

**UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ.**

**Facultad de Educación Turismo Artes y Humanidades.**

**Carrera de Turismo.**



**PROYECTO DE TITULACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE  
LICENCIADO EN TURISMO.**

**TEMA:**

**LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL Y SU INFLUENCIA EN EL TURISMO  
CULTURAL DEL CANTÓN 24 DE MAYO, PROVINCIA DE MANABÍ.**

**AUTORES:**

Genesis Denisse Aragundi Chávez

Henry Jair Macias Toala

**TUTOR RESPONSABLE:**

Ing. Fernando Macías Mendoza

**MANTA 2023**

## CERTIFICACIÓN

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

Haber dirigido y revisado el trabajo de Integración Curricular bajo la autoría de los estudiantes **ARAGUNDI CHÁVEZ GENESIS DENISSE** y **MACIAS TOALA HENRY JAIR**, legalmente matriculados en la carrera de Turismo, período académico 2022-2023(2), cumpliendo el total de 384 horas, cuyo tema del proyecto **“La gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural del cantón 24 de Mayo, 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, 27 de enero de 2023

Lo certifico,

Ing. Fernando Macias

**Docente Tutor(a)**

## **APROBACIÓN DEL TRIBUNAL**

El tribunal evaluador certifica:

Que, el trabajo de carrera, titulado **“LA GASTRONOMIA ANCESTRAL Y SU INFLUENCIA EN EL TURISMO CULTURAL DEL CANTÓN 24 DE MAYO, PROVINCIA DE MANABÍ”**, ha sido realizado y concluido por la señorita Aragundi Chávez Genesis Denisse y el señor Macias Toala Henry Jair; 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**

---

Dra. Pahola Diaz  
**MIEMBRO TRIBUNAL DE  
TITULACIÓN**

---

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

---

Lic. Fernando Macías  
**DOCENTE TUTOR DE  
TITULACIÓN**

## **DECLARACIÓN DE AUTORÍA**

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

---

Genesis Denisse Aragundi Chávez  
**1312241209**

---

Henry Jair Macias Toala  
**1350645899**

## **DEDICATORIA**

Dedico este proyecto a Dios por guiarme y seguir adelante, aunque la vida sea dura, nunca rendirme. A mi abuelita que desde el cielo ella debe estar orgullosa de todos mis logros alcanzados en mi vida y siempre está ahí cuidándome. A mis tíos por estar siempre pendiente de mí como si fueran mis padres,

A mis padres, aunque no vivan conmigo, siempre han estado pendiente de mí y en mis estudios, además dedico esta tesis a todos los docentes por enseñarnos lo importante de estudiar y valorar la carrera de turismo y tener en el futuro un objetivo en la vida. A mis amigos que siempre han estado conmigo en las buenas y malas y apoyándome en cada momento.

**Genesis Aragundi**

Quiero dedicar el presente trabajo de investigación a mi familia, por el apoyo incondicional en todo momento, por la orientación e impartir los buenos valores que me han formado como persona.

A todos los docentes que a lo largo de mi vida me han ido forjando de sus conocimientos, consejos y saberes, hoy dedico con orgullo este reconocimiento de mi vida profesional.

**Henry Macias**

## **AGRADECIMIENTO**

En primero lugar, agradezco a dios por mantenerme fuerte y saludable y por enseñarme a ser una buena persona y a mi familia por estar conmigo y enseñarme a que estudiar nos llevara a un futuro mejor en la vida. A mis amigos por mantener una linda amistad y estar entre nosotros apoyándonos.

Además, agradezco a todos los docentes de la facultad por transmitirnos sus conocimientos y experiencia en la carrera de turismo.

**Genesis Aragundi**

En primera instancia quiero agradecer con una inmensa gratitud y cariño a la vida, por brindarme las fortalezas y bendiciones para cumplir mis metas.

A los distinguidos docentes de la carrera de Turismo, de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, por sus enseñanzas y conocimientos que me formaron durante mi trayecto universitario como un profesional, le agradezco desde lo más profundo de mi ser por todo los conocimientos y experiencias que he recibido, que serán compartidas con futuras personas.

Agradezco a mi familia por estar pendiente a lo largo de mi vida, el esmero y la paciencia, por confiar en mis capacidades y mis logros.

A mis amigos que siempre me motivaron a seguir adelante, dándome su apoyo de manera significativa durante de este proceso de titulación.

A mi compañera por acompañarme durante la realización del presente trabajo de investigación.

Finalmente, gracias a todas las personas que estuvieron de manera directa o indirectamente apoyándome en la realización de este proyecto.

**Henry Macias**

## Índice

<b>CERTIFICACIÓN.....</b>	<b>I</b>
<b>APROBACIÓN DEL TRIBUNAL .....</b>	<b>II</b>
<b>DECLARACIÓN DE AUTORÍA .....</b>	<b>III</b>
<b>DEDICATORIA .....</b>	<b>IV</b>
<b>AGRADECIMIENTO .....</b>	<b>V</b>
<b>Índice .....</b>	<b>VI</b>
<b>RESUMEN .....</b>	<b>IX</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>X</b>
<b>INTRODUCCIÓN .....</b>	<b>1</b>
<b>Planteamiento del problema.....</b>	<b>2</b>
<b>Formulación del problema .....</b>	<b>3</b>
<b>Objeto y campo de acción.....</b>	<b>3</b>
<b>Objeto de estudio: .....</b>	<b>3</b>
<b>Campo de acción: .....</b>	<b>3</b>
<b>Objetivos.....</b>	<b>3</b>
<b>Objetivo general.....</b>	<b>3</b>
<b>Objetivos específicos .....</b>	<b>3</b>
<b>CAPÍTULO I MARCO TEÓRICO.....</b>	<b>5</b>
<b>1.1 Antecedentes.....</b>	<b>5</b>
<b>1.2 Gastronomía ancestral.....</b>	<b>6</b>
<b>1.3 Turismo.....</b>	<b>10</b>
<b>1.3.1 Turismo cultural.....</b>	<b>11</b>
<b>1.4 Gastronomía ancestral del cantón 24 de Mayo .....</b>	<b>12</b>
<b>CAPÍTULO II ESTRUCTURA METODOLÓGICA .....</b>	<b>18</b>
<b>2.1 Tipo de investigación .....</b>	<b>18</b>
<b>2.2 Alcance de la investigación .....</b>	<b>19</b>
<b>2.3 Métodos.....</b>	<b>20</b>
<b>2.4 Técnicas .....</b>	<b>22</b>
<b>2.5 Instrumentos.....</b>	<b>22</b>
<b>2.6 Población y muestra.....</b>	<b>24</b>
<b>CAPÍTULO III RESULTADOS.....</b>	<b>28</b>
<b>3.1 Encuesta.....</b>	<b>28</b>
<b>3.2 Entrevistas .....</b>	<b>31</b>
<b>3.3 Observación.....</b>	<b>33</b>
<b>Conclusiones.....</b>	<b>34</b>

<b>Recomendaciones.....</b>	<b>35</b>
<b>Referencias bibliográficas .....</b>	<b>36</b>
<b>Anexos.....</b>	<b>41</b>

## Índice de tablas

Tabla 1 Cálculo de la muestra.....	25
Tabla 2 Datos generales del cantón 24 de Mayo.....	26
Tabla 3 Género.....	28
Tabla 4 Edad .....	28
Tabla 5 Nacionalidad .....	28
Tabla 6 Visita.....	29
Tabla 7 Gastronomía.....	29
Tabla 8 Diversos platos típicos .....	30
Tabla 9 Platos típicos .....	30
Tabla 10 Factores .....	30
Tabla 11 Fortaleza en la gastronomía ancestral .....	31
Tabla 12 Recomendación.....	31
Tabla 13 Entrevista #1 .....	32
Tabla 14 Entrevista #2 .....	33
Tabla 15 Entrevista #3 .....	33
Tabla 16 Ficha de Observación.....	47



## Índice de gráficos

Gráfico 1 Hilo conductor .....	5
Gráfico 2 Caldo de gallina criolla.....	12
Gráfico 3 Seco de gallina criolla.....	13
Gráfico 4 Cantón 24 de Mayo.....	25
Gráfico 5 Cuestionario de preguntas de las entrevistas .....	41
Gráfico 6 Entrevista al departamento turístico del Gad Municipal de cantón 24 de Mayo .....	42
Gráfico 7 Entrevista a la señora Gladys Restrepo .....	42
Gráfico 8 Entrevista a la joven Jazmín Vargas.....	43
Gráfico 9 Cuestionario de preguntas de las encuestas .....	44
Gráfico 10 Encuesta a visitante del cantón 24 de Mayo.....	46
Gráfico 11 Encuesta a visitante del cantón 24 de Mayo.....	46
Gráfico 12 Realización de las encuestas.....	47
Gráfico 13 Parque central de Sucre .....	48
Gráfico 14 Iglesia Católica San Ignacio de Loyola .....	48
Gráfico 15 Mercado municipal .....	49
Gráfico 16 Plaza Sucre.....	50

## RESUMEN

La presente investigación corresponde al análisis de la gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural del cantón 24 de Mayo, para lo cual se llevó a cabo un levantamiento de información para conocer las causas del tema en cuestión. Para esto su estructura metodológica utilizada es de tipo no experimental, con un alcance exploratorio, los métodos utilizados son el analítico y sintético, así mismo fue necesario aplicar las técnicas como la encuesta, entrevista y observación, la muestra fue de tipo no probabilística. En conformidad con la información levantada, se concluye que la falta de influencia en el turismo cultural del cantón 24 de Mayo, es debido al desconocimiento de la gastronomía ancestral, además la falta de ferias y talleres gastronómicos.

**Palabras claves:** Gastronomía ancestral, turismo cultural, influencia, cantón 24 de Mayo, Manabí.

## ABSTRACT

The research project corresponds to the analysis of ancestral gastronomy and its influence on cultural tourism in the 24 de Mayo canton, for which an information survey was carried out to find out the causes of the subject in question. For this, its methodological structure used is of a non-experimental type, with an exploratory scope, the methods used are analytical and synthetic, likewise it was necessary to apply techniques such as the survey directed to tourists, the interviews destined to the tourist department, in addition to a young, older adult belonging to the canton, in observation a check list is made of everything analyzed in the visit to the canton, as instruments the file and questionnaire and the sample is of a non-probabilistic type. In accordance with the information collected, it is concluded that the causes are the lack of recognition of the origin, history and meaning of each ancestral food dish belonging to the 24 de Mayo canton.

**Keywords:** Ancestral gastronomy, cultural tourism, cantón 24 de Mayo, influencia, Manabí.

## INTRODUCCIÓN

La gastronomía tiene una gran importancia dentro del campo turístico, ya que la misma actividad fundamenta una parte esencial del desarrollo económico de un territorio, resaltando sus principales características dentro del campo gastronómico. El objetivo de este estudio consistió en analizar la gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural del cantón 24 de Mayo de la provincia de Manabí.

Según Torres (2012),

Las personas que durante sus viajes y estancias realizan actividades fundamentadas en el patrimonio cultural gastronómico material e inmaterial en lugares diferentes a los de su entorno habitual, por un periodo de tiempo consecutivo inferior a un año con el principal fin de consumir y disfrutar productos, servicios y experiencias gastronómicas de manera prioritaria y complementaria.

El patrimonio gastronómico es una ventana de infinitas posibilidades, innovando nuevos sentidos gustativos en los paladares de los comensales.

Waterreus (2015), expresa que:

La gastronomía es una de las actividades que mayor prestigio ha alcanzado en las últimas décadas, es parte de un producto turístico, que, gracias al patrimonio alimentario, incorpora no solo a la comida en sí, sino a sus portadores, a quienes cultivan, procesan los alimentos. (p.118)

En general, el turismo se define como la actividad que realizan las personas que se trasladan de su espacio de confort, buscando un medio de entretenimiento sin fines de lucro. Se conoce que el turismo genera directa e indirectamente un aumento de la actividad económica en los lugares visitados, fundamentalmente debido a la demanda de bienes y servicios que deben producirse y proveerse.

De esta manera contribuye al desarrollo económico del sitio por visitar, mejorando la calidad de los servicios mediante la correcta distribución de los recursos de un territorio, incentivando a generar interés por dicha actividad.

La ausencia de interés de parte de las autoridades y habitantes en promover la riqueza gastronómica que existe dentro del cantón 24 de Mayo, perdiendo valor a través del tiempo y generando un impacto negativo que tiene influencia en el turismo cultural del espacio territorial.

Los destinos pueden mostrar las diferentes potencialidades dentro del territorio a través del turismo gastronómico, conviviendo con los locales, conociendo sus tradiciones y costumbres que se han ido formando de generación en generación, impulsando los conocimientos ancestrales gastronómicos.

La gastronomía ancestral a nivel nacional es una puerta al mundo de la promoción turística de gran relevancia para la economía del país, ya que la misma oferta diferentes platillos, conservando las técnicas ancestrales autóctonas de cada región.

En Manabí existe una oferta gastronómica de comidas tradicionales que se repiten a lo largo de su geografía en los restaurantes y paraderos turísticos, muy relacionado con la producción agrícola, cárnica, láctea, la actividad pesquera de cada sector. (p.118)

En este sentido se evidencia las potencialidades gastronómicas del destino en la economía de los productos y servicios turísticos de Manabí, obteniendo percepciones positivas en la satisfacción de los turistas con un interés gastronómico.

### **Planteamiento del problema**

En la actualidad la gastronomía ha tenido un giro inesperado en los últimos años, esto debido a que han surgido nuevos métodos en la preparación de los alimentos que hace que pierda su identidad propia. De esta forma, hoy en día el turismo cultural influye en la unión y recuperación de los saberes ancestrales en las comunidades.

Según Montalván & Cabrero (2019),

La gastronomía cotidiana de Chuquiribamba parroquia de Loja, se plantea que al conocer e identificar la gastronomía ancestral del sector como tal, se permite a las generaciones venideras del sector y en general, conocer y valorar la identidad gastronómica de sus ancestros, sin que esta se pierda en el tiempo y además pueda convertirse en un elemento clave para el desarrollo turístico de la zona. (p.2)

Dicho esto, un elemento significativo de la gastronomía ancestral es evitar el abandono del patrimonio culinario, por la cual es importante mantener la esencia de los alimentos, propios para la elaboración de cada uno de los platillos que forman parte de la identidad gastronómica del cantón.

Un primer diagnóstico realizado a un grupo de habitantes posibilitó conocer los principales problemas de la gastronomía ancestral del cantón 24 de Mayo y que tienen como consecuencia la manera de influir en el turismo cultural.

Entre los principales problemas encontrados en el cantón aparecen los siguientes:

- La falta de información turística gastronómica ancestral y la falta de ferias culinarias, ocasionando el desconocimiento de los visitantes nacionales y extranjeros.
- Falta de asesoría en el uso de materiales ancestrales de la zona urbana, causando la ausencia del uso del horno de leña en los platillos ancestrales.
- La pérdida de platillos autóctonos, ocasionado por el reemplazo de ingredientes en la gastronomía ancestral.

Estos problemas gastronómicos no solo afectarían la no llegada de turistas nacionales y extranjeros, sino principalmente a los restaurantes, locales de artesanías, atractivos turísticos, causando poco interés en visitar el territorio, de esta manera no permite que la economía de este sitio se dinamice ni genere divisas para el fortalecimiento de los mismos. La ausencia de interés de parte de las autoridades y habitantes en promover la riqueza gastronómica que existe dentro del cantón 24 de Mayo, perdiendo valor a través del tiempo y generando un impacto negativo que tiene influencia en el turismo cultural del espacio territorial.

### **Formulación del problema**

Con base al planteamiento del problema es posible formular la siguiente pregunta de la investigación.

¿Cómo influye la gastronomía ancestral en el Turismo cultural del cantón 24 de Mayo?

### **Objeto y campo de acción**

#### **Objeto de estudio:**

El objeto de estudio es la influencia que hay de la gastronomía ancestral, en el turismo cultural del cantón 24 de Mayo.

#### **Campo de acción:**

El campo de acción se ha seleccionado el cantón 24 de Mayo.

### **Objetivos**

#### **Objetivo general**

Analizar la gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural del cantón 24 de Mayo de la provincia de Manabí

#### **Objetivos específicos**

- Identificar las características de la gastronomía ancestral, a través de la

fundamentación de referencias bibliográficas.

- Emplear un estudio analítico-sintético de cómo la gastronomía tiene influencia en el turismo cultural del cantón 24 de Mayo.

- Mostrar los hallazgos de la investigación y exponer los platos gastronómicos que son considerados parte de la gastronomía ancestral del cantón 24 de Mayo.

El presente trabajo se divide en tres capítulos que fortalecerán los conocimientos de manera más profunda, para determinar y presentar las causas del problema, como la gastronomía ancestral influye en el turismo cultural del cantón 24 de Mayo.

El capítulo I, se determina la investigación con base al desarrollo del marco teórico, que sustentara los conceptos científicos para la correcta interpretación de las definiciones del tema correspondiente, abordando de manera analítica los estudios científicos presentados por diversos autores que brindan una especialización mejor dentro del campo de acción. Además, se tomarán en cuenta investigaciones científicas relacionadas con la gastronomía ancestral del cantón 24 de mayo, mediante antecedentes investigativos, respaldando las bases fundamentales del objeto a interpretar.

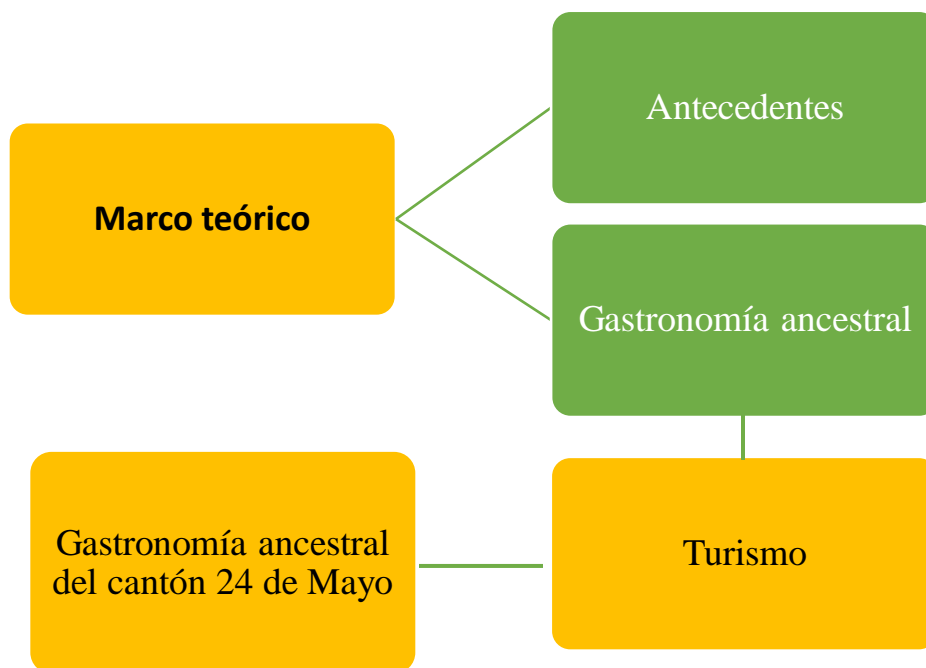
El capítulo II se refiere a la metodología de investigación, en el cual se determinará cómo y con qué se desarrollará la investigación, la recolección de información a través de técnicas como la población y muestra, encuestas, entrevistas que comprenderán el análisis del objeto de estudio, para consiguiente a eso procesar los datos recolectados e interpretar los resultados.

Finalmente, en el capítulo III se establece el análisis e interpretación de los datos recolectados a lo largo de la investigación para así de esta manera generar conclusiones y recomendaciones que ayudaran para futuras investigaciones científicas.

## CAPÍTULO I MARCO TEÓRICO

El marco teórico, según Casal (2006), Constituyen el grupo de conceptos y/o constructos que representan un enfoque determinado del cual se deriva la explicación del fenómeno o problema planteado.

A continuación, el hilo conductor del capítulo.



*Gráfico 1 Hilo conductor marco teórico*

### 1.1 Antecedentes

Es de vital importancia en la elaboración de esta investigación, conocer qué es la gastronomía ancestral.

Según Carlosama (2021),

En la actualidad se conoce el estudio de la gastronomía tradicional y ancestral como legado importante otorgado por generaciones pasadas, logrando un desarrollo en los países que la estudian desde sus raíces y formando parte fundamental de la identificación de su cultura. (p.22)

Ecuador es un país donde la gastronomía tiene relevancia a nivel nacional e internacional. Con el paso del tiempo, en la época de los nómadas, las personas ancestrales vieron



necesario el uso de utensilios que permitieron la preparación de los alimentos que a su vez determinarían la identidad cultural.

En vista de lo anteriormente expuesto, hay investigadores como Pazos (2008), del libro “El Sabor de la Memoria” menciona,

El comienzo de las prácticas culinarias se deduce a qué ingesta productos crudos y podridos correspondería a un modo de vida nómada y natural. En cambio, la presencia de cerámicos adecuados para la cocción, sería una manifestación de vida sedentaria ligada a una actividad mental definida como cultura. (p. 27)

Según Quiroz (2019),

Es importante y necesario que no se pierdan estas tradiciones que permitan que las ciudades, pueblos y parroquias no pierdan su identidad, por lo que, los manabitas en general deben ayudar a mantener este espacio bien ganado y que por historia os pertenece. (p. 314)

Se puede evidenciar que es fundamental darle relevancia a la gastronomía de cada sector, esto debido a que el desarrollo turístico cultural de estos espacios, son importantes porque cada comida tiene un toque histórico.

## **1.2 Gastronomía ancestral**

Según Real Académica Española (2019) la definición de la palabra ancestral es: “adj. Perteneciente o relativo a los antepasados; Remoto o muy lejano al pasado; Procedente de una tradición remota o muy antigua” (p.01), esto quiere decir que lo ancestral tiene que ver con el pasado con lo antiguo y que a través del tiempo han dejado conocimientos que hoy en día se recuerda como parte de un legado de saberes y que se lo lleva a la práctica a través del tiempo.

Para autores como Orellana et al., (2020), la sabiduría ancestral andina y uso de plantas medicinales, están ligados a los saberes ancestrales lo cual para poder preservarlo hay que promover a la conservación a través de la práctica para que esos conocimientos de los antepasados, no se pierdan sino que se difunda de generación en generación ya sea dentro de la medicina, en la gastronomía, danza, ceremonias, ritos, entre otros, y que a pesar del paso del tiempo y el espacio se mantengan sin alterar las esencias de estos valores culturales ancestrales.

Según Rivera (2016),

La gastronomía ancestral se descubrió en los primeros años de la prehistoria, cuando el hombre comenzó a utilizar implementos que se encontraban en su alrededor y con estos mismo diseñaba implementos con los que diseñó técnicas para cocinar sus

alimentos. (p. 36)

A través del enunciado se evidencia que la humanidad aprovechó los recursos que se encontraban a su alrededor para implementar métodos de preparación de alimentos antes de su consumo.

Según Noreña (2018), los saberes ancestrales son una forma de vivir y de recordar usos, costumbres y tradiciones que nos dejaron nuestros ancestros.

De este modo, es importante recalcar que la gastronomía es relevante, ya que a través de esta se puede transmitir los conocimientos y saberes ancestrales a nuevas generaciones que implementen estas técnicas para no desvalorizar las tradiciones y costumbres.

Según los autores, Mejía y Bravo (2014), mencionan que la gastronomía ancestral es una disciplina con un gran valor histórico, que radica en el arte de preservar los conocimientos, a través de la experimentación de ingeniosos amantes de la cocina, que día a día ponen a la disposición esas experiencias culinarias adquiridas de los antepasados que en cada rincón del mundo dejaron su enseñanza de esos sabores y saberes y que hoy es parte de la alimentación de la humanidad.

Desde el punto de vista social, la gastronomía tiene una relación muy estrecha con la economía, ya que la alimentación es tan fundamental en el ser humano, además juega un papel muy importante en el aspecto social-cultural de un determinado lugar, cabe recalcar que la gastronomía es un medio de identificación de una localidad o región, de esta manera cuando escuchamos mencionar ciertos platillos típicos, podemos asociar que pertenece a un lugar determinado, motivando al turista, amante de sabores y saberes ancestrales a que visite los lugares donde se da tal actividad Gastronómica.

Para Magri (2008) la gastronomía forma parte de los “sentimientos y costumbres de nuestros pueblos” (p.02), las ganas con la que se ha preparado la comida es la que le da esa sazón y la originalidad de las costumbres de un pueblo. Por lo que se puede mencionar que el patrimonio gastronómico forma parte de la alimentación al igual que nos proporciona placer y estimula todos nuestros sentidos a la hora de degustar los exquisitos platillos que tiene cada localidad, sin dejar atrás los factores geográficos ya sea el clima, el suelo donde se cultiva la materia prima, entre otros.

Al igual que las combinaciones históricas tales como: la invasiones, colonizaciones e inmigraciones que han formado parte de costumbres y alimentos a la cocina de los pueblos, son los determinantes para conocer un pueblo por lo que es preciso conocer su memoria y su cultura

(Triviño & Rivera , 2019) cabe recalcar que la gastronomía ancestral fortalece la identidad de los pueblos, su cultura local, regional y por qué no decir nacional, ya que permite al visitante conocer a través de la tradición, además es un vínculo muy importante en la sociedad teniendo un impacto económico muy notorio, dado así que el patrimonio gastronómico es un valor cultural inherente y añadido por el hombre a los alimentos, el cultivo, preparación, presentación, de acuerdo al lugar en el que se encuentren.

### **Utensilios de la gastronomía ancestral**

García (2007), menciona que “Las tribus primitivas que tenían una alimentación a base de plantas silvestres o productos de consumo humano que no intervinga su elaboración, con el fuego, la caza tomaría otro objetivo que sería el consumo de la carne del animal. El método ancestral de la humanidad habría sido el asado, ya que se cree que las tribus primitivas realizaron pequeñas fogatas donde se reunían y compartían el alimento obtenido”.

En el caso de los pueblos indígenas ancestrales ecuatorianos, no sólo se implementó el asado como método de cocción, sino también un precario sistema de hornear, el cual era implementado en parte costera del Ecuador. Una de las formas de preparar sus alimentos era en horno de tierra que consistía en hacer un hueco redondo en el suelo, llenaban de leña ardiente para introducir los alimentos y envolverlos en hojas de plátano o cualquier material que evite la introducción de tierra a la materia.

### **Relación del Turismo y la Gastronomía**

Según señala Saramago (2002), durante los últimos años surgió un turismo que comenzó a buscar restaurantes y lugares públicos donde se puede comer bien con el mismo entusiasmo con el que se procuraban antiguamente las iglesias románicas. Este nuevo segmento dio origen a lo que actualmente se denomina turismo gastronómico que continuamente adquiere mayor importancia. “En todas partes se comienzan a observar personas que viajan para experimentar, degustar y probar nuevos sabores ya sea en restaurantes como en ferias gastronómicas, cenas medievales y muchos otros eventos más”.

La unión entre gastronomía y turismo ofrece, por lo tanto, una plataforma para revitalizar culturas, conservar el patrimonio material e inmaterial, empoderar a las comunidades y fomentar el entendimiento intercultural. Estos aspectos se trataron especialmente durante las experiencias prácticas incluidas en el Foro, como una clase de cocina y una cena de productos frescos.

Menciona Barrado (2001), que “toda la carga experiencial, emocional y cultural que se esconde detrás de las tradiciones agroalimentarias y los hábitos culinarios de un destino ofrecen un importante recurso para el mercado turístico actual y para la satisfacción de un viajero moderno que busca, en sus desplazamientos turísticos, un enriquecimiento personal y cultural”.

La gastronomía típica se está afirmando cada vez más como un patrimonio fundamental para el desarrollo turístico ya que representa un recurso que ofrece un abanico de potenciales actividades llenas de contenido cultural e histórico para entretener al turista y proponerle una forma innovadora de hacer experiencia del territorio a través de un contacto multisensorial.

### **Tipos de alimentos de la gastronomía ancestral**

Los alimentos de origen ancestral son aquellos usados por nuestros ancestros indígenas, que aportan gran variedad de nutrientes como minerales, vitaminas, antioxidantes y probióticos, entre otros.

Estos alimentos se han ido olvidado con la tecnificación de la industria alimentaria y el procesamiento de los alimentos. Ejemplos de estos son los garbanzos, quinoa, chía, acaí, cúrcuma, calabaza, jengibre, cacao, nueces del nogal, almendras, etc.

Holguín (2020), nutrióloga de Manitoba, asegura que "los alimentos ancestrales tienen grandes beneficios terapéuticos debido a la cantidad de fitocompuestos, fitonutrientes y compuestos activos que poseen y que definitivamente tienen el potencial de prevenir enfermedades, mantener la salud y mejorar la calidad de vida".

### **Cocción de alimentos en la gastronomía ancestral**

En tierra manabita se producen zapallos o calabazas, ajíes, yuca, camote, frejoles, amaranto, maíz; mientras en sus aguas se encuentra concha *Spondylus princeps*, así como una gran variedad de peces de agua dulce y salada.

A lo largo de sus 350 kilómetros de playas bañadas por el Océano Pacífico, hay un puerto de abundantes pescados y mariscos, cada uno con un tipo de arte de pesca. Estas especies han sido inventariadas para su puesta en valor como patrimonio inmaterial de nuestra gastronomía.

### **El fogón**

El fogón se instala en la parte central de la cocina, a diferencia de los fogones de uso diario que ya disponen de un espacio definido y su tamaño es afín a la cantidad de preparaciones a realizar de acuerdo al número de miembros de la familia, el fogón debido a la cantidad de alimento a cocinar, funciona mejor realizarlo en el piso debido al tamaño de los contenedores utilizados para

la cocción. Se limpia bien el espacio en donde se instalará el fogón, luego lo humedecen de manera que no se levante polvo al momento “soplar” sobre las “tarallas” (cortezas de árboles, hojas de pencos, y ramas secas que se han desprendido de sus plantas) y leños encendidos hasta obtener el fuego.

### **Las ollas de barro y los tiestos**

Son hechos de arcilla quemadas en hornos de leña a una temperatura aproximada entre 500 a 600 grados centígrados, algunas son “bruñidas” o pulidas con piedras de río con la finalidad de impermeabilizar. También son curadas o les hacen “arishcas” (especie de sellado de las porosidades propias de la arcilla cocida, se lo hace con la finalidad de minimizar la porosidad de manera que no guarde memoria de los sabores de los alimentos que se cosen en ellas) sometiéndoles al fuego y luego colocan agua hirviendo.

### **Gastronomía ancestral como influencia en el turismo**

Laínez (2015), sostiene que

Los alimentos tradicionales se poseionan como uno de los principales componentes en la llegada de turistas nacionales y extranjeros, esto debido al interés de conocer la historia detrás de los implementos e ingredientes utilizados en cada elaboración de las recetas ancestrales de las comunidades. (p. 43)

Se puede evidenciar que la gastronomía ancestral se considera un elemento esencial para el desarrollo turístico debido a que fortalece la identidad y costumbres, sobre todo porque ayuda a evolucionar nuevas actividades culturales en donde la sostenibilidad formaría parte de un cambio en el turismo. De esta manera, los intereses van dirigidos a la manera de como utilizan ingredientes autóctonos del sitio para la elaboración de cada platillo.

## **1.3 Turismo**

La Organización Mundial del Turismo - OMT (1995), establece que el turismo comprende las actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos a su entorno habitual, por un periodo de tiempo consecutivo inferior a un año, con fines de ocio, por negocios y otros. (p. 11)

Por tal motivo, se lo define como el conjunto de acciones que incentiva a personas a trasladarse fuera de su zona de residencia, con la intención de vivir nuevas experiencias, realizando

diferentes actividades en las diferentes tipologías del turismo, tanto en atractivos naturales como culturales.

Según Dast (2019),

El turismo es el movimiento temporal de personas de un lugar a otro, diferente al lugar habitual, con una duración menor a un año y mayor a veinticuatro horas, con el propósito de realizar una actividad de ocio, que no tenga relación con trabajo o lucrativo. (p.1)

El turismo es una actividad que favorece la rentabilidad económica de un país o destino, en la cual intervienen diferentes actores que de una u otra manera generan un movimiento de oferta y demanda que dinamiza el mercado, mejorando la calidad de vida y economía de sus habitantes.

Se estima que 700 millones de turistas viajaron internacionalmente entre enero y septiembre, más del doble (+133%) del número registrado en el mismo período de 2021. Los resultados se vieron impulsados por una fuerte demanda acumulada, mejores niveles de confianza y el levantamiento de restricciones (OMT, 2022). (p. 1)

Como se pudo analizar, el 2022 ha existido una mayor afluencia de visitantes y turistas en lo que va del tercer trimestre del año. Indagando se concibió que el turismo incremento un 63% respecto al periodo anterior y se espera alcanzar un 65% en lo que resta del año.

La investigación está enfocada de cómo influye la gastronomía ancestral dentro del turismo cultural del cantón 24 de Mayo, por esta razón dentro del campo de investigación se define al turismo cultural como:

### **1.3.1 Turismo cultural**

Santana (2003), lo define como un movimiento de personas esencialmente por una motivación cultural, tal como el viaje de estudios, representaciones artísticas, festivales u otros eventos culturales, visitas a lugares y monumentos, folklore, arte o peregrinación.

Se evidencia, que es una de las actividades más practicadas a nivel mundial, experimentar las vivencias y tradiciones de una nación o territorio, indagar acerca de su gastronomía, actividades diarias es parte de su historia cultural, visualizado desde una perspectiva diferente.

El turismo cultural de un pueblo se puede transmitir hacia sus visitantes mediante la interacción de sus pueblos.

Según Toselli (2006), El turismo cultural puede cumplir un papel estimulador para revalorizar, afirmar y recuperar los elementos culturales que caracterizan e identifican a cada comunidad ante un mundo globalizado. (p. 2)

#### **1.4 Gastronomía ancestral del cantón 24 de Mayo**

De acuerdo a Villafuerte (2022), la gastronomía ancestral de 24 de Mayo está compuesta por varios platillos tradicionales, los principales son el caldo de gallina criolla, seco de gallina criolla, hornado de chanco y la tonga. Están elaborados con base a un aliño hecho en casa, además toda su preparación es hecha en un horno de leño en ciertos locales de comida, lo cual le da un toque especial a diferencia de las cocinas actuales.

A continuación, se detallarán los ingredientes y preparación de los platillos tradicionales mencionados del cantón 24 de Mayo:

##### **Caldo de gallina criolla**



*Gráfico 2 Caldo de gallina criolla*

**Ingredientes:**

- Gallina criolla
- Ajo
- Pimiento
- Cebolla blanca
- Oreganito
- Cilantro
- Yuca

**Preparación:**

- 1- En primer lugar, poner a hervir el agua en el horno de leña.
- 2- Una vez que el agua esté hervida, se le añade las presas y proceder a quitar la espuma.
- 3- Luego, se le añade la cebolla blanca, pimiento y el ajo machacado a la olla.
- 4- Después, del transcurso de 25 a 30 minutos, se le añade la yuca y oreganito para que el caldo tenga un rico sabor
- 5- Por último, se le añade cilantro al servir el plato acompañado de un trozo de plátano asado.

**Seco de gallina criolla**

*Gráfico 3 Seco de gallina criolla*



**Ingredientes:**

- Gallina criolla
- Pimiento
- Cebolla colorada
- Tomate
- Oreganito
- Comino
- Ajo
- Yuca
- Achiote

**Preparación:**

- 1- En primer lugar, se pica en trocitos el pimiento, cebolla colorada, tomate y el ajo machacado y se lo añade a una olla de barro.
- 2- Luego, se le pone un poquito de achiote al refrito y en 5 minutos se le añade las presas de pollo.
- 3- En otra olla se calienta agua para luego añadirse al pollo con el refrito.
- 4- Después, de 25 minutos, se le coloca trocitos de yuca, oreganito y cilantro.
- 5- Por último, servir el seco de gallina con una porción de arroz y un plátano asado.

**Hornado de chancho**

*Gráfico 4 Hornado de chancho*

**Ingredientes:**

- Cabeza de chanco
- Cebolla colorada
- Ajo
- Cebolla blanca
- Pimiento
- Yuca
- Sal
- Achiote
- Orégano
- Oreganito
- Comino

**Preparación:**

- 1- En primer lugar, se pone a hervir la cabeza de chanco
- 2- Luego, se procede a preparar el aliño con cebolla colorada, ajo, cebolla blanca, pimiento, comino, sal, orégano.
- 3- Después, se le coloca un poquito de achiote y trozos de yuca no tan pequeños.
- 4- Por último, se le agrega algunas hojas de oreganito y listo para servirse.

**Tonga de gallina criolla**

*Gráfico 5 Tonga*

**Ingredientes:**

- Hoja de plátano
- Gallina criolla
- Maní
- Maduro
- Pimiento
- Cebolla blanca
- Cebolla colorada
- Tomate
- Comino
- Ajo
- Achiote
- Sal
- Cilantro
- Oreganito
- Arroz

**Preparación:**

- 1- En primer lugar, se prepara el refrito con el pimiento, cebolla blanca, cebolla colorada, tomate, ajo, comino, oreganito y un poquito de achiote.
- 2- Luego se colocan las presas, después de 5 minutos se le añade un poco de agua caliente.
- 3- En otra olla se coloca el maní con un poquito de agua y se revuelve hasta que espese.
- 4- Después, se procede a asar las hojas de plátanos de ambos lados.
- 5- Por último, se arma la tonga colocando un poco de arroz con una presa de pollo encima y la salsa de maní con una tajada de maduro asado y procedemos a enrollarlo y listo.

### **Diferencias entre este tipo de comida y la típica o tradicional**

Los platos presentados representan el sabor especial de la localidad. La gastronomía o cocina tradicional se define como toda la tradición culinaria que se transmite de madre y padre a hija e hijo en el contexto de una determinada cultura y país, donde dicha cocina ha sido transmitida de generación en generación.

La utilización de los ingredientes locales en las recetas tradicionales es importante ya que es la innovación del arte culinario y de los sabores característico del lugar y de las recetas culinarias (Vega et al., 2018) muchos de los turistas le interesan estas tradiciones gastronómicas locales, porque experimentan las preparaciones de los platos con ingredientes que son representantes de las zonas.

Es importante que los productos procedan de la zona ya que esto generaría un ingreso económico a la localidad y a la gastronomía del pueblo, lo cual mostraría a los visitantes o turistas a conocer los ingredientes locales del pueblo y enseñar en que preparaciones se puede utilizar.

Finalmente se conoce que la composición de los alimentos tradicionales aporta una mayor selección de los componentes más importantes, como vitaminas y antioxidantes, además del potasio, ya que es elaborado principalmente a partir de alimentos procesados de forma tradicional o convencional. Es parte del patrimonio inmaterial de la humanidad. Esto significa cocinar cocina local tradicional o nacional o tradición regional; no solo uno preparado con elementos existentes.

## CAPÍTULO II ESTRUCTURA METODOLÓGICA

El siguiente capítulo tiene como propósito determinar los tipos de investigación, el alcance, métodos, técnicas e instrumentos utilizados en la presente investigación.

A continuación, el hilo conductor del capítulo.



**Gráfico 6** Hilo conductor estructura metodológica

### 2.1 Tipo de investigación

Los tipos de investigación, según Narváez (2014), pueden ser clasificados con base en los siguientes criterios: por el propósito, la investigación puede ser básica o aplicada; según los medios usados para obtener los datos, puede ser documental, de campo o experimental y no experimental.

#### **Investigación documental**

Gómez (2010), indica que la investigación documental se concibe como los fundamentos sobre los cuales se construye una investigación así concebida, se evidencia la complejidad del proceso y el cuidado y la rigurosidad que exige especialmente en el ámbito del análisis y la interpretación, competencias esenciales propias de quien desea lograr objetivos concretos y novedoso en el mundo de la investigación.

#### **Investigación de campo**

La investigación de campo o trabajo de campo es la recopilación de información fuera de un laboratorio o lugar de trabajo. Es decir, los datos que se necesitan para hacer la investigación

se toman en ambientes reales no controlados. (Cajal, 2018)

### **Investigación experimental**

Según Agudelo (2008), Un experimento es una investigación en la cual el investigador manipula y controla una o más variables independientes y observa la o las variables dependientes para medir las variaciones concomitantes.

### **Investigación no-experimental**

Aigner (2008), menciona que es aquella que se realiza sin manipular deliberadamente variables. Es decir, es investigación donde no hacemos variar intencionalmente las variables independientes. Lo que hacemos en la investigación no experimental es observar fenómenos tal y como se dan en su contexto natural, para después analizarlos.

En el presente proyecto, se recurrirá a un diseño no experimental que se aplicará de manera colateral, considerando que la investigación posee un soporte teórico o información ya existente que ayudará a conocer el fenómeno de estudio.

## **2.2 Alcance de la investigación**

Según Ramos (2020), el nivel de una investigación puede tener diversos alcances que parten desde el nivel exploratorio, descriptivo, correlacional hasta llegar a un alcance explicativo, en donde se busca una explicación del fenómeno que se está investigando.

### **Descriptivo**

Según Arias (2012), consiste en la caracterización de un hecho, fenómeno, individuo o grupo, con el fin de establecer su estructura o comportamiento. Los resultados de este tipo de investigación se ubican en un nivel intermedio en cuanto a la profundidad de los conocimientos se refiere. (p.25)

### **Correlacional**

La investigación correlacional según expresa Cazau (2006), Tiene como objetivo medir la relación que existe entre dos o más variables, en un contexto dado. Intenta determinar si hay una correlación, el tipo de correlación y su grado o intensidad. En otro sentido, la investigación correlacional busca determinar cómo se relacionan los diversos fenómenos de estudio entre sí.

### **Explicativo**

La investigación explicativa tiene como objetivo responder a la pregunta ¿Por qué?

Esta investigación intenta ir más allá de la investigación exploratoria y descriptiva para

identificar las causas reales de un problema. Un investigador explicativo estaría interesado en las razones detrás de estos hechos. (Abreu, 2012)

### **Exploratorio**

Grajales (2012) argumenta, que esta nos permite aproximarnos a fenómenos desconocidos, con el fin de aumentar el grado de familiaridad y contribuyen con ideas respecto a la forma correcta de abordar una investigación en particular. Con el propósito de que estos estudios no se constituyan en pérdida de tiempo y recursos, es indispensable aproximarnos a ellos, con una adecuada revisión de la literatura.

En el presente proyecto, el alcance de la investigación es de tipo exploratorio, ya que se investiga sobre como la gastronomía ancestral influye en el turismo cultural dentro del cantón 24 de Mayo, y con la siguiente información mantener claro el objeto de estudio.

### **2.3 Métodos**

Sánchez (2015), afirma que los métodos son un conjunto de procedimientos que permiten obtener en relación con un objeto cualquiera, una teoría situada a un nivel de verificación lo más elevado posible y que permite explicar la interdependencia de los elementos constitutivos de este objeto.

Varios autores han publicado respecto a los diferentes métodos existentes, a continuación, se detallarán algunos de ellos.

#### **Método deductivo**

Según Westreicher (2020), el método deductivo consiste en extraer una conclusión con base en una premisa o a una serie de proposiciones que se asumen como verdaderas.

El método deductivo es una forma de razonamiento que deriva del método científico y que tiene como finalidad obtener conclusiones lógicas a partir de un grupo de premisas; es decir, se deduce. Si los hechos o premisas son ciertos, la conclusión también lo será. (González, 2021)

#### **Método inductivo**

Según Pérez (2008), el método inductivo es aquel método científico que obtiene conclusiones generales a partir de premisas particulares. Se trata del método científico más usual, en el que pueden distinguirse cuatro pasos esenciales: la observación de los hechos para su registro; la clasificación y el estudio de estos hechos; la derivación inductiva que parte de los hechos y permite llegar a una generalización; y la contrastación.

El método inductivo es una forma de razonamiento para llegar a conclusiones que empieza desde lo más específico y va hasta las generalizaciones y teorías más amplias. Se comienza con unas observaciones y medidas específicas para llegar a unas conclusiones generales. (González, 2021)

### **Método histórico-comparativo**

Según Díaz (2015), el método histórico-comparativo es un procedimiento de investigación y esclarecimiento de los fenómenos culturales que consiste en establecer la semejanza de dichos fenómenos, infiriendo una conclusión acerca de su parentesco genético, es decir, de su origen común.

El método histórico comparativo nos permitirá en este caso comprender mejor una época histórica, y el por qué los socialismos de dos países del sur de Europa han pasado por etapas parecidas, nos permitirá además detectar los errores comunes desde una óptica menos provinciana y más global. (Tardivo, 2017)

### **Método analítico**

Según Lopera (2010), el método analítico es un modo ordenado de proceder para llegar a un fin determinado: la verdad, el poder, la persuasión, el cuidado de sí, el nirvana, la alegría, la certeza, el placer, la validez, la salvación, la conciliación, el amor. (p.18)

El método analítico es un método de investigación que se desprende del método científico y es utilizado en las ciencias naturales y sociales para el diagnóstico de problemas y la generación de hipótesis que permiten resolverlos. (Orellana, 2020)

### **Método sintético**

Según Mejía (2020), el método sintético es un proceso analítico de razonamiento que busca reconstruir un suceso de forma resumida, valiéndose de los elementos más importantes que tuvieron lugar durante dicho suceso. En otras palabras, es aquel que permite a los seres humanos realizar un resumen de algo que conocemos.

El método sintético es una forma de razonamiento científico. El cual tiene como objetivo principal resumir los aspectos más relevantes de un proceso. (Rus, 2021)

En el presente proyecto, se aplica los métodos analítico y sintético, esto debido a que se enfocan en la descomposición de cada elemento existente dentro de la investigación y mediante una síntesis en general obtener resultados de acuerdo al objeto de estudio.



## **2.4 Técnicas**

Según Montagud (2020), las técnicas de investigación son los procesos e instrumentos utilizados en el abordaje y estudio de un determinado fenómeno, hecho, persona o grupo social.

### **Observación**

Según Ruíz (2019), se trata de una técnica orientada a evaluar un fenómeno, un individuo o un grupo de personas. Implican una manera de acercarse a la realidad del sujeto para conocerla. Generalmente se estudian conductas y comportamientos observables.

La técnica de observación es una técnica de investigación que consiste en observar personas, fenómenos, hechos, casos, objetos, acciones, situaciones, etc., con el fin de obtener determinada información necesaria para una investigación. (Castellanos, 2017)

### **Encuesta**

Según Ramírez (2015), es una de las técnicas de investigación más utilizada dentro de las Ciencias Sociales, desde la base de su enfoque objetivo y cuantitativo.

Método de investigación capaz de dar respuestas a problemas tanto en términos descriptivos como de relación de variables, tras la recogida de información sistemática, según un diseño previamente establecido que asegure el rigor de la información obtenida. (Rodríguez, 2010)

### **Entrevista**

Según Díaz (2013), es una técnica de gran utilidad en la investigación cualitativa para recabar datos; se define como una conversación que se propone un fin determinado distinto al simple hecho de conversar.

Adicionalmente, las entrevistas pueden caracterizarse como una estrategia de recogida de datos cualitativa que incluye, dirigir reuniones con pocos participantes para indagar acerca de sus puntos de vista sobre eventos, programas o circunstancias específicas. (Godoy, 2020)

En la presente investigación, las técnicas utilizadas son la observación, encuesta y entrevista, con el fin de identificar cuáles son los platos ancestrales, así mismo su importancia en la actualidad y cómo influye en el turismo cultural.

## **2.5 Instrumentos**

Los instrumentos son considerados herramientas importantes a la hora de usar una técnica, con el fin de recolectar información real. Entre ellas tenemos las siguientes:

## **Cuestionario**

Según García (2003), un cuestionario es un procedimiento considerado clásico en las ciencias sociales para la obtención y registro de datos. Su versatilidad permite utilizarlo como instrumento de investigación y como instrumento de evaluación de personas, procesos y programas de formación.

El cuestionario es un conjunto de preguntas diseñadas para generar los datos necesarios para alcanzar los objetivos propuestos del proyecto de investigación. El cuestionario permite estandarizar e integrar el proceso de recopilación de datos. (Galán, 2009)

- **Cuestionario cerrado:** se especifican de antemano las posibles respuestas alternativas. Por lo general, presentan categorías exhaustivas y mutuamente excluyentes, aunque dependiendo de la naturaleza de lo que se estudia. (García, Alfaro, & Hernández, 2006, pág. 4)

- **Cuestionario abierto:** no están preestablecidas, cada entrevistada contesta con sus propias palabras. Aportan mucha información, pero su codificación posterior puede suponer grandes dificultades. (García, Alfaro, & Hernández, 2006, pág. 4)

## **Ficha de observación**

Según Rojas (2021), La ficha de observación es un instrumento de recolección de datos, que permite el análisis minucioso de una situación determinada, o el comportamiento y características de una persona. En ese sentido, resulta una herramienta útil para muchos ámbitos, como la docencia y la investigación científica.

En la presente investigación, los instrumentos utilizados son los siguientes.

Para la elaboración de la observación, se realizó la visita al cantón 24 de mayo con el fin de conocer los elementos ancestrales que se utilizan en la actualidad. (Ver anexo 6)

Además, realizar las encuestas y entrevistas detalladas a continuación.

Para la elaboración de las encuestas, se utilizó el cuestionario cerrado, el cual será aplicado directamente a los turistas que llegan al cantón 24 de mayo, para conocer los diversos platos típicos que posee, si conoce acerca de la gastronomía ancestral y como fortalecerla. (Ver anexo 3)

Para la elaboración de las entrevistas, se utilizó el cuestionario abierto, las cuales fueron dirigidas a 3 personas, que son el departamento de turismo y ambiente, adulto mayor y un joven,

con el fin de conocer sus perspectivas sobre la gastronomía ancestral, estrategias utilizadas y su importancia en la promoción. (Ver anexo 1)

## **2.6 Población y muestra**

A continuación, se definen los conceptos de población y muestra para su mejor comprensión dentro de la investigación.

**Población:** se refiere a un grupo de elementos (vivos o no) que ocupan un lugar en el espacio. (Pérez, 2021)

Por el término suele referirse al conjunto de individuos (generalmente humanos, pero no exclusivamente) que integran una comunidad o que habitan en un área o espacio geográfico determinado. (Uriarte, 2022)

### **Muestra**

Según Pérez (2021b), una muestra se trata de una pequeña porción de un fenómeno en específico, esto puede ser producto de una muestra representativa, por eso, el término siempre hará alusión a la representación de un todo.

Existen varias argumentaciones de distintos autores sobre los tipos de muestreo, a continuación, se detallarán algunos de ellos:

### **Muestreo probabilístico**

Según Bravo (2020), el muestreo probabilístico es uno de los más utilizados en las investigaciones. Se comprende que aquí todos los sujetos o elementos de la población pueden pasar a formar parte de la muestra, pues tienen la misma probabilidad de ser escogidos.

### **Muestreo no probabilístico**

Según Bravo (2011), el muestreo no probabilístico en comparación del muestreo probabilístico las muestras no se recogen por medio de procesos donde a los sujetos se les brinden las mismas posibilidades de ser seleccionados.

En la presente investigación, se utiliza un muestreo no probabilístico, esto debido a que se desconoce el número de visitantes porque no hay un registro y con base a la experiencia de los investigadores se encuestó a 150 visitantes. La entrevista se la aplicó a tres personas.

### Cálculo de la muestra:

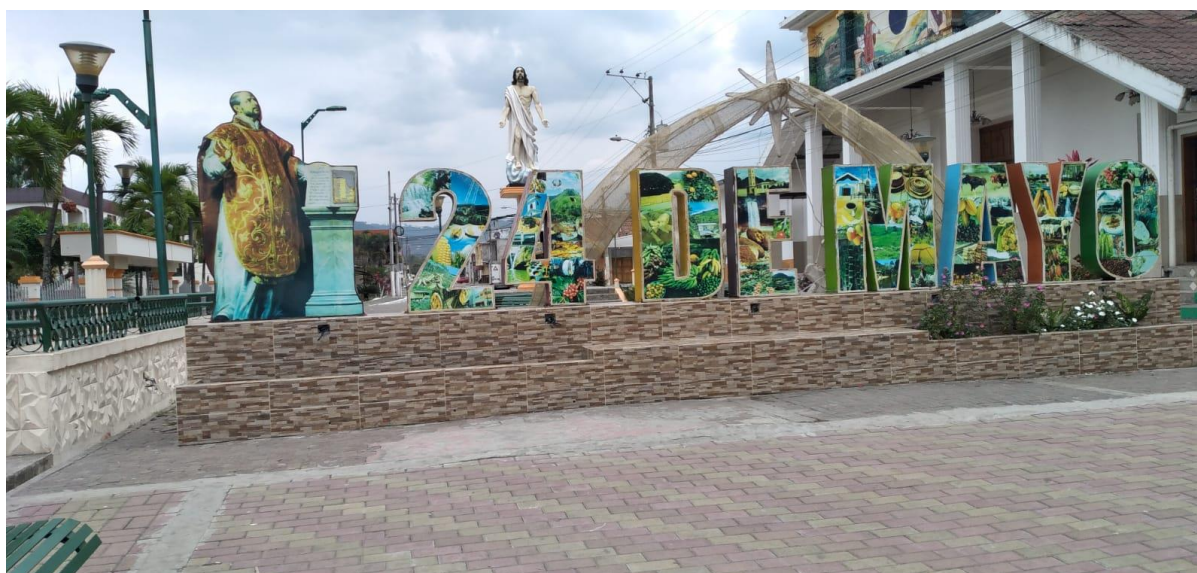
Como se explicó con anterioridad, la muestra está constituida por 150 personas que visitaron el cantón 24 de Mayo, durante el desarrollo de la presente investigación.

*Tabla 1 Cálculo de la muestra*

<b>Población:</b>	Visitantes / Turistas
<b>Numero de encuestas:</b>	150
<b>Numero de entrevistas:</b>	3

### 2.7 Caracterización del objeto de estudio

La presente investigación se basa en el cantón 24 de mayo, con el fin de analizar la gastronomía ancestral y como está ha influido en el turismo cultural.



*Gráfico 7 Cantón 24 de Mayo*

El Cantón 24 de Mayo está ubicado en la micro región Centro-Sur de Manabí en el Distrito 13D04, geográficamente a 1° 16' 31" de latitud sur y a 80° 25' 06" de longitud occidental; teniendo como la principal actividad económica la producción agropecuaria, constituido por 3 parroquias rurales y una urbana, cuenta con una temperatura que oscila entre 18 a 35°C; se encuentra en un rango altitudinal que fluctúa entre los 100 a 560 msnm y precipitaciones que van desde 700 a 1800

mm. (Pazmiño, 2015)

El cantón 24 de mayo limita de la siguiente manera:

- **Norte:** Santa Ana
- **Sur:** Paján
- **Este:** Santa Ana y Olmedo
- **Oeste:** Jipijapa

*Tabla 2 Datos generales del cantón 24 de Mayo*

Provincia:	Manabí
Cantón:	24 de Mayo
Fecha de Creación del cantón:	Febrero 15 de 1945. (Reg. Of. N° 216 -feb1945).
Nombre del GAD:	Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón 24 de Mayo.
Cabecera Cantonal:	Parroquia Sucre (Urbana)
Parroquias Rurales:	Noboa, Bellavista, Arq. Sixto Durán Ballén
Código Territorial cantonal:	1316
Población 2019:	Total 29,465
Tasa de Crecimiento:	0.21%
Área:	546.18 Km <sup>2</sup>
Instalación de la Primera asamblea pro-cantonización:	Septiembre 10 de 1944.

## **Clima**

El cantón 24 de Mayo, posee dos estaciones marcadas que son: invierno y verano, el invierno es más caluroso y se debe al aumento de temperatura influenciado por la corriente cálida del niño, la que trae consigo fuerte precipitaciones durante los meses de enero – junio, época del año que son aprovechadas por los campesinos para cultivar las tierras en zonas alta, donde es difícil llevar el agua por tubería o canales para el riego de las plantaciones. (Valeriano, 2019)

El verano se presenta a partir del mes de mayo – junio hasta diciembre, con temperaturas bajas en las noches que descienden hasta los 17 grados y en el día temperaturas que alcanzan los 36 – 37 grados centígrados. (Valeriano, 2019b)

La temperatura promedio del cantón es de 24 grados, y el aumento – disminución de las temperaturas en el cantón, siempre han provocado efectos en la población, ya sean estos negativos o positivos, dependiendo de las características del clima y su intensidad, el común denominador climático en el cantón 24 de Mayo, revela que existe un equilibrio en el clima, propiciando un entorno agradable para la producción agrícola y ganadera. (Valeriano, 2019c)

## CAPÍTULO III RESULTADOS

En el presente capítulo se mostrarán los resultados obtenidos a través de la aplicación de las técnicas descritas en el capítulo anterior.

### 3.1 Encuesta

De acuerdo con los análisis obtenidos a través de la encuesta dirigida a los turistas que visitan el cantón 24 de mayo se presentan los siguientes resultados. (Ver anexo 4)

#### 1- Género

<b>GÉNERO</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>PORCENTAJE</b>
Masculino	91	60,7%
Femenino	59	39,3%
<b>TOTAL</b>	<b>150</b>	<b>100%</b>

**Análisis:**

*Tabla 3 Género*

Se puede observar que la mayoría de turistas que visitan el cantón 24 de Mayo son del género masculino, mientras que número inferior son del género femenino.

#### 2- Edad

<b>EDAD</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>PORCENTAJE</b>
Entre 18 y 25 años	29	19,3%
Entre 26 y 35 años	26	17,3%
Entre 36 y 45 años	29	19,3%
Entre 45 y 55 años	42	28%
Mas de 56 años	24	16%
<b>TOTAL</b>	<b>150</b>	<b>100%</b>

*Tabla 4 Edad*

**Análisis:**

Mediante los resultados obtenidos, se evidencia que la mayoría de turistas oscilan entre las edades de 45 y 55 años.

#### 3- Nacionalidad

<b>NACIONALIDAD</b>	<b>FRECIENCIA</b>	<b>PORCENTAJE</b>
Ecuatoriano	129	86%
Extranjero	21	14%
<b>TOTAL</b>	<b>150</b>	<b>100%</b>

**Análisis:**

*Tabla 5 Nacionalidad*

Se puede observar que la inmensa mayoría de turistas que llegan al cantón 24 de Mayo provienen de distintas partes del Ecuador, mientras que los turistas extranjeros representan una menor cantidad.

**4- ¿Con qué frecuencia visita el cantón 24 de Mayo?**

<b>VISITA</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>PORCENTAJE</b>
Diario	3	2%
Fines de semana	38	25,3%
1 vez cada mes	17	11,3%
Cada 3 meses	23	15,3%
Cada 6 meses	50	33,3%
Otro	19	12,7%
<b>TOTAL</b>	<b>150</b>	<b>100%</b>

*Tabla 6 Visita*

**Análisis:**

Más de la mitad de los encuestados visitan entre los fines de semana y cada 6 meses, mientras que el restante opta por visitar cada 3 meses o 1 vez cada mes.

**5- ¿Conoce usted la gastronomía ancestral del cantón 24 de Mayo?**

<b>GASTRONOMÍA</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>PORCENTAJE</b>
Sí	62	41,3%
No	88	58,7%
<b>TOTAL</b>	<b>150</b>	<b>100%</b>

*Tabla 7 Gastronomía*

**Análisis:**

La mayoría de encuestados no conoce sobre la gastronomía ancestral del cantón 24 de Mayo.

**6- ¿Tiene conocimiento sobre los diversos platos típicos que se preparan en el cantón 24 de Mayo?**

<b>DIVERSOS PLATOS TÍPICO</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>PORCENTAJE</b>
Sí	78	52%
NO	72	48%
<b>TOTAL</b>	<b>150</b>	<b>100%</b>



**Tabla 8** *Diversos platos típicos***Análisis:**

Se aprecia un empate técnico entre quienes conocen sobre los diversos platos típicos y quienes no tienen idea de cuáles son.

**7- ¿De los siguientes platos típicos, cuáles son de su preferencia?**

PLATOS TÍPICOS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Caldo de gallina criolla	62	41,3%
Seco de gallina criolla	26	17,3%
Hornado de chanco	41	27,3%
Tonga	20	13%
Otro	1	0,7%
<b>TOTAL</b>	<b>150</b>	<b>100%</b>

**Tabla 9** *Platos típicos***Análisis:**

La mayoría prefiere el caldo de gallina criolla y hornado de chanco, mientras el restante opta por el seco de gallina criolla y la tonga.

**8- ¿Cuáles de estos factores considera usted importantes a la hora de degustar un plato típico?**

FACTORES	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Sabor	73	48,7%
Preparación en horno de leña	10	6,7%
Presentación	26	17,3%
Todas las anteriores	41	27,3%
<b>TOTAL</b>	<b>150</b>	<b>100%</b>

**Tabla 10** *Factores***Análisis:**

Un significativo número prefiere degustar una comida típica por su sabor y presentación, mientras el restante optó por elegir las tres opciones, además existe un mejor número que solo escogió su preparación en horno de leña.

**9- ¿Según su criterio, cómo se fortalecería la gastronomía ancestral del cantón 24 de Mayo?**

<b>FORTALEZA EN LA GASTRONOMIA ANCESTRAL</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>PORCENTAJE</b>
Ferias gastronómicas	58	38,7%
Propuestas	2	1,3%
Talleres gastronómicos	17	11,3%
Todas las anteriores	73	48,7%
<b>TOTAL</b>	<b>150</b>	<b>100%</b>

*Tabla 11 Fortaleza en la gastronomía ancestral*

**Análisis:**

La mitad de los turistas optaron por escoger el desarrollo de ferias y talleres gastronómicos, mientras la otra mitad opinaron que las tres opciones juntas contribuirían a fortalecer la gastronomía ancestral.

**10- ¿Recomendaría visitar el cantón 24 de Mayo por la gastronomía que ofrece?**

<b>RECOMENDACIÓN</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>PORCENTAJE</b>
Sí	141	94%
No	0	0
Tal vez	9	6%
<b>TOTAL</b>	<b>150</b>	<b>100%</b>

*Tabla 12 Recomendación*

**Análisis:**

La mayoría de turistas sí recomendarían visitar el cantón 24 de Mayo.

### **3.2 Entrevistas**

De acuerdo, a los análisis obtenidos de las entrevistas realizadas a 3 personas, con el fin de conocer sus perspectivas sobre la gastronomía ancestral, estrategias utilizadas y su importancia en la promoción turística. (Ver anexo 2)

<b>GAD MUNICIPAL</b> <b>Departamento de Turismo y ambiente</b>	
<b>Nombre:</b> Ing. Elvis Macías	
¿Conoce usted qué es la gastronomía ancestral?	Se conoce como el manejo de los platos como el Hornado de Choncho, Caldo de Gallina Criolla, los Bollos y empanadas. Los cuales son los platos más fuertes y consumidos en el cantón.
¿Conoce usted sobre turismo cultural?	Sí, actualmente se han realizado estudios con una fundación conocida como “Funda Agua” la cual realizó varios estudios al suelo y se identificaron varios fósiles de especies marinas dentro del territorio que en algún momento del pasado fue cubierto por agua.
¿Identifica usted cuáles son las características gastronómicas en el cantón 24 de Mayo?	La mayoría de pobladores que tienen sus negocios dentro del cantón, preparan sus comidas en hornos de leña, además cabe recalcar que personas que son del campo llevan a sus trabajos la comida del día en hojas de verde, el cual hace que mantenga una temperatura adecuada y sabor distintivo.
¿Qué estrategias realiza el departamento de turismo para el fomento e impulso de la gastronomía ancestral del cantón 24 de Mayo?	En la actualidad, se está levantando un proyecto de consultoría de información de los lugares turísticos y de esta manera generar un mejor desarrollo que beneficiará a los pobladores del cantón.

**Tabla 13 Entrevista #1**

<b>Adulto mayor</b> <b>Habitante del cantón 24 de Mayo</b>	
<b>Nombre:</b> Gladys Restrepo	
¿Conoce usted qué es la gastronomía ancestral?	Significa vivencia, en tiempos anteriores no existían tantos condimentos, solo se usaba lo natural, además las personas no contraían enfermedades como ahora en la actualidad.
¿Conoce usted sobre turismo cultural?	Contar con esos conocimientos y tradiciones de las épocas anteriores, que con el pasar del tiempo se va perdiendo. Cabe recalcar que no se cuenta con el apoyo de las autoridades para incentivar

	a mantener estas costumbres y tradiciones.
¿Considera importante la promoción de la gastronomía ancestral para la generación de turismo cultural dentro del cantón 24 de Mayo? ¿Por qué?	Es de vital importancia, de esta manera ayudaría significativamente para que los platos típicos sean más reconocidos por los turistas y visitantes.

**Tabla 14** Entrevista #2

<b>Joven Habitante del cantón 24 de Mayo</b>	
<b>Nombre:</b> Jazmín Vargas	
¿Conoce usted qué es la gastronomía ancestral?	Consiste en la comida que nuestros ancestros preparaban y hoy en día pocas personas continúan con esta tradición.
¿Conoce usted sobre turismo cultural?	Se expresa que tiene un significado de costumbres de un pueblo que lo distingue de otro.
¿Cree usted que la gastronomía ancestral influye en el turismo cultural? ¿Por qué?	Se argumenta que a través de ella se enseñarían las costumbres antiguas a los visitantes y aprenderían de ella mediante los conocimientos de la gastronomía y cultura.

**Tabla 15** Entrevista #3

### 3.3 Observación

La salida de campo realizada en el cantón 24 de Mayo, permitió obtener un análisis sobre la utilización de elementos ancestrales en una cocina actual, según los resultados obtenidos, las personas utilizan utensilios modernos y tecnológicos y las cocinas son a base de gas o electricidad, además los ingredientes y condimentos son de mercados y no propios.

En la siguiente tabla se evidencia las observaciones realizadas en el cantón 24 de Mayo. (Ver anexo 5)

## Conclusiones

De acuerdo a los resultados logrados en la presente investigación se puede concluir lo siguiente:

- Se logró identificar ciertas características primordiales de la gastronomía ancestral del cantón 24 de Mayo, no obstante, por desconocimiento de varios habitantes locales y autoridades, no se da la debida importancia para el desarrollo turístico cultural del cantón.
- Con base a la aplicación de las técnicas, se analizó la falta de influencia en el turismo cultural del cantón 24 de Mayo la cual, es debido al desconocimiento de la gastronomía ancestral, puesto que la mayoría de visitantes / turistas manifestaron la necesidad de realizar ferias y talleres para incentivar el turismo local.
- Se reconocieron los principales platos gastronómicos que cumplen con las características de la gastronomía ancestral del cantón 24 de Mayo, los cuales fueron el caldo de gallina criolla, el seco de gallina, el hornado de chanco y la tonga.

## **Recomendaciones**

Con base a los hallazgos, es posible llegar a las siguientes recomendaciones:

- Para fomentar la gastronomía ancestral, se sugiere el desarrollo de ferias y talleres donde se exponga acerca de los distintos platos típicos que son elaborados, de donde proviene la materia prima, además de describir las formas de preparación de cada uno.
- Las autoridades competentes deben reforzar la promoción, a través de la ejecución de proyectos vinculados a los establecimientos de alimentación y bebidas, con el fin de promover el turismo local.
- Implementar estrategias, a través de la creación de un manual gastronómico, ayudando al fortalecer la identidad y mayor aceptación de los habitantes a la cultura local.

## Referencias bibliográficas

- Carlosama, C. (2021). *UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE*. Obtenido de DOCUMENTACIÓN DE LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL Y ANCESTRAL: <http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/11480/2/02%20LGAS%20057%20TRABAJO%20DE%20GRADO.pdf>
- Abreu, J. L. (Julio de 2012). *International Journal of Good Conscience*. Recuperado el 20 de Diciembre de 2022, de [http://www.spentamexico.org/v7-n2/7\(2\)187-197.pdf](http://www.spentamexico.org/v7-n2/7(2)187-197.pdf)
- Aignerren, M. (2008). *Centro de Estudios de Opinión*. Recuperado el 20 de Diciembre de 2022, de DISEÑOS DE INVESTIGACIÓN EXPERIMENTAL Y NO-EXPERIMENTAL: [https://bibliotecadigital.udea.edu.co/bitstream/10495/2622/1/AgudeloGabriel\\_2008\\_DiseñosInvestigacionExperimental.pdf](https://bibliotecadigital.udea.edu.co/bitstream/10495/2622/1/AgudeloGabriel_2008_DiseñosInvestigacionExperimental.pdf)
- Arias, F. (27 de Marzo de 2012). *El proyecto de Investigaciones*. Caracas: EPISTEME, C.A. Recuperado el 20 de Diciembre de 2022, de <https://cmapspublic2.ihmc.us/rid=1RM1FOL42-VZ46F4-319H/871.pdf>
- Bravo, A. (11 de Julio de 2011). *Tipos de muestreo en Estadística*. Obtenido de <https://www.gestiopolis.com/tipos-de-muestreo-estadistica/#:~:text=Existen%20dos%20tipos%20de%20muestreo,tipo%20de%20investigaci%C3%B3n%20a%20realizar>.
- Bravo, A. (11 de Julio de 2020). *Tipos de muestreo en Estadística*. Obtenido de <https://www.gestiopolis.com/tipos-de-muestreo-estadistica/#:~:text=Existen%20dos%20tipos%20de%20muestreo,tipo%20de%20investigaci%C3%B3n%20a%20realizar>.
- Cajal, A. (18 de Diciembre de 2018). *Investigación de Campo: Características, Tipos, Técnicas y Etapas*. Obtenido de <file:///C:/Users/dell/Downloads/Investigaci%C3%B3n%20de%20Campo.pdf>
- Casal, R. (25 de Abril de 2006). *MARCO TEÓRICO*. Obtenido de <https://www.postgradoune.edu.pe/pdf/documentos-academicos/ciencias-de-la-educacion/21.pdf>
- Castellanos, L. (2 de Marzo de 2017). *Técnica de Observación*. Obtenido de <https://lcmetodologiainvestigacion.wordpress.com/2017/03/02/tecnica-de-observacion/>
- Cazau, P. (Marzo de 2006). *Wordpress*. Recuperado el 20 de Diciembre de 2022, de

- [https://educacionparatodalavida.files.wordpress.com/2015/10/cazau\\_pablo\\_-\\_introduccion\\_a\\_la\\_investigacion.pdf](https://educacionparatodalavida.files.wordpress.com/2015/10/cazau_pablo_-_introduccion_a_la_investigacion.pdf)
- Condo, F. (18 de Junio de 2021). *Ministerio de Turismo*. Recuperado el 02 de Agosto de 2022, de <https://www.turismo.gob.ec/turismo-gastronomico-una-opcion-para-la-reactivacion/>
- Dast, D. (1 de Abril de 2019). Recuperado el 7 de Julio de 2022, de <https://danieldast.blogspot.com/2019/04/definiciones-de-turismo.html>
- Díaz, A. (2015). *Fundamentos de la investigación*. Obtenido de <https://sites.google.com/site/fundamentosdelainvestigacion1a/unidad-2-la-investigacion-como-un-proceso-de-construccion-social/2-3-tipos-de-metodos-inductivo-deductivo-analitico-sintetico-comparativo-dialectico-entre-otros>
- Díaz, L. (16 de Abril de 2013). *La entrevista, recurso flexible y dinámico*. Obtenido de [https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S2007-50572013000300009#:~:text=La%20entrevista%20es%20una%20t%C3%A9cnica,al%20simple%20hecho%20de%20conversar.&text=Es%20un%20instrumento%20t%C3%A9cnico%20que%20adopta%20la%20forma%20de%20un%20d](https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2007-50572013000300009#:~:text=La%20entrevista%20es%20una%20t%C3%A9cnica,al%20simple%20hecho%20de%20conversar.&text=Es%20un%20instrumento%20t%C3%A9cnico%20que%20adopta%20la%20forma%20de%20un%20d)
- Galán, M. (27 de Abril de 2009). *EL CUESTIONARIO EN LA INVESTIGACION*. Obtenido de <https://manuelgalan.blogspot.com/2009/04/el-cuestionario-en-la-investigacion.html>
- García, F., Alfaro, A., & Hernández, A. (5 de Octubre de 2006). *Diseño de Cuestionarios para la recogida de*. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/1696/169617616006.pdf>
- García, F., Alfaro, A., & Hernández, A. (5 de Octubre de 2006). *Diseño de Cuestionarios para la recogida de información: metodología y limitaciones*. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/1696/169617616006.pdf>
- García, T. (3 de Diciembre de 2003). *EL CUESTIONARIO COMO INSTRUMENTO DE INVESTIGACIÓN/EVALUACIÓN*. Obtenido de [http://www.univsantana.com/sociologia/El\\_Cuestionario.pdf](http://www.univsantana.com/sociologia/El_Cuestionario.pdf)
- Godoy, C. (18 de Abril de 2020). *Guía básica para aplicar la técnica de la entrevista en investigación*. Obtenido de <https://tesisdeceroa100.com/guia-basica-para-aplicar-la-tecnica-de-la-entrevista-en-investigacion/>
- Gómez, L. (10 de Diciembre de 2010). *Revista Vanguardia Psicológica*. Recuperado el 20 de Diciembre de 2022, de <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/4815129.pdf>
- González, G. (12 de Julio de 2021). *Método deductivo*. Obtenido de Lifeder:




- <https://www.lifeder.com/metodo-deductivo/>
- González, G. (12 de Julio de 2021). *Método inductivo*. Obtenido de Lifeder: <https://www.lifeder.com/metodo-inductivo/>
- Hunziker, W., & Krapf, K. (2018). *Fundamentos de la doctrina general del turismo*. Recuperado el 02 de Agosto de 2022, de <https://www.eumed.net/libros/1806/1806.zip>
- Lainez, M. L. (2015). *La Gastronomía Ancestral y su Influencia en el turismo cultural*. Recuperado el 09 de Agosto de 2022, de <https://repositorio.upse.edu.ec/bitstream/46000/2709/1/UPSE-TDT-2015-0043.pdf>
- Lopera, J., Ramírez, C., Zuluaga, M., & Ortíz, J. (2010). *EL MÉTODO ANALÍTICO COMO MÉTODO NATURAL*. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/181/18112179017.pdf>
- Mejía, T. (10 de Abril de 2020). *Método Sintético: Características, Leyes y Ejemplos*. Obtenido de <https://www.lifeder.com/metodo-sintetico/>
- Montagud, N. (7 de Mayo de 2020). *Los 12 tipos de técnicas de investigación: características y funciones*. Obtenido de <https://psicologiyamente.com/cultura/tipos-tecnicas-investigacion>
- Montalván, F. A., & Cabrero, M. F. (2019). *La gastronomía como recurso de la identidad ancestral: el caso de la Parroquia*. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/7153083.pdf>
- Narváez, O., & Villegas, L. (2014). *Tipos de investigación*. Obtenido de <https://www.uv.mx/apps/bdh/investigacion/unidad1/investigacion-tipos.html>
- Noreña, V. (20 de Diciembre de 2018). Obtenido de ¿Por qué es importante rescatar los saberes ancestrales?: <https://conexionbio.jbb.gov.co/importancia-de-rescatar-saberes-ancestrales/>
- OMT. (1995). *World Tourism Organization 1995*. Recuperado el 08 de Noviembre de 2022, de <https://web.archive.org/web/20100922120940/http://pub.unwto.org/WebRoot/Store/Shops/Infoshop/Products/1034/1034-1.pdf>
- OMT. (Noviembre de 2022). *World Tourism Organización*. Recuperado el 14 de Diciembre de 2022, de <https://www.e-unwto.org/doi/epdf/10.18111/wtobarometereng.2022.20.1.6?role=tab>
- Orellana, P. (5 de Junio de 2020). *Método analítico*. Obtenido de Economipedia.com: <https://economipedia.com/definiciones/metodo-analitico.html>
- Pazmiño, J. A. (15 de Febrero de 2015). *Actualización de plan de desarrollo y ordenamiento territorial del canton 24 de Mayo*. Recuperado el 08 de Noviembre de 2022, de

- <https://odsterritorioecuador.ec/wp-content/uploads/2019/04/PDOT-CANTON-24-DE-MAYO-2015-2025.pdf>
- Pazos , J. (2008). *"El Sabor de la Memoria" historia de la cocina quiteña*. (A. Ortiz Crespo, & A. Pacheco Bustillos, Edits.) Quito, Ecuador: FONSAL. Obtenido de <https://docplayer.es/18760166-El-sabor-de-la-memoria-historia-de-la-cocina-quitena.html>
- Pérez. (10 de Noviembre de 2008). *Definición de método inductivo*. Obtenido de Qué es, Significado y Concepto: <https://definicion.de/metodo-inductivo/>
- Quiroz, G. (2019). *La Gastronomía y su influencia en el desarrollo turístico de la provincia de Manabí. caso específico: sitio "La Planchada" del cantón 24 de Mayo*. Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, Manta. Recuperado el 24 de Agosto de 2022, de <https://munayi.ulead.edu.ec/wp-content/uploads/2019/10/MEMORIAS-DEL-V-CICAE.pdf#page=307>
- Ramírez, F. (17 de Marzo de 2015). *Técnicas de Investigación: La Encuesta*. Obtenido de <https://manualdelinvestigador.blogspot.com/2015/03/tecnicas-de-investigacion-la-encuesta.html>
- Ramos Galarza, C. (19 de Octubre de 2020). *LOS ALCANCES DE UNA INVESTIGACIÓN*. Obtenido de <file:///C:/Users/dell/Downloads/Dialnet-LosAlcancesDeUnaInvestigacion-7746475.pdf>
- Rivera, J. (2016). *GASTRONOMÍA COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL ECUADOR*. Obtenido de <http://repositorio.utn.edu.ec/handle/123456789/5330>
- Rodríguez, M. (19 de Noviembre de 2010). *LA TÉCNICA DE LA ENCUESTA*. Obtenido de <https://metodologiasdelainvestigacion.wordpress.com/2010/11/19/la-tecnica-de-la-encuesta/>
- Rojas, C. (20 de Abril de 2021). *FICHA DE OBSERVACIÓN*. Obtenido de <https://milformatos.com/escolares/ficha-de-observacion/>
- Ruíz , L. (4 de Marzo de 2019). *Técnica de observación participante: tipos y características*. Obtenido de <https://psicologiamente.com/psicologia/tecnica-observacion-participante>
- Rus, E. (8 de Mayo de 2021). *Método sintético*. Obtenido de Economipedia.com: <https://economipedia.com/definiciones/metodo-sintetico.html>
- Sánchez, I. (Febrero de 2015). *Conceptos Básicos de la Metodología* . Obtenido de <https://conceptodefinicion.de/metodologia/>

- Santana, A. (Octubre de 2003). *Turismo cultural, culturas turísticas*. Obtenido de <https://doi.org/10.1590/S0104-71832003000200003>
- Tardivo, G. (2017). *El uso del método histórico-comparativo en el análisis del liderazgo político*. Obtenido de los casos de Bettino Craxi y Felipe González: <https://revistas.um.es/sh/article/view/276461/222331>
- Torres, A. M. (2012). Planificación del turismo gastronómico sostenible. En *Planificación del turismo gastronómico sostenible: Servicios, rutas, productos y destinos*. México . Recuperado el 02 de Agosto de 2022, de <http://saboresdominicanos.org/Libros-y-Publicaciones/Archivos-Estad%C3%ADsticas-Documentos/planificacion-del-turismo-gastronomico-sostenible-servicios-rutas-productos-y-destinos>
- Toselli, C. (2006). Algunas reflexiones sobre el turismo cultural. En C. Toselli, *Algunas reflexiones sobre el turismo cultural* (págs. 175-182). Argentina . doi:10.25145
- Uriarte, J. (29 de Septiembre de 2022). *Definición y Características Población* . Obtenido de <https://humanidades.com/poblacion/>
- Valeriano, I. (2019). PLAN DE DESARROLLO Y ORDENAMIENTO TERRITORIAL DEL CANTÓN 24 DE MAYO. 24 de Mayo, Manabí, Ecuador.
- Villafuerte, C. (20 de Diciembre de 2022). Recetas sobre platos típicos del cantón 24 de Mayo. (G. Aragundi, Entrevistador)
- Villasante, W. M. (22 de Marzo de 2016). *UNWTO*. Recuperado el 8 de Noviembre de 2022, de Organización Mundial del Turismo: <https://asesoresenturismoperu.wordpress.com/2016/03/22/entender-el-turismo-glosario-basico-omt/>
- Waterreus, S. (2015). Recuperado el 05 de Agosto de 2022, de VIII Jornada Académica Turismo y Patrimonio, Compartiendo lo nuestro con el mundo. Memorias Contribuciones Científicas: [https://www.researchgate.net/profile/Swen-Waterreus/publication/308074037\\_Descubriendo\\_el\\_Geoturismo\\_en\\_Manabi\\_Distrito\\_Jama\\_-\\_Pedernales\\_p\\_56/links/57d8f1b708ae5f03b4986e56/Descubriendo-el-Geoturismo-en-Manabi-Distrito-Jama-Pedernales-p-56.pdf#page=116](https://www.researchgate.net/profile/Swen-Waterreus/publication/308074037_Descubriendo_el_Geoturismo_en_Manabi_Distrito_Jama_-_Pedernales_p_56/links/57d8f1b708ae5f03b4986e56/Descubriendo-el-Geoturismo-en-Manabi-Distrito-Jama-Pedernales-p-56.pdf#page=116)
- Westreicher, G. (19 de Mayo de 2020). *Método deductivo*. Obtenido de Economipedia.com: <https://economipedia.com/definiciones/metodo-deductivo.html>

## Anexos

### Anexo 1: Cuestionario de entrevistas.

	FACULTAD DE EDUCACIÓN TURISMO ARTES Y HUMANIDADES
	CARRERA TURISMO

#### Entrevistas

Entrevistado	Fecha	Gad Municipal
Ing. Elvis Macías	28/12/2022	Departamento de Turismo

- 1) ¿Conoce usted que es la Gastronomía Ancestral?
- 2) ¿Conoce usted sobre el turismo cultural?
- 3) ¿Identifica usted cuales son las características gastronómicas en el cantón 24 de Mayo?
- 4) Desde su perspectiva ¿Qué estrategias realiza el departamento de turismo para el fomento e impulso de la gastronomía ancestral del cantón 24 de Mayo?

Entrevistado	Fecha	Persona
Gladys Restrepo	28/12/2022	Adulto mayor

- 1) ¿Conoce usted sobre la Gastronomía Ancestral?
- 2) ¿Conoce usted sobre el turismo cultural?
- 3) ¿Considera importante la promoción de la gastronomía ancestral para la generación de turismo cultural dentro del cantón 24 de Mayo? ¿Porqué?

Entrevistado	Fecha	Persona
Jazmín Vargas	28/12/2022	Joven

- 1) ¿Conoce usted sobre la Gastronomía Ancestral?
- 2) ¿Conoce usted sobre el turismo cultural?
- 3) ¿Cree usted que la gastronomía ancestral influye en el turismo cultural? ¿Por qué?

*Gráfico 8 Cuestionario de entrevistas*

**Anexo 2: Realización de las entrevistas**

*Gráfico 9* Entrevista al departamento turístico del Gad Municipal de cantón 24 de Mayo




*Gráfico 10* Entrevista a la señora Gladys Restrepo



*Gráfico 11 Entrevista a la joven Jazmín Vargas*

### Anexo 3: Cuestionario para encuesta


	FACULTAD DE EDUCACIÓN TURISMO ARTES Y HUMANIDADES
	CARRERA TURISMO

#### Encuesta sobre la gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural del cantón 24 de Mayo

La presente encuesta tiene el propósito de analizar la gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural del cantón 24 de Mayo. Muy gentilmente le solicitamos responder cada pregunta. Gracias.

- 1) **Género**
  - Masculino
  - Femenino
  - Otro \_\_\_\_\_
- 2) **Edad**
  - Entre 18 y 25 años
  - Entre 26 y 35 años
  - Entre 36 y 45 años
  - Entre 45 y 55 años
  - Mas de 56 años
- 3) **Nacionalidad**
  - Ecuatoriano
  - Extranjero
- 4) **¿Con qué frecuencia visita el cantón 24 de Mayo?**
  - Diario
  - Fines de semana
  - 1 vez cada mes
  - Cada 3 meses
  - Cada 6 meses
  - Otro \_\_\_\_\_
- 5) **¿Conoce usted la gastronomía ancestral del cantón 24 de Mayo?**
  - ¿Si
  - No
- 6) **¿Tiene conocimiento sobre los diversos platos típicos que se preparan en el cantón 24 de Mayo?**
  - Si
  - No
- 7) **¿De los siguientes platos típicos, cuáles son de su preferencia?**
  - Caldo de Gallina Criolla
  - Seco de Gallina Criolla
  - Hormado de Chancho
  - Tonga
  - Otro \_\_\_\_\_

*Gráfico 12 Cuestionario de preguntas de las encuestas*

	<b>FACULTAD DE EDUCACIÓN TURISMO ARTES Y HUMANIDADES</b>
<b>CARRERA TURISMO</b>	

**8) ¿Cuáles de estos factores considera usted importante a la hora de degustar un plato típico?**

- Sabor
- Preparación en horno de leña
- Presentación
- Todas las anteriores

**9) ¿Según su criterio, cómo se fortalecería la gastronomía ancestral del cantón 24 de Mayo?**

- Ferias gastronómicas
- Propuestas
- Talleres gastronómicos
- Todas las anteriores

**10) ¿Recomendaría visitar el cantón 24 de Mayo por la gastronomía que ofrece?**

- Si
- No
- Tal vez



**Anexo 4:** Realización de las encuestas a visitantes

*Gráfico 13 Encuesta a visitante del cantón 24 de Mayo*



*Gráfico 14 Encuesta a visitante del cantón 24 de Mayo*



*Gráfico 15 Realización de las encuestas*

**Anexo 5:** Ficha de Observación.

*Tabla 16 Ficha de Observación*

<b>Ficha de Observación</b>				
<b>Parámetros a observar</b>				
<b>Elemento</b>	<b>Escala</b>			
Utensilio	Ancestrales	Modernos	Tecnológicos	
		X	X	
Bajillas	Barro	Porcelana	Plástico	Vidrio
		X		X
Condimentos	Casero	Mercado	Exportados	
		X		
Ingredientes	Propios	Mercado	Supermercado	Exportados
		X	X	
Tipo de combustible	Gas	Electricidad	Leña	Carbón
	X	X		

**Anexo 6:** Visita al cantón 24 de Mayo

*Gráfico 16* Parque central de Sucre



*Gráfico 17* Iglesia Católica San Ignacio de Loyola





*Gráfico 18 Mercado municipal*



*Gráfico 19 Plaza Sucre*