



UNIVERSIDAD LAICA “ELOY ALFARO” DE MANABÍ

FACULTAD DE EDUCACIÓN TURISMO, ARTE Y HUMANIDADES

CARRERA DE HOSPITALIDAD Y HOTELERÍA

**TRABAJO DE TITULACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE
LICENCIADO EN HOSPITALIDAD Y HOTELERÍA**

Título

**LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL Y SU INFLUENCIA EN EL
TURISMO CULTURAL DEL CANTÓN SANTA ANA, PROVINCIA
DE MANABÍ.**

ESTUDIANTES:

MARÍA NELLY MACÍAS QUIJIJE.

JOHANN ISRAEL CORDERO VILLAVICENCIO.

CERTIFICACIÓN

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 investigación, bajo la autoría de la estudiante **Maria Nelly Macias Quijje**, legalmente matriculada en la Carrera de Hospitalidad y Hotelería período académico 2022-2023, cumpliendo el total de 384 horas, bajo la opción de titulación de Licenciada en Hospitalidad y Hotelería cuyo tema del proyecto es **“La gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural del cantón santa ana, provincia de manabí.”**.

La presente investigación ha sido desarrollada en apego al cumplimiento de los requisitos académicos exigidos por el Reglamento de Régimen Académico y en concordancia con los lineamientos internos de la opción de titulación en mención, reuniendo y cumpliendo con los méritos académicos, científicos y formales, 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, 10 de abril de 2023.

Lo certifico,

Ing. Jessenia Espinoza Cedeño.

Docente Tutora

Área: Hospitalidad y Hotelería

CERTIFICACIÓN

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

Haber dirigido y revisado el trabajo de investigación, bajo la autoría de la estudiante **johann israel cordero villavicencio**, legalmente matriculada en la carrera de Hospitalidad y Hotelería, período académico 2022-2023, cumpliendo el total de 384 horas, bajo la opción de titulación de Licenciada en Hospitalidad y Hotelería, cuyo tema del proyecto es **“La gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural del cantón santa ana, provincia de manabí.”**.

La presente investigación ha sido desarrollada en apego al cumplimiento de los requisitos académicos exigidos por el Reglamento de Régimen Académico y en concordancia con los lineamientos internos de la opción de titulación en mención, reuniendo y cumpliendo con los méritos académicos, científicos y formales, 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, 10 de abril de 2023.

Lo certifico,

Ing. Jessenia Espinoza Cedeño.

Docente Tutora

Área: Hospitalidad y Hotelería

AUTORÍA

El presente trabajo realizado previo a la obtención del título de Licenciada en Hospitalidad y Hotelería pertenece exclusivamente a la autora, de tal manera que para uso de este documento se determina ubicar los respectivos créditos.

Maria Nelly Macias Quijije

1314865088

AUTORÍA

El presente trabajo realizado previo a la obtención del título de Licenciada en Hospitalidad y Hotelería pertenece exclusivamente a la autora, de tal manera que para uso de este documento se determina ubicar los respectivos créditos.

johann israel cordero villavicencio

1351703044

CERTIFICADO DE APROBACIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

El tribunal evaluador certifica:

Que, el trabajo de carrera, titulado “La gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural del cantón santa ana, provincia de manabí.”.ha sido realizado y concluido por la estudiante Macías Quijije Maria Macias 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:

PRESIDENTE DEL TRIBUNAL

Dra. Beatriz Moreira

MIEMBRO TRIBUNAL DE TITULACIÓN

Lic. Dallas Hormaza

MIEMBRO TRIBUNAL DE TITULACIÓN

Ing. Leydy Cevallos

DOCENTE TUTOR DE TITULACIÓN

Ing. Jessenia Espinoza Cedeño

CERTIFICADO DE APROBACIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

El tribunal evaluador certifica:

Que, el trabajo de carrera, titulado “La gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural del cantón santa ana, provincia de manabí.” ha sido realizado y concluido por la estudiante johann israel cordero villavicencio 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:

PRESIDENTE DEL TRIBUNAL

Dra. Beatriz Moreira

MIEMBRO TRIBUNAL DE TITULACIÓN

Lic. Dallas Hormaza

MIEMBRO TRIBUNAL DE TITULACIÓN

Ing. Leydy Cevallos

DOCENTE TUTOR DE TITULACIÓN

Ing. Jessenia Espinoza Cedeño

INDICE DE CONTENIDO

RESUMEN.....	XI
INTRODUCCIÓN.....	XII
PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	3
MACRO- CONTEXTO	Error! Bookmark not defined.
Árbol del problema	3
Formulación del problema.....	5
Objetivos.....	5
<i>Objetivo general</i>	5
<i>Objetivos específicos</i>	5
MARCO TEÓRICO REFERENCIAL.....	7
EL TURISMO EN ECUADOR.....	7
Turismo de Manabí.....	8
Gastronomía	8
TURISMO CULTURAL.....	9
Origen de la comida ancestral de Santa Ana.....	9
Ubicación Geográfica.....	17

CAPÍTULO II	18
DISEÑO METODOLÓGICO	18
Diseño de la investigación.	18
Métodos de investigación.	18
Diseño Metodológico	Error! Bookmark not defined.
Método científico.	Error! Bookmark not defined.
Tipos de investigación	Error! Bookmark not defined.
Técnicas de investigación.	19
Unidad de Análisis, Población y Muestra.	20
Población	Error! Bookmark not defined.
Muestra	Error! Bookmark not defined.
Instrumentos de investigación.	Error! Bookmark not defined.
Validez del instrumento	20
CAPÍTULO III	22
RESULTADOS Y DISCUSIÓN	22
Resultado de las encuestas aplicadas.	22
Conclusiones.....	37
Recomendaciones.....	38
REFERENCIAS	39

AGRADECIMIENTO

Agradecemos a la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, por habernos otorgado la oportunidad de prepararnos académicamente para nuestro desarrollo personal y profesional.

Nuestro agradecimiento a la Lic. Jessenia Espinoza, nuestra tutora de tesis, quien con su orientación, conocimiento y punto de vista profesional nos guio para culminar este proyecto contando también con su amabilidad, tiempo y paciencia.

DEDICATORIA

Dedico este trabajo a Dios por darme la oportunidad, vida, fortaleza y sabiduría para elaborar y terminar mi proyecto de investigación.

A mi madre por su apoyo incondicional durante todo el proceso mi carrera, por motivarme en todo momento por sus valores, consejos constantes que me han permitido ser una persona de bien, por su amor.

A mi hermana por motivarme a seguir adelante por demostrarme su cariño y apoyo incondicional en los buenos y malos momentos de mi vida. Ella es mi principal fuente de inspiración para la construcción de mi vida profesional.

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1	3
Figura 2.....	16
Figura 3.....	21
Figura 4.....	22
Figura 5.....	23
Figura 6.....	23
Figura 7.....	24
Figura 8	25
Figura 9.....	25
Figura 10.....	26
Figura 11.....	27

RESUMEN

La gastronomía es una actividad que ocupa diversas apreciaciones de lo cultural, específicamente en torno a la cocina y la preparación de alimentos, como la selección de los ingredientes para elaborar platos tradicionales. El presente trabajo contribuye a estudiar la influencia que tiene la gastronomía ancestral sobre el turismo cultural del cantón Santa Ana. La investigación fue de tipo mixto, se emplearon los métodos: científico, deductivo, analítico, inductivo y la revisión bibliográfica. Como técnica se aplicó la encuesta con la que se recopilaron los datos necesarios para cumplir con los objetivos planteados. Los resultados muestran que la gastronomía del cantón es muy rica en muchos ámbitos, ya sea social y cultural, por tanto, su influencia en el turismo es significativa, especialmente porque representa una importante fuente de atracción turística y de ingresos económicos, no solo para el cantón sino para toda la provincia de Manabí, ya que la riqueza gastronómica que ofrece es amplia.

Palabras clave: cultura. economía, gastronomía, ingredientes, turismo.

ABSTRACT

Gastronomy is an activity that occupies various cultural appreciations, specifically around cooking and the preparation of food, such as the selection of ingredients to prepare traditional dishes. This work contributes to studying the influence of ancestral gastronomy on cultural tourism in the Santa Ana canton. The research was qualitative, the following methods were used: scientific, deductive, analytical, inductive and literature review. Among the techniques, the cause and effect diagram and a survey were applied to collect the necessary data to meet the objectives set. The results show that the gastronomy of the canton is very rich in many areas, whether social and cultural, therefore, its influence on tourism is significant, especially because it represents an important source of tourist attraction and economic income, not only for the canton but for the entire province of Manabí, and that wealth Gastronomic that offers is wide.

Keywords: culture, economy, gastronomy, ingredients, touris

INTRODUCCIÓN

El cantón Santa Ana se describe en las principales páginas de internet como uno de los más importantes no solo de Manabí si no del Ecuador en el tema de la gastronomía ancestral cultural. Vivir en Santa Ana es un privilegio por muchas razones, su clima, gente, y desarrollo social, cultural y turístico, con lo cual se ha proyectado como destino turístico.

Santa Ana es uno de los cantones de la provincia de Manabí, ubicado en la costa del Ecuador. Limita al norte con el cantón Rocafuerte, al sur con el cantón Sucre, al este con el cantón Tosagua.

Su economía se basa principalmente en la agricultura, la pesca y el turismo. En cuanto a la agricultura, se destacan los cultivos de maíz, fréjol, arroz, banano, papaya y cacao. El turismo también es una importante fuente de ingresos para el cantón, especialmente gracias a sus hermosos paisajes que son visitadas por turistas nacionales e internacionales.

Santa Ana abre sus brazos para recibir a todos los visitantes que llegan, ya sea por turismo o en busca de un ambiente sano y agradable. El turismo cultural crece por sus valores ricos de historia, pero además por la presencia de restaurantes que ofrecen exquisita comida, así, es capaz de competir turísticamente por todos sus atractivos naturales y gran variedad gastronómica.

Santa Ana es un cantón con un promisor futuro en el campo del turismo, entre otros aspectos porque posee muchos recursos naturales y actividades comerciales que crean oportunidades para el desarrollo y crecimiento. De esta manera, es posible que en el futuro cercano contribuya con el desarrollo de la provincia y también al Ecuador.

Por todas las razones Santa Ana ha experimentado un cambio y crecimiento vertiginoso. Ha sabido utilizar las riquezas que posee, para ofertarse al mundo como un lugar turístico, ancestral y de riqueza cultural.

La idea de esta investigación surge por el crecimiento que se ha venido dando en el cantón, por lo cual, resulta pertinente que el turista conozca las bondades, fortalezas y virtudes que ofrece este sitio. Por ejemplo, su variedad gastronómica constituida por una amplia gama de platos, junto al potencial turístico en general, constituye un factor importante en la activación de la economía y en la creación de más plazas de trabajo.

Ante aquello, las nuevas demandas del sector turístico han conllevado a que muchas de las tradiciones de los habitantes del sector se adapten a las tendencias turísticas reciente. (Arellano Vargas & Saltos Hernández, 2019)

Sin duda la búsqueda de convertirse en un atractivo turístico gastronómico en cualquier parte del mundo siempre ha sido un desafío, depende de muchos factores como la calidad de su comida y su servicio. Estos atributos están disponibles en el cantón que acá se estudia.

Se aspira que los resultados de esta investigación contribuyan en la ampliación del conocimiento que se tiene acerca de la gastronomía de Santa Ana y de la influencia que

esta ejerce sobre el turismo. Y al mismo tiempo, que puedan ser utilizados para tomar decisiones acertadas en asuntos de planificación y aprovechamiento de los recursos turísticos.

Planteamiento del problema

Según la Organización Mundial del Turismo (2019), el turismo comprende las actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancia en lugares distintos a su entorno habitual, por un periodo de tiempo consecutivo inferior a un año, con fines de ocio por negocio y otros.

El Ecuador hace algunos años internacionalmente pasaba inadvertido, pues se creía que era un país con alto índice de pobreza sin nada por visitar, gracias a muchos factores favorables y el impulso de las autoridades con una campaña de promoción turística se ha logrado cambiar esa idea errónea y hoy en día es reconocido a nivel mundial por sus riquezas naturales que son realmente impresionantes. Esto es un aspecto favorable pues la afluencia de turistas se ha incrementado y esto genera divisas. Los problemas que limitan el crecimiento turístico del cantón se ilustran en forma esquematizada en la figura 1.

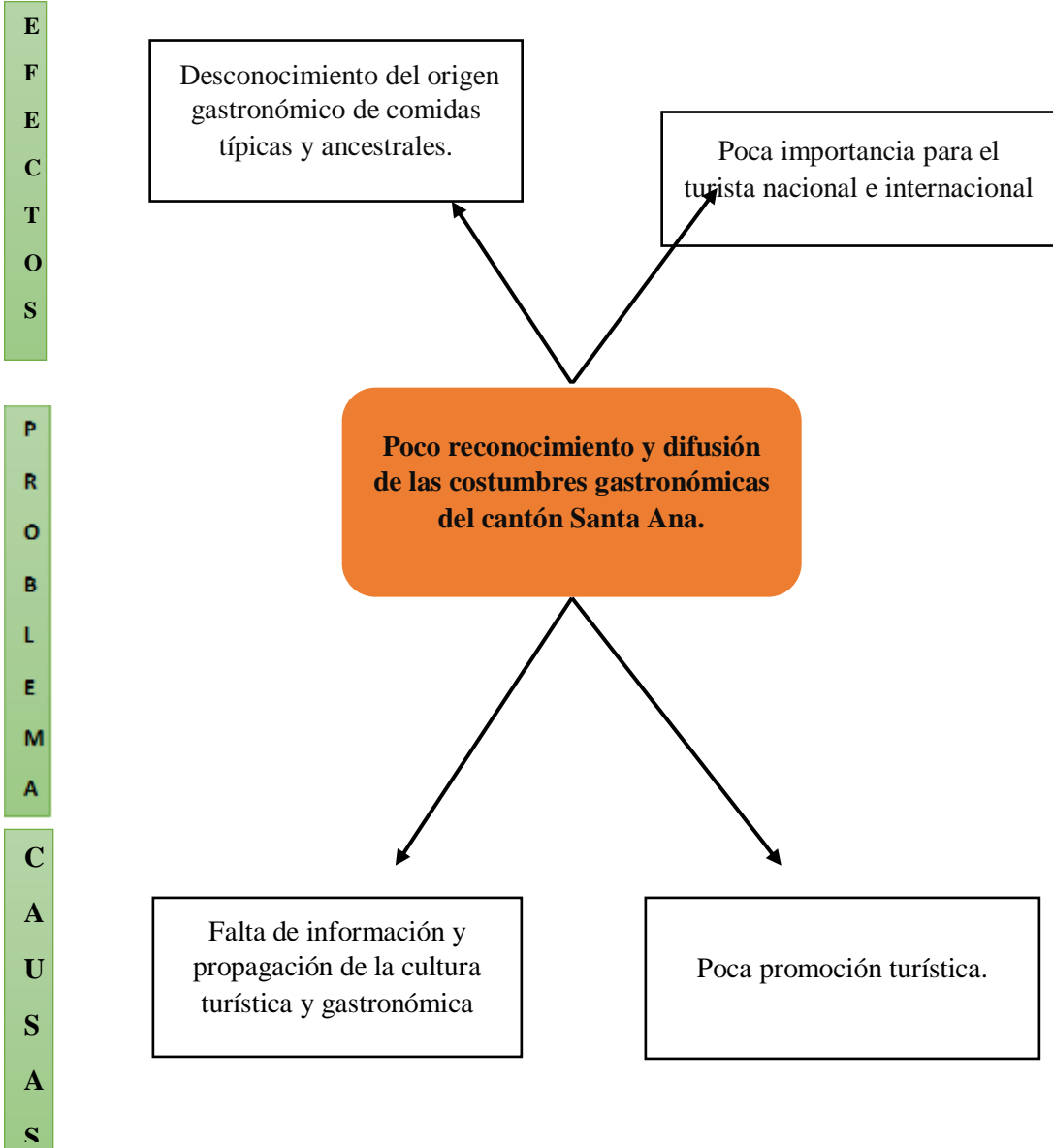


Figura 1. Problemas relacionados con el turismo en el cantón.

Fuente. Elaboración propia.

La provincia de Manabí es la más privilegiada de la costa de Ecuador con sus 350 kilómetros de playa. Manabí se encuentra situada en el centro del Ecuador; tiene una superficie aproximada a los 18.878 Km². (Gobierno de Manabí, 2019)

Tiene un clima agradable, entre subtropical seco y tropical húmedo con 25 grados centígrados promedio. Además, es una provincia muy visitada por sus envidiables playas y su gastronomía, las vías de acceso han tenido un cambio favorable que permite que el turismo se incremente.

Santa Ana al igual de manera progresiva ha desarrollado una modesta infraestructura turística con centros de diversión y restaurantes que sin duda alguna, son un verdadero atractivo para el turismo nacional e internacional, y es que en la actualidad Santa Ana recibe muchos turistas que vienen de diferentes lugares, ya sea para el disfrute de los atractivos, entre ellos la gastronomía y amabilidad de su gente, principales fortalezas del turismo en este cantón.

Formulación del problema

¿De qué manera aporta la gastronomía ancestral en el fortalecimiento del turismo en el cantón Santa Ana?

Objetivos

Objetivo general

- Identificar la gastronomía ancestral del cantón Santa Ana y su influencia en el desarrollo del turismo local.

Objetivos específicos

- Reconocer la variedad gastronómica y los antecedentes culturales de la comida que se elabora en el cantón Santa Ana.

- Identificar los instrumentos e ingredientes empleados en la preparación de las comidas tradicionales del cantón Santa Ana.
- Determinar si la gastronomía ancestral del cantón Santa Ana tiene influencia en el desarrollo del turismo local.

CAPÍTULO I

MARCO TEÓRICO REFERENCIAL

El turismo en Ecuador

El turismo en los inicios del nuevo milenio se ha consolidado como la principal actividad económica de muchos países, y es el sector de más rápido crecimiento en términos de ingresos de divisas y creación de empleo. El turismo internacional es la fuerza motriz de las exportaciones mundiales y un componente importante de la balanza de pagos de la mayoría de los países.

El turismo también se convertirá en una de las principales fuentes de empleo y estimulará grandes inversiones en infraestructura que contribuyen a mejorar las condiciones de vida tanto de la población. Así mismo, con esta actividad económica el Estado y los gobiernos locales obtienen ingresos sustanciales por el gasto del turista y por los impuestos que en la materia corresponden.

La mayoría de los empleos y negocios relacionados con el turismo se crean en bases en desarrollo de este, lo que ayuda a equiparar las oportunidades económicas y evita que la población de las zonas rurales emigre a las ciudades más densamente pobladas.

El turismo reviste gran importancia comercial, así lo explica las nuevas investigaciones de Consejo Mundial de Viajes y Turismo, las cuales sostienen que la actividad turística genera empleos directos, y afirman que el futuro del turismo depende de que se desarrolle de manera armónica con las inquietudes del medio ambiente y la cultura.

El turismo ha demostrado ser un instrumento poderoso para aliviar la pobreza e incrementar trabajo. Se ha probado que es un instrumento poderoso para aliviar la pobreza e incrementar los puestos de trabajo, de modo que se considera un pilar económico de muchos de los países.

Turismo de Manabí

Manabí es una tierra dotada de culturas desde sus balnearios hasta sus zonas rurales. Su riqueza cultural es producto del mestizaje indígena, africano y europeo, este mestizaje es su fortaleza y orgullo, pues su gente es amable y con ello el turista se siente atraído.

Gastronomía

La gastronomía típica se está afirmando cada vez más como un patrimonio fundamental para el desarrollo turístico. Conocer y degustar la cocina local se considera una experiencia cultural y sensorial.

En la gastronomía se identifica un vehículo de la identidad y la originalidad de un territorio que puede destacar por sus peculiaridades de origen y por la forma de su preparación, sobre todo cuando se conservan los modos de preparación y los ingredientes que adicionan calidad al platillo elaborado con técnicas tradicionales. (Clemente, Mogollón, & López-Guzmán, 2014)

Gastronomía ancestral

Es la gastronomía considerada como un patrimonio intangible, basado en los elementos que integra las comidas típicas, en relación con los sabores, la textura, el aroma

y el sentido simbólicos que le proporciona la degustación de los alimentos a los comensales y sociedad conservadora, donde se muestra la relación social y cultural de la historia de una comunidad. En este sentido, Bembibre (2006), establece que, la gastronomía ancestral, es la conjugación de aspectos culinarios con aspectos culturales que hacen a cada sociedad o comunidad.

Es por eso por lo que la gastronomía no es simplemente un conjunto de técnicas o métodos de cocción, sino también la relación que los individuos establecen con el medio circundante, del cual obtienen sus recursos alimenticios, el modo en que los emplean y todos aquellos fenómenos sociales y culturales involucrados con las preparaciones culinarias.

Turismo cultural

Turismo cultural que de acuerdo con Santana (2003), conforman una modalidad que busca atraer más visitantes con el uso de recursos medioambientales, la cultura local, el ocio, el deporte y eventos de cualquier naturaleza para uso rápido, repetitivo, ameno y sencillo por parte de los turistas, generan importancia considerable en su análisis, debido a que en la actualidad las dos áreas se encuentran poco estudiadas en la localidad.

Origen de la comida ancestral de Santa Ana

La cultura alimentaria del Ecuador es un conjunto de prácticas y conocimientos alrededor de la producción, preparación y consumo de alimentos propios de la región. “Todo alimento preparado que contiene importancia simbólica, cultural e identitaria para un país, ciudad o comunidad se considera Patrimonio Cultural Alimentario”. (Centeno & Molina, 2013, p.3).

Este patrimonio alimentario no solo son las comidas y bebidas tradicionales, sino son todos los productos nativos utilizados en la preparación de estos.

Definición de la comida ancestral

Agudo (2010) asegura que la comida ancestral se organiza para consolidar la cultura productiva regional, para revalorar los productos regionales y dinamizar las economías regionales a través de la promoción de productos.

Se considera como parte de un itinerario que permite reconocer y disfrutar de forma organizada el proceso productivo agropecuario, industrial y la degustación de la cocina regional como expresiones de la identidad cultural de la zona. Esta ofrece una serie de actividades y placeres relacionados con los elementos distintivos.

Instrumentos de la comida ancestral

La comida es un fenómeno cultural, cada grupo social tiene su manera única de forma de alimentación. La comida influye en la forma de la comunidad, la personalidad y las familias. El estudio de la forma alimenticias contribuye al entendimiento de las personas a través de periodos culturales e históricos; la comida incluso comparte una estructura perdida y una organización a través de la población, tal como lo manifiesta Espeitx (2011): “Cada cultura es apasionada acerca de su propia cocina y establece su identidad cultural a través de su apego a ella” es decir que cada cultura se distingue una de otra a través de sus diferentes hábitos, maneras o formas de cocinar y de comer.

De este modo se debe agregar que la importancia de la gastronomía radica en la manera cómo cada región del mundo habla de su cultura, de cada uno de sus pueblos a los

que pertenecen, pues para nadie es un secreto que la gastronomía, además de proporcionar sabores deliciosos y platos únicos, puede hablar de forma indirecta sobre las costumbres y estilos de vida de los habitantes de cada región a la que pertenece.

Cabe denotar que en las últimas décadas se han dado cambios en la actividad turística, destacándose el interés por conocer las raíces locales y regionales de los pueblos, lo cual ayuda a aumentar la oferta turística, ya sea como producto principal o como valor agregado al turismo cultural considerado como rescate del saber de un pueblo, de ahí la vinculación con su patrimonio histórico y cultural y el aprovechamiento de los recursos locales. (Correa dos Santos & Oliveira, 2004; Sánchez, *et al.*, 2016)

Características de las tradiciones culinarias

Morales (2003) indica que estas tradiciones, como cualquier otra, son producto del tiempo, de los cambios sociales y de las transformaciones culturales, entendiéndose que históricamente la gastronomía ha sido una celebración social, por lo cual, la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) la conciben como patrimonio de la humanidad.

La tradición culinaria transmitida por medio de la comunicación verbal y escrita ha sido un componente de difusión de relación social, formas de estar y cultura. Se puede incluir que la comida aparte de cumplir funciones fisiológicas básicas se ha convertido en un motivo para viajar a diferentes países del mundo y descubrir aspectos culturales, antropológicos y sociales, así también, las diversas formas de cocinar. (González, 2018)

Pino (2013) aduce que la tradición se relaciona con conocimientos compuestos por doctrinas, enseñanzas y ritos propios de los pueblos que se transmiten por generaciones a lo largo de los años y de la misma forma Sopena (1997) menciona que la tradición es la expresión de una actividad que se ha repetido de generación en generación, y expresa un tipo específico de actividad acompañada de un vocabulario determinado, expresiones corporales, vestuario específico de un escenario participativo, de una fecha y se convierte en un elemento que aglutina a los grupos humanos, un elemento de participación cultural, sensibilidad y sentimiento de pertenencia.

Variedades de comida ancestral en el cantón

En cuanto a la gastronomía del cantón cabe señalar que está es diversa, algunos de sus platillos más conocidos son preparados con maní y sal prieta.

Turismo de experiencias

Cuando el individuo experimenta situaciones satisfactorias y emocionante, guarda de esta un recuerdo, es por ello que las experiencias están dimensionadas como sensoriales y afectivas, e interactivamente al clasificarlas se pueden ajustar a distintas actividades según quien la realice, de allí que al influir de manera significativa obtendrá acogida y así permitirá la construcción de vivencias acontecimientos fuera de lo cotidiano (Segarra *et al.*, 2015)

En torno a ello, Alvear et al. (2017), aseguran que hay que resaltar el hecho de que los turistas buscan cada vez más experiencias con autenticidad, y por ende, satisfacer sus aspiraciones aunque sean más complejas que antes.

Turismo gastronómico

La Organización Mundial del Turismo (2019) señala que el turismo gastronómico es una actividad en la cual la experiencia del visitante se asocia con la comida y con productos y actividades afines. Además de experiencias gastronómicas auténticas, tradicionales y/o innovadoras, el turismo gastronómico involucra otras actividades afines, entre ellas, la participación en ferias de comidas. En ejemplo es enoturismo, como un subtipo del turismo gastronómico, que tiene como motivación recorrer viñedos y bodegas, hacer catas y comprar vino, con frecuencia en el sitio donde se produce.

Turismo de cultura

El turismo cultural es una actividad turística donde la motivación primordial del turista es aprender, experimentar y consumir los productos culturales, materiales e inmateriales, de un destino (Organización Mundial del Turismo, 2019), estos productos aluden a un conjunto de elementos materiales, intelectuales y espirituales propios de un conglomerado humano que abarca incluso las artes, la arquitectura y todo cuanto constituya el patrimonio histórico y cultural, y desde luego, el patrimonio gastronómico.

Comercialización gastronómica

La comercialización es una estrategia que ayuda al proceso de venta de un producto o bien con el propósito de lograr rentabilidad a la empresa o emprendimiento, en efecto, la comercialización consiste en vender un producto, poniéndole condiciones comerciales para la venta al consumidos (Beltrán Corredor *et al.*, 2019). Esta fue creada con la intención de satisfacer una necesidad, expresada en realizar intercambios, puesto que todas las personas no tienen la capacidad de producir cuanto requieren, en consecuencia,

hacen intercambios para cubrir con esas necesidades. (Pacheco, 2019; Björk & Kauppinen-Räsänen 2014)

Experiencias culinarias

Las experiencias culinarias satisfacen la necesidad de conocimiento al mostrar cómo se elaboran las comidas o de dónde proceden los productos, elementos que van creando experiencias personales (Mateos, 2013; Montecinos, 2016). Así, se aprecia un desarrollo de de variados sitios donde en los que se ofertan nuevas experiencias caracterizados por ser agradables y nutritivos.

Patrimonio culinario

El patrimonio culinario se incluye dentro del patrimonio inmaterial. Velázquez & Garlobo (2020) explican que debe preservarse y consiste en el reconocimiento de los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas transmitidos de generación en generación y que imprimen a la población un sello de identidad y continuidad, contribuyendo a promover el respeto a la diversidad cultural y la creatividad del hombre, esto abarca conocimientos ancestrales y rituales que han sobrevivido en la conciencia ciudadana a lo largo de la historia.

Sistema gastronómico

Desde la óptica de Intini et al. (2019), un sistema de este tipo es la suma de todos elementos, actividades y actores que, mediante sus interrelaciones, hacen posible la producción, transformación, distribución y consumo de alimentos.

Turismo y gastronomía creativa.

El tipo de turismo es el que brinda la oportunidad a los visitantes de desarrollar su potencial creativo, mediante su participación en experiencias de aprendizaje en los destinos recorridos; este es una opción de desarrollo que promueve el involucramiento de comunidades y turistas sobre la base del conocimiento local. (Supe Llanganate, 2019)

Por su parte, gastronomía creativa es la que busca innovar, a través del uso de diversos ingredientes, que se presentan de forma novedosa con el uso de técnicas que van construyendo, fusionando y transformando los mismos, dando lugar al origen de nuevos platos (Beltrán Corredor, 2019), basándose en creaciones más livianas y delicadas, donde la exposición y la incitación de los cinco sentidos prima, originando un sexto sentido “la memoria culinaria”, donde el consumidor a través de la comida que cata puede renacer prácticas y trasladarlos en el tiempo.

Productos patrimoniales y preparaciones

Todo aquel producto considerado como alimento: animal o vegetal, cuya producción y consumo posea una larga duración en la región, cuyos procesos productivos entrañen saberes transmitidos transgeneracionalmente, y que sus productores y consumidores consideren como parte de su memoria es patrimonial. Regalado (2020) señala que es la elaboración de un sistema diverso e integrado que mediante estrategias de interpretación, presentación, exhibición, conservación y promoción tenga como objetivo producir un complejo de mensajes, actividades y equipamientos que brinde la visitante nuevas experiencias.

Autores como Alvear et al. (2017) dicen que son todas aquellas preparaciones que involucran productos y procedimiento asociados a su consumo de larga data, transmitidas al menos por cuatro a cinco generaciones y que sean consideradas como propias o tradicionales por sus hacedores y consumidores. Se incluyen preparaciones de algunas familias o bien de consumo amplio en la provincia y/o región.

Cocina típica

A decir de Villacreses et al., (2017), es la que representa los gustos particulares de un territorio determinado utilizando productos autóctonos. Además, son todas aquellas preparaciones endémicas o pertenecientes a un lugar específico, con unas características únicas que se dan solo donde nace dicho plato, bien sea porque en la zona donde se prepara, los ingredientes a utilizarse tienen cualidades organolépticas singulares que no se dan en otras zonas geográficas debido al suelo, el clima. También porque su preparación, el sabor o ingredientes no son los mismos que los realizados en otro lugar, cada territorio muestra la característica diferenciadora que hay en la elaboración y presentación del platillo en cuestión.

Cocina de tradición

Se estructura de técnicas culinarias, producción y consumo de alimentos y bebidas que se transmiten de generación en generación en el contexto de una cultura y un lugar específico, en las que se ha practicado esta gastronomía durante mucho tiempo. (Intriago, 2021)

Ubicación geográfica del cantón

Santa Ana es un cantón de la provincia de Manabí en Ecuador, tiene una población de 47.385 habitantes, Su cabecera cantonal es la ciudad de Santa Ana de Vuelta Larga.

Su superficie territorial es de 1.022km². Pertenece a la región Costa, y sus coordenadas son: Latitud: -1.208256, Longitud: -80.370215 (figura 2).

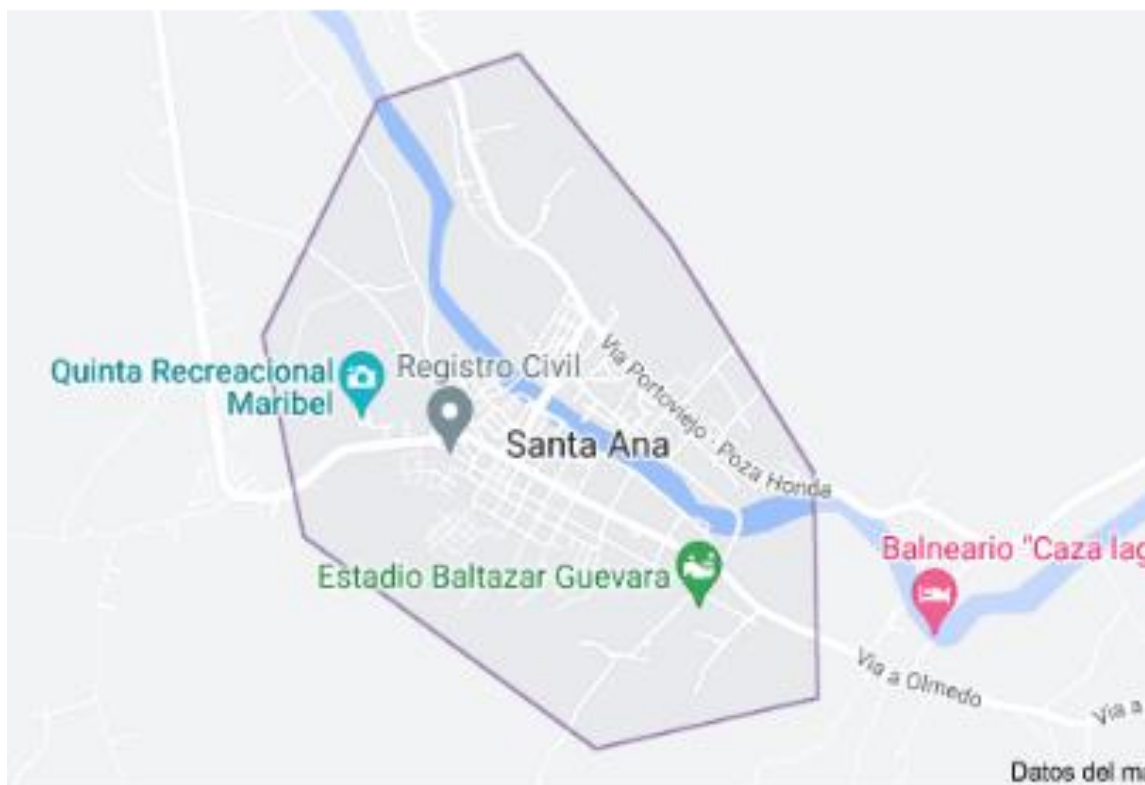


Figura 2. Mapa de ubicación del cantón Santa Ana.

Fuente: Google maps.

CAPÍTULO II

DISEÑO METODOLÓGICO

Diseño de la investigación

La metodología usada corresponde a investigación descriptiva explicativa, basada en una encuesta y en la revisión de material bibliográfico para realizar un análisis sobre el tema en estudio, que cuando se trata de investigaciones sociales, según el criterio de Corona (2016) resulta muy apropiado.

Se realizó una revisión de documentos científicos alojados en diversos repositorios electrónicos, bases de datos y motores de búsqueda, entre ellos, artículos, libros, capítulos de libro y tesis, todos brindaron una visión amplia sobre el tema de estudio, la cual fue analizada críticamente.

La presente investigación se ha realizado desde el enfoque mixto, que en palabras de Hernández et al. (2014) es aquel que utiliza indicadores cualitativos y cuantitativos, o sea, una combinación de los mismos.

Métodos de investigación

Al desarrollar la presente investigación, los métodos que se utilizaron fueron de acuerdo con los parámetros y procedimientos que se tomaron en cuenta para dar respuesta a la problemática planteada y que esto contribuya en información valiosa para el beneficio del sector gastronómico del cantón Santa Ana. En ese sentido, el diseño metodológico que se adoptó en el actual proyecto de investigación fue el deductivo y analítico.

De acuerdo con Bernal (2010) el método deductivo busca tomar las conclusiones

generales para tomar las explicaciones particulares. En este sentido dicho método es el que más se apega a la investigación, puesto que se enfoca desde el panorama general, hacia la búsqueda de lo específico, para de esta manera obtener una información clara, precisa y concreta sobre el área de estudio.

El método analítico, por su parte, es la manera de proceder mediante la desintegración, buscar acceder al conocimiento de un objeto o asunto cualquiera, el método analítico ha sido utilizado por múltiples disciplinas a lo largo de la historia, y actualmente la ciencia lo adopta como parte esencial del método científico.

Este método fue utilizado para realizar un análisis general de los documentos y se obtuvo la información requerida para el desarrollo de la investigación.

Según Hernández Sampieri (2010) este tipo de investigación va a permitir adquirir una visión general en cuanto al tema seleccionado, creando la posibilidad de obtener información acerca del mismo, sobre todo, porque hasta ahora ha sido poco indagado, y hay falta de información, por lo cual, se tiene poco o ningún conocimiento de este.

Técnicas de investigación e instrumentos de recolección

Las técnicas son de hecho, recursos o procedimientos de los que se vale el investigador para acercarse a los hechos y acceder a su conocimiento. Se apoyan en instrumentos para guardar la información (Gómez, 2018; Investigaliacr, 2020). Peñuelas (2008) expresa que las técnicas, son los medios empleados para recolectar información, entre las que destacan la observación, cuestionario, entrevistas, encuestas.

En esta ocasión se utilizó como técnica la encuesta, y como instrumento un cuestionario de preguntas cerradas y abiertas, todas con la intención de alcanzar la información necesaria para el cumplimiento de los objetivos trazados.

Validez del instrumento

Rusque (2003) señala que la validez representa la posibilidad de que un método de investigación sea capaz de responder a las interrogantes formuladas. La fiabilidad designa la capacidad de obtener los mismos resultados de diferentes situaciones. Partiendo de este postulado, el instrumento que se empleó en este caso fue validado mediante un juicio de expertos compuesto por tres docentes, uno especialista en turismo y dos en metodología de la investigación. A ellos se les suministró un ejemplar del cuestionario para que dieran sus opiniones acerca de la pertinencia u objetividad de cada pregunta. Todas las sugerencias que ellos hicieron fueron cuidadosamente incorporadas en el instrumento.

Unidad de Análisis, Población

Autores como Hernández et al. (2014) manifiestan que “la población de investigación es el conjunto de todos los individuos o casos que concuerdan con una serie de especificaciones” (p.174). Para efectos del presente estudio se consideró a visitantes o turistas que llegan al cantón, en este sentido, la población o universo quedó definida como la totalidad de elementos que poseen las características objeto de estudio. (Cortés & Iglesias, 2004)

En esta investigación la unidad de análisis seleccionada fue el cantón Santa Ana de la provincia de Manabí, se enfocó en la búsqueda de información con los representantes del área turística, emprendimientos formales e informales dedicados a la gastronomía ancestral, sobre todo, establecimientos que ofertan los platos ancestrales en el cantón.

En el mismo orden de ideas el estudio consideró a los actores involucrados directos e indirectamente en la actividad turística gastronómica, emprendedores, turistas e informantes claves, entre ellos un profesional de la carrera de turismo, y un representante del departamento de Turismo del Ministerio de Turismo. En total fueron 73 individuos involucrados en la investigación. Por ser una población de investigación pequeño no se precisó de muestra, de modo que el cuestionario se aplicó a todos ellos, según lo que recomienda Espinoza (2016).

CAPÍTULO III

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Resultado de la encuesta aplicada

Se procede a presentar los resultados obtenidos de la encuesta aplicada a los informantes ya mencionados.

La primera pregunta del cuestionario tenía como fin determinar si los encuestados conocían la gastronomía tradicional del cantón. Al respecto, el 95% señaló que sí, y apenas un 5% respondió de forma negativa. Con esos resultados queda claro que la gran mayoría de los encuestados tiene conocimientos de gastronomía tradicional de Santa Ana, por lo cual, pueden saber si esta ejerce alguna influencia sobre el turismo (figura 3).

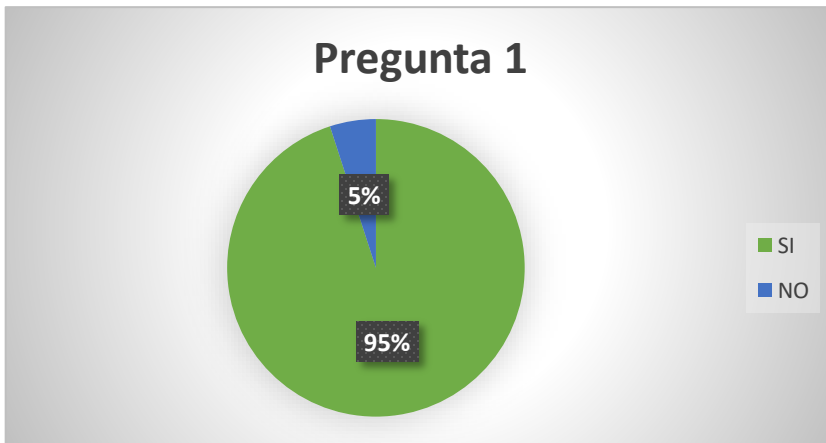


Figura 3: Resultado de encuesta
Fuente. Elaboración propia.

La pregunta 2 fue una interrogante cuyo fin era saber si los encuestados conocían cuáles eran los platillos típicos o tradicionales del cantón, como resultado, el 81% señaló que sí, y sólo el 19% respondió que no (figura 4).

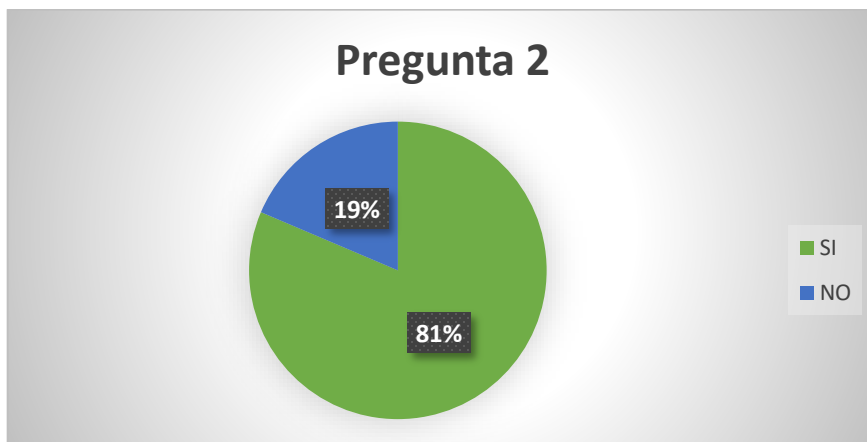


Figura 4: Resultado de encuesta
Fuente. Elaboración propia.

La pregunta 3 fue una interrogante abierta. Se quería conocer según la opinión de los encuestados, cuáles eran los platillos tradicionales del cantón, como resultado se obtuvieron los siguientes:

- Viche de pescado
- Bollo de maní con pescado
- Majada
- Torta de choclo
- Tonga
- Rompopo
- Dulce de grosella
- Huevos mollos
- Sal prieta
- Seco de gallina criolla
- Caldo de gallina criolla.

Para la grafica se clasificaron en dulces y salados.

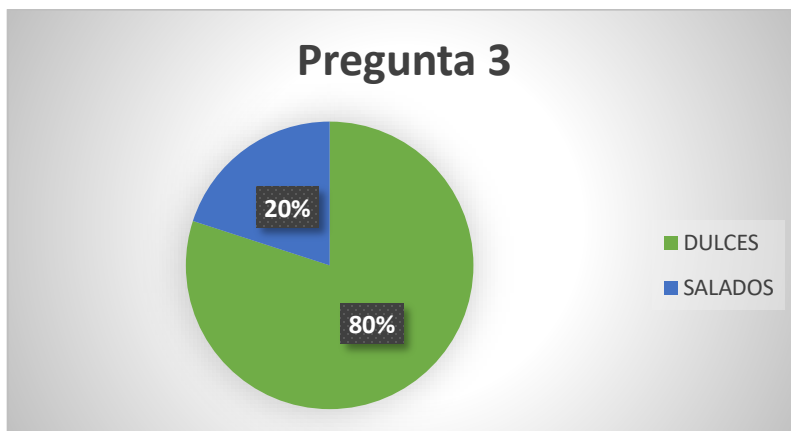


Figura 5: Resultado de encuesta
Fuente. Elaboración propia.

La pregunta 4 se orientó a que los encuestados dijeran cuales eran los productos gastronómicos más representativos, ancestrales y autóctonos del cantón, sobre ese particular se encontró que estos son, por orden de importancia, los siguientes:

- Tonga 46%
- Huevos mollos 26%
- Majada 20%
- Seco de gallina 8%

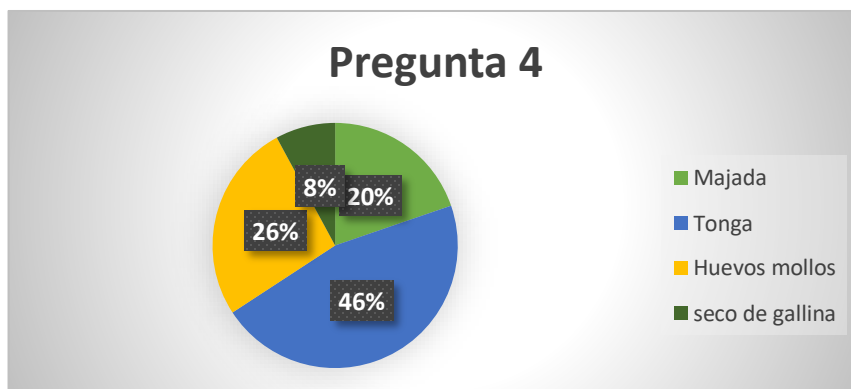


Figura 6: Resultado de encuesta
Fuente. Elaboración propia.

Otra pregunta (5) tenía por objetivo identificar si había conocimiento en los encuestados sobre las características que definen a la gastronomía Manabí, sobre ello, las respuestas fueron: 70% si y 30% no. Al interpretar estos resultados, es posible pensar que algunos de los encuestados no son originarios del cantón, y probablemente estén incursionando desde hace poco tiempo en el sector gastronómico del lugar (figura 7).

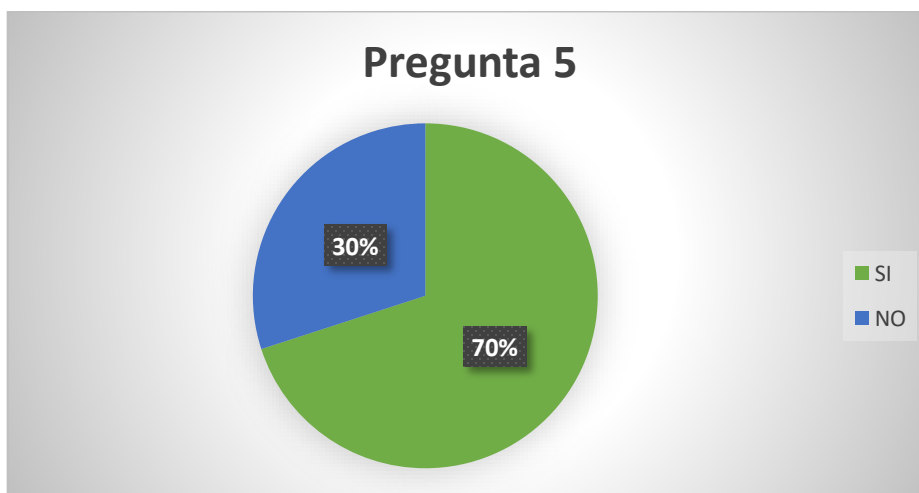


Figura 7: Resultado de encuesta
Fuente. Elaboración propia.

En la interrogante 6 se consultó a los encuestados si conocía los instrumentos que se emplean para la elaboración de los platos tradicionales o típicos del cantón. Las respuestas en un 85% fue que sí, mientras que el resto respondió que no (figura 8). Este hallazgo es probable que tenga relación con la misma situación que se encontró y explicó para el caso de la pregunta anterior.

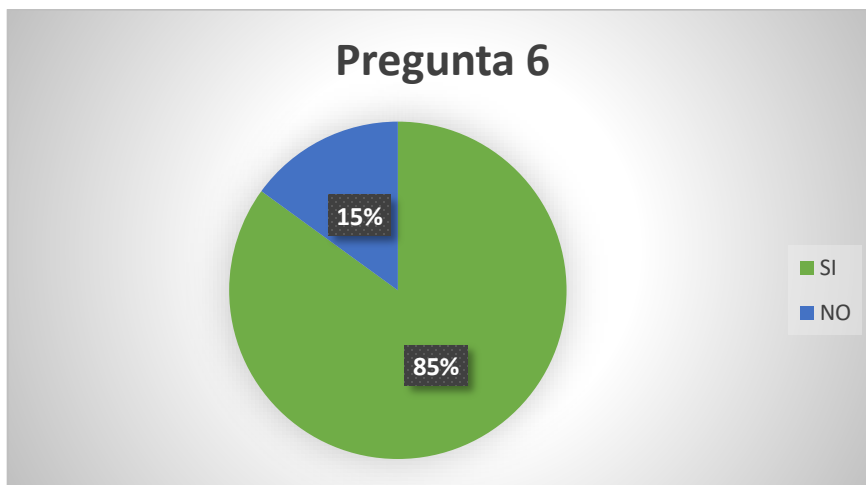


Figura 8: Resultado de encuesta
Fuente. Elaboración propia.

En la interrogante 7 se indagó en los encuestados si tenían conocimiento de los ingredientes que se emplean para la elaboración de los platos tradicionales o típicos del cantón. Las respuestas en un 85% fue que sí, mientras que el resto respondió que no (figura 9).

Estos datos son similares a los de las dos anteriores interrogantes, y probablemente tengan vinculación con el hecho ya explicado.

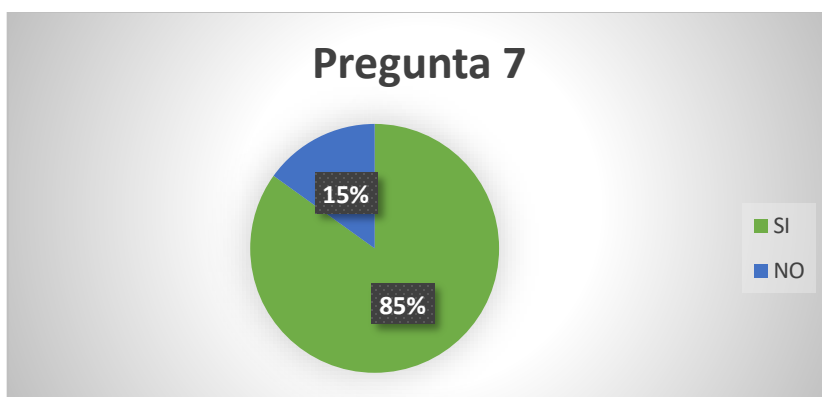


Figura 9: Resultado de encuesta
Fuente. Elaboración propia.

En octavo orden se buscó la opinión de los informantes respecto a los antecedentes de la gastronomía del cantón. El 86% señaló que esta gastronomía tiene sus antecedentes en la fusión de diferentes culturas, mientras que el 14% respondió no saber cuáles son en forma precisa los antecedentes de este importante elemento patrimonial, bajo esa circunstancia, sería favorable que los entes correspondientes impulsen actividades para que todos los que integran el sector turismo gastronómico en Santa Ana tengan un mayor acercamiento de la cultura y la historia de este cantón.

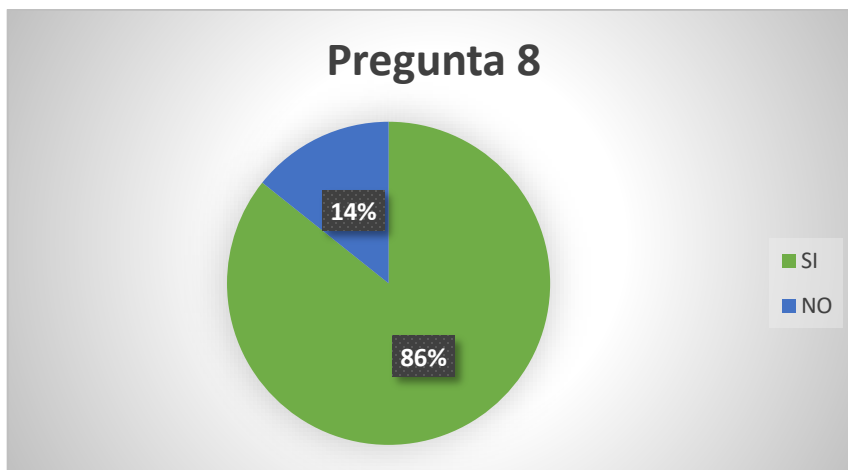


Figura 10: Resultado de encuesta
Fuente. Elaboración propia.

Para determinar la influencia que ejerce la gastronomía sobre el turismo del cantón se preguntó a los encuestados cuáles eran las razones por las que los turistas visitan a Santa Ana. En orden de importancia, el 50% señaló que, por su gastronomía, el 35% por sus paisajes y el 15% por recreación. Analizando esos resultados queda claro que hay una influencia marcada de las comidas típicas del cantón sobre el comportamiento del turismo, en otras palabras, la mayor cantidad de personas que visitan el lugar lo hacen para degustar sus productos gastronómicos.

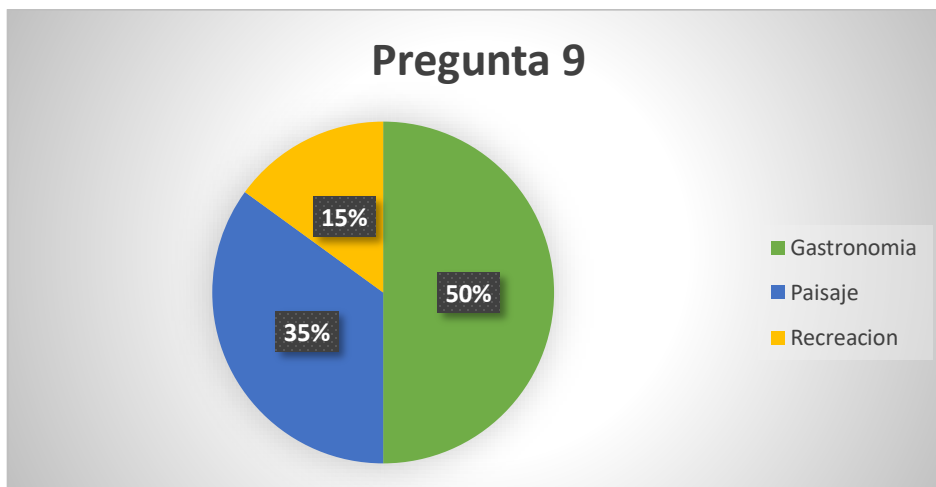


Figura 11: Resultado de encuesta

Fuente. Elaboración propia.

La última cuestión que se formuló a los encuestados era para conocer su opinión en relación con la influencia de la gastronomía tradicional o típica del cantón sobre el desarrollo de actividades turísticas. En ese sentido, todos respondieron que, si tiene mucha influencia, más o menos en los términos siguientes:

- De no haber una oferta significativa de los platillos tradicionales el volumen del flujo turístico disminuiría sustancialmente.
- Si se altera de forma sustancial la tipología de ingredientes que se emplean para preparar los platillos tradicionales ya los turistas no tendrían motivos suficientes para visitar el cantón.

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Conclusiones

Después de concluida la investigación se puede señalar que se alcanzó el objetivo general: Identificar la gastronomía ancestral del cantón Santa Ana y su influencia en el desarrollo del turismo local.

En el capítulo de los resultados quedó plasmado el conjunto de productos gastronómicos que forman parte de la cultura ancestral del lugar.

Como parte del logro de los objetivos específicos se encontró información que permite distinguir la variedad gastronómica y los antecedentes culturales que envuelven todo el proceso de elaboración de platillos típicos y tradicionales en el cantón Santa Ana.

De igual manera, se logró identificar ingredientes que se emplean con mayor frecuencia en la preparación de las comidas tradicionales del cantón Santa Ana.

Se determinó que la gastronomía ancestral del cantón Santa Ana es un valioso patrimonio cultural que tiene significativa influencia sobre el comportamiento y desarrollo del turismo local.

Finalmente, de mantenerse y preservarse este valor cultural habría altas potencialidades de crecimiento para quienes incursiona en el turismo gastronómico.

Recomendaciones

Está claro que la evaluación sobre el conocimiento sobre la cultura gastronómica es pobre, por ello la necesidad de buscar mecanismos para aportar a que ese desconocimiento de crezca obligo a plantearse la creación de medios para que esta problemática se solucione. Primero hubo de buscarse que comprendiera el inicio de una metodología que proyecte la vía para llegar a conseguir el objetivo que desde un comienzo propuso la intención de esta investigación. Analizándose esta situación desde la problemática, la comprensión de porqué tal situación estaba presentándose dio como resultado los siguientes inconvenientes:

-El desinterés por parte de las personas sobre la cultura gastronómica , es bajo lo cual no pasaría si toda la población tuviera costumbres gastronómicas con mayor conocimiento del mismo.

-La apropiación de una identidad tradicional por falta de conocimiento de los orígenes de la suya , lo cual no pasaría si las personas tuvieran mejor conocimiento sobre su propia gastronomía.

-La poca publicidad ilustrativa sobre los orígenes históricos de la gastronomía de esta ciudad , lo cual no pasaría si el Gad Municipal en campaña con el ministerio de turismo promocionará el cantón y lo que puede ofrecer para los turistas nacionales e internacionales .

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Alvear, A., Hernández, P., y Montecino Aguirre, S. (2017). Inventario de productos y preparaciones patrimoniales en la Región de Coquimbo. Una revisión de herramientas de investigación para el estudio del Patrimonio Alimentario. <http://repositorio.uchile.cl/handle/2250/148494>
- Arellano Vargas, A. d., & Saltos Hernández, J. D. (2019). *rrade*. Obtenido de https://rraae.cedia.edu.ec/Record/UG_c2a0fb335e2c3bad8edae14aa317273f
- Beltrán Corredor, D. A., González Estévez, N. D., & Quintero Villamil, J. J. (2019). Reconocimiento de los productos locales de Zapatoca/Santander para el fortalecimiento del turismo a través de un lienzo gastronómico. https://repository.unab.edu.co/bitstream/handle/20.500.12749/11912/2019_Tesis_Diego_Alejandro_Beltran%20Corredor.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Björk, P., & Kauppinen-Räsänen, H. (2014). Culinary-gastronomic tourism – a search for local food experiences. *Nutrition & Food Science*.
- Caurin, J. (21 de febrero de 2018). *EmprendePyme*. <https://www.emprendepyme.net/comercializacion>
- Clemente, E. D., Mogollón, J. M., & López-Guzmán, T. (2014). *Dialnet*. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5385975>
- Enciclopedia virtual*. (s.f.). Obtenido de https://www.eumed.net/tesis-doctorales/2012/mirm/tecnicas_instrumentos.html

GOBIERNO DE MANABÍ. (2019). Obtenido de <https://www.manabi.gob.ec/sitio2020/turismo-manabi/campana-turistica-2012>

GOBIERNO DE MANABÍ. (2019). Obtenido de <https://www.manabi.gob.ec/sitio2020/turismo-manabi/manabi-cultura-montana-mar-y-gastronomia>

Intini, J., Jacq, E., Torres, D. 2019. Transformar los sistemas alimentarios para alcanzar los ODS. 2030 - Alimentación, agricultura y desarrollo rural en América Latina y el Caribe, No. 12. Santiago de Chile. FAO. 27 p. <http://www.fao.org/3/ca5130es/CA5130ES.pdf>

Investigaliacr. (2020). Obtenido de <https://investigaliacr.com/investigacion/fuentes-de-informacion-primarias-y-secundarias-en-la-investigacion-cuantitativa/>

La investigación formativa en el aula. (11 de septiembre de 2016). Obtenido de <https://investigacionenelaula16.blogspot.com/2016/09/instrumentos-de-la-investigacion.html>

Mateos, M. R. (2013). El turismo experiencial como forma de turismo responsable e intercultural. In Relaciones interculturales en la diversidad (pp.199-217). Cátedra Intercultural. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=4768331>

Metodologia. (2015). Obtenido de https://aprendometodologia.blogspot.com/2015/04/tema-8-validez-y-confiabilidad-de-los_28.html

Montecinos, A. (2016). Turismo Gastronómico Sostenible: Planificación de servicios, restaurantes, rutas, productos y destinos. México: Centro Empresarial Gastronómico Hotelero.

Organización Mundial del Turismo 2019. Definiciones de turismo de la OMT, OMT, Madrid, DOI: <https://doi.org/10.18111/9789284420858>

Segarra, Hidalgo, & Rodríguez. (2015). La gastronomía como industria en el contexto digital. Análisis de webs y redes sociales de los restaurantes españoles con estrella Michelin. Revista de Estrategias, Tendencias e Innovación en Comunicación, 135-154.

Studocu. (s.f.). Obtenido de <https://www.studocu.com/latam/document/universidad-del-turismo/introduccion-a-la-economia-para-el-turismo/unidad-1-turismo-segun-la-organizacion-mundial-turismo/17573488>

Supe Llanganate, J. R. (2019). Las fiestas tradicionales y la gastronomía en la provincia de Tungurahua (Tesis de grado. Universidad Técnica de Ambato. Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación. Carrera de Turismo y Hotelería). <https://n9.cl/gqmut>

Velázquez, A. I. U., & Garlobo, E. R. (2020). La gastronomía, la cultura y el patrimonio para un turismo sostenible. Dilemas contemporáneos: Educación, Política y Valores. <https://www.dilemascontemporaneoseduccionpoliticayvalores.com/index.php/dilemas/article/view/2142>

Villacreses, J., Bayas, J. y Félix, G. (2017). Diagnostico Turístico de las parroquias rurales

del

cantón

Portoviejo.

https://www.academia.edu/32174243/DIAGNOSTICO_TUR%C3%8DSTICO

DE LAS PARROQUIAS RURALES DEL CANT%C3%93N PORTOVIEJO