



UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ

**FACULTAD DE EDUCACIÓN, TURISMO, ARTES Y
HUMANIDADES**

CARRERA HOSPITALIDAD Y HOTELERÍA

**Proyecto de investigación previo a la obtención del título de Licenciada
en hospitalidad y hotelería**

TÍTULO:

La gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural de la parroquia urbana Puerto
López, provincia de Manabí.

AUTORA: Gema Pamela Vásquez Guerrero.

TUTOR: Ing. Daniel Caballero Mero, Mg.

Manta – Manabí – Ecuador

Diciembre, 2023

	NOMBRE DEL DOCUMENTO:	CÓDIGO: PAT-01-F-010
	CERTIFICADO DE TUTOR(A).	REVISIÓN: 1
	PROCEDIMIENTO: TITULACIÓN DE ESTUDIANTES DE GRADO.	Página 1 de 1

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR

En mi calidad de docente tutor 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 400 horas, bajo la modalidad de Proyecto de Investigación, cuyo tema del proyecto es “La gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural de la parroquia urbana Puerto López, provincia de Manabí”, 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 sometidos a la evaluación del tribunal de titulación que designe la autoridad competente.

La autoría del tema desarrollado corresponde a la señorita Gema Pamela Vásquez Guerrero, estudiante de la carrera de Hospitalidad y Hotelería, período académico 2022- 2023, quien se encuentra apta para la sustentación de su trabajo de titulación.

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

Manta, 8 de marzo del 2023.

Lo certifico,

Ing. Daniel Caballero Mero, Mg.

Docente Tutor

Área: Turismo

DECLARACIÓN DE AUTORÍA

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

GEMA PAMELA VÁSQUEZ GUERRERO

APROBACIÓN DEL TRABAJO FINAL DE TITULACIÓN

El tribunal evaluador certifica:

Que el trabajo de carrera, titulado: **“La gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural de la parroquia urbana Puerto López, provincia de Manabí”** en modalidad Proyecto de investigación, ha sido realizado y concluido por la señorita Gema Pamela Vásquez Guerrero; 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:

JURADO

Lcdo. Luis Reyes, Mg.

Presidente del tribunal

Lic. Dallas Hormaza, Mg.

Miembro del tribunal

Ing. Leonor Villacreses, Mg.

Miembro del tribunal

Ing. Daniel Caballero, Mg.

Docente Tutor

AGRADECIMIENTOS

En primera instancia doy las gracias a mis padres que han sido el apoyo y base permanente para mi desarrollo profesional, hermano y amigos que siempre impulsan en el crecimiento.

En forma especial e infinita a mi tutor Ing. Daniel Caballero, Mg. Quien con sus conocimientos y directrices permitió el desarrollo exitoso de la investigación, así como otros educadores que han sido guías para la realización oportuna del estudio, contribuyendo continuamente con consejos y mejoras técnicas.

A la Facultad de Educación, Turismo, Artes y Humanidades de la Universidad Laica “Eloy Alfaro” de Manabí por proporcionar conocimientos en toda la carrera académica para poder lograr esta meta relevante.

A todas las personas que aportaron con su opinión, experiencia o granito de arena lo que permitió enriquecer este trabajo mediante su información de trazo cultural y gastronómico.

Gema Pamela Vásquez Guerrero.

DEDICATORIA

Esta exploración aborda el compromiso de un tramo significativo de estudio, totalmente apoyado por mis padres, ya que son la inspiración para superarme. Para satisfacer mis metas y tener un futuro superior, con una digna preparación intelectual e individual.

A Dios, por brindarme la oportunidad de existir y por estar continuamente conmigo en cada segundo, por reforzar mi corazón y edificar mi psiquis, y por haber puesto en mi camino a aquellas personas que han sido mi ayuda y compañía durante todo el tiempo de estudio.

A mi mamá, quien con su comprensión y remedios con calidez o más todo cariño me ha dado la solidaridad para seguir luchando por ser un individuo superior o más todo con grandes cualidades como la autenticidad, el pensamiento, o más todo respeto dentro y fuera del clima familiar y tener la opción de satisfacer sus anhelos de que sus jóvenes sean mejores.

A mi papá, que me ha enseñado que el trabajo es en todo caso grande suponiendo que diga la verdad, que nadie debe ser menospreciado por el trabajo o los productos que uno tiene. Por esta muestra he asistido a limitar costos y sumar a mis exámenes y cumplir pequeños objetivos que suman a mi arreglo pericial.

A mi hermano, quien han sido una guía a seguir, constituyéndose en mi fortaleza por su ayuda en cuanto a constancia e implacabilidad. Así mismo manteniendo un ambiente familiar cálido y de cariño entre hermanos, demostrándome que debemos apoyarnos en cada paso que damos y participar de nuestros logros con nuestros viejos.

Gema Pamela Vásquez Guerrero.

ÍNDICE GENERAL

	Pág.
CERTIFICACIÓN DEL TUTOR.....	ii
AUTORÍA.....	iii
APROBACIÓN DEL TRABAJO FINAL DE TITULACIÓN.....	iv
AGRADECIMIENTOS	v
DEDICATORIA.....	vi
ÍNDICE GENERAL	vii
ÍNDICE DE TABLAS	x
ÍNDICE DE FIGURAS	xi
RESUMEN EJECUTIVO.....	xii
ABSTRACT	xiii
INTRODUCCIÓN.....	1
CAPITULO I MARCO TEÓRICO	7
1.1. Antecedentes de la investigación.....	7
2.1. Bases teóricas.....	9
2.1.1. Gastronomía.....	9
2.1.2. Ancestral	10
2.1.3. Gastronomía ancestral	11
2.1.4. Características de la gastronomía ancestral	12
2.1.5. Procesos y técnicas culinarias.....	13
2.1.6. Costumbres y tradiciones.....	14
2.1.7. Turismo.....	15

2.1.8. Cultura	17
2.1.9. Turismo Cultural	18
2.1.10. Características del turismo cultural	20
2.1.11. Identidad Cultural.....	21
2.1.12. Identidad cultural del patrimonio gastronómico	22
2.1.13. Descripción del Cantón Puerto López	22
CAPITULO II DISEÑO METODOLÓGICO	26
2.1. Enfoque	26
2.2. Tipo de investigación	26
2.3. Modalidad de investigación.....	27
2.4. Métodos	27
2.5. Técnicas e instrumentos	28
2.6. Población y muestra	29
2.7. Recolección y procesamiento de la información	30
CAPITULO III RESULTADOS Y DISCUSIÓN	31
3.1. Resultados de encuesta a los habitantes parroquia urbana Puerto López	31
3.2. Resultados de entrevista a establecimientos de alimentos y bebidas parroquia urbana Puerto López	44
CAPITULO IV PROPUESTA	51
4.1. Tema.....	51
4.2. Justificación	51
4.3. Objetivo General.....	52
4.4. Objetivos Específicos.....	52
4.5. Beneficiarios	52
4.6. Desarrollo de la propuesta	52

4.6.1. Análisis FODA de los aspectos internos y externos que repercuten en el sector alimenticio ancestral de la parroquia urbana Puerto López, provincia de Manabí	52
4.6.2. Estrategias para cuidar los platos ancestrales y el turismo cultural en la parroquia urbana Puerto López, provincia de Manabí	54
4.6.3. Formaciones en temáticas de turismo cultural y comida ancestral para la concientización de la identidad de la parroquia urbana Puerto López, provincia de Manabí	58
CONCLUSIONES.....	60
RECOMENDACIONES.....	61
BIBLIOGRAFÍA.....	62
ANEXOS	70

ÍNDICE DE TABLAS

	Pág.
Tabla 1. Datos para la muestra	29
Tabla 2. Sexo de los encuestados	31
Tabla 3. Rango de edad.....	32
Tabla 4. Aprecio de la gastronomía para fortalecimiento de turismo cultural.....	33
Tabla 5. Conocimiento de nuevas generaciones sobre la gastronomía ancestral.....	34
Tabla 6. Pérdida de identidad gastronómica	35
Tabla 7. Gastronomía ancestral conserva la identidad cultural.....	36
Tabla 8. Valor turístico cultural	37
Tabla 9. Nuevas generaciones de cocineros con valores alimenticios de gastronomía ancestral	38
Tabla 10. Opciones para el desarrollo gastronómico ancestral.....	39
Tabla 11. Opciones de comida gastronómica ancestral.....	40
Tabla 12. Visita a destino por degustación de comida ancestral.....	42
Tabla 13. Gastronomía ancestral para la dinamización del turismo cultural.....	43
Tabla 14. Tiempo de funcionamiento.....	44
Tabla 15. Tradición familiar	45
Tabla 16. Comida ofertada en el restaurante.....	46
Tabla 17. Ingredientes	46
Tabla 18. Platos ancestrales ofertados	47
Tabla 19. Conocimiento de productos.....	48
Tabla 20. Motivos de turismo en la parroquia urbana	48
Tabla 21. Importancia de tradición gastronómica	49

Tabla 22. Resumen de análisis FODA.....	53
Tabla 23. Plan estratégico	55
Tabla 24. Temas de capacitación	58

ÍNDICE DE FIGURAS

	Pág.
Figura 1. Árbol de problemas	4
Figura 2. Clasificación del turismo	17
Figura 3. Sexo de los encuestados.....	31
Figura 4. Rango de edad	32
Figura 5. Aprecio de la gastronomía para fortalecimiento de turismo cultural	33
Figura 6. Conocimiento de nuevas generaciones sobre la gastronomía ancestral	34
Figura 7. Pérdida de identidad gastronómica.....	35
Figura 8. Gastronomía ancestral conserva la identidad cultural	36
Figura 9. Valor turístico cultural.....	37
Figura 10. Nuevas generaciones de cocineros con valores alimenticios de gastronomía ancestral	38
Figura 11. Opciones para el desarrollo gastronómico ancestral	40
Figura 12. Opciones de comida gastronómica ancestral	41
Figura 13. Visita a destino por degustación de comida ancestral	42
Figura 14. Gastronomía ancestral para la dinamización del turismo cultural	43

RESUMEN EJECUTIVO

La parroquia urbana Puerto López tiene un gran valor turístico y cultural, siendo el recurso gastronómico ancestral una oportunidad para aprovechar la promoción del turismo cultural en la localidad. El propósito que estableció este trabajo fue el de determinar la influencia de la gastronomía ancestral en el turismo cultural de la parroquia urbana Puerto López, provincia de Manabí, para proponer acciones estratégicas que permitan fortalecer el desarrollo turístico sostenible en la localidad. La metodología empleada en la investigación es de enfoque mixto, con modalidad de campo y bibliográfica; de tipo descriptiva, desarrollando los métodos inductivo, deductivo y analítico, se trabajó con las técnicas de la encuesta y entrevista mediante el instrumento del cuestionario, con una muestra probabilística de 370 habitantes del lugar objeto de estudio y 4 establecimientos de alimentos. Los resultados generales demostraron que todos los encuestados estarían dispuestos a visitar un destino por la degustación de comida ancestral, así también coincidieron en la necesidad de resaltar la gastronomía ancestral en la parroquia como parte esencial de la dinamización del turismo cultural. Concluyen que la gastronomía ancestral influye en el turismo cultural de la parroquia urbana Puerto López, por medio del fortalecimiento de los productos turísticos, la conservación de la identidad cultural y la explotación de los recursos con los que cuenta esta localidad.

PALABRAS CLAVES: Gastronomía, ancestral, turismo, costumbres, tradiciones.

ABSTRACT

The urban parish of Puerto Lopez has a great touristic and cultural value, being the ancestral gastronomic resource an opportunity to take advantage of the promotion of cultural tourism in the locality. The purpose of this work was to determine the influence of ancestral gastronomy on cultural tourism in the urban parish of Puerto López, province of Manabí, in order to propose strategic actions to strengthen sustainable tourism development in the locality. The methodology used in the research is of mixed approach, with field and bibliographic modality; of descriptive type, developing the inductive, deductive and analytical methods, we worked with the survey and interview techniques by means of the questionnaire instrument, with a probabilistic sample of 370 inhabitants of the place under study and 4 food establishments. The general results showed that all respondents would be willing to visit a destination for the tasting of ancestral food, and also agreed on the need to highlight the ancestral gastronomy in the parish as an essential part of the revitalization of cultural tourism. They conclude that ancestral gastronomy influences cultural tourism in the urban parish of Puerto López, through the strengthening of tourism products, the conservation of cultural identity and the exploitation of the resources available in this locality.

KEY WORDS: Gastronomy, ancestral, tourism, customs, traditions.

INTRODUCCIÓN

Ecuador es una nación excepcionalmente rica en cuanto a sociedad, costumbres y gastronomía, por ello ocupa el puesto 11 en la lista de las 50 naciones más bellas del planeta en 2022 según la revisión dirigida por la Revista Money (2022) que califica las mejores perspectivas normales, siendo el tercero en el distrito por lo que se debe aprovechar un lugar vacacional para otorgar las raíces y sociedades locales del país.

La gastronomía alude a la conexión entre la cultura y la comida, es vista como familiar cuando son un legado inmaterial de un área local, siendo esta una pieza básica de cada cultura, los ocupantes de cada lugar crecen con una personalidad gastronómica adquirida por su familia y precursores que la hace novedosa por sus cualidades, aderezos, sabores, entre otros (Macías, 2022). Para Suárez et al. (2019) la gastronomía hereditaria es la formación de ángulos culinarios con perspectivas sociales que hacen a cada público en general o área local. Por ello la gastronomía no es sólo un conjunto de estrategias o técnicas culinarias sino además la relación que las personas establecen con el clima que les rodea, del que obtienen sus bienes alimentarios, la forma en que los utilizan y esa multitud de peculiaridades socioculturales que tienen que ver con los arreglos culinarios.

La industria del turismo es una acción que se ha creado con más notable explosión desde el siglo XIX, después del trastorno moderno, lo que le ha permitido crecer en todo el mundo, ya sea impulsada por diversas actividades, por ejemplo, negocios, recreación, estudio, trabajo u otros. Considerado un movimiento crea remuneración financiera tanto a nivel local, amplio y universal (Espeso, 2019).

El turismo cultural es una especie del movimiento de la industria de viajes en el que la inspiración fundamental del huésped es aprender, encontrar, perspicacia y consumir

atracciones/artículos sociales sustanciales e inmateriales en un lugar de vacaciones. Estas atracciones/objetos conectan con un montón de cualidades materiales, académicas, extraterrenales y cercanas de un público en general, como expresiones y diseño, legado verificable y social, legado culinario, escritura, música, empresas inventivas y las sociedades residentes con sus modos de vida, marcos de estima, convicciones y costumbres. (World The travel industry Association an UN Specific Organization, 2018, p. 11)

Este tipo de turismo hace énfasis en la gastronómica que es esencial para el legado de los grupos de personas y permite difundir la palabra acerca de su carácter genealógico los reconoce de los demás, en general según Public Geographic los 10 mejores lugares de vacaciones gastronómicas son: Italia, Grecia, España, México, Francia, Perú, Tailandia, Copenhague, Nueva York y Japón, estas naciones con su comida local, tienen gran número de huéspedes cada año lo que ayuda a la economía cercana produciendo un pago financiero más notable, que es la razón por la que es fundamental y vital que la gastronomía comparable a la mejora de la práctica la industria de viajes actuar intencionalmente para mantener vivas las costumbres sociales y tribales que de una época a otra han dejado su herencia (Choez, 2021).

En el Ecuador, la industria del turismo es una de las áreas que ha estado en constante desarrollo debido a la abundancia multiétnica y multicultural que posee la nación, las tradiciones y sociedades de cada individuo se han convertido en un punto focal para los vacacionistas tanto nacionales como extranjeros, uno de los tipos de la industria del turismo que ha introducido una mejora famosa en piezas específicas de nuestra nación es la industria del turismo social. Los diferentes atractivos sociales, tanto sustanciales como inmateriales, son una herencia social que atiende al conjunto de vivencias y carácter de los individuos de un país, que a la larga se va perdiendo con las nuevas edades (Badillo, 2020).

La gastronomía ancestral es un conjunto de informaciones y ejercicios que están disponibles en el modo de vida de los grupos e identidades populares del país, desde tiempos prehispánicos han existido alimentos que hasta ahora son utilizados en la cocina ecuatoriana, esto debido a la gama de pisos climáticos, la fastuosidad y fructuosidad de la región, Estos rubros son efectivamente abiertos a una gran porción de los ocupantes, debido a estos elementos la gastronomía depende de resultados de nuestra sociedad que unidos a los inéditos escenarios y costumbres que los nativos han dejado en la actualidad se puede confirmar platos delegados seguros de nuestro legado culinario.

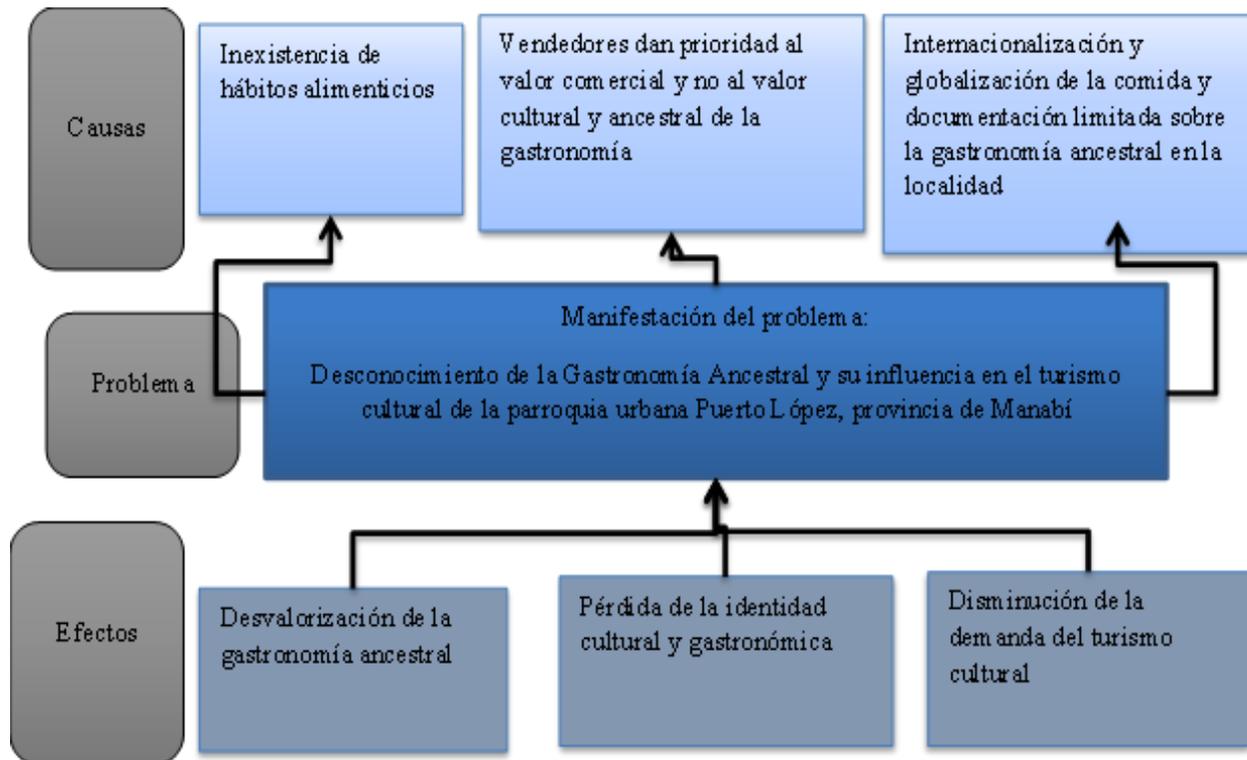
La gastronomía a nivel nacional y público tiene varias cualidades, como es el caso del cantón de Puerto López que tiene un lugar con la localidad costera, la cual está conformada por los distritos provinciales de Machalilla y Salango, así como el área metropolitana de nombre similar, en la cual se basa este trabajo. Estas comarcas ofrecen una extraordinaria variedad de disposiciones culinarias en torno al pescado y la pesca. No obstante, existen disposiciones extraordinarias, expuestas a partir de dos elementos concretos, normales del lugar, trágicamente ahora en vías de extinción: El Spondylus o Mullo Sagrado y el Percebe o Uña de Cabra han sido reconocidos y percibidos como un símbolo delegado del territorio, debido a que su utilización viene desde tiempos preincaicos (Zamora, 2019).

El problema central de esta investigación está dado por el desconocimiento de la gastronomía ancestral lo cual tienen influencia en el turismo cultural de la parroquia urbana Puerto López, provincia de Manabí, entre las principales causas se plantea la inexistencia de hábitos alimenticios ancestrales por escasa información, así como difusión de los valores nutritivos, de costumbres y tradiciones ancestrales de generación en generación, otra razón es que los vendedores locales actualmente le dan mayor prioridad al valor comercial que al cultural y ancestral en la

gastronomía producto del desconocimiento, además del desinterés de conservar la identidad cultural.

Figura 1.

Árbol de problemas



Nota. Descripción de problema, causas y efectos. Elaboración propia.

De la misma forma existe escasas investigaciones locales sobre este tema, la internacionalización y globalización de comida tradicional mexicana, francesa, italiana, china, se han posesionado del mercado, lo cual tiene efectos negativos en general como la desvalorización de la gastronomía ancestral, la pérdida de identidad gastronómica y cultural, por otro lado, la disminución de la demanda del turismo cultural en la localidad.

Formulación del problema

Ante la problemática presentada surge la siguiente interrogante en el proceso investigativo:

¿Cómo influye la gastronomía ancestral en el turismo cultural de la parroquia urbana Puerto López, provincia de Manabí?

Objeto de la investigación

Gastronomía ancestral

Campo

Turismo cultural de la parroquia urbana Puerto López

Variables

Variable independiente: Gastronomía ancestral.

Variable dependiente: Turismo cultural.

Objetivo general

Determinar la influencia de la gastronomía ancestral en el turismo cultural de la parroquia urbana Puerto López, provincia de Manabí, para proponer acciones estratégicas que permitan fortalecer el desarrollo turístico sostenible en la localidad.

Objetivos específicos

Desarrollar un marco teórico que sirva de sustento para la indagación sobre la gastronomía ancestral y el turismo cultural.

Diagnosticar la situación actual y las tradiciones históricas de la gastronomía ancestral como parte del turismo cultural de la parroquia urbana Puerto López, provincia de Manabí.

Plantear estrategias para salvaguardar la gastronomía ancestral y promover el turismo cultural de la parroquia urbana Puerto López, provincia de Manabí.

Diseño metodológico

La metodología empleada en la investigación es de enfoque mixto, puesto recolecta, analiza y sintetiza datos cuantitativos de fuentes primarias y cualitativos de fuentes secundarias, con la modalidad de campo puesto permite obtener datos de la realidad sin manipularlos y documental

porque se emplean aspectos teóricos de diferentes fuentes bibliográficas, de tipo descriptiva, la misma que proporciona las herramientas básicas necesarias tales como: encuestas y entrevistas.

Se utilizan los métodos inductivo deductivo que facilitan el razonamiento lógico, siendo el inductivo útil para mediante premisas particulares llegar a conclusiones generales, y el deductivo que permite tomar información general para establecer aspectos puntuales, la información se procesa mediante tablas y figuras para una mejora apreciación, las encuestas son aplicadas a los pobladores de la localidad y expendedores de comidas, por otro lado, las entrevistas a diferentes autoridades locales y gubernamentales, para recolectar datos sobre situación actual de la gastronomía ancestral y el turismo cultural de la localidad.

La presente investigación es de alto interés por que es necesario que la localidad reconozca su gastronomía ancestral y su influencia sobre el turismo cultural, siendo un aporte al ser el primer trabajo en esta rama específica en la localidad de la parroquia urbana Puerto López, se cuenta con los recursos humanos, financieros y logísticos para su realización, entre los resultados se establece la situación actual de las variables y en base con estos se plantea una propuesta de mejora para revalorizar la gastronomía ancestral y promover un turismo cultural en este sitio que permita el crecimiento económico local, así como la difusión nacional e internacional de su comida, costumbres y tradiciones.

CAPITULO I MARCO TEÓRICO

1.1. Antecedentes de la investigación

En los antecedentes de la investigación se hace referencia a investigaciones de carácter científico de acuerdo con el tema de estudio. A continuación, se presentan los de mayor relevancia de acuerdo con el tema de estudio.

Inga et al. (2020), en su trabajo de investigación “Gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural de la ciudad de Riobamba” tiene como objetivo determinar el nivel de conocimiento de los gerentes de establecimientos y bebidas de comida tradicional en cuanto a la gastronomía ancestral así como la percepción de los turistas en cuanto al turismo cultural y su relación con la gastronomía de la ciudad, para esta investigación se aplicó una metodología de tipo mixto y descriptiva, el diseño es no experimental con método documental y de campo, como resultado principal resaltó que la gastronomía ancestral influye significativamente en el turismo cultural de la ciudad, como conclusión se dio paso a la propuesta que consiste en la elaboración de un manual de procesos culinarios ancestrales con el fin de rescatar y difundir la gastronomía ancestral de la ciudad y que a su vez represente una herramienta para concientizar a la comunidad de la herencia culinaria que posee.

Castro et al. (2022), en su artículo “Los Saberes ancestrales del pueblo Kichwa Otavalo y su influencia en el turismo Cultural” tiene como objetivo identificar la influencia de los saberes ancestrales del pueblo Kichwa Otavalo en el turismo cultural del Ecuador, para lo cual aplicaron una metodología histórico-lógico, analítico y sintético, los resultados obtenidos producto del análisis de las diferentes fuentes bibliográficas muestran que los saberes ancestrales son parte del legado generacional e identidad cultural de los pueblos y comunidades indígenas, ya que, a través de ellos expresan su esencia, modo de ser, modo de pensar y actuar, en conclusión la revisión

bibliográfica determina los saberes ancestrales como parte integral de la identidad cultural de los pueblos y comunidades indígenas, a partir de dicho valor, los saberes ancestrales del pueblo Kichwa Otavalo pueden influir en la práctica del turismo cultural permitiendo diversificar la oferta turística y brindar al turista una experiencia única y enriquecedora, en base a conocimientos relacionados con la gastronomía, la agricultura, la medicina, las artesanías, el shamanismo, la lengua, entre otros.

López (2021) en su trabajo de investigación “Propuesta de una Ruta Gastronómica en la Provincia de Oriente Boyacá Colombia” tiene como objetivo hallar un modelo administrativo que permita el funcionamiento garantizando la sostenibilidad de la ruta expuesta, para lo cual se aplicó una metodología mixta cuantitativa-cualitativa, entre los principales resultados se observa el interés de las comunidades por la implementación de esta ruta gastronomía turística ancestral ya que será un factor beneficioso para la economía local, en conclusión se espera tener es la implementación de la ruta en esta región, dando a conocer la gastronomía ancestral que ofrecen, aportando un diseño de ruta la cual los valle tenzanos se sientan identificados con lo más representativo que tienen para degustar.

Obeso (2020) en su trabajo de investigación “Influencia de la Gastronomía Tradicional en Desarrollo Turístico de Latinoamérica: Una Revisión de la Literatura Científica en los Últimos 10 Año” tiene como fin conocer la influencia de la gastronomía tradicional en el desarrollo de Latinoamérica en los últimos 10 años, a metodología aplicada se basó en la recopilación de trabajos científicos y tesis extraídas de las fuentes de información, Redalyc, Microsoft Académicos, entre otras revistas científicas y repositorios universitarios, los resultados reflejaron que existen trabajos que buscan relacionar ambos términos y que cumplen con todos los criterios de elegibilidad, en conclusión se determinó finalmente que la gastronomía tradicional tiene influencia en el desarrollo

turístico, puesto que, tiene una historia que contar y es una forma de mantener una costumbre viva que tiene potencial de ser un motivo principal de viaje.

En consecuencia, estos trabajos investigativos realizan un aporte al estudio sobre la importancia de resaltar la gastronomía ancestral en el plano turístico, ya que de esta manera existirá un mayor interés por visitar una región o punto en particular que este lleno de historia para mejorar la experiencia del viaje, los proyectos relacionados con este tipo de argumentos son realmente atractivos para el turismo local e internacional, el mayor desafío se encuentra en realizar un estudio e investigación verdadera de la cual puedan obtener datos reales y aplicarlos en las visitas turísticas.

2.1.Bases teóricas

2.1.1. Gastronomía

La palabra gastronomía proviene de la palabra griega Gáster; y que implica estómago y Nomos; y que implica reglas, diferentes proclamas coinciden en que la Gastronomía es además importante para las disciplinas Técnicas y la Mano de Obra. En la definición de referencia de la palabra se observa que es un trabajo, así como comer muy bien pensando en que no todos los individuos comprometidos con esta acción tienen el negocio, la capacidad de hacer un plato fantástico e impecable, apto para satisfacer el exigente sentido del gusto de las personas que se relacionan con él (Lainez, 2015).

De acuerdo con los criterios del autor citado la gastronomía es una ciencia que involucra un arte, que se realiza de forma manual, con diferentes elementos, que permite una alimentación, se diversifica en cuanto a tipos, productos, costumbres y tradiciones que influyen en su elaboración, así como toma en cuenta los gustos y preferencias del consumidor.

Diferentes ideas demuestran que es esencial para todo el universo de las ciencias, particularmente las Ciencias Inherentes, Sociologías y Ciencias Exactas ya que estas coordinan exámenes y prácticas de diferentes años donde se prueban métodos, procedimientos, temperatura, cantidades y cuidado de los alimentos, entre diferentes focos comprometidos con esta vocación y consecuentemente logran los resultados normales, el patrón caracteriza a diversas civilizaciones, incluso algunos piensan que la gastronomía realmente merece un lugar dentro del legado social por las diversas luchas de las costumbres de un dominio o región caracterizada, cada una se distingue por sus platos ejemplares locales específicos ya sea por sus sabores, introducciones, variedad de partes, inventiva, contingente al área que se posea (Luján, 2019).

Ecuador posee una gran variedad de recetas gastronómicas ya que está conformado por cuatro distritos muy sorprendentes ya sea por su zona geológica, medio ambiente, creación agrícola, pesca, entre diferentes variables que hacen que estos lugares sean novedosos y reflejen el trasfondo histórico de una zona local, sin embargo no todas las redes perciben a la gastronomía como un rasgo de su carácter, circunstancia que es tal vez por el olvido del valor comprobable y social que tiene esta acción, para nada como diferentes redes cuyo súper movimiento de viajeros de negocios es su gastronomía normal, realidad que debe ser diseccionada.

2.1.2. Ancestral

De acuerdo con la Real Academia Española (2020) el término ancestral alude a progenitores, algo remoto de tiempos antiguos, tiene conexión y comienzo con las costumbres. Una base más de Luján (2019, p. 17) presenta que:

La palabra antecesor se vincula con todo lo antiguo, precursor, algo consuetudinario que tiene comienzo lejano, algo comunicado a través del tiempo, la persona proviene de los principales antepasados que han dejado su herencia parientes y con ello el progreso de

costumbres, usos, convicciones, las mismas que permiten entender la reunión que se dirige o se reconoce, del ámbito al que pertenece, cada individuo tiene el privilegio de saber de dónde proviene. (p. 17)

Es aplicable percibir el significado de la información familiar, por su sustancia en el valor, reconocimiento patrimonial como imagen de carácter de una cultura propia o ajena y su significación en el concentrado en formación favorece la comprensión de implicaciones desde la metodología social verificable (Dueñas y Aristizábal, 2017).

El concepto de ancestral de acuerdo con los criterios de diversos autores proviene de las raíces, la historia, los conocimientos que se transmiten de generación y generación que buscan conservar en el tiempo la cultura, la identidad y la significancia de individuos, grupos y etnias en general, siendo importante para que las personas conozcan de donde provienen y quiénes son sus antecesores.

2.1.3. Gastronomía ancestral

La gastronomía ancestral o tribal es una disciplina con un extraordinario valor comprobable, que radica en la especialidad de salvaguardar la información, a través del ensayo y error de sagaces admiradores de la cocina, que paso a paso hacen accesibles aquellos encuentros culinarios ganados de los progenitores que en cada confín del mundo dejaron su enseñanza de aquellos sabores e información y que hoy es esencial para la alimentación de la humanidad, Según la perspectiva social asume una parte vital en la parte social de un lugar específico, se debe subrayar que la gastronomía es un método para la identificación de un territorio o local, de esta manera cuando uno oye el aviso de platos comunes específicos, uno asocia que tiene un lugar con un lugar específico, incitando al viajero, admirador de sabores e información hereditaria a visitar los lugares donde tal movimiento gastronómico ocurre (Acosta y Chóez, 2022).

Según estos autores la gastronomía o cocina ancestral es relevante para las sociedades y culturas porque les permite identificar y diferenciarse desde sus bases alimentarias, las cuales constan de productos particulares, procesos, técnicas y elementos que la distinguen, así también permiten proyectarse ante el mundo y la sociedad, son muchos los turistas que visitan sitios para probar platos ancestrales o tradicionales que reconocer de un destino.

La gastronomía tribal depende del examen de antiguos elementos, recetas y técnicas y superficies culinarias utilizadas en una época específica, y además de intentar mantener este legado y seguir mejorándolos, permite también hacer crecer la base alimentaria, trabajar sobre el estado alimentario y la seguridad alimentaria y crear nuevos ingresos para las familias campesinas, según otro punto de vista la gastronomía genealógica es una disciplina con una amplia historia, una ciencia que paso a paso se va restaurando y va encontrando mejores enfoques para cambiar los alimentos, debido al ensayo y error e ingenio de los cocineros, de igual forma se imagina como una artesanía (Montalván y Cabrero, 2019).

En resumen, la gastronomía familiar son las prácticas culinarias con las que se preparaban los alimentos y por lo tanto la utilización de elementos que hoy en día son poco utilizados o completamente confinados de las recetas contemporáneas, en el punto de vista de la industria de viajes se vincula con llevar a cabo los actos culinarios de los predecesores a los actos contemporáneos de la cocina en curso para dar un encuentro social bajo la estructura gastronómica de las áreas de la industria turística.

2.1.4. Características de la gastronomía ancestral

La gastronomía tribal fue retratada por ser una comida sencilla, humilde, con pocos aditamentos y que se preparaba de manera provinciana ya sea a la parrilla o a través de fogones hechos en la tierra, dependía de la horticultura y la pesca, asimismo se muestra que utilizaban en

sus preparaciones yuca, plátano, carne y pescado, para lo cual además utilizaban utensilios de tierra y piedras para controlar los alimentos (Villalba et al., 2022).

La comida de tipo ancestral se diferencia por los productos antiguos que empleas, las fórmulas, las técnicas de cocina, los sabores, texturas y aromas que se encuentran en ella, es un patrimonio que distingue a los pueblos, se caracteriza por los saberes genealógicos, las culturas, las historias, y son de gran relevancia para gobiernos y otras instituciones que trabajan de forma permanente para revalorizarlos y conservarlos en el tiempo.

La sustancia de la cocina familiar está en lo implacable y confuso, en la utilización de instrumentos no actuales que influyen en el sabor y gusto de los platos, en aprovechamiento de la valoración de la comida de los antecesores, una pieza más del conjunto de vivencias características de la gastronomía genealógica ecuatoriana es un surtido de lo andino, era costumbre en ella utilizar muchos granos y preparar sopas con abundantes guarniciones, se utilizaban nabos, quinua, maíz, habas, chochos, artículos de trigo entero, panela (Rivas, 2020).

En resumen, la gastronomía familiar se describe por los ciclos caucásicos que se utilizaban para el arreglo de los alimentos y que afectaban a los materiales que se utilizaban ya que el método de planificación caracterizaba además los sabores y olores de estos, según otro punto de vista se examina que la mayoría de los artículos que se utilizaban en el pasado se siguen utilizando en la época contemporánea, como la papa, el plátano, la yuca, la carne, el pescado, etcétera.

2.1.5. Procesos y técnicas culinarias

En el caso de los clanes antiguos y primitivos, además de que el asado se ejecutaba como una estrategia de cocción, pero además como un marco inestable de cocción, que se llevaba a cabo en el perfil costero, uno de los enfoques para preparar sus alimentos era en una estufa de tierra que consistía en hacer una abertura circular en el suelo, llenarla con leña para presentar la comida y

envolverla con hojas de plátano o cualquier material que impidiera la presentación de tierra en el artículo que se estaba preparando (León, 2022).

En cuanto a los procesos y técnicas culinarias se refiere a los procesos que empleaban diversos grupos históricos para la elaboración de alimentos, entre los que destacan en el país son la cocina en leña, elementos de barro, piedras volcánicas, asados al carbón, entre otros que proporcionan particularidad a los preparados en aspectos de sabores, texturas, olores, temperaturas; siendo reconocidas en ciertas degustaciones y recetas.

Un método tribal más sencillo del legado inca es el "pachamanc" que consistía en la preparación de alimentos crudos, donde las proteínas se cocinaban directamente sobre las piedras volcánicas o en una olla hermética de tierra fija que se presentaba dentro de una abertura recién hecha en la tierra para arrojar las piedras, poniendo las carnes en primer ejemplo ya que son las que necesitan cocción en serio y después las verduras que son las que necesitan menos cocción, Estas se ponían en capas cubiertas con tierra suficiente para ser cocinadas con las piedras volcánicas (Lizondo, 2022).

En resumen, los ensayos de preparación de alimentos que se hacían en la antigüedad eran absolutamente naturales, claramente por la ausencia de innovación; en todo caso, aplicaban estrategias en la preparación de alimentos, métodos que aún se utilizan en la época contemporánea, pero con un nivel de impecabilidad más destacado, como asar y hornear, ya que estos eran los sistemas primarios utilizados para la planificación de los alimentos.

2.1.6. Costumbres y tradiciones

Las costumbres son vistas como el plan de bienes sociales que se han mantenido a lo largo de la presencia de una reunión, las cuales son consideradas básicas dentro de su entorno socio-social, siendo estas impartidas a partir de una época y luego a la siguiente; entre las costumbres

obtenidas se encuentran: la música, las mudanzas, las historias, la gastronomía, entre otras que retratan el carácter y son hoy una pieza de la propuesta social de un barrio que avanza en la industria del turismo (Martínez y Calzada, 2021).

En síntesis, las costumbres son las características, preferencias, gustos, formas de comportamiento que distinguen a un grupo de otro entre ella destacan comidas, idiomas, artesanías, involucra aspectos de alto valor, por otro lado, las tradiciones son eventos o aspectos sociales que se repiten en una localidad como elementos sociales obligatorios, también es considerada algo que se hereda de una familia o pueblo como parte de su identidad.

Una costumbre es una creación, desarrollo, servicio, que se envía a partir de una época a la siguiente dentro de un barrio, son costumbres familiares, prácticas cercanas, prácticas públicas y costumbres que se asocian a las convicciones de cada persona, entre otras numerosas, una costumbre no se puede producir con nada, sin embargo, se requiere del reconocimiento y proliferación de una costumbre tarde o temprano (Moreno et al., 2020).

En resumen, las tradiciones y costumbres son los ejercicios que se actúan en un entorno general específico y se elevan a través del tiempo por el intercambio de información de una época a otra, estas actividades pueden cambiar dependiendo de la forma de vida, área geológica, clase social y diferentes factores que inciden en la forma de comportarse de los individuos, puede haber usos y costumbres de tipo individual o en conjunto como las fiestas de diferentes celebraciones.

2.1.7. Turismo

El turismo es visto como el arreglo de actividades que persuade a muchos individuos a trasladarse a mejores lugares que ofrecen administraciones de vacacionistas, decididos a estar al tanto y participando en su temporada de descanso, donde varios ejercicios son completados en su temporada de estancia en un lugar no del todo igual al de su hogar, hay lugares percibidos para sus

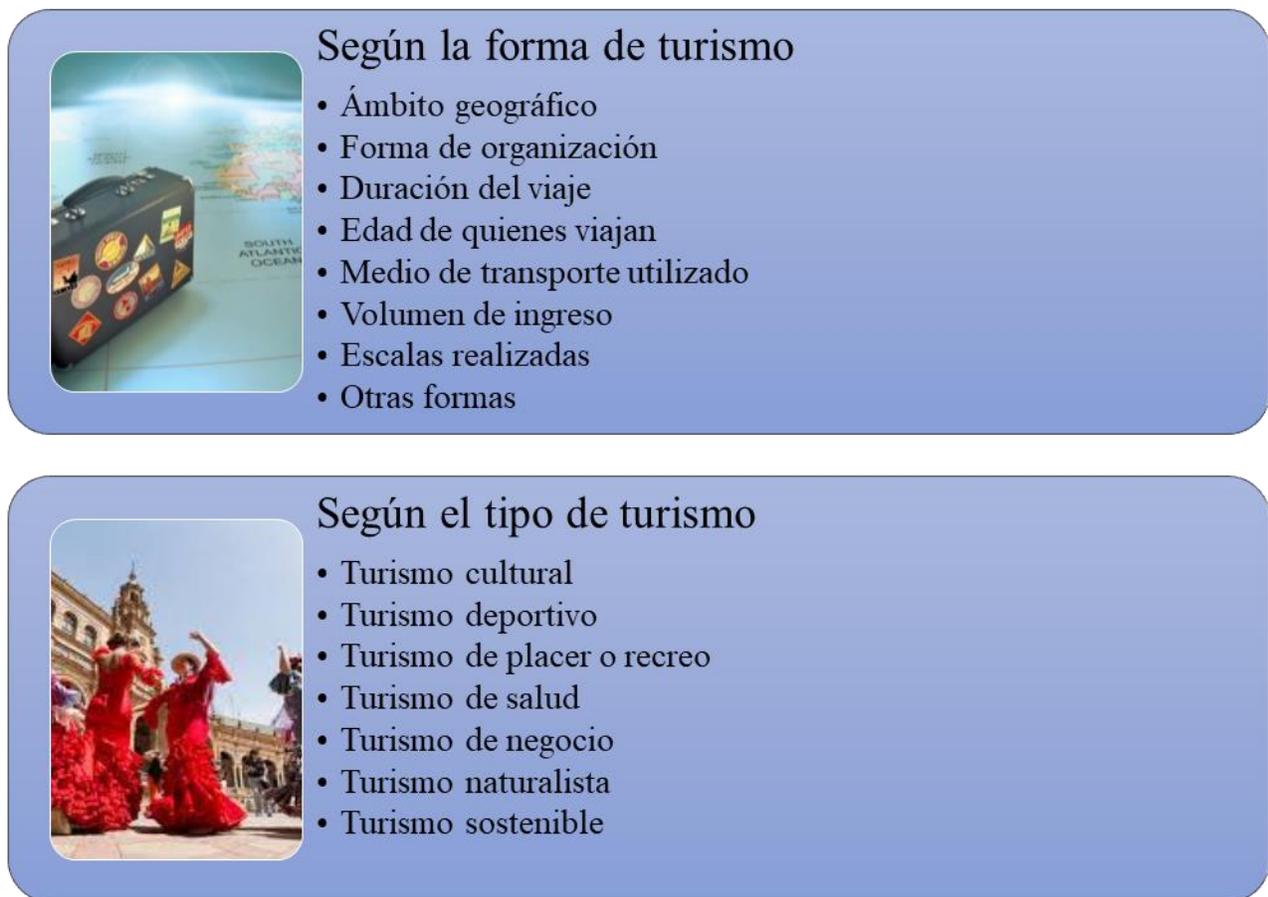
vacaciones tanto normales como sociales, este desarrollo se espera gracias al británico Tomas Cook, considerado el papá de la industria de viajes, en 1941 coordinó el primer viaje de vacacionistas, luego hizo el principal servicio de viajes, desde ese momento la industria de viajes ha estado ocurriendo a pesar de que no era vista como una característica de la paga financiera (Espeso, 2019).

Este según los autores es un elemento de carácter cultural, social y financiero que involucra el movimiento de personal por diversos motivos que van desde visitas familiares, aspectos de trabajo, vacaciones, distracciones, entretenimiento o alimentación; es un sector económico altamente explotado en los últimos años que trata sobre el conocimiento de diversos destinos sin permanecer en ellos, pero reconociendo aspectos puntuales del mismo.

La industria del viaje se piensa actualmente para ser como elemento que dinamiza de la economía o más cada uno de un generador de posiciones inmediatas y tortuosas, el desarrollo de opciones vacacionales se caracteriza en dos retratos generales, esta subclasificación está demostrada debajo.

Figura 2.

Clasificación del turismo



Nota. Figura adaptada de la fuente (Luján, 2019, p. 17).

De acuerdo con la figura 1, se presenta la clasificación del turismo donde se establecen dos divisiones de acuerdo con la forma y el tipo de turismo, que al mismo tiempo se desprende en otras variantes, estas ilustraciones que al momento de ofertar un producto servicio sea mejor para la oferta de forma general, esta se define como turismo de naturaleza y cultural.

2.1.8. Cultura

En la apreciación de Espeso (2019) la cultura se descifra de numerosas maneras, en sus puntos de partida la palabra cultura era alusiva al desarrollo hortícola, ya que proviene del latín cultus, con la progresión del tiempo se fue mejorando su comprensión, ahora mismo la cultura es

pensada como el arreglo de expresiones como historias antiguas, expresiones conocidas, escolarización, entre otras.

De acuerdo con diversos criterios revisados la cultura hace referencia al grupo de conocimientos, costumbres y tradiciones que tiene una localidad, grupo social o época, permite reconocerla, es la forma de identificación que involucra sus logros, historias, niveles educativos, entre otras cualidades que se refieren a las personas y la forma de relacionarse.

Por otro lado, para Luján (2019) es la sustancia natural de todo lo que un conjunto de personas son, hacen, comparativo con sus prácticas e información que se realizan por el estilo de vida en el que un individuo se ha desarrollado y se ha formado; ya sea el método de la forma en que se coordinan las cosas socialmente, las convicciones y costumbres, la alimentación, las cualidades humanas, la escolarización, el lenguaje, el enfoque del vestir, la conducta y el método de correspondencia, cada uno de estos puntos de vista son esenciales para la forma de vida.

Lo social alude a la cultura, como creación humana, y conjunto de valores, convicciones, elementos materiales, filosofía, religión y costumbres por regla general, de una sociedad determinada. En el momento en que se hace referencia a ejercicios o perspectivas sociales, se está hablando de ocasiones, prácticas y otros que permiten producir empalmes con las bases de un ámbito local, siendo éste un canal que permite enviar convicciones, costumbres, información, a otras personas.

2.1.9. Turismo Cultural

La industria del turismo cultural tiene algunas actividades que pueden ser modificadas por el lugar donde se realizan, así como el gusto y la tendencia de los individuos y huéspedes que favorecen este tipo de ejercicios, el área de esta marca la industria de viajes se centra explícitamente en torno a un segmento del mercado, especialmente de los individuos que hacen no del todo

establecido para conocer, actualizar su comprensión, así como en busca de experiencias (Espeso, 2019).

De acuerdo con los criterios el turismo cultural se refiere a los viajes que realizan los individuos por razones de incrementar sus conocimientos sobre la cultura de ciertos grupos sociales en lo que incluyen sus costumbres, tradiciones, gastronomía, artesanías, idiomas, entre otros rasgos particulares lo cual lo caracterizan, diferencian e identifican de forma particular.

Para Díaz (2018) la industria social del turismo cultural tiene como peculiaridad la parte social y la justificación de estudio surge a raíz de la celebración del Edimburgo de 1947, cuando en medio del periodo post bellum, Europa aplastada y dividida por el segundo Conflicto Universal, comienza a encontrar en la industria del viaje una receta para la recuperación financiera y la reproducción social a través del comercio social, desde ese momento en adelante la industria social del viaje no ha dejado de desarrollarse, en el periodo del 2017 más del 39% de las llegadas internacionales y cerca de un 5% de las publicaciones académicas sobre turismo, el turismo cultural es el más dócil entre las otras alternativas de hacer turismo, por tanto, es imprescindible que esté ligado a otras actividades recreacionales, para que esta se torne interesante para quienes están ejerciendo dichas actividades en una determinada comunidad, dentro de este tipo de turismo constan otras opciones y su segmento (Díaz, 2018).

Comparable a lo referido en los artículos, el turismo cultural se refiere a los ejercicios que realizan los individuos o las actividades al visitar un determinado lugar con la expectativa de aumentar con los conocimientos ancestrales, actividades, costumbres y todo lo relacionado al conocimiento de datos históricos, este tipo de turismo se hace presente con el final de la segunda guerra mundial cuando se dan una de las primeras exposiciones de intercambio de culturalidad.

2.1.10. Características del turismo cultural

Las cualidades de la industria del turismo social variaron a la hora de desarrollar la tipología desde el "tono agradable" y "de barrio", los restos de una existencia cotidiana durante el tiempo de erradicación, hasta circuitos de vestigios, lugares emblemáticos y salas de exposiciones, con la opción de incorporar comunidades urbanas o espacios en los que se produjeron las ocasiones que se van a presentar, ocasiones felices individuales, galerías y lugares legados y verificables, con la plena intención de encontrarse con la "cultura" en el sentimiento de un estilo de vida inconfundible (Prada et al., 2018).

El turismo cultural se caracteriza por la conjugación de los productos culturales y patrimoniales de un pueblo, se caracteriza por las tradiciones y costumbres, involucra los rasgos distinguen a un grupo social, aspectos espirituales, de creencias religiosas, afectivas, fiestas, criterios, técnicas que son propias de un pueblo.

El sector de los viajes sociales se considera principalmente, desde un punto de vista humanista, una conexión entre huéspedes y visitantes, una experiencia entre individuos y una experiencia de lugares de memoria y motivación. Por lo tanto, la industria de los viajes sociales tiene la misión de actuar como una extensión de la correspondencia genuina entre grupos de personas, mientras que la perspectiva empresarial se deja entre bastidores, además, la industria de los viajes sociales está fuera de los interruptores de la mejora amistosa de las regiones abandonadas por el hombre, sin activos significativos de diferentes tipos, ya sean modernos, rurales o administraciones y sin la posibilidad de entrar en el circuito de las escapadas masivas (Dzul et al., 2020).

En resumen, la industria del turismo social depende de componentes sustanciales, como las salas de exposiciones o el legado, y de componentes elusivos, como el modo de vida, de modo que, en lo que respecta a otro tipo de industria del turismo, se trata de un encuentro distinto de los que

se suelen imaginar, que abordan un ejemplo más de diversión y alegría y que, en general, se puede caracterizar como la disposición irrelevante de productos, por ejemplo, pensamientos, ideas y objetivos por los que una reunión humana se considera capacitada para esforzarse y luchar.

2.1.11. Identidad Cultural

La identidad cultural alude a las clasificaciones sociales con las que las personas se reconocen a sí mismas y, por tanto, estructuran un "nosotros"; en concreto, al tiempo que desarrollan sus propias personalidades, las personas comparten afiliaciones, cualidades o lealtades específicas del grupo resueltas socialmente, que se suman para determinar al sujeto y su sentimiento de carácter, verificable en esta proclama es la posibilidad de caracteres agregados como orientación, clase, nacionalidad, religión, sexualidad, etnia, etcétera, por lo que son tipos agregados de personalidad, por lo que son tipos agregados de personalidad ya que aluden a unos atributos socialmente caracterizados que son compartidos por numerosas personas (Campos , 2018).

El Carácter Social es un conjunto de estilos de vida, valores, costumbres, imaginarios de la propia verdad de la sociedad en curso, legítima del individuo y que crea un sentimiento de tener un lugar, así mismo es importante para quien es el individuo y del propio conjunto de experiencias, la personalidad social puede ser excepcionalmente pertinente en el manejo de los demás, particularmente cuando esta es resistencia implícita a otras personas, o en protección de otros, llena como un componente firme dentro de una reunión, ya que permite a la persona fomentar un sentimiento de tener un lugar con la reunión con la que se distingue a la luz de las cualidades sociales normales (Rivas, 2018).

En síntesis, la personalidad social es un conjunto de valores, costumbres, imágenes, convicciones y métodos de conducta que se desempeñan como un componente fuerte dentro de una agrupación y sirven de sustrato para que las personas que la estructuran fundamenten su

sentimiento de pertenencia, por lo que las cualidades que se encuentran en una agrupación, ya sean sociales, sociales o incluso físicas, repercutirán en las demás redes y por ende en el sentimiento de pertenencia a una determinada agrupación.

2.1.12. Identidad cultural del patrimonio gastronómico

La gastronomía es esencial para los sentimientos y costumbres de los individuos, el antojo con que se ha dispuesto la comida da el sabor y la innovación de las tradiciones de un grupo. Por lo que se tiende a referenciar que el legado gastronómico es importante para la alimentación así como da alegría y anima cada una de las facultades al degustar los maravillosos platillos que cada zona posee, sin abandonar los factores geológicos, por ejemplo, medio ambiente, suelo donde se desarrolla la sustancia no refinada, entre otros.

De igual manera Triviño et al. (2020) manifiestas que se responden a las mezclas comprobables, por ejemplo, intrusiones, colonizaciones y asentamientos que han sido importantes para las costumbres y alimentos para la cocina de los grupos poblacionales, son los determinantes para conocer a un grupo por lo que es importante conocer su memoria y cultura.

Cabe destacar, según Di Clemente et al. (2018) que la gastronomía heredada refuerza el carácter de los pueblos, su cultura cercana, provincial y por qué no decir pública, ya que permite dar a conocer al comensal a través de la costumbre, así mismo es una conexión vital en el ámbito público teniendo un efecto monetario totalmente reconocible, dado que el legado gastronómico es un valor social innato y agregado por el hombre a la alimentación, desarrollo, disposición, espectáculo, según el lugar donde se encuentren.

2.1.13. Descripción del Cantón Puerto López

El cantón Puerto López está situado en el suroeste del Territorio de Manabí-Ecuador en el rango de 01°10" y 01°40" de amplitud sur y 80°25" y 80°52" de longitud oeste, establecido el 31 de

agosto de 1994, por gol del Congreso Público, alineado: hacia el norte con Jipijapa, hacia el sur con la región de San Nicolás Elena, hacia el este con Jipijapa y el territorio de San Nicolás Elena y hacia el oeste con el Mar Pacífico, el cantón Puerto López contiene un área de 429. 36 km² se encuentra a 3 metros sobre el nivel del mar, su temperatura anual normal es de 24 °C y su mugosidad total es de 62% (Aldaz, 2019).

De acuerdo con Palma y Garcés (2019) en algún momento en el rango de 1800 y 1500 a.C., se encontraban las Sociedades de Machalilla, Valdivia, Guangala, Bahía, Salango y Chorrera, que en ese entonces contaban con una estructura de Asociación Social y Útil. Mientras tanto, en algún momento en el rango de 800 y 1430 d.C., la presencia cercana de la Cultura Mantense se ilustró considerablemente, por esta situación, combinada en la zona sur de Manabí. Poco después de los mil ochocientos años, don José González de identidad española y don Juan Carpita de principio chilena se presentaron en las cercanías, acomodándose a lo que por entonces se denominaba La Ensenada, como el principal asentamiento humano cercano. El 20 de marzo de 1878 se constituyó el barrio Machalilla, uno de los más antiguos de la región de Manabí. En lo que importa a su, Puerto López continuamente 1915-1920 fue percibido como una importante región productora de tagua, espresso y toquilla.

Por otro lado, manifiestan Salazar y González (2021) que el dorado, cuchilla, rabón y tinto se pescan normalmente entre diciembre y paseo, con la corvina y el picudo pescados entre junio y octubre, cuando estas especies generalmente se presentan, se consiguen 3 veces cada semana, obteniendo una captura de 4 a 6 qq. Cuando se obtiene el pescado, este es diseminado a las empresas y además a sectores empresariales de las comunidades urbanas fundamentales del país como Guayaquil y Quito, no obstante Ambato y Santo Domingo son además posibles clientes.

Los ejercicios agrarios abarcan apenas el 3,45% de toda la región del cantón; se realiza una sola recolección al año y la gran mayoría de las cosechas son pequeñas y naturales, utilizando

semillas escogidas, según el medio ambiente y la humedad existente aparte de todo lo demás, aunque diferentes ganaderos siguen utilizando rubros consuetudinarios. Entre las especies súper hortícolas en Puerto López se encuentran: yuca, frijol delicado, calabaza, hortalizas, cada una de ellas con fines de alimentación familiar, sin embargo, existe mucho interés en desarrollar rubros para la comercialización como maíz duro, espresso, tagua, achiote, plátano, ají ringer, y productos orgánicos como melón, papaya, coco, plátano, limón, entre otros (Jaramillo, 2021).

Desde el criterio de Rosas (2020) la industria turística en Puerto López es una de las zonas con mayor potencial de mejoramiento, por su indiscutible extravagancia normal, social y verificable y por contar con una región protegida, por ejemplo, el Parque Público Machalilla con activos profundamente significativos para la industria turística como su vegetación, fauna y activos inconfundibles e inmateriales; La acción del turista en este cantón es generalmente nueva cuando se contrasta con diferentes localidades situadas en el país, las mediciones primarias muestran que en la última parte de los años 80 empezaron a aparecer los principales turistas atraídos por algunos activos turísticos como la Isla de la Plata y el lado oceánico de Los Frailes, sin embargo fue en 1998, Sin embargo, fue en 1998, luego de los impactantes efectos de la peculiaridad periódica de "El Niño", que un grupo de visionarios del movimiento vacacional que conformaron la Relación de Vacacionistas del Sur de Manabí, organizaron la Fiesta de Avistamiento de Ballenas Jorobadas, donde la acción vacacional comenzó a consolidarse como otro polo de desarrollo para el cantón.

Existen arreglos extraordinarios, expuestos a partir de dos rubros específicos, propios del lugar, lamentablemente ahora durante el tiempo de eliminación: El Spondylus o Mullo Sagrado y el Percebe o Uña de Cabra han sido reconocidos y percibidos como un agente símbolo del territorio, por la forma en que su utilización viene desde tiempos preincaicos, Por otra parte, en muchos cafés del espacio se puede degustar el Ceviche de Pinchagua *Opisthonema spp* o también referido en Ecuador como sardina (González y Herrera, 2019).

De manera concluyente, el cantón Puerto López está ubicado en un punto del país lleno de riquezas naturales que lo hacen un interesante punto turístico tanto para el turismo local como internacional, siendo la pesca una de sus pilares fundamentales para la economía local el turismo también forma parte importante de los ingresos de la localidad, su gastronomía, actividades acuáticas, paseos para ver ballenas, miradores, vida nocturna, y perfil costero son de gran atracción para los visitantes que viven una experiencia fuera de lo común al visitar este punto del país.

CAPITULO II DISEÑO METODOLÓGICO

2.1.Enfoque

El enfoque de la investigación es mixto pues implica un conjunto de procesos de recolección, análisis y vinculación de datos cuantitativos y cualitativos mediante el uso de técnicas e instrumentos adecuados por medio de los cuales se obtuvieron resultados que dieron respuesta a la problemática investigada.

De acuerdo con Hernández et al. (2014) el enfoque mixto mezcla los dos métodos para facilitar la recolección de la información, aportando valor al estudio mediante herramientas de enfoque cuantitativo y cualitativo. En este trabajo facilito obtener información sobre las tradiciones, criterios y preferencias de los habitantes de la parroquia urbana Puerto López. Por otro lado, también la postura de los establecimientos de bebidas y alimentos sobre la gastronomía ancestral y el turismo cultural, las cuales constituyen las variables del estudio.

2.2.Tipo de investigación

La investigación es no experimental y descriptiva debido a que no se manipularon las variables en sus conceptos, no fue variada de forma intencional la variable independiente para ver su efecto sobre otras variables, al contrario, se analizó los fenómenos tal y como se dieron en su contexto natural. Mediante la investigación de tipo descriptiva se sintetizo la información recolectada delimitando aspectos teóricos sobre características de la gastronomía y el turismo, así también se pudo resumir los resultados logrados mediante el trabajo de campo.

Es de corte transversal debido a que se aplicó en un solo tiempo los instrumentos de evaluación permitiendo la descripción y análisis de las variables al igual que su incidencia entre las mismas, generando una idea más amplia sobre la situación actual y las tradiciones históricas de

la gastronomía ancestral como parte del turismo cultural del cantón Puerto López provincia de Manabí.

2.3.Modalidad de investigación

La modalidad utilizada fue de campo ya que se realizó investigaciones priorizando la información de fuentes directas, contemplando que la gastronomía ancestral es la que se pasa de generación en generación se realizó una encuesta con los pobladores, así también con los propietarios de restaurantes de la parroquia urbana Puerto López.

También es bibliográfica documental, porque mediante esta se obtuvieron determinados conceptos, fundamentados en aportes teóricos de carácter científico, también se recolecto antecedentes relacionados con las variables de comida ancestral y turismo culturales, de documentos escritos por varios autores de revistas, tesis, publicaciones, informes y libros, de manera que facilita el conocimiento de ciertos aspectos relacionados al tema general.

2.4.Métodos

El método inductivo es el que va de lo particular a lo general, en cambio el deductivo sigue un proceso reflexivo, sintético, analítico (Hernández y Mendoza, 2018). Se emplearon en la investigación el inductivo para generar nuevos conocimientos, observar los hechos y fenómenos de estudio.

El deductivo es el método que permitió definir las conclusiones a partir de los datos generales establecer resultados específicos y responder a los objetivos de la investigación, partiendo de la verificación de los conocimientos previos.

El método analítico es un procedimiento que descompone un todo en sus elementos básicos y, por tanto, que va de lo general a lo específico. También es posible concebirlo también como un camino que parte de los fenómenos para llegar a establecer efectos y causas (Ñaupas et al., 2014).

Se empleo este para sintetizar los resultados producto de los instrumentos ejecutados tales como la encuesta y la entrevista.

2.5. Técnicas e instrumentos

Las técnicas empleadas en este trabajo fueron la entrevista dirigida a representantes de cuatro establecimientos de alimentos y bebidas de la parroquia urbana Puerto López, cuyo modelo consta de ocho preguntas abiertas tomando como base para su elaboración los formatos validados (Saltos, 2018) (Ver anexo 2).

La entrevista es un esquema flexible, que requiere un encuentro donde el entrevistado brinda su versión particular de los hechos, respondiendo a preguntas relacionadas al problema específico (Espinosa y Fernández, 2017).

La encuesta fue aplicada a una muestra de los habitantes de la parroquia urbana Puerto López mediante un cuestionario con doce preguntas cerradas tomando como base para su elaboración los formatos validados de (Mosquera, 2021), el cual fue ajustado a los requerimientos de esta investigación (Ver anexo 1).

Es un procedimiento diseñado para una investigación descriptiva en el que el investigador recopilará datos mediante un cuestionario elaborado previamente, teniendo especial cuidado de no modificar ni el fenómeno ni el sector de donde se obtiene la información. Para lograr una información real se formularán ciertas preguntas estándar izadas dirigidas a una muestra que represente una opinión generalizada (Hernández y Mendoza, 2018).

Todas estas técnicas emplearon como instrumento el cuestionario, respondiendo al segundo objetivo específico de diagnosticar la situación actual y las tradiciones históricas de la gastronomía ancestral como parte del turismo cultural de la parroquia urbana Puerto López provincia de Manabí.

2.6.Población y muestra

La población y muestra para la entrevista está conformada por cuatro representantes de establecimientos de alimentos y bebidas de la parroquia urbana Puerto López, siendo esta una muestra intencional no probabilística, los cuales se encuentran registrados en el catastro municipal de la localidad (Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Puerto López, 2020) (Ver anexo 3).

En cuanto a la encuesta la población del cantón Puerto López es un total de 20.5 mil habitantes, la parroquia urbana corresponde al 48,3% es decir 9.902 habitantes de acuerdo con el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC, 2014), cifra a la cual se le aplica la fórmula de muestra probabilística obteniéndose una muestra de 370 a los que se aplica la encuesta.

Tabla 1.

Datos para la muestra

Cálculo de Tamaño de la Muestra		
n:	Tamaño de la muestra	370
Z:	Nivel de confiabilidad (El 95% = 0.95/2 =0.4750= 1.96)	1.96
p:	Probabilidad de ocurrencia	0.5
q:	Probabilidad de no ocurrencia (1-0.5=0.5)	0.5
N:	Tamaño de la población	9.902
e:	Error de muestra	5%

Nota. Detalle de los elementos para el cálculo de la muestra. Elaboración propia.

Formula

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

$$n = \frac{9.902 * 1.96^2 * 0.5 * 0.5}{(0,05)^2 (9.902 - 1) + (1,96)^2 (0,5)(0,5)}$$

$$n = \frac{9.509,88}{25,7129} = \mathbf{369,85} \quad \text{Tamaño de la muestra}$$

2.7.Recolección y procesamiento de la información

La recolección de la información se realizó de forma virtual para la entrevista y Google forms para la aplicación de encuestas de acuerdo con la disponibilidad de los encuestados.

Posterior con los resultados se ejecutó tabla y gráficos, que permitieron el análisis de los resultados estadísticos, así como la revisión crítica de la información recolectada mediante la interpretación de los datos, destacando tendencias o relacionando fundamentales de acuerdo con los objetivos, para por último establecer las conclusiones y recomendaciones del tema.

CAPITULO III RESULTADOS Y DISCUSIÓN

3.1.Resultados de encuesta a los habitantes parroquia urbana Puerto López

Pregunta 1. Sexo

Tabla 2.

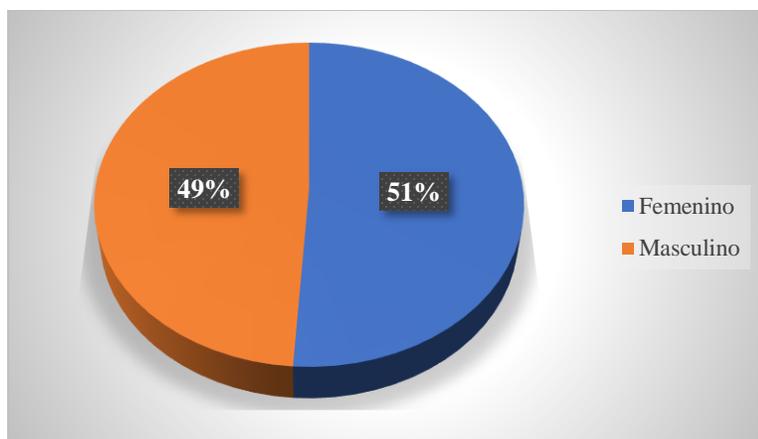
Sexo de los encuestados

Opciones	Frecuencia	Porcentaje
Femenino	189	51%
Masculino	181	49%
Totales	370	100%

Nota. Resultados de la encuesta a habitantes de la parroquia urbana Puerto López. Elaborado por: Gema Pamela Vásquez Guerrero.

Figura 3.

Sexo de los encuestados



Nota. Resultados de la encuesta a habitantes de la parroquia urbana Puerto López. Elaborado por: Gema Pamela Vásquez Guerrero.

Análisis e interpretación de resultados:

De acuerdo con los resultados muestran que el 51% de los encuestados fueron mujeres y el 49% hombres lo cual muestra una imparcialidad que permite tener mejor equilibrio y confiabilidad de los resultados.

Pregunta 2. Rango de edad

Tabla 3.

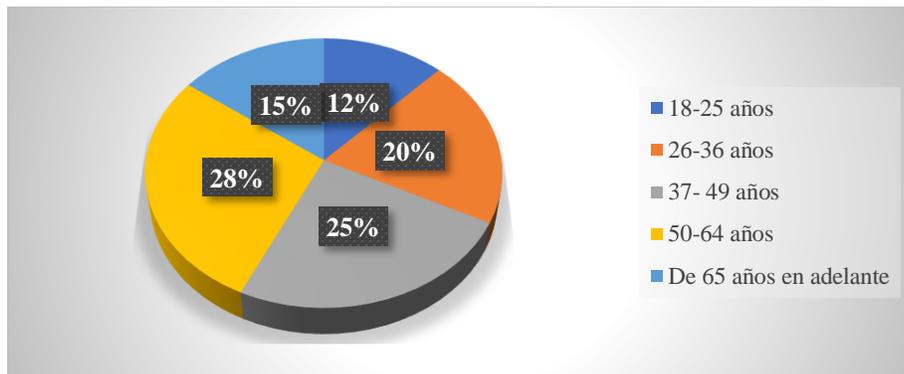
Rango de edad

Opciones	Frecuencia	Porcentaje
18-25 años	45	12%
26-36 años	75	20%
37- 49 años	91	25%
50-64 años	104	28%
De 65 años en adelante	55	15%
Totales	370	100%

Nota. Resultados de la encuesta a habitantes de la parroquia urbana Puerto López. Elaborado por:
Gema Pamela Vásquez Guerrero.

Figura 4.

Rango de edad



Nota. Resultados de la encuesta a habitantes de la parroquia urbana Puerto López. Elaborado por:
Gema Pamela Vásquez Guerrero.

Análisis e interpretación de resultados:

Los datos de las encuestas muestran que la población objeto de estudio que proporcionó datos para el trabajo de campo fue un 28% de edades entre 50-64 años, 25% entre 37 – 49 años, el 20% entre 26 a 36 años, el 15% de 65 en adelante y el 12% de 18 a 25 años, esto denota que gran

parte son adultos conocedores de la cultura y gastronomía de la parroquia urbana de Puerto López, por lo cual pudieran aportar con datos relevantes para la investigación.

Pregunta 3. ¿Cree Ud. que se debe apreciar la gastronomía ancestral de esta comunidad para fortalecer los recursos turísticos culturales?

Tabla 4.

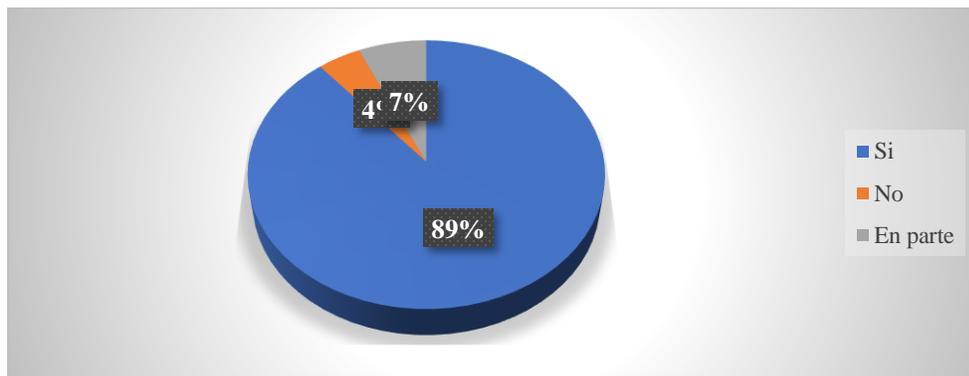
Aprecio de la gastronomía para fortalecimiento de turismo cultural

Opciones	Frecuencia	Porcentaje
Si	329	89%
No	16	4%
En parte	25	7%
Totales	370	100%

Nota. Resultados de la encuesta a habitantes de la parroquia urbana Puerto López. Elaborado por: Gema Pamela Vásquez Guerrero.

Figura 5.

Aprecio de la gastronomía para fortalecimiento de turismo cultural



Nota. Resultados de la encuesta a habitantes de la parroquia urbana Puerto López. Elaborado por: Gema Pamela Vásquez Guerrero.

Análisis e interpretación de resultados:

De acuerdo con la población de la parroquia urbana Puerto López el 89% considera que si se debe apreciar la gastronomía ancestral de esta comunidad para fortalecer los recursos turísticos

culturales, el 7% que en parte y el 4% que no. Esto demuestra que estos reconocen la relevancia de la comida ancestral como recurso para promover un turismo diferente y sostenido en la localidad que aporte a su desarrollo.

Pregunta 4. ¿Cree Ud. que las nuevas generaciones de habitantes conocen sobre la gastronomía ancestral en la parroquia urbana Puerto López?

Tabla 5.

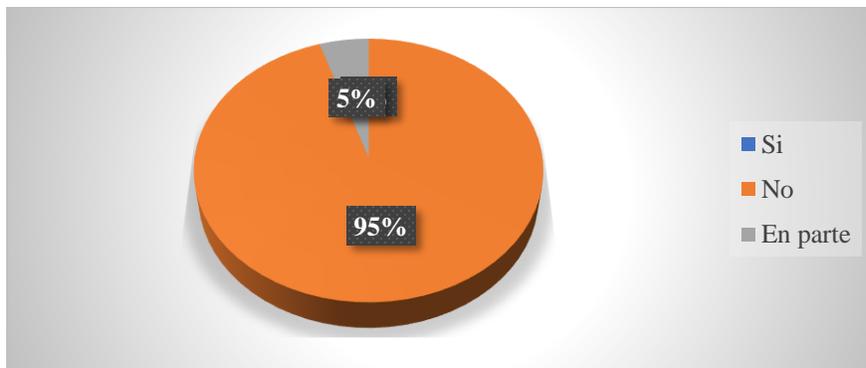
Conocimiento de nuevas generaciones sobre la gastronomía ancestral

Opciones	Frecuencia	Porcentaje
Si	0	0%
No	361	95%
En parte	19	5%
Totales	380	100%

Nota. Resultados de la encuesta a habitantes de la parroquia urbana Puerto López. Elaborado por: Gema Pamela Vásquez Guerrero.

Figura 6.

Conocimiento de nuevas generaciones sobre la gastronomía ancestral



Nota. Resultados de la encuesta a habitantes de la parroquia urbana Puerto López. Elaborado por: Gema Pamela Vásquez Guerrero.

Análisis e interpretación de resultados:

Según la población manifestó que considera que el 95% que las nuevas generaciones no conocen sobre la gastronomía ancestral en la parroquia urbana Puerto López, y el 5% en parte. Los resultados muestran que la localidad reconoce que existen mucho desconocimiento y desinterés por parte de jóvenes y generaciones actuales para conocer las raíces, costumbre y tradiciones en diversas ramas incluida la de alimentos.

Pregunta 5. ¿Considera usted que hay pérdidas de identidad gastronómica por el desarrollo tecnológico que utilizan en los restaurantes de la parroquia urbana Puerto López?

Tabla 6.

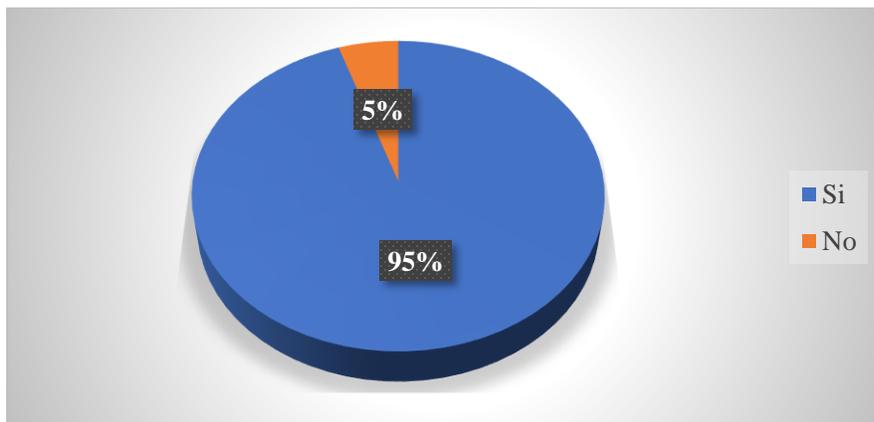
Pérdida de identidad gastronómica

Opciones	Frecuencia	Porcentaje
Si	351	95%
No	19	5%
Totales	370	100%

Nota. Resultados de la encuesta a habitantes de la parroquia urbana Puerto López. Elaborado por: Gema Pamela Vásquez Guerrero.

Figura 7.

Pérdida de identidad gastronómica



Nota. Resultados de la encuesta a habitantes de la parroquia urbana Puerto López. Elaborado por: Gema Pamela Vásquez Guerrero.

Análisis e interpretación de resultados:

Los datos de las encuestas permiten reconocer que los pobladores de esta localidad un 95% consideran que si hay pérdidas de identidad gastronómica por el desarrollo tecnológico que utilizan en los restaurantes de la parroquia urbana Puerto López y el 5% no. Es evidente que se han perdido la identidad suplantándola por otras tendencias o platos internacionales que se dan a conocer por redes sociales, entre otros medios.

Pregunta 6. ¿Considera usted que la gastronomía ancestral contribuye a conservar la identidad cultural de la parroquia urbana Puerto López?

Tabla 7.

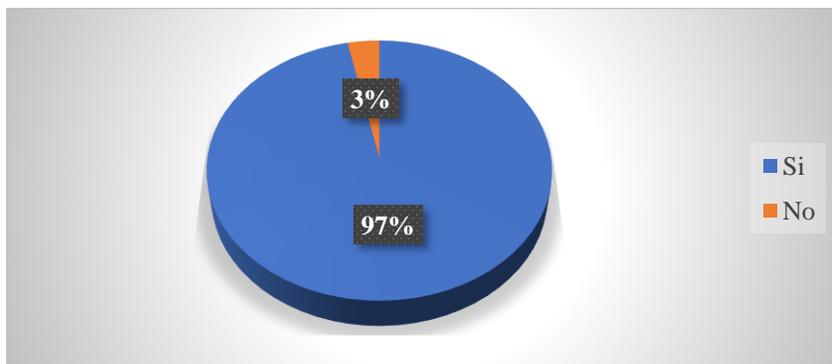
Gastronomía ancestral conserva la identidad cultural

Opciones	Frecuencia	Porcentaje
Si	358	97%
No	12	3%
Totales	370	100%

Nota. Resultados de la encuesta a habitantes de la parroquia urbana Puerto López. Elaborado por: Gema Pamela Vásquez Guerrero.

Figura 8.

Gastronomía ancestral conserva la identidad cultural



Nota. Resultados de la encuesta a habitantes de la parroquia urbana Puerto López. Elaborado por: Gema Pamela Vásquez Guerrero.

Análisis e interpretación de resultados:

Del total de los encuestados el 97% considera que la gastronomía ancestral contribuye a conservar la identidad cultural de la parroquia urbana Puerto López, mientras el 3% considera que no aporta. Está demostrado que la comida ancestral es un referente de la cultura de cualquier lugar por lo cual es importante transmitirla de generación a generación, para su difusión y conservación en el tiempo.

Pregunta 7. ¿Cree usted que la parroquia urbana Puerto López cuenta con gran valor turístico cultural?

Tabla 8.

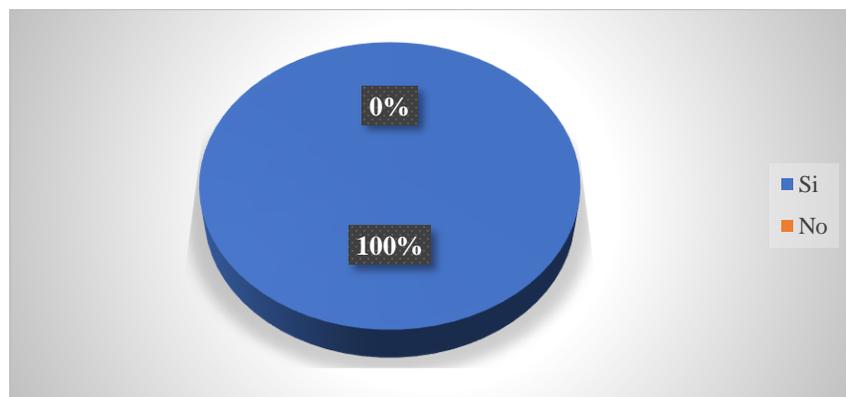
Valor turístico cultural

Opciones	Frecuencia	Porcentaje
Si	370	100%
No	0	0%
Totales	370	100%

Nota. Resultados de la encuesta a habitantes de la parroquia urbana Puerto López. Elaborado por: Gema Pamela Vásquez Guerrero.

Figura 9.

Valor turístico cultural



Nota. Resultados de la encuesta a habitantes de la parroquia urbana Puerto López. Elaborado por: Gema Pamela Vásquez Guerrero.

Análisis e interpretación de resultados:

De acuerdo con los pobladores coinciden el 100% que si, la parroquia urbana Puerto López cuenta con gran valor turístico cultural, es evidente que esta localidad tiene aspectos culturales importantes tales como tradiciones de ballenas, fiestas patronales, entre otros aspectos culturales ancestrales de antepasados en cuanto a lugares y comidas que lo representan.

Pregunta 8. ¿Cree usted que las nuevas generaciones de cocineros conservan los valores alimenticios de la gastronomía ancestral?

Tabla 9.

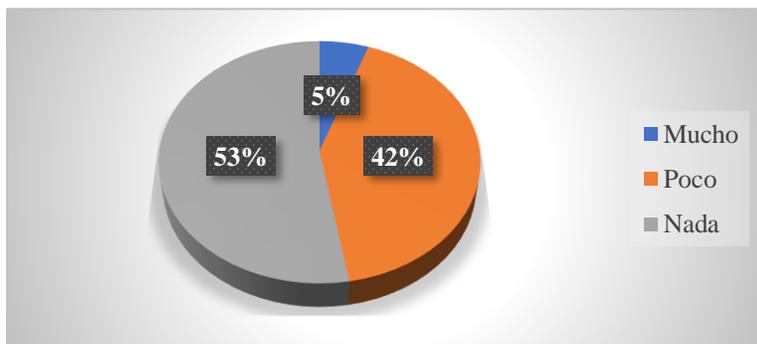
Nuevas generaciones de cocineros con valores alimenticios de gastronomía ancestral

Opciones	Frecuencia	Porcentaje
Mucho	20	5%
Poco	155	42%
Nada	195	53%
Totales	370	100%

Nota. Resultados de la encuesta a habitantes de la parroquia urbana Puerto López. Elaborado por: Gema Pamela Vásquez Guerrero.

Figura 10.

Nuevas generaciones de cocineros con valores alimenticios de gastronomía ancestral



Nota. Resultados de la encuesta a habitantes de la parroquia urbana Puerto López. Elaborado por: Gema Pamela Vásquez Guerrero.

Análisis e interpretación de resultados:

Los datos de las encuestas muestran que el 53% de la población objeto de estudio considera que las nuevas generaciones de cocineros conservan nada de los valores alimenticios de la gastronomía ancestral, el 42% poco y el 5% mucho. Se demuestra que son pocos los locales que aún mantienen las tradiciones al momento de procesar alimentos o preparar platos típicos ancestrales, las cuales han debido cambiar por la tendencia de implantar tradiciones extranjeras.

Pregunta 9. De las siguientes opciones ¿Cuáles considera Ud. que aportan al desarrollo gastronómico ancestral?

Tabla 10.

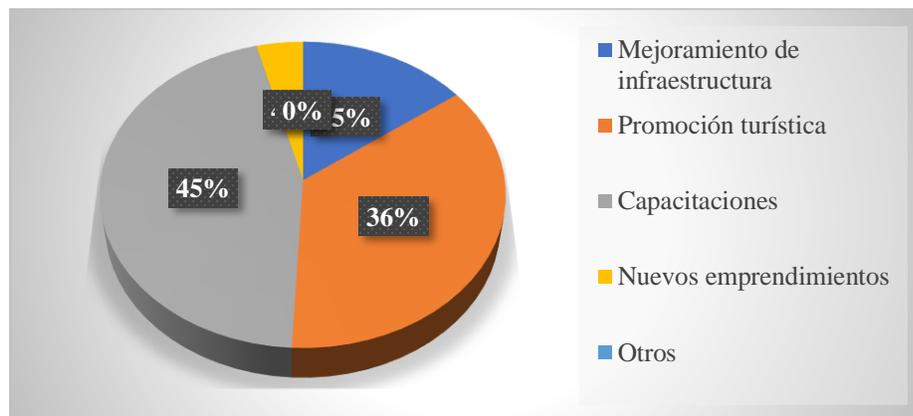
Opciones para el desarrollo gastronómico ancestral

Opciones	Frecuencia	Porcentaje
Mejoramiento de infraestructura	55	15%
Promoción turística	133	36%
Capacitaciones	167	45%
Nuevos emprendimientos	15	4%
Otros	0	0%
Totales	370	100%

Nota. Resultados de la encuesta a habitantes de la parroquia urbana Puerto López. Elaborado por: Gema Pamela Vásquez Guerrero.

Figura 11.

Opciones para el desarrollo gastronómico ancestral



Nota. Resultados de la encuesta a habitantes de la parroquia urbana Puerto López. Elaborado por: Gema Pamela Vásquez Guerrero.

Análisis e interpretación de resultados:

Entre las opciones que consideran que aportan al desarrollo gastronómico ancestral el 45% destaco las capacitaciones, el 36% la promoción turística, el 15% el mejoramiento de infraestructura y el 4% nuevos emprendimientos, lo cual señala diversas ideas que deben contribuir al crecimiento y potenciación de las variables de investigación siendo relevante la preparación constante.

Pregunta 10. De las siguientes opciones ¿Cuáles considera Ud. representan el turismo gastronómico ancestral de la parroquia urbana de Puerto López?

Tabla 11.

Opciones de comida gastronómica ancestral

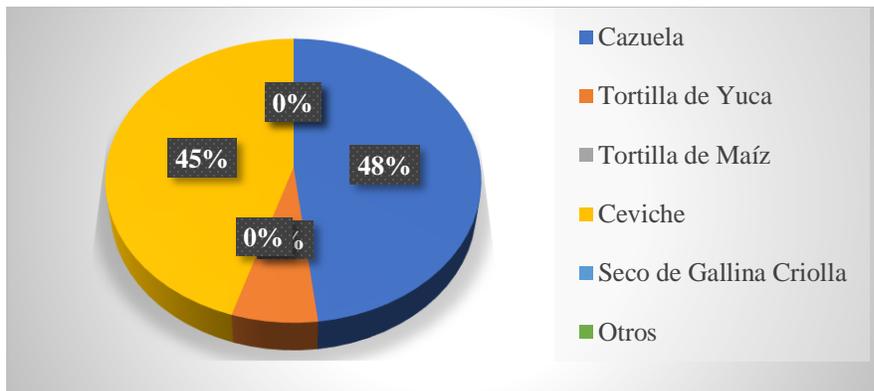
Opciones	Frecuencia	Porcentaje
Cazuela	178	48%
Tortilla de Yuca	25	7%
Tortilla de Maíz	0	0%
Ceviche	167	45%

Seco de Gallina Criolla	0	0%
Otros	0	0%
Totales	370	100%

Nota. Resultados de la encuesta a habitantes de la parroquia urbana Puerto López. Elaborado por: Gema Pamela Vásquez Guerrero.

Figura 12.

Opciones de comida gastronómica ancestral



Nota. Resultados de la encuesta a habitantes de la parroquia urbana Puerto López. Elaborado por: Gema Pamela Vásquez Guerrero.

Análisis e interpretación de resultados:

Los datos de las encuestas muestran que los pobladores consideran en un 48% que la cazuela representa el turismo gastronómico ancestral de la parroquia urbana de Puerto López, el 45% que el ceviche y el 7% tortilla de yuca. Estos son los que ellos consideran que son representativos de la localidad, altamente consumidos y aún ofertados en gran parte de los restaurantes.

Pregunta 11. ¿Estaría dispuesto a visitar algún destino turístico lejos de su residencia por la degustación de comida ancestral?

Tabla 12.

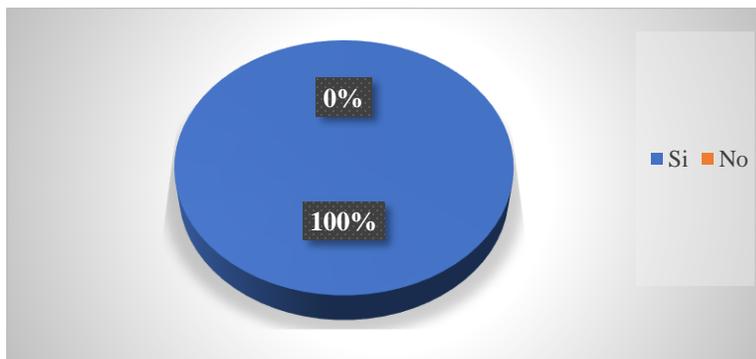
Visita a destino por degustación de comida ancestral

Opciones	Frecuencia	Porcentaje
Si	370	100%
No	0	0%
Totales	370	100%

Nota. Resultados de la encuesta a habitantes de la parroquia urbana Puerto López. Elaborado por: Gema Pamela Vásquez Guerrero.

Figura 13.

Visita a destino por degustación de comida ancestral



Nota. Resultados de la encuesta a habitantes de la parroquia urbana Puerto López. Elaborado por: Gema Pamela Vásquez Guerrero.

Análisis e interpretación de resultados:

Según los encuestados el 100% si estuvieran dispuestos a visitar algún destino turístico lejos de su residencia por la degustación de comida ancestral, es evidente que una buena, típica y representativa comida es un motivo que mueve a los turistas por lo cual es relevante que la localidad difunda la imagen de su comida ancestral aprovechando este punto como impulso del turismo cultural a nivel nacional e internacional.

Pregunta 12. ¿Cree Ud. que es necesario resaltar la gastronomía ancestral en la parroquia urbana Puerto López como parte esencial de la dinamización del Turismo Cultural en la localidad?

Tabla 13.

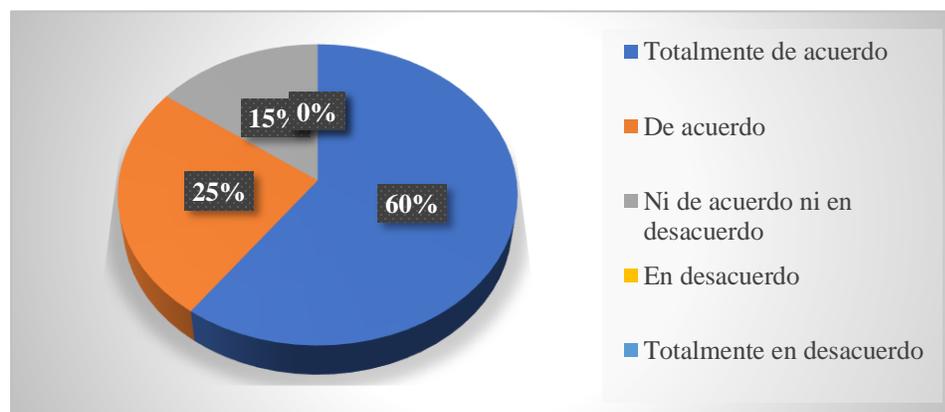
Gastronomía ancestral para la dinamización del turismo cultural

Opciones	Frecuencia	Porcentaje
Totalmente de acuerdo	222	60%
De acuerdo	93	25%
Ni de acuerdo ni en desacuerdo	55	15%
En desacuerdo	0	0%
Totalmente en desacuerdo	0	0%
Totales	370	100%

Nota. Resultados de la encuesta a habitantes de la parroquia urbana Puerto López. Elaborado por: Gema Pamela Vásquez Guerrero.

Figura 14.

Gastronomía ancestral para la dinamización del turismo cultural



Nota. Resultados de la encuesta a habitantes de la parroquia urbana Puerto López. Elaborado por: Gema Pamela Vásquez Guerrero.

Análisis e interpretación de resultados:

De acuerdo con los resultados el 60% está totalmente de acuerdo con que es necesario resaltar la gastronomía ancestral en la parroquia urbana Puerto López como parte esencial de la

dinamización del Turismo Cultural en la localidad, el 25% de acuerdo y el 15% ni de acuerdo ni en desacuerdo. En general, la mayoría considera que es importante considerar los aspectos alimenticios para difundir el turismo cultural haciendo uso de los recursos naturales con los que se cuenta.

3.2.Resultados de entrevista a establecimientos de alimentos y bebidas parroquia urbana

Puerto López

Pregunta 1. ¿Qué tiempo tiene su restaurante en funcionamiento?

Tabla 14.

Tiempo de funcionamiento

Carmita	Sol, Mar y Arena	Espuma del Mar	Delfín Mágico
12 años	15 años	7 años	9 años

Nota. Resultados de la entrevista a propietarios de restaurantes de la parroquia urbana Puerto López. Elaborado por: Gema Pamela Vásquez Guerrero.

El tiempo de funcionamiento de los negocios de alimentos y bebidas en la parroquia urbana Puerto López es alto entre 5 a 15 años y más existiendo establecimientos con 20 y 30 años incluso que siguen en el mercado manteniendo tradiciones e innovando a la vez.

Pregunta 2. ¿Existe tradición familiar en cuanto a la elaboración y preparación de alimentos en su restaurante? ¿Por qué?

Tabla 15.

Tradición familiar

Carmita	Sol, Mar y Arena	Espuma del Mar	Delfín Mágico
Si se ha conservado los platos típicos de mariscos, con los procedimientos ancestrales que se ejecutan por ser efectivos	Si existen tradiciones familiares en los platos que se elaboran lo que les aporta sabores especiales	Se mantienen tradiciones de platos de mariscos y procedimientos de ollas de barro, carbón, fuego lento, entre otras técnicas	Aportan con técnicas especiales para fabricar alimentos en el restaurante y responder a los gustos de los clientes

Nota. Resultados de la entrevista a propietarios de restaurantes de la parroquia urbana Puerto López. Elaborado por: Gema Pamela Vásquez Guerrero.

Como interpretación existen tradiciones familiares por parte de todos los propietarios de locales de alimentos, estas inciden e influyen en la creación de platos en sus negocios, recalando que se mantienen historias, saberes ancestrales, sabores, secretos que siguen pasándose de generación a generación y aporta a sus productos y emprendimientos dándole un toque único.

Pregunta 3. ¿Qué tipo de comida ofrece en su restaurante?

Tabla 16.

Comida ofertada en el restaurante

Carmita	Sol, Mar y Arena	Espuma del Mar	Delfín Mágico
Comida casera	Comida casera	Comida casera	Comida casera
Comida tradicional	Comida tradicional	Comida tradicional	Comida tradicional
Mariscos	Mariscos	Mariscos	Mariscos

Nota. Resultados de la entrevista a propietarios de restaurantes de la parroquia urbana Puerto López. Elaborado por: Gema Pamela Vásquez Guerrero.

Es evidente que existe predominación de la comida a base de mariscos, la casera y tradicional en la parroquia urbana de Puerto López, según indican sus platos son preparados de forma sencilla pero especial, con toques como ollas de barro, hornos, que aún se emplean y aportan sabor a sus platos.

Pregunta 4. ¿Qué ingredientes son la base para la preparación de sus platos?

Tabla 17.

Ingredientes

Carmita	Sol, Mar y Arena	Espuma del Mar	Delfín Mágico
Productos del mar	Productos del mar	Productos del mar	Productos del mar
Carnes	Carnes	Carnes	Carnes
Plátano	Plátano	Plátano	Plátano
Maíz y yuca	Maíz	Maíz	Maíz

Nota. Resultados de la entrevista a propietarios de restaurantes de la parroquia urbana Puerto López. Elaborado por: Gema Pamela Vásquez Guerrero.

Los productos del mar son elementos predominantes en sus platos ya que los encuentran directamente en el puerto, así como en sectores aledaños, siendo un elemento de disposición, fresco y de preferencia, además del plátano, carnes, maíz y yuca que son productos representativos de la comida manabita, por los cuales muchos se dirigen a estos lugares; estos son elementos antiguos o nativos que permiten la creación de platos desde más de cinco mil años atrás.

Pregunta 5. ¿Cuáles son los platos ancestrales que ofrece regularmente en su restaurante?

Tabla 18.

Platos ancestrales ofertados

Carmita	Sol, Mar y Arena	Espuma del Mar	Delfín Mágico
Ceviche	Encebollado	Ceviche mixto	Ceviche mixto
Cazuela	Ceviche	Cazuela marinera	Cazuela marinera
Arroz con menestra y carne asada	Diversos platos en mariscos	Arroz con camarón	Arroz con camarón

Nota. Resultados de la entrevista a propietarios de restaurantes de la parroquia urbana Puerto López. Elaborado por: Gema Pamela Vásquez Guerrero.

Según los propietarios de locales entrevistados sus platos ancestrales predominantes son el ceviche y la cazuela de mariscos, encebollados, arroz con camarón, entre otros que emplean los mariscos como elementos predominantes, siendo platos altamente solicitados por los turistas que visitan la zona.

Pregunta 6. ¿Conoce usted el origen de los productos que usan en la elaboración y preparación de sus platos?

Tabla 19.

Conocimiento de productos

Carmita	Sol, Mar y Arena	Espuma del Mar	Delfín Mágico
Si y son productos frescos aptos para el consumo humano	Si conocen de donde provienen los cultivos	Si porque son responsables con sus clientes	Si garantizan su inocuidad y calidad

Nota. Resultados de la entrevista a propietarios de restaurantes de la parroquia urbana Puerto López. Elaborado por: Gema Pamela Vásquez Guerrero.

De acuerdo con las respuestas recabadas, la mayoría de los establecimientos de alimentos y bebidas reconocen claramente la procedencia de los productos que emplean en sus preparaciones, saben dónde se cultivan, pescan, son frescos de alta rotación, elementos orgánicos que aportan a sus comidas un toque único y saludable.

Pregunta 7. ¿Cuáles cree usted que son los motivos por los que las personas visitan a la parroquia urbana Puerto López?

Tabla 20.

Motivos de turismo en la parroquia urbana

Carmita	Sol, Mar y Arena	Espuma del Mar	Delfín Mágico
Turísticos	Turísticos	Turísticos	Turísticos
Gastronómicos	Gastronómicos	Gastronómicos	Gastronómicos Trabajo

Nota. Resultados de la entrevista a propietarios de restaurantes de la parroquia urbana Puerto López. Elaborado por: Gema Pamela Vásquez Guerrero.

Según los criterios de la mayoría de los establecimientos de alimentos y bebidas consideran que la mayor parte de las visitas que recibe la parroquia urbana Puerto López se da por razones turísticas, gastronómicas y en menor medida por razones de trabajo, ya que este punto tiene una de las playas más hermosas del país, bellos paisajes, atractivos como el tour a ballenas, salidas a islas, entre otras, así como platos típicos y tradicionales que son altamente demandados.

Pregunta 8. ¿Considera usted importante mantener la tradición gastronómica en la elaboración y preparación de platos ancestrales de la parroquia urbana Puerto López?

Tabla 21.

Importancia de tradición gastronómica

Carmita	Sol, Mar y Arena	Espuma del Mar	Delfín Mágico
Si por su aporte al turismo	Si porque le da una identidad a la localidad	Porque aporta al desarrollo local, creación de emprendimientos, empleos e ingresos para la localidad	Es totalmente relevante mantener tradiciones y platos representativos para no perder la identidad

Nota. Resultados de la entrevista a propietarios de restaurantes de la parroquia urbana Puerto López. Elaborado por: Gema Pamela Vásquez Guerrero.

De acuerdo con los criterios de los propietarios entrevistados todos coinciden en que es muy importante mantener la tradición gastronómica en la elaboración y preparación de platos ancestrales de la parroquia urbana Puerto López, por lo cual se debe atesorar las preparaciones, procedimientos al momento de crear platos, que representan la identidad cultural de la localidad,

sus costumbres y tradiciones, esto es una herramienta que contribuye al desarrollo por lo cual debe ser aprovechada efectivamente.

3.3.Discusión de resultados

De acuerdo con los resultados encontrados sobre la situación actual y tradiciones históricas de la gastronomía ancestral como parte del turismo cultural de la parroquia urbana Puerto López, provincia de Manabí, se corrobora que los pobladores consideran relevante apreciar la comida para fortalecer los recursos turísticos locales, reconocen que el desarrollo tecnológico y los cambios hacen que se vaya perdiendo la identidad cultural en las nuevas generaciones.

Sin embargo, en las entrevistas realizadas a los establecimientos se pudo confirmar que aún se conservan costumbres y tradiciones en la elaboración de los platos los cuales se han venido transmitiendo de familia a familia, por lo cual emplean productos del mar, técnicas diversas y ven en la explotación de la gastronomía ancestral una oportunidad para el desarrollo del turismo cultural.

Es relevante destacar que la localidad requiere de capacitación y promoción turística para el desarrollo gastronómico ancestral, así también entre los platos que destacan están el ceviche y la cazuela de mariscos; este tipo de gastronomía es una oportunidad para incrementar el número de turistas, emprendimientos e ingresos para la localidad.

Al respecto diversas investigaciones como las de Armas y Rivera (2021); Choéz (2021); Baque et al. (2019) coinciden los turistas visitan lugares para conocer los platos de comidas tradicionales, los cuales permanecen en la memoria colectiva y son de consumo masivo, tratan de asegurar que su visita incluya la degustación de estos. Los turistas apoyan los planes turísticos gastronómicos que integran las comunidades, sus costumbres y tradiciones, por ello las entidades públicas y privadas de forma permanente buscan establecer estrategias para valorizar la cocina ancestral y tradicionalista para mejorar los beneficios de la población receptoras.

CAPITULO IV PROPUESTA

4.1. Tema

Plan estratégico para salvaguardar la gastronomía ancestral y promover el turismo cultural de la parroquia urbana Puerto López, provincia de Manabí.

4.2. Justificación

El sector turístico es uno de los más relevantes a nivel nacional aporta gran parte del producto interno bruto, dentro de este se encuentran diferentes productos como alimentos, bebidas, alojamiento, transporte, entretenimiento, entre otros, actualmente el turismo de ambiente y cultura es altamente solicitado por las actividades que ofrece entre las cuales están la gastronomía ancestral.

La parroquia urbana Puerto López cuenta con una increíble variedad de platillos de la comida típica, la misma que encierra historia, usos y costumbres que son esenciales para la industria turística gastronómica, los mejores lugares para degustar son los comedores frente al mar, que desde el punto de vista monetario son lugares claves para coincidir con la forma de vida.

El objetivo es hacer avanzar la industria turística gastronómica, donde los cantones tienen plazas y mercados, oferta vacacional, interés viajero, cimientos y superestructura, un marco total pero trabajado desde el ámbito empresarial, de esta manera, la investigación propone líneas vitales para la mejora de la industria turística gastronómica ancestral, que ayuden a producir proyectos, a aprovechar las oportunidades, hasta el punto de que se puedan alejar los peligros, mantener las cualidades y posteriormente trabajar sobre las deficiencias.

El desarrollo de un plan estratégico para la gastronomía ancestral pretende aportar al desarrollo y sostenibilidad del turismo cultural en la localidad, conservando costumbres, tradiciones e identidades, mediante acciones claves, conocimientos, prácticas que permitirán brindar un servicio único a los clientes en espacio físico de alta preferencia por los turistas.

4.3.Objetivo General

Proponer un plan estratégico para conservar la gastronomía ancestral y promover el turismo cultural de la parroquia urbana Puerto López, provincia de Manabí.

4.4.Objetivos Específicos

Analizar los aspectos internos y externos que repercuten en el sector alimenticio ancestral de la parroquia urbana Puerto López, provincia de Manabí, mediante la matriz FODA.

Plantear estrategias para cuidar los platos ancestrales y el turismo cultural en la parroquia urbana Puerto López, provincia de Manabí.

Establecer formaciones en temáticas de turismo cultural y comida ancestral para la concientización de la identidad de la parroquia urbana Puerto López, provincia de Manabí.

4.5.Beneficiarios

Los beneficiarios de esta propuesta son diversos principalmente los turistas o clientes quienes podrán degustar de platos ancestrales típicos, haciendo uso del turismo cultural, los propietarios de establecimientos de alimentos, comercios de la localidad al promover la identidad teniendo un nuevo nicho de mercado, las autoridades internas y externas al contar con estrategias para propiciar el desarrollo turístico, social y económico en esta parroquia urbana Puerto López, provincia de Manabí.

4.6.Desarrollo de la propuesta

4.6.1. Análisis FODA de los aspectos internos y externos que repercuten en el sector alimenticio ancestral de la parroquia urbana Puerto López, provincia de Manabí

La herramienta DAFO es el mejor instrumento para realizar el examen situacional del objeto de estudio, se considera un instrumento para la era de las metodologías de ayuda a la navegación, su clasificación se relaciona con las iniciales comparando con F/fuerza, O/puertas

abiertas valiosas, D/deficiencias y A/peligros. A continuación se presenta un entramado que resume las perspectivas interiores y exteriores a la luz de los datos acumulados, la constatación de la situación y los resultados obtenidos.

Tabla 22.

Resumen de análisis FODA

Fortalezas	Debilidades
<ul style="list-style-type: none"> • Los establecimientos ofertan variedad de platos de comida tradicional y ancestral • Platos de la cocina tradicional caracterizados por su alto sabor • Disponibilidad de productos en la localidad • Puestos organizados e independientes • Costumbres y tradiciones gastronómicas se mantienen en los actuales momentos • Relación directa con el cliente y fidelización • Fuerte grado de asociatividad de los emprendedores gastronómicos • El inventario de recursos turísticos incluye la gastronomía 	<ul style="list-style-type: none"> • Productos sustitutos en la elaboración de los platos de la cocina ancestral • Proceso de producción no estandarizado • Los platos carecen de diferenciación • Falta de publicidad de los platos de la cocina ancestral • Baja capacidad administrativa • Rutas gastronómicas empíricas • Insatisfacción del cliente por la calidad de servicio • Ausencia de capacitación e inducción al personal • Dificultad de los emprendimientos para posicionar la gastronomía ancestral
Oportunidades	Amenazas
<ul style="list-style-type: none"> • Inversión pública para proyectos turísticos • Alta demanda de los platos ancestral • Gran afluencia de turistas nacionales por la ubicación geográfica 	<ul style="list-style-type: none"> • Inestabilidad económica a nivel nacional • Competencia de comida internacional (mexicana, americana, italiana)

-
- Accesibilidad en buen estado
 - Concientización en la preservación de costumbres y tradiciones ancestrales
 - Gran auge de la gastronomía manabita a nivel nacional
 - Ferias y eventos
 - Desconocimiento cultural de profesionales y población de la gastronomía ancestral
 - Otros lugares también expenden platos de la cocina ancestral de la parroquia urbana Puerto López
 - Limitado presupuesto en las actividades turísticas del sector
 - Falta de normativas reglamentarias para la promoción y fomento de la actividad gastronómica
 - Elevada tasa de inflación produce precios inestables

Nota. Detalla el análisis de los aspectos internos y externos de la localidad. Elaborado por: Gema Pamela Vásquez Guerrero.

4.6.2. Estrategias para cuidar los platos ancestrales y el turismo cultural en la parroquia urbana Puerto López, provincia de Manabí

Tabla 23.*Plan estratégico*

Estrategia	Programas	Actividades	Recursos	Metas
Difusión de los saberes tradicionales gastronómicos	El saber tradicional gastronómico	Presentación, planificación, socialización y realización de un Taller gastronómico cultural Considerar temáticas turismo cultural, grupos sociales, historia de Puerto López, gastronomía típica, identidad	GAD Parroquial Puerto López Aperitivos Invitaciones Menciones Patrocinadores	Los moradores valoran y transmiten las técnicas gastronómicas ancestrales de la parroquia urbana Puerto López
Revalorización de los alimentos gastronómicos ancestrales y el turismo cultural	Fortalecimiento del turismo cultural y productos gastronómicos ancestrales	Concurso de alternativas gastronómicas ancestrales entre los establecimientos de la parroquia Planificación, socialización, presentación del concurso debe contemplar nombre, ingredientes, explicación Premiación Difusión en medios públicos de comunicación	Invitaciones a jurados Placa del ganador Recuerdos Participantes GAD Parroquial Puerto López	Se fortalece la oferta de productos gastronómicos ancestrales y el turismo cultural a nivel local

Estrategia	Programas	Actividades	Recursos	Metas
		Participación de entidades públicas y privadas		
Posicionamiento en el mercado provincial y nacional	Diversificación de la oferta gastronómica ancestral y cultural	Definición y creación de la marca Establecer el marketing estratégico de los productos y servicios Precios accesibles y según valores agregados Plaza frente al mar Publicidad mediante redes sociales, calendarios y artículos	Gastos varios Gestión de la marca Videos Impresiones de calendarios	Se promueve la gastronomía ancestral como alternativa de turismo cultural en la parroquia urbana Puerto López
General paquetes turísticos basados en experiencias vivenciales de comida ancestral	Experiencias gastronómicas ancestrales	Buffet de comidas típicas ancestrales Alianzas comerciales	Logística Ingredientes Empresas turísticas	Se crean experiencias en los turistas fidelizándoles y generando recomendaciones
Coordinación en las actividades de promoción y difusión con los gobiernos	Ferias gastronómicas	Ferias gastronómicas sobre el ceviche y cazuela de la localidad	Ingredientes GAD Parroquial Puerto López Invitaciones	Se difunde el recurso gastronómico a través de ferias, casas abiertas,

Estrategia	Programas	Actividades	Recursos	Metas
locales encargados en el desarrollo turístico		Casa abierta de la presentación y sabor del mejor plato ancestral Congreso sobre el rescate y preservación del recurso gastronómico ancestral	Patrocinadores	reuniones entre otros eventos programados
Programa de formación, capacitación y entrenamiento para brindar un mejor servicio del producto ofertante	Formación continua	Planificación, invitación, ejecución, evaluación y retroalimentación en formaciones mensuales	Comunidad en general Capacitadores Material didáctico	Promover la capacitación técnica y profesional de quienes ejerce legalmente la actividad gastronómica tanto a los emprendedores gastronómicos, prestadores de servicios y a los productores de la materia prima, para garantizar un mejor producto y servicio al turista

Nota. Establece los puntos necesarios para la ejecución de la propuesta. Elaborado por: Gema Pamela Vásquez Guerrero.

4.6.3. Formaciones en temáticas de turismo cultural y comida ancestral para la concientización de la identidad de la parroquia urbana Puerto López, provincia de Manabí

Se recomienda las siguientes temáticas que se impartan de forma mensual agregando nuevas temáticas para el sector gastronómicos que les provean de técnicas y conocimientos para la promoción del turismo cultural y el aprovechamiento de los productos turísticos en general.

Tabla 24.

Temas de capacitación

Tema	Contenido	Participantes
Identidad Cultural	<ul style="list-style-type: none"> • Historia de la gastronomía • Importancia de la gastronomía ancestral • Conocimiento de los saberes y sabores ancestrales, en su preparación y presentación 	Comunidad de la parroquia urbana Puerto López
Manipulación higiénica de los alimentos	<ul style="list-style-type: none"> • Aseo personal • Aseo en las instalaciones o locales • Higiene en manipulación de cárnicos • Higiene y manipulación en vegetales y otros • Preparar alimentos seguros y saludables • Uso de utensilios y empacado del producto 	Emprendedores formales e informales de la parroquia urbana Puerto López

Atención al cliente	<ul style="list-style-type: none"> • Comunicación asertiva • Hospitalidad • Principios y valores • Empoderamiento de la gastronomía • Promoción y venta del producto ofertante 	Comunidad de la parroquia urbana Puerto López
Mejora de calidad del servicio turístico	<ul style="list-style-type: none"> • Autoestima • Administración de microempresas turísticas • Servicio y atención al cliente • Contabilidad y Computación • Publicidad y promoción turística 	Comunidad de la parroquia urbana Puerto López
Nutrición y fortalecimiento de la gastronomía local	<ul style="list-style-type: none"> • Valores nutricionales de los alimentos • Consumir lo nuestro • Valor agregado al producto local 	Comunidad de la parroquia urbana Puerto López

Nota. Detalla las temáticas de formación. Elaborado por: Gema Pamela Vásquez Guerrero.

CONCLUSIONES

Según los resultados recopilados en el proceso investigativos que responden a los objetivos previamente planteados, se definen las siguientes conclusiones:

Se estableció que la gastronomía ancestral influye en el turismo cultural de la parroquia urbana Puerto López, provincia de Manabí, por medio del fortalecimiento de los productos turísticos, la conservación de la identidad cultural y la explotación de los recursos con los que cuenta la localidad, este estudio fue importante para proponer acciones estratégicas que permitan fortalecer el desarrollo turístico sostenible en la localidad.

Se desarrolló un marco teórico que sirvió de sustento para la indagación reconociendo las bases de las variables como fueron: la gastronomía ancestral que es la disciplina que da valor histórico a los productos alimenticios mediante la incorporación de saberes y sabores transmitidos de generación en generación, por otro lado, el turismo cultural son las actividades que permiten incrementar el conocimiento sobre una localidad visitada.

Se diagnostico la situación actual y las tradiciones históricas de la gastronomía ancestral como parte del turismo cultural de la parroquia urbana Puerto López, provincia de Manabí; donde los habitantes manifestaron que se debe apreciar la comida tradicional del lugar, no obstante, existe desconocimiento y desinterés en los jóvenes, así como mucha adaptación de culturas internacionales lo que ocasiona la pérdida de identidad, sin embargo, aún existen cocineros que conservan los valores alimenticios de este tipo de cocina, por otro lado, los propietarios de establecimientos conservan las tradiciones familiares, ofrecen diversidad de comidas con ingredientes típicos de la provincia, conocen los productos y consideran elemental mantener las tradiciones gastronómicas en la elaboración de platos ancestrales.

Se plantearon estrategias para salvaguardar la gastronomía ancestral y promover el turismo cultural de la parroquia urbana Puerto López, provincia de Manabí, esto mediante el análisis de aspectos internos y externos, posterior la delimitación de programas, actividades y recursos estratégicos, complementado con un programa de formación continua para la comunidad y emprendedores vinculados a la temática.

RECOMENDACIONES

Se sugiere futuras líneas de investigación enfocadas en el sector turístico y los productos que ofertan en las diferentes localidades de Manabí, de tal forma que se pueda actualizar y consolidar la información para contar con una ruta gastronómica e inventario turístico de relevancia para entidades públicas y clientes en general.

Que se actualicen los catastros de establecimientos de alimentos y bebidas de la localidad puesto de acuerdo con lo revisado, no constan todos, por lo cual es recomendable que todos los emprendimientos de alimentos se registran de forma oportuna con sus permisos, de forma legal para mantener datos actuales para la toma de decisiones.

Trabajo en conjunto de entidades públicas y privadas para patrocinar eventos como ferias, foros, seminarios, buffets, casas abiertas, festivales entre otros que son una vitrina para los productos turísticos y permiten dar a conocer la gastronomía ancestral.

Implementar las estrategias planteadas para aprovechar la comida ancestral y propiciar el turismo cultural, realizando evaluaciones anuales de los resultados y los niveles de aceptación de tal forma que se pueda contribuir a la mejora continua del sector turístico de la parroquia urbana de Puerto López.

BIBLIOGRAFÍA

- Acosta, O., & Chóez, M. (2022). Estrategias de gestión para el turismo gastronómico en el área urbana del cantón Jipijapa - Manabí. *Revista Científica de la Universidad del Pacífico*, 9(1), 45-87. <https://www.upacifico.revistasjournals.com/index.php/up/article/view/88>
- Aldaz, C. (2019). *Propuesta de mejora de productos turísticos para el cantón Puerto López basado en el análisis de las motivaciones de los visitantes*. Guayaquil-Ecuador: Universidad Católica de Santiago de Guayaquil. <http://201.159.223.180/handle/3317/12293>
- Armas, Y., & Rivera, J. (2021). *Impulso del turismo gastronómico a través del estudio de la cocina tradicional en plazas y mercados de los cantones Pujilí y Saquisilí*. Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE. <https://repositorio.espe.edu.ec/bitstream/21000/25974/4/T-ESPEL-ITH-0172.pdf>
- Badillo, E. (2020). *Gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural de la ciudad de Riobamba*. Universidad Nacional de Chimborazo. <http://dspace.unach.edu.ec/bitstream/51000/6743/1/Trabajo%20de%20titulaci%20c3%b3n%20Badillo%20Paredes%20Evelyn%20Fernanda-GEST-TUR.pdf>
- Baque, A., Rosete, S., & Castro, M. (2019). Plan de desarrollo turístico de la ciudadela Los Ciriales, parroquia Puerto Machalilla del cantón Puerto López, Manabí. *UNESUM-Ciencias. Revista Científica Multidisciplinaria*, 2(1), 1-16. <https://revistas.unesum.edu.ec/index.php/unesumciencias/article/view/49>
- Campos , H. (2018). Estudio de la identidad cultural mediante una construcción epistémica del concepto identidad cultural regional. *Revista Cinta de Moebio*, 13(62), 123-145. https://www.scielo.cl/scielo.php?pid=S0717-554X2018000200199&script=sci_arttext

- Castro, E., Rojano, A., Alban, C., & Cabezas, E. (2022). Los Saberes ancestrales del pueblo Kichwa Otavalo y su influencia en el turismo Cultural. *Revista Dominio de la Ciencia*, 8(1), 234-265. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=8383457>
- Choez, S. (2021). *La Gastronomía Ancestral y el Desarrollo Turístico Sostenible en el Área Urbana del Cantón Jipijapa, Provincia Manabí*. Universidad Tecnológica Empresarial de Guayaquil.
<http://biblioteca.uteg.edu.ec:8080/bitstream/handle/123456789/1457/La%20Gastronom%20c3%ada%20Ancestral%20y%20el%20Desarrollo%20Tur%20c3%adstico%20Sostenible%20en%20el%20c3%81rea%20Urbana%20del%20Cant%20c3%b3n%20Jipijapa%20Pr%20ovincia%20Manab%20c3%ad.pdf?sequenc>
- Coque, M. (2018). *La gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural del cantón Ambato provincia de Tungurahua*. Universidad Técnica de Ambato.
<https://repositorio.uta.edu.ec/handle/123456789/5177>
- Di Clemente, E., Hernández, J., & López, T. (2018). La gastronomía como patrimonio cultural y motor del desarrollo turístico. Un análisis DAFO para Extremadura. *Tejuelo: Didáctica de la Lengua y la Literatura. Educación*, 1(9), 817-833.
<https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5385975>
- Díaz, D. (2018). Modelo de gestión para el turismo cultural sostenible. *Revista de Ciencia y Turismo*, 4(2), 237-248. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6640380>
- Dueñas, Y., & Aristizábal, A. (2017). Saber ancestral y conocimiento científico: tensiones e identidades para el caso del oro en Colombia. *Revista TED*, 1(42), 25-42.
<http://www.scielo.org.co/pdf/ted/n42/0121-3814-ted-42-00025.pdf>

- Dzul, R., González, A., & Macias, A. (2020). El Turismo Cultural y sus Construcciones Sociales Como Contribución a la Gestión Sostenible de los Destino Turístico. *Revista Rosa de Eventos*, 12(2), 122-145. <https://www.redalyc.org/journal/4735/473563492009/html/>
- Espeso, P. (2019). Tendencias del turismo cultural. *Pasos*, 17(6), 1101-1112. <https://doi.org/10.25145/j.pasos.2019.17.076>
- Espeso, P. (2019). Tendencias del turismo cultural. *Revista Sociología y Antropología del Turismo*, 17(6), 10-40. <http://193.145.119.54/index.php/Revista/article/view/2621>
- Espinosa, J., & Fernández, E. (2017). *La entrevista en las organizaciones*. Manuel moderno. <https://colombia.manualmoderno.com/gpd-la-entrevista-en-las-organizaciones-9786074486285-9786074486414.html>
- Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Puerto López. (2020). *Plan de Desarrollo Turístico Sostenible del cantón Puerto López 2020-2026*. GAD Puerto López.
- González, A., & Herrera, M. (2019). *Análisis gastronómico del cantón Puerto López provincia de Manabí*. Guayaquil-Ecuador: Universidad de Guayaquil. <http://repositorio.ug.edu.ec/handle/redug/47388>
- Hernández, R., & Mendoza, C. (2018). *Metodología de la investigación. Las rutas cuantitativa, cualitativa y mixta*. Mc Graw Hill. <https://virtual.cuautitlan.unam.mx/rudics/?p=2612>
- Hernández, R., Fernández, C., & Baptista, P. (2014). *Metodología de la investigación (6ta. Ed)*. Mc Graw Hill Interamericana.
- Inga, C., & Badillo, E. (2020). *Gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural de la ciudad de Riobamba*. Riobamba- Chimborazo: Universidad Nacional de Chimborazo. <http://dspace.unach.edu.ec/handle/51000/6743>

- Instituto Nacional de Estadísticas y Censos. (2014). *Ficha de cifras Generales*. INEC.
- Jaramillo, C. (2021). *La “locomotora del agro” y los centros poblados en los municipios de Puerto López y Puerto Gaitán (Meta), en el período 2010-2018*. Bogota-Colombia: Universidad Nacional de Colombia. <http://repositorio.unal.edu.co/handle/unal/80328>
- Lainez, M. (2015). *La gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural de la comunidad de Libertador Bolívar*. Universidad Estatal Santa Elena. <https://repositorio.upse.edu.ec/xmlui/handle/46000/2709>
- León, J. (2022). *El envuelto como una preparación gastronómica ancestral en el Ecuador*. Quito-Ecuador: Universidad Iberoamericana del Ecuador. <http://200.7.208.228/bitstream/handle/123456789/487/LE%c3%93N%20BARAHONA%20JOS%c3%89%20NICOL%c3%81S.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Lizondo, D. (2022). *Gastronomía ancestral y su contribución al desarrollo turístico de la comunidad Indichuris, Provincia de Pastaza*. Guayaquil-Ecuador: Universidad Técnica de Babahoyo. <http://dspace.utb.edu.ec/handle/49000/12261>
- López, E. (2021). *Propuesta de una Ruta Gastronómica en la Provincia de Oriente Boyacá Colombia*. Boyacá-Colombia: Universidad Santo Tomas. <https://repository.usta.edu.co/handle/11634/32003>
- Luján, N. (2019). *Historia de la gastronomía*. Debate. <https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=zeavDwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PT3&dq=gastrom%C3%ADa&ots=PFkRLMuhM3&sig=Yj7vnJV29pprDesCEKL35exf1nE#v=onepage&q=gastrom%C3%ADa&f=false>

- Macías, M. (2022). *Gastronomía ancestral y la promoción de sitios turísticos en la ciudad de Quevedo, año 2022*. Universidad Técnica de Babahoyo. <http://dspace.utb.edu.ec/bitstream/handle/49000/12263/E-UTB-FCJSE-HTURIS-000417.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Martínez, Y., & Calzada, R. (2021). *Promover la enseñanza de las costumbres ancestrales en los estudiantes del programa tejiendo aprendizaje del grado 5° en el Centro de Estudios Afrodiáspóricos*. Bogota- Colombia: Universidad Nacional Abierta y a Distancia. <https://repository.unad.edu.co/handle/10596/44255>
- Montalván, A., & Cabrero, F. (2019). La gastronomía como recurso de la identidad ancestral. *Revista Amazonica Ciencia y Tecnología*, 8(2), 126-135. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7153083>
- Moreno, N., Sánchez, A., Del Pilar, A., & Alfonso, J. (2020). Tradición Oral y Transmisiones de Saberes Ancestrales desde la Infancia. *Revista de Investigación Científica y Tecnología*, 14(26), 10-40. <https://journal.poligran.edu.co/index.php/panorama/article/view/1489>
- Mosquera, A. (2021). *La cocina patrimonial en la conformación del destino turístico: Estudio sobre la gastronomía ambateña*. Universidad Técnica de Ambato. <https://repositorio.uta.edu.ec/handle/123456789/32563>
- Ñaupas, H., Mejía, E., Novoa, E., & Villagómez, A. (2014). *Metodología de la investigación cualitativa-cuantitativa y redacción de la tesis*. Ediciones de la U. <https://fdiazca.files.wordpress.com/2020/06/046.-mastertesis-metodologicc81a-de-la-investigaciocc81n-cuantitativa-cualitativa-y-redacciocc81n-de-la-tesis-4ed-humberto-ncc83aupas-paitacc81n-2014.pdf>

- Obeso, A. (2020). *Influencia de la Gastronomía Tradicional en el Desarrollo Turístico de Latinoamérica: Una Revisión de la Literatura Científica en los Últimos 10 Años*. Trujillo-Perú: Universidad Privada del Norte. <https://repositorio.upn.edu.pe/bitstream/handle/11537/27405/Obeso%20Orbegoso%20Andrea%20Carolina.pdf?sequence=11&isAllowed=y>
- Palma, E., & Garcés, b. (2019). *Marketing de turismo para el posicionamiento de Puerto López de la provincia de Manabí como destino turístico*. Guayaquil-Ecuador: Universidad Laica Vicente Rocafuerte de Guayaquil. <http://repositorio.ulvr.edu.ec/handle/44000/2753>
- Prada, J., López, T., Pesántez, S., & Pérez, J. (2018). Turismo cultural, patrimonio inmaterial y elementos que inciden en la diferente satisfacción del visitante a partir del estudio del sombrero de paja toquilla. *Revista Cuadernos de Turismo*, 10(41), 12-35. <https://revistas.um.es/turismo/article/view/327151>
- Real Academia Española. (2020). *Ancestral definición*. RAE. <https://dle.rae.es/ancestral>
- Revista Money. (2022). *50 países más bellos en el mundo*. Money. <https://www.money.co.uk/>
- Rivas, R. (2018). La artesanía: patrimonio e identidad cultural. *Revista de Museología Koot*, 3(9), 30-65. <https://www.camjol.info/index.php/KOOT/article/view/5908>
- Rivas, A. (2020). Importancia de la innovación en el sector turístico-gastronómico ancestral del Ecuador. *Revista Turismo Eres Tu*, 12(15), 117-131. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7761200>
- Rosas, E. (2020). *Plan de desarrollo turístico para diversificar la economía de la comuna Ayampe, cantón Puerto López, provincia de Manabí*. Guayaquil-Ecuador: Universidad Católica de Santiago de Guayaquil. <http://201.159.223.180/handle/3317/15280>

- Salazar, E., & González, R. (2021). *Pesca Artesanal: Efectos de las Vedas y Regulaciones Estatales en la Calidad de vida de los Pescadores del Cantón Puerto López*. Jipijapa-Ecuador: Universidad Estatal del Sur de Manabí. <http://repositorio.unesum.edu.ec/handle/53000/3286>
- Saltos, G. (2018). *Identificación de la gastronomía ancestral en la mejora del turismo sostenible caso cantón San Vicente*. Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí. <https://repositorio.ulead.edu.ec/bitstream/123456789/1112/1/ULEAM-HT-0014.pdf>
- Suárez, L., Álvarez, G., & Casas, E. (2019). El Sector gastronómico ancestral el “runtazo” y su potencial como atractivo turístico en la ciudad de Tunja. *In Vestigium Ire*, 13(1), 98-101. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7883843>
- Triviño, K., Robles, J., & Rivera, G. (2020). Fortalecimiento de la identidad cultural gastronómica en la provincia de Los Ríos, Ecuador. *Revista Colón Ciencias, Tecnología y Negocios*, 7(1), 1-9. <http://portal.amelica.org/ameli/journal/215/215974010/215974010.pdf>
- Ulead, UCA, Junta de Andalucía, Eco Museo de Pto. López. (2019). *Estudio de situación del cantón Puerto López*. Ulead. <https://indess.uca.es/wp-content/uploads/2019/05/Instituto-para-el-Desarrollo-Social-Sostenible-ecomuseo.pdf?u#:~:text=Poblaci%C3%B3n%20datos%20socioecon%C3%B3micos,total%20de%20la%20poblaci%C3%B3n%20manabita>.
- Villalba, D., Achig, M., Alvarez, M., & Haro, G. (2022). Positioning of the ancestral gastronomy of the Ecuadorian highlands through nostalgia marketing. *Revista Descubre*, 1(19), 34-56. <http://revistas.esoch.edu.ec/index.php/mktdescubre/article/view/684>

World Tourism Organization a UN Specialized Agency. (2018). *Tourism and cultural synergies*.

UNWTO. [http://www2.unwto.org/publication/tourism and culture synergies](http://www2.unwto.org/publication/tourism%20and%20culture%20synergies)

Zamora, G. (2019). *Análisis Gastronómico del Cantón Puerto López provincia de Manabí*.

Universidad de Guayaquil.

[https://node2.123dok.com/dt02pdf/123dok_es/000/679/679798.pdf.pdf?X-Amz-Content-](https://node2.123dok.com/dt02pdf/123dok_es/000/679/679798.pdf.pdf?X-Amz-Content-Sha256=UNSIGNED-PAYLOAD&X-Amz-Algorithm=AWS4-HMAC-SHA256&X-Amz-Credential=aa5vJ7sqx6H8Hq4u%2F20220824%2F%2Fs3%2Faws4_request&X-Amz-Date=20220824T123638Z&X-Amz-SignedHeaders=host)

[Sha256=UNSIGNED-PAYLOAD&X-Amz-Algorithm=AWS4-HMAC-SHA256&X-](https://node2.123dok.com/dt02pdf/123dok_es/000/679/679798.pdf.pdf?X-Amz-Content-Sha256=UNSIGNED-PAYLOAD&X-Amz-Algorithm=AWS4-HMAC-SHA256&X-Amz-Credential=aa5vJ7sqx6H8Hq4u%2F20220824%2F%2Fs3%2Faws4_request&X-Amz-Date=20220824T123638Z&X-Amz-SignedHeaders=host)

[Amz-Credential=aa5vJ7sqx6H8Hq4u%2F20220824%2F%2Fs3%2Faws4_request&X-](https://node2.123dok.com/dt02pdf/123dok_es/000/679/679798.pdf.pdf?X-Amz-Content-Sha256=UNSIGNED-PAYLOAD&X-Amz-Algorithm=AWS4-HMAC-SHA256&X-Amz-Credential=aa5vJ7sqx6H8Hq4u%2F20220824%2F%2Fs3%2Faws4_request&X-Amz-Date=20220824T123638Z&X-Amz-SignedHeaders=host)

[Amz-Date=20220824T123638Z&X-Amz-SignedHeaders=ho](https://node2.123dok.com/dt02pdf/123dok_es/000/679/679798.pdf.pdf?X-Amz-Content-Sha256=UNSIGNED-PAYLOAD&X-Amz-Algorithm=AWS4-HMAC-SHA256&X-Amz-Credential=aa5vJ7sqx6H8Hq4u%2F20220824%2F%2Fs3%2Faws4_request&X-Amz-Date=20220824T123638Z&X-Amz-SignedHeaders=host)

ANEXOS

ANEXO No. 1

Formato de encuesta para habitantes de la parroquia urbana Puerto López

Tema: La gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural de la parroquia urbana Puerto López, provincia de Manabí.

Objetivo: Diagnosticar la situación actual y las tradiciones históricas de la gastronomía ancestral como parte del turismo cultural de la parroquia urbana Puerto López, provincia de Manabí.

INSTRUCCIONES: Lea detenidamente el enunciado de cada pregunta y marque con una X la respuesta que considere correcta.

1. Sexo

- a) Femenino
- b) Masculino

2. Rango de edad

- a) 18-25 años
- b) 26-36 años
- c) 37- 49 años
- d) 50-64 años
- e) De 65 años en adelante

3. ¿Cree Ud. que se debe apreciar la gastronomía ancestral de esta comunidad para fortalecer los recursos turísticos culturales?

- a) Si
- b) No
- c) En parte

4. ¿Cree Ud. que las nuevas generaciones de habitantes conocen sobre la gastronomía ancestral en la parroquia urbana Puerto López?

- a) Si

b) No

c) En parte

5. ¿Considera usted que hay pérdidas de identidad gastronómica por el desarrollo tecnológico que utilizan en los restaurantes de la parroquia urbana Puerto López?

a) Si

b) No

6. ¿Considera usted que la gastronomía ancestral contribuye a conservar la identidad cultural de la parroquia urbana Puerto López?

a) Si

b) No

7. ¿Cree usted que la parroquia urbana Puerto López cuenta con gran valor turístico cultural?

a) Si

b) No

8. ¿Cree usted que las nuevas generaciones de cocineros conservan los valores alimenticios de la gastronomía ancestral?

a) Mucho

b) Poco

c) Nada

9. De las siguientes opciones ¿Cuáles considera Ud. que aportan al desarrollo gastronómico ancestral?

a) Mejoramiento de infraestructura

b) Promoción turística

c) Capacitaciones

d) Nuevos emprendimientos

e) Otros (especifique)

10. De las siguientes opciones ¿Cuáles considera Ud. representan el turismo gastronómico ancestral de Puerto López?

a) Cazuela

b) Tortilla de Yuca

c) Tortilla de Maíz

- d) Ceviche
- e) Seco de Gallina Criolla
- f) Otros (especifique)

11. ¿Estaría dispuesto a visitar algún destino turístico lejos de su residencia por la degustación de comida ancestral?

- a) Si
- b) No

12. ¿Cree Ud. que es necesario resaltar la gastronomía ancestral en la parroquia urbana Puerto López como parte esencial de la dinamización del Turismo Cultural en la localidad?

- a) Totalmente de acuerdo
- b) De acuerdo
- c) Ni de acuerdo ni en desacuerdo
- d) En desacuerdo
- e) Totalmente en desacuerdo

Gracias por su colaboración.

ANEXO No. 2

Formato de entrevista para los establecimientos de comida y bebidas de la parroquia urbana

Puerto López

Tema: La gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural de la parroquia urbana Puerto López, provincia de Manabí.

Objetivo: Diagnosticar la situación actual y las tradiciones históricas de la gastronomía ancestral como parte del turismo cultural de la parroquia urbana Puerto López, provincia de Manabí.

Nombre del establecimiento:

- 1. ¿Qué tiempo tiene su restaurante en funcionamiento?**

- 2. ¿Existe tradición familiar en cuanto a la elaboración y preparación de alimentos en su restaurante? ¿Por qué?**

- 3. ¿Qué tipo de comida ofrece en su restaurante?**

- 4. ¿Qué ingredientes son la base para la preparación de sus platos?**
 - a) Plátano
 - b) Yuca
 - c) Productos del mar
 - d) Cárnicos
 - e) Otros (especifique)
- 5. ¿Cuáles son los platos ancestrales que ofrece regularmente en su restaurante?**
- 6. ¿Conoce usted el origen de los productos que usan en la elaboración y preparación de sus platos?**

7. ¿Cuáles cree usted que son los motivos por los que las personas visitan a la parroquia urbana Puerto López?

- a) Visitas familiares
- b) Trabajo
- c) Gastronomía
- d) Turismo
- e) Otros (especifique)

8. ¿Considera usted importante mantener la tradición gastronómica en la elaboración y preparación de platos ancestrales de la parroquia urbana Puerto López?

ANEXO No. 3

Matriz de los establecimientos de servicios turísticos de alimentos y bebidas del cantón Puerto López

NO.	REGISTRO MINTUR	RAZON SOCIAL	REPRESENTANTE LEGAL	CATEGORIA	RUC	E-MAIL	TELEFONO
1	1319500408	Carmita	Yanchapaxi Carmen Amelia	Segunda	1704275013001	-	052300149 0993729294
2	1319500407	Bellitalia	Benzi Elena	Tercera	1716707342001	elenabellitalia@hotmail.com	0996175183
3	1319501017	Casa Vecchia Trattoria	Hidalgo Zavala Zoila	Tercera	1703956324001	casaveochiapizzeria@gmail.com	0988590932 0983990385
4	1319500411	Espuma del Mar	Menéndez Gonzáles Yolanda	Tercera	1302942790001	manuel_merchan_18@hotmail.com	052300187 0985110704
5	1319500415	La Caida del Sol	García Reyes Inés Margarita	Tercera	1302233364001	maito.gomez1@hotmail.com	052300181 099305773
6	1319500724	Patacon Pisao	Betancourt Chávez Karol Tatiana	Tercera	1312830977001	pataconpisaoc@gmail.com	0993771915 0991274208
7	1319500417	Sol, Mar y Arena	Valencia García Byron	Tercera	1307853356001	byger74@hotmail.com	052300101 0988838928
8	1319501270	Sadhana	Humanante Baque Katherine	Tercera	1309067286001	kattyhuma@hotmail.com	0991901300
9	1319501274	Playa Surf	González Solís Dany Pablo	Tercera	1312122557001	quiksilversurf_511@hotmail.com	0981110069
10	1319510962	Pizzarte Trattoria	Patricia Rosa Bazo Herrera	Tercera	1315271203001	patvbazo@aol.com	052300193 0986422705
11	1319501197	D' Delia	Delia María Plúa Murillo	Tercera	13028857001	valeria_1993.9@hotmail.com	052300082 0989032888
12	1319500626	Las Tejas	Pionce Chiquito Carlota Camen	Cuarta	1001051802001	leandro85150@hotmail.com, dianaluzardo06@gmail.com	052300237 0993007347
13	1319500966	La Canoa	Izurieta Manrique Alexandra Mireya	Cuarta	09891707001	ihosselyn_1993@hotmail.com	0989364445
14	1319500625	Elianita	Lucas Amada	Cuarta	1303087710001	-	052300232 0991094510
15	1319501343	Romance Marino	Guale Ascencio Antonia Janeth	Cuarta	1307401123001	janethguale1975@hotmail.com	0985482982
16	13019501719	Pau Pau Grill & Restaurante And Bar	Vélez Cabanilla Glenda Elizabeth	Segunda	905647160001	paupaugrillbar@gmail.com	0985948984
17	13019501733	Sabor Español	Orea Vázquez Vicente Higinio	Segunda	959723271001	vicente.orea@gmail.com	0991614999 052300084
18	1319501760	Il Capuccino	Plúas Villamar Mónica del Rocío	Tercera	925829541001	mobyzumofen@gmail.com	0983642395 0989889295
19	1319501808	Aloha Coffe	Jiménez Páez Juan Pablo	Tercera	1714152384001	jupajiba@hotmail.es	0979169471
20	1319501732	Moby Dick	Aguilar Guaman Jimena Rene	Tercera	918522442001	www.restaurantemobydick.com mobydickpuertolopez@gmail.com	-
21	1319521293	Cafeteria Otra Ola	Lavigne Vanessa Lee	Tercera	1315115160001	info@otraola.com	0527525017
22	1319510491	Los Frailes	Segura Piza Águeda Vitalia	Cuarta	130422035001	aguedasegura84@hotmail.com	0993162464
23	1319500410	Delfín Mágicoj	Pincay Ascencio Alfredo	Tercera	0907172100001	delfinmagicorestaurant@gmail.com	052574291 0991147555
24	1319500416	Pelicano	Guillen Parraga Ramona	Tercera	1302652019001	pelicanostours@gmail.com/pelicanorestaurante@yahoo.es	0991851812

25	1319501005	D' Jimmy	Jimmy Fernando del Peso Holguín	Tercera	1308825185001	jimmydelpeso@hotmail.com	0982878857 052347033
----	------------	----------	---------------------------------	---------	---------------	--	-------------------------

Fuente: GADM Puerto López