



**UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ**

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

**CARRERA DE TURISMO**

**PROYECTO DE INVESTIGACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO  
DE LICENCIATURA EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS**

**TÍTULO:**

**“CREACIÓN DE LA RUTA GASTRONÓMICA ANCESTRAL ENTRE LAS  
PARROQUIAS RURALES: RÍO CHICO, ABDÓN CALDERÓN Y ALHAJUELA DEL  
CANTÓN PORTOVIEJO.”**

**AUTORAS:**

MELANY CEDEÑO VÉLEZ

KELLY GUARANDA ACOSTA

**TUTOR:**

PHD, FERNANDO MACIAS. MG

**MANTA, MARZO 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 bajo la autoría de la estudiante **Cedeño Vélez Melany Roxana**, legalmente matriculada en la carrera de Turismo, período académico 2022-2023(2), cumpliendo el total de 384 horas, cuyo tema del proyecto **“Creación de la ruta gastronómica ancestral entre las parroquias rurales: Río Chico, Abdón Calderón y Alhajuela del cantón Portoviejo.”**

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,

Phd. Fernando Macias, Mg.

**Docente Tutor(a)**

## **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, bajo la autoría de la estudiante **Guaranda Acosta Kelly Rocio**, legalmente matriculada en la carrera de Turismo, período académico 2022-2023(2), cumpliendo el total de 384 horas, cuyo tema del proyecto **“Creación de la ruta gastronómica ancestral entre las parroquias rurales: Río Chico, Abdón Calderón y Alhajuela del cantón Portoviejo.”**

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,

Phd. Fernando Macias, Mg.

**Docente Tutor(a)**

## CERTIFICADO DE APROBACIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

El tribunal evaluador certifica:

Que, el trabajo de carrera, titulado **“Creación de la ruta gastronómica ancestral entre las parroquias rurales: Río Chico, Abdón Calderón y Alhajuela del cantón Portoviejo.”** ha sido realizado y concluido por las estudiantes **Melany Cedeño Vélez y Kelly Guaranda Acosta**, el mismo que ha sido controlado y supervisado por los miembros del tribunal.

El trabajo de fin de carrera reúne todos los requisitos pertinentes en lo referente a la investigación y diseño que ha sido continuamente revisada por este tribunal en las reuniones llevadas a cabo.

Para dar testimonio y autenticidad,

Firmamos:

---

**PRESIDENTE DEL TRIBUNAL**

---

**MIEMBRO TRIBUNAL DE  
TITULACIÓN**

---

**MIEMBRO TRIBUNAL DE  
TITULACIÓN**

---

**DOCENTE TUTOR DE  
TITULACIÓN**

---

Melany Cedeño Vélez

**C.I: 1350083000**

---

Kelly Guaranda Acosta

**C.I: 1316432895**

GRADUADAS

## **DECLARACIÓN DE LA AUTORÍA**

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

**Cedeño Vélez Melany Roxana**

**C.I: 1350083000**

**Guaranda Acosta Kelly Rocio**

**C.I: 1316432895**

## **DEDICATORIA**

Agradezco a Dios, por guiarme en este camino llegando a una de las metas más importante de mi vida, por darme las fuerzas y no dejarme rendir.

A mis padres que son mis pilares fundamentales para alcanzar el éxito, gracias a ellos por apoyarme desde el día uno que decidí estudiar lo que me gusta, por velar de mi educación y darme las fortalezas para seguir adelante, el esfuerzo que me han brindado a lo largo de estos años para poder cumplirlos, muchos de mis logros se los debo ustedes, también a una persona en especial mi abuela que siempre estuvo viendo cada paso que daba y era orgullosa por lo que lograba, como quisiera que ella estuviera presente en este logro hoy no está conmigo físicamente pero está en cielo guiándome para triunfar.

A mi compañera de tesis que hicimos un buen equipo, por los esfuerzos, por los días difíciles en la que pasamos y no nos rendimos para lograr el objetivo.

**Melany Cedeño Vélez**

## **DEDICATORIA**

Mi agradecimiento a mis seres queridos que han sido mi fortaleza durante este período de lucha y enseñanzas en mi vida académica; gracias a ello he aprendido que todo es posible si tú te lo propones.

Doy gracias a Dios, a mis abuelos gracias a ellos aprendí a forjarme con valores que me han enseñado a seguir adelante; a mis padres en apoyarme en el transcurso de mi vida académica. De igual manera a mis tíos en ilustrarme con palabras de aliento y consejos para no rendirme. Y a mis hermanos que han sido mi gran inspiración de seguir adelante con mis propósitos y metas.

A mi compañera de tesis que me ha permitido conformar un grupo para realizar este trabajo de investigación, por las noches de desvelo para realizar este trabajo, por su dedicación, responsabilidad y su determinada paciencia.

**Kelly Guaranda Acosta**

## **AGRADECIMIENTO**

Al concluir con este proyecto, agradezco a Dios por brindarme sabiduría, fuerzas, por guiarme y llegar hasta aquí después de tantos esfuerzos todo tiene sus recompensas.

A mis padres por ser mi pilar fundamental, mi motivación para salir adelante, agradecida con ellos porque han estado en todo momento malos y buenos por cuidarme por apoyarme en mi carrera que han estado desde el día uno pendiente de esta etapa de mi vida.

A mi querida abuela que estuvo la gran parte de mi carrera universitaria a mi lado en días de llantos, felicidad, preocupaciones, pero siempre animándome para seguir adelante hoy estará orgullosa allá en cielo. Agradezco a mis abuelos, mi hermano, mi familia y a las personas especiales que han estado en todo momento dándome cariño, amor y continuo apoyo.

A la Universidad Laica Eloy Alfaro por todos los años que compartí ahí, por las personas que conocí en especial mi compañero Joshue por ayudarme en momentos difíciles, por la paciencia, a mi compañera Kelly por tantos momentos que compartimos juntas y algunos que los llevo en corazón.

A todos mis profesores durante la carrera, ejemplo clave para alcanzar este objetivo.

Muchas gracias a todos.

**Melany Cedeño Vélez**



## **AGRADECIMIENTO**

Mi gratitud a Dios por guiarme en las decisiones tomadas en estos últimos años en mi carrera universitaria, ya que la satisfacción de llegar hasta aquí es indescriptible y los esfuerzos previos corresponde a otras personas.

Agradezco eternamente a mi familia, a mi padre porque el sacrificio y ejemplo que me ha dado durante todos estos años ha logrado ser de suma importancia para poder superarme; a mis hermanos por apoyarme en seguir adelante, mis abuelos por la crianza, los valores, que me han hecho superar cualquier adversidad, a mis tíos que durante todos estos años han llegado a ser un papel fundamental para ayudarme a ser responsable por mi bienestar y futuro, a una persona especial que últimamente llego a mi vida, gracias a ella me ha dado la oportunidad de ayudarme a seguir adelante.

A la “Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí” por los años de enseñanza, compromiso, dedicación y principalmente amistad la que he logrado llevar al corazón, mis amigos, a mi compañera de tesis Melany Cedeño por compartir ideas, momentos, tareas, y todos los recuerdos que llevare conmigo por siempre.

Agradezco la enseñanza de todos los profesores, durante estos años de muchos buenos momentos.

Sin todo este apoyo, no podría culminar este trabajo para mi titulación.

**Gratitud, salud y vida para todos.**

**Kelly Guaranda Acosta.**

## RESUMEN

En los tiempos actuales, las zonas rurales buscan opciones para promulgar y mantener su gastronomía frente al paulatino crecimiento de la gastronomía moderna en sectores urbanos. El turismo es uno de los contribuyentes de ingresos de más rápido desarrollo, sin embargo, es un sector que también enfrenta desafíos considerables en zonas aledañas. En los últimos años el turismo gastronómico ha llamado la atención de muchos destinos como una alternativa para promulgar sus fortalezas con efectos favorables.

El presente trabajo tiene como enfoque principal elaborar una propuesta de ruta gastronómica ancestral para promover la actividad turística de tres parroquias del cantón Portoviejo, provincia de Manabí, concretamente las parroquias de Río Chico, Abdón Calderón y Alhajuela; y poder destacar incentivos y beneficios sobre el valor de las tradiciones ancestrales que guardan relación entre su comida autóctona y su cultura. En este tema se elabora un diagnóstico in situ del sector gastronómico en las áreas de mayor afluencia de las parroquias en mención, para lo cual se partió de la revisión documental de estudios y propuestas de rutas gastronómicas a nivel local, nacional y latinoamericano.

A partir de un tema académico relativamente poco explorado, pero en crecimiento, esta investigación tiene la intención de proponer una alternativa que se utilice como instrumento de difusión del potencial gastronómico no desarrollado en las zonas rurales del cantón Portoviejo. Un marco bibliográfico que identifique temas de importancia para el desarrollo de este nicho turístico ayuda a formar una investigación cualitativa con la participación de restaurantes y establecimientos locales, los cuales constituyen un grupo importante de actores con una perspectiva convenientemente amplia que abarca desde la obtención de alimentos hasta el consumo turístico y además son los principales beneficiarios del presente trabajo investigativo. Los resultados subrayan la importancia de la mentalidad, las prácticas, la cooperación entre las partes interesadas y la promoción de la ruta ancestral, pero también su interconectividad y, por lo tanto, proporcionan información valiosa para la planificación del turismo gastronómico en las parroquias involucradas.

## ABSTRACT

In current times, rural areas are looking for options to promulgate and maintain their gastronomy in the face of the gradual growth of modern gastronomy in urban sectors. Tourism is one of the fastest developing revenue contributors, yet it is a sector that also faces considerable challenges in surrounding areas. In recent years, gastronomic tourism has drawn the attention of many destinations as an alternative to promulgate its strengths with favorable effects.

The main focus of this work is to develop a proposal for an ancestral gastronomic route to promote tourist activity in three parishes of the Portoviejo canton, Manabí province, specifically the parishes of Rio Chico, Abdón Calderón and Alhajúela; and to be able to highlight incentives and benefits on the value of ancestral traditions that are related to their native food and their culture. In this topic, an on-site diagnosis of the gastronomic sector is elaborated in the areas of greatest influx of the parishes in question, for which it was based on the documentary review of studies and proposals for gastronomic routes at the local, national and Latin American level.

Starting from a relatively unexplored but growing academic topic, this research intends to propose an alternative that can be used as a tool to disseminate the undeveloped gastronomic potential in rural areas of the Portoviejo canton. A bibliographic framework that identifies issues of importance for the development of this tourism niche helps to form a qualitative research with the participation of local restaurants and establishments, which constitute an important group of actors with a conveniently broad perspective that ranges from obtaining food to tourist consumption and are also the main beneficiaries of this research work. The results underline the importance of the mindset, practices, cooperation between stakeholders and the promotion of the ancestral route, but also its interconnectivity and therefore provide valuable information for the planning of gastronomy tourism in the parishes involved.

## ÍNDICE

DEDICATORIA .....	III
DEDICATORIA .....	IV
AGRADECIMIENTO .....	V
AGRADECIMIENTO .....	VI
RESUMEN .....	VII
ABSTRACT .....	VIII
JUSTIFICACIÓN .....	XIII
INTRODUCCIÓN .....	1
PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA .....	3
Diagrama de Ishikawa .....	4
Formulación del problema .....	6
Objeto y Campo de acción .....	6
Variables .....	6
OBJETIVOS .....	6
Objetivo general .....	6
Objetivos específicos .....	7
CAPÍTULO I MARCO TEÓRICO .....	8
1.1 Antecedentes de la investigación .....	8
1.2 Diseño de ruta gastronómica .....	11
1.3 Turismo .....	12
1.4 Gastronomía .....	12
1.5 Turistas .....	13
1.6 Turismo gastronómico .....	13

1.7 Ruta gastronómica .....	14
1.8 Gastronomía ancestral .....	14
1.9 Saberes ancestrales .....	15
1.10 Atractivos turísticos.....	15
1.11 Destinos turísticos.....	15
1.12 Tradición.....	15
1.13 Plato típico .....	16
1.14 Marco Referencial .....	16
<b>CAPÍTULO II METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN.....</b>	<b>18</b>
2.1 Tipos de investigación .....	18
2.2 Alcance de investigación .....	20
2.3 Métodos .....	23
2.4 Técnicas .....	26
2.4.1 Observación .....	26
2.4.2 Cuestionarios y encuestas .....	27
2.4.3 Entrevista .....	27
2.4.4 Focus group .....	27
2.5 Instrumentos .....	28
2.6 Población y muestra.....	29
2.7 Descripción del objeto de estudio.....	33
<b>CAPÍTULO III RESULTADOS.....</b>	<b>39</b>
3.1 Análisis de los Resultados .....	39
3.2 Entrevistas.....	49

3.3 Mapa de la Ruta Gastronómica.....	53
CAPÍTULO IV .....	54
4.1 CONCLUSIONES.....	54
4.2 RECOMENDACIONES.....	55
REFERENCIAS .....	56
ANEXOS .....	71
Encuesta.....	71
Entrevistas.....	74
Clientes .....	74

### ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Restaurantes .....	49
Tabla 2. Cevichería Don Euler Urdanigo.....	49
Tabla 3. Empanadas y algo más.....	51
Tabla 4. Casa Don Rigo Salchichería .....	52
Tabla 5. Actividades por parroquia.....	53

### TABLA DE FIGURAS

Figura 1. Gastronomía ancestral en riesgo.....	5
Figura 2. Hilo conductor Gastronómico.....	8
Figura 3. Resultado pregunta 1 .....	39
Figura 4 Resultado pregunta 2 .....	40
Figura 5. Resultado pregunta 3 .....	41
Figura 6. Resultado pregunta 4 .....	42
Figura 7. Resultado pregunta 5 .....	43
Figura 8. Resultado pregunta 6 .....	44
Figura 9. Resultado pregunta 7 .....	45
Figura 10. Resultado pregunta 8 .....	46
Figura 11. Resultado pregunta 9 .....	47
Figura 12. Resultado pregunta 10 .....	48
Figura 13. Mapa Ruta Gastronómica .....	53

### **TABLA DE ANEXOS**

Anexo 1. Entrevista en Río Chico.....	75
Anexo 2. Entrevista en Ábdon Calderón.....	75
Anexo 3. Entrevista En Alhajuela.....	76
Anexo 4. Ceviche de Pinchagua.....	76
Anexo 5. Morcilla .....	77
Anexo 6. Empanadas.....	77

## JUSTIFICACIÓN

La realización de este proyecto consiste en diseñar una ruta gastronómica y turística cuyo propósito principal es convertirse en un instrumento de difusión para las parroquias rurales; Rio Chico, Abdón Calderón y Alhajuela que integran el cantón Portoviejo, además de valorizar la tradición culinaria que envuelve el mágico mundo de sabores y saberes que se han transmitido de generación en generación y que han ido evolucionando con el pasar de los tiempos, sensibilizando así a la ciudadanía en cuanto a la alimentación originaria y a la vez resaltar y difundir los potenciales turísticos que posee esta zona en estudio, esto será posible si se maneja una ruta gastronómica a través de la participación de las comunidades beneficiarias.

El proyecto es conveniente ya que la propuesta de un producto turístico como lo es una ruta gastronómica promueve diversos beneficios para las parroquias participantes como la motivación al emprendimiento local, la generación de fuentes de trabajo en el área de restauración principalmente, el mejoramiento de las condiciones higiénicas de los establecimientos y la optimización del servicio al cliente por parte de los servidores turísticos.

Mediante el proceso se pretende detallar cuales son los problemas existentes de cada parroquia para así poder impulsar su originaria gastronomía, lo cual algunos no están aptos es decir su infraestructura está un poco deteriorada, por lo tanto, es apropiado que también podrían recibir ayuda del GAD municipales quienes gestionarían este cambio radical. Al planificar este proceso podrá conocer en detalle la realidad del problema existente que hay en la influencia gastronómica de las zonas rurales.



## INTRODUCCIÓN

Según Velázquez (2020) El turismo gastronómico es considerado el que se realiza por medio de actividades fundamentadas en el patrimonio gastronómico material e inmaterial en lugares diferentes al entorno habitual, con el principal objetivo de realizar experiencias gastronómicas donde se valoren los productos, la sociedad y su cultura, así como el uso responsable de los recursos naturales., uno de los ingresos en el turismo es el arte culinario esto depende de la gran complejidad de conocimientos, experiencias y desarrollo de la gastronomía; otro de los aspectos más importante es su relación con ancestralidad que gracias a hechos, combinaciones, o degustaciones como lo es evidente considerarlo como identidad de patrimonio.

Según la OMT y La BCC (2019) nos indica que “El turismo gastronómico, bien gestionado, tomando en cuenta los Objetivos de Desarrollo Sostenible tiene la capacidad de contribuir al desarrollo social y al crecimiento económico, a partir de la producción y consumo responsables lo que beneficia la preservación del patrimonio culinario”

En efecto para considerar la gastronomía exclusivamente como el arte de cocinar y del buen comer obtenemos a una definición más amplia; donde el turismo gastronómico corresponde a aquella actividad turística de la cual participan personas cuya elección del destino a visitar se encuentra muy influenciada por una motivación culinaria; adicionalmente, consideran al turismo gastronómico como una forma para satisfacer las expectativas de personas que visitan un lugar atraídas por su gastronomía o por sus productos agroalimentarios.

De acuerdo a tendencias mundiales nos indica Vega (2018) “la ruta gastronómica es una de las ofertas más famosas dentro del turismo gastronómico y se define como: un modelo exitoso de ruta gastronómica está basado en dos elementos clave la organización y el discurso que la sostiene.” (p.8)

Por su parte, en Ecuador se ha visto enriquecida por la pluriculturalidad, la diversidad de climas, así como la variedad de especias y productos que existen en el país.

Además, MINTUR (2019) nos detalla que “la herencia tanto indígena como europea ha cimentado un sincretismo que se centra en la sazón y creatividad constantemente renovada a través de las nuevas generaciones de cocineros y comensales. A esta combinación tan singular se la ha definido como comida criolla.”

No obstante, en la capital Manabita, posee una de las gastronomías más ricas y variadas por ello proponemos crear una ruta gastronomía en las tres parroquias rurales; Rio chico, Abdón Calderón y Alhajuela, cada parroquia, cada sitio del cantón Portoviejo cuenta con esa esencia viva con la mayor diversidad de platos típicos que enamoran a los paladares más exigentes. Se pretende desarrollar y fortalecer el turismo gastronómico a través de la activación de una ruta para visitantes y lugareños; impulsando de este modo la generación de ingresos y empleos de manera directa e indirecta para favorecer a las localidades y de ese modo también fortalecer los atractivos turísticos en sus alrededores de los sitios de cada parroquia.

Con el fin de impulsar del procedimiento de reactivación turística se tiene establecido de mejorar la información necesaria y adecuada para el turista. Los aspectos más importantes en el desarrollo de esta ruta es la presencia de la gastronomía típica de las parroquias y buscar cuales son ideales para incluirla dentro de la ruta. para impulsar los centros de alimentación en gastronomía típica de estos lugares aun así impulsar los destinos turísticos cercanos para incrementar la utilidad de los atractivos turísticos.

Guerra (2020) manifiesta que “Reactivación turística es una de las alternativas de solución creada por personas naturales a través de proyectos con el fin de incentivar a una comunidad emisora. Se elaboran estrategias de promoción en base a actividades recreativas, metas de cumpliendo, seguridad que, causada por alguna decadencia o inactividad turística, les permita obtener beneficios socioeconómicos generando confianza entre los turistas y la población receptora.” (p.144)

## **PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA**

Las parroquias rurales; Rio Chico, Abdón Calderón, Alhajuela que se encuentran ubicadas en el cantón Portoviejo, el problema que se abordó estuvo relacionado con el peligro que corre estas parroquias rurales, al perder su gastronomía ancestral, en cuanto los platos típicos que ofrecen cada una de estas parroquias que gracias a su gastronomía ancestral por la singularidad de costumbres lo conocemos como los más peculiares recomendados por extranjeros.

Los habitantes oriundos de cada sitio rural conocen los secretos de la sazón tradicional para la elaboración de los más exquisitos platos representativos de estas parroquias rurales, sin embargo, estos conocimientos, muchos de ellos ancestrales, están perdiendo y no están siendo aprovechados como un recurso cultural sino también turístico. El desconocimiento de los platos típicos, en las zonas rurales es un problema que ha radicado por mucho tiempo, lo que siempre ha destacado son productos típicos de su zona, no obstante, al ser tan apetecible no son tan apreciados y como estos hay muchos que no manejan una información adecuada para aquellos turistas que desean un plato típico de la parroquia.

Entre los principales problemas se determinó lo siguiente:

- La falta de información turística de los platos típicos y falta de conocimientos de atractivos naturales, causando la poca afluencia turística en las parroquias.
- La pérdida de elaboración de platos ancestrales, por falta de productos originales y desinterés de conocimientos ancestrales.
- Infraestructura en deterioro para la comodidad de los turistas porque la economía local no satisface las necesidades del vendedor y falta de interés de entidades públicas y privadas.

Estos son algunos de los problemas para el desarrollo gastronómico en las parroquias de Rio Chico, Abdón Calderón, Alhajuela; esto afecta a la economía local por la inexistencia de información turística de los lugares y el no interés de la entidad públicas, privadas e

incluso de los propios locales al no darle un valor propio del patrimonio inmaterial de las parroquias. La infraestructura turística no es adecuada para los turistas; esto se debe a la economía local la cual no satisface las necesidades para realizar una infraestructura conveniente; para implementar saberes culinarios ancestrales se necesita años de practica ya que el desinterés de la herencia local de los platos típicos ha ido decayendo.

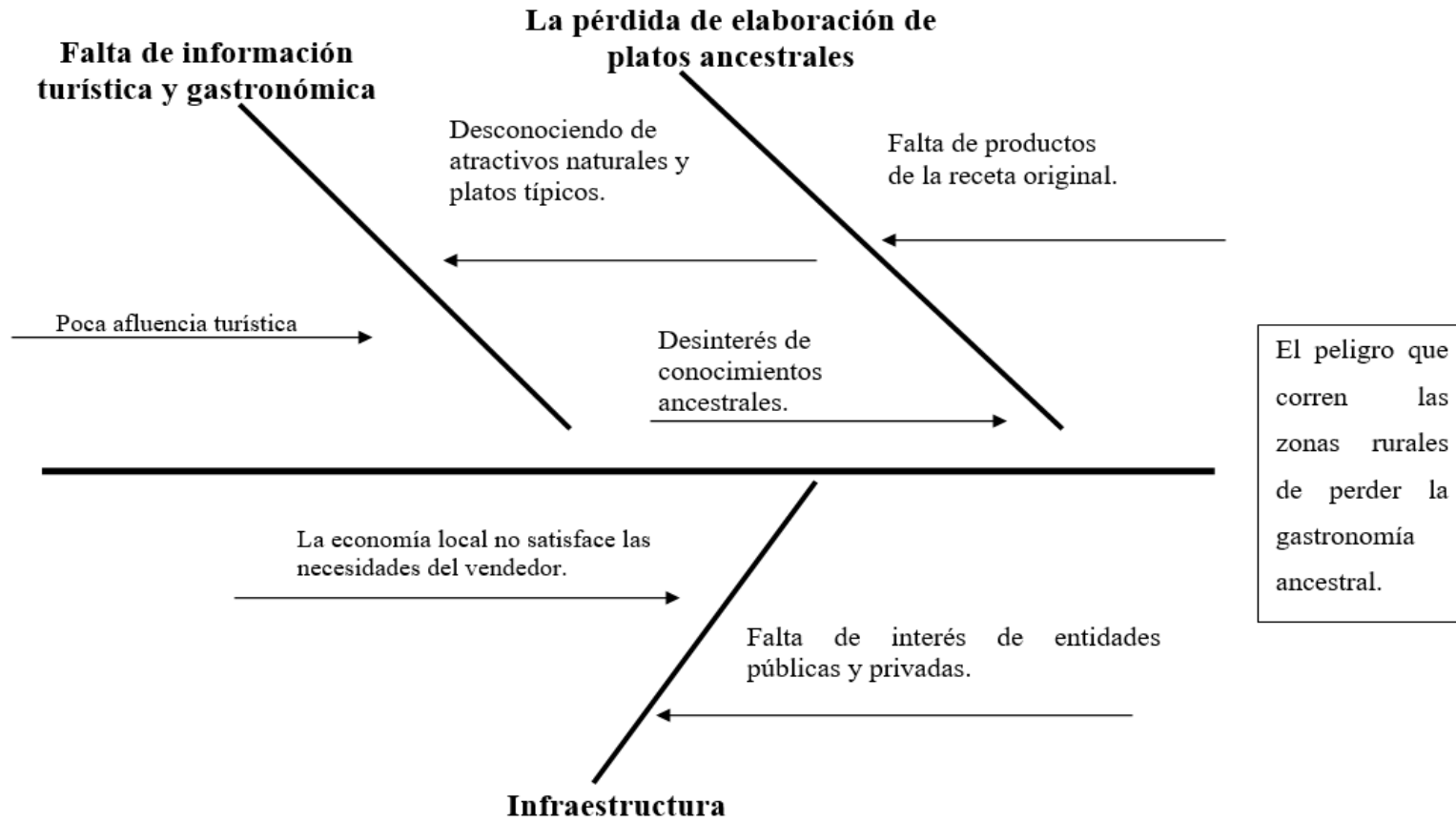
### **Diagrama de Ishikawa**

1. Según Silva (2018) “El diagrama de causa-efecto, también llamado diagrama de Ishikawa o de espina de pescado, es una herramienta simple muy utilizada en calidad. Kaoru Ishikawa fue quien creó el diagrama en 1943 y lo utilizó en entornos industriales para verificar la dispersión en la calidad de productos y procesos”.

Para la elaboración del diagrama se concibió de dos maneras: la primera parte consiste en identificar cuáles eran los problemas existentes por la misma manera determinar cuáles eran causas y efectos; dentro de las ideas principales se ubican en los “huesos primarios” es decir las cusas y para identificar sus efectos en los “huesos secundarios”.

A continuación, por el método de observación se estableció que en el diagrama de Ishikawa determina los principales problemas y causas que influye en el turismo gastronómico de las parroquias rurales; Rio Chico, Abdón Calderón, Alhajuela

Figura 1. Gastronomía ancestral en riesgo



Fuente: Elaboración propia

**Formulación del problema**

¿De qué manera contribuye el turismo para la creación de una ruta gastronómica en las parroquias rurales de Río Chico, Abdón Calderón y Alhajuela?

**Objeto y Campo de acción****Objeto de estudio:**

De la creación de la ruta gastronómica ancestral que se llevará a cabo en las parroquias rurales que son Río chico, Abdón Calderón y Alhajuela del cantón Portoviejo.

**Campo de acción:**

El campo de acción en las tres parroquias rurales que son Río chico, Abdón Calderón y Alhajuela del cantón Portoviejo.

**Variables****Variable dependiente**

Fortalecimiento del turismo en las tres parroquias rurales; Río chico, Abdón Calderón y Alhajuela.

**Variable independiente**

Ruta gastronómica

**OBJETIVOS****Objetivo general**

Proponer una alternativa que promueva una ruta gastronómica entre las tres parroquias del cantón Portoviejo: Río Chico, Abdón Calderón y Alhajuela.

### **Objetivos específicos**

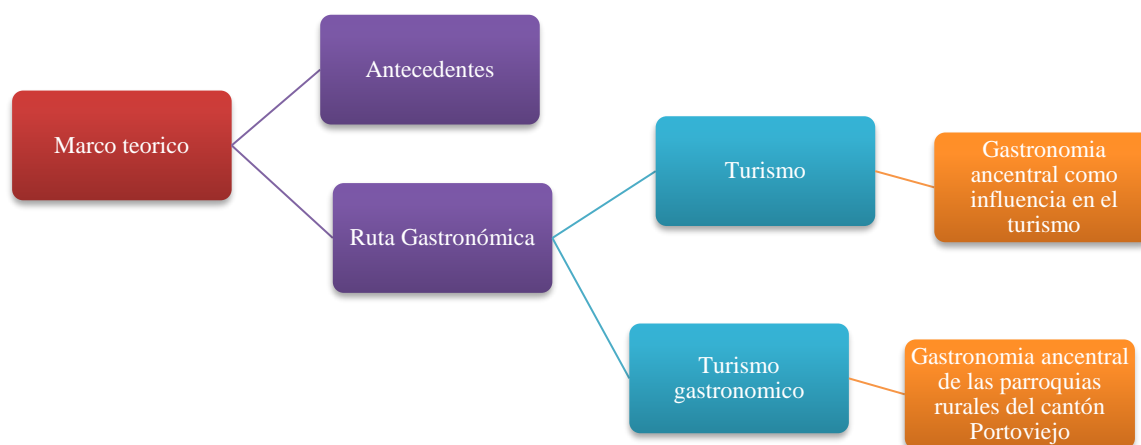
- ❖ Identificar una base teórica que fortalezca el logro de los atractivos turísticos naturales presentes en las tres parroquias que conforman la ruta gastronómica ancestral.
- ❖ Realizar el uso de técnicas e instrumentos para recolectar información de establecimientos en servicio de comida ancestral presente en las tres parroquias que conforman la ruta gastronómica.
- ❖ Analizar el resultado con el fin de contribuir significativamente en la creación de la ruta gastronómica ancestral en tres parroquias del cantón Portoviejo: Rio Chico, Abdón Calderón y Alhajúela.

El trabajo se estructura de cuatro capítulos, el primero es el marco teórico, en el cual se aborda los conceptos, definiciones, características, clasificaciones, beneficios y otros elementos de los temas principales de la investigación, el segundo capítulo corresponde a la metodología aplicada, en el que se explica todo lo que concierne a los métodos, técnicas y herramientas de recolección y procesamiento de datos, en el tercer capítulo se describen los resultados a través de gráficos y tablas estadísticas, y el último capítulo aportando conclusiones propias y recomendaciones de mejora.

## CAPÍTULO I MARCO TEÓRICO

Según Hernández (2008) nos indica que “un compendio escrito de artículos, libros y otros documentos que describen el estado pasado y actual del conocimiento sobre el problema de estudio. Nos ayuda a documentar cómo nuestra investigación agrega valor a la literatura existente”.

Figura 2. Hilo conductor Gastronómico



Fuente: Elaboración propia

### 1.1 Antecedentes de la investigación

Según Montoya (2017) “La gastronomía es crear platos de comidas para saborear ricas preparaciones culinarias con los sentidos del gusto, la vista y el olfato, comparas las comidas de distintos lugares, ver como se originaron, los aportes nutricionales de cada ingrediente y sus posibilidades de combinación, etc” esto nos acredita que el arte culinario proviene de una destreza de crear nuevas maneras de preparar comida no olvidando los conocimientos ancestrales; hoy en día aquellos lugares se han favorecido de las gastronomía incluso se han desarrollado en base de degustar su comida típica.

En varios países latinoamericanos se ve un apoyo al incremento de técnicas tradicionales, donde se busca recobrar no solo los productos de las regiones, sino las formas de preparación y la ritualidad que va unida a ciertos platos la gastronomía exalta que los lugres posibles para crear



una ruta que promueva el estilo de cocina mayormente son lugares rurales, que se dedique a destacar su gastronomía para impulsarlos turísticamente. (Guerra , 2020, pág. 144)

Por medio de que el interés de crear influencia turística por parte de locales como también el interés de algunos profesionales de incentivar o proponer estancias turísticas para crear la ruta gastronómica en base de considerar sitios referentes para su creación. En esto también detalla una investigación realizada por (Montoya , 2017) acerca que “Una serie de actividades y placeres relacionados con los elementos distintivos de la misma. Se organiza para consolidar la cultura productiva regional para revalorar los productos regionales y dinamizar las economías regionales través de la promoción de productos.”

Según Montecinos (2016) “el turismo gastronómico a nivel mundial ha crecido de manera considerable convirtiéndose en una de las modalidades más dinámicas y creativas que se desarrolla en diferentes territorios.”. Esto asimila a que la gastronomía es un factor favorable para la creación de diferentes modalidades de crear o incentivar la demanda turística.

Dentro de lo que mencionamos la entre la gastronomía las organizaciones internacionales también indica sobre el turismo gastronómico en escala mundial. Según la (Organizacion Mundial Turismo, 2017) nos indica “que el turismo gastronómico se perfila como un recurso indispensable que añade valor y proporciona soluciones a las necesidades cada vez más acuciante de los destinos de diferenciarse y ofrecer productos únicos”. Estos conceptos son los más adecuados para indicar sobre el perfil del turista de satisfacer sus necesidades emergentes de promocionar sus productos únicos y diferentes.

Las rutas gastronómicas son escenarios para potenciar el arte culinario en base del turismo a nivel mundial. Según Tresserras (2007) nos indica que “las rutas gastronómicas como producto turístico son apreciadas por parte de las administraciones públicas para poner en práctica estrategias de desarrollo territorial mediante la creación de una imagen gastronómica de un cierto destino, promoviendo la cooperación de todas las entidades involucradas en la ruta, ya sean públicas o privadas” (p. 217) de acuerdo a lo que menciona la revista que no solo se debe al movimiento de los mismos locales en impulsar su gastronomía sino que también depende de las municipalidades de crear oportunidades para incrementar la zona turística y posibilidades que tienen para posicionar el destino.

La oferta turística se debe a la capacidad del lugar en generar ingresos económicos, mediante una investigación que realizó la comisión económica el autor Garry (2016) nos indica que: “Se empieza con una caracterización de la actividad a nivel nacional, destacando los principales puntos de interés, atracciones culturales y tipos de turismo disponibles en el país. Se continúa con un análisis de los flujos turísticos y la demanda internacional y nacional por los servicios turísticos”. (p. 24) Esto nos da a conocer que no solo se trata de indicar un solo lugar turístico esto se realiza en conjunto a nivel del país, refiriéndose a turismo del nivel del país tomando en cuenta los factores indicados para crear una oferta turística.

Posteriormente la gastronomía siendo uno de los sectores más comercializados en la industria turística para aquellos afanados en consumir lo local, argumentamos que el turista busca conocer sobre la cocina ancestral de cada localidad; otra de las experiencias más ocurrentes del turista es definitivamente aventurarse en explorar los restaurantes con comida tradicional, otras opciones son sobre los festivales gastronómicos, o lugares rurales donde puedas vivir experiencias insuperables. Según los datos de la OMT (2019) nos indica que “más de un tercio del gasto de un turista está dedicado a la comida. La gastronomía se ha convertido en uno de los principales motivos para viajar.”. (p.7) Esto refleja que el gasto para el turista es una necesidad que desean satisfacer a la hora de consumir a los destinos.

La creación de rutas gastronómicas a determinado por un médelo de gestión en rutas MINTUR (2014) lo defina como: “Una herramienta de planificación y desarrollo que nos permite alinear atractivos turísticos, productos/actividades y servicios bajo una temática claramente establecida, en torno al recorrido de un punto A hasta un punto B, que cuenta con una zona de influencia determinada.” (p. 9)

Con relación a una investigación realizada por una estudiante universitaria para la aprobación de su tesis como resultado menciono Valencia (2016) que: “En el Ecuador no existen muchas rutas gastronómicas reconocidas. Sin embargo, la mayor promoción y conocimiento tiene es la ruta del cacao, la misma que involucra agroturismo y visita de atractivo culturales.”, esto nos hace referencia que el turismo en este tipo de rutas por la no proyección de promoción de destinos tanto rurales como incentivar el interés hacia el turista de conocer estos medios de conocer nuevas maneras de practicar el turismo. (p.10)

## 1.2 Diseño de ruta gastronómica

Mediante una elaboración de tesis sobre “*Diseño de una ruta turística para el cantón El Carmen provincia de Manabí*” nos indica sobre cómo se elabora este diseño:

El procedimiento que se propone tiene por objetivos diseñar productos turísticos integrados donde la autenticidad constituya una ventaja competitiva, es decir, los recursos históricos, culturales y naturales que podrían incorporarse al producto, sin que se pierda la esencia de la visita del cliente y lograr una interrelación con el resto de los prestatarios que intervienen en el producto. Duque (2018) Este procedimiento se lleva a cabo por las intermediarias, organizaciones policías, o empresas. Y esto se da por organización de las agencias de viajes.

Este se debe seguir varias etapas de desarrollo del destino en el que consta de procedimiento de un marketing con sus variables.

### 1) Búsqueda y análisis de la información

Nos indica que se la situación inicial es aprovechar el mercado y cuales podrían ser las tendencias a futuro. El mercado que se pueden identificar para distribuirla a la oferta o de preferencias y satisfacciones del cliente.

En Portoviejo las parroquias rurales mediante búsqueda de los locales ideales para la ruta turística, al parecer al ver las variables que nos indica la preferencia de los turistas de los locales con mayor demanda, la posibilidad de segmentar el mercado y profundizar el estudio.

### 2) Análisis de la competencia.

Se realiza un inventario y análisis de las principales empresas que ofertan sus productos en el segmento seleccionado, sus precios y la estrategia de posicionamiento. El análisis se hace utilizando las cinco fuerzas de Porter (2002), p.8

Mediante observación logramos ver que la competencia no es tan dura, las posibilidades se dan a que varios turistas lleguen por recomendaciones por la popularidad del lugar tal es el caso de “Casa Don Rigo Salchicheria” en la parroquia de Abdón Calderón.

### 3) Inventario de recursos.

Se elabora un registro de aquellos atractivos posibles para la ruta gastronómica, esto genera las posibilidades, del estado actual de los recursos y cuál es el posible atractivo principal. Los atractivos encontrados en las parroquias del cantón Portoviejo son balnearios que quedan cercanos a los puntos de gastronómicos esto dará una facilidad al turista de encontrar lo que más le gusta y este a su alcance.

## **MARCO CONCEPTUAL**

Según Tafur (2008) “el marco conceptual es el conjunto de conceptos que expone un investigador cuando hace el sustento teórico de su problema y tema de investigación.”

Algunos términos básicos dan estructura sólida a la investigación evidentemente, estos, colaboran a la comprensión de las ideas que se exponen sobre el tema del turismo gastronómico, a continuación, se definen algunas palabras de importancia.

### **1.3 Turismo**

La OMT (2018) nos menciona que “el turismo es un fenómeno social, cultural y económico relacionado con el desplazamiento de personas a países o lugares fuera de su entorno habitual con fines personales, profesionales o comerciales. Estas personas se denominan turistas (que pueden ser turistas o paseantes, residentes o no residentes) y el turismo incluye sus actividades, algunas de las cuales implican gastos de viaje.”

### **1.4 Gastronomía**

Según Lara (2020) La gastronomía va de la mano con el turismo y la representación que a través de ella se hace de algún lugar típico; su influencia es importante para conocer la cultura de cada platillo, lugar al que se está representando y el significado en cuanto a los contenidos; la mayoría de los programas de formación en este rubro daban especial importancia a la creatividad, el desarrollo de los servicios de alimentos y bebidas, el aprovechamiento de los recursos gastronómicos para el fortalecimiento del turismo, la difusión de la cultura gastronómica, la aplicación de nuevas tecnologías, la producción de alimentos, y el desarrollo de habilidades directivas.

En efecto la gastronomía ha hecho evolucionar a cada una de estas parroquias generando un ingreso económico y social, la mayoría de los turistas vienen direccionados a la comida que se ofrece en cada una de ellas, convirtiéndose en un motivo para viajar.

### **1.5 Turistas**

Según la OMT (2019) “El turismo es una actividad cuyo crecimiento ha tenido cada vez más impactos positivos en el ámbito económico, social y cultural de un país, por lo que se ha convertido en un sector clave para el desarrollo de los pueblos. En el comercio internacional se evidencia cómo el turismo se ha ido constituyendo en un sector en auge que beneficia cada día a más personas” (p.4)

En la actualidad muchos turistas que no solo van por el paisaje, la aventuras, arquitectura, música, sino que también van por la gastronomía es así como el turismo gastronómico es uno de los más fuerte en estas parroquias por lo que son reconocidas e incluso visitantes que van a estos destinos porque conocen cual es plato tradicional que se destaca en estos sitios.

### **1.6 Turismo gastronómico**

Según Botelho (2018) nos indica que “La gastronomía era considerada como elemento de soporte del turismo, ahora se la considera como elemento principal, como atributo que influye en la decisión del turista de visitar determinado lugar, algunos estudios se enfocan en discutir y promover la gastronomía como una experiencia cultural” (p.23)

Romero ET. Al (2017) considera que: “Ecuador se ha caracterizado por la diversa gastronomía de cada una de sus cuatro regiones caracterizada por su cocina autóctona heredada de sus antepasados a disposición de los visitantes, por su sabor y preparación única, convirtiéndose para muchas personas en un motivo principal para visitar este país” (p.24)

En la actualidad el turismo gastronómico en la ciudad de Portoviejo tiene una de las gastronomías más ricas y variadas de la nación, es por esto que se ha hecho confiable de 2 gigantes reconocimientos a grado nacional e universal, como por ejemplo Capital Gastronómica del Ecuador en el año 2018, ha sido declarada la gastronomía portovejense como patrimonio inmaterial del Ecuador, certificado otorgado por el Ministerio de Cultura y el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC).

### **1.7 Ruta gastronómica**

Según Cepeda (2017) “las rutas gastronómicas están constituidas por dos componentes el primero, son características tangibles, las mismas que tiene como fuente la cultura autóctona; como segundo componente esta la cocina o llamada arquitectura tradicional, estas dos partes deben tener una publicidad correcta, por lo que es necesario un plan de marketing que optimice todos los recursos identificativos de un territorio con el fin de que el turista visite.” (p.12)

Se ha planeado una ruta por lo que la gastronomía típica es un recurso indispensable para cada sitio y aún más para un visitante dando a conocer los principales platos típicos de su localidad, sus culturas, sus tradiciones.

### **1.8 Gastronomía ancestral**

En palabras de Yagual (2020) La gastronomía ancestral es una forma de identificar los aspectos culturales que posee una población en cualquier parte del mundo, sus sabores e ingredientes dependerán de varios aspectos como la región en la que se encuentran, respecto al tipo de productos que se pueden cultivar, así como el tipo de animales domésticos que se cría, o en algunos de los casos aquellas poblaciones que se dedican a la cacería. (p.1)

Hernández (2018) nos indica que “En la actualidad, el significado de la comida de antaño ha cambiado drásticamente, pasando de ser considerada “comida de pobres” a convertirse en cocina tradicional que goza de las mejores consideraciones sociales, llegando a ser percibida con orgullo por la población local como la más genuina gastronomía autóctona; aunque lo que se define como tradicional se ha modificado o ampliado en cuanto a cantidad, elaboración, significados y ámbitos de consumo.” La gastronomía ancestral de cada sitio es de gran consideración, por medio de esta labor no solo se ha fomentado el turismo, sino que también ha mantenido la cultura gastronómica de cada lugar, por eso es muy importante mencionar los lugares de donde son orígenes estos platos para que se vayan difundiendo y así generen entradas económicas para los que prestan estos negocios como es la actividad gastronómica.

## **1.9 Saberes ancestrales**

Los saberes ancestrales de Manabí son una de las más representativas del Ecuador, ya sea por sus tradiciones, costumbres, la música, la danza como entre ellas la más llamativa es su reputación culinaria, gracias a esto es uno de los saberes ancestrales que hoy en día se mantienen vigentes.

## **1.10 Atractivos turísticos**

Según el MINTUR (2011) Son el conjunto de lugares, bienes costumbres y acontecimientos que, por sus características, propias o de ubicación en un contexto, atraen el interés del visitante. Esta misma metodología clasifica los atractivos turísticos por categoría, (sitios naturales y manifestaciones culturales) y varios tipos y subtipos”

## **1.11 Destinos turísticos**

Las organizaciones han determinado que el “Espacio físico constituido por un conjunto de atractivos naturales y/o culturales, servicios, equipamientos e infraestructura adicional, con o sin delimitación administrativa o analítica, en el cual los visitantes pueden pernoctar, integrar diferentes actores y pueden ampliar la red para formar destinos más grandes, se también es invisible a una imagen e identidad que puede afectar la competitividad en el mercado”. OMT (2019). Este espacio físico también está oculto a una imagen e identidad que puede tener un impacto en la competitividad del mercado. Los visitantes pueden pernoctar en este espacio físico, el cual está conformado por una variedad de atractivos naturales y/o culturales, servicios, herramientas y otras infraestructuras.

Puesto que estas 3 parroquias rurales del cantón Portoviejo cuentan con sus atractivos la gastronomía ancestral de estos sitios es de gran importancia ya que es un elemento estratégico para el éxito de los destinos turísticos y esto hace que los turistas vayan por los lugares ya sea ríos, miradores, balnearios etc, y sobre todo por la gastronomía.

## **1.12 Tradición**

Según la OMT (2019) “En su sentido etimológico, sugiere la presencia de un legado que se transmite de generación en generación, por obra de un sujeto transmisor a un sujeto receptor.

Lo que se transmite es, en su esencia, un acervo permanente de verdades vitales que asumen diversas y renovadas formas históricas”. Pag

Por un lado, estas parroquias son conocidas por las tradiciones gastronómicas como al preparar cada plato ya que cada una tiene sus diferencias, por sus historias, las costumbres y sobre todo la gastronomía ancestral que también ha sido un apoyo para el desarrollo turístico y sustentable para las familias locales.

### **1.13 Plato típico**

Según Sangucho (2014) el plato o comida típicos como también se la puede conocer “se le llama aquellos platillos con características especiales y únicas que se tienden a realizar con frecuencia en un lugar; además la materia prima que es empleada, en su mayoría es propia de la zona en la cual se desarrolla, o también se lo puede considera aquel que ha pasado de generación en generación manteniendo su método de elaboración.

Cada una de estas parroquias tiene sus platos típicos representativos del lugar, en la cual se realizan ferias gastronómicas en las parroquias, exponiendo el plato tradicional; en Río Chico con su “ceviche de pinchagua”, Abdón Calderón con “morcillas” Alajuela con sus deliciosas “empanadas”, para los visitantes es muy importante esto ya que conocen cada lugar y degustan el plato que representa cada sitio

### **1.14 Marco Referencial**

La presente investigación tiene el fin de tener bases teóricas en la exploración de la creación de una ruta gastronómica en las parroquias de Río Chico, Abdón Calderón y Alhajuela del cantón Portoviejo. Posteriormente para poder fundamentar nuestra investigación obtenemos como resultado en factor de desarrollo tenemos un caso de estudio de la Universidad Tecnológica Empresarial de Guayaquil quienes realizaron una revista acerca de las Rutas gastronómicas como factor de desarrollo: en caso Esmeraldas- Ecuador, nos enfocamos en lo indispensable que puede ser los recursos y lo necesario que pueden ser los ingresos, entonces nos enfocamos en la situación del problema que son algo similares al estudio de la actualidad en la creación de una ruta gastronómica en las parroquias rurales de Portoviejo.



La revista Ciencia & Tecnología nos indica que: “Es importante realizar investigaciones referentes a rutas gastronómicas que permitan el desarrollo de destinos turísticos. La gastronomía esmeraldeña es una de las más apetecidas por turistas nacionales y extranjeros lo cual ha motivado a la realización de la presente investigación desarrollada en los cantones Esmeraldas, Atacames y Rio Verde en Ecuador”. Villagómez Et (2019). A pesar de que no existen rutas gastronómicas hay alguna propuesta con objetivos de mostrar resultados a lo cual incentivan algunas provincias para generar turismo en sus localidades esto motiva al turista a conocer diferentes zonas tanto rurales donde se pueden aventurar para presenciar el potencial turístico.

Pag 39

Mediante la revisión del documento también algunos de los conceptos nos detallan que:

- “La creación de productos como rutas turísticas, festivales gastronómicos, ferias, entre otras actividades puede ser dinamizada en el contexto de esa relación histórica presentada a partir de la alimentación Martins ET, al. (2011). (p, 424)

Nos da a entender que a partir de la creación de estos productos se pueden dar una nueva oportunidad hacia otras actividades que pueden gestionar la relación del turista actual y la gastronómica ancestral que hay en festivales en zonas rurales donde se viven este tipo de turismo.

- La gastronomía se vincula con el espacio en la producción agrícola en la transformación de los espacios naturales en paisajes que pueden ser utilizados por la actividad turística, desde la plantación de los alimentos hasta la transformación de los productos en platos tradicionales y típicos de cada región. Mascarenhas et al. (2010)

Mediante la transformación los productos hay áreas naturales que involucran la actividad turística para poder ver la transformación de aquellos platos típicos a lo que inculca el marketing tradicional que da una muestra a nuevos espacios para el turismo.

Como conclusión de la revista nos indica que:

- Según Villagómez et al. (2019) “Las rutas gastronómicas dinamizan economías y posicionan turísticamente los destinos; deben estar bien diseñadas, con una temática definida, señalización y señalética turística que permita disfrutar de paisajes naturales para valorizar la identidad local. Pag, 39.

La investigación del artículo nos resalta la presencia de que esto dinamiza la economía y por tanto deben ser bien estructuradas para el crecimiento de las localidades en posición de los turistas, el mejoramiento de vías de acceso para el conocimiento de nuevos nichos de mercados.

## **CAPÍTULO II METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN**

En este capítulo se determinará su tipo de investigación, su alcance, métodos, técnicas, instrumentos, población, muestra y la caracterización del objeto de estudio

### **2.1 Tipos de investigación**

Los proyectos de investigación se pueden clasificar de acuerdo con los siguientes criterios: La investigación puede ser básica o aplicada, dependiendo del propósito. Puede ser documental, de campo o experimental, según el método de recopilación de datos. Puede ser exploratorio, descriptivo o descriptivo, según el nivel de conocimiento adquirido. Según el campo de conocimiento que se practique, se trata de ciencia o filosofía. Espontánea, racional o empíricamente razonable, según el tipo de razonamiento utilizado. Según el método utilizado, son analíticos, sintéticos, deductivos, inductivos, históricos, comparativos, etc. y, de forma individual o colectiva, según el número de investigadores que lo hagan. (Narvaez & Villegas, 2014)

**Investigación básica:** es un tipo de investigación conocido como teórica o pura, en fin no relacionar los temas prácticos, según Baena (2014) “la investigación pura “es el estudio de un problema, destinado exclusivamente a la búsqueda de conocimiento” p. 11

**Investigación aplicada:** este tipo de investigación es relacionadas con prácticas que sean claras precisas y concisas. Según Caballero (2014); “Es aquella que se da como un conjunto de actividades destinadas a utilizar los resultados de las ciencias, así como las tecnologías, en el proceso de producción en masa: industriagrícola, comercial, etcétera” p. 39

**Investigación documental:** Incluyen todos los procedimientos relacionados con el uso práctico y justo de los recursos disponibles en la fuente. (Rizo & Janett, 2015)

**Investigación de campo:** Los datos deben ser recolectados directamente de la realidad en la que ocurre el evento, sin manipular ni controlar variables. Los buscadores no manipulan variables. Porque estropea el entorno natural en el que aparece la variable. (Palella & Feliberto, 2010)

**Investigación experimental:** “Es el proceso de exponer a un sujeto o grupo de individuos a una determinada condición, estímulo o tratamiento (variable independiente) y observar el efecto o respuesta que se produce (variable dependiente)”. (Arias F. , 2015)

**Investigación no experimental:** Dicen que los estudios no experimentales son estudios experimentales sistemáticos en los que los científicos no tienen control directo sobre las variables independientes porque sus manifestaciones han ocurrido o porque no pueden ser manipuladas. Las inferencias sobre las relaciones entre las variables se realizan sin la intervención directa de cambios simultáneos en las variables independientes y dependientes. (Kerlinger & Lee, 2002)

**Investigación exploratoria:** Por lo tanto, la investigación exploratoria puede ayudarlo a encontrar interés en un tema que no se ha estudiado antes o descubrir nuevos aspectos del conocimiento existente. Es una buena idea investigar primero antes de hacer un análisis más costoso. (Arias, Investigación exploratoria, 2020)

**Investigación descriptiva:** Tipo de investigación descriptiva que describe, registra, analiza y explica la naturaleza y composición de fenómenos o procesos reales. Se enfocan en las principales conclusiones o cómo una persona, grupo o cosa está funcionando actualmente. Un estudio descriptivo de hechos reales, caracterizado por la presentación de una interpretación esencialmente precisa. (Tamayo, Marco Metodologico, 2006)

**Investigación Explicativa:** En el marco de esta investigación se requiere la explicación e identificación del fenómeno. En un contexto cuantitativo, la investigación predictiva se puede aplicar cuando se pueden establecer relaciones causales entre varias variables. Por ejemplo, el estudio de modelos explicativos basados en ecuaciones estructurales propone una teoría para la comprensión de los fenómenos. Los estudios empíricos, por otro lado, donde las variables

independientes pueden manipularse, pueden probar hipótesis que explican el comportamiento de un fenómeno particular. (Ramos Galarza, 2020)

**Investigación Correlacional:** "Los estudios de correlación son un tipo de investigación no empírica en la que los investigadores miden dos variables y establecen una relación estadística (correlación) entre ellas sin introducir variables externas para incluirlas. Conclusiones: Generalmente se cree que los estudios de correlación deben incluir dos variables cuantitativas, como puntajes, como resultado del número de eventos repetidos en un marco de tiempo. (Mejía, 2017)

**Investigaciones sincrónicas:** "Son aquellas que estudian fenómenos que se dan en un corto período". (Tomala, 2016)

**Investigaciones diacrónicas:** "Son aquellas que estudian fenómenos en un período largo con el objeto de verificar los cambios que se pueden producir". (Tomala, 2016)

**Investigación cualitativa:** Pretende brindar una mejor comprensión, significado e interpretación subjetiva que las personas le dan a sus creencias culturales, motivaciones y actividades a través del diseño de encuestas como etnografía, fenomenología, estudios de comportamiento, historias de vida y territorio, hipótesis. (Behar, 2008)

**Investigación cuantitativa:** Esencialmente, nos enfocamos en los aspectos observables y cuantitativos de los fenómenos educativos y analizamos datos utilizando técnicas analíticas empíricas y pruebas estadísticas. (Cáceres, 1996)

En el presente proyecto de la creación de una ruta gastronómica ancestral en las parroquias rurales: Rio Chico, Abdón Calderón y Alajuela del cantón Portoviejo, se toma en cuenta el diseño no experimental debido a que no es un conocimiento nuevo ni tampoco un sistema nunca desarrollado ya que posee información existente.

## **2.2 Alcance de investigación**

El alcance de una investigación describe los resultados que se obtendrán de la misma y determina los métodos a seguir para alcanzar esos resultados, por lo que es muy importante definir su alcance con precisión antes de comenzar a desarrollar la encuesta. A continuación se

muestra una descripción general de los cuatro tipos de alcances que puede incluir en su encuesta y cuándo aplicar cada uno. (Carballo, 2013)

**Exploratoria:** En este nivel, debido al carácter exploratorio del estudio, no disponemos de información suficiente para predecir el fenómeno de interés, por lo que no se pueden realizar hipótesis. (Ramo Galarza, 2020)

Nos ayudan a acostumbrarnos a fenómenos relativamente desconocidos. Son importantes porque proporcionan datos importantes sobre la capacidad de desarrollar estudios más profundos o dirigirse a contextos específicos. También puede identificar conceptos y variables prometedores, priorizar futuras investigaciones y proponer afirmaciones, hipótesis e hipótesis. (Salinas Meruane & Cárdenas, 2009)

El alcance de los hallazgos ayuda a preparar la justificación y, a menudo, precede a la investigación en su alcance descriptivo, correlativo o explicativo. La investigación descriptiva es generalmente la base de la investigación correlativa y proporciona la información para realizar investigaciones interpretativas y altamente estructuradas. La investigación realizada en un área particular del conocimiento puede involucrar diferentes áreas en diferentes etapas de desarrollo. (Hernández, 2010)

**Descriptivo:** En el marco de este estudio, estamos tratando de caracterizar el fenómeno y aclarar su existencia en grupos específicos de personas. Durante el proceso de cuantificación, se aplica el análisis de datos de tendencia central y dispersa. En este contexto, es posible, pero no necesario, plantear hipótesis que caractericen el fenómeno investigado. El tipo cualitativo de investigación descriptiva busca realizar una investigación narrativa fenomenológica o constructivista que intenta explicar los síntomas subjetivos que se presentan en grupos de personas acerca de un fenómeno en particular. (Ramo Galarza, 2020)

La investigación descriptiva busca aclarar los atributos, características y perfiles de los individuos, grupos, comunidades, procesos, objetos u otros fenómenos analizados. Es decir, sólo tienen por objeto medir o recopilar información, de forma independiente o colectiva, sobre los conceptos o variables a los que se refieren. Es decir, su propósito no es mostrar su relación. (Hernández, 2010)

**Correlacional:** El grado de asociación o relación entre dos o más variables. Las correlaciones se estiman midiendo primero las variables y luego probando las correlaciones y las hipótesis estadísticas. (Sofia, 2019)

Para realizar estudios de correlación se deben abordar bases de conocimiento e información, al menos a nivel descriptivo. Para ello, la investigación puede utilizar fuentes primarias o examinar etapas internas del abanico descriptivo a partir de las cuales se puede obtener información y medidas sobre la variable o concepto bajo análisis. (Solis, 2019)

**Explicativa:** Se hace para determinar el alcance y la naturaleza de la causalidad. Se pueden realizar estudios interpretativos para evaluar el impacto de cambios específicos en los estándares existentes, varios procesos, etc. Se enfoca en analizar situaciones y problemas específicos para explicar patrones de relaciones entre variables. La experimentación es el método de recopilación de datos primarios más común en los estudios que utilizan diseños de estudio descriptivos. Aquí es donde los investigadores tienen una idea o quieren observar algo y aprender más. (Bastis, 2020)

Hacen más que explicar conceptos y fenómenos o establecer relaciones entre conceptos. Su objetivo es responder a la causa de un evento físico o social, explicar por qué ocurre el fenómeno y las condiciones en las que ocurre, o por qué dos o más variables están vinculadas entre sí. La investigación explicativa está más estructurada que otros tipos de investigación y en realidad es relacionados con su finalidad (investigar, explicar, correlacionar), así como facilitar una mejor comprensión del fenómeno investigado. Están más estructuradas que otras investigaciones (de hecho, aluden a su propósito) y brindan un sentido de comprensión de los fenómenos involucrados. (Sampieri, 2011)

Se utiliza un tipo de investigación exploratoria con el objetivo de descubrir conocimientos fácticos para indagar con precisión en las parroquias de Río Chico, Abdón Calderón y Alhajuela en Portoviejo. Evidencia experimental y teórica insuficiente para obtener resultados más precisos.

“La investigación exploratoria es la investigación realizada sobre un tema o tema desconocido o poco estudiado, cuyos resultados forman una visión aproximada, o alguna comprensión, de ese tema.” (Fidias, 2006)

## 2.3 Métodos

La implicación del método es que la investigación no es una actividad fuera de orden. En cualquier caso, el trabajo de investigación es complicado porque no asume que el sentido común o el conocimiento irracional es un medio confiable para resolver situaciones problema. Adoptar este método implica una actitud reflexiva que de alguna manera te permite adentrarte en el camino de la investigación. La aplicación de este método responde a la necesidad de organizar segmentos de la realidad con sentido lógico y descriptivo para aclarar dudas, interrogantes e hipótesis. En este sentido, la aplicación del método es más reactiva a las visiones del arte, lo que implica la especialización en el dominio de los sistemas de procesos que los sustentan, y las disciplinas del conocimiento teórico, la teoría y la aplicación deben ser aplicadas en Si un método es un medio de captar la realidad, implica operar de manera sistemática, de modo que el problema en estudio sea entendido en términos de su contexto, actores, procesos, tiempo y consecuencias. (Hintelholher, 2013)

**Método inductivo:** La inducción es una forma de razonamiento en la que el conocimiento de un caso particular se transfiere a un conocimiento más general que refleja la generalidad de los fenómenos individuales. Su base es la repetición de hechos y fenómenos de la vida real, encontrando puntos en común para determinados grupos con el fin de sacar conclusiones sobre sus aspectos característicos. Las generalizaciones obtenidas tienen una base empírica. (Rodríguez Jiménez & Pérez Jacinto, 2017)

La inducción proporciona un razonamiento de abajo hacia arriba desde lo particular o individual hasta lo general. Se argumenta que las premisas inductivas son reflexiones centradas en un objetivo. Resulta que la inducción es la consecuencia lógica y metodológica de aplicar el método comparativo. (Abreu, 2014)

**Método deductivo:** Los métodos deductivos consisten en un conjunto completo de reglas y procedimientos, con la ayuda de los cuales podemos sacar conclusiones de enunciados llamados axiomas. se da el resultado. (Gomez, 2004)

El método consiste en una serie de actividades que los estudiantes deben realizar durante el desarrollo de la clase, y los tres momentos pedagógicos utilizados en el método de razonamiento son la aplicación, la verificación y la demostración. (Ortiz & Riuz, 2014)

**Método analítico:** “A través del análisis, estudiamos eventos y fenómenos, aislamos sus partes constituyentes y determinamos su importancia, las relaciones entre ellos, cómo se construyen y cómo funciona este elemento. Lo haré”. (Lopez, 2010)

El método de análisis incorpora los temas del grupo de estudio que trata este trabajo, junto con un cuidadoso examen de archivo, en la forma en que se guía el trabajo del grupo. Este método se utiliza especialmente en las humanidades y las ciencias sociales, y funciona como un método científico aplicado al análisis del discurso, que puede tener una variedad de formas expresivas, como convenciones, arte, juegos de lenguaje y básicamente el habla definida. o escribe. (Lopera, Ramírez, Ortiz, & Zuluaga, 2011)

**Método sintético:** Es un proceso analítico racional que intenta resumir y reconstruir eventos utilizando varios factores subyacentes presentes en su desarrollo. Este método tiene el potencial de resumir lo que la gente ya sabe. La agregación es un procedimiento mental que comprime información en la memoria. Este proceso tiene la capacidad de determinar todo lo conocido y demostrar la capacidad de derivar las características más importantes. (Reyqui, 2019)

Es una manera de intentar alcanzar un conocimiento general y reducido de la realidad desde el punto de vista de la realidad, a partir del conocimiento de los elementos esenciales y esenciales de la realidad y de las relaciones que los unen. Se basa en la idea de que el todo puede entenderse y explicarse combinando el conocimiento de las partes básicas. Esto nos da un conocimiento tanto de la estructura como de la dinámica interna de la realidad internacional general, permitiéndonos ver esta realidad en su conjunto de forma sencilla pero exhaustiva. (Calduch, 2014)

**Método analítico -sintético:** La investigación de hechos comienza por descomponer el objeto de investigación en partes e investigarlas individualmente (análisis), y por integrar estas partes e investigarlas globalmente como un todo (agregación). (Díaz, 2015)

Los métodos analíticos-sintéticos implican deconstruir el todo, descomponerlo en partes o elementos para observar sus causas, propiedades y consecuencias, y vincular cada respuesta mediante la construcción de un resumen general del fenómeno en estudio. (Sosa, 2013)



**Método histórico-comparativo:** Es el procedimiento de investigar y esclarecer los fenómenos culturales, estableciendo sus similitudes y sacando conclusiones sobre sus relaciones genéticas, su origen común. (Díaz, 2015)

En este caso, el método histórico comparativo nos permite comprender mejor las épocas históricas y por qué el socialismo en dos países del sur de Europa vivió épocas similares. También puede detectar errores comunes en la vista de perspectiva más local y global. (Giuliano Tardivo y Maximiliano Fernández , 2017)

**Método hipotético-deductivo:** Consiste en procedimientos que comienzan con afirmaciones como hipótesis y tratan de refutar o intentan refutar estas hipótesis sacando conclusiones que deben compararse con la realidad. (Díaz, 2015)

Método de Razonamiento Hipotético Proponemos extender la calidad del conocimiento formado inductivamente (de un dominio específico a un dominio general) a deductivamente (de un dominio general a un dominio específico). En este enfoque, una teoría o ley universal que la describe como objeto de estudio se coloca sobre un problema original particular, y su lógica se contrarresta probándola. Como tal, es particularmente adecuado para estudiar problemas cuyas causas son complejas o están relacionadas con razones y leyes comunes. (Pujadas, 2017)

**Método dialéctico:** “El método se caracteriza por su universalidad y, al ser un método general, puede aplicarse a todas las ciencias ya todos los procesos de investigación.”. (Díaz, 2015)

La investigación dialéctica es, por todo lo anterior, esencialmente ontológica y no meramente epistemológica. Realizar un análisis concreto de una situación dada permite presentar preguntas, problemas y posibles respuestas utilizando categorías abstractas que describen la situación real de un sujeto conocido. (Arias G. , 2018)

En este caso podemos decir que al tomar un enfoque deductivo y considerando información general de expertos, se aplica el conocimiento específico aplicable a esta investigación. Es decir, la información relacionada con la ruta gastronómica se recopila con el apoyo de herramientas de investigación y posteriormente se adapta a estas parroquias como referencia para investigaciones generales sobre su aplicación en otras áreas de la industria alimentaria. Río Chico, Abdón Calderón y Alhajuela en el cantón de Portoviejo.

El método inductivo también significa que luego de los primeros pasos de observación, análisis y clasificación de eventos, se formulan hipótesis que predican soluciones a los problemas planteados. En otras palabras, una vez que se realiza un estudio de campo con una muestra cosmológica, es posible extender la cobertura al número total de unidades de análisis previamente seleccionadas, y aplicar los resultados a otros grupos de personas con similares características que son los turistas que visitan Río Chico, Abdón Calderón y Alhajúela en el cantón de Portoviejo.

Finalmente, el enfoque analítico del presente consistió en estudios de un solo tema identificando la ruta gastronómica en las parroquias de Río Chico, Abdón Calderón y Alhajúela y así analizando individualmente cada uno de estos lugares.

## **2.4 Técnicas**

La investigación no tiene sentido sin la tecnología de recopilación de datos. Estas técnicas conducen a la validación de las cuestiones planteadas. Cada tipo de investigación identifica las técnicas a utilizar y establece las herramientas, equipos o vehículos a utilizar. (Bavaresco, 2006)

### **2.4.1 Observación**

Estos son actos humanos, y el comportamiento significa un conjunto de acciones o comportamientos que son claramente vistos u observados por alguna entidad o grupo de entidades. Estas acciones o hechos ocurren como resultado de una serie de ocurrencias repetidas con las mismas características en otras instancias de esta clase. La comunicación de información se selecciona entre los actos humanos de envío de mensajes de un individuo o grupo de individuos a otro individuo o grupo de individuos, en cualquier evento, observaciones, datos o fenómenos que transmiten mensajes, el acto de enviar o recibir. (Pardinas, 2005)

Es el proceso experimental fundamental de la ciencia en el que el objeto de estudio es uno o más hechos, objetos o fenómenos de la realidad actual. ¿Por qué los datos observables se consideran fácticos, verdaderos o persuasivos en el caso de las ciencias naturales? A diferencia de las ciencias sociales, los datos pueden ser poco realistas y subjetivos, ya que son el resultado del proceso de interacciones y relaciones entre sujetos. (Bunge, 2007)

### **2.4.2 Cuestionarios y encuestas**

Una encuesta es un sistema de preguntas para recopilar datos para la investigación. También se ha demostrado que respalda eficazmente la observación científica. Esta técnica normaliza la técnica de observación y también puede aislar partes del problema de interés. (Montes, 1991)

Una encuesta de una muestra representativa de un grupo más grande, realizada en el contexto de la vida cotidiana, utilizando un procedimiento de preguntas estandarizado para obtener medidas cuantitativas de una serie de características objetivas y subjetivas. población. (García, 1993)

### **2.4.3 Entrevista**

Las entrevistas son una técnica muy útil para recopilar datos en la investigación cualitativa. Definida como una conversación que tiene un propósito específico diferente al simple hecho de chatear. Es una herramienta técnica que toma la forma familiar de diálogo. Canales la define como “la comunicación interpersonal que se establece entre un investigador y un sujeto de investigación con el fin de obtener respuestas verbales a las preguntas planteadas sobre un problema propuesto”. (Díaz Bravo, Torruco García, Martínez Hernández, & Varela Ruiz, 2013)

“Los investigadores a veces necesitan datos sobre temas que no se pueden obtener mediante la observación, porque todos responden a ideas, sentimientos, opiniones y valores que son inherentemente subjetivos.” (Estévez, 2006)

### **2.4.4 Focus group**

Los "grupos focales" se utilizan en la investigación de mercado como una herramienta de investigación cualitativa debido a su capacidad para interactuar con el grupo objetivo que se investiga, lo que permite a los participantes aprender y comprender mejor sus actitudes, necesidades, preferencias y motivaciones. Los grupos focales siguen una progresión rigurosa de las fases de la investigación, comenzando con una descripción del problema y finalizando con una presentación oral y escrita de la investigación. (Guillén & Quesada, 2011)

“Aunque comúnmente se conoce como focus groups, esta técnica también se conoce como focus group entrevistas, focus group, focus group, y en inglés se conoce como focus groups o entrevistas grupales”, apunta. (Reyes, 2012)

Las técnicas usadas en este proyecto fue observación de campo, ya que en la realización de observaciones han sido de forma personales en los sitios de Rio Chico, Abdón Calderón y Alhajueta.

También se usó las técnicas entrevista y encuesta, las preguntas de las entrevistas dirigidas a expertos escogidos en forma aleatoria a cualquier establecimiento de cada sitio relacionados a la venta de gastronomía y a clientes del sitio. Y se realizarán encuestas a turistas con la finalidad de obtener datos actualizados respecto al tema de la creación de una ruta gastronómica.

## **2.5 Instrumentos**

Las herramientas de recopilación de datos utilizadas en la investigación científica dependen del tipo de investigación, los objetivos y el método elegido. Tradicionalmente, una de las herramientas más utilizadas es el cuestionario, que permite recolectar y registrar datos a través de varios tipos de preguntas en los enfoques de investigación tanto cuantitativos como cualitativos. herramienta multiusos. (Cisneros Caicedo, Guevara García, Urdánigo Cedeño, & Gárces Bravo, 2022)

**El cuestionario:** Señaló: También le permite aislar algunas de sus principales prioridades. Reducir la realidad a datos específicos requeridos y aclarar los objetivos de la investigación. (Tamayo T. y., 2008)

Esta herramienta consiste en un conjunto de preguntas organizadas, estructuradas y precisas que ayudan a medir o evaluar una o más variables identificadas en el estudio. Dentro de una encuesta, las preguntas pueden ser abiertas o cerradas, y su contenido es tan diverso como el aspecto que se mide. Sin embargo, cada pregunta y sus posibles respuestas deben diseñarse, implementarse y evaluarse con rigor estadístico, y los patrones a seguir deben seguir un amplio orden jerárquico para asegurar la calidad de los resultados. (Cisneros Caicedo, Guevara García, Urdánigo Cedeño, & Gárces Bravo, 2022)

**La Ficha de observación:** Se utiliza cuando los investigadores quieren medir, analizar o evaluar un objetivo específico. Es decir, obtener información de ese objeto. Se puede aplicar para medir las situaciones externas e internas de las personas. actividad, emoción También se puede aplicar a la evaluación de redes sociales e indicadores de gestión. (Arias J. L.)

Son herramientas de investigación, evaluación y recopilación de datos que hacen referencia a objetivos precisos. Se definen ciertas variables. Se utilizan para registrar datos con el fin de realizar las correspondientes propuestas de mejora. (Soto, 2014)

Es un instrumento de recolección de datos utilizado en la presente investigación fue un cuestionario estructurado por preguntas abiertas y cerradas; para la elaboración de las encuestas se utilizó el cuestionario cerrado dirigido a personas o turistas que llegan a las parroquias a conocer los platos típicos y para la elaboración de las entrevistas se utilizó un cuestionario abierto dirigidos a 3 personas dos a dueños de restaurantes y aun cliente que se encontraba disgustando su plato y este permitió recopilar datos de interés para esta investigación de la creación de una ruta gastronómica en Rio Chico, Abdón Calderón y Alhajuela del cantón Portoviejo.

## 2.6 Población y muestra

Esta sección de la investigación intenta comprender y distinguir conceptos clave relacionados con poblaciones, muestras y muestreo.

**Población:** Una población es un grupo de individuos de la misma clase que se define en un estudio. "La población se define como la totalidad de fenómenos estudiados para los cuales se estudian unidades de población con características comunes y para los cuales se generan datos de investigación". (Tamayo & Tamayo, 1997)

Un grupo de personas o cosas sobre las que desea saber en una encuesta. "Los universos o poblaciones pueden incluir personas, animales, registros médicos, nacimientos, muestras de laboratorio, accidentes de tráfico, etc." (López P. L., 2004)

**Muestra:** Este es el subconjunto o parte del universo o población sobre la que se realizará la búsqueda. Existe un procedimiento para obtener la cantidad de componentes de la

muestra como fórmulas, lógica, etc., que se explicará más adelante. Una muestra es una porción representativa de una población. (López P. L., 2004)

Aquí hay una definición de muestra: “Conjunto de actividades realizadas para estudiar la distribución de alguna propiedad dentro de una población como un todo, el universo o un grupo mediante la observación de una porción de la población bajo consideración”. (Tamayo y Tamayo, 2006)

**Muestreo:** Define el muestreo como un proceso en el que se conoce la probabilidad de que cada elemento entre en la muestra. (Arias, 2006)

**Muestreo probabilístico:** Los métodos de muestreo probabilístico son métodos basados en el principio de probabilidad uniforme. Es decir, una muestra en la que todos los individuos con la misma probabilidad son seleccionados como parte de la muestra, y por tanto todas las muestras posibles de tamaño  $n$  tienen la misma probabilidad de ser seleccionadas. Únicamente estos métodos de muestreo probabilístico son los más recomendables ya que garantizan la representatividad de la muestra extraída. (López, 2010)

Sabemos que cada elemento del universo tiene una probabilidad distinta de cero de estar presente en una muestra. Eso significa que todos los elementos del universo podrían ser parte de la muestra. Los métodos de muestreo probabilístico son métodos basados en el principio de probabilidad uniforme. Es decir, todos los elementos del universo tienen la misma probabilidad de ser seleccionados como parte de la muestra. (Cuesta, 2009)

**Muestreo aleatorio simple:** Esto hace que la muestra tenga la misma probabilidad de incluir a todos los individuos que componen la población caucásica. Esto significa que la probabilidad de elegir el sujeto de estudio "x" no depende de la probabilidad de que el resto de sujetos que lo componen formen parte de la población de sujetos. (Otzen & Carlos, 2017)

Para aplicar esta técnica, necesitamos conocer todos los factores que componen la población. A cada sujeto se le asigna un número correspondiente y cada individuo es seleccionado al azar hasta completar la muestra requerida. (Hernández & Carpio, 2019)

**Muestreo aleatorio sistemático:** Esta es una técnica en la categoría de muestreo probabilístico y, por lo tanto, requiere un control preciso sobre el marco de muestreo de los elementos seleccionables y la probabilidad de que sean seleccionados. Consiste en una selección

aleatoria inicial de individuos. muestras por cada enésimo individuo disponible en el marco muestral. (Ochoa, 2015)

Más comúnmente utilizado en el campo de la calidad industrial. Esto se debe a que el muestreo sistemático selecciona de la muestra de manera ordenada. Esta secuencia se puede manipular según las necesidades del investigador y su comodidad con el producto, la máquina o el proceso, como la duración. Esto se ha aplicado a muestras de envases de alimentos para confirmar su calidad. (Martinez, 2016)

**Muestreo aleatorio estratificado:** El muestreo aleatorio estratificado es una técnica de muestreo que se utiliza cuando hay distintos subgrupos o distintas subpoblaciones dentro de una población. En este método de muestreo, la selección de objetos muestreados se realiza de forma independiente en cada jerarquía sin omitir capas. (Santana)

A partir de los cuales seleccionar y extraer muestras, se identifican los estratos que componen la población caucásica (los subgrupos de la unidad de análisis que difieren en sus características analizadas se definen como estratos). (Otzen & Carlos, 2017)

**Muestreo aleatorio por conglomerados:** Se basa en la selección de un grupo de elementos de una población particular para formar una unidad llamada conglomerado. Se selecciona aleatoriamente una serie de conglomerados para la investigación. Es decir, cada grupo tiene la misma probabilidad de selección. (Arias, 2010)

**Muestreo no probabilístico:** El muestreo no probabilístico se utiliza cuando es difícil obtener una muestra con muestreo probabilístico. Este método es una técnica de muestreo que no realiza un procedimiento de selección aleatoria, sino que se basa en el juicio personal del investigador para seleccionar los elementos que pertenecen a la muestra. Con esta técnica, se desconoce la probabilidad de seleccionar cada elemento de la población y la probabilidad de que todos los elementos sean seleccionados para la muestra no es la misma. (Vázquez, 2017)

Con este método, no es posible establecer con precisión la probabilidad de que un elemento de la población participe en la muestra. Sin embargo, tiene usos en la investigación exploratoria. Si la muestra no se selecciona al azar, solo puede crear un texto descriptivo para la muestra. Si el propósito del muestreo es la inferencia, no utilice procedimientos de muestreo no aleatorios. (Tamayo G. , 2001)

**Muestreo por conveniencia:** Esta es una técnica comúnmente utilizada para seleccionar muestras de población debido a su accesibilidad. En otras palabras, los individuos utilizados en el estudio no fueron seleccionados porque fueran seleccionados estadísticamente, sino porque estaban fácilmente disponibles y sabían que pertenecían al grupo objetivo de interés. Esta conveniencia a menudo viene con la facilidad de manipulación y los bajos costos de muestreo, lo que hace imposible hacer declaraciones generales sobre poblaciones con rigor estadístico. (Carlos, 2015)

**Muestreo consecutivo:** Basado en el reclutamiento de casos hasta alcanzar el número de sujetos necesarios para completar el tamaño de muestra deseado. Dado que se seleccionan al azar, las personas que realizan la investigación seleccionan el sitio y reclutan sujetos de investigación entre los que están disponibles allí. (Otzen & Carlos, 2017)

**Muestreo intencional o por juicio:** Aquí es donde se seleccionan los elementos críticos de acuerdo a criterios preestablecidos a juicio del investigador. (Arias , 2006)

**Muestreo de bola nieve:** Aprovecha o utiliza lo que esté disponible en un momento determinado que corresponda al tema de tu investigación. (Espinoza, 2016)

Aplicamos el muestreo no probabilístico, por conveniencia esto a que se desconoce el número de turistas o visitantes que llegan a estas parroquias ya que no existe registro a efectos de los investigadores se encuestó a 150 visitantes y 2 entrevistas se han realizado a dueños o administradores de restaurantes de manera aleatoria, es decir intencionalmente, considerando aquellos establecimientos que reúnen las características que se requieren para ejecutar el proyecto de la ruta gastronómica y 1 entrevista a cliente del sitio.

### **Cálculo de la muestra**

La muestra estuvo conformada por 150 personas que conocían o no las parroquias de Río Chico, Abdón Calderón y Alhajuela en la provincia de Portoviejo.

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



## **2.7 Descripción del objeto de estudio**

Nuestra investigación se basa en la creación de una ruta gastronómica ancestral con origen en las parroquias de Río Chico, Abdón Calderón y Alhajúela en el cantón Portoviejo.

A continuación, un breve diagnóstico de las parroquias cuyo principal recurso es la gastronomía, pero cabe mencionar que existen otros servicios y atractivos en estas parroquias.

### **Recursos Turísticos De La Parroquia Río Chico**

Rodeadas de colinas y bosques secos, las tierras bajas de Río Chico están excavadas de este a oeste por ríos para garantizar el riego de cultivos importantes como cocos, limones, cacao y otros cultivos. o sistema. Río Chico se caracteriza por la presencia de diversas fuentes de agua utilizadas para el abastecimiento humano y el riego agrícola. La parroquia tiene un grave problema de contaminación de las aguas superficiales. En cuanto a la electricidad, el servicio es constante y cubre prácticamente toda la región. Río Chico cuenta con sistemas de telecomunicaciones como internet, teléfonos fijos y móviles, todos los cuales están bien cubiertos dentro de la parroquia. Estos servicios varían según la ubicación de la parroquia. La red de carreteras está bien mantenida y la ubicación es de fácil acceso. Actualmente, la parroquia no dispone de alojamiento. El Río Chico cuenta con 10 establecimientos de restauración: Cevichería Río Chico, Picantería La Gata, Asadero Fabián, Cafetería Yuo, Restaurante Río Chico, 51 Restaurante Ávila El Río Chico, con capacidad para 30 personas, se especializa en ceviche de pinchagua.

### **Recursos turísticos**

La parroquia se caracteriza por el valor técnico y constructivo de las casas antiguas, que constituyen un valor arquitectónico, y el símbolo del reloj público, además de los monumentos del parque de bomberos, que tienen más de 100 años.

### **La compuerta de El Pechiche**

El sitio cuenta con una pequeña playa de arena y el río es la atracción principal. En la misma zona hay hamacas para el descanso y disfrute de los visitantes, y una barra para la compra de alimentos.

### **Refugio San Vicente**

Este lugar ofrece una amplia variedad de platos salados. El entorno del mencionado lugar está adornado con plantaciones de cocoteros que le dan carácter al paisaje.

### **Playa Prieta**

El sitio ofrece platos típicos. Posee un ambiente agradable con muchos árboles típicos de la región, hamacas, pozas y establos de avestruces que intrigan a los visitantes.

### **Artes y manualidades**

Río Chico es un importante productor de hamacas y canastas de algodón hechas por tejedores profesionales en el siglo XX. Por más de 70 años, Río Chico Onesta y Margarita Alarcón han estado tejiendo hamacas de algodón, tomando de 8 a 12 horas o días. Las hamacas de algodón tejidas a mano cuestan más de \$120 (\$120) dependiendo del color de la tela.

### **Festival gastronómico**

El 19 de mayo de 2019 se llevó a cabo en la Parroquia Rural de Río Chico la 4ª Fiesta Gastronómica del Ceviche de Pinchagua. El Negociado de Turismo del GAD de Portoviejo señaló que las ventas en el 4º Festival Gastronómico aumentaron 39% en comparación con 2018, generando un movimiento económico que generó \$12,000 en ingresos.

### **Ceviche Pinchagua**

Aunque este platillo no es originario de la parroquia, se ha convertido en un elemento definitorio de su cultura culinaria, los habitantes de Chiquenses, aunque el consumo de este delicioso y nutritivo plato no se debe a la población local, sin embargo, se ha convertido en una aceptada tradición.

## **Abdón Calderón**

Según el Gobierno Autónomo Descentralizado de la parroquia de Calderón, se ubica en la parte centro-sur de la provincia de Portoviejo y en el Valle del Río Chico, aportante del Río Portoviejo. Tiene una población actual estimada de 15.388 en un área de 122,51 kilómetros cuadrados. Este territorio cuenta con importantes recursos naturales y actividades agrícolas.

### **Gastronomía: Producto gastronómico destacado**

La Morcilla: La Morcilla es un atractivo cultural de la parroquia Calderón, nacido de una comunidad de criadores de cerdos y arroz que disfrutaban de productos elaborados a partir de los órganos de este animal. La morcilla se elabora con sangre de cerdo y arroz. El método de fabricación es una tradición que dura más de 100 años. Organizado por el GAD municipal de Portoviejo, el Festival de la Morcilla, realizado en octubre con motivo de una fiesta patronal en honor a San Francisco de Asís, atrae desde 2014 a unos 50 vecinos para vender la morcilla y otras delicias, sopa de pollo tongana, seca y criolla, suero blanco, cuajada y otros platos en un horno de leña.

### **Recursos turísticos de la Parroquia Abdón Calderón**

#### **Balneario La Compuerta del Mocho**

Calderón - Balneario de agua dulce ubicado en el predio La Ciénega sobre la calle Portoviejo, con un dique de 2 metros de altura que alimenta una estructura de madera construida hace más de 50 años. También hay un pequeño estanque perfecto para nadar. Además, hay espacio para pista de baile, cochera, guardavidas, bar y cancha deportiva, y vende sofisticados antojitos gourmet como empanadillas, tortas de yuca, gatos enjaulados, guatita, seca de pollo y majada. La entrada es gratuita y está abierto los fines de semana y festivos.

#### **Balneario de agua dulce "Naranjal"**

Con acondicionamiento rústicos como techos, mesas y sillas son elaborados con materiales de esta área. Hay espacio para la animación deportiva y los fines de semana se puede encontrar comida típica.

### **Paradero turístico**

A orillas del río Chico, el gobierno provincial de Manabí y el GAD Portoviejo construyeron un área turística para la Parroquia Abdón Calderón, que fue inaugurada en abril de 2019, con el objetivo de salvar la gastronomía local. Es un balneario de agua dulce donde además se puede hacer ejercicios en máquinas biosaludables, es un espacio verde que combina deporte y diversión al aire libre. Tiene fogones, llamados también hornos de leña. El lugar cuenta con baños y duchas, área de comidas e iluminación.

### **Balneario El Hormiguero**

Rodeada de naturaleza, registra la mayor cantidad de aglomeraciones los sábados, domingos y festivos, y registra la mayor cantidad de aglomeraciones en invierno. Se venden platos típicos manabita, y también hay ramadas improvisadas que brindan sombra a los visitantes.

### **Centro Turístico Neverland**

Se trata de un hotel de 23 habitaciones, 13 dobles, 10 individuales y zona de ocio y restauración para el público. El precio es de \$20 por habitación doble y \$10 por habitación sencilla. Situado en el corazón de la parroquia, abre todos los días y cuenta con servicio de bar, piscina y tobogán.

### **Alhajuela Recursos Turísticos Parroquiales**

La parroquia de Alhajuela está rodeada por varios cerros, se destaca por su comida tradicional, cocida a leña y en olla de barro como bollos de plátano y maní con cerdo o pescado, seco de gallina criolla. Su arquitectura es autóctona y se aprecia en las casas construidas con materiales propios de la zona, la arquitectura es nativa y se puede ver en una casa construida con materiales en esta área. En el camino, puede ver el desarrollo, ventas y ventas de monturas para caballos vendidos en las mismas ciudades, la parroquia circundante. Según el GAD Patronato de Turismo de Portoviejo (2017), la región también se caracteriza por la confluencia de dos ríos, el Mancha Grande y el Río Chico, además de bosques, una gran diversidad de flora y fauna. Chirijos, un manantial de agua fría y otro de agua caliente, llamado encuentro de temperatura. La Parroquia de Alhajuela está ubicada en el corazón de la provincia de Portoviejo, en la latitud

0579996, longitud 9883520 y 70 metros sobre el nivel del mar. Limita al norte con la Parroquia de Abdón Calderón, al sur con el estado de Santa Ana, al este con la Parroquia de Chirijos y San Plácido y al oeste con la Parroquia de Abdón Calderón.

Con un territorio de 23,20 km<sup>2</sup>, es la más pequeña de las siete parroquias rurales de Portoviejo, con una población de 3.754 según el censo del INEC de 2010. El GAD de Turismo de Portoviejo (2017) determinó que la parroquia no cuenta con servicio de agua potable y que a los vecinos se les brinda agua de pozo. El 76,45% de la población utiliza teléfonos móviles y sólo el 4,65% utiliza teléfonos fijos conectados. En cuanto a la energía eléctrica, solo el 74,20% de la población tiene acceso a este servicio. Los caminos de acceso se encuentran en muy buen estado y la mayoría de los caminos vecinales cuentan con sistemas de riego asfáltico doble pavimentado o lastrado.

### **Producto gastronómico destacado: Empanadas de Verde.**

Las empanadas son un plato típico y autóctono de Alhajuela, especialmente del Bajo Grande Alhajuela. Por ello, desde el 17 de julio de 2016, en el marco del festival gastronómico, se realiza la Fiesta de la Empanada organizada por el GAD de Portoviejo, en colaboración con el GAD de la parroquia de Alhajuela y como proyecto para reactivar la economía del pueblo. Durante el primer periodo del evento participaron 26 expositores gastronómicos y se vendieron 5000 empanadas, pero durante la fiesta también se vendieron otros platos típicos manabitas como la tonga, el ceviche, y el pollo seco criollo. Todos los años en julio se realiza el IV Festival Gastronómico de la Empanada y de la Primera Copa Culinaria de Cocina en Vivo, actividades que son acompañadas por presentaciones artísticas culturales, en el parque Central de la parroquia Alhajuela. El lugar donde se pueden probar las más prestigiosas es el hogar y minicomedor de la señora María Vélez, en el sector los Tamarindos, quién compartió su receta para este trabajo de investigación.

### **Recursos turísticos**

#### **Centro de turísticos Casablanca**

Ofrece comida rústica cocinada en horno de leña y alquila instalaciones para todo tipo de eventos. Alojamiento, parking, juegos infantiles, zona deportiva cubierta. Hay una piscina

pública de categoría y sus coordenadas son: Latitud -1.05632. Longitud -80.45739. Abierto todos los días de 9 am a 5 pm, llame al 098 052 2745.

### **Baño de agua dulce de Baden "El Refugio"**

Ubicado en el distrito La Mocerita de la parroquia de Alhajuela, es un destino turístico famoso en la región por su belleza natural. Está bañada por el río Río Chico, donde los turistas locales y regionales la visitan de agua dulce. Una cancha de voleibol, hamacas y un pequeño comedor están ubicados debajo de los campos de caña de azúcar y tienen aire acondicionado natural para brindar sombra y un ambiente fresco. Es un espacio donde todos, desde niños hasta adultos, pueden jugar con seguridad. Hay un comedor que sirve platos típicos de la región y bocadillos a precios razonables. A las puertas de los dulces tradicionales Alhajuela Don Dimas, Don Torres, Doña Lucrecia y Mantuano Vega, delicias como palitos, copas, María Luisas, cocadas, moyos de huevo, yoyos, galletas de coco y fécula, panes, bagels y tortillas. vender dulces tradicionales. más. Estas instalaciones están abiertas 24/7.

## CAPÍTULO III RESULTADOS

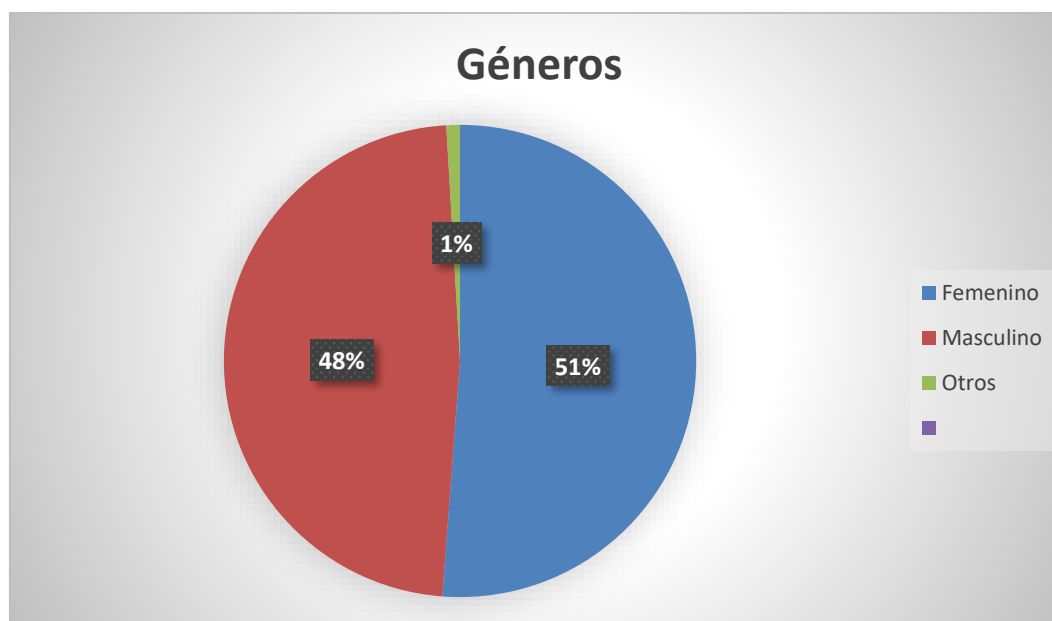
### 3.1 Análisis de los Resultados

150 Individuos encuestado

Pregunta N° 1 Géneros

GÈNERO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Femenino	77	51%
Masculino	72	48%
Otros	1	1%
<b>TOTAL</b>	<b>150</b>	<b>100%</b>

Figura 3. Resultado pregunta 1



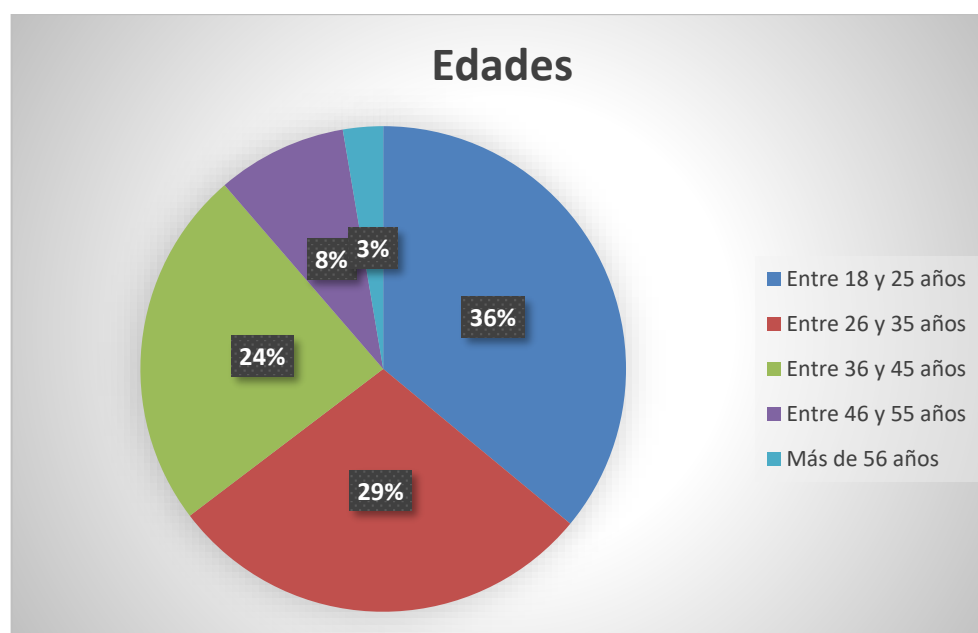
Fuente: Elaboración propia

**Análisis:** Como resultado se obtuvo que el 51% de los encuestados son femeninos, el 48% son masculino y el 1% pertenece a otro género.

## Pregunta N° 2 Edad

EDAD	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Entre 18 y 25 años	54	36%
Entre 26 y 35 años	43	28,7%
Entre 36 y 45 años	36	24%
Entre 46 y 55 años	13	8,7%
Más de 56 años	4	3%
TOTAL	150	100%

Figura 4 Resultado pregunta 2



Fuente: Elaboración Propia

Análisis: Se obtuvo que el 36% de los encuestados tienen edad entre 18 y 25 años, mientras que el 29% tienen edad entre 26 y 35 años, el 24% pertenece a edad entre 36 y 45 años, el 8% a edades entre 46 y 55 años y finalmente el 3% a la edad de más de 56 años.



## Pregunta N°3 Nacionalidad

NACIONALIDAD	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Ecuatoriana	143	95%
Extranjera	7	5%
TOTAL	150	100%

Figura 5. Resultado pregunta 3



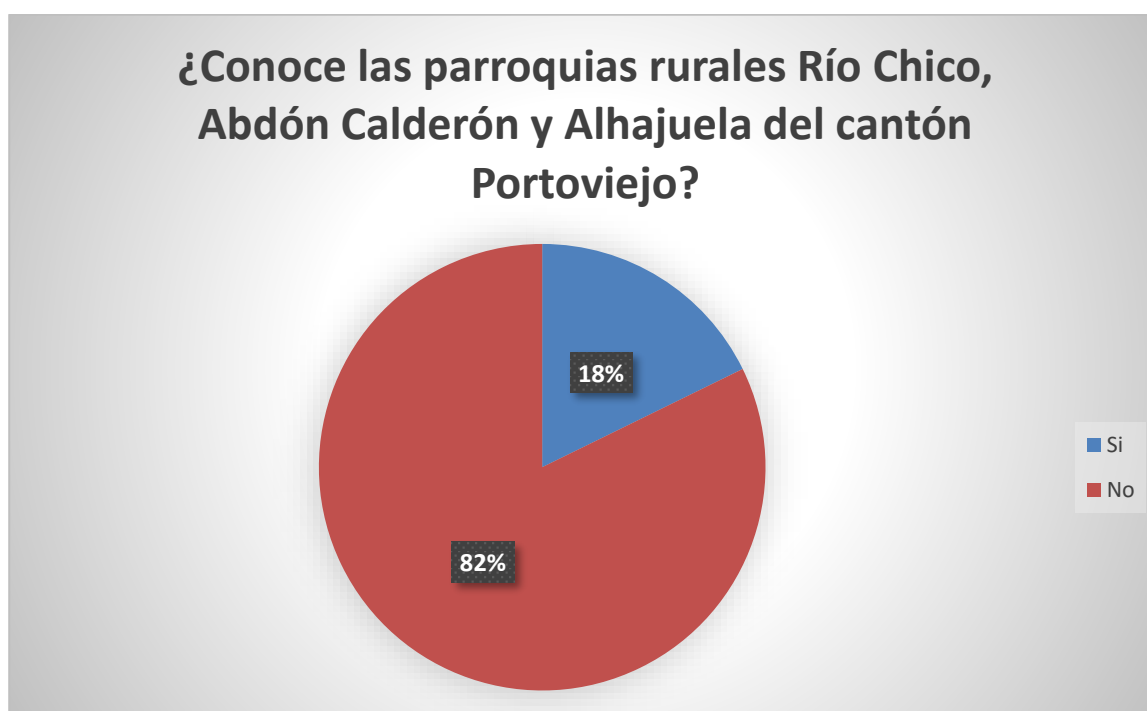
Fuente: Elaboración propia

Análisis: la mayoría absoluta de los encuestados con el 95% pertenecen a la nacionalidad ecuatoriana y el 5% a la nacionalidad extranjera.

Pregunta N°4 ¿Conoce las parroquias rurales Río Chico, Abdón Calderón y Alhajuela del cantón Portoviejo?

CONOCE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	112	82%
No	38	18%
TOTAL	150	100%

Figura 6. Resultado pregunta 4



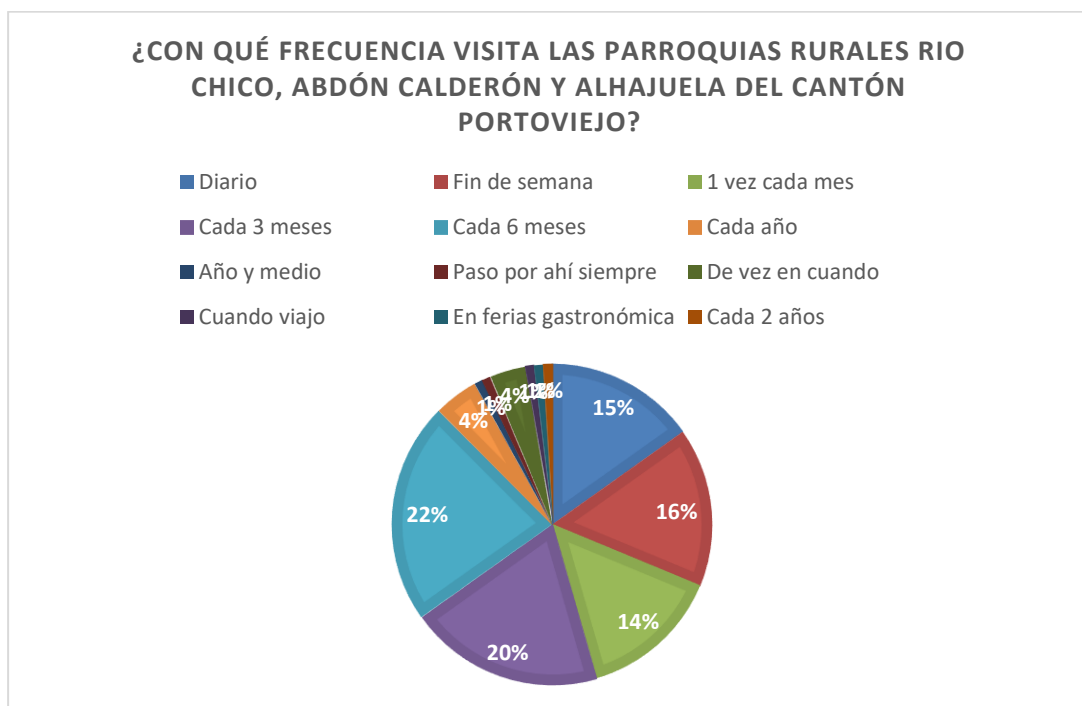
Fuente: Elaboración propia

Análisis: El 82% de los encuestados coinciden en que conocen las parroquias rurales; Río Chico, Abdón Calderón y Alhajuela, mientras que el 18% no conoce estas parroquias ya mencionadas.

Pregunta N°5 ¿Con qué frecuencia visita las parroquias rurales Rio Chico, Abdón Calderón y Alhajuela del cantón Portoviejo?

VISITA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Diario	17	15%
Fin de semana	18	16%
1 vez cada mes	16	14%
Cada 3 meses	22	20%
Cada 6 meses	25	22%
Otros	14	13%
TOTAL	112	100%

Figura 7. Resultado pregunta 5



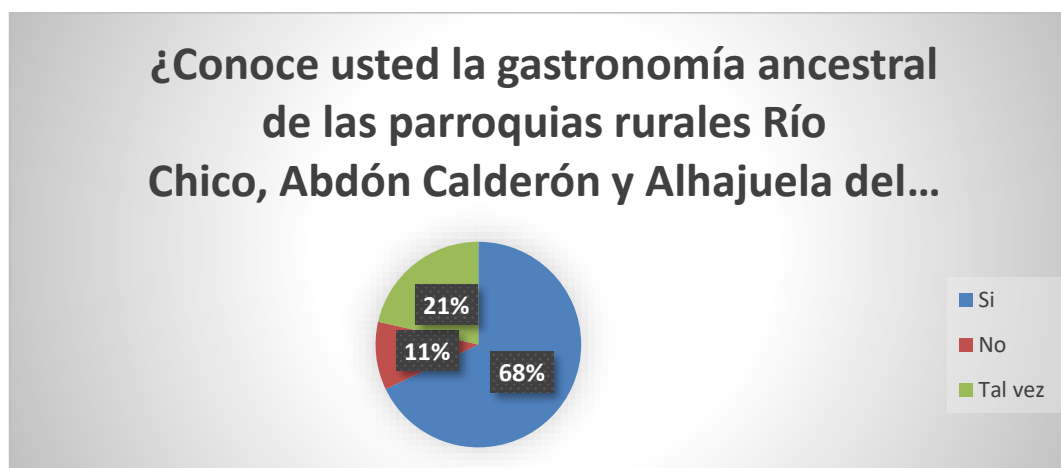
Fuente: Elaboración propia

Análisis: se observó que el 22% de las personas que visita con frecuencia estas parroquias son cada 6 meses, el 20% cada 3 meses, 16% va a las parroquias cada fin de semana, mientras 14% de personas van diario, el 15% una vez cada mes, 4% de las personas van con frecuencia de vez en cuando, cada año van 4% de encuestadores el 1% en ferias gastronómicas el 1% cuando viajan, 1% cada dos años, 1% año y medio y el otro 1% pasa por ahí con frecuencia.

Pregunta N° 6 ¿Conoce usted la gastronomía ancestral de las parroquias rurales Río Chico, Abdón Calderón y Alhajueta del cantón Portoviejo?

GASTRONOMÍA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	76	68%
No	12	11%
Tal vez	24	21%
TOTAL	112	100%

Figura 8. Resultado pregunta 6



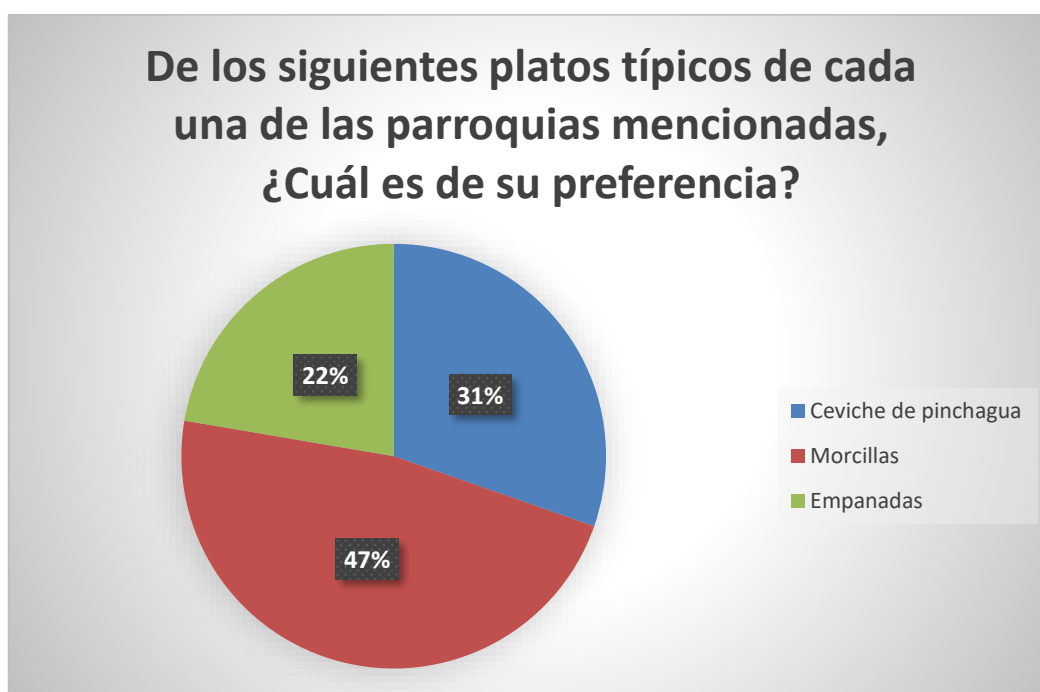
Fuente: Elaboración propia

Análisis: el 68% de los encuestados si conoce la gastronomía ancestral de las parroquias mencionadas mientras que el 21% dice que tal vez, y el 11% aun no conoce.

Pregunta N°7 De los siguientes platos típicos de cada una de las parroquias mencionadas, ¿Cuál es de su preferencia?

PREFERENCIA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Ceviche de Pinchagua	34	31%
Morcillas	53	47%
Empanadas	25	22%
TOTAL	112	100

Figura 9. Resultado pregunta 7



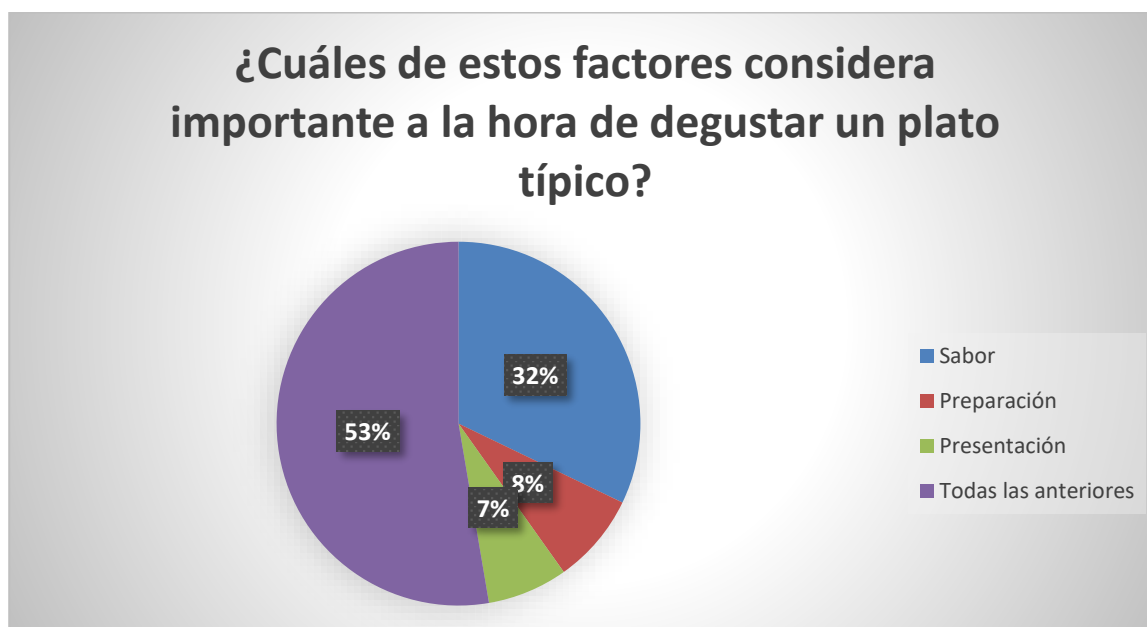
Fuente: Elaboración propia

Análisis: Como resultado se observó que el 47% de encuestados prefieren morcillas de la parroquia Abdón Calderón, mientras 31% les gusta el ceviche de pinchagua de Rio Chico y el 22% empanadas de la parroquia Alhajuela.

Pregunta N°8 ¿Cuáles de estos factores considera importante a la hora de degustar un plato típico?

FACTORES	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Sabor	36	32%
Preparación	9	8%
Presentación	8	7%
Todas las anteriores	59	53%
TOTAL	112	100%

Figura 10. Resultado pregunta 8



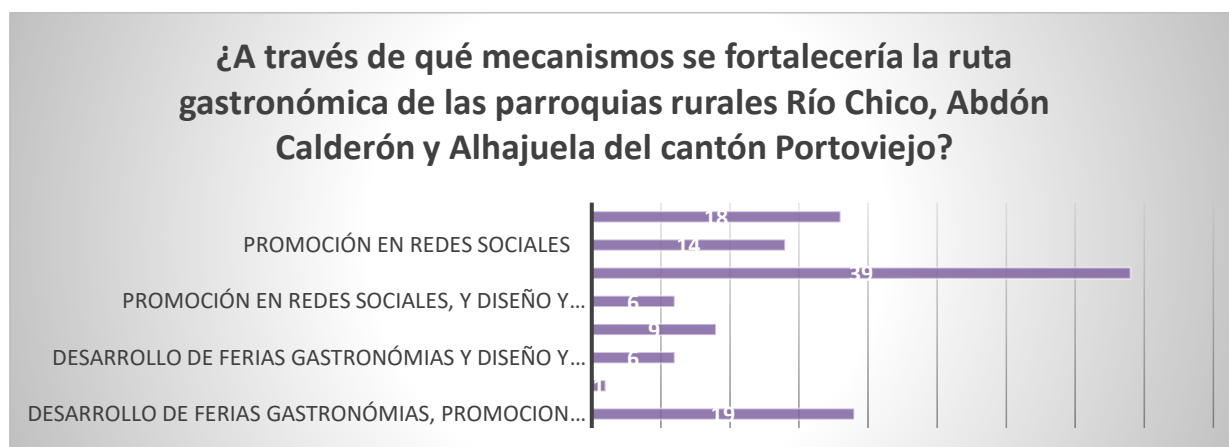
Fuente: Elaboración propia

Análisis: El 53% de las personas consideran que el sabor, preparación y presentación son unos de los factores importante a la hora de degustar su plato, mientras el 32% elegio solo el sabor, 8% la preparación y el 7% presentación

Pregunta N° 9 ¿A través de qué mecanismos se fortalecería la ruta gastronómica de las parroquias rurales Río Chico, Abdón Calderón y Alhajuela del cantón Portoviejo?

FORTALEZA EN LA RUTA GASTRONÓMICA	FRECUENCIA
Desarrollo de ferias gastronómicas	39
Promoción en redes sociales	14
Diseño y divulgación de una ruta gastronómica	18
Todas las anteriores	41
TOTAL	112

Figura 11. Resultado pregunta 9



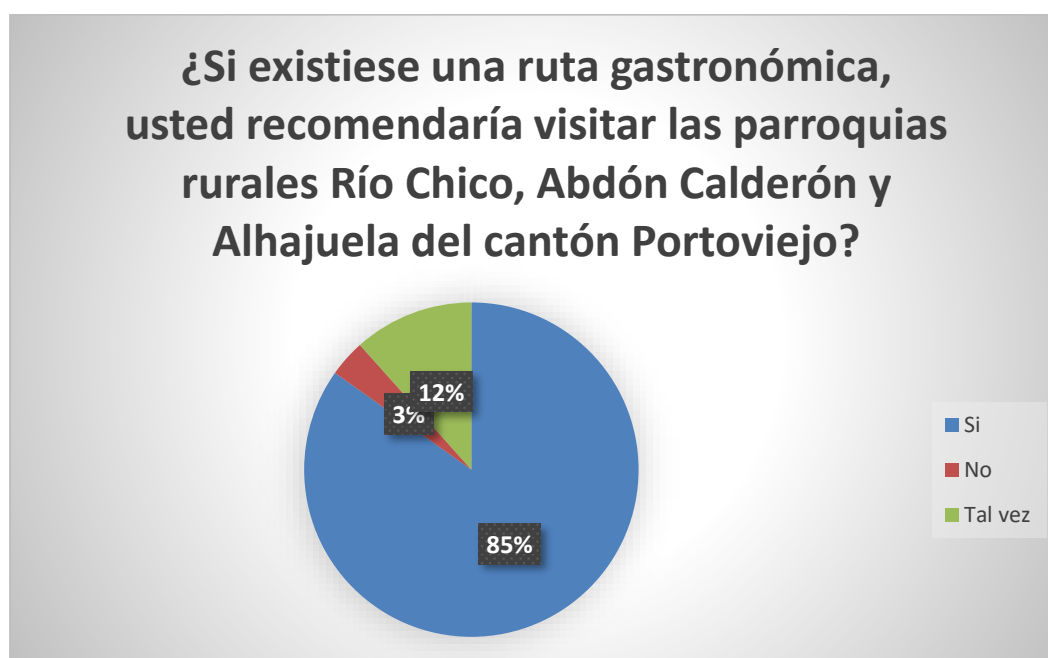
Fuente: Elaboración propia

Análisis: 39 personas encuestadas eligieron desarrollo en ferias gastronómicas que es el mecanismo más favorable para fortalecer la ruta gastronómica, mientras que 19 encuestadores eligieron desarrollo de ferias gastronómicas, promoción en redes sociales y diseño y divulgación de una ruta turística, 18 personas marcaron el mecanismo favorable sería diseño y divulgación de una ruta turística, 9 personas solo eligieron desarrollo de ferias gastronómicas y promoción en redes sociales, 6 personas eligieron solo promoción en redes sociales y diseño y divulgación de una ruta turística y otras 6 personas señalaron desarrollo de ferias gastronómicas y divulgación de una ruta turística y 1 persona dijo que se debe aplicar todas.

Pregunta N° 10 ¿Si existiese una ruta gastronómica, usted recomendaría visitar las parroquias rurales Río Chico, Abdón Calderón y Alhajueta del cantón Portoviejo?

RECOMENDACIÓN	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	95	85%
No	4	3%
Tal vez	13	12%
TOTAL	112	100%

Figura 12. Resultado pregunta 10



Fuente: Elaboración propia

Análisis: la mayoría de los encuestados con un 85% si consideran recomendable una ruta gastronómica para las parroquias Río Chico, Abdón Calderón Y Alhajueta, mientras que el 12% mencionan tal vez, finalmente el 3% no recomendaría esta ruta gastronómica para las parroquias ya mencionadas.



### 3.2 Entrevistas

Tabla 1. Restaurantes

<b>Nombres</b>	<b>Lugar y nombre del restaurante</b>	<b>Cargo</b>
<b>Euler Urdanigo</b>	Rio chico- Cevichería Don Euler Urdanigo	Dueño
<b>Ysrael Castro</b>	Abdón Calderón- Casa Don Rigo Salchichería	Cliente
<b>Lourdes Mora</b>	Alhajuela- Empanadas y algo más.	Dueña

Fuente: Elaboración propia

Tabla 2. Cevichería Don Euler Urdanigo

<b>Euler Urdanigo “Cevichería Don Euler Urdanigo”</b>	
<b>Preguntas</b>	<b>Respuestas</b>
<b>Buenos días, gracias por ayudarnos con la entrevista quisiéramos saber ¿Cómo fueron sus inicios en la gastronomía? ¿podría contarnos al respecto?</b>	Mis inicios fueron hace 35 años porque no tenía dinero y salía al parque a pedirle a Dios que me diera una señal para salir adelante porque la situación era muy dura y trabajaba en una panadería que económicamente no me daba. Me surgió una idea de hacer ceviche y empecé a venderlos con mi propia sazón y primero de picudo.
<b>¿Podría comentarnos experiencias en su trayectoria? ¿Cómo ha logrado mantener su negocio?</b>	Cuando empecé a vender Ceviche de picudo la gente me decía que el ceviche de picudo lo podría encontrar en Portoviejo pero mi sazón los atraía aquí, pero un día me fui a las 5 de la

	<p>mañana all mercado con 5 sucres, el señor que siempre me vendía picudo no estaba y miré hacia un lado donde había 8 tinas y solo tenían pinchagua y me arriesgue, compre 3.50 sucres y eso era un tacho de pinchagua. Pero como usted sabe eso tiene un olor fuerte y los carros de la Cooperativa no me querían traer, pasaron varios carros y la final uno me trajo; cuando llegue a mi casa mi mujer me dijo que ella no trabajaba con eso, y bueno empezamos a curtir y sazónarlo esto fue un éxito total que hoy en día estamos agradecidos.</p>
<p><b>¿Cómo ha sido el emprender en una parroquia no tan conocida?</b></p>	<p>Algo muy difícil pero gracias a la fidelidad de los clientes nos han hecho conocer como uno de los mejores lugares donde puedes disfrutar del ceviche de pinchagua. A pesar de esto ha sido un poco duro de surgir a pesar de los 35 años igualmente necesita que reconozca como una de las capitales del ceviche de pinchagua</p>
<p><b>¿Cree que el diseño de una ruta gastronómica es importante para el incremento de actividad turística y gastronómica de estas parroquias?</b></p>	<p>Se necesita una buena planificación para que varios turistas conozcan nuestra comida, nuestros lugares turísticos y también que nos tomen en cuenta los municipios para que nos adecuen un techo para nuestros negocios como lo hacen otros alcaldes. Sería bueno hacer algunos eventos para que la gente conozca estos lugares</p>

Fuente: Elaboración propia

Tabla 3. Empanadas y algo más

<b>Lourdes Mora “Empanadas y algo más”</b>	
<b>Preguntas</b>	<b>Respuestas</b>
<b>Buenos días, gracias por ayudarnos con la entrevista quisiéramos saber ¿Cómo fueron sus inicios en la gastronomía? ¿podría contarnos al respecto?</b>	Hace 15 años empecé hacer empanadas primero para mi familia, porque usted sabe que es el producto más barato y en ese tiempo no disponíamos de dinero para la casa; entonces un día empecé a venderlos a mis vecinos y después de 2 años ahorré con mi familia y construimos una pequeña choza empezamos a vender ya que gracias a que estamos en un lugar transitable y ahora tenemos esto.
<b>¿Podría comentarnos experiencias en su trayectoria? ¿Cómo ha logrado mantener su negocio?</b>	Mi experiencia ha sido un poco dura ya que me levanto desde temprano para hacerlas y para vender, ya que gracias a Dios hoy en día vendemos todo y a nuestros clientes fieles que traen más clientela.
<b>¿Cómo ha sido el emprender en una parroquia no tan conocida?</b>	Hace años empezamos con nuestra familia y poco a poco mantenemos este negocio a pesar de las experiencias que hemos tenido con los clientes, ya que han sido buenas y malas hemos aprendido mucho de eso. Gracias a la fidelidad de los clientes y que también lo hemos hecho hasta hora bien gracias a Dios
<b>¿Cree que el diseño de una ruta gastronómica es importante para el incremento de actividad turística y gastronómica de estas parroquias?</b>	El diseño de la ruta gastronómica sería bueno para que nuestros clientes se motiven a conocer más de nuestra parroquia y que también consuman lo nuestro.

Fuente: Elaboración propia

Tabla 4. Casa Don Rigo Salchichería

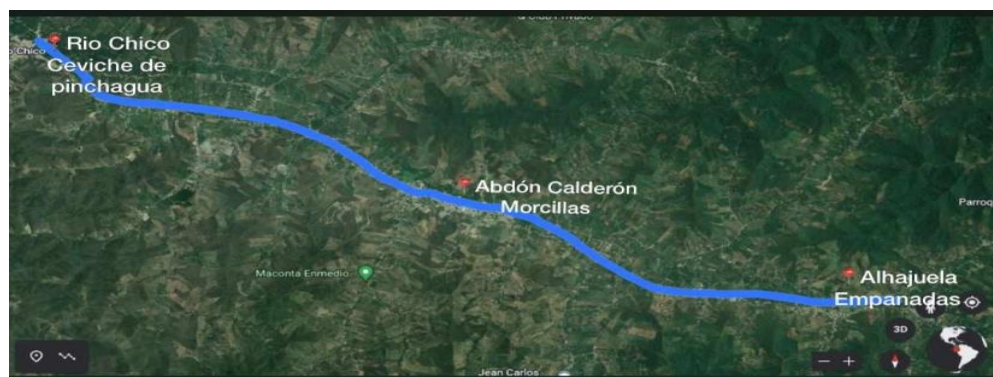
<b>Ysrael Castro “Cliente de la Casa Don Rigo Salchichería”</b>	
<b>Preguntas</b>	<b>Respuestas</b>
<b>¿Qué piensa usted acerca de la creación de una ruta gastronómica en de las parroquias rurales Rio Chico, Abdón Calderón y Alhajueta del cantón Portoviejo para conocer y fortalecer el producto tradicional: ¿Ceviche de pinchagua, morcillas y empanadas?</b>	Yo pienso que para mí es importante porque con esta ruta podemos darnos a conocer ya que favorecería a cada parroquia, a los pequeños negocios, a los habitantes ya sea generando ingresos y sobre todo que cualquier rincón del mundo conozca estos platos típicos que son deliciosas gastronomía que nos brindan cada parroquia.
<b>¿Considera usted que los establecimientos que están dentro de las parroquias rurales Rio Chico, Abdón Calderón y Alhajueta del cantón Portoviejo de la ruta propuesta tienen la calidad del producto para lograr satisfacción de los turistas que desean conocer la gastronomía?</b>	Claro que sí, aquí está parroquias tiene la calidad, el sabor, sobre todo platos originarios la cual uno siempre quiere regresar, para mí si reúne lo necesario para satisfacer a cualquier persona, yo como cliente lo recomiendo.
<b>¿Que se debería implementar en la ruta gastronómica para mejorar la misma, y así ser apta para el recibimiento de turistas nacionales y extranjeros según su opinión?</b>  <b>Infraestructura vial</b>  <b>Infraestructura de restaurante</b>  <b>Infraestructura hotelera</b>	Infraestructura vial
<b>¿A través de que medios de comunicación le gustaría conocer los servicios que ofrece la ruta gastronómica?</b>  <b>Televisión</b>  <b>Redes sociales (tiktok, fb, Instagram)</b>  <b>Periódico</b>  <b>Volantes</b>  <b>Prensa</b>	Hoy en día lo que más se ve es redes sociales

Fuente: Elaboración propia

### 3.3 Mapa de la Ruta Gastronómica

El mapa de rutas gastronómicas está diseñado para que el visitante reconozca la ruta utilizada y el lugar geográfico donde se degusta cada plato, y existen diferentes estilos de cocina por gusto e ingredientes, cada uno con su propia ruta gastronómica, se ha convertido en un icono. Se trazó una línea para la ruta a partir de Rio Chico, pasar por Abdón Calderón y finalmente Alhajuela.

Figura 13. Mapa Ruta Gastronómica



Fuente: Google Maps

Tabla 5. Actividades por parroquia

Parroquias	Actividades
Rio Chico	Se recomienda probar el delicioso plato típico que representa la parroquia su ceviche de pinchagua.
Abdón Calderón	Recorrer los comedores para degustar la morcilla plato típico de Calderón además de visitar los balnearios.
Alhajuela	Visitar las atracciones turísticas como el mirador, los balnearios, piscina y degustar el plato típico que es las empanadas.

Fuente: Elaboración propia

## CAPÍTULO IV

### 4.1 CONCLUSIONES

- De acuerdo con la amplia documentación revisada, la presente tesis enmarca el primer intento de recabar la opinión de negocios locales, y de exponer los atractivos turísticos que definan la ruta gastronómica en el cantón Portoviejo, donde se evidencia la falta de pautas que promuevan el desarrollo y la gestión de este tipo de oferta turística que incentive la afluencia de turistas y contribuya al desarrollo de los cantones involucrados. Por ello el término “ruta” se emplea como guía para establecer los destinos (cantones) por motivos comerciales con una oferta turística atractiva; y el calificativo “gastronómica” que se emplea, para abarcar toda la cadena de valor de los productos estrella en torno al cual se estructura la oferta en cuanto a la alta cocina y degustación se refiera.
- Con base al uso de las técnicas e instrumento esta investigación ha dado de gran apoyo para la conservación de la gastronomía ancestral de tal manera que ha beneficiado conocerse a nivel, local, provincial o nacional, esto ha beneficiado diseñar una ruta gastronómica local y beneficiando la cultura manabita.
- Finalmente, como resultado se reconocieron los platos representativos de cada parroquia y que cumple las características para implementar la ruta, los habitantes se pueden interesar en el desarrollo turístico de las parroquias, pueden generar empleos directos e indirectos, y aspirar a incluir a las parroquias en general para mantener la cultura, tradiciones y costumbres, se puede obtener otra fuente de ingresos y que las futuras generaciones conserven lo antes mencionado.

## 4.2 RECOMENDACIONES

- Para fomentar esta ruta gastronómica, es pertinente participar en eventos como las ferias gastronómicas, difundir las actividades de la ruta a través de las redes sociales, en las cuales se deberá promover la ruta, sus productos y sus atractivos.
- Es de vital importancia que la ruta gastronómica contenga los platos típicos representativos de cada parroquia como eje de promoción y mejora constante, con variaciones de ingredientes, y la posibilidad de degustación y compra en casos de alta demanda. Para ello es transcendental que los actores involucrados tengan claras sus responsabilidades y que trabajen colaborativamente. En este contexto se matiza el papel de la administración pública como reguladora y facilitadora de las rutas; el sector privado como su principal dinamizador y proveedor; y por último se destacan los negocios locales como emblema del vínculo entre el producto gastronómico y el destino, ya que son los actores principales en la experiencia del turista.
- Para su desarrollo sostenible, la ruta gastronómica debe basarse en dos elementos clave: la organización de la ruta y la oferta que propone. Para la organización es primordial el desarrollo de servicios como medios de transporte, alojamientos, sitios de interés cultural y social, etc; que despierten el interés del visitante y le otorgue conocimiento y entretenimiento a la vez, contribuyendo así a una experiencia memorable que distinga la ruta. Para conseguir que la oferta se consolide, se debe brindar productos turístico-gastronómicos de alta calidad que se caractericen por un alto valor agregado artesanal, que impacten y satisfagan los turistas más exigentes.

## REFERENCIAS

- Duque , D. (2018). *dspace.esPOCH.edu.ec*. Obtenido de dspace.esPOCH.edu.ec:  
<http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/9363/1/23T0689.pdf>
- Abreu, J. L. (2014). *El Método de la Investigación*. Recuperado el 14 de Diciembre de 2022, de  
[http://www.spentamexico.org/v9-n3/A17.9\(3\)195-204.pdf](http://www.spentamexico.org/v9-n3/A17.9(3)195-204.pdf)
- Aguirregoitia Martínez, A., & Fernández-Poyatos, M. D. (2017). La gastronomía como recurso turístico en la provincia de Alicante. *International Journal of Scientific Management and Tourism*, 3(3), 25-48. Obtenido de <http://www.ijosmt.com/index.php/ijosmt/article/view/246>
- Arias . (2006). Marco Metodológico Capítulo III. Recuperado el 17 de Diciembre de 2022, de  
<https://virtual.urbe.edu/tesispub/0102580/cap03.pdf>
- Arias. (2006). *Metodología de la investigación*. Recuperado el 16 de Diciembre de 2022, de  
<http://virtual.urbe.edu/tesispub/0092660/cap03.pdf>
- Arias. (2010). *ANÁLISIS DE LA APLICACIÓN DEL MUESTREO ALEATORIO EN DIFERENTES CASOS DE ESTUDIO, UNA REVISIÓN DE LITERATURA* (14 ed.). Revista electrónica TAMBARA, ISSN 2588-0977. Recuperado el 17 de Diciembre de 2022, de  
[https://tambara.org/wp-content/uploads/2021/04/MuestreoAleatorio\\_Rodriguez-et-al.pdf](https://tambara.org/wp-content/uploads/2021/04/MuestreoAleatorio_Rodriguez-et-al.pdf)
- Arias. (2020). *Investigación exploratoria*. Recuperado el 13 de Diciembre de 2022, de  
<https://economipedia.com/definiciones/investigacion-exploratoria.html>
- Arias, F. (2015). El Proyecto de Investigación. Recuperado el 13 de Diciembre de 2022, de  
<https://abacoenred.com/wp-content/uploads/2019/02/El-proyecto-de-investigaci%C3%B3n-F.G.-Arias-2012-pdf-1.pdf>
- Arias, G. (2018). Recuperado el 14 de Diciembre de 2022, de  
<https://www.redalyc.org/journal/2823/282368071022/html/>



Arias, J. L. (s.f.). *Técnicas y instrumentos de Investigación científica*. ENFOQUES CONSULTING

EIRL. Recuperado el 16 de Diciembre de 2022, de

file:///C:/Users/LENOVO/Downloads/AriasGonzales\_TecnicasEInstrumentosDeInvestigacion\_l  
bro.pdf

Asunción Cívicos y Manuel Hernández. (2007). *Algunas reflexiones y aportaciones en torno a los*

*enfoques teóricos y prácticos de la investigación en Trabajo Social*. Recuperado el 13 de

Diciembre de 2022, de file:///C:/Users/LENOVO/Downloads/538-

Texto%20del%20art%C3%ADculo-848-2-10-20120803.pdf

Bastis. (2020). *LA IMPORTANCIA DE LA INVESTIGACIÓN EXPLICATIVA*. Recuperado el 14 de

Diciembre de 2022, de <https://online-tesis.com/la-importancia-de-la-investigacion-explicativa/>

Bavaresco. (2006). *Técnicas y instrumento de recolección de datos*. Recuperado el 16 de Diciembre de

2022, de <http://virtual.urbe.edu/tesispub/0094262/cap03.pdf>

Behar, D. (2008). *Metodología de la investigación*. Mexico: Editorial Shalom. Recuperado el 13 de

Diciembre de 2022, de <https://www.redalyc.org/journal/5257/525762351005/html/#B2>

Botelho, B. (2018). *repositorio.ug.edu.ec*. Obtenido de [repositorio.ug.edu.ec](http://repositorio.ug.edu.ec):

<http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/58465/1/An%20c3%a1lisis%20situacional%20de%20la%20oferta%20Gastron%20c3%b3mica%20de%20la%20Ruta%20de%20la%20Fe%20para%20la%20reactivaci%20c3%b3n%20del%20turismo%20interno.pdf>

Brida, J. G., Rodríguez-Brindis, M. A., Mejía-Alzate, M. L., & Zapata-Aguirre, S. (2017). La

contribución directa del turismo al crecimiento económico de Colombia: análisis por ramas

características del sector utilizando la Cuenta Satélite de Turismo-CST. *Revista de Estudios*

*Regionales*,, 109, 121-138. Obtenido de

<http://www.revistaestudiosregionales.com/documentos/articulos/pdf-articulo-2522.pdf>

Bryden, J., & Olivera. (2000). New approaches to economic development in peripheral rural regions.

*Geographical Journal*, 116 (2), 111-124. Obtenido de journals.openedition.org:

<https://journals.openedition.org/viatourism/445>

Bunge. (2007). *Un método para el estudio de la realidad*. Xihmai. Recuperado el 16 de Diciembre de 2022, de

[https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&ved=2ahUKEwiCt\\_m\\_psD8AhWicDABHaU7BTsQFnoECA8QAQ&url=https%3A%2F%2Fdigitalnet.unirioja.es%2Fdescarga%2Farticulo%2F3979972.pdf&usg=AOvVaw1Z08gr1cnyBmVqPOeC5AP5](https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&ved=2ahUKEwiCt_m_psD8AhWicDABHaU7BTsQFnoECA8QAQ&url=https%3A%2F%2Fdigitalnet.unirioja.es%2Fdescarga%2Farticulo%2F3979972.pdf&usg=AOvVaw1Z08gr1cnyBmVqPOeC5AP5)

Cáceres. (1996). *Definiciones de investigación cuantitativa*. Recuperado el 13 de Diciembre de 2022, de

<https://www.webscolar.com/definiciones-de-investigacion-cuantitativa-por-varios-autores>

Calduch, R. (2014). Recuperado el 14 de Diciembre de 2022, de [https://www.ucm.es/data/cont/docs/835-](https://www.ucm.es/data/cont/docs/835-2018-03-01-Metodos%20y%20Tecnicas%20de%20Investigacion%20Internacional%20v2.pdf)

[2018-03-01-Metodos%20y%20Tecnicas%20de%20Investigacion%20Internacional%20v2.pdf](https://www.ucm.es/data/cont/docs/835-2018-03-01-Metodos%20y%20Tecnicas%20de%20Investigacion%20Internacional%20v2.pdf)

Carballo, B. (2013). *Definiendo el alcance de una investigación: exploratoria, descriptiva, correlacional o explicativa*. Recuperado el 13 de Diciembre de 2022, de

<https://pensamientodesistemasaplicado.blogspot.com/2013/03/definiendo-el-alcance-de-una.html>

CARE, F. (2016). *Etnohistoria de los pueblos y nacionalidades originarias del Ecuador*. CIESPAL, Quito.

Carlos, O. (2015). *Muestreo no probabilístico: muestreo por conveniencia*. Recuperado el 17 de

Diciembre de 2022, de <https://www.netquest.com/blog/es/blog/es/muestreo-por-conveniencia>

Cejas, M., & Palomino, L. (2017). *Turismo alternativo eje estratégico en el desarrollo rural*. Guayaquil; CIDE.

Cepeda . (2017). 200.7.208.228/. Obtenido de 200.7.208.228/:

<http://200.7.208.228/bitstream/handle/123456789/324/CHICANGO%20FUERTES%20LISSETH%20ESTEFANIA.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Cisneros Caicedo, A., Guevara García, F., Urdánigo Cedeño, J., & Gárces Bravo, J. (2022). *Técnicas e Instrumentos para la Recolección de Datos que apoyan a la Investigación Científica en tiempo de Pandemia*. Artículo de Investigación. Recuperado el 16 de Diciembre de 2022, de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=8383508#:~:text=Los%20especialistas%20analizaron%20las%20t%C3%A9cnicas,Grupo%20Nominal%20y%20la%20Encuesta.>

Cuesta. (2009). *Muestreo probabilístico y no probabilístico. Teoría*. Gestipolis. Recuperado el 17 de Diciembre de 2022, de <https://www.gestipolis.com/muestreo-probabilistico-no-probabilistico-teoria/>

Díaz Bravo, L., Torruco García, U., Martínez Hernández, M., & Varela Ruiz, M. (2013). *La entrevista, recurso flexible y dinámico*. Recuperado el 16 de Diciembre de 2022, de [https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S2007-50572013000300009](https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2007-50572013000300009)

Díaz, A. (2015). *Tipos de métodos (inductivo,deductivo,analítico,sintético, comparativo,dialéctico,entre otros)*. Recuperado el 14 de Diciembre de 2022, 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>

Espinoza, D. I. (2016). *Tipos de Muestreo*. Recuperado el 17 de Diciembre de 2022, de <http://www.bvs.hn/Honduras/Embarazo/Tipos.de.Muestreo.Marzo.2016.pdf>

Estévez. (2006). *La entrevista y La encuesta*. Recuperado el 16 de Diciembre de 2022, de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7692391>

- Fidias. (2006). *Tipo de Inveestigación*. Recuperado el 22 de Diciembre de 2022, de <http://virtual.urbe.edu/tesispub/0083956/fase02.pdf>
- Floril Rodríguez , M., & Floril Rodríguez, S. (2011). *dspace.uniandes.edu.ec*. Obtenido de [dspace.uniandes.edu.ec:](https://dspace.uniandes.edu.ec/bitstream/123456789/9049/1/PIUAESC018-2018.pdf)  
<https://dspace.uniandes.edu.ec/bitstream/123456789/9049/1/PIUAESC018-2018.pdf>
- García, F. (1993). *INVESTIGACIÓN DESCRIPTIVA MEDIANTE ENCUESTAS*. Recuperado el 16 de Diciembre de 2022, de <https://rua.ua.es/dspace/bitstream/10045/19380/34/Tema%208-Encuestas.pdf>
- Garry , S. (2016). *repositorio.cepal.org/*. Obtenido de [repositorio.cepal.org/:](https://repositorio.cepal.org/bitstream/handle/11362/40605/1/S1600959_es.pdf)  
[https://repositorio.cepal.org/bitstream/handle/11362/40605/1/S1600959\\_es.pdf](https://repositorio.cepal.org/bitstream/handle/11362/40605/1/S1600959_es.pdf)
- Giuliano Tardivo y Maximiliano Fernández . (2017). *El uso del método histórico-comparativo en el análisis del*. Recuperado el 14 de Diciembre de 2022, de <file:///C:/Users/LENOVO/Downloads/Dialnet-EIUseDelMetodoHistoricocomparativoEnElAnalisisDelL-6341772.pdf>
- Gomez. (2004). *TESIS PARA OPTAR EL GRADO*. Recuperado el 14 de Diciembre de 2022, de [https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/8381/Mandamiento\\_OAH-Ruiz\\_AD.pdf?sequence=1&isAllowed=y#:~:text=Seg%C3%BAn%20G%C3%B3mez%20\(2004\)%20el%20m%C3%A9todo,necesariamente%20se%20da%20la%20consecuencia.](https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/8381/Mandamiento_OAH-Ruiz_AD.pdf?sequence=1&isAllowed=y#:~:text=Seg%C3%BAn%20G%C3%B3mez%20(2004)%20el%20m%C3%A9todo,necesariamente%20se%20da%20la%20consecuencia.)
- González, Á. J. (2015). *El inventariado de los recursos turísticos, un*.
- Guerra , L. (2020). *repositorio.ug.edu.ec/*. Obtenido de [repositorio.ug.edu.ec/:](http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/58465/1/An%c3%a1lisis%20situacional%20de%20la%20oferta%20Gastron%c3%b3mica%20de%20la%20Ruta%20de%20la%20Fe%20para%20la%20reactivaci%c3%b3n%20del%20turismo%20interno.pdf)  
<http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/58465/1/An%c3%a1lisis%20situacional%20de%20la%20oferta%20Gastron%c3%b3mica%20de%20la%20Ruta%20de%20la%20Fe%20para%20la%20reactivaci%c3%b3n%20del%20turismo%20interno.pdf>

Guerra Luzuriaga, P. (2020). *repositorio.ug.edu.ec*. Obtenido de *repositorio.ug.edu.ec*:

<http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/58465/1/An%c3%a1lisis%20situacional%20de%20la%20oferta%20Gastron%c3%b3mica%20de%20la%20Ruta%20de%20la%20Fe%20para%20la%20reactivaci%c3%b3n%20del%20turismo%20interno.pdf>

Guevara Alban, G. P., Verdesoto Arguello, A. E., & Castro Molina, N. E. (2020). etodologías de investigación educativa (descriptivas, experimentales, participativas, y de investigación-acción). En *RECIMUNDO 4(3)*. (págs. 163-173).

Guillén , C., & Quesada, Y. (2011). *Focus groups: técnica de investigación cualitativa*. Ciencias Económicas 29-No. 1. Recuperado el 2022 de Diciembre de 2022, de [https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&ved=2ahUKEwi\\_ydnQq8D8AhWDZzABHfDLBPMQFnoECA0QAQ&url=https%3A%2F%2Fwww.revistas.ucr.ac.cr%2Findex.php%2Feconomicas%2Farticle%2Fdownload%2F7057%2F6742%2F&usg=AOvVaw3qToGgTJXAJDvXBm5dCWh5](https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&ved=2ahUKEwi_ydnQq8D8AhWDZzABHfDLBPMQFnoECA0QAQ&url=https%3A%2F%2Fwww.revistas.ucr.ac.cr%2Findex.php%2Feconomicas%2Farticle%2Fdownload%2F7057%2F6742%2F&usg=AOvVaw3qToGgTJXAJDvXBm5dCWh5)

Hernández , J., López , T., & Di-Clemente, E. . (2015). El turismo gastronómico como experiencia cultural. *Boletín de la Asociación de Geógrafos Españoles.*, 407-408.

Hernández. (2010). Recuperado el 14 de Diciembre de 2022, de <https://investigaliacr.com/investigacion/profundidad-o-alcance-de-los-estudios-cuantitativos/>

Hernández, C., & Carpio, N. (2019). *Introducción a los tipos de muestreo* (Vol. 2 nº 1). doi:<https://alerta.salud.gob.sv/wp-content/uploads/2019/04/Revista-ALERTA-An%CC%83o-2019-Vol.-2-N-1-vf-75-79.pdf>

Hernández, J. (Junio de 2018). */www.scielo.cl*. Obtenido de */www.scielo.cl*: [https://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0719-27892018000100154](https://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0719-27892018000100154)

- Hernández., S. (2008). *sabermetodologia.wordpress.com*. Obtenido de [sabermetodologia.wordpress.com](https://sabermetodologia.wordpress.com/2016/02/02/el-marco-teorico/):  
<https://sabermetodologia.wordpress.com/2016/02/02/el-marco-teorico/>
- Hintelholher, R. M. (2013). *Identidad y diferenciación entre Método y Metodología*. Recuperado el 14 de Diciembre de 2022, de [https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0185-16162013000100005](https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0185-16162013000100005)
- Kerlinger, & Lee. (2002). Recuperado el 13 de Diciembre de 2022, de <https://tesis-investigacion-cientifica.blogspot.com/2013/08/disenos-no-experimentales.html?m=0>
- Kivela, J., & Crotts, J. (2006). Turismo y gastronomía: la influencia de la gastronomía en la forma en que los turistas experimentan un destino. *Journal of Hospitality & Tourism Research* (3), 354-377.
- Lainez, M. (08 de 06 de 2015). La gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural de la comunidad de Libertador Bolívar. (*Tesis de Grado*). Universidad Estatal Península de Santa Elena., La Libertad.
- Lara, C. A. (05 de Noviembre de 2020). *La importancia de la investigación para la gastronomía II*. Obtenido de <https://mondragonmexico.edu.mx/la-importancia-de-la-investigacion-para-la-gastronomia-ii/>
- Lexus. (2011). *Turismo, Hotelería y Restaurante*.
- Lopera, J. D., Ramírez, C. A., Ortiz, J., & Zuluaga, M. (2011). *El método analítico*. Medellín. Recuperado el 14 de Diciembre de 2022, de <http://pepsic.bvsalud.org/pdf/rpsua/v2n2/v2n2a8.pdf>
- Lopez. (2010). Recuperado el 14 de Diciembre de 2022, de [https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/8381/Mandamiento\\_OAH-Ruiz\\_AD.pdf?sequence=1&isAllowed=y#:~:text=Seg%C3%BAn%20G%C3%B3mez%20\(2004\)%20el%20m%C3%A9todo,necesariamente%2C%20se%20da%20la%20consecuencia.](https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/8381/Mandamiento_OAH-Ruiz_AD.pdf?sequence=1&isAllowed=y#:~:text=Seg%C3%BAn%20G%C3%B3mez%20(2004)%20el%20m%C3%A9todo,necesariamente%2C%20se%20da%20la%20consecuencia.)

- López. (2010). *Muestreo probabilístico y no probabilístico. Teoría*. Recuperado el 17 de Diciembre de 2022, de <https://www.gestiopolis.com/muestreo-probabilistico-no-probabilistico-teoria/>
- López, P. L. (2004). *POBLACIÓN MUESTRA Y MUESTREO*. Recuperado el 16 de Diciembre de 2022, de [http://www.scielo.org.bo/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1815-02762004000100012](http://www.scielo.org.bo/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1815-02762004000100012)
- Mantecón. (2008). *La experiencia del Turismo*.
- Marianelli, R. (2013). Rutas Alimentarias: Definiciones, experiencias y propuestas. En R. Marianelli. Buenos Aire: Trabajo de titulación.
- Martinez. (2016). *Análisis de la aplicación del muestreo aleatorio en diferentes casos de estudio, una revisión de literatura* (14 ed.). Revista electrónica TAMBARA, ISSN 2588-0977. Recuperado el 17 de Diciembre de 2022, de [https://tambara.org/wp-content/uploads/2021/04/MuestreoAleatorio\\_Rodriguez-et-al.pdf](https://tambara.org/wp-content/uploads/2021/04/MuestreoAleatorio_Rodriguez-et-al.pdf)
- Martins, U. M, Baptista, T, & Rocha, M. M. (2011). La herencia de la gastronomía portuguesa en Brasil como un producto del turismo cultural. *Estudios y perspectivas en turismo*, 20(2), 404-424.
- Mascarenhas Tramontin, R. G., , & Gândara Gonçalves, J. M. (2010). Producción y transformación territorial: La gastronomía como atractivo turístico. *Estudios y perspectivas en turismo*, 19(5), 776-791.
- Mejía. (2017). *Habilidades de investigación pedagógica en los docentes de primaria*. Juanjui-Perú. Recuperado el 13 de Diciembre de 2022, de [https://repositorio.untumbes.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12874/1641/HUAMANI%20MANTARI%2C%20SOFIA.pdf?sequence=1&isAllowed=y#:~:text=Mej%C3%ADa%20\(2017\)%20%E2%80%9CLa%20investigaci%C3%B3n,para%20llegar%20a%20conclusiones%20relevantes.](https://repositorio.untumbes.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12874/1641/HUAMANI%20MANTARI%2C%20SOFIA.pdf?sequence=1&isAllowed=y#:~:text=Mej%C3%ADa%20(2017)%20%E2%80%9CLa%20investigaci%C3%B3n,para%20llegar%20a%20conclusiones%20relevantes.)
- Mejía, L., Mejía, S., & Bravo, M. (2014). Tendencias Gastronómicas. *Culinaria* 29, 27-40.
- Métodos científicos de indagación y*. (s.f.).

Millán, G., Hernández , R., & Navajas Romero, V. (2016). The study of gastronomic tourism in Cordoba and the association of the cuisine. An econometric analysis”. *Hospitality Management* 22(2), 173-191.

Ministerio de Turismo. (2014). *dspace.uce.edu.ec*. Obtenido de *dspace.uce.edu.ec*:  
<http://www.dspace.uce.edu.ec/bitstream/25000/6035/1/T-UCE-0009-495.pdf>

Ministerio de turismo . (2019). *turismo.gob.ec*. Obtenido de *turismo.gob.ec*:  
<https://www.turismo.gob.ec/la-gastronomia-ecuatoriana-al-alcance-de-todos/>

Montecinos, A. (2016). Productos Gastronómicos y Turísticos: Diseño, Gestión y Venta en Iberoamérica. *Centro Empresarial Gastronómico Hotelero*. Obtenido de  
<https://cegaho.wordpress.com/2016/07/05/productos-gastronomicos-y-turisticos-diseno-gestion-y-venta-en-iberoamerica/>

Montes, G. (1991). METODOLOGÍA Y TÉCNICAS DE DISEÑO Y REALIZACIÓN DE ENCUESTAS EN EL ÁREA RURA. Recuperado el 11 de Enero de 2023, de  
[http://www.scielo.org.bo/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0040-29152000000100003](http://www.scielo.org.bo/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0040-29152000000100003)

Montoya , K. (2017). *dspace.uniandes.edu.ec*. Obtenido de *dspace.uniandes.edu.ec*:  
<https://dspace.uniandes.edu.ec/bitstream/123456789/9049/1/PIUAESC018-2018.pdf>

Mouriés, T. (2014). *Vigencia de lo ancestral en la amazonía peruana*. *Anthropologica*, 3.

Narvaez, & Villegas. (2014). *Introducción a la investigación: guía interactiva*. Veracruz, Mexico: ISBN: 978-607-502-359-5. Recuperado el 11 de diciembre de 2022, de  
<https://universoabierto.org/2021/09/06/introduccion-a-la-investigacion-guia-interactiva/>

O.M .T;. (2019). *portal.amelica.org*. Obtenido de *portal.amelica.org*:  
[http://portal.amelica.org/ameli/journal/612/6122857003/html/#redalyc\\_6122857003\\_ref36](http://portal.amelica.org/ameli/journal/612/6122857003/html/#redalyc_6122857003_ref36)



- Ochoa, C. (2015). *Muestreo probabilístico: muestreo sistemático*. Netquest. Recuperado el 17 de Diciembre de 2022, de <https://www.netquest.com/blog/es/blog/es/muestreo-sistematico>
- OMT. (2018). *Organización mundial del turismo*. Obtenido de Organización mundial del turismo: <https://www.unwto.org/es/glosario-terminos-turisticos>
- OMT. (2019). Definiciones de turismo de la OMT. En OMT, *Definiciones de turismo de la OMT*. Madrid: UNWTO. doi:<https://www.e-unwto.org/doi/book/10.18111/9789284420858>
- OMT, & BCC. (2019). *portal.amelica.org*. Obtenido de [portal.amelica.org](http://portal.amelica.org): [http://portal.amelica.org/ameli/journal/612/6122857003/html/#redalyc\\_6122857003\\_ref36](http://portal.amelica.org/ameli/journal/612/6122857003/html/#redalyc_6122857003_ref36)
- Organización Mundial del Turismo. (2019). *sga.unemi.edu.ec*. Obtenido de [sga.unemi.edu.ec](https://sga.unemi.edu.ec): [https://sga.unemi.edu.ec/media/recursotema/Documento\\_201967101857.pdf](https://sga.unemi.edu.ec/media/recursotema/Documento_201967101857.pdf)
- Organizacion Mundial Turismo. (2017). *Red de Gastronomía de la OMT*. Mdellin : Plan de acción.
- Organización Mundial Turismo. (2019). *www.e-unwto.org*. Obtenido de [www.e-unwto.org](http://www.e-unwto.org): <https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284420995>
- Ortiz, H., & Riuz, A. (2014). San Roque. Recuperado el 14 de Diciembre de 2022, de [https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/8381/Mandamiento\\_OAH-Ruiz\\_AD.pdf?sequence=1&isAllowed=y#:~:text=Seg%C3%BAAn%20G%C3%B3mez%20\(2004\)%20el%20m%C3%A9todo,necesariamente%20se%20da%20la%20consecuencia.](https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/8381/Mandamiento_OAH-Ruiz_AD.pdf?sequence=1&isAllowed=y#:~:text=Seg%C3%BAAn%20G%C3%B3mez%20(2004)%20el%20m%C3%A9todo,necesariamente%20se%20da%20la%20consecuencia.)
- Otzen, T., & Carlos, M. (2017). *Técnicas de Muestreo sobre una Población a Estudio*. Recuperado el 17 de Diciembre de 2022, de <https://scielo.conicyt.cl/pdf/ijmorphol/v35n1/art37.pdf>
- Palella, S., & Feliberto, M. (2010). Recuperado el 13 de Diciembre de 2022, de [http://planificaciondeproyectosemirarismendi.blogspot.com/2013/04/tipos-y-diseno-de-la-investigacion\\_21.html](http://planificaciondeproyectosemirarismendi.blogspot.com/2013/04/tipos-y-diseno-de-la-investigacion_21.html)

- Pardinas. (2005). Recuperado el 16 de Diciembre de 2022, de <http://tesisdeinvestig.blogspot.com/2014/06/tecnicas-e-instrumentos-de.html>
- Porter. (2002). *dspace.esPOCH.edu.ec*. Obtenido de dspace.esPOCH.edu.ec: <http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/9363/1/23T0689.pdf>
- Pujadas, A. M. (2017). El método hipotético-deductivo de Karl Popper. Recuperado el 14 de Diciembre de 2022, de <https://andreumarfull.com/2019/12/18/el-metodo-hipotetico-deductivo/>
- Ramoa Galarza, C. A. (2020). *Investigación Exploratoria*. Los alcances de la investigación. Recuperado el 22 de Diciembre de 2022, de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7746475>
- Ramos Galarza, C. A. (2020). *Investigación Explicativa*. Los alcances de una investigación. Recuperado el 13 de Diciembre de 2022, de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7746475>
- Reyes, M. (2012). *Grupos Focales: Marco de Referencia para su Implementación*. Cuenca, Ecuador. Recuperado el 16 de Diciembre de 2022, de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7878893>
- Reyqui. (2019). *Método Sintético: En Qué Consiste*. Recuperado el 14 de Diciembre de 2022, de <https://upea.reyqui.com/2019/08/metodo-sintetico-en-que-consiste.html#:~:text=El%20m%C3%A9todo%20sint%C3%A9tico%20es%20un,en%20el%20desarrollo%20del%20acontecimiento.>
- Rizo, & Janett. (2015). *TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN*. Recuperado el 13 de Diciembre de 2022, de <https://repositorio.unan.edu.ni/12168/1/100795.pdf>
- Rodríguez Jiménez, A., & Pérez Jacinto, A. O. (2017). *Métodos científicos de indagación y de construcción del conocimiento*. Bogotá: Revista Escuela de Administración de Negocios. Recuperado el 11 de Enero de 2023, de [http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0120-](http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0120-)



Silva, A. (2018). *Dialnet*. Obtenido de Dialnet:

[https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwihKfDm8f8AhU0ZjABHRqpCRcQFnoECC0QAQ&url=https%3A%2F%2Fdialnet.unirioja.es%2Fdescarga%2Farticulo%2F8232842.pdf&usg=AOvVaw2Mh\\_zgGcXB39jTSOsX3jHP](https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwihKfDm8f8AhU0ZjABHRqpCRcQFnoECC0QAQ&url=https%3A%2F%2Fdialnet.unirioja.es%2Fdescarga%2Farticulo%2F8232842.pdf&usg=AOvVaw2Mh_zgGcXB39jTSOsX3jHP)

Sofia, M. (2019). *Investigación Correlacional*. Juanjui , Perú: Habilidades de investigación pedagógica en los docentes de primaria. Recuperado el 14 de Diciembre de 2022, de

[http://repositorio.untumbes.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12874/1641/HUAMANI%20MANTARI%2C%20SOFIA.pdf?sequence=1&isAllowed=y#:~:text=Mej%C3%ADa%20\(2017\)%20E2%80%9CLa%20investigaci%C3%B3n,para%20llegar%20a%20conclusiones%20relevantes.](http://repositorio.untumbes.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12874/1641/HUAMANI%20MANTARI%2C%20SOFIA.pdf?sequence=1&isAllowed=y#:~:text=Mej%C3%ADa%20(2017)%20E2%80%9CLa%20investigaci%C3%B3n,para%20llegar%20a%20conclusiones%20relevantes.)

Solis, D. M. (2019). Recuperado el 14 de Diciembre de 2022, de

<https://investigaliacr.com/investigacion/profundidad-o-alcance-de-los-estudios-cuantitativos/>

Sosa, A. (2013). *El Método Analítico-sintético*. Recuperado el 14 de Diciembre de 2022, de

<https://prezi.com/c3cu3jwuax79/el-metodo-analitico-sintetico/#:~:text=El%20M%C3%A9todo%20anal%C3%ADtico%2D%20sint%C3%A9tico%20es,s%C3%ADntesis%20general%20del%20fen%C3%B3meno%20estudiado.>

Soto, M. (2014). *La Ficha de Observación*. Recuperado el 16 de Diciembre de 2022, de

<https://prezi.com/uinnphpdjtuz/la-ficha-de-observacion/>

Tafur , R. (2008). *blogspot.com*. Obtenido de [blogspot.com](https://tesis-investigacion-cientifica.blogspot.com/2017/06/definicion-del-marco-conceptual.html#_ftn1): [https://tesis-investigacion-cientifica.blogspot.com/2017/06/definicion-del-marco-conceptual.html#\\_ftn1](https://tesis-investigacion-cientifica.blogspot.com/2017/06/definicion-del-marco-conceptual.html#_ftn1)

Tamayo. (2006). *Marco Metodológico*. Recuperado el 13 de Diciembre de 2022, de

<https://virtual.urbe.edu/tesispub/0088963/cap03.pdf>

Tamayo y Tamayo. (2006). *Investigación e Innovación Metodológica*. Recuperado el 16 de Diciembre de 2022, de <http://investigacionmetodologicaderojas.blogspot.com/2017/09/poblacion-y-muestra.html>

Tamayo, & Tamayo. (1997). Recuperado el 16 de Diciembre de 2022, de <http://tesisdeinvestig.blogspot.com/2011/06/poblacion-y-muestra-tamayo-y-tamayo.html#:~:text=Tamayo%20y%20Tamayo.,-Una%20poblaci%C3%B3n%20est%C3%A1&text=Entonces%2C%20una%20poblaci%C3%B3n%20es%20el,los%20elementos%20de%20una%20poblaci%C3%B3n.>

Tamayo, G. (2001). Medellín, Colombia: Diseños muestrales en la investigación. Recuperado el 17 de Diciembre de 2022, de <https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwiKtoeSrcD8AhXBRTABHW-PAA4QFnoECAkQAQ&url=https%3A%2F%2Fwww.studocu.com%2Fes-mx%2Fdocument%2Funiversidad-tecmilenio%2Fciencias-de-la-vida%2Fdialnet-disenos-muestrales->

Tamayo, G. (2001). Recuperado el 16 de Diciembre de 2022, de Diseños muestrales en la investigación: [https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwiv8iQsMD8AhU6RzABHZZX\\_CC8QFnoECA4QAQ&url=https%3A%2F%2Fdialnet.unirioja.es%2Fservlet%2Farticulo%3Fcodigo%3D5262273&usg=AOvVaw3N8jUAmOJJ8H6HcuParVqu](https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwiv8iQsMD8AhU6RzABHZZX_CC8QFnoECA4QAQ&url=https%3A%2F%2Fdialnet.unirioja.es%2Fservlet%2Farticulo%3Fcodigo%3D5262273&usg=AOvVaw3N8jUAmOJJ8H6HcuParVqu)

Tamayo, T. y. (2008). *METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN*. Recuperado el 16 de Diciembre de 2022, de <https://www.eumed.net/tesis-doctorales/2012/zll/metodologia-investigacion.html>

Tomala, O. (2016). *Investigación diacrónicas*. Recuperado el 13 de Diciembre de 2022, de <https://sites.google.com/site/misitioweboswaldotomala2016/tipos-de-investigacion>

- Torres, & Zorrilla. (s.f.). *Lifeder*. Recuperado el 13 de Diciembre de 2022, de <https://www.lifeder.com/investigacion-basica/>
- Tresserras et . (2007). Rutas Gastronómicas y Desarrollo local: un ensayo de conceptualización en Cataluña. *PASOS, Revista de turismo y Patrimonio Cultural* . , 217.
- Turismo, M. d. (2011). *Dspace.esPOCH.edu.ec*. Obtenido de Dspace.esPOCH.edu.ec: <http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/9363/1/23T0689.pdf>
- UNWTO. (2012). *e-unwto.org*. Obtenido de e-unwto.org: <https://www.e-unwto.org/doi/book/10.18111/9789284414819>
- Valencia , N. (2016). *dSPACE.udla.edu.ec*. Obtenido de dSPACE.udla.edu.ec: <https://dSPACE.udla.edu.ec/bitstream/33000/5719/1/UDLA-EC-TLG-2016-14.pdf>
- Vázquez, G. (2017). *MUESTREO PROBABILÍSTICO Y NO PROBABILÍSTICO*. Recuperado el 17 de Diciembre de 2022, de <https://www.gestiopolis.com/wp-content/uploads/2017/02/muestreo-probabilistico-no-probabilistico-guadalupe.pdf>
- Vega . (2018). *190.15.136.145*. Obtenido de 190.15.136.145: <http://190.15.136.145/bitstream/42000/1092/1/TTMT17.pdf>
- Velásquez, A. I. U, & Garlobo, E. R. (2020). *portal.amelica.org*. Obtenido de portal.amelica.org: <http://portal.amelica.org/ameli/journal/612/6122857003/html/>
- Villagómez , C., Arteaga , M., & Molina, G. (2019). Rutas gastronómicas como factor de desarrollo: Caso Esmeraldas-Ecuador. *Revista Ciencia & Tecnología*, 39.

## **ANEXOS**

### **Encuesta**

La presente encuesta tiene como objetivo la aplicación de una ruta gastronómica ancestral de las parroquias rurales Río Chico, Abdón Calderón y Alhajuela del cantón Portoviejo. Muy gentilmente le solicitamos responder cada pregunta. Gracias.

### **Genero**

Masculino

Femenino

Otros

### **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

### **Nacionalidad**

Ecuatoriano

Extranjero

**¿Conoce las parroquias rurales Río Chico, Abdón Calderón y Alhajuela del cantón Portoviejo?**

Si

No

**¿Con que frecuencia visita las parroquias rurales Rio Chico, Abdón Calderón y Alhajuela del cantón Portoviejo?**

Diario

Fines de semana

1 vez cada mes

Cada 3 meses

Cada 6 meses

Otros

**¿Conoce usted la gastronomía ancestral de las parroquias rurales Rio Chico, Abdón Calderón y Alhajuela del cantón Portoviejo?**

Si

No

Tal vez

**De los siguientes platos típicos de cada una de estas parroquias mencionadas, ¿cuáles son de su preferencia?**

Ceviche de pinchagua

Morcillas

Empanas

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



Sabor

Preparación

Presentación

Todas las anteriores

**¿A través de qué mecanismos se fortalecería la ruta gastronómica de las parroquias rurales Río Chico, Abdón Calderón y Alhajuela del cantón Portoviejo?**

Desarrollando ferias gastronómicas

Promoción en redes sociales

Diseño y divulgación de una ruta turística

Otros

**¿Si existiese una ruta gastronómica, usted recomendaría visitar las parroquias rurales Río Chico, Abdón Calderón y Alhajuela del cantón Portoviejo?**

Si

No

Talvez

## **Entrevistas**

Dueños del restaurante

Buenos días, gracias por ayudarnos con la entrevista quisiéramos saber ¿Cómo fueron sus inicios en la gastronomía? ¿podría contarnos al respecto?

¿Podría comentarnos experiencias en su trayectoria? ¿Cómo ha logrado mantener su negocio?

¿Cómo ha sido el emprender en una parroquia no tan conocida?

¿Cree que el diseño de una ruta gastronómica es importante para el incremento de actividad turística y gastronómica de estas parroquias?

## **Clientes**

¿Qué piensa usted acerca de la creación de una ruta gastronómica en de las parroquias rurales Rio Chico, Abdón Calderón y Alhajuella del cantón Portoviejo para conocer y fortalecer el producto tradicional: ¿Ceviche de pinchagua, morcillas y empanadas?

¿Considera usted que los establecimientos que están dentro de las parroquias rurales Rio Chico, Abdón Calderón y Alhajuella del cantón Portoviejo de la ruta propuesta tienen la calidad del producto para lograr satisfacción de los turistas que desean conocer la gastronomía?

¿Que se debería implementar en la ruta gastronómica para mejorar la misma, y así ser apta para el recibimiento de turistas nacionales y extranjeros según su opinión?

Infraestructura vial

Infraestructura de restaurante

Infraestructura hotelera

¿A través de que medios de comunicación le gustaría conocer los servicios que ofrece la ruta gastronómica?

Televisión

Redes sociales (tiktok, fb, Instagram)

Periódico

Volantes

Prensa

- **Visitas a los restaurantes de la ruta**

**Entrevista al dueño “Cevichería de Don Euler Urdanigo” en la parroquia Rio Chico**

Anexo 1. Entrevista en Río Chico



**Fuente: Elaboración propia**

**Entrevista a un cliente de la “Casa Don Rigo Salchichería” en la parroquia Ábdon Calderón**

Anexo 2. Entrevista en Ábdon Calderón



**Fuente: Elaboración propia**

## Entrevista a la dueña de “Empanadas y algo más” en la parroquia Alhajuela

### Anexo 3. Entrevista En Alhajuela



Fuente: Elaboración propia

- **Los platos típicos de cada parroquia**

Ceviche de pinchagua:

### Anexo 4. Ceviche de Pinchagua



Fuente: Elaboración propia

Morcilla en la parroquia Abdón Calderón

**Anexo 5. Morcilla**



Fuente: Elaboración propia

Empanadas de la parroquia Alhajuela

**Anexo 6. Empanadas**



Fuente: Elaboración propia