



UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ
FACULTAD DE EDUCACIÓN TURISMO ARTE Y HUMANIDADES
CARRERA DE HOSPITALIDAD Y HOTELERÍA

TRABAJO DE TITULACIÓN

**PROYECTO DE INVESTIGACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE
LICENCIADOS EN HOSPITALIDAD Y HOTELERÍA**

TEMA

**IDENTIFICACIÓN DE CLÚSTER GASTRONÓMICOS MANABITAS CON
EXPLICACIÓN HISTÓRICA Y SU IMPORTANCIA TURÍSTICA**

AUTOR

RICHARD STEVEN CARREÑO MORA

TUTOR

ING. JESSENIA ESPINOZA CEDEÑO. MG

MANTA, ABRIL 2023

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR

En calidad de docente tutor(a) de la Facultad De Educación, Turismo, Artes y Humanidades de la Universidad Laica “Eloy Alfaro” de Manabí, certifico:

Haber dirigido y revisado el trabajo de titulación, cumpliendo el total de 380 horas, bajo la modalidad de Proyecto de Investigación, cuyo tema del proyecto es “Identificación de Clúster Gastronómicos Manabitas con explicación histórica y su importancia turística”, el mismo que ha sido desarrollado de acuerdo a los lineamientos internos de la modalidad en mención y en apego al cumplimiento de los requisitos exigidos por el Reglamento de Régimen Académico, por tal motivo CERTIFICO, que el mencionado proyecto reúne los méritos académicos, científicos y formales, suficientes para ser sometido a la evaluación del tribunal de titulación que designe la autoridad competente.

La autoría del tema desarrollado, corresponde a Richard Steven Carreño Mora, estudiante de la carrera de Hospitalidad y Hotelería, período académico 2022 (2), quien se encuentra apto para la sustentación de su trabajo de titulación.

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

Manta, 5 de abril del 2022.

Lo certifico,

Ing. Jessenia Espinoza
Docente Tutor(a)
Área: Hospitalidad y hotelería

APROBACIÓN DEL TRIBUNAL

El tribunal evaluador certifica:

Que, el trabajo de carrera, titulado "Identificación de Clúster Gastronómicos Manabitas con explicación histórica y su importancia turística", ha sido realizado y concluido por el señor Richard Steven Carreño Mora; 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 diseño que ha sido continuamente revisada por este tribunal en las reuniones llevadas a cabo.

Para dar testimonio u
Autenticidad, Firmamos:

Lcdo. Marcos Durán, Mg
**PRESIDENTE DEL
TRIBUNAL DE TITULACIÓN**

Lic. Dallas Hormaza
**MIEMBRO DEL TRIBUNAL
DE TITULACIÓN**

Lic. Claudia Loor
**MIEMBRO TRIBUNAL
DE TITULACIÓN**

Ing. Jessenia Espinoza
**DOCENTE TUTOR
DE TITULACIÓN**

DECLARACIÓN DE AUTORÍA

El siguiente proyecto de investigación es realizado como requisito previo a la obtención del título de Licenciado en Hospitalidad Hotelería y Turismo en la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí. Los criterios emitidos en este documento pertenecen de manera auténtica al autor, por ende, en caso de utilizar este contenido se debe dar los respectivos créditos.

1315552826

Richard Steven Carreño Mora

DEDICATORIA

Dedico este trabajo a DIOS por darme valentía en las situaciones complicadas y otorgarme la posibilidad de cumplir esta meta de graduarme.

A mis padres por ayudarme a hacer realidad mis sueños y brindarme su apoyo durante mis estudios, y a mi hermano en especial para el que esta en el cielo todos mis logros van para el.

También va dedicado a compañeros y demás personas que me acompañaros durante este proceso.

AGRADECIMIENTO

En primer lugar, agradecer a DIOS por brindarme fortaleza en momentos difíciles y darme la posibilidad de cumplir esta meta.

A mis padres por brindarme todo su apoyo durante el desarrollo de este proceso de estudio.

A los profesores de la carrera que con cada uno de sus conocimientos aportaron para mi formación profesional.

RESUMEN

Los clústeres gastronómicos son agrupamientos en donde las empresas de una misma región operan en líneas similares de negocio, fomentando el desarrollo de interdependencias y fortaleciendo sus capacidades competitivas. En dicho contexto, surge esta investigación basada en la identificación de clúster gastronómicos manabitas con explicación histórica y su importancia turística, haciendo énfasis en los cantones de Manta, Portoviejo y Rocafuerte. Como tal, se emplea una metodología de carácter descriptiva con métodos inductivo-deductivo. Asimismo, se aplica una encuesta a los habitantes de los cantones mencionados, y una entrevista hacia actores locales en sus destinos. Durante el proceso de recopilación de datos se compilaron 175 cuestionarios, a partir de cuyos resultados se observa que en Manabí existe un clúster gastronómico, no obstante, a pesar de aquello sus actividades no han logrado el desarrollo esperado por la falta de gestión turística y la poca asignación de recursos para mejoras en infraestructura y servicios básicos. Con base a los resultados obtenidos es posible inferir que los clústeres gastronómicos si aportan al crecimiento turístico de la provincia, ya que otorga directrices para que las actividades gastronómicas alcancen sus metas. En definitiva, los gestores locales juegan un rol elemental, estos se encargan de velar por los intereses de la localidad y planificar actividades que generen un ambiente proclive para el desarrollo de esta práctica. **Palabras clave:** Gastronomía, turismo gastronómico, clústeres gastronómicos, crecimiento turístico.

ABSTRACT

Gastronomic clusters are a grouping in which companies from the same region operate in similar lines of business, fostering the development of interdependencies and strengthening their competitive capabilities. In this context, this research arises based on the identification of manabitas gastronomic cluster with historical explanation and its tourist importance, emphasizing the cantons of Manta, Portoviejo and Rocafuerte. As such, a descriptive methodology is applied, methods such as inductive-deductive are also used. Likewise, a survey is applied to the inhabitants of the aforementioned cantons, and an interview with local actors of said destinations. During the data collection process, 175 surveys are compiled, from the results it is observed that in the province of Manabí there is a gastronomic cluster, however, despite that, its activities have not achieved the expected development, this due to the lack of tourism management added to little allocation of resources to make improvements in infrastructure or basic services, to this is also added the scant promotion of tourism activities, among others. Based on the results obtained, it is possible to infer that the gastronomic clusters do contribute to the tourist growth of the province of Manabí since it provides guidelines for gastronomic activities to achieve their goals. In short, local managers play an elementary role, they are in charge of looking after the interests of the locality and planning activities that create an environment conducive to the development of this practice.

Keywords: Gastronomy, gastronomic tourism, gastronomic cluster, tourism growth.

ÍNDICE DE CONTENIDO

INTRODUCCIÓN.....	1
Planteamiento del problema.....	3
Objetivo general.....	5
Objetivos específicos.....	5
CAPÍTULO I. MARCO TEÓRICO.....	7
1.1 Turismo gastronómico.....	7
1.1.1 Turismo gastronómico ecuatoriano.....	9
1.1.2 Turismo gastronómico manabita.....	10
1.2 Clúster gastronómicos.....	11
1.2.1 Explicación histórica del clúster.....	11
1.2.2 Importancia turística de los clústeres.....	12
1.3 Desarrollo local.....	13
CAPÍTULO II. DISEÑO METODOLÓGICO.....	15
2.1 Tipo de investigación.....	15
2.2 Método de investigación.....	15
2.3 Técnica de investigación.....	16
2.4 Instrumentos.....	16
2.5 Población y muestra.....	20
2.6 Recopilación de datos.....	21

CAPÍTULO III. RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....	22
3.1 Resultados de la encuesta aplicada.....	22
3.2 Resultados de la entrevista aplicada.....	29
3.2. Diseño de directrices.....	33
CONCLUSIONES.....	35
RECOMENDACIONES.....	36
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	37

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Tipologías de clústeres.....	11
Tabla 2. Modelo de instrumento tipo cuestionario empleados en la encuesta.....	17
Tabla 3. Modelo de instrumento empleados para la entrevista.....	18
Tabla 4. Conocimiento sobre los clústeres gastronómicos.....	29
Tabla 5. Actividades turísticas gastronómicas.....	29
Tabla 6. Actuación de los gestores locales en los clústeres gastronómicos manabitas.....	30
Tabla 7. Problemas y limitaciones que no permiten el desarrollo del turismo gastronómico.....	31
Tabla 8. Crecimiento turístico de la provincia de Manabí.....	32
Tabla 9. Acciones a implementar para elevar la incidencia los clústeres gastronómicos permitiendo el crecimiento turístico de la provincia de Manabí.....	32
Tabla 10. Diseño de estrategias.....	33

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Síntomas y causas del problema en estudio.....	4
Figura 2. Hilo conductor.....	7
Figura 3. Involucrados en el desarrollo local.....	14
Figura 4. Conocimiento sobre clúster gastronómico.....	22
Figura 5. ¿Situación actual de las actividades turísticas gastronómicas en la provincia de Manabí?.....	23
Figura 6. Intervención de los gestores.....	24
Figura 7. Problemas y limitaciones.....	25
Figura 8. Incidencia en el crecimiento turístico.....	26
Figura 9. Acciones a implementar para elevar la incidencia los clústeres gastronómicos permitiendo el crecimiento turístico de la provincia de Manabí.....	27
Figura 10. Encargados de las gestiones.....	28

INTRODUCCIÓN

El turismo gastronómico es un tipo de actividad turística que se caracteriza por el hecho de que la experiencia del visitante cuando viaja está vinculada con la comida y con productos y actividades afines. Además de experiencias gastronómicas auténticas, tradicionales y/o innovadoras, el turismo gastronómico puede implicar también otras actividades afines tales como la visita a productores locales, la participación en festivales gastronómicos y la asistencia a clases de cocina. (OMT, 2019)

Por lo anterior, se puede decir que, la riqueza gastronómica es un factor atrayente para los turistas y visitantes, en tal sentido los destinos tratan de aprovechar al máximo estos recursos. La variedad de platos típicos es importante, pero a esto se debe añadirle una atención de calidad, sumado a la infraestructura local, buena accesibilidad, señaléticas y demás aspectos.

Como tal, para que un clúster de turismo consiga su competitividad a escala mundial se requiere de varias acciones conjuntas de empresas privadas individualmente, de ellas actuando en cámaras conjuntas, de sectores relacionados y de los gobiernos locales y centrales. (Macías, 2018)

Por lo que se puede señalar que, el trabajo articulado entre los gestores turísticos y los representantes de los establecimientos prestadores de servicios turísticos es fundamental para alcanzar el desarrollo local esperado. A efectos de cumplir esta premisa, es necesario diseñar propuestas innovadoras enfocadas en suplir las necesidades actuales, satisfaciendo así los deseos y motivaciones de los clientes.

El clúster gastronómico es una de las disciplinas más importantes para el

hombre del siglo XXI, ya que se le reconoce su carácter esencial para la salud de las personas, su contribución a la estética y a los procesos culturales que forman parte de una identidad comunitaria que permiten fortalecer los vínculos sociales, considerándose también una herramienta para el desarrollo local. (Rodríguez *et al.*, 2021)

En este orden de ideas Fusté-Forné (2016), recalca que el clúster gastronómico típico es parte del patrimonio de las sociedades, un trazo de su identidad que se refleja a través del cultivo, los productos y platos típicos, o las formas de servir y consumir, que son tan propias, pero a la vez tan diferentes en contextos culturales extraños, simplemente por no ser las mismas o no estar habituadas a ellas.

Es evidente que la transferencia de conocimiento puede generar un impulso a nivel regional en términos de sus productos y actividades vinculadas a la gastronomía. Por tanto, el conocimiento resultante de las relaciones e interacciones, se considera una ventaja competitiva para el desarrollo territorial. Finalmente, puede decirse que si el desarrollo territorial es considerado de una manera holística y multidimensional, el conocimiento, la innovación y el aprendizaje derivado del clúster de gastronomía puede jugar un papel fundamental en la competitividad del destino. (Londoño *et al.*, 2019)

En el ámbito turístico, el Ecuador es reconocido a nivel mundial como el país de los cuatro mundos. En este territorio se pueden realizar un sinnúmero de actividades, cuenta con atractivos naturales y culturales. En las últimas décadas el turismo se encuentra en una curva de ascenso, pero tanto en los años 2020 y 2021 estas actividades se vieron mermadas a raíz de la pandemia

COVID-19, afectando a todas las personas que directa e indirectamente se beneficiaban de esta práctica.

En base a la metodología, el proyecto es de carácter descriptivo y como tal se analizan las características de la localidad manabita en referencia a la actividad gastronómica y la identificación de los clústeres. También se utilizan los métodos inductivo-deductivo para efectuar un análisis a profundidad a nivel general y luego determinar aspectos particulares. Asimismo, se hace uso de técnicas de recopilación de datos como la encuesta aplicada a los residentes locales de los cantones de esta provincia y la entrevista es dirigida a los gestores locales y representantes de los establecimientos prestadores de servicios turísticos.

El proyecto se encuentra estructurado en tres capítulos. En el Marco Teórico, donde se describen aspectos relacionados con los clústeres gastronómicos, la explicación historia e importancia turística en base a las palabras clave de la investigación. Mientras que, en el apartado del Diseño Metodológico, se definen el enfoque, los métodos, técnicas, instrumentos y herramientas para recoger los datos. El tercer capítulo corresponde a los Resultados y Discusión, allí se presenta la información obtenida mediante los instrumentos ya mencionados. Después de este apartado se exponen las conclusiones y recomendaciones.

Planteamiento del problema

El sector turístico y los clústeres que se han desarrollado en torno a incentivar el turismo aprovechando las riquezas que se presentan en las regiones, demostrando que no solo el conflicto armado deja un impacto negativo si no que se puede transformar en algo productivo, se consideran parte fundamental

no únicamente para el reconocimiento de la región sino para el fomento de nuevas actividades económicas que promuevan la productividad y empleabilidad. (Cardozo *et al.*, 2020)

La provincia de Manabí sin lugar a dudas es un gran exponente a nivel nacional en lo que respecta a gastronomía. Sus platos son muy apetecidos, pero lamentablemente no se ha logrado el desarrollo esperado, esto sucede por varios motivos, entre los que se destacan: la falta de gestión por parte de los actores locales, limitada oferta de servicios turísticos, poca capacitación del personal que atiende al cliente, y otros que no generan armonía.

En este sentido se formula la siguiente pregunta de investigación:

¿Cuál sería el impacto de un clúster gastronómico en el crecimiento turístico de la provincia de Manabí?

La figura 1 ilustra el árbol del problema que giran alrededor del problema en estudio.

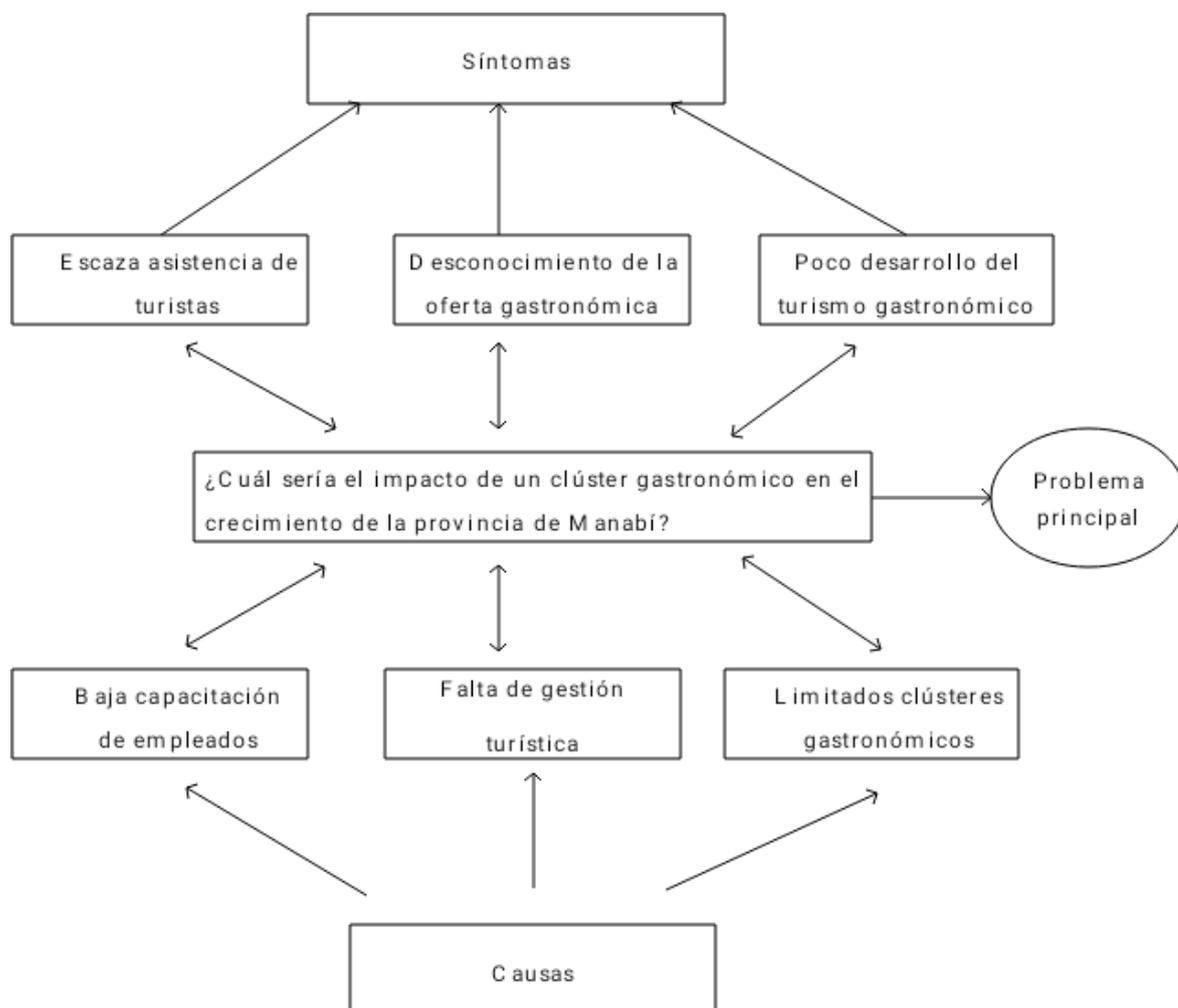


Figura 1. Síntomas y causas del problema en estudio.

Fuente: Elaboración propia.

Formulación del problema

¿Cómo fortalecer la calidad de los servicios en los establecimientos de alimentos y bebidas para favorecer los clúster del desarrollo turístico del cantón Rocafuerte y la provincia de Manabí?

Desde luego, el objeto de estudio es la calidad del servicio, mientras que el campo de acción son los establecimientos de alimentos y bebidas en el cantón Rocafuerte .

En este proyecto se define como objeto de investigación a la identificación de clúster gastronómicos y su explicación histórica e importancia turística. Por su parte, el campo de acción es la provincia de Manabí.

La variable dependiente es la explicación histórica e importancia turística y la variable independiente es la identificación de clúster gastronómicos en Manabí.

Por consiguiente, se definen los siguientes objetivos generales y específicos.

Objetivo general

Realizar un estudio para la identificación de un clúster gastronómico manabita basado en su explicación histórica y su importancia turística.

Objetivos específicos

1. Analizar el contexto actual de las actividades turísticas gastronómicas en la provincia de Manabí.
2. Analizar el rol de los gestores locales en los clústeres gastronómicos manabitas.
3. Determinar la incidencia de los clústeres gastronómicos como aporte al crecimiento turístico de la provincia de Manabí.

La actual investigación consiste en identificar los clústeres gastronómicos

manabitas con su debida explicación histórica y su importancia turística. Los resultados finales contribuyen al fortalecimiento de la actividad turística en la provincia de Manabí, aportando así al desarrollo de las localidades.

CAPÍTULO I. MARCO TEÓRICO

En este capítulo se hace énfasis en el desarrollo de contenidos relacionados

con el t3pico analizado en esta investigaci3n, a partir de los aspectos que se visualizan en la figura 2.



Figura 2. Hilo conductor

Fuente: Elaboraci3n propia

1.1 Turismo gastron3mico

La comida t3pica representa un rasgo de autenticidad, de ah3 que los viajeros se sientan interesados, ya que es un atractivo potencial tur3stico que ha sido demostrado por otros pa3ses que la han incorporado dentro de su oferta, creando rutas que le permiten al visitante conocer y degustar los platillos, dulces y bebidas tradicionales. (Londo3o *et al.*, 2019)

Basado en lo anterior, el autor sostiene que las actividades gastron3micas son un valor agregado de los destinos y como tal es uno de los factores tomados en consideraci3n por lo turistas y visitantes al momento de elegir un espacio geogr3fico para realizar sus actividades de ocio y relajaci3n. En dicho contexto, el destino debe proveer de todas las condiciones necesarias para que los clientes se sientan a gusto con el servicio adquirido y a su vez puedan disfrutar

de una grata experiencia.

En las últimas décadas, el turismo gastronómico ha evolucionado superando el marco de la mesa incorporando a la oferta todos los sectores de la cadena alimentaria y turística de un destino – productores (agricultura, pescadería, etc.), empresas transformadoras (queserías, alazaras, conserveras, bodegas, etc.), el sector turístico y hostelero (restaurantes, alojamientos especializados, empresas de actividades gastronómicas, etc.), el sector de la distribución, el sector comercial (venta de productos) e incluso el sector del conocimiento. (UNWTO, 2022)

El turismo gastronómico impulsa el crecimiento de otros sectores económicos y crea puestos de trabajo directa e indirectamente. Muchos de ellos, están destinados a la obtención de las materias primas utilizadas en la producción de los bienes y que no solo generan utilidades, sino también se promueve los lugares y las costumbres de un determinado país. (SECTUR, 2016)

De acuerdo con Hernández *et al.*, (2016) se debe tener en cuenta que la alimentación puede ser un elemento primario o secundario en un viaje, ya que hay turistas que se alimentan, para ellos la alimentación es un elemento secundario en los viajes que realizan; y otros turistas que viajan para comer. Los primeros, en su viaje solamente se alimentan; los segundos, realizan un viaje cuyo interés principal es encontrar placer a través de la gastronomía, siendo ésta el recurso primario del destino visitado.

La importancia de la gastronomía de cada región del mundo radica en que revela la cultura de cada pueblo al que pertenece y que la gastronomía, además de brindar sus delicias de sabores y platos únicos, indirectamente proporciona

datos sobre las costumbres y la forma de vida. Esto ha jugado un papel indudablemente importante en la experiencia que los visitantes obtienen de un destino turístico, brindando oportunidades para potenciar negocios como el turismo, la cultura y las industrias culinarias. (Bugallo, 2020)

1.1.1 Turismo gastronómico ecuatoriano

El Ecuador es un destino privilegiado por su ubicación geográfica. Se ha destacado y ha sido apreciado por tener una variedad de regiones biodiversas como la Costa, Sierra, Amazonía y Galápagos. El país tiene una gastronomía muy peculiar, tiene comida variada, única y muy distinta al del resto de países latinoamericano. Usa ingredientes, sabores y técnicas muy propios en cada una de sus cuatro regiones. (Vásquez, 2015)

Fundamentado en lo anterior, el autor sostiene que la gastronomía se erige como un tipo de turismo con un crecimiento potencial. En el país, especialmente en la costa ecuatoriana existen una gran variedad de platos tradicionales, los cuales son apetecidos tanto por las comunidades aledañas, como turistas nacionales y extranjeros.

Por su parte Bravo *et al.*, (2018) resalta que la cocina ecuatoriana es el producto del mestizaje culinario, que con la llegada de los españoles; como efectos, los sabores y técnicas se mezclan de las preparaciones locales. Esto ha propiciado la aparición de la comida criolla, con una amplia variedad de platillos que son preparados según cada región, esto hace que sus visitantes encuentren en cada lugar un plato con diferentes características.

Es importante mencionar que alrededor de las peculiaridades de la cocina se desarrollan rutas, paquetes turísticos, propuestas e iniciativas que ponen a la

gastronomía y a los productos de la tierra en el centro de las estrategias de desarrollo y de promoción de un determinado territorio o destino. (Torres *et al.*, 2018)

Con base a lo estipulado, el investigador considera necesario que para lograr un mayor impulso de las actividades gastronómicas es importante que exista un trabajo mancomunado entre los actores públicos y privados, con la finalidad de establecer acciones estratégicas que contribuyan al crecimiento de este sector de restauración.

1.1.2 Turismo gastronómico manabita

En Manta existen diferentes tipos de turismo como es el cultural, de naturaleza, arqueológico entre otros, pero, las actividades de índole gastronómicas no han sido estudiado por completo. A pesar de aquello este cantón presenta altas expectativas positivas para el desarrollo de esta práctica, debido a que posee riqueza gastronómica ancestral. (Calderón *et al.*, 2017)

En este contexto, cabe destacar que la gastronomía manabita es una de las más apetecidas la costa ecuatoriana, debido a su amplia diversificación de platos típicos. Entre los más destacados se encuentran: caldo y seco de gallina criolla, pescado apanado, bolones, tigrillo, corviche, ceviche, panes de almidón, tortillas de maíz y yuca, mariscos, entre otros.

Por otra parte, Regalado (2019) indica que las manifestaciones culturales relacionadas a la gastronomía como es el caso de las preparaciones autóctonas con base en las herramientas de uso gastronómico del montubio manabita (horno de leña, ollas de barro, utensilios de mate), las técnicas de cocción ancestrales, forman parte de una actividad tradicional única de los

cantones manabitas.

A pesar de la asistencia de personas a las comunidades manabitas por motivos turísticos, existe un estancamiento en las actividades gastronómicas, aquello se debe principalmente por la falta de gestión de los actores locales. A esto también se suma la falta de infraestructura, limitada publicidad, poco personal capacitado, servicios básicos, señaléticas y demás aspectos esenciales que deben poseer los destinos para lograr el crecimiento esperado.

1.2 Clúster gastronómicos

Los clústeres se constituyen en una forma de enfrentar la competencia internacional, pues a través de ellos, se dan canales de integración productiva de empresas dedicadas a actividades similares y ubicadas dentro de un espacio geográfico, con lo cual se persigue alcanzar mayores niveles de productividad, que beneficie a cada uno de ellos.

De acuerdo a lo estipulado por Patón *et al.*, (2018) el papel del gestor o coordinador del clúster es muy importante, pero su función no debe independizarse de las instituciones representativas de la gobernanza del clúster y las políticas no pueden confundir clústeres con gestores de clústeres. Así, las políticas deberían habilitar apoyo técnico para que los clústeres incorporen una visión estratégica integral sobre sus negocios y una mayor comprensión de las tendencias y oportunidades internacionales (tecnológicas, productivas y comerciales), en sus sectores de actividad

1.2.1 Explicación histórica del clúster

El término clúster hace referencia a la concentración de empresas e instituciones en pro de un objetivo común que mediante la interacción y

cooperación le otorgan ventajas competitivas al conjunto. Este concepto sobre la competitividad de las empresas del sector industrial fue creado por Porter (1998) y bien puede aplicarse a las empresas turísticas de una localidad, sentando sus bases en la competencia y la cooperación. La tipología de clústeres se describe en la tabla 1.

Tabla 1. Tipologías de clústeres

	Sectores	Organización industrial	Dinámica de funcionamiento	Naturaleza de la empresa y sus relaciones	América Latina
Tipos de clústeres	Alta tecnología	Cadena de valor o verticales	En pleno funcionamiento	Aglomeración pura	Sobrevivencia
	Industriales	Basado en sus competencias u horizontales	Latentes	Complejo industrial	Producen para el consumo masivo
	Servicios		Potenciales	Redes sociales de trabajo	Proveedor de las empresas transaccionales

Fuente: Elaboración propia a partir de Salvador, (2019).

1.2.2 Importancia turística de los clústeres

Los clústeres son importantes porque agrupa negocios y análisis de datos exploratorios, se relaciona con la división de objetos de datos en grupos. A menudo se identifica como una clasificación no supervisada porque los grupos de números o clases no se conocen de antemano debido a la falta de conocimiento previo sobre los grupos, por lo que sólo se utiliza la información presente en el conjunto de datos. (Sandoval *et al.*, 2017)

En la organización de clústeres la gastronomía local pone de manifiesto valores

que engloban tanto los aspectos puramente fisiológicos, es decir, aquellos que derivan de la necesidad de cualquier individuo de alimentarse, sea o no turista, como los relacionados con la comprensión de la historia, las costumbres ancestrales o las relaciones sociales de un destino. (Campos *et al.*, 2022)

Desde luego, es notorio que las actividades turísticas en el marco del establecimiento de clústeres generan muchos réditos económicos a las personas que se dedican a esta práctica, aportando así a mejorar sus condiciones de vida con los rubros percibido. Actualmente, los turistas no solo acuden para conocer los atractivos naturales y culturales de los territorios, sino que también hacen énfasis en la oferta gastronómica.

La gastronomía trae una mayor interrelación al turista con el destino, de esta manera ella representa uno de los principales aspectos dentro del sector turismo. En consecuencia, resulta indispensable realizar investigaciones científicas que contribuyan a la correcta gestión del turismo gastronómico, que propicie en consecuencia el óptimo aprovechamiento del recurso turístico presente en las localidades. (Vega *et al.*, 2018)

Por su parte, Reyes (2021) señala que las gastronomías locales son consideradas como la expresión de la identidad de los pueblos, adquieren relevancia por su forma de captar la atención de las personas puesto que en parte rechazan el estándar de la alimentación y empuja a los individuos a la búsqueda ferviente de lo auténtico, lo natural, la vuelta a las raíces.

1.3 Desarrollo local

Según Salvador, (2019) a partir de la década de los años 80, el concepto de desarrollo local empieza a cobrar fuerza como medio para enfrentar la

globalización; su objetivo es reactivar la economía creando nuevos empleos y mejorando el bienestar social a través del aprovechamiento de los recursos endógenos existentes.

El desarrollo local es un proceso de construcción social y cambio estructural que, desde un entorno innovador territorial, desarrolla capacidades locales para gestionar políticas públicas, estrategias, programas y proyectos orientados a aprovechar recursos endógenos y exógenos y a articular armónicamente intereses nacionales, sectoriales y territoriales, fomentando transformaciones económicas, sociales, naturales y político-institucionales en las localidades. (Torres *et al.*, 2018)

A efectos de lograr el desarrollo en un destino, es importante contar con el apoyo de las autoridades locales, inversión privada, representantes del sector gastronómico y la comunidad local.

Los involucrados en el desarrollo local son varios, y se pueden ver de forma esquematizada en la siguiente figura.

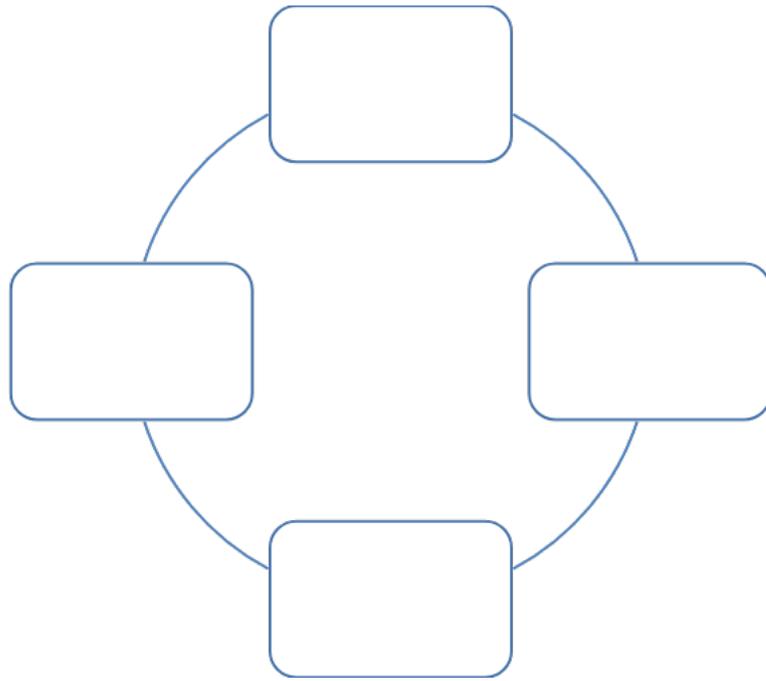


Figura 3. Involucrados en el desarrollo local.

Fuente: Elaboración propia.

CAPÍTULO II. DISEÑO METODOLÓGICO

2.1 Tipo de investigación

La investigación que se desarrolló fue descriptiva, partió de la descripción de algunas características fundamentales de los clústeres gastronómicos utilizando criterios sistemáticos para entender su estructura y comportamiento, proporcionando, tal como indican Guevara et al. (2020), información sistemática y comparable con la de otras fuentes.

La investigación fue de tipo descriptiva, se enfocó en describir y caracterización las variables involucradas en el tema estudiado, haciendo hincapié en lo referente a la actividad gastronómica y la identificación de los clústeres en la provincia de Manabí. Para llevar a cabo este proceso fue necesario la utilización de técnicas e instrumentos de recopilación de información que serán descritos posteriormente, y luego de herramientas matemáticas-estadísticas para el análisis de datos.

2.2 Método de investigación

De acuerdo con Rodríguez *et al.*, (2017) la inducción y la deducción se complementan mutuamente: mediante la inducción se establecen generalizaciones a partir de lo común en varios casos, luego a partir de esa generalización se deducen varias conclusiones lógicas, que mediante la inducción se traducen en generalizaciones enriquecidas, por lo que forman una unidad dialéctica.

Tomando en cuenta lo anterior, el método de estudio que se empleó acá fue el inductivo-deductivo, así se pudo acceder al concerniente análisis de información de manera generalizada.

2.3 Técnica de investigación

La encuesta se considera en primera instancia como una técnica de recogida de datos a través de la interrogación de los sujetos cuya finalidad es la de obtener de manera sistemática medidas sobre los conceptos que se derivan de una problemática de investigación previamente construida. (López *et al.*, 2015). En este trabajo se aplicó esta técnica, la cual, a criterio de muchos investigadores, es la mejor alternativa cuando se hace investigación en el campo de las ciencias sociales.

La encuesta estuvo dirigida a los residentes locales de los cantones de la provincia de Manabí. En el caso de la entrevista, está fue direccionada a los gestores locales y representantes de los establecimientos prestadores de servicios turísticos en este territorio.

2.4 Instrumentos

La recogida de los datos se realizó a través de la aplicación de un instrumento tipo cuestionario, pues es la mejor forma protocolaria de realizar las preguntas. Este se administró a la muestra siguiendo la metodología que propone López *et al.*, (2015).

Para la debida recolección de información en el campo se precisó de dos instrumentos, un cuestionario para la encuesta y una lista de preguntas para la entrevista estructurada. En este último caso el guion de preguntas resultó importante pues dio la posibilidad de formular preguntas abiertas sin necesidad de rellenar un formulario.

En las tablas 2 y 3 se muestran los modelos de instrumentos empleados en la investigación (encuesta y entrevista):

Tabla 2. Modelo de instrumento tipo cuestionario empleados en la encuesta.

<p>Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí</p> <p>Cuestionario de encuesta dirigida a los habitantes de la provincia de Manabí</p> <p>El siguiente cuestionario tiene como objetivo identificar cómo los clústeres gastronómicos aportan al desarrollo del turismo en la provincia de Manabí, para lo cual se recopilan las opiniones de los habitantes de esta localidad. Gracias de antemano por su colaboración.</p> <p>1. ¿Usted tiene conocimiento sobre los clústeres gastronómicos?</p> <ul style="list-style-type: none">• Sí• No <p>5. ¿Cómo califica la situación actual de las actividades turísticas gastronómicas en la provincia de Manabí?</p> <ul style="list-style-type: none">• Excelente• Bueno• Regular• Malo• Muy Malo <p>6. Califique la intervención de los gestores locales en los clústeres gastronómicos manabitas</p> <ul style="list-style-type: none">• Excelente• Bueno• Regular• Malo• Muy Malo <p>7. ¿Cuáles son los principales problemas y limitaciones que no permiten el desarrollo del</p>
--

turismo gastronómico?

- Poca gestión turística
- Escasa promoción de las actividades turísticas
- Falta de aprovechamiento recursos
- Limitada infraestructura
- Baja preparación de los empleados
- Otros

8. ¿Usted considera que los clústeres gastronómicos tienen incidencia para aportar al crecimiento turístico de la provincia de Manabí?

- Sí
- No

9. ¿Qué acciones se pueden implementar para elevar la incidencia los clústeres gastronómicos permitiendo el crecimiento turístico de la provincia de Manabí?

- Elevar la promoción turística
- Mejorar la accesibilidad en las zonas rurales
- Realizar eventos turísticos
- Incrementar la oferta turística
- Mayor preparación de los empleados
- Optimizar los servicios básicos
- Otros

10. ¿Quiénes deben gestionar las acciones para el crecimiento turístico de la provincia de Manabí?

- Representantes de los establecimientos de restauración
- Inversión privada
- Ministerio de turismo
- GAD
- Habitantes
- Otros

Nota: Elaboración propia

Tabla 3. Modelo de instrumento empleados para la entrevista.

<p>Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí</p> <p>Cuestionario de entrevista dirigida a los gestores turísticos de la provincia de Manabí</p> <p>El siguiente cuestionario tiene como objetivo identificar cómo los clústeres gastronómicos aportan al desarrollo del turismo en la provincia de Manabí, para lo cual se recopilan las opiniones de los gestores turísticos en esta localidad. Gracias de antemano por su colaboración.</p> <p>Datos del entrevistado:</p> <ul style="list-style-type: none">• Nombres:• Institución:• Cargo que ocupa:• Años de experiencia: <p>1. ¿Usted tiene conocimiento sobre los clústeres gastronómicos?</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>...</p> <p>2. ¿Cómo califica la situación actual de las actividades turísticas gastronómicas en la provincia de Manabí?</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>...</p> <p>3. Califique la actuación de los gestores locales en los clústeres gastronómicos manabitas</p> <p>.....</p> <p>.....</p>

...

4. ¿Cuáles son los principales problemas y limitaciones que no permiten el desarrollo del turismo gastronómico?

.....

.....

...

5. ¿Usted considera que los clústeres gastronómicos tienen incidencia para aportar al crecimiento turístico de la provincia de Manabí?

.....

.....

...

6. ¿Qué acciones se pueden implementar para elevar la incidencia los clústeres gastronómicos permitiendo el crecimiento turístico de la provincia de Manabí?

.....

.....

...

Nota: Elaboración propia.

2.5 Población y muestra

La población de estudio en esta investigación son los habitantes de los cantones de Manta, Portoviejo y Rocafuerte, pertenecientes a la provincia de Manabí, para determinar la cantidad de personas a encuestar hizo un muestreo aleatorio simple, la fórmula que se aplicó fue la siguiente:

$$Z^2 * p * q * N$$

$$n = \frac{N}{1 + \frac{Z^2 \cdot p \cdot q}{e^2}}$$

N=

Z= 1,96 valor para un nivel de confianza del 95%

p= 0,5

q= 0,5

e= 0,05 probabilidad máxima de cometer errores

Luego de aplicar este proceso matemático-estadístico, se determina que se necesitan una muestra de 175 individuos.

2.6 Recopilación de datos

Con la finalidad de recopilar la información solicitada y dar respuestas a los objetivos planteados en esta investigación se llevó a término el siguiente procedimiento. Luego de la aprobación del cuestionario de encuesta se procedió a subir el formulario a la plataforma de Microsoft Office 365, en línea. Posteriormente, se generó un enlace el cual es difundido a través de redes sociales como Facebook y WhatsApp, hacia la población previamente definida. Dichas opiniones se recibieron en una base de datos, la cual luego de completar la cantidad de respuestas solicitadas, se descargó, organizó y procesó para y efectuar el análisis y discusión de resultados.

CAPÍTULO III. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

3.1 Resultados de la encuesta aplicada

Se recopilaron un total de 175 respuestas acerca en los cantones de Manta, Portoviejo y Rocafuerte. La información recabada se ubica a continuación:

1. ¿Usted tiene conocimiento sobre los clústeres gastronómicos?

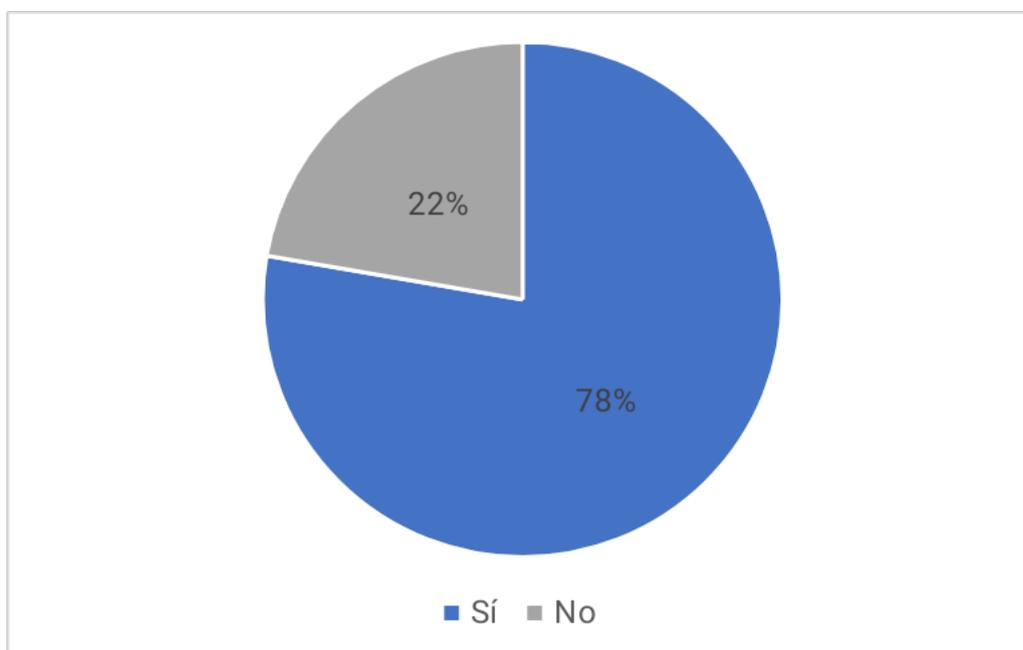


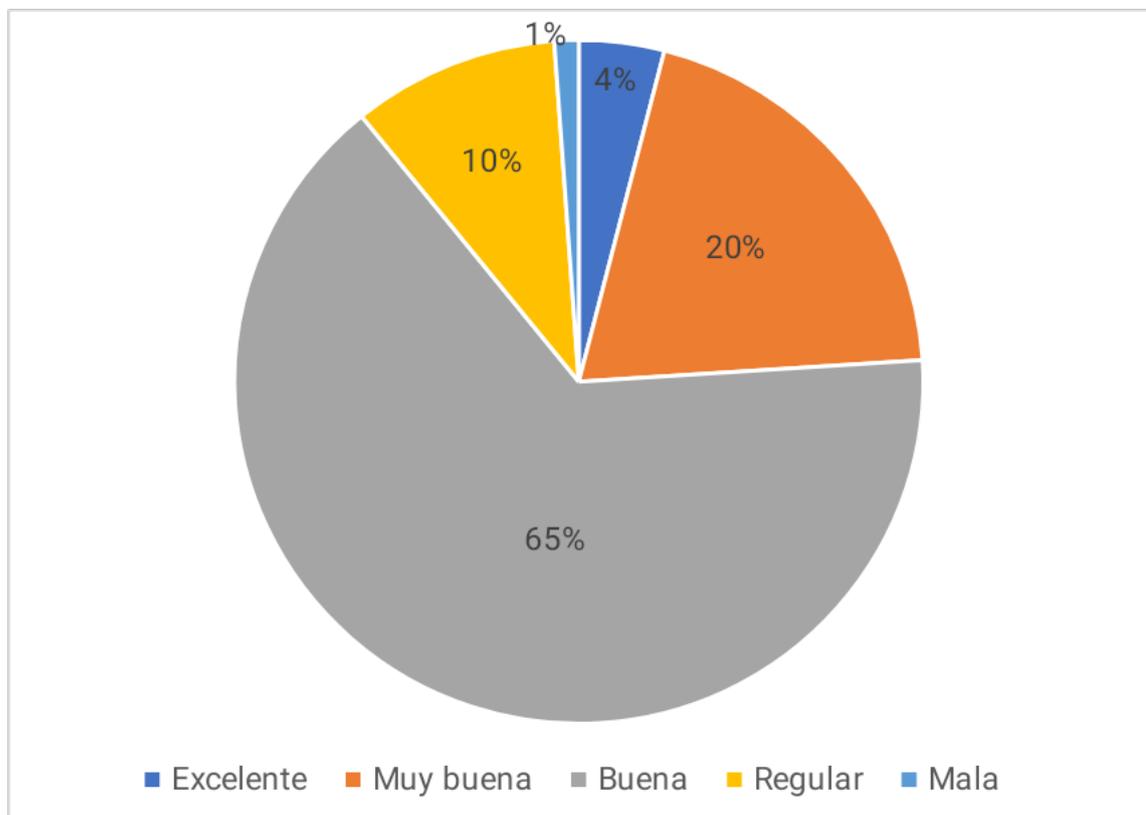
Figura 4. Conocimiento sobre clúster gastronómico

Fuente: Elaboración propia

Con base a las respuestas obtenidas, es posible inferir que los habitantes de los cantones Manta, Portoviejo y Rocafuerte si tienen conocimiento acerca de

los clústeres gastronómicos.

2. ¿Cómo califica la situación actual de las actividades turísticas



gastronómicas en la provincia de Manabí?

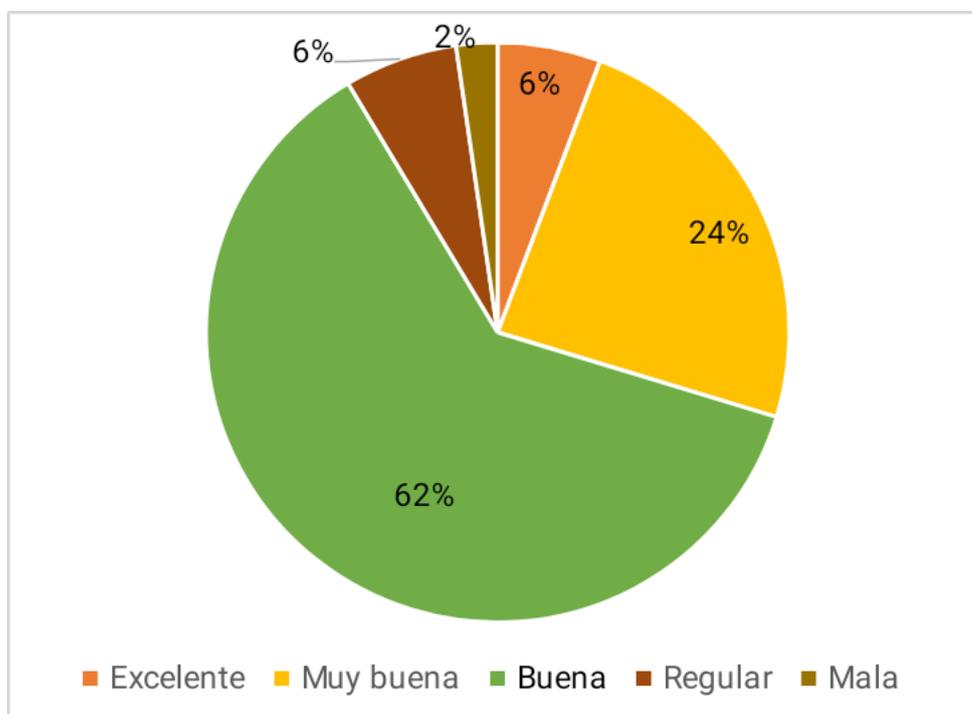
Figura 5. ¿Situación actual de las actividades turísticas gastronómicas en la provincia de Manabí?

Fuente: Elaboración propia

Acorde a las respuestas obtenidas se revela que el 65% de los consultados

valora como buena la situación actual de las actividades turísticas gastronómicas en la provincia de Manabí. No obstante, aún falta mucho por mejorar en pro de lograr una mayor aceptación por parte de la población. Además, observando el crecimiento que ha tenido el turismo después de la pandemia, sería saludable observar esa misma situación en Manabí, con lo cual se fortalecería su economía y se crearían nuevas y necesarias plazas de empleo o puestos de trabajo para un buen número de personas que ahora mismo conforman el grupo de los desempleados o subempleados.

3. Califique la intervención de los gestores locales en los clústeres



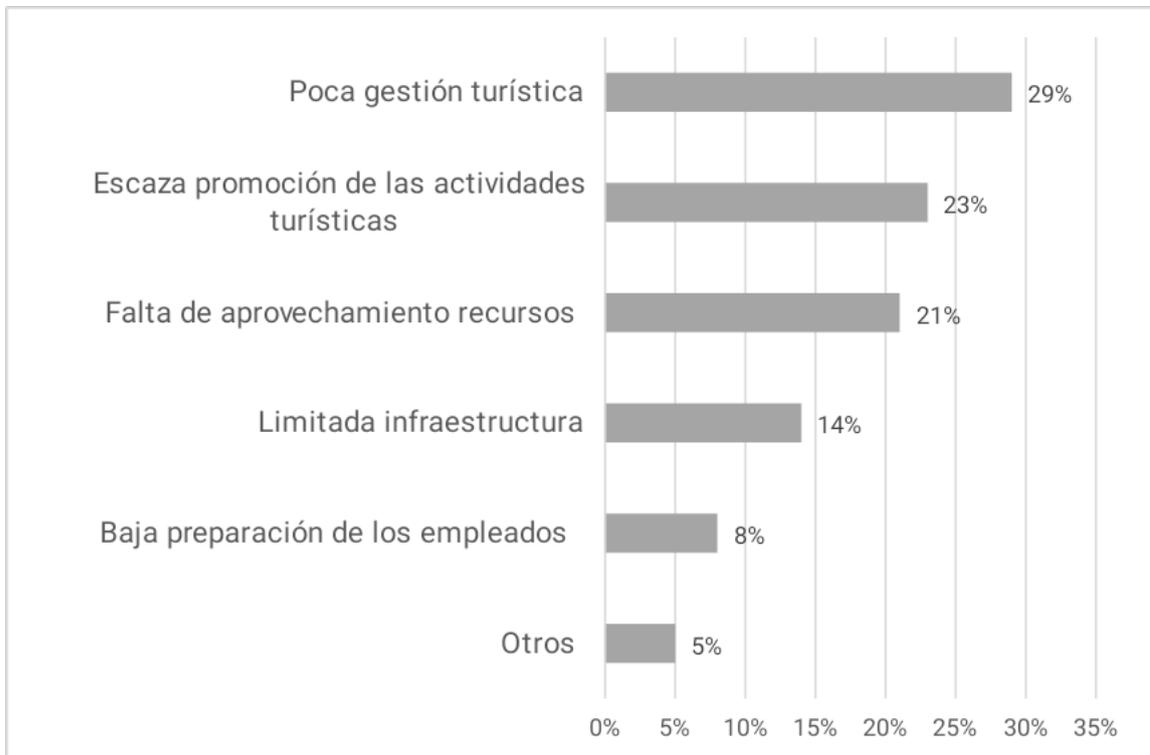
gastronómicos manabitas.

Figura 6. Intervención de los gestores.

Fuente: Elaboración propia.

Los consultados indican que la intervención de los gestores en los clústeres gastronómicos es relativamente buena (62%), sin embargo, es necesario que las autoridades continúen realizando más labores en la búsqueda de lograr mayores beneficios para la provincia de Manabí, impulsando así el crecimiento de esta actividad y por ende generando una mejor calidad de vida a la población local. Vale mencionar aquí que hay experiencias valiosas al respecto, por ejemplo, se han aplicado Estados Unidos y algunos países europeos, en México y en Canadá, los mismos que han estado asociados en espacios naturales de diferentes características, especialmente en destinos playeros, siendo emblemático los Cluster de Cancún y Guadalajara.

4. ¿Cuáles son los principales problemas y limitaciones que no permiten el



desarrollo del turismo gastronómico?

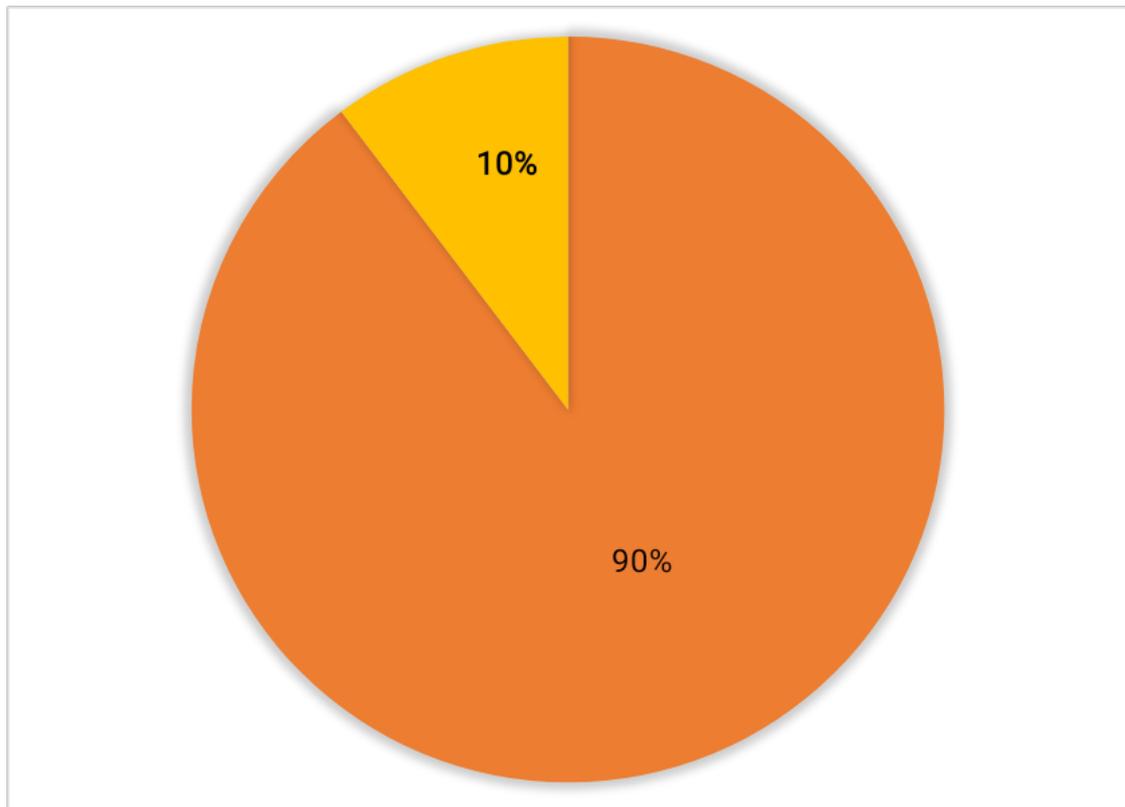
Figura 7. Problemas y limitaciones.

Fuente: Elaboración propia.

Según las opiniones vertidas por los investigados, los principales problemas que posee la provincia manabita se vinculan con la poca gestión turística (29%). A esto se suma la escasa promoción de las actividades turísticas (23%) y la falta de aprovechamiento de los recursos (21%). Esta gestión, tal como se ha descrito, está dada por competencias, habilidades y destrezas que deben poseer los diferentes actores que participan en el turismo, sin embargo, son muchos los destinos que guardan condiciones similares a las que se encontraron con esta investigación, una muestra de ello es el estudio bibliométrico desarrollado por Pérez-Castañeira (2021) en el que identificó debilidades en los principales atributos de la gestión turística en varios

destinos. En consecuencia, se insta a las autoridades locales y a los actores privados a trabajar mancomunadamente, logrando así los objetivos propuestos.

5. ¿Usted considera que los clústeres gastronómicos tienen incidencia para



aportar al crecimiento turístico de la provincia de Manabí?

Figura 8. Incidencia en el crecimiento turístico.

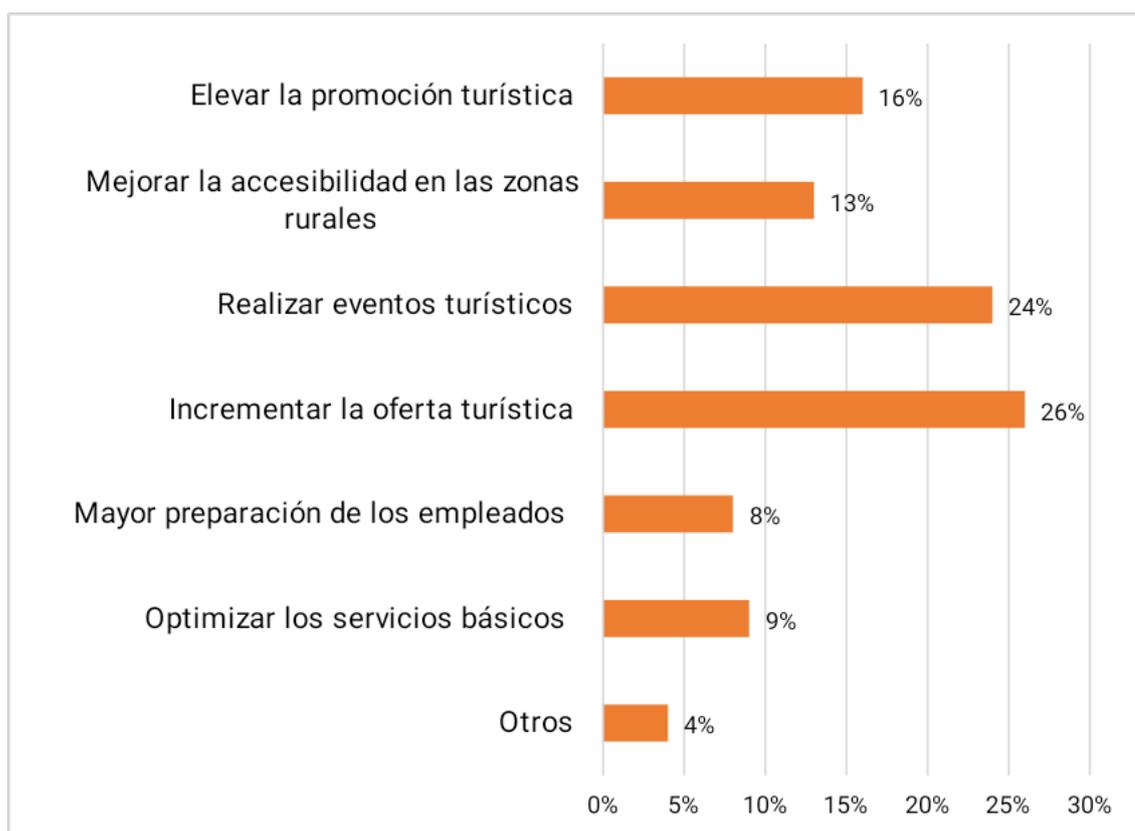
Fuente: Elaboración propia.

El 90% de los encuestados respondió afirmativamente esta interrogante, es decir que los clústeres gastronómicos tienen incidencia en la búsqueda del crecimiento turístico de la provincia de Manabí. Con base a esta respuesta se exhorta a la elaboración e implementación de estos, ya que generan muchos beneficios a las comunidades, estando entre ellos los siguientes:

- Cercanía y proximidad a la innovación

- Disponibilidad de talento humano capacitado
- Generación de empleos y conocimientos.

6. ¿Qué acciones se pueden implementar para elevar la incidencia los clústeres



gastronómicos permitiendo el crecimiento turístico de la provincia de Manabí?

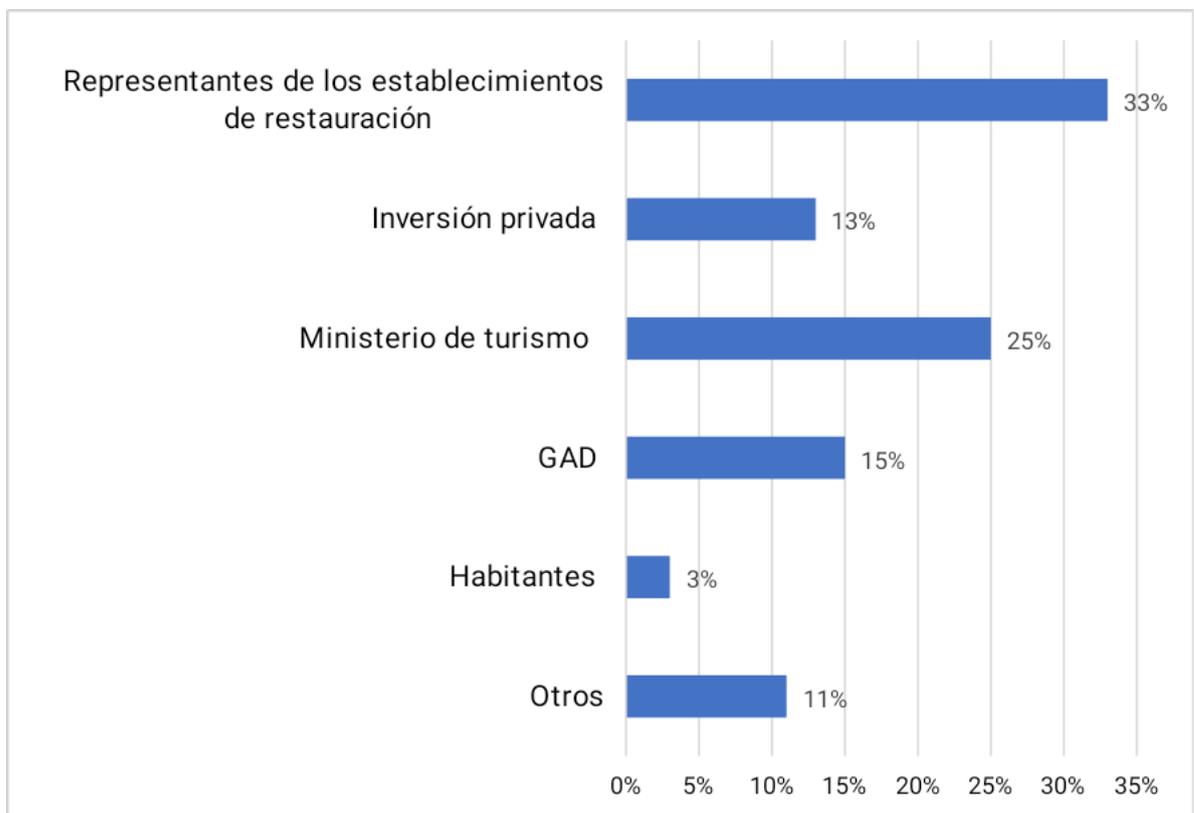
Figura 9. Acciones a implementar para elevar la incidencia los clústeres gastronómicos permitiendo el crecimiento turístico de la provincia de Manabí.

Fuente: Elaboración propia.

A efectos de lograr mejores resultados en cuanto a los clústeres gastronómicos se invita a incrementar la oferta turística para que los visitantes se sientan atraídos por estas propuestas. Asimismo, se debería realizar eventos turísticos que permitan la concurrencia de personas, estos

desplazamientos dejan beneficios económicos a las personas dedicadas a esta actividad.

7. ¿Quiénes deben gestionar las acciones para el crecimiento turístico de la



provincia de Manabí?

Figura 10. Encargados de las gestiones.

Fuente: Elaboración propia.

Con base a las opiniones emitidas por los consultados, las personas que se deberían encargar de gestionar las acciones para impulsar el crecimiento de las actividades gastronómicas son los representantes de los establecimientos de restauración y también el Ministerio de Turismo.

En definitiva, debe existir un trabajo mancomunado entre todos los actores vinculados con esta práctica, buscando así mayores beneficios para las comunidades receptoras. Con ello, sin duda, se estaría aportando al logro de algunos de los objetivos de Desarrollo Sostenible establecidos en la Agenda 2030 de las Naciones Unidas.

3.2 Resultados de la entrevista aplicada

Se recopilaron opiniones de dos actores del cantón Manta, uno de Portoviejo y uno de Rocafuerte, para un total de 4 opiniones de personajes vinculados con la actividad gastronómica en la provincia de Manabí. Los resultados se ubican en el siguiente apartado:

1. Usted tiene conocimiento sobre los clústeres gastronómicos?

Tabla 4. Conocimiento sobre los clústeres gastronómicos.

Nº	Respuestas
1	Sí
2	Sí
3	Sí
4	Sí

Fuente: Elaboración propia.

2. ¿Cómo califica la situación actual de las actividades turísticas gastronómicas en la provincia de Manabí?

Tabla 5. Actividades turísticas gastronómicas.

N°	Respuestas
1	Buena, aunque se necesitan mejorar en varios aspectos para lograr mayores beneficios a la provincia
2	Regular, existe poco apoyo por ejemplo en la zona rural de las comunidades manabitas para el desarrollo de la gastronomía
3	Buena, pese al poco apoyo de las autoridades turísticas locales
4	Buena, pero se debe trabajar en mejorar la atención al cliente

Nota: Elaboración propia.

3. Califique la actuación de los gestores locales en los clústeres gastronómicos manabitas

Tabla 6. Actuación de los gestores locales en los clústeres gastronómicos manabitas.

N°	Respuestas
1	Deficiente, porque no se apoyan a los pequeños negocios dedicados a la gastronomía especialmente a los ubicados en la zona rural
2	Regular, no se evidencia su aporte
3	Buena, a pesar del poco apoyo del gobierno nacional para el diseño de planes que permitan impulsar el crecimiento de esta actividad
4	Regular

Fuente: Elaboración propia.

4. ¿Cuáles son los principales problemas y limitaciones que no permiten el desarrollo del turismo gastronómico?

Tabla 7. Problemas y limitaciones que no permiten el desarrollo del turismo gastronómico

N°	Respuestas
1	Falta de apoyo de las entidades gubernamentales Vías en mal estado Pandemias
2	Limitada infraestructura Problemas sociales y económicos Falta de inversión privada
3	Poco apoyo de los actores locales Falta de recursos Baja conectividad
4	Poca preparación del personal de servicios Limitada diversificación de la oferta gastronómica Pérdida de costumbres y tradiciones

Fuente: Elaboración propia.

5. ¿Usted considera que los clústeres gastronómicos tienen incidencia para aportar al crecimiento turístico de la provincia de Manabí?

Tabla 8. Crecimiento turístico de la provincia de Manabí.

Nº	Respuestas
1	Sí
2	Sí
3	Sí
4	Sí

Fuente: Elaboración propia.

6. ¿Qué acciones se pueden implementar para elevar la incidencia los clústeres gastronómicos permitiendo el crecimiento turístico de la provincia de Manabí?

Tabla 9. Acciones a implementar para elevar la incidencia los clústeres gastronómicos permitiendo el crecimiento turístico de la provincia de Manabí

Nº	Respuestas
1	Más capacidad de gestión por parte de los actores
2	Diversificar la oferta y realizar campañas publicitarias
3	Establecer alianzas entre el sector público y privado

Fuente: Elaboración propia.

3.2. Diseño de directrices

En el siguiente apartado proponen estrategias que permitan impulsar el crecimiento de las actividades gastronómicas en los cantones de Manta, Portoviejo y Rocafuerte en la provincia de Manabí.

Tabla 10. Diseño de estrategias

Metas	Actividades	Tiempo a realizar	Actores responsables	Recursos a implementar	Beneficiarios
Fortalecer las capacidades intelectuales de los empleados	Gestionar la apertura de cursos de distintos temas gastronómicos	Trimestralmente	GADs Manta, Portoviejo y Rocafuerte	Humanos, tecnológicos y financieros	Población local, turistas y visitantes
			Inversión privada		
Establecer alianzas estratégicas con la empresa privada	Crear mesas de trabajo con los actores privados locales y nacionales	Trimestralmente	GADs Manta, Portoviejo y Rocafuerte	Humanos, tecnológicos y financieros	Población local, turistas y visitantes
			Inversión privada		

Diversificar la oferta turística gastronómica	Desarrollar eventos como casas abiertas para que los pequeños emprendedores muestren sus productos	Trimestralmente	GADs Manta, Portoviejo y Rocafuerte Inversión privada	Humanos, tecnológicos y financieros	Población local, turistas y visitantes
Mejorar la infraestructura vial en las zonas rurales de la provincia de Manabí	Gestionar recursos económicos para la regeneración vial de la provincia y especialmente para la zona rural	Trimestralmente	GADs Manta, Portoviejo y Rocafuerte Inversión privada	Humanos, tecnológicos y financieros	Población local, turistas y visitantes
Impulsar el crecimiento de las actividades gastronómicas	Diseñar campañas de publicidad mostrando los recursos gastronómicos de la provincia	Trimestralmente	GADs Manta, Portoviejo y Rocafuerte Inversión privada	Humanos, tecnológicos y financieros	Población local, turistas y visitantes

Fuente: Elaboración propia.

CONCLUSIONES

En la provincia de Manabí se denota la existencia de un clúster gastronómico, no obstante, a pesar de aquello sus actividades no han logrado el desarrollo esperado, esto debido a la falta de gestión turística sumado a poca asignación de recursos para realizar mejoras en infraestructura o servicios básicos.

En la actualidad la provincia se encuentra en un proceso de recuperación al igual que el país, esto debido a los estragos causados por la pandemia COVID-19. Los principales problemas detectados son la poca gestión turística, la escasa promoción de las actividades turísticas, falta de aprovechamiento de recursos, limitada infraestructura, entre otras.

Los gestores locales juegan un rol elemental en la búsqueda del crecimiento de las actividades gastronómicas, ya que son los encargados de velar por los intereses de la localidad y también planificar actividades que permiten generar un ambiente proclive para el desarrollo de esta práctica.

A partir de los resultados obtenidos es posible inferir que los clústeres gastronómicos si aportan al crecimiento turístico de la provincia de Manabí ya que otorga directrices para que las actividades gastronómicas alcancen el desarrollo esperado.

RECOMENDACIONES

Con base a los resultados obtenidos se exhorta a que exista un trabajo articulado entre los Gobiernos Autónomos Descentralizados de los cantones Manta, Portoviejo y Rocafuerte, para generar planes de acción enfocados en lograr objetivos comunes que permitan que la actividad gastronómica logre el desarrollo esperado.

Los resultados teóricos y metodológicos proporcionados por este estudio pueden ser utilizados como pautas para desarrollar futuras investigaciones vinculadas con los clústeres gastronómicos. Aquello en definitiva es importante ya que permite impulsar el crecimiento de las actividades turísticas gastronómicas en la provincia de Manabí.

Asimismo, se orienta a las comunidades locales a colaborar en el desarrollo de las actividades para alcanzar las metas propuestas. También, se necesita del apoyo de los entes gubernamentales para que asignen los recursos necesarios para solucionar los problemas existentes en las comunidades.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Ansón, R. (2016). Cultura y gastronomía. *Cuenta y Razón del pensamiento actual*, 143-156. <https://redined.educacion.gob.es/xmlui/handle/11162/131943>
- Bravo, G., Carvache, M., & Carvache, W. (2018). La demanda turística desde la perspectiva de la satisfacción, la actitud y las preferencias respecto a su gastronomía: el caso de Salitre (Ecuador). . *Turismo Sociedad*, 152-154. DOI: <https://doi.org/10.18601/01207555.n22.08>.
- Calderón, J., & Hernández, R. (2017). Una introducción al turismo gastronómico en el cantón Manta – Ecuador. *Revista Internacional de Turismo, Empresa y Territorio*, 1(2), 25-32. <https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwjztODXzuP8AhX2QTABHRXjD9gQFnoECAwQAQ&url=https%3A%2F%2Fcore.ac.uk%2Fdownload%2Fpdf%2F157589102.pdf&usg=AOvVaw3zUHOMY8ViXzIRF--OrsJv>
- Campos, A., Hidalgo, A., López, T., & Jara, C. (2022). Gastronomía local, cultura y turismo en Ciudades Patrimonio de la Humanidad: el comportamiento del turista extranjero. *Revista Investigaciones Turísticas*, 140-161. <https://doi.org/10.14198/INTURI2022.23.7>
- Cardozo, A., Vanegas, D., & González, K. (2020). Propuesta para la creación de un Clúster que genere la reactivación del Sector turístico en el Municipio de La Macarena - Meta. Villavicencia, Meta, Colombia: Universidad Cooperativa de Colombia . <https://n9.cl/gb45j>
- Forné, F. (2016). Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario. *Dixit*, 4-16. http://www.scielo.edu.uy/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0797-36912016000100001

- Guevara, G., Verdesoto, A., & Castro, N. (2020). Metodologías de investigación educativa (descriptivas, experimentales, participativas, y de investigación-acción). *Revista Científica Mundo de Investigación y el Conocimiento*, 163-173. <https://n9.cl/45j1r>
- Hernández, R., & Dancausa, M. (2016). Tourism Observatory: a need for management and gastronomy of Cordoba. *International Journal of Scientific Management and Tourism*, 69-79 . <https://n9.cl/cxhq>
- Londoño, M., & Medina, X. (2019). La aproximación Top-Down en Turismo Gastronómico. Caso Bogotá. *Journal of Tourism and Heritage Research*, 1-19. <https://n9.cl/n8szt>
- López, P., & Fachelli, S. (2015). *Metodología de la investigación social cuantitativa*. Barcelona, España: Universitat Autònoma de Barcelona. <https://n9.cl/yv1r0>
- Macías, M. (2018). El turismo en la reactivación económica de la provincia de Manabí, Año 2017. *Previa a la obtención del Grado Académico de Magíster en Finanzas y Economía Empresarial*. Guayaquil, Ecuador: Universidad Católica Santiago de Guayaquil . <https://n9.cl/c2318>
- OMT. (2019). Definiciones del Turismo. *OMT*, 15. <https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwiwoLL1z-P8AhU1sDEKHZJyDbkQFnoECAkQAQ&url=https%3A%2F%2Fwww.e-unwto.org%2Fdoi%2Fpdf%2F10.18111%2F9789284420858&usg=AOvVaw2epKSXGbWlbB9l4yJoO-qu>
- Paton, J., Bercovich, N., & Barroeta, B. (2018). *Clústeres y políticas de clúster: oportunidades de colaboración entre la Unión Europea (UE), América Latina y el Caribe (ALC)*. Hamburgo, Alemania: Secretaría General Iberoamericana. http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1815-59362021000300109#:~:text=La%20gesti%C3%B3n%20tur%C3%ADstica%20se%20define,los%20distintos%20organismos%20%5B21%5D
- Regalado, L. (2019). Manabí y su comida milenaria. <https://n9.cl/vudn6>
- Rodríguez, A., & Pérez, O. (2017). Métodos científicos de indagación y de construcción del conocimiento. *Revista EAN*, 15(82), 179-200.

doi:<https://doi.org/10.21158/01208160.n82.2017.1647>

Rodríguez, H., Rodríguez, C., Salazar, E., Rodríguez, J., & Vásquez, M. (2021). La motivación como agente en la formación de Clúster gastronómico de pymes y su crecimiento empresarial. *Revista de la Universidad de Zulia* , 149-164. <https://n9.cl/lkqqp>

Salvador, S. (2019). Clúster: Potenciador del desarrollo local. *Revista Científica ECOCIENCIA*, 1-22. <https://doi.org/10.21855/ecociencia.60.272>

Sandoval, J., Castañón, M., Gaxiola, C., & Suarez, E. (2017). Identifying clusters of complex urban-rural issues as part of policy making process using a network analysis approach: A case study in Bahía de Los Ángeles, Mexico. . *Sustainability*, 1059-1065. <https://www.mdpi.com/2071-1050/9/6/1059>

SECTUR. (2016). Secretaria de Turismo. : www.sectur.gob.mx/

Torres, C., Gómez, G., González, M., Ares, E., Cardoso, R., & Flores, J. (2018). Modelo para la gestión de políticas territoriales de desarrollo local a escala municipal en Cuba. *Anales de la Academia de Ciencias de Cuba*, 1-10. <https://n9.cl/dgizcb>

Torres, F., & Romero, J. V. (2018). Diversidad gastronómica y su aporte a la identidad cultural. *Revista de Comunicación de la SEECI.*, 1-13. <https://www.seeci.net/revista/index.php/seeci/article/view/470>

UNWTO. (2022). *Guía para el desarrollo del turismo gastronómico*. Madrid. España: Organización de las Naciones Unidas para el Turismo . <https://n9.cl/yd1af>

Vásconez, D. (2015). Modelo de negocios del turismo gastronómico en Ecuador . Quito, Pichincha , Ecuador : Universidad San Francisco de Quito. <https://repositorio.usfq.edu.ec/handle/23000/4276?mode=simple>

Vega, V., Freire, D., Guananga, N., Real, E., Alarcón, M., & Aguilera, P. (2018). Gastronomía ecuatoriana y turismo local. *Revista Dilemas Contemporáneos: Educación, Política y Valores*, 1-18. <https://n9.cl/4uu7j>

