hacia varios habitantes del cantón y turistas, incluso hacia funcionarios y personal importante utilizando entrevistas directas, ya que son los principales actores del

problema. Para ello, el investigador se desplazará al cantón para recopilar pruebas como fotografías y encuestas con los habitantes y turistas, las autoridades y los propietarios de restaurantes, basándose en la encuesta y la entrevista.

2.5. Técnicas e instrumentos de investigación

2.5.1. Técnica

Encuestas. Las encuestas proporcionan información que ayuda a sustentar los objetivos planteados y lograr la investigación adecuada como sustento del proyecto.

Permitirá comprender la realidad de la investigación con la información brindada por habitantes locales del cantón de Pedernales misma que se centra en la gastronomía ancestral del entorno, que es parte importante de la cultura, tradiciones e historia, que hasta ahora ha contribuido en gran medida al turismo y al desarrollo de diversas familias en este sector.

2.5.2. Instrumento

Cuestionario. Se aplicó un cuestionario, se formularon 13 preguntas. Los datos obtenidos de las encuestas se procesaron a través de Microsoft Excel.

2.6. Población

La población corresponde a un universo, un todo y completo que pretende ser investigada, tiene características de ser cuantificada, analizada y estudiada.

La presente investigación tomara en cuenta como población de estudio a los habitantes del cantón de Pedernales misma que equivale a 63.000, en el que intervienen las parroquias como es Cojimíes, Atahualpa, Diez de Agosto y el principal sector que es la cabecera cantonal de Pedernales según las proyecciones poblacionales del (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos, 2020).

2.7 Muestra

La muestra es una parte de una totalidad denominada la población, extraída por métodos específicos, usando la probabilidad. (López, 2018)

La muestra aplicada a este proyecto será por medio de una muestra finita dado que la cantidad de habitantes locales y visitantes en el cantón de pedernales, es inferior a los 100.000 y se aplica la fórmula de muestreo aleatorio simple:

$$n = \frac{Z^2 * N * P * Q}{((e^2(N - 1)) + (Z^2 * P * Q))}$$

Donde:

Z= Nivel de confianza (1.96)

e= Margen de error (0.05)

p= Probabilidad de éxito (0.50)

q= Probabilidad de fracaso (0.50)

N= 63.000

$$n = \frac{1,960^2 * 63.000 * 0,50 * 0,50}{((0,05^2(63.000 - 1)) + (1,960^2 * 0,50 * 0,50))}$$

$$n = \frac{1,960^2 * 63.000 * 0,50 * 0,50}{((0,0025(62.999)) + (1,960^2 * 0,50 * 0,50))}$$

$$n = \frac{3,8416 * 63.000 * 0,50 * 0,50}{(244.85) + 0,9604}$$

$$n = \frac{94.0625365}{244.85 + 0,9604}$$

$$n = \frac{94.0625365}{245.8104}$$

$$n = 382$$

La muestra determinada a través de la fórmula para el levantamiento de información es de 382 habitantes locales del cantón Pedernales en general distribuidos en las diferentes parroquias rurales y urbanas.

2.8. Operacionalización de las variables

Tabla 1

Operacionalización de las variables

Variables	Dimensiones	Indicadores	Ítems
Independiente	Conocimientos culinarios	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Conocimientos ▪ Saberes 	1. Conocimiento de la gastronomía ancestral del cantón Pedernales. 2. Saberes de instrumentos, métodos, técnicas y significado de la comida ancestral. 3. Conservación y uso de utensilios, técnicas y procesos ancestrales para la preparación de alimentos. 4. Representa la gastronomía ancestral para las nuevas generaciones parte de su cultura.
	Prácticas alimentarias	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Técnicas ▪ Procesos ▪ Utensilios 	5. Importancia de la difusión de la gastronomía ancestral. A través de medios físicos y digitales. 6. Aporte del gobierno local a la gastronomía ancestral de Pedernales. 7. Platos ancestrales del cantón Pedernales.
Gastronomía ancestral	Festivales gastronómicos	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Manifestación ▪ Representatividad ▪ Tradiciones 	8. Manifestaciones culturales a través de festivales gastronómicos. 9. Representa los festivales gastronómicos parte del turismo cultural.
Dependiente		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Turismo cultural ▪ Cultura ▪ Saberes gastronómicos ▪ Localidades 	10. Turismo predominante en el cantón Pedernales. 11. Aporte de la gastronomía ancestral en el turismo cultural. 12. gastronomía ancestral como incentivo para el sector turístico cultural. 13. Importancia de la aplicación de una campaña publicitaria multimedia de nostalgia para el incentivo de la gastronomía ancestral y turismo cultural.
Turismo cultural	Cultura y difusión gastronómica		

Nota: Desglose de la Operacionalización de la variable independiente y dependiente. Fuente: (Baldillo, 2020)

CAPITULO III. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

3.1. Análisis de los Datos de las Encuestas

El levantamiento de información referente a las encuestas será para 382 sujetos de estudio que ayudaran a sustentar el desarrollo del presente proyecto. Para ello se planteó 17 preguntas, 4 corresponden a las características sociodemográficas de los encuestados y las 13 preguntas restantes hacen referencia a las variables de gastronomía ancestral y turismo cultural. A continuación, el desglose de cada una de ellas.

Indique su género:

Tabla 2

Identidad de Género de los encuestados

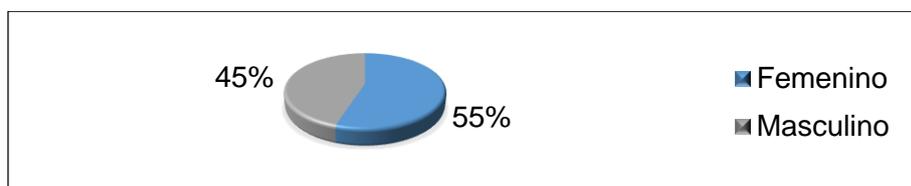
Variables	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa
Femenino	210	55%
Masculino	172	45%
Total	382	100%

Nota: La tabla demuestra la distribución del género, tanto como masculino y femenino.

Fuente: Elaboración propia con base a datos de encuesta.

Figura 1

Identidad de Género de los encuestados



Nota: La figura demuestra la distribución del género, tanto como masculino y femenino.

Fuente: Elaboración propia con base a datos de encuesta.

Análisis: Por medio de la investigación de mercado se denota que el género que prevalece en este estudio es el femenino con un 55%, seguido por el masculino con un 45%.

Edad:

Tabla 3

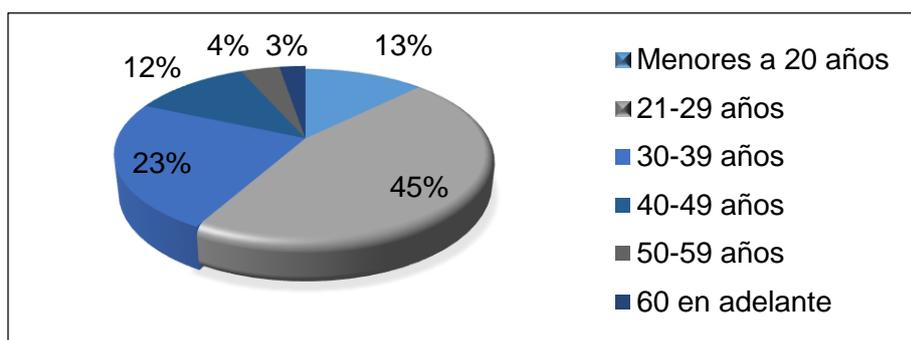
Rango de edad de los encuestados

Variables	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa
Menores a 20 años	48	13%
21-29 años	174	46%
30-39 años	90	24%
40-49 años	45	12%
50-59 años	15	4%
60 en adelante	10	3%
Total	382	100%

Nota: La tabla evidencia el rango de edad de los encuestados. Fuente: Elaboración propia con base de datos de encuesta.

Figura 2

Edad



Nota: La figura evidencia el rango de edad de los encuestados. Fuente: Elaboración propia con base de datos de encuesta.

Análisis de los datos: La edad en la que se destacaron en su gran mayoría los resultados fue en el del 45% de edad promedio de 21 a 29 años, en un segundo lugar el del 23% que corresponde a 30-39 años, el 13% es el equivalente a los menores de 20 años; además del 12% que es entre los 40-49 años; así mismo el 4% de 50-59 años y por último el 3% adultos de 60 años en adelante.

Seleccione su estado civil

Tabla 4

Estado civil de los encuestados

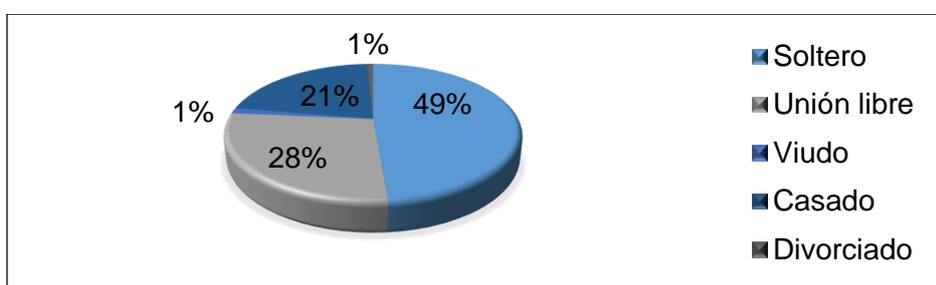
Variables	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa
Soltero	186	49%
Unión libre	106	28%
Viudo	5	1%
Casado	82	21%
Divorciado	3	1%
Total	382	100%

Nota: La tabla evidencia el estado civil como es soltero, casado, viudo entre otros.

Fuente: Elaboración propia con base de datos de encuesta.

Figura 3

Estado civil



Nota: La figura evidencia el estado civil como es soltero, casado, viudo entre otros.

Fuente: Elaboración propia con base de datos de encuesta.

Análisis de los datos: El estado civil de los 382 encuestados demostró que el 49% pertenece a un estado de soltero, el 28% a unión libre; el 21% a casados, el 1% divorciado y por último también el 1% a viudo.

Esto denota que la mayor parte de los habitantes se encuentra en un alto porcentaje a un estado de solteros lo que permite la colaboración hacia este cantón puesto que no existe un afecto o direccionamiento que pueda afectar a sus actividades cotidianas dentro o fuera del lugar, permitiendo la difusión de información del lugar y sus comidas ancestrales.

Ingresos:

Tabla 5

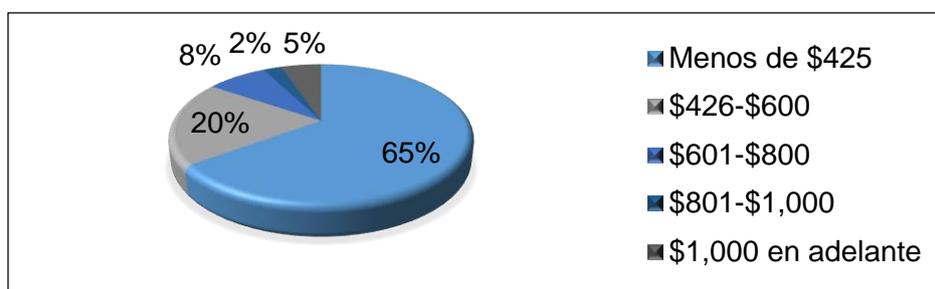
Ingresos

Variables	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa
Menos de \$425	248	65%
\$426-\$600	75	20%
\$601-\$800	30	8%
\$801-\$1,000	9	2%
\$1,000 en adelante	20	5%
Total	382	100%

Nota: La presente tabla demuestra los ingresos percibidos por los turistas y residentes del cantón Pedernales. Fuente: Elaboración propia con base de datos de encuesta.

Figura 4

Ingresos



Nota: La presente figura demuestra los ingresos percibidos por los visitantes y residentes del cantón Pedernales. Fuente: Elaboración propia con base de datos de encuesta.

Análisis de los datos: Los ingresos que reciben estas personas es en un 65% de menos de \$425 por lo que hace referencia a que la economía de estos habitantes es inferior a lo estipulado en el salario mínimo para cubrir la canasta básica, el 20% de \$426-\$600 el mismo que es un dato mínimo, seguido por el 2% de ingresos de \$801-\$1.000; y por último el 5% de ingresos superiores a la primera cantidad como es el de \$1.000 en adelante.

Pregunta 1. ¿Conoce usted la historia de platos ancestrales del cantón Pedernales?

Tabla 6

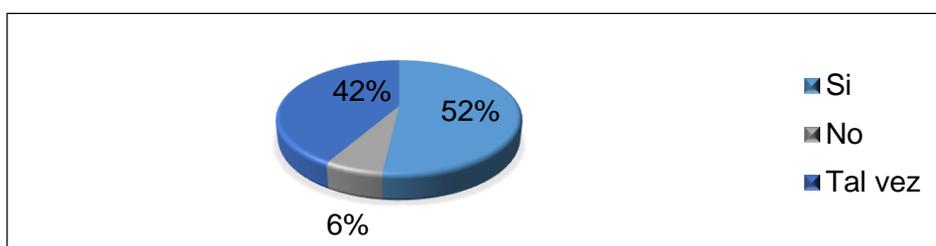
Conocimiento de la historia de platos ancestrales de Pedernales

Variables	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa
Si	198	52%
No	25	6%
Tal vez	159	42%
Total	382	100%

Nota: La tabla demuestra el conocimiento sobre la historia de platos ancestrales de Pedernales. Fuente: Elaboración propia con base de datos de encuesta.

Figura 5

Conocimiento sobre la historia de platos ancestral de Pedernales



Nota: La figura demuestra el conocimiento sobre los platos ancestrales.

Fuente: Elaboración propia con base de datos de encuesta.

Análisis: De acuerdo a la encuesta realizada a turistas y habitantes locales, el 52% si pose conocimiento de la historia de los platos ancestrales del cantón, el 42% tal vez conoce y a diferencia del 6 % que informa no conocer.

Interpretación: De acuerdo a los encuestados, se constató que entre los turistas y habitantes locales si poseen cierto grado de conocimiento de la historia de los platos ancestrales del cantón Pedernales ya sea por transmisión oral de las generaciones antecesoras o por autoformación.

Pregunta 2. ¿Conoce las técnicas, utensilios y métodos de preparación de la comida ancestral del cantón Pedernales?

Tabla 7

Saberes de preparación de comida ancestral

Variables	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa
-----------	---------------------	---------------------

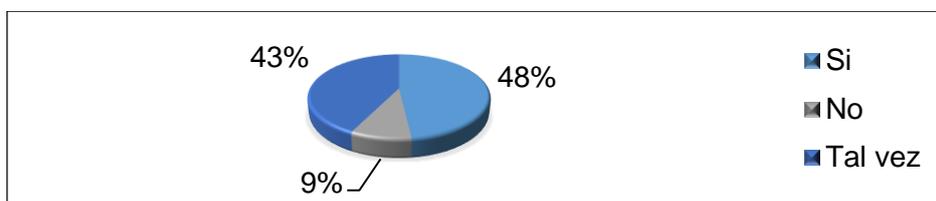
Si	184	48%
No	35	9%
Tal vez	163	43%
Total	382	100%

Nota: La tabla evidencia el saber de la población y visitantes sobre técnicas, utensilios y significado de la comida ancestral del cantón Pedernales.

Fuente: Elaboración propia con base de datos de encuesta.

Figura 6

Saberes de preparación de comida ancestral



Nota: La figura evidencia el saber de los encuestados sobre métodos de preparación de la comida ancestral. Fuente: Elaboración propia con base de datos de encuesta.

Análisis: De acuerdo a las encuestas empleadas a turistas y habitantes locales, el 48% manifestó si conocer de ciertos utensilios, técnicas y métodos de preparación de alimentos ancestrales, el 43% infiere que tal vez y el 9% definitivamente no conocen.

Interpretación: Destacando así que actualmente existe un nivel medio de conocimiento sobre los procesos que conlleva la gastronomía ancestral como técnicas, utensilios, métodos de preparación, por parte de los visitantes y residentes, ya sea por la adquisición de saberes por medios de abuelos y padres, así mismo, es importante mencionar la necesidad de promover la cultura gastronómica ancestral para el 9% que respondió desconocer el tema.

Pregunta 3. ¿Considera usted importante que en las cocinas de los Pedernalinos aún se conserven y usen utensilios, técnicas y procesos ancestrales para preparar sus alimentos?

Tabla 8

Importancia de conservar tradiciones ancestrales

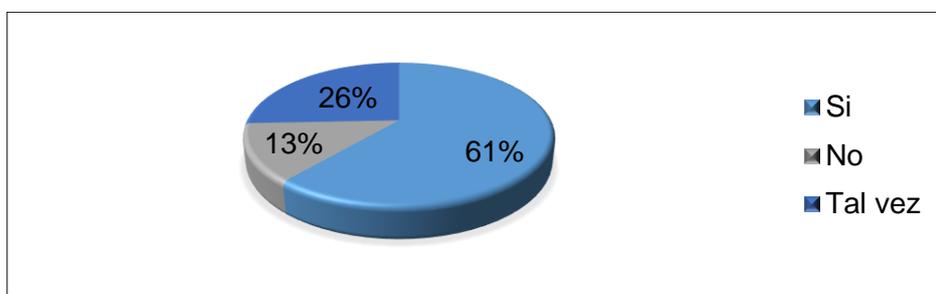
VARIABLES	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa
Si	234	61%
No	50	13%
Tal vez	98	26%
Total	382	100%

Nota: La tabla destaca la importancia de conservar tradiciones ancestrales. Fuente:

Elaboración propia con base de datos de encuesta.

Figura 7

Uso de utensilios y procesos por parte de los habitantes locales.



Nota: La figura destaca la importancia de conservar tradiciones ancestrales. Fuente:

Elaboración propia con base de datos de encuesta.

Análisis: Dado los resultados de la encuesta en base a la pregunta sobre la importancia de conservar tradiciones ancestrales, el 61% respondió que sí es importante, el 26% que tal vez importe y el 13% que no importa.

Interpretación: De acuerdo a la respuesta de los visitantes y habitantes locales se aprecia la importancia de conservar tradiciones ancestrales en las cocinas de los pedernalinos, para no perder la cultura. Algunas familias locales aún conservan diversos utensilios, técnicas y métodos de preparación de los alimentos dejados por los antepasados, como el horno de leña, el uso de hojas, las cucharas de madera. Sin embargo, debido a las nuevas formas más ágiles de procesar, conservar y preparar los alimentos se está perdiendo de la cultura gastronómica ancestral.

Tabla 9

Resultados de la dimensión Conocimiento culinario

Dimensión: Conocimiento culinario			
Ítem	Si	No	Tal vez
1. ¿Conoce usted la historia gastronomía ancestral que posee el cantón Pedernales?	52,0	6,0	42,0
2. ¿Conoce las técnicas, utensilios, métodos y significado de la comida ancestral del cantón Pedernales?	48,0	9,0	43,0
3. ¿Considera usted importante que en las cocinas de los Pedernalinos aún se conserven y usen utensilios, técnicas y procesos ancestrales para preparar sus alimentos?	61,0	13,0	26,0
Total	53,7	9,3	37,0

Nota: Resultados de la dimensión conocimiento culinarios obtenidos de la encuesta.

Fuente: Elaboración Propia

Pregunta 4. ¿Cree usted que la gastronomía ancestral representa para las nuevas generaciones parte de su cultura?

Tabla 10

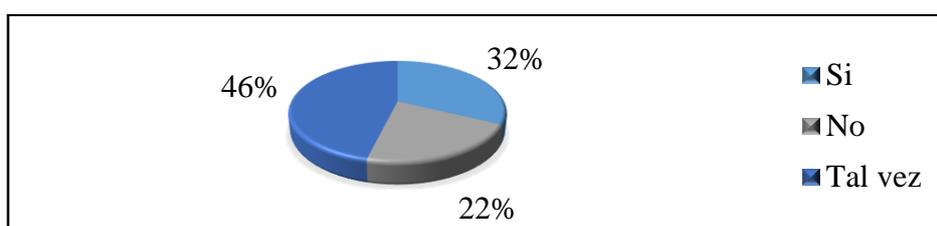
Representación de la gastronomía ancestral en las nuevas generaciones

Variables	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa
Si	123	32%
No	82	22%
Tal vez	176	46%
Total	381	100%

Nota: La tabla proporciona información sobre el interés de los jóvenes sobre gastronomía ancestral. Fuente: Elaboración propia con base de datos de encuesta.

Figura 8

Representación de la gastronomía ancestral en las nuevas generaciones



Nota: La figura proporciona información sobre el interés de los jóvenes en la gastronomía ancestral. Fuente: Elaboración propia con base de datos de encuesta.

Análisis: De acuerdo a la encuesta realizada a turistas y habitantes locales de Pedernales, un 46% % afirma que tal vez la gastronomía ancestral forma parte de la cultura de las nuevas generaciones, el 32% manifiesta que sí y el 22% no.

Interpretación: De acuerdo a los datos obtenidos, las nuevas generaciones están adoptando nuevas culturas alimentarias debido a la modernización, con ello, la cultura gastronómica ancestral se va quedando en el pasado y no se valoriza, por ello, se deben tomar medidas para involucrar a los jóvenes en la gastronomía ancestral

Pregunta 5. ¿Considera importante que medios digitales y físicos brinden información sobre la gastronomía ancestral del cantón Pedernales?

Tabla 11

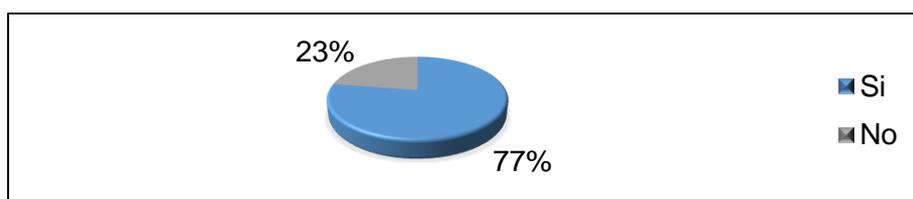
Importancia de la difusión de la gastronomía ancestral

Variables	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa
Si	296	77%
No	86	23%
Total	382	100%

Nota: La tabla demuestra a la importancia de la difusión de información sobre la gastronomía ancestral. Fuente: elaboración propia en base a los datos de la encuesta.

Figura 9

Importancia de la difusión de la gastronomía ancestral



Nota: La figura demuestra la importancia de la difusión de la gastronomía ancestral.

Fuente: Elaboración propia con base de datos de encuesta.

Análisis: En base a los datos obtenidos sobre la importancia en difundir información de la gastronomía ancestral de Pedernales en medios físicos y digitales estas fueron las respuestas. El 77% de los encuestados consideran que si es importante y el 23% consideran que no.

Interpretación: Dado los resultados se da la necesidad de indagar sobre el tema, buscar medios de difusión que ayuden a brindar información actualizada sobre el tema y compartir conocimientos sobre la gastronomía ancestral.

Pregunta 6. ¿Considera que hay aporte del gobierno local para el mantenimiento de la cultura gastronómica ancestral del cantón Pedernales?

Tabla 12

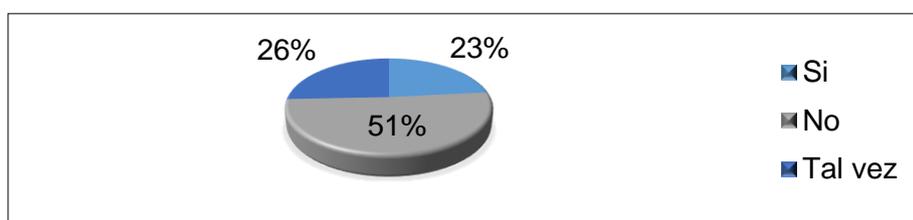
Aporte del gobierno local

Variables	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa
Si	89	23%
No	195	51%
Tal vez	98	26%
Total	382	100%

Nota: La tabla demuestra el aporte del gobierno local para el mantenimiento de la cultura gastronómica de Pedernales. Fuente: Elaboración propia con base de datos de encuesta.

Figura 10

Aporte del gobierno local



Nota: La figura demuestra el aporte del gobierno local para el mantenimiento de la cultura gastronómica de Pedernales. Fuente: Elaboración propia con base de datos de encuesta.

Análisis: En los datos recopilados se demostró el aporte del gobierno local hacia la gastronomía como fuente turística, siendo así en un 51% consideran que no aporta; el 23% que talvez, y el 23% consideran que sí.

Interpretación: De acuerdo a los datos obtenidos, se constató que en el cantón Pedernales existe un déficit por parte del gobierno local al aporte a la cultura gastronómica ancestral, por ende, es importante indagar sobre a importancia en las gestiones del departamento de turismo relacionado a las actividades gastronómicas ancestrales de la localidad y así tomar correctivos de mejora.

Tabla 13.

Resultados de la dimensión de prácticas alimentarias

Dimensión: Prácticas alimentarias			
Ítem	Si	No	Tal vez
1. ¿Cree usted que la gastronomía ancestral representa para las nuevas generaciones parte de su cultura?	32,0	22,0	46,0
2. ¿Considera importante que medios digitales y físicos brinden información sobre la gastronomía ancestral del cantón Pedernales?	77,0	23,0	26,0
3. ¿Considera que hay aporte del gobierno local para el mantenimiento de la cultura gastronómica del cantón Pedernales?	23,0	51,0	0,0
Total	44,0	32,0	24,0

Nota: Resultados de la dimensión conocimiento culinarios obtenidos de la encuesta.

Fuente: Elaboración Propia

Pregunta 7. ¿Qué plato considera que es ancestral en este lugar?

Tabla 14

Platos ancestrales

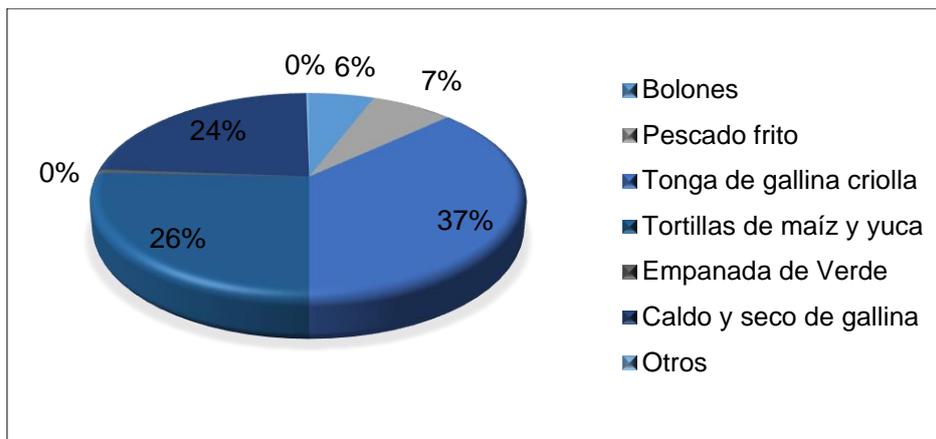
Variabes	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa
Bolones	22	6%
Pescado frito	28	7%
Tonga de gallina criolla	141	37%
Tortillas de maíz y yuca	98	26%
Empanada de Verde	2	1%

Caldo y seco de gallina	90	24%
Otros	1	0%
Total	382	100%

Nota: La tabla destaca los diversos platos ancestrales de este lugar conocidos por los encuestados. Fuente: Elaboración propia con base de datos de encuesta.

Figura 11

Platos ancestrales



Nota: La figura destaca los diversos platos ancestrales de este lugar. Fuente: Elaboración propia con base de datos de encuesta.

Análisis: La información proporcionada dispuso que los platos a considerar que son ancestrales en este lugar y acorde a la selección y opinión de los sujetos de estudio indicaron que el 37% es la tonga de gallina criolla, el 26% corresponde a tortillas de maíz y yuca, el 24% al caldo y seco de gallina, el 7% al pescado frito, el 6% a los bolones, el 1% a las empanadas de verde. Es importante desatacar que existen más platos con ingredientes ancestrales, que han evolucionado con el pasar del tiempo y que sin embargo forman parte de las costumbres de la población.

Pregunta 8. ¿Conoce los festivales de gastronomía que se desarrollan en el cantón Pedernales en diferentes fechas?

Tabla 15

Conocimiento de festivales gastronómicos

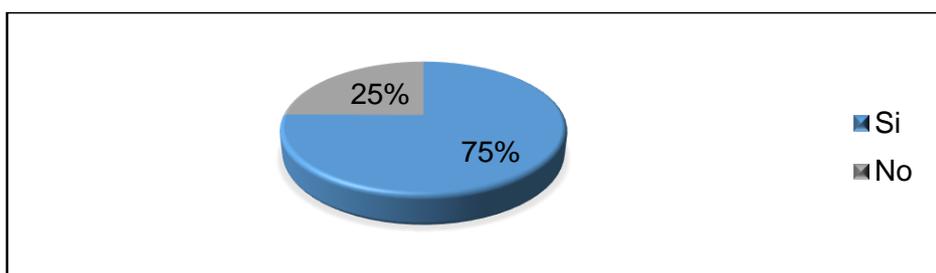
Variables	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa
Si	287	75%
No	95	25%
Total	382	100%

Nota: La tabla demuestra el nivel de conocimiento de festivales gastronómicos. Fuente:

Elaboración propia con base de datos de encuesta.

Figura 12

Conocimiento de festivales gastronómicos



Nota: La figura demuestra el conocimiento sobre los festivales gastronómicos.

Fuente: Elaboración propia con base de datos de encuesta.

Análisis: En el levantamiento de información se demostró en referente a el conocimiento de festivales gastronómicos desarrollados en el cantón; que el 75% de los encuestados manifestó que si conocen y que el 25% no conocen.

Interpretación: De acuerdo a la encuesta realizada, se constató que por parte de turistas y habitantes locales existe conocimiento de los festivales gastronómicos que se realizan en el mes de agosto y septiembre, por ende, es un aspecto positivo para seguir y perfeccionar este tipo de eventos en el cantón.

Pregunta 9. ¿Considera que los festivales gastronómicos influyen en el turismo cultural del cantón Pedernales?

Tabla 16

Influencia de los festivales gastronómicos en el turismo cultural

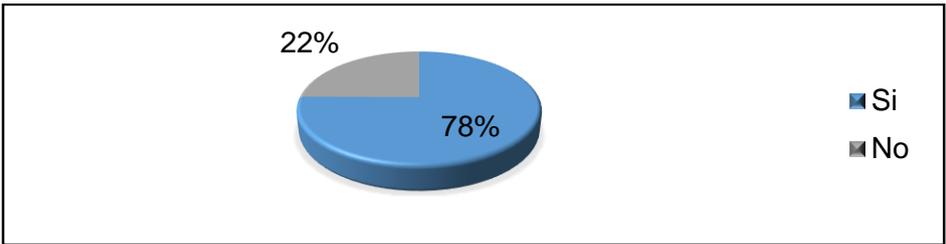
Variables	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa
Si	298	78%
No	84	22%

Total	382	100%
--------------	------------	-------------

Nota: En los datos se plasma la influencia de los festivales gastronómicos en el turismo cultural. Fuente: Elaboración propia con base de datos de encuesta.

Figura 13.

Influencia de los festivales gastronómicos en el turismo cultural



Nota: La figura demuestra la influencia de los festivales gastronómicos en el turismo cultural. Fuente: Elaboración propia con base de datos de encuesta.

Análisis: De acuerdo a los datos obtenidos, el 78% de los encuestados consideran que si influyen los festivales de gastronomía en el turismo cultural y el 22% restante considera que no.

Interpretación: Se aprecia según los resultados que los festivales gastronómicos que se desarrollan en las diferentes comunidades del cantón Pedernales influyen significativamente en el turismo cultural puesto que, permite transmitir saberes y tradiciones por medio de alimentos que diferencian la gastronomía con otras localidades, por ende, es necesario la difusión y gestión apropiada para un mejor reconocimiento.

Tabla 17.

Resultados de la dimensión Festivales gastronómicos

Dimensión: Festivales gastronómicos			
Ítem	Si	No	Tal vez
8. ¿Conoce los festivales de gastronomía que se desarrollan en el cantón Pedernales en diferentes fechas y comunidades?	75,0	25,0	00,0
9. ¿Considera que los festivales gastronómicos influyen en el turismo cultural del cantón Pedernales?	78,0	22,0	00,0
Total	76,5	23,5	00,0

Nota: Resultados de la dimensión festivales gastronómicos obtenidos de la encuesta.

Fuente: Elaboración Propia

Pregunta 10. Bajo su consideración, ¿Cuál es el tipo de turismo que predomina en el cantón Pedernales?

Tabla 18

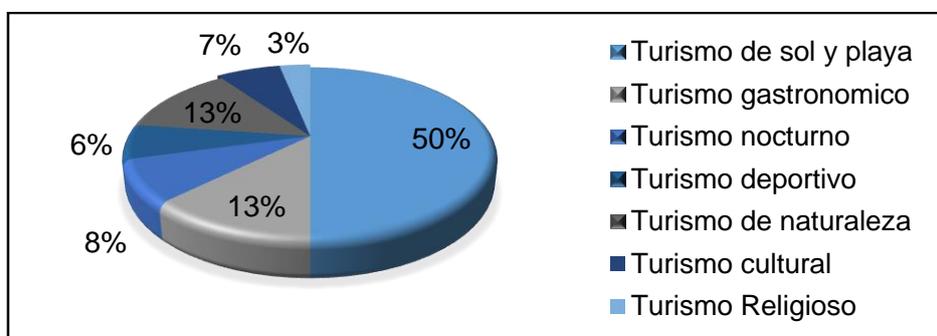
Tipo de turismo

Variables	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa
Turismo de sol y playa	191	50%
Turismo gastronómico	48	13%
Turismo nocturno	31	8%
Turismo deportivo	25	7%
Turismo de naturaleza	50	13%
Turismo cultural	25	7%
Turismo Religioso	12	3%
Total	382	100%

Nota: En los datos obtenidos se puede observar cual es el tipo de turismo que prevalece en el cantón Pedernales. Fuente: Elaboración propia con base de datos de encuesta.

Figura 14

Tipo de turismo



Nota: En los datos obtenidos se puede observar el tipo de turismo del cantón Pedernales. Fuente: Elaboración propia con base de datos de encuesta.

Análisis: Los sujetos de estudio demostraron que el tipo de turismo que predomina en el cantón de Pedernales es en un 50% el de sol y playa, 13% el turismo gastronómico y el turismo de naturaleza, el 8% por las discotecas y bares, el 7% relacionado al turismo deportivo principalmente el surf y el 6% relacionado al turismo cultural que abarca principalmente las diversas tiendas de artesanías, el 3% y no menos importante por la

religión.

Interpretación: Pedernales por sus amplias playas prevalece el turismo de sol y playa, sin embargo, esta localidad tiene mucho más que ofrecer entre ello la cultura gastronómica a través de la historia, alimentos y costumbres.

Pregunta 11. ¿Cree que la gastronomía ancestral aporta al turismo cultural del cantón Pedernales?

Tabla 19

Aporte al turismo cultural

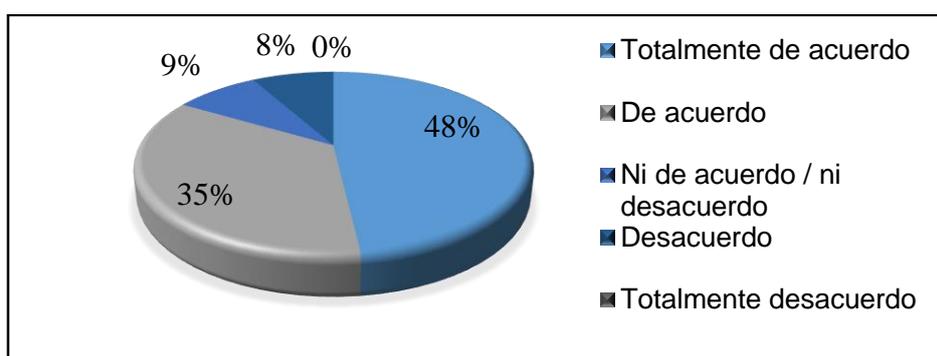
Variables	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa
Totalmente de acuerdo	184	48%
De acuerdo	135	35%
Ni de acuerdo / ni desacuerdo	32	9%
Desacuerdo	31	8%
Totalmente desacuerdo	0	0%
Total	382	100%

Nota: La tabla demuestra la calificación que se le da al aporte de la gastronomía

ancestral. Fuente: Elaboración propia con base de datos de encuesta.

Figura 15

Aporte al turismo cultural



Nota: La figura demuestra la calificación que se le da al aporte de la gastronomía

ancestral. Fuente. Fuente: Elaboración propia con base de datos de encuesta.

Análisis: De acuerdo a los datos obtenidos por los turistas y residentes del cantón Pedernales, el 48% está totalmente de acuerdo que la gastronomía ancestral aporta al turismo cultural, el 35% está de acuerdo, a diferencia del 9% que arroja ni de acuerdo ni desacuerdo, y el 8% en desacuerdo.

Interpretación: De acuerdo a la encuesta realizada, se apreció que los visitantes y habitantes locales en su mayoría están totalmente de acuerdo en la hipótesis de que la gastronomía ancestral influye en el turismo cultural, sin embargo, se debe rescatar y valorizar los alimentos ancestrales.

Pregunta 12. ¿Considera que es importante resaltar la gastronomía ancestral del cantón Pedernales como incentivo del turismo del sector?

Tabla 20

Incentivar la gastronomía

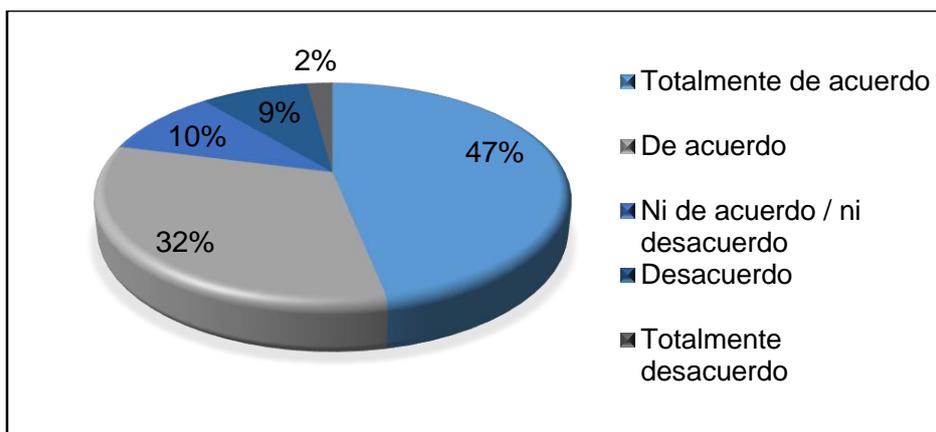
Variab les	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa
Totalmente de acuerdo	179	47%
De acuerdo	123	32%
Ni de acuerdo / ni desacuerdo	38	10%
Desacuerdo	34	9%
Totalmente desacuerdo	8	2%
Total	382	100%

Nota: La tabla demuestra el nivel de importancia de resaltar la gastronomía ancestral.

Fuente: Elaboración propia con base de datos de encuesta.

Figura 16

Incentivar la gastronomía



Nota: La figura demuestra el nivel de importancia de resaltar la gastronomía ancestral.

Fuente: Elaboración propia con base de datos de encuesta.

Análisis: En base a los datos obtenidos, se denotó que el 47% está totalmente de acuerdo sobre la importancia de resaltar la gastronómica ancestral del cantón como incentivo al turismo, el 32% está de acuerdo, el 10% opto por ni de acuerdo/ ni desacuerdo, el 9% desacuerdo y el 2% totalmente en desacuerdo.

Interpretación: De acuerdo a la encuesta ejecutada, se apreció que es importante resaltar y exponer la gastronomía ancestral para de esta formar incentivar al turismo cultural del cantón Pedernales y que este cantón no solo priorice el turismo de sol y playa, sino que diversifique la oferta turística con la gastronomía ancestral.

Pregunta 13. ¿Cree que es importante realizar una campaña publicitaria multimedia de nostalgia sobre la comida ancestral del cantón Pedernales, para motivar a la población a la revalorización de las raíces de la gastronomía?

Tabla 21

Campaña publicitaria

Variables	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa
Totalmente de acuerdo	221	58%
De acuerdo	95	25%
Ni de acuerdo / ni desacuerdo	30	8%
Desacuerdo	28	7%
Totalmente desacuerdo	8	2%

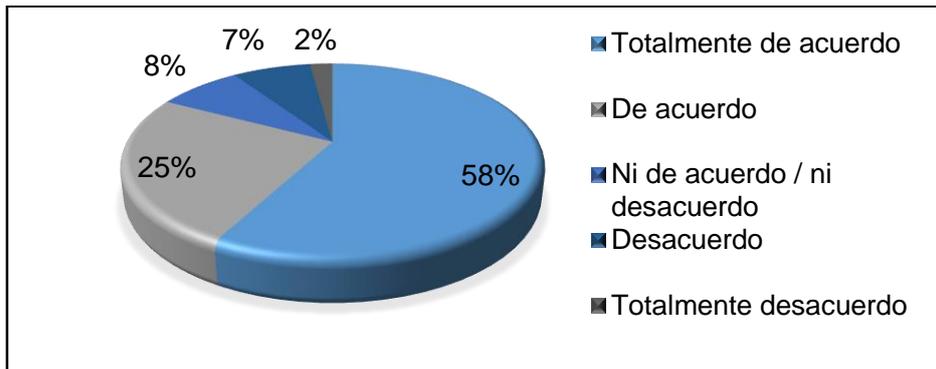
Total	382	100%
--------------	------------	-------------

Nota: La tabla demuestra la importancia de efectuar una campaña publicitaria. Fuente:

Elaboración propia con base de datos de encuesta.

Figura 17

Campaña publicitaria



Nota: La figura demuestra la importancia de efectuar una campaña publicitaria. Fuente:

Datos obtenidos en encuestas.

Análisis de los datos: La información obtenida en la investigación de mercado sobre realizar una campaña publicitaria brindaron los siguientes porcentajes que el 58% está en totalmente de acuerdo, el 25% de acuerdo, seguido por el 8% se encuentran en ni de acuerdo y ni desacuerdo, el 7% en desacuerdo y el 2% totalmente desacuerdo.

Interpretación: De acuerdo a la encuesta realizada, existe la necesidad de dar a conocer la oferta gastronómica ancestral del cantón Pedernales y mucho mejor a través de una campaña publicitaria multimedia de nostalgia que evoque emociones, pasiones y recuerdos de la gastronomía ancestral, y que motive a valorar lo propio para no perder con el tiempo la identidad cultural.

Tabla 22.

Resultados de la dimensión cultura

Dimensión: Cultura y difusión gastronómica

Ítem	Totalmente de acuerdo	De acuerdo	Ni de acuerdo, ni desacuerdo	Desacuerdo	Totalmente desacuerdo
11. ¿Cree que la gastronomía ancestral aporta al turismo cultural del cantón Pedernales?	48,0	35,0	8,0	8,0	0,0
12. ¿Considera que es importante resaltar la gastronomía ancestral del cantón Pedernales como incentivo del turismo del sector?	47,0	32,0	10,0	9,0	2,0
13. ¿Cree que es importante realizar una campaña publicitaria multimedia de la comida ancestral del cantón de Pedernales, que motive a la ciudadanía a degustar lo propio de la localidad?	58,0	25,0	8,0	7,0	2,0
Total	51,0	30,7	8,7	8,0	1,3

Nota: Resultados de la dimensión cultura obtenidos de la encuesta. Fuente: Elaboración

Propia

3.2 Comprobación de hipótesis

Significado según las escalas planteadas en las encuestas:

Tabla 23.

Significado según preguntas cerradas

Preguntas cerradas	Significado
Si	Muy importante
No	No importante
Tal vez	Neutro

Nota: Significado de preguntas cerradas en las encuestas. Fuente: Elaboración propia.

Tabla 24.

Significado según escala de Likert

Escala de Likert	Significado
Totalmente de acuerdo	Muy positivo
De acuerdo	Positivo
Ni de acuerdo, ni desacuerdo	Neutro
En desacuerdo	Negativo
Totalmente en desacuerdo	Muy negativo

Nota: Significados según escala de Likert en las encuestas. Fuente: Elaboración propia.

Hipótesis general

- ✓ La gastronomía ancestral influye significativamente en el turismo cultural del cantón Pedernales.

- ✓ Se acepta la hipótesis al arrojar el resultado más significativo como "muy positivo" con el 51%.

Hipótesis Específicas

Primera

- ✓ Repercute la difusión de conocimientos ancestrales en el turismo cultural del cantón Pedernales.
- ✓ Se acepta la hipótesis al arrojar el resultado más significativo como "muy importante" con el 59%.

Segunda

- ✓ La actualización bibliográfica de prácticas culinarias ancestral influye en el turismo cultural del cantón Pedernales.
- ✓ Se acepta la hipótesis al arrojar el resultado más significativo como "muy importante" con el 44%.

Tercera

- ✓ Inciden los festivales de gastronomía ancestral en el turismo cultural del cantón Pedernales.
- ✓ Se acepta la hipótesis al arrojar el resultado más significativo como "muy positivo" con el 76,5%.

3.3. Análisis situacional del cantón Pedernales

El cantón Pedernales se localiza en el norte de provincia de Manabí, se divide políticamente en 3 parroquias rurales (Atahualpa, Cojimíes, 10 de agosto) y 1 urbana (Pedernales). Pedernales cuenta con comercios, agricultura, actividad ganadera, pesquera, camaronera y turística, dispone de un suelo accidentado. Se abastece de bosques de madera con especies de animales propios del sector, además de ríos,

sectores montañosos, riachuelos, arroyos, y temporada lluviosa el mismo que incrementa el caudal de los senderos que abastecen de este líquido vital como es el agua dulce (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2020).

Pedernales es un lugar que dispone de aguas color turquesa con extensas playas que atraen a varios turistas de lugares internos y externos al país de Ecuador, este lugar está cerca de la ciudad de Quito con una distancia aproximada de 3:30 horas, las comidas preparadas en el mismo son de manera fresca y con ingredientes frescos recién salidos del mar como lo común que es el camarón, pulpos, conchas, pescados, diversos vegetales.

3.3.1 Identidad cultural de Pedernales

Este sector cuenta con la denominada piedra histórica, que fue dispuesta por el comandante Charles Marie, persona que en su misión geodésica dispuso esta piedra en el año de 1736 para demostrar la forma de la tierra, y es un lugar atractivo para los aventureros y turistas que disponen de un espíritu viajero (Ministerio de Turismo, 2020).

Este lugar tiene asentamiento de la cultura Jama-Coaque la misma que fue desarrollada en el año 500 antes de la llegada de Cristo y 500 luego de Cristo, esta demostró un avance tecnológico y social, dado que contiene varios lugares atractivos para los turistas, adicional este se encuentra atravesando la línea Ecuatorial.

3.3.2 Recursos gastronómicos de Pedernales

Pedernales dispone de una gran producción de pescado, cangrejos, gambas y cigalas, la gastronomía de la región es rica en mariscos. Este sector dispone de famosos festivales como es el Mes de Turismo que conserva la Cultura Ancestral el mismo que atrae a miles de turistas a Pedernales. Entre otras festividades, este día se celebra la fiesta del cangrejo azul, la fiesta de la fruta y las flores silvestres de Eloy Alfaro, la fiesta del queso, y el suero blanco de Atahualpa, la fiesta del cangrejo del Churo, la fiesta de la

langosta y el cangrejo de la Chorrera y la fiesta internacional de la perca y la gallineta de Cojimíes (AME, 2022).

3.3.3 Festivales de gastronomía en Pedernales

Tabla 25

Festivales de gastronomía en Pedernales

Nombre de los festivales	Descripción	Localidad	Imágenes
Festival del Chanco y la gallina criolla	Se preparan y exhiben diversos platos derivados de la gallina criolla como: Caldo de gallina, tonga, estofados. Allí se realizan juegos populares, presentaciones artísticas y principalmente se subasta el plato ganador del festival, y finalmente el baile popular.	3 esquinas, Parroquia 10 de agosto, Pedernales. Vía Pedernales-Jama	 <p data-bbox="1050 909 1396 976">Fuente: Facebook Gobierno Municipal de Pedernales</p>
Festival del Coco	Se presentan una variedad de derivados a base de coco como la mejor preparación de plato fuerte, postre, coctel, además se concursa por la racima que tiene más coco, el coco que tiene más agua, la mejor artesanía, también hay presentaciones artísticas y más.	Parroquia Cojimíes	 <p data-bbox="1050 1243 1396 1317">Fuente: Facebook Gobierno Municipal de Pedernales</p>
Festival del cangrejo, Flores y frutos silvestres	Siendo el cangrejo el principal ingrediente se prepara encocado, arroz, empanadas a base de cangrejo, se exhiben flores silvestres, se elige el traje típico, se subastan los platos, hay presentaciones artísticas y termina el festival con un baile popular.	Comunidad Eloy Alfaro, Parroquia Cojimíes.	 <p data-bbox="1050 1599 1396 1664">Fuente: Facebook Gobierno Municipal de Pedernales</p>

Festival del Queso, la cuajada y el Suero Blanco	Muy temprano en la mañana se realiza el ordeño de las vacas y se escoge la ganadora que da más leche, se preparan a base de leche, la cuajada, suero blanco, y el queso más grande se presenta una feria con productos como Yogurt, dulces etc., se escoge el mejor traje típico, shows artísticos y baile popular.	Parroquia Atahualpa, Vía Pedernales-El Carmen	
Festival de Langosta y Langostino	Se realiza una feria gastronómica donde se exhiben platos como langosta en salsa de marisco, ensalada de langosta, encocado de langostino, langostino a la parrilla, se subasta el mejor plato elegido por un jurado. Así mismo se realizan presentaciones artísticas y finiquita el festival con un baile general.	La Chorrera, Pedernales. Vía Pedernales-Jama	
Festival de la Jaiba y el Ostión	Diversas Familias de la localidad exponen platos a base de Jaiba y Ostión como: jaibas cocinadas en cerveza, encocado de jaiba, empanada de jaiba y más. Se elige el mejor traje típico y por último en la noche se desarrolla el baile general.	Comunidad e Coaque, Pedernales. Vía Pedernales-Jama.	
Festival Internacional de la Corvina y el Robalo	Inicia con la salida de equipos a realizar la pesca artesanal en botes, se premian al que pesque la corvina y robalo más grande, el pez más raro. También se preparan platos entre ellos corvina y robalo frito y encocado, se subastan los platos, se realizan presentaciones artísticas locales, nacionales e internacionales.	Cojimés, Pedernales.	

Fuente: Facebook Gobierno Municipal de Pedernales

Festival de la concha	Los habitantes locales preparan derivados de la concha como ceviche, arroz y empanadas de concha, decoran los platos de manera creativa y se subastan se elige un ganador mediante jurado y se subastan los platos. También se presentan artistas, danzas y traje típico y termina el festival con baile popular.	Churo, Parroquia Cojimíes. Vía Pedernales-Chamanga.		Fuente: Facebook Gobierno Municipal de Pedernales
Festival del Cacaño	Presenta una variedad de actividades durante el día y la noche, se preparan, exhiben y subastan los platos. El menú es variado como el encocado, viche, estofado tradicional de Cacaño. Se presentan artistas locales, traje típico, juegos tradicionales y baile popular en la noche.	Nalpe, Pedernales. Vía Pedernales-El Carmen.		Fuente: Facebook del Gobierno Municipal de Pedernales
Festival del Plátano	Ofrece una serie de platos derivados del plátano entre ellos bolones, cazuela, empanadas, torta de plátano con pescado y maní, se elige el mejor plato por medio de un jurado y se subasta. Se dan show artístico y cultural, presentación de trajes típicos y en la noche baile general.	Quiauque, parroquia Atahualpa, Pedernales.		Fuente: Facebook del Gobierno Municipal de Pedernales
Festival del Maíz	Se elaboran y exhiben platos con el producto estrella el maíz entre ellos tortillas de maíz hechas en horno de leña, menestra de maíz con gallina criolla, se subastan los platos. Se presentan trajes típicos elaborados con maíz, se realizan presentaciones artísticas, juegos populares y baile en general.	Santa Teresa, parroquia 10 de Agosto, Pedernales.		Fuente: Facebook del Gobierno Municipal de Pedernales

Festival de camarón de ría	Ofrece variedad de platos a base de camarón como estofados, ceviche, encocado, arroz colorado, con el fin de dinamizar la economía se subastan los platos. Se realizan presentaciones artísticas, trajes típicos, juegos populares con premiación a los ganadores.	Moracumbo, parroquia Cojimíes, Pedernales.	 <p>Festival DEL CAMARÓN DE RÍA Comunidad Muracumbo</p>	Fuente: Facebook del Gobierno Municipal de Pedernales
Festival del Marisco	Tiene como finalidad presentar una diversa gastronomía a base de mariscos entre ellos ceviche de camarón, chame frito, camarones apanados, sacado de jaiba, se realizan subastas de los platos, show artísticos, presentación de trajes típicos, juegos tradiciones y baile popular.	Puerto Tizal, Pedernales.		Fuente: Facebook Gobierno Municipal de Pedernales
Festival de las Palmeras y el encocado	Se realizan presentaciones de platos típicos y cocteles a base de coco, trajes típicos, subastas de los platos, participaciones artísticas, actividades deportivas, competencias en juegos populares y baile popular para finalizar el festival.	Cañaveral de Cojimíes, Parroquia Cojimíes, Pedernales.		Fuente: Facebook Gobierno Municipal de Pedernales
Festival del café y el cacao	Se basa principalmente en presentación de productos a base de café y cacao, se subastan los platos típicos, se exhiben artistas invitados, trajes típicos, realizan juegos populares y el baile tradicional en la noche.	Zapallal, Pedernales.		Fuente: Facebook del Gobierno Municipal de Pedernales
Festival de la Yuca	Se exponen alimentos tradicionales a base de la yuca como las tortillas y torta horneada, menestra de yuca, yapingachos, yuca asada, además se realizan juegos populares, se subastan los platos, show artísticos y culturales, y por último elección de traje típico y el baile popular.	Nuevo San Francisco, Pedernales. Vía Pedernales-El Carmen.		Fuente: Facebook del Gobierno Municipal de Pedernales

Nota: Descripción de los festivales gastronómicos del cantón Pedernales

Fuente: Elaboración propia

3.4. Diseño de propuesta

3.4.1 Tema

Realización de promoción gastronómica ancestral para impulsar el turismo cultural del cantón Pedernales.

3.4.2 Introducción

En épocas actuales el turismo se ha desarrollado paulatinamente de manera versátil globalmente ocasionando el despliegue de diversas tipologías de turismo, a través de esta actividad se ha optimizado la calidad de vida de la población.

El interés por la cultura ha generado la exposición de la gastronomía y la revalorización de valores ancestrales que han permitido diversificar la oferta turística de diversas localidades, permitiendo reflejar tradiciones.

El cantón Pedernales posee campos fértiles y mar fructífero que permite la elaboración de variada gastronomía, se complementa con cultura y tradiciones que permite rescatar rasgos propios de la localidad.

3.4.3 Descripción de propuesta

El desarrollo de este proyecto trata de fomentar el interés de habitantes locales y turistas, jóvenes, adultos y adultos mayores sobre la gastronomía ancestral y, asimismo, dar impulso a los festivales gastronómicos que dispone el cantón de Pedernales, fomentando el conocimiento de la cultura alimentaria de antaño.

Esta propuesta describe el estudio interno y externo del cantón Pedernales, con la finalidad de aprovechar las fortalezas y saber el camino más favorable para la aplicación de un post multimedia que motive a la población en general, consumidores y turistas a degustar la oferta gastronómica de esta localidad, e impulsar este tipo de turismo como es el gastronómico.

La campaña publicitaria multimedia de nostalgia busca crear una marca del destino, intercambiar experiencias, exponer la esencia de la gastronomía ancestral de la localidad.

3.4.4. Objetivos

3.4.4.1. Objetivo General

Diseñar una campaña publicitaria multimedia de nostalgia de la gastronomía ancestral en el cantón de Pedernales.

3.4.4.2. Objetivos Específicos

- Reconocer a los beneficiarios principales en la aplicación de la campaña.
- Analizar el ambiente interno y externo del cantón Pedernales.
- Seleccionar bibliográficamente los platos con rasgos ancestrales para campaña multimedia de nostalgia.

3.4.5. Importancia

El objetivo del proyecto es desarrollar un producto turístico para promocionar las tradiciones gastronómicas del Cantón de Pedernales, permitiendo a los visitantes descubrir la diversidad gastronómica de la costa y del sector. Este sector atraerá a los habitantes de las localidades de Cholo y Montubio, muy apreciadas por los turistas que son atraídos por la calidad de los productos y los sabores criollos típicos de la región, y la demanda podrá satisfacer sus necesidades de alojamiento, transporte y otros servicios con vistas a valorizar los productos y promover el patrimonio gastronómico.

El objetivo del turismo gastronómico es permitir a la gente degustar, conocer y disfrutar de una amplia variedad de platos y bebidas locales, así como de especialidades gastronómicas preparadas en fechas especiales y con motivo de festividades civiles o culturales importantes, aprender más sobre los ingredientes o incluso aprender a

preparar ellos mismos los platos, sorprenderse y descubrir nuevas sensaciones y experiencias culinarias.

Se eligió este sector porque representa los aspectos gastronómicos, los atractivos naturales y los acontecimientos culturales vinculados al tema, junto con los sectores productivos más sensibles y los lugares emblemáticos donde es posible comprar y degustar materias primas, sin olvidar los atractivos naturales donde se capturan los productos del mar (Zambrano, 2018).

3.4.6. Justificación

El diseño de una campaña publicitaria multimedia de nostalgia para la difusión de la gastronomía ancestral del cantón Pedernales aportará al desarrollo del turismo gastronómico en el mismo, logrando influir en muchas personas con el revivir de sentimientos olvidados y recuerdos. Se pretende posicionar en la mente de los visitantes locales y nacionales la oferta gastronómica ancestral que posee esta comunidad, influyendo directamente en el sentimiento de anhelar un acontecimiento del pasado, a través de los gustos y sabores plasmados en un contenido multimedia. Además, se pretende impulsar el conocimiento a las actuales y futuras generación de la diversidad cultural del cantón a través de la gastronomía.

Además, en la actualidad se está haciendo un rescate de ciertos recursos gastronómicos, por la afluencia turística, a través de festivales y programas donde el campesino se lleva el protagonismo por la riqueza culinaria que posee.

Entre todas estas actividades se pretende implementar un video multimedia que impulse estas actividades efectuadas en el Cantón de Pedernales para motivar al turismo nacional e internacional para su asistencia en las fechas concordadas con la Municipalidad del sector.

3.4.7. Beneficiarios

Figura 18

Beneficiarios



Nota: La grafica demuestra los diversos beneficiarios. Fuente: Elaboración propia.

Entre los beneficiarios principales para el desarrollo de una campaña multimedia de la gastronomía ancestral como impulso turístico del cantón Pedernales, se tienen los siguientes:

3.4.7.1 Autoridades

Las autoridades dispondrán del flujo de turistas que deseen incursionar en la degustación de los productos gastronómicos ofertados por el cantón, lo que permitirán tener ingresos para todo el sector, dando apertura a la creación de nuevas obras entre otros por la demanda percibidas.

3.4.7.2. Restaurantes

Los restaurantes podrán comercializar en gran escala la diversa gastronomía, y ampliarán la demanda de los colaboradores por la llegada de turistas al lugar, dando como resultados un mejor estilo de vida para los ayudantes y dueños de estos puntos de venta.

3.4.7.3. Visitantes

El visitante podrá tener otro punto de referencia para poder adquirir platos que satisfacen los exquisitos paladares, en unión a su familia, o amigos, aportando a la matriz productiva del país y adquiriendo nuevos conocimientos de lugares que proporcionan

diversidad de gastronomía de calidad que cumple con los estándares de higiene y generan confianza en su comida.

3.4.8.4. *Habitantes locales*

Los habitantes podrán aprovechar los saberes ancestrales y diversificar su actividad económica e incursionar en la creación de emprendimientos de esta índole. Además, de aprovechar la difusión de alto impacto para atraer turistas a sus negocios.

3.4.8. Análisis interno y externo del cantón Pedernales

3.4.8.1. *Fortalezas*

- Pedernales cuenta con riqueza cultural, fue asentamiento de la cultura Jama-Coaque. Además, es considerado como primer punto que atraviesa la línea equinoccial en la costa del océano Pacífico, según la misión geodésica encabezada por Charles Marie de la Condamine.
- Diversidad gastronómica que permite satisfacer los diversos paladares, por la ubicación geográfica se compone de mar y tierra fomentando el equilibrio de la obtención de alimentos y especies provenientes del mar y de los campos.
- Habitantes con alto espíritu de colaboración y hospitalidad. El carisma de los pobladores de las zonas urbanas y rurales complementa la diversidad local y que los visitantes se sientan confortables.
- Variedades de recursos y atractivos naturales que permite diversificar la oferta turística con ríos, cascadas, saltos, bosque, islas en comunidades estratégicamente ubicadas.
- Fácil acceso de llegada al cantón Pedernales, posee carretas en buen estado que facilitan el ingreso de visitantes desde diversas zonas del país.
- Forma parte estratégica de la ruta spondylus.

- Contiene las playas más extensas de la costa manabita.

3.4.8.2. Debilidades

- Carencia de alcantarillado y agua potable para la demanda turística.
- Falta de profesionales en el área turística del sector para el impulso turístico.
- Falta de regularización de precios en los restaurantes en feriados.
- Falta de recursos para proyectos de turismo.
- Escasa infraestructuras de alojamiento en temporada alta.
- Deficiente información turística, no cuenta con puntos estratégicos u oficina para brindar información a los turistas.
- Escasa afluencia de turistas internacionales.
- Alto índice de inseguridad.

3.4.8.3. Oportunidades

- Desarrollo de festivales gastronómicos de alimentos tradicionales de la zona, desarrollados en el mes de agosto y septiembre, en diversas comunidades rurales del cantón.
- Delegación por parte de la Asamblea Nacional a Pedernales como Génesis del nombre del Ecuador.
- Denominación del mes de agosto como mes del turismo y el rescate de la cultura ancestral, durante este mes se desarrollan diversas actividades culturales y gastronómicas.
- Ingreso de mayores turistas por la buena atención al cliente mediante las ferias gastronómicas.

- Nuevos ingresos económicos por la aplicación de estrategias multimedia en la gastronomía ancestral.
- El fomento de la ley de feriados, permite que durante diversas temporadas del año los turistas visiten el cantón.

3.4.8.4. Amenazas

- Catástrofes naturales que ocasionen pérdidas significativas en los restaurantes del sector.
- Incremento de los precios en los ingredientes que impidan la adecuada preparación de los alimentos.
- Desestabilidad política y económica a nivel local y nacional.
- Amplio desarrollo turísticos de otros cantones de la costa de Manabí que afecten el posicionamiento del cantón Pedernales.
- Masificación de atractivos naturales frente al mar, ocasionando el desgaste y destrucción del mismo.

Tabla 26

Resumen del análisis F.O.D.A.

Turismo del cantón Pedernales	
Factores Internos	
Fortalezas	Debilidades
✓ Riqueza cultural material e inmaterial	➤ Carencia de alcantarillado y agua potable.
✓ Diversidad gastronómica	➤ Falta de profesionales del turismo.
✓ Habitantes hospitalarios	➤ Falta de recursos para proyectos turísticos.
✓ Variedad de atractivos naturales	➤ Escasa infraestructura hotelera.
✓ Fácil acceso terrestre al cantón	➤ Falta de puntos de información turística.
✓ Incorporación de la ruta Spondylus.	➤ Escasa afluencia de turistas internacionales.
✓ Playas extensas.	➤ Inseguridad.

Factores externos	
Oportunidades	Amenazas
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Desarrollo de diversos festivales gastronómicos ✓ Delegación a Pedernales génesis del nombre de Ecuador ✓ Agosto mes del turismo y rescate de la cultura ancestral. ✓ Aplicación de campaña multimedia para el incentivo del turismo. ✓ Ley de feriado, para impulsar el turismo 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Catástrofes naturales. ➤ Incrementos de precios de alimentos. ➤ Desestabilidad política. ➤ Desestabilidad económica. ➤ Incremento de competencia turística. ➤ Masificación de la playa Pedernales, Cojimíes y la Chorrera.

Nota: Resumen del análisis interno y externo del cantón Pedernales F.O.D.A. Fuente:

Elaboración propia.

3.4.9. Reseña histórica de la gastronomía del del cantón Pedernales

La gastronomía del cantón Pedernales es el resultado de la fusión entre varias culturas y del aprovechamiento de los recursos naturales de la zona, relacionado directamente a la creencias y tradiciones de los ancestros.

3.4.9.1. *Época preincaica*

En esta época prima el uso principalmente de ingredientes como la carne proveniente de la caza de guanta, guatuso, cheque, venado, saíno, asimismo, alimentos cultivados de la tierra como la yuca, el maní, plátano, zapallo, camote, aguacate, tomate, y, mariscos extraídos de mar, además conchas y moluscos extraídos del manglar en el puerto de Quiximies.

El asentamiento de la cultura Chorrera 1500 a.C – 500 d.C. fomento el cultivo de maíz y cría de animales. La cultura Jama-Coaque 500 a.C. – 500 d.C. resaltó el uso de la alfarería y metalúrgica.

3.4.9.2 *Época colonial*

Pedernales al estar conectado al mar por vía marítima ingresaron alimentos por este medio como el arroz, lentejas, atún y sardinas.

Cojimíes era el principal puerto, se consideraba la zona mejor abastecida ya que además del mar en este se encuentra el manglar y el cultivo de coco, que permitía diversificar la alimentación.

3.4.9.3. *Época republicana*

En esta época inició el cultivo y cosecha de arroz, posicionándose en la gastronomía diaria de la población. Además, el uso de aceite de palma real y manteca obtenida de animales como bagre, guanta, se desarrolló.

Las principales comidas tradicionales protagonistas se elaboraban con productos extraídos del mar y la tierra, en el campo se elaboraban totillas de maíz y yuca, sal prieta, hayacas, bolones de verde, tongas y en los lugares cercanos al mar y al estuario se preparaban alimentos de pescados, conchas, cangrejos, coco y yuca.

3.4.9.4. *Época actual*

Con el desarrollo del turismo y la demanda de visitantes la gastronomía del cantón Pedernales ha evolucionado. En la zona urbana se prioriza el consumo de mariscos y en la zona rural el consumo de aves de corral, plátano, porcinos y bovinos es la principal alimentación. Además, aún se usan legumbres y vegetales provenientes de diversas provincias para la elaboración de sopas, biches y más, sin olvidar el auge camaronero que ha tenido esta zona en los últimos años siendo el camarón también parte importante de la dieta cotidiana.

Algunas familias del casco urbano y de la zona rural aún mantienen el uso de materiales autóctonos como el mate ancho, cazuelas de barro, bandejas de madera, horno de leña, alimentos como chonta, fruta de pan y la inigualable chillangua o cilantro de pozo.

La forma de procesar, conservar y cocinar los alimentos se ha modernizado. El uso de la energía eléctrica y el gas ha permitido facilitar ciertos procesos de preparación de alimentos. La comida internacional también tiene apogeo en esta localidad, alguna de

ellas se fusiona con elementos de la localidad y otros traen consigo nuevos ingredientes y métodos de preparación.

3.4.10. Platos gastronómicos ancestrales de Pedernales

Entre algunos de los platos ancestrales que se pretende promocionar en un video se tienen los siguientes:

Tabla 27

Platos ancestrales del cantón Pedernales

Nombre del plato	Ingredientes	Preparación	Historia/Descripción
Picante de cangrejo	Yuca, carne de cangrejo, condimentos y aliños.	Cocinar los cangrejos y extraer la carne, cocinar las yucas y picarlas en cuadros, realizar un sofrito de aliño y condimentos, luego untar la carne de cangrejo, el plato se puede acompañar de arroz.	Debido a la posición geográfica del cantón Pedernales en la playa y manglares el territorio abastece de estas especies y permite la adquisición y consumo constante de esta materia prima.
Torta de camarón de río	Camarón de río, maní, plátano, condimentos y aliños.	Rayar los plátanos untar el maní molido finamente, sazonar, condimentar los camarones y finalmente ubicar al horno de leña.	Los arroyos y ríos han sido fuente de alimentos para la población desde la antigüedad proporcionando el camarón para el sustento de los habitantes cerca a estos recursos.
Tortillas de maíz amarillo	Mazorcas de maíz criollo, sal, agua, suero blanco, huevos, manteca, queso o chicharrón.	Cocinar el maíz, un día después rallarlo, integrar la masa con manteca, suero blanco, sal, huevos, agua y rellenar la masa con queso o chicharrón posteriormente ubicarlas en una olla de barro y hornearlas.	La tortilla de maíz es protagonista del campo, el cultivo de maíz en la zona rural por los campesinos ha forjado el uso y preparación de estos ingredientes con fuentes de energía para el diario vivir.
Tonga de cangrejo	Cangrejo, arroz, maní, maduro, aliños, cilantro, chillangua, hoja de plátano.	Se cocina el arroz, se prepara el cangrejo con los aliños, se realiza la menestra de maní, se agrega la chillangua y se envuelve la preparación en la hoja de plátano.	El cangrejo es una de las principales especies que se encuentran en los manglares ubicados en la parroquia Cojimíes y ha sido usado como alimento principal desde la antigüedad.

Caldo de gallina criolla	Gallina criolla, ajo, cebolla blanca, hierba buena, comino, yuca, condimento, sal y chillangua.	Se dispone de una olla hirviendo para la disposición de la gallina con sal y ajo y luego de la adecuada cocción se le adhieren los ingredientes y finalmente chillangua.	Esta ave de corral siempre ha deleitado paladares desde épocas antiguas, hasta la actualidad, es un plato sencillo, con pocos ingredientes, pero muy delicioso.
Viche de cangrejo	Maní molido, plátano, frejol, haba, sal, aliños, achiote, entre otros.	En el momento de hervir el agua se ingresa el frejol, con los aliños principales como son las cebollas, zanahorias, ajo, yuca, sal, el crustáceo es el último integrante.	El viche también proviene de la cocina montubia en donde se combina los vegetales y mariscos, siendo el maní y cangrejos o camarones los anfitriones.
Cacaño estofado	Camarón cacaño, aliños, achiote, agua, sal, chillangua.	Se hace un refrito de los aliños, achiote, sal, posteriormente se agrega el cacaño, un poco de agua y la chillangua.	Cacaño es un camarón de río de agua dulce se encuentra fácilmente en este cantón y posee un sabor agradable para el paladar de cualquier comensal.
Encocado de Corvina	Corvina, cocos, condimentos y aliños.	Rayar el coco y sacar el extracto, hacer un estofado de corvina con aliños y condimentos, untar el extracto de coco y acompañar con arroz el plato.	Pedernales posee un corredor de palmeras de coco de 3 kilómetros por ende se ha usado desde los antepasados esta materia prima.
Manjar de leche	Azúcar, canela, arroz, leche.	El proceso se da desde el licuado de leche con el arroz, después de esto se cierne y se hierve a fuego lento la azúcar con canela hasta adquirir el color rosado.	Plato típico que se proporciona al visitar las fincas lácteas o en momentos de visitas.
Rompope	Leche Azúcar Huevos Canela Aguardiente	Primero la leche debe hervir con la azúcar, canela hasta obtener el color apropiado, para enfriar con la yema de huevos y la leche.	Es brindado en las fiestas religiosas de San Pedro y San Pablo.

Nota: Platos ancestrales del cantón Pedernales. Fuente: Elaboración propia.

3.4.11. Propuesta

Tabla 28 Fases, actividades, recursos y presupuestos de la propuesta

Tema: Promoción gastronómica ancestral para impulsar el turismo cultural del cantón Pedernales.					
Objetivo General: Diseñar una campaña publicitaria multimedia de nostalgia de la gastronomía ancestral en el cantón de Pedernales.		Objetivos específicos: Reconocer a los beneficiarios principales en la aplicación de la campaña. Analizar el ambiente interno y externo del cantón Pedernales, para la óptima. aplicación de la campaña. Realizar una reseña histórica de la gastronomía del cantón Pedernales. Seleccionar bibliográficamente los platos con rasgos ancestrales para campaña multimedia de nostalgia.			
Fases	Actividades	Recursos	Día	Responsables	Presupuesto
Pre-producción	Elaborar el guion con los platos previamente seleccionados.	Computadora Vehículo	1-5	Departamento de Turismo	\$ 800,00
	Seleccionar la/las localidades para las grabaciones de las tomas.		6-10	Departamento de Turismo	
	Buscar personajes que conozcan de la gastronomía ancestral.		11-15	Departamento de Turismo	
Producción	Grabaciones de las tomas por secciones y platos ancestrales seleccionados.	Camarógrafo, sonidista, iluminadores, actores, vehículo, cámara.	16-27	Departamento de Turismo	\$2.000,00
Post-producción	Ajuste técnico de sonido, colores y efectos especiales.	Computadora, cámara, micrófono.	28-33	Departamento de Turismo	\$ 500,00
Público objetivo: Jóvenes de 18-25 años, adultos de 30 años en adelante.					Total \$3.300,00

Nota: Fases, actividades, recursos y presupuestos de la propuesta Fuente: (Baldillo, 2020)

3.4.12. Medios publicitarios

Los medios de promoción publicitaria serán las redes sociales más reconocidas de GAD de Pedernales como son la de Facebook, Instagram, Tik Tok, YouTube, además de medios de televisión para poder manejarse con la audiencia necesaria.

CONCLUSIONES

La gastronomía ancestral influye positivamente en el turismo cultural debido a la diversidad de costumbres de antaño, experiencias excepcionales y saberes que involucra. Actualmente los turistas se interesan por conocer las tradiciones de sus pueblos, festivales de gastronomía y costumbres que impulsan el desarrollo del turismo cultural, datos determinados a través de la investigación, en relación a los resultados obtenidos la gastronomía del cantón pedernales necesita impulso en diferentes ámbitos social y económico, por lo cual se planteó del desarrollo de una campaña publicitaria multimedia para dar solución a la problemática.

En base al primer objetivo, la difusión del amplio legado de conocimientos culinarios ancestrales repercute en el turismo cultural, debido a que minimiza la pérdida la identidad cultural y brinda la posibilidad a visitantes y habitantes locales el conocer la historia, creencias, sabores y saberes de la gastronomía ancestral de localidades concretas, los medios de difusión de conocimientos culinarios que usaban antiguamente se han modificado ahora con la modernidad existen medios digitales eficaces de expandir estos saberes llegando a las nuevas generaciones y que estas se interesen por conocer sus raíces culinarias ancestrales.

En relación al segundo objetivo, la actualización bibliográfica influye positivamente en el desenlace del turismo cultural de este cantón debido a que las investigaciones que se realicen en esta localidad sirven como bases teóricas para reforzar futuros estudios y que sustenten temas relacionados a las variables de gastronomía, cultura y turismo, no obstante, se constató la falta de recursos bibliográficos sobre prácticas culinarias adoptadas por los antepasados del cantón Pedernales.

En función al tercer objetivo se concluye que los festivales de gastronomía inciden efectivamente en el impulso del turismo cultural debido a que plasma y transmite prácticas y conocimientos relacionados a las experiencias de los antepasados con la

alimentación diaria. Los festivales gastronómicos con enfoque ancestral promueven el interés de habitantes locales y turistas para vivir experiencias auténticas y degustar sabores exóticos en la localidad anfitriona. Por lo general este tipo de festivales de gastronomía involucran una serie de actividades promoviendo la cultura local.

En cuanto al tercer objetivo, determina que el diseño de la campaña publicitaria multimedia de nostalgia de la gastronomía ancestral en el cantón de Pedernales impulsa el conocimiento, el interés por lo propio, la revalorización de lo autóctono, conectar momentos, espacios, personas y sentimientos. Pues pretende impulsar la gastronomía ancestral hacia los visitantes que se encuentran en las redes sociales y que inspeccionan las diversas actividades que ofrece un lugar para su visita y repercute en los habitantes locales despertando el interés de consumir lo propio, esta campaña será lanzado por los medios de comunicación de la municipalidad como Instagram, Facebook, Tik Tok, y YouTube, para mantener la credibilidad de lo realizado, mediante este tipo de medios, e incentivan a los turistas a visitar Pedernales por su gastronomía ancestral.

RECOMENDACIONES

Se recomienda el desarrollo de investigaciones sobre la valorización de la gastronomía ancestral y ampliar más terminología que pueda servir como sustento a futuros proyectos relacionados a la temática.

Trabajar articuladamente el sector público y comunidades en proyectos que busquen rescatar y conservar las tradiciones, costumbres propias e historia, involucrando principalmente a los habitantes locales de cada comunidad anfitriona.

Conservar las prácticas culinarias y transmitir los conocimientos a las generaciones actuales para no perder la identidad gastronómica heredada por los antepasados.

Difundir los festivales de gastronomía que se realizan en el cantón Pedernales a través de medios digitales y físicos, para una mejor cobertura de la población y turistas interesados en la gastronomía del cantón.

En la creación de esta propuesta, se recomienda la creación de un plan de acción que demuestre las actividades a desarrollar, con las fechas los tiempos establecidos y el cumplimiento de cada estrategia para llevar un control de lo realizado, lo invertido y lo obtenido en su aplicación.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Acasjæ. (2019). *Acasjæ*. Obtenido de Soberanía Alimentaria y Gastronomía Ancestral: <https://www.acasjæ.com/food-sovereignty-and-ancestral-gastronomy>
- Acle, R., Santos, J., & Herrera, B. (2020). La gastronomía tradicional como atractivo turístico de la ciudad de Puebla, México. *Investigación, Desarrollo e Innovación, 10*, 237-248. Obtenido de <file:///C:/Users/Usuario/Documents/DOC%20TESIS/INVESTIGACIONES%20INTERNAICONALES/MEXICO%20GASTRONOMIA.pdf>
- Aguilar, N. (2016). La gastronomía Peruana patrimonio cultural: Material e inmaterial, genera desarrollo socioeconómico en la Provincia de Huáncabamba. *Investigación Valdizana, 10*(4). Obtenido de <file:///C:/Users/Usuario/Documents/DOC%20TESIS/INVESTIGACIONES%20INTERNAICONALES/PERU%20GASTRONOMIA.pdf>
- Alcivar, X. (2019). *Trabajo de titulación*. Obtenido de Estudio de la Gastronomía Ancestral de la Parroquia Guayllabamba, cantón Quito: <http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/11821/1/84T00633.pdf>
- Álvarez, L. (2014). *Investigación y puesta en valor de los recursos gastronómicos del cantón Pedernales, provincia de Manabí*. Obtenido de Trabajo de titulación: <file:///C:/Users/Usuario/Documents/DOC%20TESIS/LOCAL/g.pdf>
- AME. (2022). *PEDERNALES UNA PUERTA ABIERTA AL TURISMO Y LA GASTRONOMÍA*. Recuperado el 03 de Enero de 2023, de FESTIVAL GASTRONÓMICO EN EL AÑO: <https://ame.gob.ec/2020/12/11/pedernales-una-puerta-abierta-al-turismo-y-la-gastronomia/>
- Arévalo, M. (2004). La tradición, el patrimonio y la identidad. *Revista de estudios extremeños, 60*(3), 925-956.
- Armendáriz, J. (2013). *Procesos de elaboración culinaria*. Paraninfo. Recuperado el 2022
- Baldillo, E. (17 de Junio de 2020). *Gastronomía Ancestral y su Influencia en el Turismo Cultural de la ciudad Riobamba*. Obtenido de <http://dspace.unach.edu.ec/bitstream/51000/6743/1/Trabajo%20de%20titulaci%C3%B3n%20Badillo%20Paredes%20Evelyn%20Fernanda-GEST-TUR.pdf>
- Bermudez, M. (2021). LA INCREÍBLE Y SABROSA CRÓNICA DEL AJIACO SANTAFEREÑO Y DE CÓMO LO CORONARON CON ALCAPARRAS Y CREMA GRACIAS A LA HERMANA DE RAFAEL POMBO. *Turismo y Sociedad, 28*, 231-246. Obtenido de <https://www.redalyc.org/journal/5762/576267205011/html/>
- Bernal, C. (2010). Metodología de la Investigación. En *Administración, economía, humanidades y ciencias sociales* (Tercera ed.). La Sabana: Pearson Education. Obtenido de <https://abacoenred.com/wp-content/uploads/2019/02/El-proyecto-de-investigaci%C3%B3n-F.G.-Arias-2012-pdf.pdf>

- Bernáldez, C. (2015). *Universidad Autónoma del Estado de México*. Obtenido de Gastronomía y estudios gastronómicos: una aproximación conceptual y epistemológica.
- Burguete, & Acle. (2012). Marketing nostálgico. *Nueva Imagen*, 64.
- Cantar, N., Endere, M., & Zulaica, M. (2020). La “arqueología” de la sustentabilidad en la concepción del patrimonio cultural. *Revista de Estudios Sociales*, 71-86.
doi://doi.org/10.7440/res75.2021.07
- CARE. (2016). *Guía Módulos de capacitación*. Obtenido de Etnohistoria de los pueblos y nacionalidades originarias de Ecuador: <https://www.care.org.ec/wp-content/uploads/2016/02/Modulo-2.pdf>
- Castañeda, P. (2013). *Investigación de la cocina tradicional Ecuatoriana de los cantones Portoviejo y Rocafuerte de la provincia de Manabí, y caracterización de un establecimiento gastronómico como medida de salvaguarda*. Obtenido de Tesis de grado previa a la obtención del título de Ingeniera en Gestión Hotelera:
file:///C:/Users/Usuario/Documents/DOC%20TESIS/INVESTIGACIONES%20EN%20ECUADOR/PORTOVIEJO%20Y%20ROCAFUERTE%20COCINA%20TRADICIONAL.pdf
- Castellón, L., & Fontecha, J. (2017). La gastronomía: una fuente para el desarrollo del turismo y el fortalecimiento de la identidad cultural en Santa. *Turismo y Sociedad*, XXI, 167-193.
Obtenido de
file:///C:/Users/Usuario/Documents/DOC%20TESIS/INVESTIGACIONES%20INTERNACIONALES/COLOMBIA.pdf
- Cejas, M., & Palomino, S. (Octubre de 2017). *Turismo Alternativo Eje Estratégico en el desarrollo rural*. Obtenido de CIDE.
- Cuenca, G. (2021). *Costumbres y tradiciones del Pueblo Otavalo e Identidad Cultural*. Obtenido de Proyecto de Investigación previo a la obtención del título de Licenciado en Pedagogía de la historia y las ciencias sociales:
<http://www.dspace.uce.edu.ec/bitstream/25000/26320/1/UCE-FIL-CUENCA%20GABRIELA.pdf>
- Espinosa, M. (24 de Septiembre de 2019). *EL Comercio*. Recuperado el 04 de Enero de 2023, de Los festivales típicos resaltan las tradiciones de Pedernales:
<https://www.elcomercio.com/tendencias/festivales-tipicos-tradiciones-pedernales-manabi.html>
- Gonzales, L. (2009). *Blog de Gastronomía Peruana*. Obtenido de Gastronomía peruana y la identidad cultural colectiva de los inmigrantes peruanos en Estados Unidos.
- Granados, L. (2017). *Propuesta para la promoción de la cocina tradicional sincelejana a partir de las directrices de la política para el conocimiento, salvaguardia y fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia*. Obtenido de Trabajo de grado para optar al título de Magister en Desarrollo y Cultura:
file:///C:/Users/Usuario/Documents/DOC%20TESIS/INVESTIGACIONES%20INTERNACIONALES/PROPUESTA_PARA_LA_PROMOCION_DE_LA_COCINA.pdf
- Guerrero, P. (2002). *LA CULTURA Estrategias conceptuales para entender la identidad, la diversidad, la alteridad y la diferencia*. Quito, Ecuador: Abya-Yala.

- Gutiérrez, M. (Junio de 2018). *Fortalecimiento de los saberes ancestrales en la Universidad*. Obtenido de Universidad Politécnica Estatal del Carchi: <https://upec.edu.ec/images/stories/LOTAIP/2018/JULIO/ANEXOS/M-1-INFORMATIVO.pdf>
- Hernández, R., Fernández, C., & Baptista, P. (2014). *Metodología de la Investigación* (sexta ed.). México. Recuperado el 09 de Septiembre de 2021, de <http://observatorio.epacartagena.gov.co/wp-content/uploads/2017/08/metodologia-de-la-investigacion-sexta-edicion.compressed.pdf>
- Hormaza, D., & Torres, R. (Septiembre de 2020). Revista de Turismo y Patrimonio Cuultural. *PASOS*, 18(3), 385-400. Recuperado el 14 de Octubre de 2022, de <http://193.145.119.54/index.php/Revista/article/view/1787/1522>
- Huallpa, D. (2018). *Connocimiento sobre las costumbres y tradiciones en los estudiantes de cuarto B de la Institución Educativa Secuandaria comercial 45 Emilio Romero Padilla PUNO*. Obtenido de Tesis para optar el Título profesional de Licenciado en Educación Secundaria, con mención en la especialidad de Ciencias Sociales: <https://1library.co/document/qvlmmo1y-conocimiento-costumbres-tradiciones-estudiantes-institucion-educativa-secundaria-comercial.html>
- Instituto Nacional de Estadísticas y Censos. (2020). *INEC*. Obtenido de Proyecciones poblaciones de Pedernales: https://www.r4v.info/sites/default/files/2022-08/2022_08_16%20ERI%20Pedernales.pdf
- Jiménez, M., & Manzo, F. (2019). EL TURISMO DE NOSTALGIA EN UN MUNICIPIO RURAL EN JALISCO, MÉXICO. CARACTERIZACIÓN DE LA ACTIVIDAD Y EVALUACIÓN DE SUS IMPACTOS SOCIOCULTURALES. *Economías rurales post-productivas: turismo, multifuncionalidad y diversidad productiva*, 382-385. Recuperado el 2023, de https://www.researchgate.net/profile/Fernando-Manzo-Ramos/publication/334068232_El_turismo_de_nostalgia_en_un_municipio_rural_en_Jalisco_Mexico_Caracterizacion_de_la_actividad_y_evaluacion_de_sus_impactos_socioculturales_en_las_comunidades_receptoras_y_lo
- Landeta, Z., & Ojeda, J. (s.f.). *Propuesta de Ruta Cultural-Gastronómica Montubia de Jipijapa- La Pila-Montecristi*. Obtenido de Escuela Superior Politécnica del litoral centro de investigación científica y tecnológica: <file:///C:/Users/Usuario/Documents/DOC%20TESIS/INVESTIGACIONES%20EN%20ECUADOR/Propuesta%20de%20Ruta%20Cultural%20%20Gastron%C3%B3mica%20Montubia%20de%20Jipijapa.pdf>
- López, L. (2018). *scielo.org*. Recuperado el 12 de Octubre de 2022, de Detalles investigativos: http://www.scielo.org.bo/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1815-02762004000100012#:~:text=Es%20el%20conjunto%20de%20personas,los%20accidentes%20viales%20entre%20otros%22.
- Mejía, L., Mejía, S., & Bravo, M. (2014). Tendencias gastronómicas: La encrucijada entre lo tradicional y lo innovador. *Culinaria Revista virtual especializada en Gastronomía*(8), 27-40. Obtenido de http://web.uaemex.mx/Culinaria/PDF%20finales%208/Tendencias_gastronomicas.pdf
- Ministerio de Cultura y Patrimonio. (14 de Agosto de 2020). *Gobierno del Encuentro*. Recuperado el 02 de Enero de 2023, de Cultura y Patrimonio:

<https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/pedernales-celebro-su-dia-del-rescate-y-patrimonio-historico-y-cultural/#:~:text=Pedernales%2C%20adem%C3%A1s%2C%20fue%20asentamiento%20de,a%20las%20manifestaciones%20del%20sedentarismo.>

Ministerio de Turismo. (01 de Junio de 2020). *Gobierno del Encuentro*. Recuperado el 03 de Enero de 2023, de Pedernales un destino para relajarse:

<https://www.turismo.gob.ec/pedernales-un-destino-para-relajarse/>

Miskin, L. (20 de Febrero de 2018). *Uso de la nostalgia en el marketing de viajes*. Obtenido de Marketing de nostalgia en la industria hotelera: <https://koddi.com/nostalgia-marketing-in-the-hospitality-industry/>

Montalván, A. (2018). *Rescate de la identidad gastronómica ancestral como aporte al desarrollo del turismo cultural y rural de la Parroquia Chuquiribamba*. Obtenido de Tesis de Pregrado:

<https://repositorio.uea.edu.ec/bitstream/123456789/392/1/T.M.TUR.B.UEA.583>

Mouriés, T. (Junio de 2014). ¿Con o sin ancestros? Vigencia de lo ancestral en la Amazonía peruana. *Scielo*, 32(32), 20-22. Obtenido de

http://www.scielo.org.pe/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0254-92122014000100002

OMT . (2018). *UNWTO Bárometro* . Obtenido de

https://sga.unemi.edu.ec/media/recursotema/Documento_201967101857.pdf

Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura UNESCO. (26 de Marzo de 2018). *Gourmet de Mexico*. Obtenido de Cuatro gastronomías premiadas por la Unesco: <https://gourmetdemexico.com.mx/comida-y-cultura/cuatro-gastronomias-premiadas-por-la-unesco/>

Organización Panamericana de la Salud. (2018). *Organización Panamericana de la Salud*.

Obtenido de Glosario:

https://www3.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=10556:2015-glosario&Itemid=42210&lang=es#gsc.tab=0

Paniagua, C. (2010). Psicología de la Nostalgia. *Revista de Humanidades*, 19-38. Obtenido de

https://www.fundacionpfizer.org/sites/default/files/ars_medica_jun_2010_vol09_num01_039_048_paniagua.pdf

PDOT Pedernales. (25 de Julio de 2019). *Plan de desarrollo turísticos del cantón Pedernales*.

Recuperado el 12 de Octubre de 2022, de Gobierno Municipal de Pedernales:

<https://amevirtual.gob.ec/wp-content/uploads/2018/05/PD-TURISMO-GAD-PEDERNALES-2018-final-ilovepdf-compressed.pdf>

RAE. (2022). *Diccionario de la Real Academia Española* . Obtenido de

<https://dle.rae.es/tradici%C3%B3n>

Real Academia Española. (2022). *Diccionario de la Real Academia Española*. Obtenido de

<https://dle.rae.es/ancestral>

Real Academia Española. (2023). *Diccionario de la Real Academia Española*. Obtenido de

Nostalgia: <https://dle.rae.es/nostalgia>

- Richards, G. (2018). Cultural tourism: A review of recent research and trends. *ELSELVIER*, 36, 12-21. Recuperado el 14 de Octubre de 2022, de <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S1447677018300755>
- Rodriguez, T., Ojeda, A., & Cedeño, V. (2017). La gastronomía como atractivo turístico, caso Pedernales. *Retos turísticos*, 16. Obtenido de https://revistas.uptc.edu.co/index.php/investigacion_uitama/article/view/10624/8993
- Salame, F. (18 de Septiembre de 2018). *Propuesta del diseño de un producto turístico gastronómico ancestral para la Provincia de Santa Elena*. Obtenido de Trabajo de titulación previo a la obtención del título de Ingeniería en Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras: <file:///C:/Users/Usuario/Documents/DOC%20TESIS/INVESTIGACIONES%20EN%20ECUADOR/PRODUCTO%20GASTRONOMICO%20ANCESTRAL%20SANTA%20ELENA.pdf>
- Sampieri, H., Fernandez, C., & Baptista, P. (2014). Metodología de la Investigación. En *Metodología de la Investigación* (Sexta ed., págs. 20-25). Ciudad de México: McGRAW-HILL / INTERAMERICANA. Obtenido de <https://www.uca.ac.cr/wp-content/uploads/2017/10/Investigacion.pdf>
- SENATUR. (2014). *Turismo Cultural: Una oportunidad para el Desarrollo Local*. Obtenido de Guía Metodológica : <https://asesoresenturismoperu.files.wordpress.com/2016/04/175-turismo-cultural-guia-metodologica-chile-sernatur.pdf>
- Sosa, M. E., & Ortiz, H. T. (2021). Memoria alimentaria, nostalgia y tiempo libre: una aproximación a la oferta culinaria tradicional del Centro Histórico de Quito. *Estudios Sociales Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional*, 36. Obtenido de <file:///C:/Users/Usuario/Downloads/memoria.pdf>
- Tourism. (03 de Febrero de 2022). *¿Qué es el turismo cultural?* Obtenido de Tipos de turistas culturales: <https://tourismteacher.com/cultural-tourism/>
- Triviño, K., Arandia, J., Robles, G., & Rivera, G. (2020). FORTALECIMIENTO DE LA IDENTIDAD CULTURAL-GASTRONÓMICA EN LA PROVINCIA DE LOS RÍOS, ECUADOR. *Revista Colón Ciencias Tecnologías*, 7(1), 56. Recuperado el 07 de Diciembre de 2022, de <http://portal.amelica.org/ameli/journal/215/215974010/html/>
- Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE. (2017). *Turismo Comunitario Visión estratégica como perspectiva intercultural*. Sangolquí, Ecuador: Dvid Carrera Aguirre. Obtenido de <http://repositorio.espe.edu.ec/bitstream/21000/13754/1/978-9942-765-20-8%20TURISMO%20COMUNITARIO%20VISI%C3%93N%20ESTRAT%C3%89GICA%20COMO%20PERSPECTIVA%20INTERCULTURAL.pdf>
- Uribe, G. (2021). VALORACIÓN DEL CENTRO HISTÓRICO DE SITIOVIEJO EN EL MUNICIPIO DE TITIRIBÍ - ANTIOQUÍA COMO CATEGORÍA DE PATRIMONIO INDUSTRIAL. *Scielo*(47), 91-105. doi:[http://dx.doi.org/10.32995/rev180.Num-47.\(2021\).art-810](http://dx.doi.org/10.32995/rev180.Num-47.(2021).art-810)
- Vázquez-Medina, J. A. (2016). Cocina, Nostalgia y Etnicidad en restaurantes mexicanos de Estados Unidos. 250-255. Obtenido de <https://www.editorialuoc.cat/cocina-nostalgia-y-etnicidad-en-restaurantes-mexicanos-de-estados-unidos>

Villalba, D., Alvarez, M., Achig, M., & Haro, G. (2020). Posicionamiento de la Gastronomía Ancestral de la Sierra Ecuatoriana mediante el Marketing de Nostalgia. *mkt DESCUBRE*, 89-100. Obtenido de file:///C:/Users/Admin/Downloads/684-64-2180-3-10-20220622.pdf

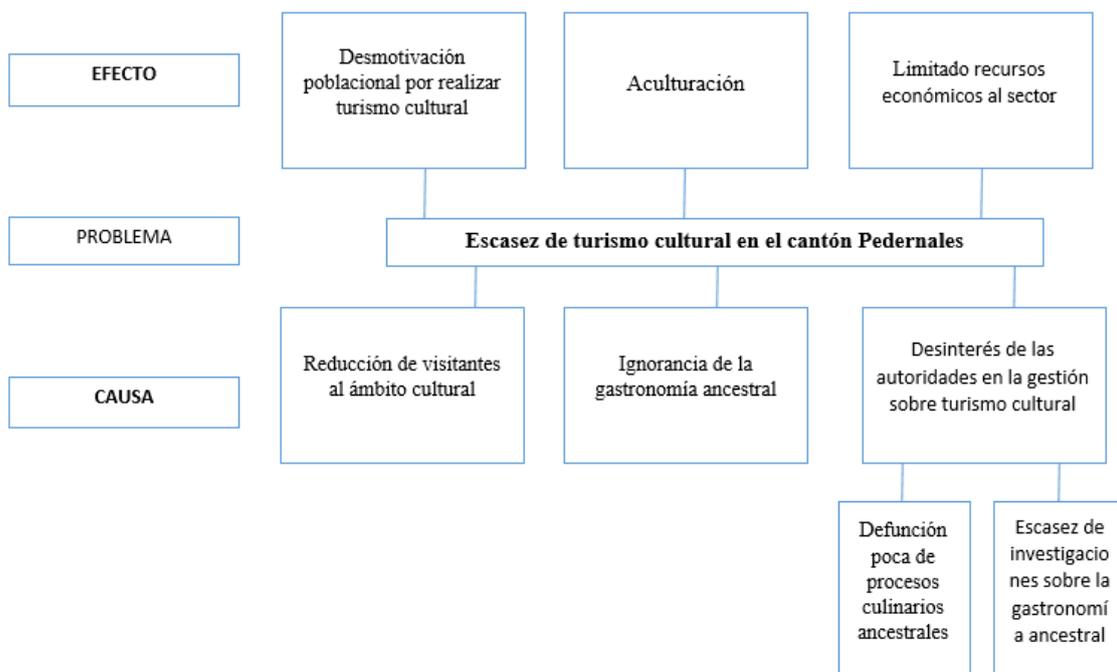
Zambrano, M. (08 de Agosto de 2018). *Repositorio de Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí*. Recuperado el 03 de Enero de 2023, de Diseño de una ruta gastronómica patrimonial del corredor turístico Sucre - Pedernales.

Zapata, A. (2005). Estudio sobre Patrimonio Gastronómico Peruano: Realidades y Perspectivas para un programa Nacional. *Turismo y Patrimonio USMO*.

ANEXOS

Anexo 1

Árbol del problema



Nota: Planteamiento del árbol del problema

Anexo 2 Modelo de encuesta

UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ



MODELO DE ENCUESTA PARA HABITANTES LOCALES Y VISITANTES

Indique su género:

- Femenino
- Masculino

Edad:

- Menores a 20 años
- 21-29 años
- 30-39 años
- 40-49 años
- 50-59 años
- 60 en adelante

Seleccione su estado civil

- Soltero
- Unión libre
- Viudo
- Casado
- Divorciado

Ingresos:

- Menos de \$425
- \$426 - \$600

- \$601 - \$800
- \$801 - \$1.000
- \$1.001 en adelante

1. ¿Conoce usted la gastronomía ancestral que posee el cantón Pedernales?

- Si
- No
- Talvez

2. ¿Conoce las técnicas, utensilios, métodos y significado de la comida ancestral del cantón Pedernales?

- Si
- No
- Talvez

3. ¿Considera usted que en las cocinas de los Pedernalinos aún se conservan y usan utensilios, técnicas y procesos ancestrales para preparar sus alimentos?

- Si
- No
- Talvez

4. ¿Cree usted que la gastronomía ancestral representa para las nuevas generaciones parte de su cultura?

- Si
- No
- Talvez

5. ¿Considera importante que medios digitales y físicos brinden información sobre la gastronomía ancestral del cantón Pedernales?

- Si
- No

6. ¿Considera que hay aporte del gobierno local para el mantenimiento de la cultura gastronómica del cantón Pedernales?

- Si
- No
- Talvez

7. ¿Qué plato considera que es ancestral en este lugar?

- Bolones
- Pescado frito
- Tonga de gallina criolla
- Tortillas de maíz y yuca
- Empanada de verde
- Caldo y seco de gallina criolla
- Otros

8. ¿Conoce los festivales de gastronomía que se desarrollan en el cantón Pedernales en diferentes fechas?

- Si
- No

9. ¿Considera que los festivales gastronómicos influyen en el turismo cultural del cantón Pedernales?

- Si
- No

10. Bajo su consideración, ¿Cuál es el tipo de turismo que predomina en el cantón Pedernales?

- Turismo de sol y playa
- Turismo gastronómico
- Turismo nocturno
- Turismo deportivo
- Turismo de naturaleza
- Turismo de aventura
- Turismo religioso

11. ¿Cree que la gastronomía ancestral aporta al turismo cultural del cantón Pedernales?

- Totalmente de acuerdo
- De acuerdo
- Ni de acuerdo ni desacuerdo
- Desacuerdo
- Totalmente desacuerdo

12. ¿Considera que es importante resaltar la gastronomía ancestral del cantón Pedernales como incentivo del turismo del sector?

- Totalmente de acuerdo
- De acuerdo
- Ni de acuerdo ni desacuerdo
- Totalmente desacuerdo
- Desacuerdo

13. ¿Cree que es importante realizar una campaña publicitaria multimedia de la comida ancestral del cantón de Pedernales, que motive a la ciudadanía a degustar lo propio de la localidad?

- Totalmente de acuerdo
- De acuerdo
- Ni de acuerdo ni desacuerdo
- Totalmente desacuerdo
- Desacuerdo

Anexo 3 Investigación de mercado 1



Anexo 5 Investigación de mercado 2



Anexo 4 Investigación de mercado 3



Anexo 6 Investigación de mercado 4

