



**UNIVERSIDAD LAICA “ELOY ALFARO DE MANABÍ”
FACULTAD DE EDUCACIÓN, TURISMO, ARTE Y HUMANIDADES
CARRERA DE HOSPITALIDAD Y HOTELERÍA**

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

TEMA DE TESIS:

“LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL Y SU INFLUENCIA EN EL TURISMO
CULTURAL DEL CANTÓN MONTECRISTI, PROVINCIA DE MANABÍ.”

AUTORES:

VIVIANA BEATRIZ ZAMBRANO SOLÓRZANO

JULIANA ESTEFANÍA LOOR PIGUAVE

TUTOR:

DRA. C NATACHA PAHOLA DÍAZ RODRÍGUEZ

MANTA, MANABÍ-ECUADOR, 2023

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR

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

Haber dirigido y revisado el trabajo de investigación, bajo la autoría de las siguientes estudiantes: Viviana Beatriz Zambrano Solorzano y Juliana Estefanía Loor Piguave, legalmente matriculadas en la carrera de Hospitalidad y Hotelería período académico 2022-2023, cumpliendo el total de 384 horas, bajo la opción de titulación de Proyecto de investigación, cuyo tema del proyecto “La gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural del cantón Montecristi, provincia de Manabí.” La presente investigación ha sido desarrollada en apego al cumplimiento de los requisitos académicos exigidos por el Reglamento de Régimen Académico y en concordancia con los lineamientos internos de la opción de titulación en mención, reuniendo y cumpliendo con los méritos académicos, científicos y formales, suficientes para ser sometida a la evaluación del tribunal de titulación que designe la autoridad competente.

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

Manta, 20 de mayo de 2022.

Lo certifico,

Docente Tutor

Dra. Natacha Pahola Diaz Rodríguez

DECLARACIÓN DE AUTORÍA

El actual proyecto de investigación se lleva a cabo como requisito previo a la obtención del título de Licenciados en Hospitalidad y Hotelería en la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí. Las ideas vertidas en este estudio corresponden exclusivamente a las autoras, por tal motivo se exhortan a dar los respectivos créditos.

Viviana Beatriz Zambrano Solorzano

CI:1754511549

Juliana Estefanía Loor Piguave

CI:1350612360

APROBACIÓN DEL TRIBUNAL

El tribunal evaluador certifica:

Que, el trabajo de carrera, titulado “La gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural del cantón Montecristi, provincia de Manabí” ha sido realizado y concluido por las estudiantes Viviana Beatriz Zambrano Solorzano y Juliana Estefanía Loor Piguave; 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:

Lcda. Rosario Álava Zambrano, Mg
**PRESIDENTE DEL TRIBUNAL
DEL TITULACIÓN**

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

Lic. Emil Viera
**MIEMBRO TRIBUNAL DE
TITULACIÓN**

Dra. Natacha Díaz Rodríguez
**DOCENTE TUTOR
DE TITULACIÓN**

Viviana Beatriz Zambrano Solorzano
GRADUADA

Juliana Estefanía Loor Piguave
GRADUADA

AGRADECIMIENTO

Agradezco inmensamente a mis padres, por haberme apoyado constantemente durante todo este proceso de estudio, por su confianza y motivación en el trayecto y a toda mi familia que me brindo su ayuda en momentos difíciles, agradezco de forma más sincera a todas las personas que hicieron posible la culminación con éxito de esta meta.

Expreso mi profunda gratitud a la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, por brindarme la oportunidad de aprender nuevos conocimientos e ir creciendo procesalmente, a los docentes, que siempre nos motivan con palabras alentadoras las cuales siempre tengo presente, a mi tutora de tesis Dra. C Natacha Pahola Díaz Rodríguez, por ser mi guía, por compartir sus conocimientos, por su paciencia y dedicar su tiempo a este proyecto.

Autora

Viviana Beatriz Zambrano Solorzano

En primera instancia agradecer con un inmenso cariño y gratitud a Dios por darme la fortaleza y bendición para lograr mis metas.

A la universidad laica Eloy Alfaro de Manabí por haberme brindado la oportunidad de educarme de forma responsable en todo el trayecto de mi carrera profesional.

Agradecer hoy y siempre a mi familia que siempre han procurado mi bienestar y que, si no fuese por el esfuerzo realizado por ellos, mis estudios no hubiesen sido posibles; a mi papá, que con sus consejos y experiencia ha ayudado a que se cumplan uno a uno todos los objetivos; y a mi mamá, por su apoyo y cariño.

Autora

Juliana Estefanía Loor Piguave

DEDICATORIA

Dedico este proyecto de investigación a mis padres, Alba Solorzano y Antonio Zambrano por su apoyo incondicional, consejos y motivación que hicieron posible la culminación de este gran logro en mi vida, del cual me siento muy feliz y orgullosa por todo el esfuerzo, sacrificio, y dedicación que me ha costado. Puedo decir que he logrado cumplir una de mis metas.

A mis hermanos Cecilia, Carmita, Ximena y Xavier, por siempre estar allí cuando los necesite y me ayudaron en el transcurso de mi carrera profesional.

A mi tutora, quien me apoyo dándome las respectivas indicaciones con la tesis.

También es dedicado a aquellas personas que en la distancia me apoyaron, motivaron y acompañaron de todo corazón en este largo camino, el cual me dejó muchas experiencias y aprendizajes.

Autora

Viviana Beatriz Zambrano Solorzano

Esta tesis está dedicada a Dios quien ha sido mi guía, fortaleza y su mano de fidelidad y amor han estado conmigo hasta el día de hoy.

A mi pareja que, por su cariño y apoyo incondicional, durante todo este proceso, por estar conmigo en todo momento, dándome consejos y palabras de aliento hicieron de mí una mejor persona y de una u otra forma me acompaña en todos mis sueños y metas

A los docentes que en transcurso de mi vida estudiantil han impartido sus conocimientos, experiencias, consejos como también motivaciones que de alguna forma también asistieron con su apoyo en este arduo camino. También quiero dedicarle a mi familia, por el apoyo incondicional en los momentos más difíciles, por la confianza, la orientación y el impartir los buenos valores humanos, y todos quienes son parte de mi vida hoy dedico con orgullo el reconocimiento y gratitud de haber logrado llegar a la meta final.

Autora

Juliana Estefanía Loor Piguave

RESUMEN

La actual investigación consiste en diagnosticar el impacto que tiene la gastronomía ancestral como aporte al turismo cultural del cantón Montecristi, provincia de Manabí. La metodología empleada es de carácter descriptiva, se utilizan los métodos analítico-sintético y también se construyen cuestionarios de encuesta y entrevista, el primero se aplica a turistas y residentes, y la entrevista a actores locales. Durante el desarrollo de la investigación se pudo constatar que el cantón Montecristi posee varios atractivos históricos y culturales, entre los más destacados se encuentran: Centro Cívico Ciudad Alfaro, Iglesia Virgen de Monserrat, Comunidad Pile (elaboración sombreros paja toquilla). Acerca de los platos ancestrales más representativos y utilizados en los restaurantes son: Caldo y seco de gallina criolla, hornado de pescado o chanco, caldo de manguera, humitas, entre otros. Asimismo, se emplea el uso de utensilios ancestrales como: horno de leña, cucharón de mate, vasijas de barro, molino, cernidor, entre otros. A través de la encuesta y entrevista se evidencia que la gastronomía ancestral si tiene incidencia en la llegada de turistas nacionales e internacionales que acuden a este destino. En cuanto a los indicadores de satisfacción, tanto turistas como residentes manifiestan que existen problemas que aportan al desarrollo como: la poca generación de plazas de empleo y la limitada diversidad de atractivos y productos turísticos que se ofertan. Finalmente se diseñan varias estrategias como: Mayor presencia en canales digitales con contenido interactivo, promociones y publicidades sobre la preparación de los alimentos, capacitar al personal de servicios, entre otros.

Palabras claves: Turismo, turismo cultural, gastronomía ancestral y desarrollo local.

ABSTRACT

The current investigation consists of diagnosing the impact that ancestral gastronomy has as a contribution to cultural tourism in the Montecristi canton, Manabí province. The methodology used is descriptive, analytical-synthetic methods are used and survey and interview questionnaires are also constructed, the first is applied to tourists and residents, and the interview to local actors. During the development of the investigation it was possible to verify that the Montecristi canton has several historical and cultural attractions, among the most prominent are: Ciudad Alfaro Civic Center, Virgen de Monserrat Church, Pile Community (elaboration of toquilla straw hats). About the most representative ancestral dishes used in restaurants are: Creole chicken broth and dry, baked fish or pork, hose broth, humitas, among others. Likewise, the use of ancestral utensils is used such as: wood oven, mate ladle, clay pots, mill, sieve, among others. Through the survey and interview it is evident that ancestral gastronomy does have an impact on the arrival of national and international tourists who come to this destination. Regarding the satisfaction indicators, both tourists and residents state that there are problems that contribute to development such as: the low generation of jobs and the limited diversity of attractions and tourist products that are offered. Finally, several strategies are designed, such as: Greater presence in digital channels with interactive content, promotions and advertising on food preparation, training service personnel, among others.

Keywords: Tourism, cultural tourism, ancestral gastronomy and local development.

ÍNDICE DE CONTENIDO

INTRODUCCIÓN.....	1
Objetivo General.....	3
Objetivos Específicos	3
JUSTIFICACIÓN	5
Justificación Personal	5
Justificación Teórica	5
CAPÍTULO I. Marco Teórico o Referencial	6
1.1 Gastronomía.....	6
1.2 Gastronomía ancestral.....	7
1.2.1 Gastronomía ancestral en Latino América.....	8
1.2.2 Gastronomía ancestral en Ecuador.....	9
1.3 Influencia de la gastronomía cultural en el turismo.....	9
CAPÍTULO II. Marco Metodológico	12
2.1 Aspecto metodológico general.....	12
2.2 Esquema metodológico de la investigación percepción turística comunitaria en Manta	13
2.3 Descripción de los pasos, métodos, técnicas y herramientas.....	14
2.3.1 Descripción del área de estudio.....	14
2.3.2 Identificación de indicadores	14
2.3.3 Diseño de instrumentos	14
2.3.4 Determinación de la muestra.....	20
2.3.5 Recopilación de información	21
2.3.6 Procesamiento de datos	21
2.3.7 Redacción de los resultados	21
CAPÍTULO III. RESULTADOS Y DISCUSIÓN	22

3.1 Descripción del área de estudio	22
3.2 Selección de indicadores.....	23
Objetivo 1. Inventariar los principales atractivos históricos y culturales de Montecristi	24
Objetivo 2. Enlistar los principales platos e ingredientes ancestrales utilizados en la gastronomía en los principales restaurantes del cantón Montecristi.....	27
Objetivo 3. Conocer cómo influye la gastronomía ancestral en lo cultural, e histórico en los turistas nacionales e internacionales que visitan el cantón.	29
3.3.1 Resultados de la encuesta (turistas).....	29
3.3.2 Resultados de encuesta (residentes)	36
3.3.3 Resultados de entrevista.....	43
Objetivo 4. Proponer un plan de mejoras para rescatar las costumbres, tradiciones relacionadas a la comida ancestral dentro del entorno turístico y social del cantón Montecristi.	46
CONCLUSIONES	48
RECOMENDACIONES.....	49
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	50
ANEXOS	52

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. <i>Historia en la gastronomía a través del tiempo</i>	6
Tabla 2. <i>Clasificación de la gastronomía manabita</i>	10
Tabla 3. <i>Entrevista dirigida a gestores turísticos del cantón Montecristi</i>	15
Tabla 4. <i>Encuesta dirigida a residentes del cantón Montecristi</i>	17
Tabla 5. <i>Encuesta dirigida a turistas nacionales e internacionales</i>	18
Tabla 6. <i>Componentes importantes del cantón Montecristi</i>	23
Tabla 7. <i>Indicadores seleccionados</i>	24
Tabla 8. <i>Atractivos históricos y culturales de Montecristi</i>	24
Tabla 9. <i>Platos ancestrales de Montecristi</i>	27
Tabla 10. <i>Atractivos y productos turísticos</i>	43
Tabla 11. <i>Influencia de la gastronomía ancestral</i>	43
Tabla 12. <i>Aspectos favorables del turismo gastronómico</i>	43
Tabla 13. <i>Afectaciones del desarrollo de la actividad turística</i>	44
Tabla 14. <i>Lugares turísticos y platos representativos</i>	44
Tabla 15. <i>Motivos y causas</i>	44
Tabla 16. <i>Participantes de la gestión turística</i>	45
Tabla 17. <i>Ideas para impulsar el turismo</i>	45

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Cantón Montecristi	22
Figura 2. Indicadores	29
Figura 3. Grado de satisfacción	30
Figura 4. Influencia de la gastronomía	31
Figura 5. Inquietudes de turistas	32
Figura 6. Ideas de turistas	33
Figura 7. Género (turistas)	34
Figura 8. Edad (turistas).....	34
Figura 9. Formación profesional (turistas)	35
Figura 10. Ocupación actual (turistas).....	35
Figura 11. Calificación de indicadores (residentes).....	36
Figura 12. Nivel de satisfacción (residentes).....	37
Figura 13. Influencia de la gastronomía ancestral (residentes)	38
Figura 14. Inquietudes (residentes).....	39
Figura 15. Ideas (residentes).....	40
Figura 16. Género (residentes).....	41
Figura 17. Edad (residentes)	41
Figura 18. Formación académica (residentes)	42
Figura 19. Ocupación actual (residentes)	42

INTRODUCCIÓN

La gastronomía también forma parte de la identidad cultural de los pueblos, ya que esta se estructura por un conjunto de valores, tradiciones, símbolos, creencias y comportamientos que juegan un papel cohesivo en los grupos sociales. Y actúa como sustrato, por lo que el individuo que lo forma puede establecer su propio sentido de pertenencia (Rojas, 2021).

De acuerdo con lo señalado por Vega et al., (2018) el alcance de la gastronomía por lo amplio, no se circunscribe únicamente a la necesidad de comer, sino que la trasciende, al ser considerada como expresión social construida socialmente, que contribuye a determinar la identidad de grupos poblacionales con similar tradición culinaria, desde los puntos de vista local y territorial, siendo un factor a tomar en cuenta en el desarrollo, al aportar el aprovechamiento de la flora y la fauna.

El turismo gastronómico es un tipo de actividad turística que se caracteriza por el hecho de que la experiencia del visitante cuando viaja está vinculada con la comida y con productos y actividades afines. Además de experiencias gastronómicas auténticas, tradicionales y/o innovadoras, el turismo gastronómico puede implicar también otras actividades afines tales como la visita a productores locales, la participación en festivales gastronómicos y la asistencia a clases de cocina (OMT, 2019). A pesar de que el estudio de esta tipología de turismo es congruentemente nuevo, resulta importante conocer la potencialidad del mismo en relación a la rentabilidad económica que puede generar.

El cantón Montecristi se encuentra ubicado al centro oeste de la provincia de Manabí, que por su ubicación se ha convertido en el eje articulador de las actividades comerciales y económicas entre las poblaciones de Manta y Portoviejo. Este cantón cuenta con cinco parroquias urbanas: General Eloy Alfaro, Leonidas Proaño, Colorado, Montecristi y Aníbal San Andrés y una rural La Pila (GAD Montecristi, 2019).

El cantón Montecristi es uno de los destinos turísticos que ha tomado mayor connotación en los últimos años, siendo el punto de inicio la designación de la ciudad como sede de la Asamblea Nacional Constituyente en 2008, esta comenzó a recibir una gran cantidad de visitas. Desde luego la figura de mayor transcendencia histórica fue el general Eloy Alfaro Delgado, uno de los mayores revolucionarios del país.

En la actualidad, la gastronomía local se presenta como uno de los aspectos fundamentales del turismo de una ciudad, así como un importante reclamo para la atracción del visitante. Cada vez más, el turista viaja en busca de sensaciones y experiencias únicas del lugar. En este sentido, la gastronomía del lugar juega un papel fundamental en la elección de destino, siendo posible detectar una serie de motivaciones gastronómicas en el visitante (Jiménez, 2019).

El trabajo de titulación es parte de los resultados del proyecto de investigación institucional **“Metodología de gestión integrada e inteligente de destinos para la mejora homogénea de la calidad turística. Provincia Manabí”**.

En el libro denominado “Manabí y su comida Milenaria”, se considera a “Manabí” como un paraíso donde además de sus hermosos paisajes, su comida rica en sabores y saberes son pilar fundamental de la identidad cultural manabita, tanto así que de punta a punta en cada cantón de esta singular provincia existen diferentes platillos representativos, cada uno con una historia y sabor único, muchas de las técnicas usadas en la preparación de esta comida han permanecido superando al tiempo, lo que ha permitido mantener los sentimientos e identificación de los habitantes locales (Regalado, 2019).

Desde luego, el cantón Montecristi posee muchos atractivos los cuales no son aprovechados de manera apropiada, asimismo se evidencia un estancamiento en las actividades turísticas, aquello se produce por la poca gestión turística y el desinterés por resolver los problemas locales, limitada infraestructura, baja oferta de paquetes y productos turísticos. Lo anterior sin lugar a duda termina repercutiendo de manera negativa en la localidad.

En el contexto anterior, tiene como finalidad destacar la riqueza histórica, cultural, y gastronómica de Montecristi de acuerdo con la información obtenida se formula el siguiente **Problema de Investigación**: ¿Cómo contribuye la riqueza cultural, natural y gastronómica de Montecristi para lograr su desarrollo como un polo turístico nacional e internacional?

Para precisar los límites de la investigación se expresa como **objeto de investigación** el sitio donde se apunta hacer el respectivo levantamiento de información, y está situada en la zona centro del cantón Montecristi, ya que ahí se podrán encontrar una variedad de gastronomía tradicional, mientras el **campo de acción** se basa en rescatar la gastronomía ancestral, realizando una recopilación de información respecto a los platos

típicos y más emblemáticos del cantón, realizando así un documento que permita contribuir con el desarrollo turístico.

Se plantea como **idea a defender** la compilación de la gastronomía ancestral en el cantón Montecristi, permitiendo rescatar esta identidad cultural e histórica, para con ello generar un interés turístico logrando así un desarrollo sostenible por medio de este recurso esencial para el cantón que continúan en desarrollo. Las principales **variables** de investigación son: origen y evolución de la gastronomía ancestral, compilación de la gastronomía manabita. En correspondencia se establecen los siguientes objetivos generales y específicos.

El trabajo de titulación es parte de los resultados de investigación del proyecto de investigación institucional **“Metodología de gestión integrada e inteligente de destinos para la mejora homogénea de la calidad turística. Provincia Manabí”**.

Objetivo General

Diagnosticar el impacto que tiene la gastronomía ancestral como aporte al turismo cultural en el cantón Montecristi en la provincia de Manabí.

Objetivos Específicos

- ✓ Inventariar los principales atractivos históricos y culturales de Montecristi.
- ✓ Enlistar los principales platos e ingredientes ancestrales utilizados en la gastronomía en los principales restaurantes del cantón Montecristi.
- ✓ Conocer cómo influye la gastronomía ancestral en lo cultural, e histórico en los turistas nacionales e internacionales que visitan el cantón.
- ✓ Proponer un plan de mejoras para el fortalecimiento de las costumbres, tradiciones relacionadas a la comida ancestral dentro del entorno turístico y social del cantón Montecristi.

La metodología utilizada en este proyecto de investigación es teórica, también estará relacionado con la utilización de herramientas del campo como, por ejemplo: entrevistas y encuestas, se realizó una investigación en libros e internet, el cual se buscó información acerca de su historia, platos típicos y productos tradicionales que se cultivan en el cantón Montecristi de la provincia de Manabí.

También se realizó la visita al sitio Montecristi, donde se pudo observar claramente sus atractivos y ver como resaltan las famosas roscas, dulces, brazo gitano, las deliciosas salchichas, el hormado, empanadas de verde, seco de chivo (Los Bajos); Las ricas Cuajada (en las calles Arroyo y en los Corrales), caldo de manguera, caldo de mondongo, humitas con el choclo criollo y los pistiños rojos.

Este proyecto de investigación se estructura en: **Capítulo I**, aquí se detallan el marco conceptual que habla de la historia gastronómica y la diversificación turística a medida que avanza el tiempo, se citan los conceptos de autores en relación al tema de la gastronomía ancestral en Montecristi, añadiendo argumentaciones con lo investigado. El **Capítulo II**, constituye el marco metodológico, donde se detallan las características respectivas de los materiales, métodos y metodologías en el proceso la investigación.

En este proyecto se utiliza la metodología de investigación teórica a su vez la descriptiva, para lo cual se utilizan técnicas como encuestas y entrevistas. El **Capítulo III**; aquí se reúne toda la información necesaria con relación al tema de investigación, por ejemplo, la elaboración de los productos gastronómicos de la zona, a su vez se analiza y sintetiza los resultados adquiridos del respectivo tema seleccionado, y se plantea la propuesta a través de un plan de mejoras.

Seguido de esto se establecerán las conclusiones, recomendaciones, anexos y evidencias del levantamiento de información.

JUSTIFICACIÓN

Justificación Personal

La investigación a realizarse va a permitir describir la realidad existente del Turismo gastronómico del cantón Montecristi, y va a ayudar a entender cómo influyen los actores en esta situación, para llegar a un diagnóstico y formular Hipótesis que se puedan comprobar y evaluar los efectos. Estas actividades llevarán a diseñar una propuesta de cambio que presente alternativas de innovación para el beneficio de la población del cantón.

Justificación Teórica

Manabí es una provincia capaz de atraer al turismo nacional y extranjero que gusta de la ecología, de los detalles desconocidos de la historia, Montecristi como cantón cuenta con todos los elementos y recursos necesarios para ser un excelente destino no solo turístico, sino del viajero de a pie que habla con la gente, que se aventura y que disfruta del sabor y variedad gastronómica de cada lugar, por eso es de gran importancia rescatar y dar a conocer su potencial gastronómico y a su vez sugerir mejoras. Para rescatar esta identidad que de a poco se va extinguiendo.

CAPÍTULO I. MARCO TEÓRICO O REFERENCIAL

El capítulo I trata sobre de los diferentes puntos de investigación referente al tema en el capo establecido del cantón de Montecristi, a su vez abordando precepto teórico – metodológico, que se relacionan con la representación turística de las comunidades locales, ya que son de gran importancia para el entendimiento de este proyecto de investigación.

1.1 Gastronomía

La cocina en general en la época primitiva se basaba es buscar la supervivencia ingiriendo todo lo que les daba la tierra, frutas y semillas, su actividad principal era la cacería, de donde obtenían la carne para el sustento diario, en esa época todo se ingería al natural sin ningún aditamento. La cocción surge cuando el hombre descubrió el fuego entonces decide someter a las llamas pescados y carnes aprendiendo a ahumar la carne sabor muy apetecido para la época (Ordóñez et al., 2018).

La alimentación como forma de placer indica la posibilidad de desarrollo de la gastronomía como segmento y atractivo turístico, inclusive por el hecho de que los turistas en su gran mayoría procuran conocer la cultura local, comer su comida autóctona, probar los platos típicos y todo aquello diferente a lo que están acostumbrados a consumir cotidianamente (Flores, 2016).

En la siguiente tabla se ubica la historia de la gastronomía a través del tiempo:

Tabla 1. Historia en la gastronomía a través del tiempo

Antes del fuego		Después del fuego	
Materias primas	Frutos	Materias primas	Se da la domesticación de ciertos animales como:
	Raíces		Renos
	Tallos		Perros
	Hojas		Cerdos
	Erizos		Asnos (entre otros)
	Vacunos		Empiezan a cultivar semillas como:
	Caballos		Trigo
	Lagartijas		Cebada
	Renos		Avena
	Bisontes		Lentejas (entre otros)

Utensilios	Arco Flecha Anzuelos Arpones	Utensilio	Recipientes de barro Huesos de animales Piel de animales
Desarrollo técnico	Los alimentos se consumían crudos El ahumado en carnes y pescado Secado en higos u otras frutas	Desarrollo técnico	Modo de cocción utilizado: Asado Cocinar animales Modo de conservación de las carnes: Bloques de hielo

Fuente: Elaboración propia

En este contexto, cabe destacar que el Ecuador es un destino muy diverso, como tal posee muchos recursos y atractivos turísticos: parques nacionales, iglesias, monumentos y demás. A esto se le suma su riqueza gastronómica y cada una de sus regiones posee sus particularidades. Lo antes mencionado lo convierte en un territorio muy competitivo a nivel regional en materia de turismo.

Asimismo, cabe destacar que, a raíz de la presencia de los nuevos tipos de consumidores gastronómicos, aquellos que buscan experiencias y valida eso como esencial en el proceso de adquisición del servicio. La concepción de la comida ha evolucionado de un medio de satisfacción de las primeras necesidades básicas fisiológicas a un medio placentero de satisfacción a los sentidos del comensal convirtiéndose en una experiencia única (Parra et al., 2021).

En el caso de Manabí, este territorio posee una amplia riqueza turística, basada en tres pilares fundamentales como: recursos naturales, cultura y gastronomía. En cuanto a lo último, cada cantón de la provincia tiene características distintivas, siendo los platos más representativos: caldo de gallina criolla, tigrillo, hornado de pescado y chanco, bollos, humitas, bolones, tortillas de maíz y yuca, ceviche, encebollado, entre otros.

1.2 Gastronomía ancestral

La gastronomía es uno de los factores que inciden en la formación y desarrollo de identidades que generan la cultura de los pueblos, debido a que, a través de ella, se muestran los cultivos de esa región, los gustos de sus pobladores y la herencia culinaria que cada generación va recibiendo y adaptando a los tiempos en los cuales les ha tocado vivir, para de esta manera preservar las tradiciones que lo identifican como pueblo frente a otras zonas o culturas (Pincay, 2021).

De acuerdo con Vega et al., (2018) resulta significativo el reconocimiento de la gastronomía como patrimonio cultural inmaterial, hecho que justifica la necesidad de un accionar que la impulse y a su vez propicie su continuidad y trasmisión como un componente de la cultura. De este modo, se hace indispensable que se implementen políticas públicas centradas en consolidar una gastronomía identitaria, basada en su carácter endógeno que demanda proteger alimentos y bebidas tradicionales y su proyección entre los visitantes y la comunidad que los consume.

La cocina empieza como una necesidad, pero paulatinamente se va transformando en una delicia para el paladar, es donde la creatividad de los cocineros obliga a expandir las fronteras de cocinar para alimentarse, para llegar a la preparación de alimentos como una forma de vida (Castels, 2016).

1.2.1 Gastronomía ancestral en Latino América

Según Ordóñez y Robalino, (2018) los inicios de la cocina en América Latina se remontan a través de las épocas, no se trata de utilizarla como una solución para satisfacer las necesidades orgánicas de las personas, sino como un arte en el que se combinan una variedad de colores, olores, sabores y como un medio difusor de culturas.

La Gastronomía ancestral se constituye como un elemento que permite a un determinado pueblo narrar su historia a través del ámbito culinario; guarda entonces los saberes implantados por nuestros antepasados para quienes nunca transcurrió el tiempo y mucho menos se actualizó la industria alimentaria, puesto que, dentro de sus propósitos, el conservar los conocimientos culinarios ancestrales era la manera más idónea de manifestar a las presentes y futuras generaciones su paso por la sociedad (Ávila, 2022).

A criterio de las investigadoras, los pueblos latinoamericanos también son grandes predecesores de la gastronomía ancestral, sus habitantes tienen dominio sobre el uso de los utensilios de cocina y la forma de preparación de alimentos. Dichos conocimientos se han podido transmitir de generación en generación, pero en la actualidad con la llegada de la tecnología se han modernizado ciertos procesos, por tal razón es necesario que se trabaje para revalorizarlos y de esta manera estos siguen permaneciendo en el tiempo.

1.2.2 Gastronomía ancestral en Ecuador

Por otra parte, la gastronomía ecuatoriana constituye un cúmulo de conocimientos, técnicas y usos culinarios que se aplican al producto alimentario local, transmitiéndose por generaciones para preservar la tradición y cultura de sus pueblos, del mismo modo, sus pisos climáticos han permitido el cultivo de una vasta variedad de productos alimenticios como el cacao fino de aroma, catalogado como uno de los mejores a nivel mundial (Romero et al., 2016).

De acuerdo con Guamán (2022) el Ecuador es un país que posee una riqueza inigualable al estar situado en un lugar privilegiado, desde el punto de vista económico, este cuenta con una estructura productiva que depende principalmente del sector primario, por lo que hoy en día se ha estado apuntado al desarrollo del turismo de diferentes tipos como: turismo de aventura, sol y playa, comunitario, religioso, gastronómico, entre otros; para mejorar su economía y aprovechar la exuberante riqueza tanto natural y cultural que posee este país.

A pesar de los recursos gastronómicos que posee el país, esta actividad no ha logrado conseguir los objetivos planteados por diferentes causas. En dicho contexto, las autoras proponen que las autoridades públicas y privadas planifiquen estrategias que contribuyan a impulsar el crecimiento de la gastronomía.

Cada provincia se caracteriza por una variedad de platos y bebidas, que representan la riqueza de su tierra y la cultura de su gente. Realidad que posiciona al Ecuador como un potencial destino culinario, capaz de ofrecer una variedad de experiencias alrededor de su comida tradicional. A través de una muestra culinaria, se puede comprender la naturaleza de un pueblo, su estilo de vida, su cultura y conocer un destino turístico a profundidad (Ministerio de Turismo, 2018).

1.3 Influencia de la gastronomía cultural en el turismo

El turismo gastronómico es uno de los productos emergentes con mayor desarrollo en los últimos años, pues se considera un medio para recuperar la alimentación tradicional de cada zona y ha adquirido, a nivel mundial, mayor importancia durante las últimas décadas, debido a que se ha convertido en una pieza clave para el posicionamiento de los alimentos regionales (Torres y Romero, 2018).

En dicho contexto, para lograr el desarrollo de las actividades turísticas y gastronómicas es elemental que existe un trabajo articulado entre los gestores, los representantes del sector privado, los dueños de los establecimientos prestadores de servicios turísticos y la comunidad local. Desde luego esto permitirá que se cumplan las metas y propósitos de los destinos y asimismo satisfaciendo las necesidades de los turistas/visitantes.

1.4 Montecristi

El cantón Montecristi pertenece a la provincia de Manabí, este destino es reconocido a nivel nacional como la cuna de Eloy Alfaro. Asimismo, posee varios atractivos de índole natural y cultural como: Centro Cívico Ciudad Alfaro, Cerro de Montecristi, Playa San José, Catedral Virgen de Monserrat y la Comunidad de Pile donde se elaboran los tradicionales sombreros de paja toquilla.

Además, este territorio cuenta con una amplia gama de platos típicos, entre los más representativos están: Caldo de gallina criolla, seco de chivo, caldo de manguera, humitas, cuajadas, dulces y demás. Dichos alimentos son consumidos ya sea por la comunidad local, turistas nacionales o internacionales. Esta actividad sin lugar a duda reactiva la economía de las familias de Montecristi.

Tabla 2. Clasificación de la gastronomía manabita

Platos típicos	Productos alimenticios	Instrumentos para cocinar	Productos más representativos.
Caldos	- Maní	- Fogones bajo techo de	-Tortillas de maíz o de yuca
-Chancho con	- Café	cade	- Natilla
habas	- Cacao	- Hornos de leña.	- Torta de verde
-Gallina criolla	- Verde	- Ollas de barro	-Pan de almidón
con yuca	- Salprieda	- Leña	-Pan seco
- Sopa Marinera	- Yuca	- Cuchara de madera.	-Rompopo
Secos	- Habas	- Mateancho	-Pastelillos
-Carne punzada	- Hojas de plátano	- Cuchara de mate	-Cocada
-Gallina criolla	- Maíz	- Batea de madera	-Alfajores
-Arroz marinero	- Verde		-Cuajadas
Biches	- Pescado		-Humitas
-Corviches	- Camarón		-Pristiños
-Ceviches	- Concha		-Empanadas de verde
-Pescado			-Bollos
-Camarón			- Tigrillo
			- Bolones

Cazuelas			
-Pescado			
-camarón			

Fuente: Elaboración propia

El cantón Montecristi, recibe una gran cantidad de turistas durante varias épocas del año. Sin embargo, el pico más alto de afluencia se dar durante los meses de julio y agosto, esto debido a que dicho periodo se dan las vacaciones escolares en la Sierra, entonces muchas familias pueden acudir a este destino a conocer de sus atractivos o degustar de su gastronomía.

Desde luego, esta localidad es poseedora de una gran variedad gastronómica ancestral, sumado a la forma de preparación y conservación de sus platos únicos, lo cual tiene realce a nivel nacional. Aquello sin lugar a duda incentiva a incrementar esta actividad, contribuyendo así al fortalecimiento de la economía.

CAPÍTULO II. MARCO METODOLÓGICO

El capítulo II trata sobre el proceso que se realizó y cómo se realizó la compilación, describe los métodos, tipo de investigación, herramientas y técnicas utilizadas a lo largo de la investigación, a su vez determina la muestra y se define la población para recolectar la información pertinente.

2.1 Aspecto metodológico general

A continuación, se especifican los pasos que se llevaron a cabo en la estructura general. En la introducción se analizaron las distintas perspectivas acerca de la investigación, se planteó la problemática en base al análisis bibliográfico y revisión de documentos oficiales. Luego, se estableció el objeto de investigación y se delimitó el campo, se determinaron las correspondientes variables y se plantearon los objetivos generales y específicos. Posterior a esto, se detalló la importancia del proyecto de investigación y se realizó una breve descripción de los próximos capítulos.

La presente investigación es de carácter descriptivo. La investigación descriptiva es un método eficaz para la recolección de datos durante el proceso de investigación. Puede utilizarse de múltiples formas, siempre es necesario establecer un objetivo. Su objetivo consiste en llegar a conocer las situaciones, costumbres y actitudes predominantes a través de la descripción exacta de las actividades, objetos, procesos y personas (Guevara et al., 2020).

Se utilizó el método hipotético-deductivo porque enfatiza el hecho de que en el proceso de adquisición de nuevos conocimientos la ciencia actúa tanto deductiva como inductivamente y las dos son partes de un único método. La descripción de los diversos esquemas y procedimientos para efectuar las observaciones y/o experimentos que permitirán obtener a información que demanda el estudio.

De la investigación cualitativa se desprenden ciertas cualidades, que finalmente darán un concepto sobre el fenómeno investigado, para una vez finalizados puedan ser diagnosticados y analizados correctamente. Se comprende como diseño del estudio, a la metodología a seguir para la recolección de la información, así como de los sujetos y los instrumentos.

2.2 Esquema metodológico de la investigación percepción turística comunitaria en Manta

Posteriormente, se puntualizan los respectivos pasos de la lógica específica de la investigación. Este procedimiento (Tabla 3), fue de vital importancia para llevar a cabo el presente estudio, dentro de cada paso se observa una serie de requisitos los cuales se iban adquiriendo a medida que avanzaba la investigación, de tal manera que aquellas incógnitas se resolvieran poco a poco.

Tabla 3. Secuencia metodológica de la investigación

Pasos	Métodos, técnicas y herramientas	Resultados
1-Descripción del área de estudio	Revisión de documentos oficiales Cartográficos	Caracterización del área de estudio
2- Identificación de indicadores	Revisión bibliográfica Matrices Analítico-sintético Comparación	Listado de indicadores de percepción comunitaria a utilizar en la investigación
3- Diseño de instrumentos	Revisión bibliográfica Analítico-sintético Comparación Test de validez y confiabilidad	Cuestionario de encuesta a residentes Cuestionario de encuesta a turistas Cuestionario de entrevista a gestores locales
4-Determinación de la muestra	Muestreo aleatorio simple estratificado con afijación proporcional	Muestra a entrevistar
5-Recopilación de información	Virtual y Semipresencial.	Encuestas y entrevistas aplicadas
6-Procesamiento de los datos	Estadística descriptiva Excel	Gráficos y tablas
7-Redacción de los resultados	Analítico-sintético, comparación	Sistematización de resultados, monografía Discusión Conclusiones

Fuente: Elaboración propia.

2.3 Descripción de los pasos, métodos, técnicas y herramientas

2.3.1 Descripción del área de estudio

En la descripción del área de estudio se utilizó información pertinente de documentos oficiales como: Informe del Ministerio de Turismo, Plan de Ordenamiento Territorial del cantón Montecristi, entre otros. Además, se realizaron revisiones bibliográficas en tesis, publicaciones científicas, libros, entre otros. Dichos archivos fueron determinantes para establecer los pertinentes problemas existentes en la población del cantón Montecristi de la provincia de Manabí.

Para la obtención de la investigación se establecen los siguientes sujetos de estudio dentro del cantón Montecristi: los productos con que se elaboran los diferentes platos típicos ancestral del área, los lugares donde son más visitados por los turistas quedando clasificados de la siguiente manera:

- Los productos gastronómicos ancestrales del cantón Montecristi
- Lugares turísticos del cantón Montecristi

2.3.2 Identificación de indicadores

El proceso de identificación de indicadores se plasmó mediante revisión bibliográfica, desde la cual se tomaron los datos referentes al documento Indicadores de desarrollo sostenible para los destinos turísticos publicado por la OMT (2005) y de los autores ya citados. Después del análisis, se escogieron los principales indicadores que se vinculan con la investigación los mismos que fueron utilizados para la elaboración de los instrumentos de campo.

2.3.3 Diseño de instrumentos

Las técnicas de investigación se llevan a cabo siempre con un solo instrumento. Para la observación se utilizarán los siguientes instrumentos: Como guía de observación, los investigadores utilizan el instrumento para obtener información para describir objetos, situaciones o fenómenos, o para comprender objetivamente cómo se comportan personas o grupos.

Las investigaciones se realizarán de manera estructurada, participativa, en equipo y mediante trabajo de campo de los tesisistas, en el lugar exacto donde se encuentran los sujetos de investigación. La observación permite así percibir el fenómeno, en este caso la gastronomía de Montecristi, para ayudar a buscar, interactuar y formular nuevas respuestas.

En el caso de la entrevista el instrumento que se emplea es un formulario, o un bosquejo de cuestionario por lo que se establece que la entrevista realizada es de tipo dirigida. La cual tendrá como instrumento de apoyo, una grabadora y/o libreta, que será de gran ayuda en las entrevistas a los informantes clave.

El cuestionario consta de siete preguntas y se aplican a los habitantes del cantón Montecristi. Además, a través de la siguiente entrevista se podrán identificar los principales productos ancestrales del cantón para comprender las cocinas que generan desarrollo turístico en estos lugares y fortalecer la identidad cultural, convirtiendo a Montecristi en el destino gastronómico elegido por muchos turistas locales, nacionales e internacionales.

A continuación, se muestran los instrumentos de las siguientes tablas (3, 4 y 5) respectivamente, mismo que fueron necesarios para el respectivo levantamiento de información en el campo de estudio.

Tabla 3. Entrevista dirigida a gestores turísticos del cantón Montecristi

<p style="text-align: center;">UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ</p> <p style="text-align: center;">ENTREVISTA DIRIGIDA A GESTORES TURÍSTICOS DEL CANTÓN MONTECRISTI</p> <p>Solicitamos su colaboración respondiendo el siguiente cuestionario de entrevista, sus criterios y opiniones facilitarán el mejoramiento de la gestión de la actividad turística y gastronómica en el cantón Montecristi. La presente investigación tiene como objetivo rescatar la gastronomía ancestral con el fin de beneficiar a las comunidades e incentivar el turismo gastronómico.</p> <p>1- ¿El cantón Montecristi posee atractivos y productos turísticos distintivos para ofrecer a los visitantes?</p> <p>Muy en desacuerdo (1) En desacuerdo (2) Neutral (3) De acuerdo (4) Muy de acuerdo (5)</p> <p>2- ¿De qué manera influye la gastronomía ancestral en lo cultural e histórico en los turistas que visitan Montecristi?</p> <p>_____</p> <p>_____</p>
--

3- ¿Cómo favorece el turismo gastronómico al Cantón Montecristi? Marque todas las posibles

	Genera empleo
	Aumenta la afluencia de turistas
	Mejora los servicios públicos.
	Aumenta la competencia.
	Aprenden nuevas recetas.
	Promueve otras actividades económicas y de servicios.
	Mejora la infraestructura de viales, transporte, tecnologías de comunicación, comercio, otros.
	Contribuye a la protección del medio ambiente.
	Promueve la cultura, costumbres, tradiciones y gastronomía local.
Otros	

4- ¿Cómo afecta el desarrollo de la actividad turística y gastronómica al Cantón Montecristi? Marque todas las que considere

	Aumenta la delincuencia
	Genera discriminación en el empleo
	Daña el medio ambiente.
	Margina la cultura, costumbres, tradiciones y gastronomía local.
	Altera la seguridad ciudadana.
	Deteriora los valores personales en la comunidad.
	Margina otras actividades económicas y de servicios.
	Cambio de recetas ancestrales al momento de su elaboración
	Contribuye a la protección del medio ambiente.
Otros	

5- ¿Cuáles son los lugares turísticos y platos más representativos del cantón Montecristi?

6- ¿Cuáles son los principales motivos por la que no se promueve los platos ancestrales en este cantón?

7- ¿Quiénes participan en la gestión turística y gastronómica de este cantón?

8- ¿Qué se podría hacer para impulsar el turismo en su comunidad después del COVID 19?

Datos del entrevistado

Nombre y apellidos: _____

Ocupación: _____

Años de experiencia en la labor que realiza: _____

Profesión: _____

Fuente: Elaboración propia

Tabla 4. Encuesta dirigida a residentes del cantón Montecristi

Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí

ENCUESTA DIRIGIDA A RESIDENTES DEL CANTÓN MONTECRISTI

Solicitamos su colaboración respondiendo el siguiente cuestionario, sus criterios y opiniones facilitarán el mejoramiento de la gestión de la actividad turística y gastronómica en el cantón Montecristi. La presente investigación tiene como objetivo evaluar el nivel de satisfacción de la comunidad local con la actividad turística y gastronómica. Por favor, indique el grado de satisfacción o insatisfacción con los siguientes aspectos. Marcar con un círculo el número adecuado, utilizando la escala que encontrará a continuación.

1. Escoja la opción pertinente

Muy en desacuerdo (1) En desacuerdo (2) Neutral (3) De acuerdo (4) Muy de acuerdo (5)

N	INDICADORES DE SATISFACCIÓN	1	2	3	4	5
	Esta localidad/comunidad posee atractivos y productos turísticos distintivos para ofrecer a los visitantes					
	El turismo gastronómico es beneficioso para este cantón					
	La actividad turística y gastronómica genera empleo					
	Los turistas y residentes promueven la gastronomía ancestral					
	La actividad turística en mi localidad/comunidad promueve otras actividades económicas y de servicios.					
	La actividad turística en mi localidad/comunidad contribuye al mejoramiento de los valores personales					
	Se aplican los procesos completos y ancestrales para la elaboración de productos gastronómicos.					

2. En general ¿Cuál es su estado de satisfacción con la actividad turística y gastronómica de este cantón?

	Muy insatisfecho	Insatisfecho	Aceptable	Satisfecho	Muy Satisfecho

3. ¿Usted considera que la gastronomía ancestral influye en el crecimiento cultural e histórico en el cantón Montecristi?

4. ¿Cuál es su mayor inquietud respecto a la gastronomía ancestral en relación al turismo del cantón Montecristi?

5. ¿Podría usted sugerir ideas para impulsar el turismo gastronómico en este cantón?

Datos del encuestado

Género: Femenino___ Masculino__ Otros___

Edad: ___

Formación profesional: Primaria__ Secundaria__ Bachillerato___ Técnica__ Universitaria___

Ocupación actual: Estudiante___ Empleado___ Empresario___ Jubilado__ Desempleado__ Ama de casa___

Fuente: Elaboración propia

Tabla 5. Encuesta dirigida a turistas nacionales e internacionales

Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí					
ENCUESTA DIRIGIDA A TURISTAS NACIONALES E INTERNACIONALES DEL CANTÓN MONTECRISTI					
<p>Solicitamos su colaboración respondiendo el siguiente cuestionario, sus criterios y opiniones facilitarán el mejoramiento de la gestión de la actividad turística y gastronómica en el cantón Montecristi. La presente investigación tiene como objetivo evaluar el nivel de satisfacción de la comunidad local con la actividad turística y gastronómica. Por favor, indique el grado de satisfacción o insatisfacción con los siguientes aspectos. Marcar con un círculo el número adecuado, utilizando la escala que encontrará a continuación.</p>					
<p>1. Escoja la opción pertinente</p> <p>Muy en desacuerdo (1) En desacuerdo (2) Neutral (3) De acuerdo (4) Muy de acuerdo (5)</p>					
N	INDICADORES DE SATISFACCIÓN				5
	1	2	3	4	5

	Esta localidad/comunidad posee atractivos y productos turísticos distintivos para ofrecer a los visitantes						
	El turismo gastronómico es beneficioso para este cantón						
	La actividad turística y gastronómica genera empleo						
	Los turistas y residentes promueven la gastronomía ancestral						
	La actividad turística en mi localidad/comunidad promueve otras actividades económicas y de servicios.						
	La actividad turística en mi localidad/comunidad contribuye al mejoramiento de los valores personales						
	Se aplican los procesos completos y ancestrales para la elaboración de productos gastronómicos.						

2. En general ¿Cuál es su estado de satisfacción con la actividad turística y gastronómica de este cantón?

Muy insatisfecho	Insatisfecho	Aceptable	Satisfecho	Muy Satisfecho

3. ¿Usted considera que la gastronomía ancestral influye en el crecimiento cultural e histórico en el cantón Montecristi?

4. ¿Cuál es su mayor inquietud respecto a la gastronomía ancestral en relación al turismo del cantón Montecristi?

5. ¿Podría usted sugerir ideas para impulsar el turismo gastronómico en este cantón?

Datos del encuestado

Género: Femenino___ Masculino__ Otros___

Edad: ___

Formación profesional: Primaria__ Secundaria__ Bachillerato__ Técnica__ Universitaria___

Ocupación actual: Estudiante__ Empleado__ Empresario__ Jubilado__ Desempleado__ Ama de casa___

Fuente: Elaboración propia

2.3.4 Determinación de la muestra

Para la siguiente determinación se utilizó un muestreo aleatorio simple con una estrategia proporcional. Se planteó una fórmula para determinar la muestra, de la siguiente manera:

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

N= 107,785 Datos proyectados de la población de Montecristi 2020 según el Instituto Nacional Ecuatoriano

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

p= 0,5

q= 0,5

e= 0,05 probabilidad máxima de cometer errores

Muestreo aleatorio simple

$$n = \frac{(1,96)^2 * 0,5 * 0,5 * 107785}{(0,05)^2 (107785 - 1) + (1,96)^2 * 0,5 * 0,5}$$

$$n = \frac{3,8416 * 0,5 * 0,5 * 107785}{0,0025 (107784) + 3,8416 * 0,5 * 0,5}$$

$$n = \frac{103516,714}{269,46 + 0,9604}$$

$$n = \frac{103516,714}{270,4204}$$

n= 382,34 redondeado a 385

El coeficiente para determinar estratos en función de las parroquias permite evidenciar peculiaridades a esos niveles de territorio. Se adquiere una muestra para la aplicación del instrumento de encuesta, a partir de esta acción se procedió a la recopilación de la información.

2.3.5 Recopilación de información

Las respectivas entrevistas se las realizo directamente a los comerciantes y residentes del cantón, mientras que las encuestas se aplicaron a los turistas y visitantes. Con ayuda de las herramientas digitales, se procedió a la elaboración de las encuestas y entrevistas. La información a obtenerse fue considerada de la siguiente forma:

- De primera mano, porque las fuentes serán siempre las originales, cómo son las personas que tienes conocimientos sobre la gastronomía ancestral del cantón Montecristi.
- De segunda mano, porque se obtendrá información de libros y de internet.

Para el levantamiento de información de primera mano se acudió al lugar céntrico del cantón de Montecristi, donde frecuentan constantemente los turistas y comerciantes, se pidió a residentes, turistas y comerciantes con la colaboración pertinente para realizar las encuestas y entrevistas. De esta manera se logró cumplir con el objetivo del levantamiento de información.

2.3.6 Procesamiento de datos

Este proceso de datos se lo realizo mediante la estadística descriptiva a su vez se utilizaron programas como SPSS y Excel, mismos que fueron necesarios para lograr procesar los datos e información adquirida mediante este proceso. Los gráficos que se usaron para presentar los resultados fueron: gráficos de barras y circulares. Se procedió a ubicarlas de acuerdo a sus resultados de las interrogantes, luego de cada obtención de datos, se procedió al análisis y redacción de los respectivos resultados.

2.3.7 Redacción de los resultados

Luego de los respectivos resultados obtenidos, en la presente investigación se realizó la redacción de dichos resultados en el Capítulo III. Esta información puede ser utilizada de manera conveniente por las autoridades turísticas del cantón Montecristi. Toda la información planteada en esta investigación puede ser utilizada de tal manera que sean beneficiados todos los sectores que se encuentren relacionados con las actividades turísticas o gastronómicas, que se lleven a cabo en dicho destino.

CAPÍTULO III. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

En este capítulo se procede a realizar la descripción del área de estudio, la identificación de los lugares, selección de indicadores, después se hace un análisis a los resultados obtenidos luego de la aplicación de las herramientas e instrumentos en el campo de estudio. Finalmente se realiza la elaboración de las respectivas conclusiones y recomendaciones para la culminación del trabajo de investigación.

3.1 Descripción del área de estudio

Montecristi es un cantón de la provincia de Manabí en Ecuador, ubicada al sur oriente de la provincia manabita. Limitada al norte con el cantón Manta y Jaramijó, al sur con el océano Pacífico y Jipijapa, al este con el cantón Portoviejo, al oeste con el cantón Manta y el Océano Pacífico (GAD Montecristi, 2019).

Fue una de las primeras ciudades que plegó a la Revolución del 9 de octubre de 1820. Sus habitantes, encabezados por el teniente Francisco Cuadros, proclamaron su independencia el 23 de octubre del mismo año. El 25 de junio de 1822 alcanzó la categoría de cantón. El territorio de Montecristi llegaba hasta Atacames, pero en 1826, la Ley del 18 de octubre del citado año, le quita ese derecho (GAD Montecristi, 2019).

Durante los primeros años de la república, fue capital de la provincia de Manabí, pero luego de un terrible incendio, que a mediados de 1867 la arrasó considerablemente, entregó, por decreto de Jerónimo Carrión, su categoría de capital a Portoviejo, que la conserva desde ese año (GAD Montecristi, 2019).



Figura 1. Cantón Montecristi

Fuente: Obtenida de: ECURED, (2022)

En la tabla 6, se visualiza detalladamente las principales características importantes del cantón Montecristi. De acuerdo a la división política - administrativa está compuesto por cinco parroquias urbanas: General Eloy Alfaro, Leónidas Proaño, Colorado, Montecristi y Aníbal San Andrés; y adicional una parroquia rural La Pila, con la que contempla el área total del cantón Montecristi.

Tabla 6. Componentes importantes del cantón Montecristi

Componentes de Montecristi			
Parroquias	Ubicación	Gastronomía	Lugares turísticos
Urbanas:	✓ País: Ecuador	✓ Roscas,	✓ Basílica menor de la
✓ Aníbal San	✓ Región: Costa	✓ Dulces,	Virgen Monserrate
Andrés	✓ Provincia: Manabí	✓ Brazo gitano	✓ Cerro de Montecristi
✓ Colorado	✓ Latitud: -1.05034	✓ Salchichas	✓ Mausoleo del Gral.
✓ General	✓ Longitud:80.660719	✓ Hornado	Eloy Alfaro
Alfaro	✓ Población: 50.53 habitantes.	✓ Empanadas de	✓ Museo de las
✓ Leónidas	✓ Temperatura promedio: 25°C	verde	Hermanas
Proaño	✓ Superficie: 734,20 Km2	✓ Seco de chivo	Largachas Cevallos
✓ Montecristi		✓ Cuajadas	Marlac
Rurales:		✓ Caldo de	✓ Elaboración del
✓ La Pila		manguera	vendedorero Sombrero
		✓ Caldo de	Fino.
Comunas y		✓ Humitas con el	✓ Playas: Montecristi
sitios:		choclo criollo	cuenta con playas
✓ Cuenta con 34		✓ Pistiños rojos.	hermosas como la
comunas y			Playa de San José,
sitios que se			con su precioso
encuentran			manglar
organizadas			✓ La Isla de la Plata y
			las vertientes
			naturales del Río de
			Caña y Camarón.

Fuente: Elaboración propia a partir del GAD Montecristi (2019)

3.2 Selección de indicadores

Los indicadores seleccionados están relacionados con la situación actual de la población, necesidades, características y su calidad de vida; por otra parte, por otra parte, también se involucra a los servidores turísticos, actores locales y gestores turísticos en base a estos parámetros se establecen las respectivas preguntas, para la elaboración de

los instrumentos de investigación: encuestas y entrevistas. A continuación, se muestra los indicadores utilizados para este levantamiento de información (Tabla 7).

Tabla 7. Indicadores seleccionados

Indicadores seleccionados
1. Residentes favorecidos por atractivos y productos turísticos distintivos.
2. Comunidad beneficiada y satisfecha por el turismo y su gastronomía.
3. Empleo de las comunidades generadas por la gastronomía y turismo.
4. Residentes deseosos del aumento del turismo, y el aprendizaje gastronómico.
5. Valores personales de las comunidades incididos por turismo.
6. Fortalecimiento de la identidad ancestral gastronómica.
7. Cocina ancestral y tradicional como aporte al desarrollo turístico.
8. Cultura, costumbres y tradiciones de las comunidades favorecidas por el turismo y su gastronomía.
9. Recopilación de la gastronomía ancestral y sus instrumentos para la elaboración.
10. Residentes favorecidos por la accesibilidad a los atractivos turísticos y su gastronomía.

Fuente: Elaboración propia

Estos indicadores que se muestran en la tabla 7, fueron seleccionados después de un pertinente análisis, en el cual se detectaron los más relevantes y útiles para la elaboración de los instrumentos que se aplicaron en el campo de estudio.

Objetivo 1. Inventariar los principales atractivos históricos y culturales de Montecristi

Montecristi es una localidad de gran riqueza histórica y cultural por ser cuna del famoso revolucionario liberal Eloy Alfaro, llena de gente humilde y amable que se destacan por la fabricación de sombreros de paja toquilla y cabuya, objetos elaborados en tagua, mimbre y otros. A continuación, se menciona detalladamente los lugares más turísticos del cantón Montecristi.

Tabla 8. Atractivos históricos y culturales de Montecristi

Nombre del atractivo	Descripción	Imagen
----------------------	-------------	--------

<p>Basílica Menor de la Virgen Monserrate</p>	<p>Inicia su construcción en el año de 1939 y concluyó en 1950, su estilo es muy homogéneo, recoge varias formas, como estilo gótico, barroco, en la parte afuera. En su interior tiene varias columnas de estilo romano y barroco. Su construcción es estilo europeo, los materiales utilizados son hormigón y bloques normales, en la parte interior es de mármol. Tiene una altura de 66mts. Aproximadamente y su capacidad de personas es aprox. de 600 personas</p>	
<p>Cerro de Montecristi</p>	<p>En la parte occidental donde se encuentra un macizo entre Jipijapa y Manta y, se destaca el Cerro de Montecristi, por su posición aislada y sus 443 metros de altura, a cuya base, semicircundándolo está el pueblo que lleva su nombre. El Cerro Montecristi se constituye en un mirador sobre el mar y es parte de la cuenca del Río Portoviejo.</p>	
<p>Mausoleo del Gral. Eloy Alfaro</p>	<p>Sobre el Cerro Montecristi en el sitio denominado Centinela se encuentra Ciudad Alfaro aquí se erige el Museo Mausoleo en honor al Gral. Alfaro, en su interior se guardan celosamente las cenizas de este ilustre ecuatoriano, dentro de una urna rodeada de murales y representaciones que narran los principales momentos de la Revolución Liberal y de su magna obra que modernizo la república a inicios del siglo XX.</p>	
<p>Museo de las Hermanas Largachas Cevallos Marlac</p>	<p>Fue creado en 1967 por las Hermanas Largachas Cevallos quienes comenzaron adquiriendo piezas que los campesinos lograban extraer de sitios como: Cerro de Hojas, La Sequita, Las Pampas, El Arroyo y los Bajos; son piezas en piedras, huesos, obsidianas, conchas y barros que pasa a ser testimonio histórico de excavaciones realizadas sin las técnicas que recomienda la arqueología. En este museo se puede observar campanas, urnas funerarias, vasijas para guardar la chicha o agua, que fueron encontrados en el sitio Las Lagunas.</p>	

<p>Elaboración del verdadero Sombrero Fino</p>	<p>Cada hebra de paja toquilla acariciada y sobrepuesta por las manos de los artesanos para la creación de sombreros, carteras y otros artículos marcó un hito en el devenir de Montecristi. El sombrero de paja toquilla está ligado al desarrollo histórico de un pueblo que se extiende al pie de un cerro y alrededor de una iglesia.</p>	
--	---	---

Fuente: Elaboración propia

Objetivo 2. Enlistar los principales platos e ingredientes ancestrales utilizados en la gastronomía en los principales restaurantes del cantón Montecristi

En el siguiente apartado se resaltan los ubican los principales platos e ingredientes ancestrales utilizados en la gastronomía en los principales restaurantes del cantón Montecristi:

Tabla 9. Platos ancestrales de Montecristi

Nombre del plato	Características	Ingredientes	Imagen
Hornado de pescado	Se licúa el ajo con sal, media taza de agua, limón y pimienta. Se punza el pescado y se le pone el aliño en una cacerola. Se licúa medio litro de agua con maní. En una olla se sofríe la cebolla perla, el pimiento y el culantro, previamente picados. Este refrito se le pone al pescado. Se corta el maduro en trozos con cáscara, el plátano verde se pela y se corta, el camote y la yuca se corta en trozos grandes. Se ponen estos trozos encima del pescado y se le agrega el maní licuado adicionando un poco de pimienta. Se prepara el horno y se pone dentro la cacerola con el pescado. Se tapa con hojas de plátano y se tapa el horno con una hoja de lata, sobre la que se ponen trozos de carbón encendido.	Pescado, camote, plátano maduro, yuca, maní molido, cebolla colorada, pimienta, tomate, ajo, sal y achiote.	
Seco de chivo	El seco de chivo es un guiso preparado con carne de chivo o cabrito cocinado a fuego lento en una salsa de ajo, comino, achiote, pimientos, cebolla, cilantro, tomates, chicha, jugo de naranjilla, panela y especias. La mayoría de los ingredientes son similares, la principal diferencia suele ser la bebida que se usa, la preparación más tradicional usa la chicha (una bebida fermentada de maíz), pero es difícil encontrar la chicha, y la preparación moderna usa cerveza en su lugar,	Carne de chivo, cerveza o vino, cebolla morada, ajo, cilantro, tomate, adobo, comino molido y papas.	

Caldo de gallina criolla	Poner las presas de gallina en una olla con bastante agua y sal, llevar a la ebullición. Hervir durante 45 minutos, más o menos tiempo según si es pollo o gallina criolla. Usar una cuchara para ir retirando la espuma según las veces que sea necesario. Agregar la cebollita blanca picada, el apio picado, y papas/fideos/verduras al gusto. Tapar la olla y dejar cocinar hasta que los ingredientes adicionales estén cocidos.	Gallina criolla, zanahoria, cebolla paiteña, apio, comino, pimienta, sal, arroz, tomate y cilantro.	
Humitas	Desgrana los choclos, pásalos por un molino y cierne la mezcla. En un tazón añade el choclo molido junto con yemas de huevo, mantequilla, azúcar y queso rallado y cebolla picada. Bate enérgicamente, juntando toda la preparación. Añade harina de maíz y polvo de hornear y mezcla bien.	Choclo tierno, huevos, queso, azúcar, mantequilla, cebolla larga y harina.	

Fuente: Elaboración propia

Objetivo 3. Conocer cómo influye la gastronomía ancestral en lo cultural, e histórico en los turistas nacionales e internacionales que visitan el cantón.

Para dar respuesta a este objetivo se recopilaron un total de 385 encuestas, los datos se muestran a continuación:

3.3.1 Resultados de la encuesta (turistas)

1. Escoja la opción pertinente

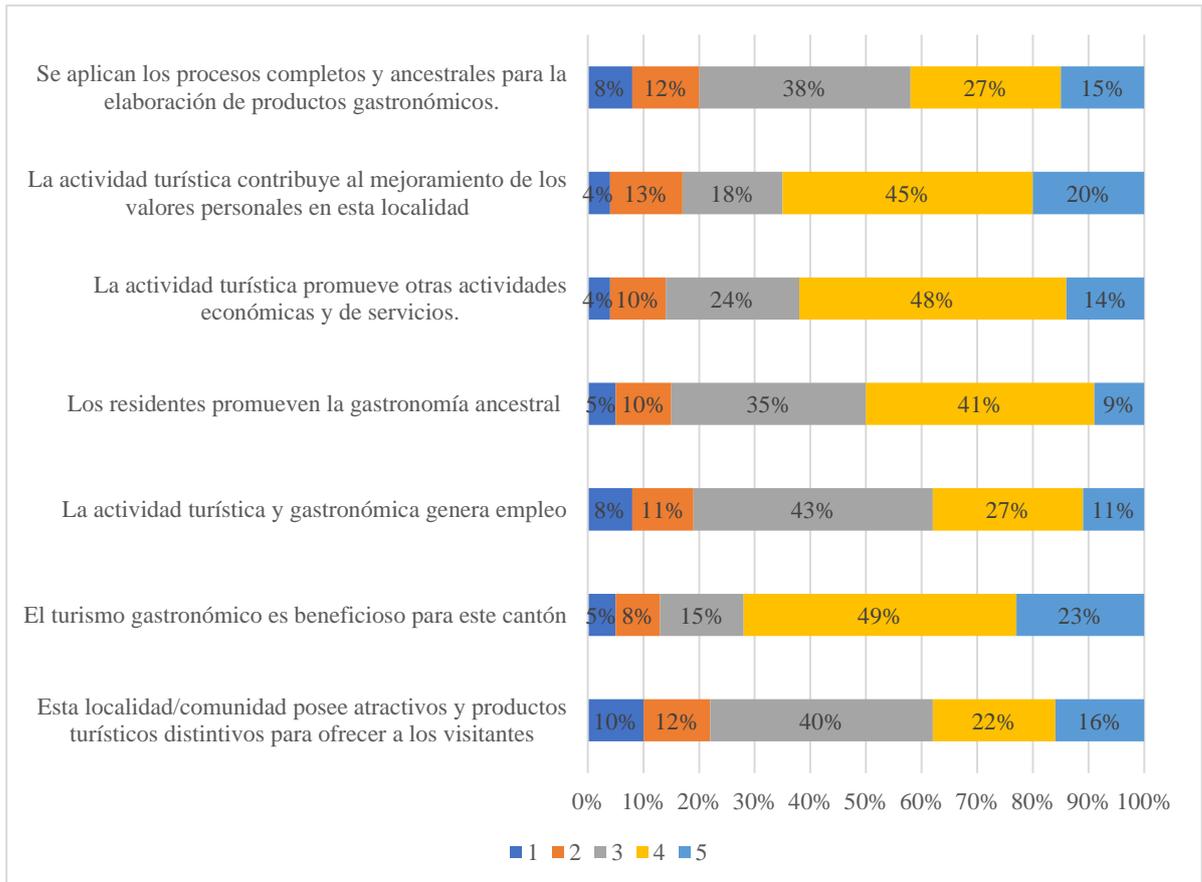


Figura 2. Indicadores

Fuente: Elaboración propia

En torno a los resultados compilados, los encuestados están de acuerdo en que la actividad turística contribuye al mejoramiento de valores personales en esta localidad, promueve otras actividades económicas y de servicios. También indican que los residentes participan en el desarrollo de la gastronomía ancestral y por último que esta actividad genera muchos beneficios al cantón. Del mismo, se muestran neutrales respecto a la aplicación de los procesos completos y ancestrales para la elaboración de productos gastronómicos, la generación de plazas de empleo y la diversidad de atractivos y productos turísticos que se ofertan a los visitantes.

2. En general ¿Cuál es su estado de satisfacción con la actividad turística y gastronómica de este cantón?

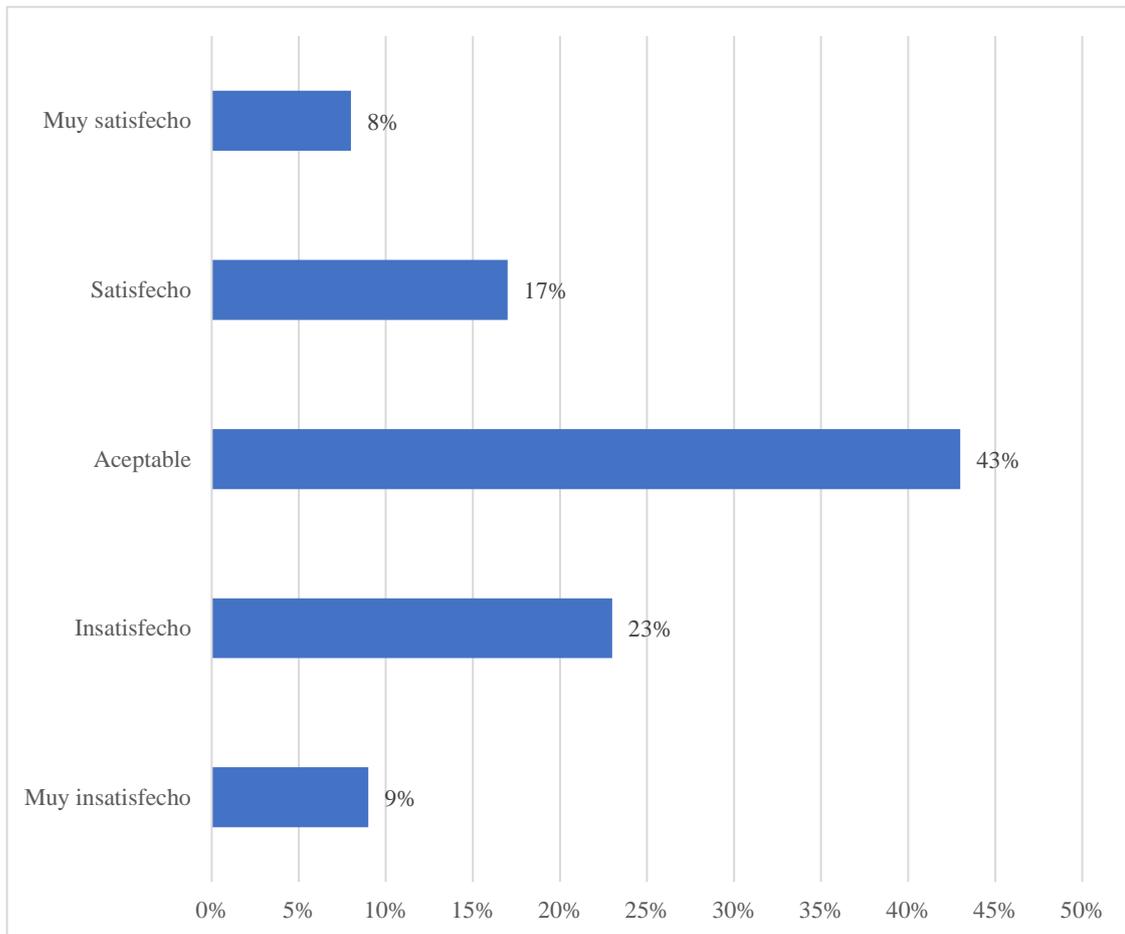


Figura 3. Grado de satisfacción

Fuente: Elaboración propia

Respecto al grado de satisfacción, los encuestados califican como aceptable la actividad turística y gastronómica del cantón Montecristi. Sin embargo, se necesita un trabajo más cohesivo que vincule tanto a los actores públicos como a los privados, con la premisa de alcanzar las metas propuestas y por ende la satisfacción total, brindando así un servicio de calidad a los turistas y visitantes que acuden a esta localidad en la búsqueda de un momento de distracción.

3. ¿Usted considera que la gastronomía ancestral influye en el crecimiento cultural e histórico en el cantón Montecristi?

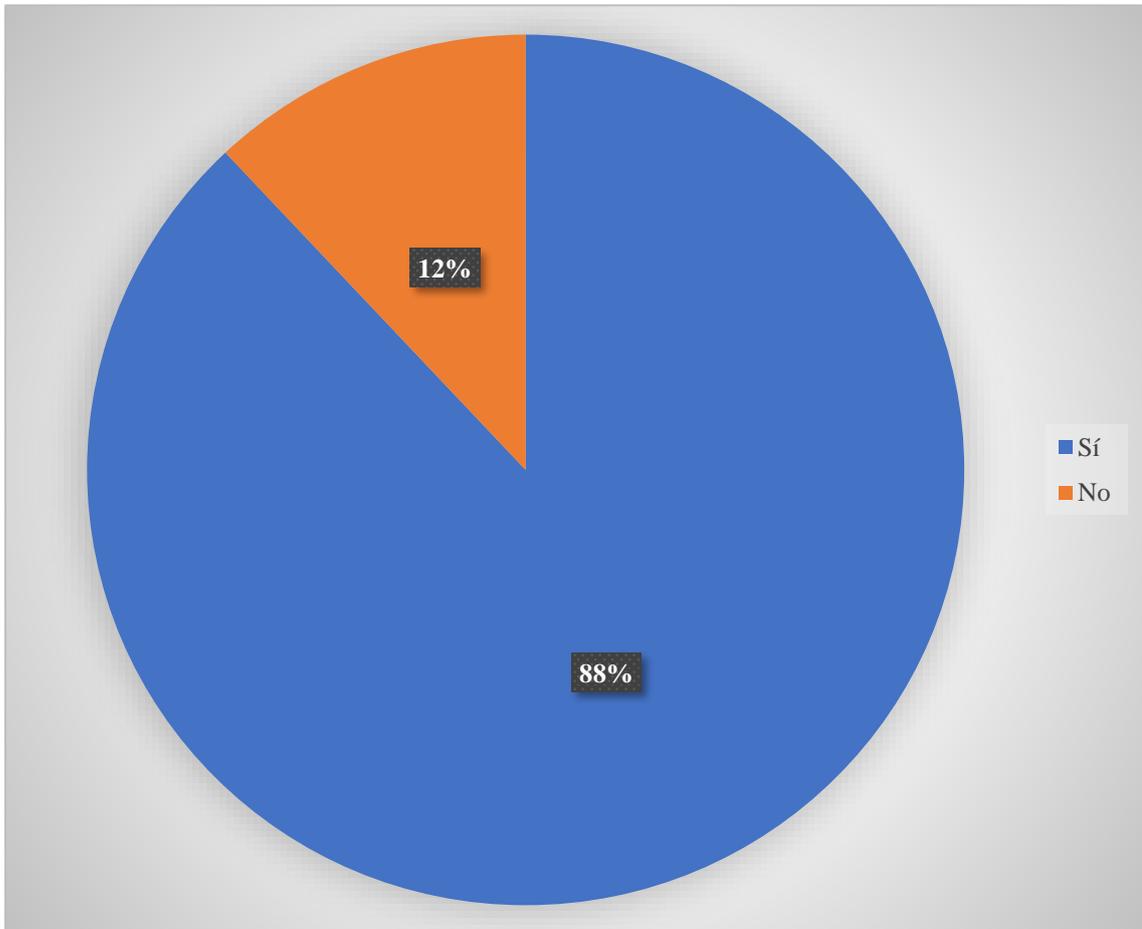


Figura 4. Influencia de la gastronomía

Fuente: Elaboración propia

Con base a las opiniones recabadas, se revela que la gastronomía si tiene influencia en el crecimiento cultural e histórico en el cantón Montecristi. Aquello es muy positivo ya que a través de estas actividades se pueden mejorar considerablemente varios aspectos como la infraestructura, optimización de servicios básicos, conectividad, construcción de espacios accesibles para personas con capacidades especiales y demás.

4. ¿Cuál es su mayor inquietud respecto a la gastronomía ancestral en relación al turismo del cantón Montecristi?

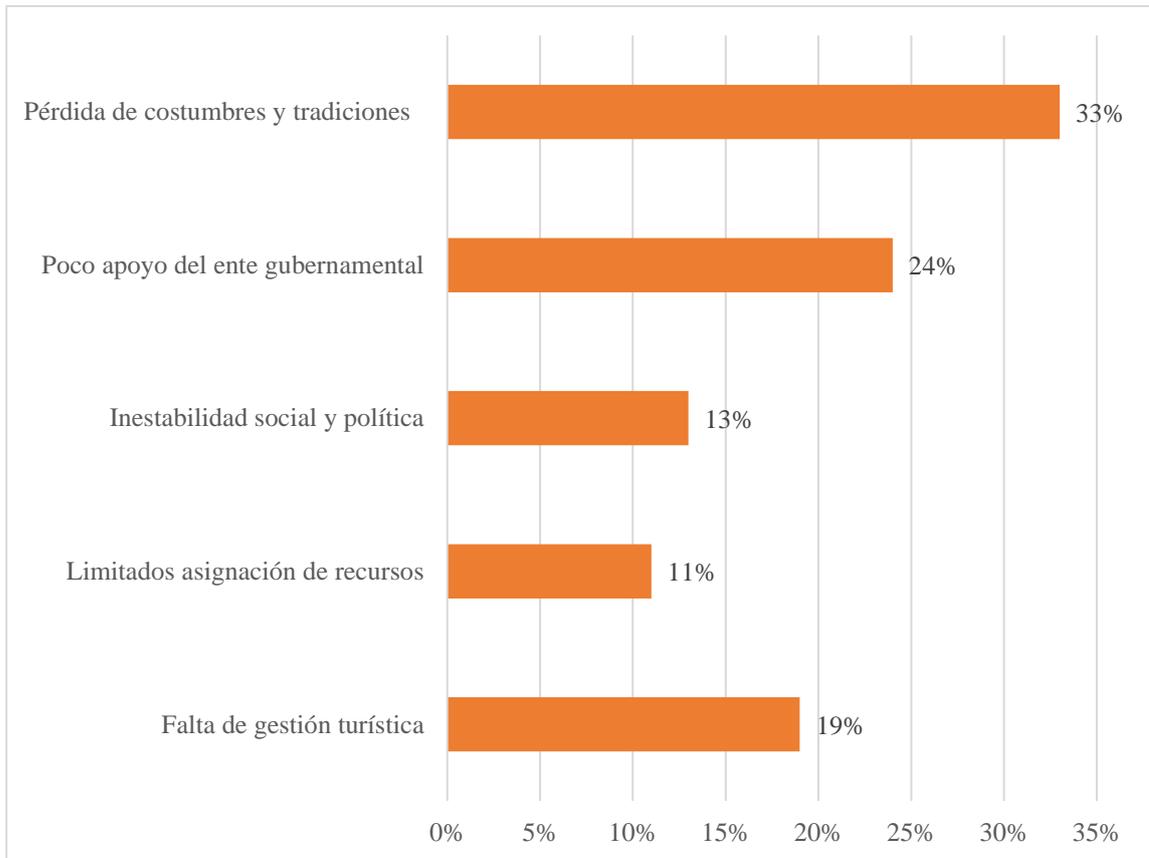


Figura 5. Inquietudes de turistas

Fuente: Elaboración propia

Respecto a las inquietudes de los turistas en torno a la gastronomía ancestral y el turismo del cantón Montecristi, ellos se muestran preocupados por la pérdida de costumbres y tradiciones (33%), también por el poco apoyo del ente gubernamental (24%) y el 19% falta de gestión turística. Dichos aspectos que no permitan el progreso de esta actividad turística gastronómica.

5. ¿Podría usted sugerir ideas para impulsar el turismo gastronómico en este cantón?

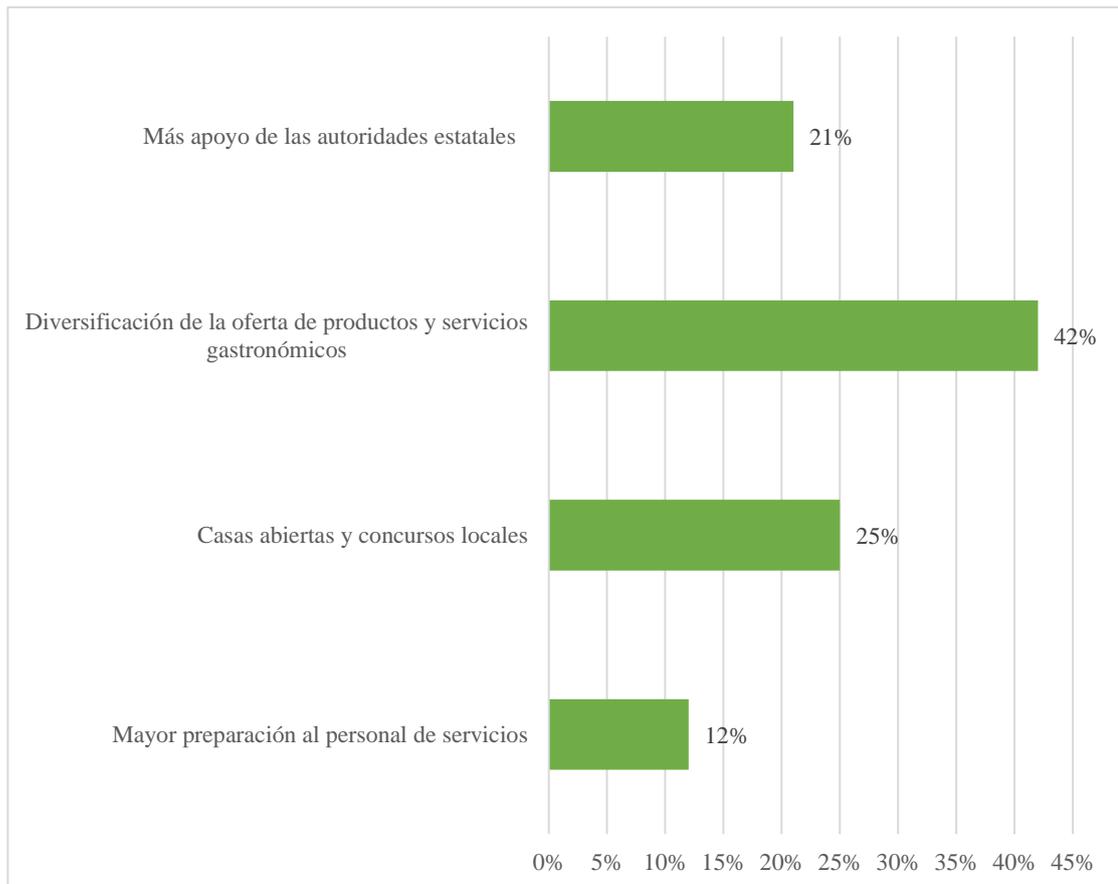


Figura 6. Ideas de turistas

Fuente: Elaboración propia

Haciendo énfasis en las posibles soluciones, los consultados señalan que se debería incrementar la diversificación de la oferta de productos y servicios gastronómicos (42%) y el 25% planificara actividades como casas abiertas y locales y el 21% mayor apoyo de las autoridades estatales. A esto se le suma una mayor preparación hacia el personal de servicios, para que puedan estar a la altura de las exigencias de los turistas y visitantes.

Datos del encuestado

Género

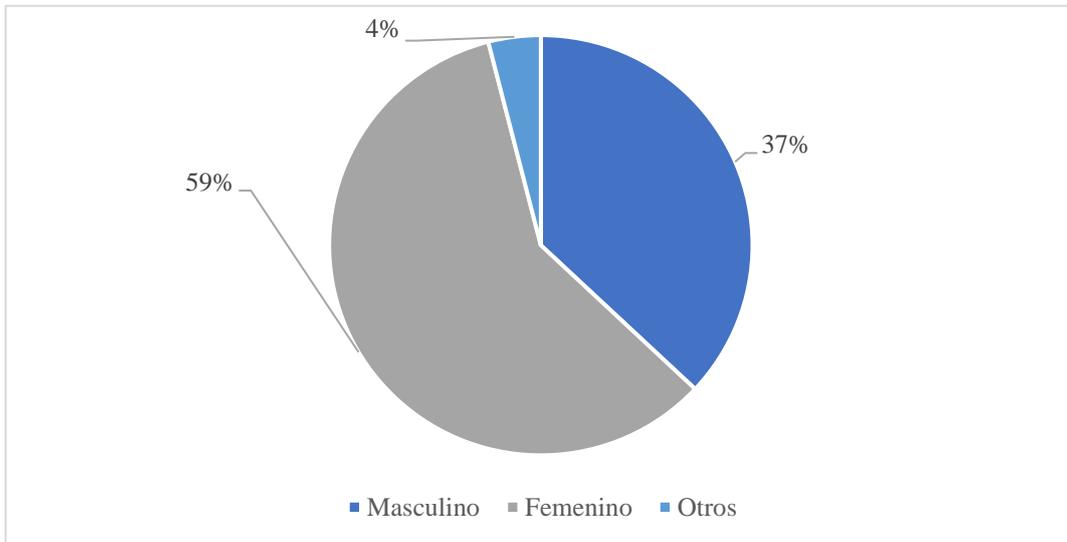


Figura 7. Género (turistas)

Fuente: Elaboración propia

El 59% de las personas que respondieron este formulario pertenecen al género femenino y el 37% al masculino. También se evidencia un 4% que pertenece a otros.

Edad

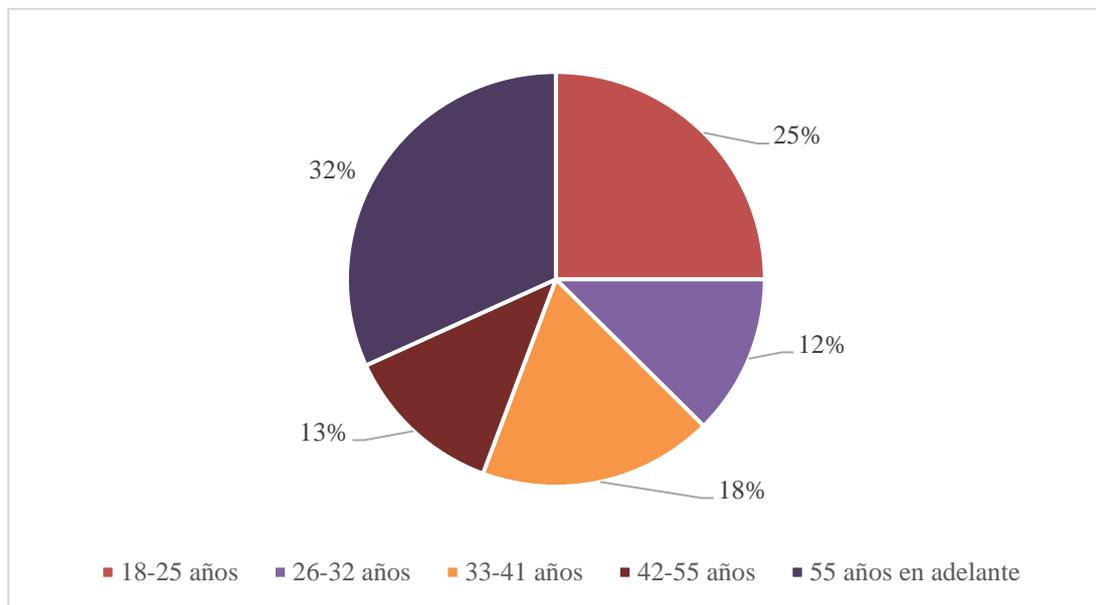


Figura 8. Edad (turistas)

Fuente: Elaboración propia

Respecto al rango etario de los encuestados, el 32% tiene entre 26 y 32 años, mientras que el 25% oscila entre 18 a 25 años. Y un 18% entre 33 y 41 años.

Formación profesional

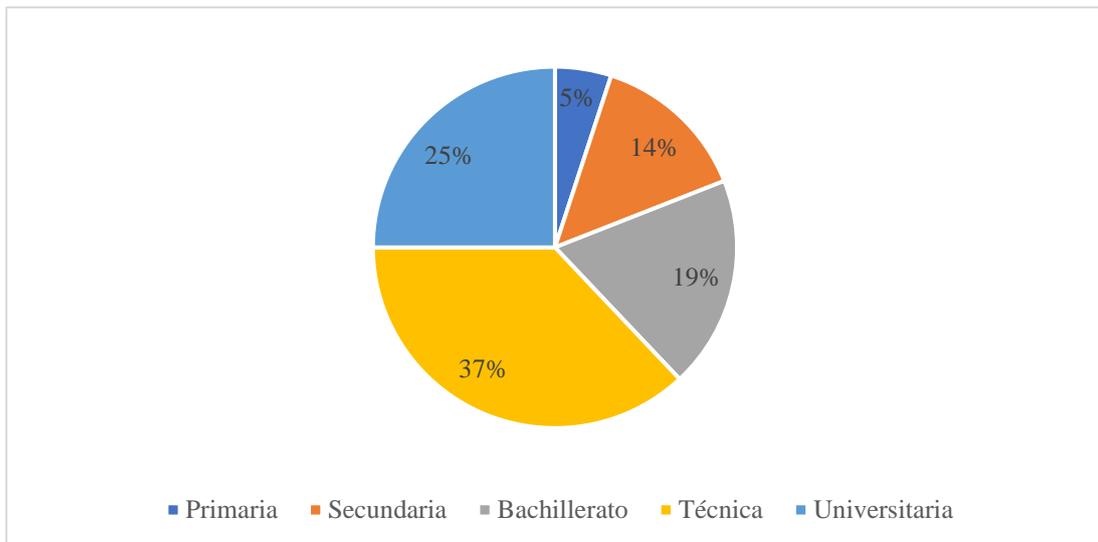


Figura 9. Formación profesional (turistas)

Fuente: Elaboración propia

En cuanto a la formación académica, el 37% de los encuestados ha terminado sus estudios técnicos, 25% ha concluido la universidad. Y el 19% ha finalizado el bachillerato.

Ocupación actual

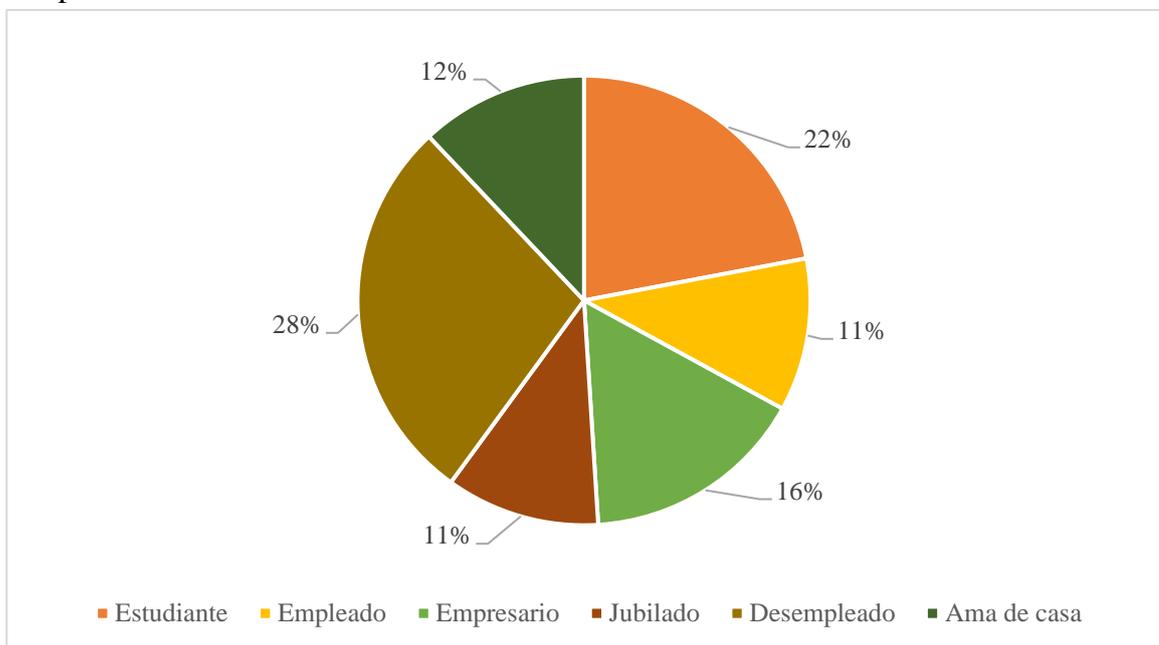


Figura 10. Ocupación actual (turistas)

Fuente: Elaboración propia

En cuanto a la ocupación actual de las personas que fueron encuestadas, el 28% se encuentra desempleado, el 16% son empresarios y el 12% son amas de casa.

3.3.2 Resultados de encuesta (residentes)

1. Escoja la opción pertinente

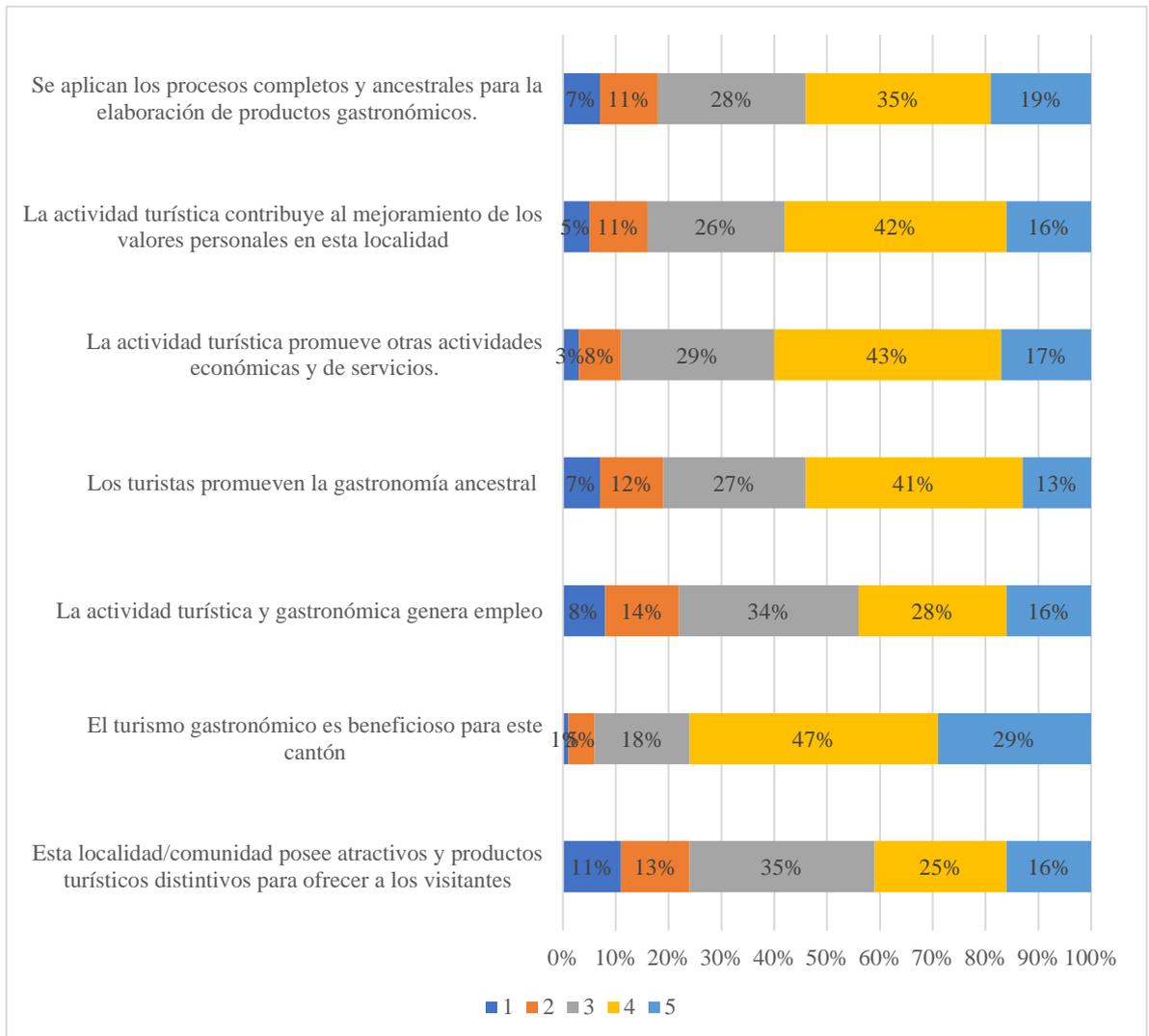


Figura 11. Calificación de indicadores (residentes)

Fuente: Elaboración propia

Con respecto a los indicadores propuestos en este enunciado, los encuestados están de acuerdo en que la aplicación de los procesos completos y ancestrales para la elaboración de productos gastronómicos, asimismo que la actividad turística contribuye al mejoramiento de valores personales en esta localidad, promueve otras actividades económicas y de servicios. También estipulan que los turistas participan en el desarrollo de la gastronomía ancestral y por supuesto que esta actividad genera muchos beneficios al Montecristi. Solo se muestran neutrales en cuanto a la generación de plazas de empleo y la diversidad de atractivos y productos turísticos que se ofertan a los visitantes.

2. En general ¿Cuál es su estado de satisfacción con la actividad turística y gastronómica de este cantón?

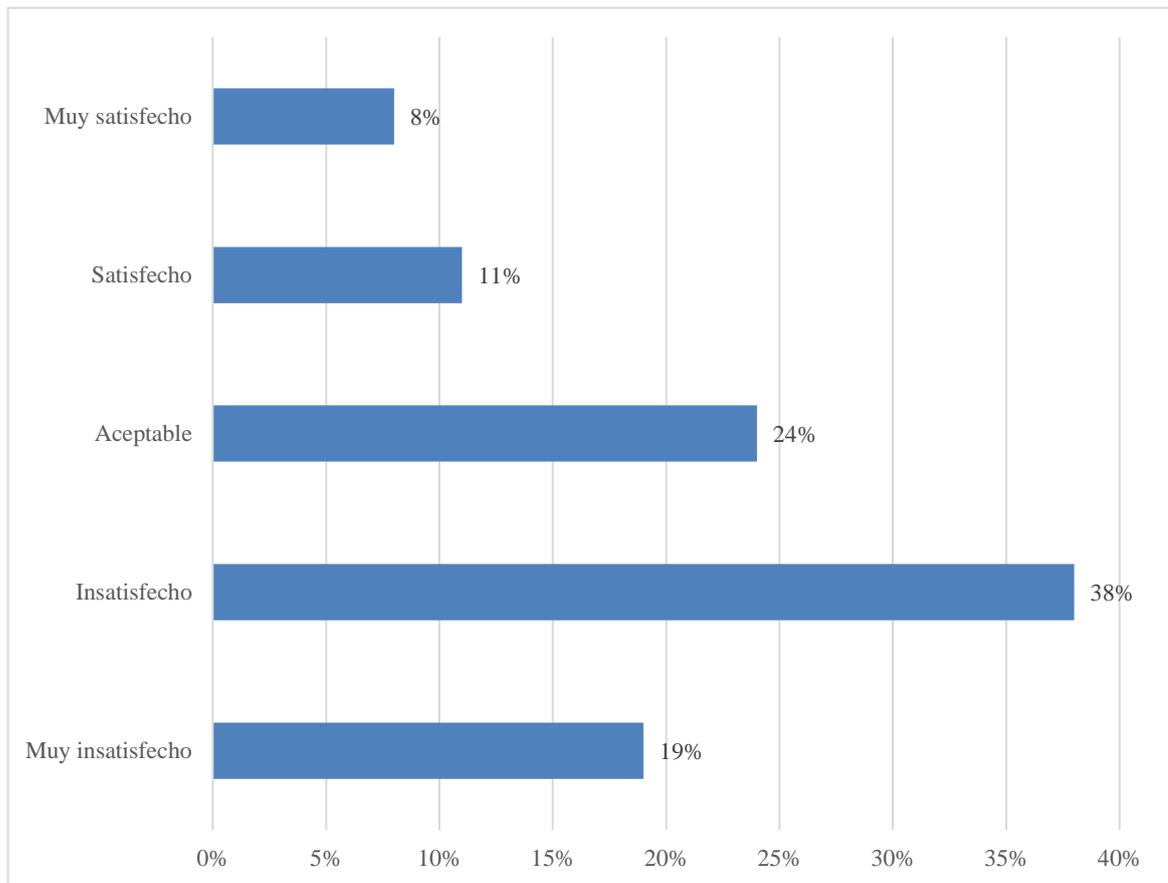


Figura 12. Nivel de satisfacción (residentes)

Fuente: Elaboración propia

Haciendo énfasis en el nivel de satisfacción, los residentes en su gran mayoría (38%) se muestran insatisfechos acerca de la actividad turística y gastronómica en el cantón Montecristi. Por su parte, el 22% da una ponderación de aceptable. En definitiva, no existe coincidencia de criterios entre los consultados, esto como tal no confluye de manera positiva para la obtención de los propósitos y metas del destino con respecto al crecimiento de este sector.

3. ¿Usted considera que la gastronomía ancestral influye en el crecimiento cultural e histórico en el cantón Montecristi?

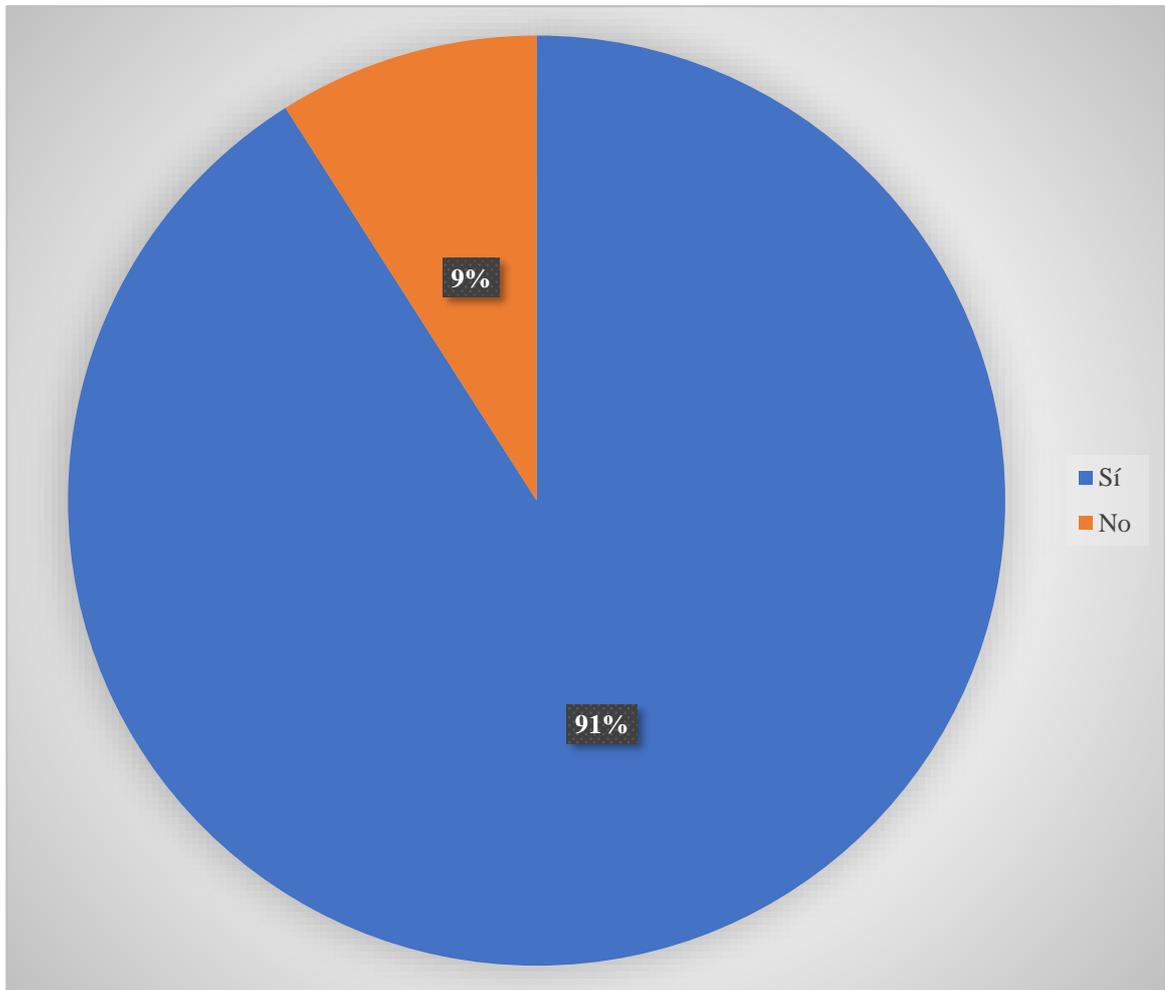


Figura 13. Influencia de la gastronomía ancestral (residentes)

Fuente: Elaboración propia

Con relación a esta interrogante, el 91% de las personas consultadas indican que la gastronomía ancestral si tiene influencia en el crecimiento cultural e histórico del cantón Montecristi. Por ende, es fundamental que las autoridades realicen evaluaciones que permitan identificar aspectos que no permiten el desarrollo de la actividad turística y gastronómico.

4. ¿Cuál es su mayor inquietud respecto a la gastronomía ancestral en relación al turismo del cantón Montecristi?

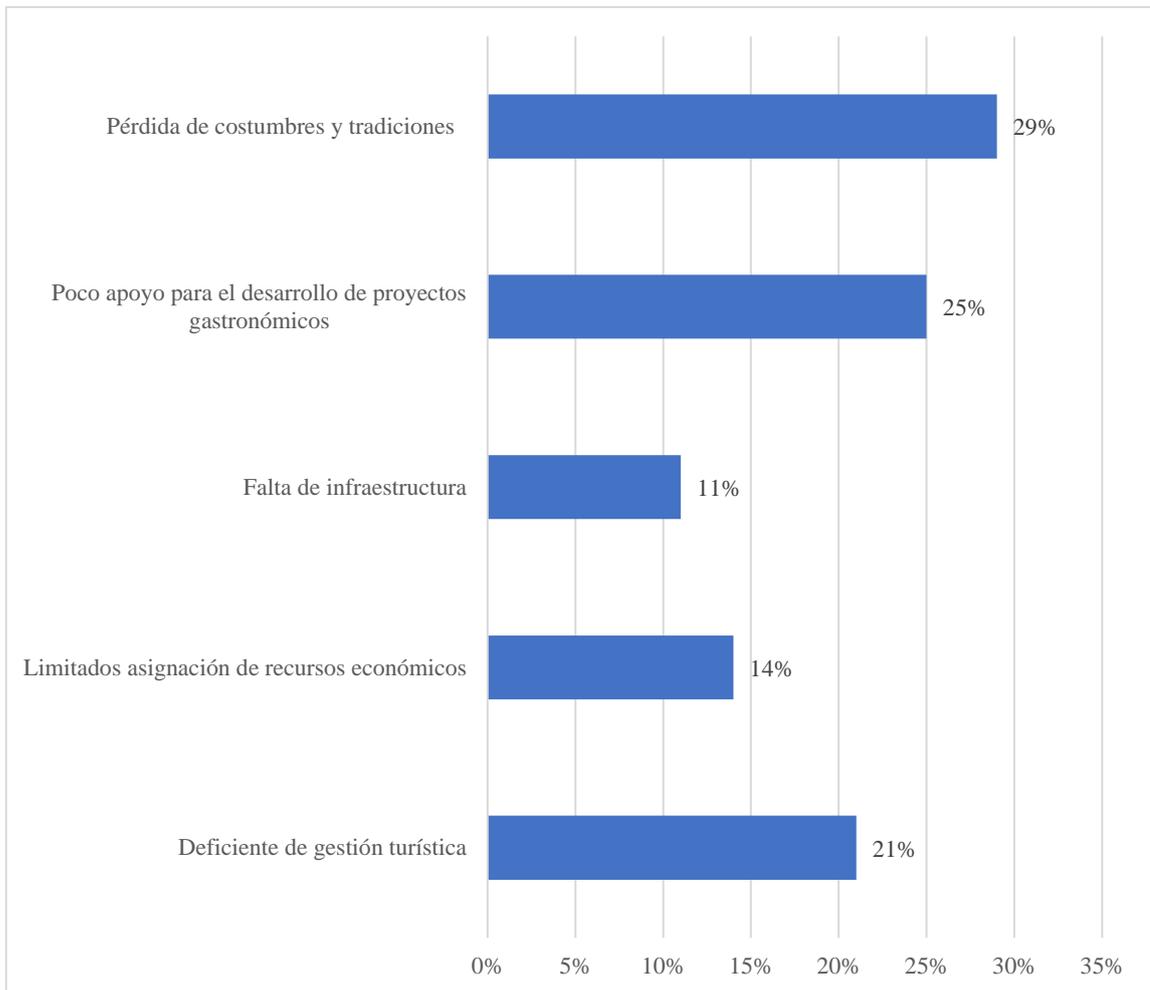


Figura 14. Inquietudes (residentes)

Fuente: Elaboración propia

En torno a las inquietudes de los residentes sobre la gastronomía ancestral y su relación con el turismo en el cantón, se revela que el 29% señala la pérdida de costumbres y tradiciones. Asimismo, un 25% indica que existen inconvenientes debido al poco apoyo para el desarrollo de proyectos gastronómicos. Por su parte, un 21% afirma que también no hay total armonía a causa de la deficiente gestión turística.

5. ¿Podría usted sugerir ideas para impulsar el turismo gastronómico en este cantón?

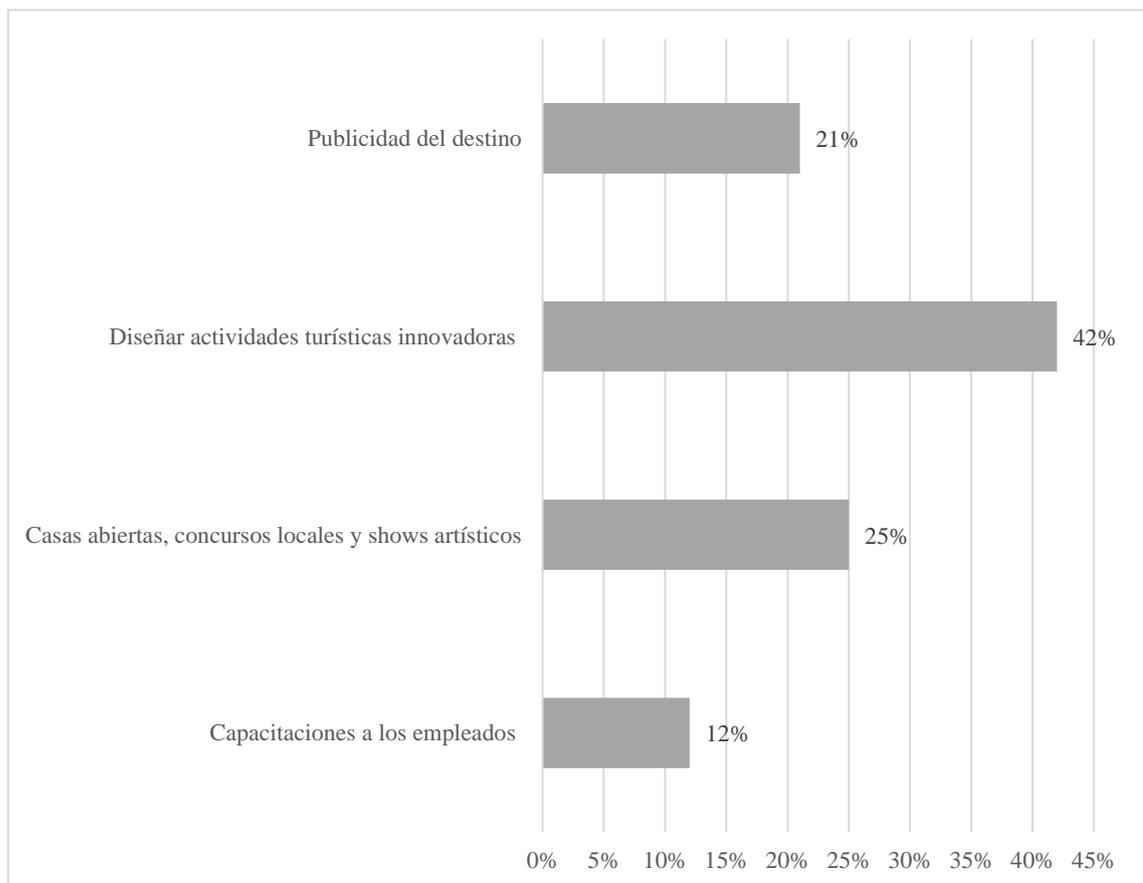


Figura 15. Ideas (residentes)

Fuente: Elaboración propia

Las ideas propuestas por los residentes para impulsar el crecimiento de la actividad turística gastronómica en el cantón Montecristi son: Diseñar actividades turísticas innovadoras (42%), casas abiertas, concursos locales y shows artísticos (25), publicidad del destino (21%) y capacitaciones a los empleados (12%). En definitiva, para desarrollar esta actividad es necesario que exista un trabajo articulo por parte de los gestores, estos deben planificar, organizar, dirigir y evaluar las acciones propuestas.

Datos del encuestado

Género

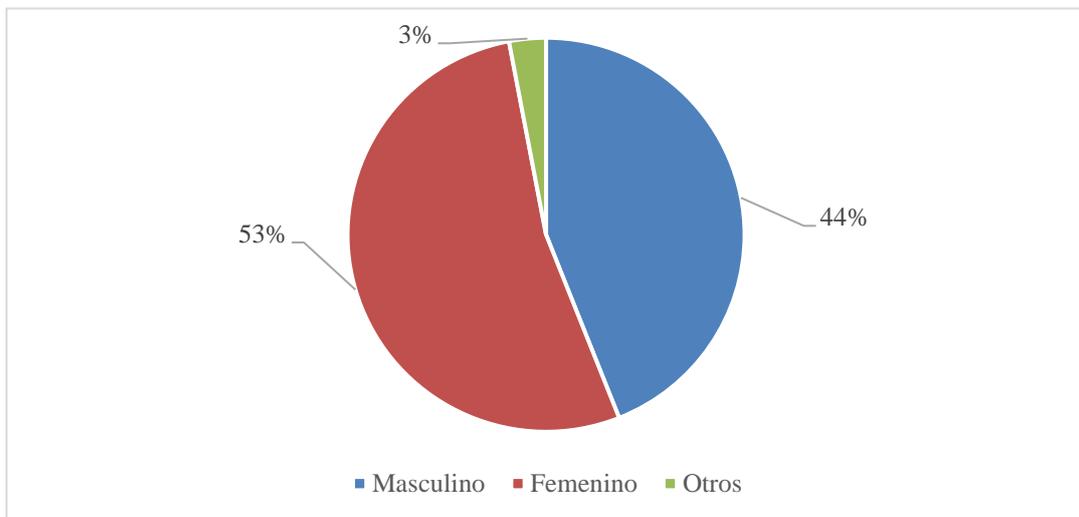


Figura 16. Género (residentes)

Fuente: Elaboración propia

Haciendo énfasis en género de los consultados, el 53% corresponde al grupo femenino, el 44% pertenece al género masculino y un restante 3% a otros.

Edad

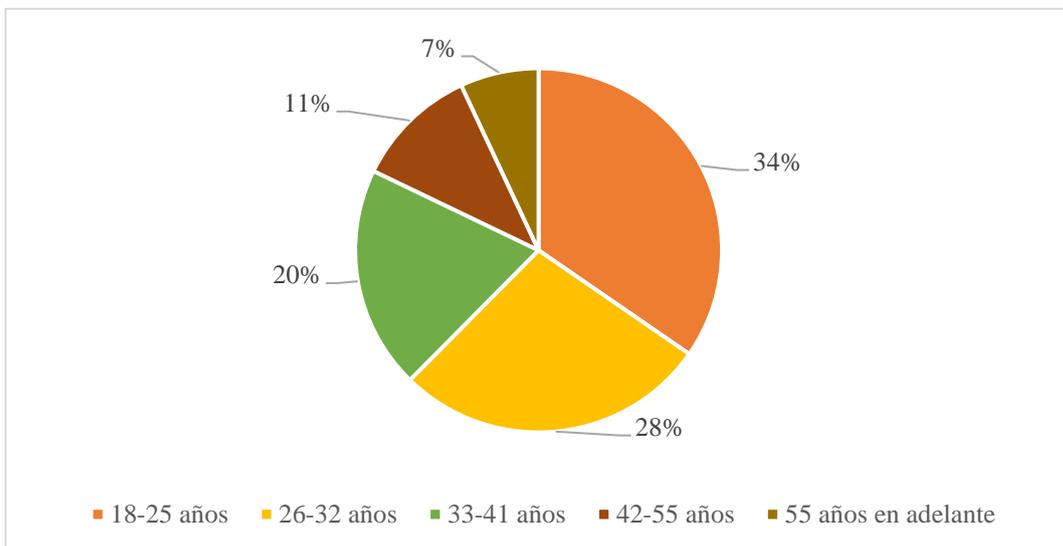


Figura 17. Edad (residentes)

Fuente: Elaboración propia

Acerca de la edad, el 34% de las personas encuestadas tiene entre 18 a 25 años, mientras que el 28% oscila entre 26 y 32 años y el 20% varía entre 33 y 41 años.

Formación profesional

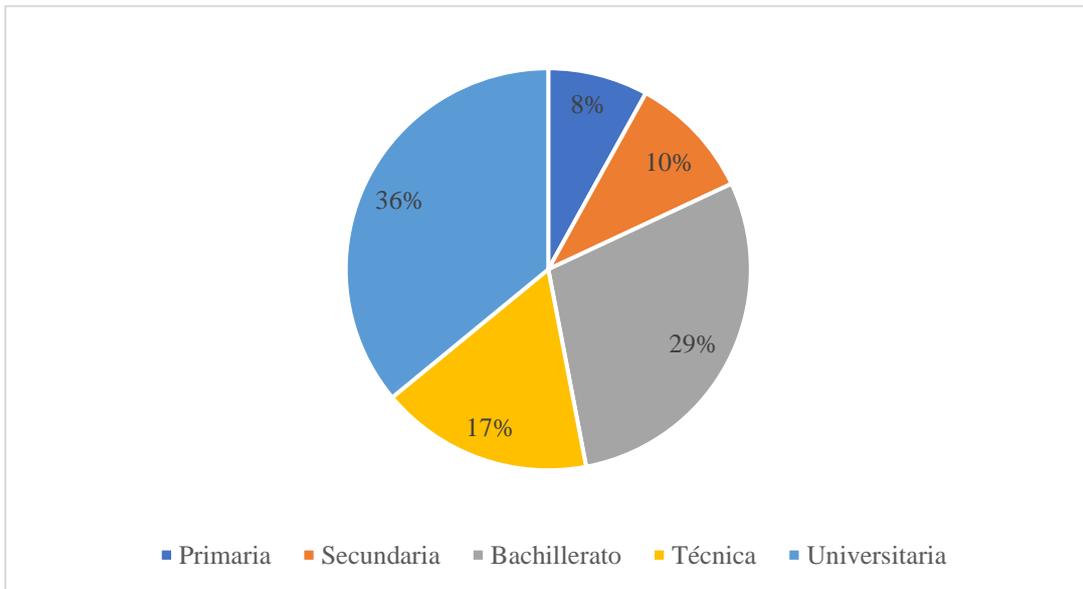


Figura 18. Formación académica (residentes)

Fuente: Elaboración propia

En cuanto a la formación académica, el 36% de los encuestados ha terminado sus estudios universitarios, el 29 % ha concluido el bachillerato y el 17% ha finalizado la formación técnica.

Ocupación actual

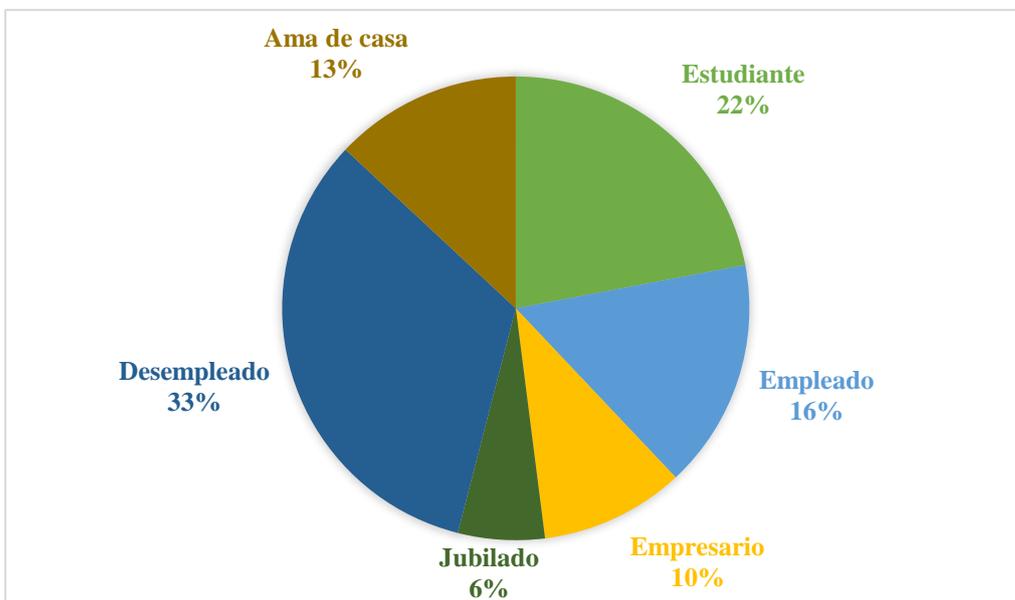


Figura 19. Ocupación actual (residentes)

Fuente: Elaboración propia

En torno a la ocupación actual, el 33% de los residentes que respondieron esta encuesta, se encuentra desempleados. El 22% son estudiantes y el 16% corresponde al grupo de empleados.

3.3.3 Resultados de entrevista

Se recabaron un total de 3 entrevistas dirigida a los actores del cantón Montecristi.

1- ¿El cantón Montecristi posee atractivos y productos turísticos distintivos para ofrecer a los visitantes?

Tabla 10. Atractivos y productos turísticos

#	Respuesta
1	De acuerdo
2	De acuerdo
3	Neutral

Fuente: Elaboración propia

2- ¿De qué manera influye la gastronomía ancestral en lo cultural e histórico en los turistas que visitan Montecristi?

Tabla 11. Influencia de la gastronomía ancestral

#	Respuesta
1	Aporta a revalorizar las tradiciones alimentarias
2	Mantener vivas las técnicas de cocina ancestral
3	Atrae a los turistas culturales

Fuente: Elaboración propia

3- ¿Cómo favorece el turismo gastronómico al Cantón Montecristi? Marque todas las posibles

Tabla 12. Aspectos favorables del turismo gastronómico

#	Respuesta
1	Genera empleo Aumenta la afluencia de turistas Mejora la infraestructura de viales, transporte, tecnologías de comunicación, comercio, entre otros. Promueve otras actividades económicas y de servicios.
2	Contribuye a la protección del medio ambiente. Aprenden nuevas recetas. Promueve otras actividades económicas y de servicios.
3	Mejora los servicios públicos. Aumenta la afluencia de turistas Promueve la cultura, costumbres, tradiciones y gastronomía local.

Fuente: Elaboración propia

4- ¿Cómo afecta el desarrollo de la actividad turística y gastronómica al Cantón Montecristi? Marque todas las que considere

Tabla 13. Afectaciones del desarrollo de la actividad turística

#	Respuesta
1	Margina otras actividades económicas y de servicios Deteriora los valores personales en la comunidad. Aumenta la delincuencia
2	Cambio de recetas ancestrales al momento de su elaboración Margina otras actividades económicas y de servicios
3	Deteriora los valores personales en la comunidad. Margina la cultura, costumbres, tradiciones y gastronomía local. Aumenta la delincuencia

Fuente: Elaboración propia

5- ¿Cuáles son los lugares turísticos y platos más representativos del cantón Montecristi?

Tabla 14. Lugares turísticos y platos representativos

#	Respuesta
1	Acorde a los lugares más representativos están: Cerro de Montecristi, Iglesia Virgen de Monserrat y Ciudad Alfaro. Mientras que los platos más icónicos son: Caldo de gallina criolla, seco de chivo y salchicha.
2	Respecto a los lugares turísticos están: Cerro de Montecristi y la catedral de Virgen de Monserrat. Los platos más tradicionales son: Hornados, empanadas de verde, caldo y seco de gallina criolla.
3	Respecto a los lugares turísticos están: Cerro de Montecristi, Pile (elaboración de sombreros de paja toquilla) y la catedral de Virgen de Monserrat. En cuanto a los platos están: Seco de chivo y caldo de gallina criolla.

Fuente: Elaboración propia

6- ¿Cuáles son los principales motivos por la que no se promueve los platos ancestrales en este cantón?

Tabla 15. Motivos y causas

#	Respuesta
1	Falta de promoción y difusión de la gastronomía ancestral por parte de las autoridades locales Baja gestión turística

2	Poco apoyo de las autoridades locales Falta de innovación en productos turísticos
3	Deficiente calidad de atención al cliente Limitado recursos económicos

Fuente: Elaboración propia

7- ¿Quiénes participan en la gestión turística y gastronómica de este cantón?

Tabla 16. Participantes de la gestión turística

#	Respuesta
1	Representes de establecimientos turísticos Actores privados GAD Montecristi
2	Inversión privada GAD Montecristi Comunidad local
3	Dueños de negocios turísticos Actores privados GAD local y Gobierno provincial

Fuente: Elaboración propia

8- ¿Qué se podría hacer para impulsar el turismo en su comunidad después del COVID 19?

Tabla 17. Ideas para impulsar el turismo

#	Respuesta
1	Incorporar la tecnología en las actividades turísticas para una mejor relación los turistas y el destino Mayor publicidad Presentaciones de comida típica
2	Diversificación de la oferta de productos y actividades turísticas Capacitación a los empleados Mejorar la infraestructura Marketing de destino
3	Casas abiertas Presentaciones de comida típica Mayor preparación del personal que atiende al cliente

Fuente: Elaboración propia

Objetivo 4. Proponer un plan de mejoras para rescatar las costumbres, tradiciones relacionadas a la comida ancestral dentro del entorno turístico y social del cantón Montecristi.

Metas	Actividades	Actores involucrados	Tiempo a realizar	Beneficiarios	Recursos
Incrementar la actividad turística	Promociones y publicidades sobre la preparación de los alimentos	GAD Montecristi Ministerio de turismo Actores privados Dueños de restaurantes	Trimestralmente	Comunidad local Turistas Visitantes	Tecnológicos Humanos Financieros
Elevar la calidad del servicio	Capacitar al personal de servicios	GAD Montecristi Ministerio de turismo Actores privados Dueños de restaurantes	Semestralmente	Comunidad local Turistas Visitantes	Tecnológicos Humanos Financieros
Incrementar la actividad turística	Mayor presencia en canales digitales con contenido interactivo	GAD Montecristi Ministerio de turismo Actores privados Dueños de restaurantes	Semestralmente	Comunidad local Turistas Visitantes	Tecnológicos Humanos Financieros
Incentivar a mantener las tradiciones culturales gastronómicas	Casas abiertas con temáticas gastronómicas	GAD Montecristi Ministerio de turismo Actores privados Dueños de restaurantes	Semestralmente	Comunidad local Turistas Visitantes	Tecnológicos Humanos Financieros
Reconocer las características: gustos y	Realizar evaluaciones a los clientes Evaluar	GAD Montecristi Ministerio de turismo	Trimestralmente	Comunidad local Turistas	Tecnológicos Humanos

preferencias de los clientes		Actores privados Dueños de restaurantes		Visitantes	Financieros
---------------------------------	--	--	--	------------	-------------

Nota: Elaboración propia

CONCLUSIONES

1. Durante el desarrollo de la investigación se pudo constatar que el cantón Montecristi posee varios atractivos históricos y culturales, entre los más destacados se encuentran: Centro Cívico Ciudad Alfaro, Iglesia Virgen de Monserrat, Comunidad Pile (elaboración sombreros paja toquilla).
2. Respecto a los platos ancestrales más representativos y utilizados en los restaurantes del cantón Montecristi se encuentran: Seco de chivo, Caldo y seco de gallina criolla, hornado de pescado o chanco, caldo de manguera, humitas, entre otros. Asimismo, durante la preparación de estos platos se emplea el uso de utensilios ancestrales como: horno de leña, cucharón de mate, vasijas de barro, molino, cernidor, entre otros.
3. Mediante la aplicación del cuestionario de encuesta y entrevista se evidencia que la gastronomía ancestral si tiene incidencia en la llegada de turistas nacionales e internacionales que visitan el cantón. Acerca de los indicadores de satisfacción, tanto turistas como residentes manifiestan que existen ciertos problemas, especialmente en la generación de plazas de empleo y la diversidad de atractivos y productos turísticos que se ofertan.
4. Al concluir se diseñan un conjunto de estrategias que permiten contribuir a la revalorización de la gastronomía ancestral y al progreso económico y turístico en el cantón Montecristi. Entre las principales acciones se encuentran: Mayor presencia en canales digitales con contenido interactivo, promociones y publicidades sobre la preparación de los alimentos, capacitar al personal de servicios, entre otros.

RECOMENDACIONES

El cantón Montecristi posee varios atractivos de índole cultural e histórico, sin embargo, estos no son aprovechados de manera apropiada, debido a la falta de gestión turística, también a esto se suma la falta de servicios básicos y la poca diversificación de la oferta. Estos aspectos necesitan ser fortalecidos para lograr incrementar las actividades turísticas en esta localidad buscando satisfacer a los turistas y a residentes.

Asimismo, se exhorta a las autoridades locales, actores privados, dueños de establecimiento prestadores de servicios turísticos a trabajar de manera cohesiva buscando así mayores beneficios para el cantón. También incluir a la comunidad local en la planificación de las actividades ya que estos forman parte del círculo en el cual se desarrolla esta práctica y, por ende, se los debe considerar al momento de la toma de decisiones.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Ávila, A. (2022). Gastronomía ancestral como potencial del patrimonio intangible: Caso cantón Jipijapa. *Proyecto de investigación previo a la obtención del título de Licenciada en Turismo*. Jipijapa, Manabí, Ecuador: Universidad Estatal del Sur de Manabí.
- Calderón, J., & Hernández, R. (2017). Una introducción al turismo gastronómico del cantón Manta-Ecuador . *Revista Internacional de Turismo, Empresa y Territorio. RITUREM*, 25-32.
- Castels, P. (2016). *Cocina del futuro, la cocina ciencia y salud*. . Madrid, España : Tibadao.
- ECURED. (14 de 12 de 2022). Obtenido de Canton Montecristi (Ecuador): https://www.ecured.cu/Cant%C3%B3n_Montecristi_%28Ecuador%29
- Flores, E. (2016). El valor turístico cultural de la gastronomía típica de la parroquia Atochaficoa y su contribución en la identidad gastronómica del cantón Ambato . *Informe final de graduación o titulación previo a la obtención del título de Licenciada en Turismo y Hotelería*. Ambato, Ecuador: Universidad de Ambato .
- GAD Montecristi. (2019). *Plan de Ordenamiento Territorial GAD Montecristi*. Montecristi: GAD Montecristi.
- Guamán, A. (2022). La gastronomía tradicional y su puesta en valor turística. Caso de estudio: Cantón Antonio Ante, Provincia de Imbabura. Quito, Ecuador : Universidad de las Fuerzas Armadas .
- Guevara, G., Verdesoto, A., & Castro, N. (2020). Metodologías de investigación educativa (descriptivas, experimentales, participativas, y de investigación-acción). *Revista Científica Mundo de Investigación y el Conocimiento*, 163-173. doi:[https://doi.org/10.26820/recimundo/4.\(3\).julio.2020.163-173](https://doi.org/10.26820/recimundo/4.(3).julio.2020.163-173)
- Jiménez, F. (2019). Análisis de la motivación del turismo gastronómico en el destino cultural de la ciudad de Cordoba . Córdoba , España: Universidad de Córdoba .
- Lino, A., Pibaque, M., Santos, V., & Vergara, G. (2022). Gastronomía como recurso cultural del patrimonio intangible del cantón Jipijapa. *Revista UNESUM-Ciencias*, 95-101.

- Ministerio de Turismo. (2018). Quito, Ecuador : Ministerio de Turismo.
- OMT. (2019). *Definiciones del Turismo*. Madrid, España: Organización Mundial del Turismo.
- Ordóñez, E., & Robalino, J. (2018). La evolución de la gastronomía en la academia a través del tiempo. *Revista Turydes*, 1-12.
- Parra, I., Haro, G., & Ávalos, M. (2021). Análisis de la oferta turística - gastronómica de Ecuador y la implementación de estrategias de marketing. *Polo de conocimiento* , 1118-1137.
- Pincay, M. (2021). La gastronomía como patrimonio cultural del cantón 24 de Mayo. *Proyecto de investigación previo a la obtención del título de Ingeniera en Ecoturismo*. Jipijapa , Manabí, Ecuador: Universidad Estatal del Sur de Manabí.
- Regalado, L. (2019). Manabí y su comida milenaria.
- Rojas, E. (2021). Promoción y turismo gastronómico de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo. *Proyecto de Investigación previo a la obtención del título de Licenciatura en Gestión Turística y Hotelera*. Riobamba , Chimborazo , Ecuador : Universidad Nacional de Chimborazo .
- Romero, E., Fernandez, M., Macías, J., & Zuñiga, K. (2016). Producción y comercialización del cacao y su incidencia en el desarrollo socioeconómico del cantón Milagro. . *Ciencia UNEMI*, 56-64.
- Torres, F., & Romero, J. V. (2018). Diversidad gastronómica y su aporte a la identidad cultural. *Revista de Comunicación de la SEECI*, 1-13.
- Vega, V., Freire, D., Guananga, N., Real, E., Alarcón, M., & Aguilera, P. (2018). Gastronomía ecuatoriana y turismo local. *Revista Dilemas Contemporáneos: Educación, Política y Valores*, 1-18.

ANEXOS

Anexo 1



Nota: Entrevista a la propietaria del Restaurante Estrellita

Anexo 2



Nota: Aplicación de encuesta

Anexo 3



Nota: Aplicación de encuesta

Anexo 4



Nota: Aplicación de encuesta