



UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ
FACULTAD EDUCACIÓN, TURISMO, ARTES Y HUMANIDADES
TRABAJO DE TITULACIÓN

**PROYECTO DE INVESTIGACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE
LICENCIADOS EN TURISMO**

TEMA

**ESTUDIO GASTRONÓMICO EN EL CANTÓN PORTOVIEJO, NUEVAS
TENDENCIAS ALIMENTICIAS AÑO 2022**

AUTORES

MONCAYO GARCÍA CARLOS ANTONIO
VERA BOLAÑOS VICTORIA GABRIELLE

TUTOR

ING. LIZANDRO MOLINA SABANDO, MG.

MANTA, ABRIL 2023

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR

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

Haber dirigido y revisado el trabajo de investigación, bajo la autoría de los estudiantes Moncayo Garcia Carlos Antonio y Vera Bolaños Victoria Gabrielle, legalmente matriculados en la carrera de Turismo, período académico 2022 (2), cumpliendo el total de 192 horas, bajo la opción de titulación de Proyecto de Investigación, cuyo tema del proyecto o núcleo problémico es “Estudio Gastronómico en el cantón Portoviejo, Nuevas Tendencias Alimenticias”.

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, abril del 2023

Lo certifico,

Ing. Molina Sabando Lizandro

Docente tutor

Área: Turismo

AUTORÍA

La presente investigación pertenece de forma exclusiva a los autores de la misma, realizada con la finalidad de la obtención de la Licenciatura en Turismo de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí. Esta investigación podrá ser utilizada como documento de lectura y consulta para fines académicos citando a las personas por las cuales fue elaborada.

Moncayo Garcia Carlos Antonio
C.I: 135173727-3

Vera Bolaños Victoria Gabrielle
C.I: 131189704-3

APROBACIÓN DEL TRIBUNAL

El tribunal evaluador certifica:

Que, el trabajo de carrera, titulado **“ESTUDIO GASTRONÓMICO EN EL CANTÓN PORTOVIEJO, NUEVAS TENDENCIAS ALIMENTICIAS AÑO 2022”**, ha sido realizado y concluido por los estudiantes Moncayo Garcia Carlos Antonio y Vera Bolaños Victoria Gabrielle; 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**

**MIEMBRO TRIBUNAL DE
TITULACIÓN**

DEDICATORIA

Esta tesis está dedicada a nuestras familias, por su amor, trabajo y sacrificio en todos nuestros años de formación personal y profesional, gracias a ustedes hemos logrado llegar hasta aquí y convertirnos en lo que somos.

En especial a nuestras madres: Mercedes García; y, Carla Bolaños, por ser las principales promotoras de nuestros sueños, por confiar y creer en nuestras expectativas, por los consejos, valores y principios que nos han inculcado.

Por el esfuerzo, dedicación, paciencia, por su confianza y por todo lo que nos han dado a lo largo de nuestras carreras y nuestras vidas.

AGRADECIMIENTOS

El presente trabajo agradecemos a nuestras familias por su apoyo incondicional, pese a las adversidades e inconvenientes que se presentaron a lo largo de nuestro periodo universitario. A nuestra universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí y a nuestros docentes quienes supieron impartir sus conocimientos con mucho esfuerzo, para hacer posible la preparación profesional y en especial a nuestro tutor, Ing. Lizandro Molina, por su aporte a la realización de esta tesis.

A todas las personas que nos han apoyado, principalmente agradecida, yo, Victoria, por el sustento de mi familia día tras día con mis estudios y en mi vida; y por haber tenido la oportunidad de cursar toda la universidad desde inicio a fin con mi mejor amigo con quien realizo esta tesis, por haber sido tan paciente y hacer mi trayectoria universitaria mucho más amena.

En mi caso, yo, Carlos, doy gracias a mi familia, mi pareja y mis amistades en especial a mi mejor amiga y compañera de tesis, quienes formaron parte de este proceso universitario desde un comienzo. Siempre al pendiente y alentándome para que no desista en los momentos difíciles, esto es por y para ustedes.

INDICE

INTRODUCCIÓN	10
CAPITULO I MARCO TEORICO	15
1.1. Conceptualización del turismo	15
1.3. Gastronomía	18
1.4. Relación de la gastronomía y el turismo	19
1.5. Historia de la gastronomía ecuatoriana	20
1.6. Gastronomía manabita	22
1.7. Estudio gastronómico	23
1.8. Tendencias gastronómicas	25
1.9. Tendencias gastronómicas mundiales	26
1.9.1. Alimentación ágil	26
1.9.2. Alimentación con conciencia	27
1.9.3. Dieta personalizada	27
1.9.4. El origen de los alimentos	28
1.9.5. Alimentación social	29
1.10. Tendencias gastronómicas en Ecuador	29
1.10.1. Información en las etiquetas	30
1.10.2. Simplicidad	30
1.10.3. Consumo responsable	30
1.10.4. Productos a base de vegetales	31
1.11. Tendencia gastronómica en el cantón Portoviejo	32
1.12. Portoviejo	32
1.13. División política	32
1.13.1. Parroquias urbanas	32
1.13.2. Parroquias rurales	33
1.14. Ubicación y límites	33
1.15. Costumbres y tradiciones	34
1.16. Fechas importantes	34
1.17. Gastronomía en Portoviejo	35
1.1. Ingredientes de la comida en Portoviejo	36
1.2. Platos típicos de Portoviejo	7
CAPITULO II DISEÑO METODOLOGICO	38
2.1. Enfoque de la investigación: mixta	38
2.2. Técnicas de recopilación de información	39

2.2.1. Entrevista.....	39
2.2.2. Encuesta.....	40
2.3. Métodos de la investigación.....	41
2.3.1. Método inductivo- deductivo.....	41
2.3.2. Investigación transversal.....	42
2.3.3. Muestra y tamaño de la muestra.....	44
CAPITULO III.....	45
3.1. ANALISIS Y RESULTADOS.....	45
3.1.1. Análisis de resultados cuantitativos.....	45
3.1.2. Análisis de resultados cualitativos.....	53
3.1.2.1. Presentación y análisis de la entrevista a autores.....	53
3.1.2.2. Análisis de los entrevistados.....	54
RESULTADOS.....	55
CONCLUSIONES.....	56
RECOMENDACIONES.....	57
BIBLIOGRAFÍA.....	58

INDICE DE TABLAS

<i>Tabla 1: Lista de los ingredientes de la comida en Portoviejo</i>	36
<i>Tabla 2: Lista de los platos típicos de Portoviejo</i>	7
Tabla 3: Autores de las entrevistas	53
Tabla 4: Análisis de las entrevistas	54

INDICE DE GRAFICOS

<i>Gráfico 1: Rango de edad de los encuestados</i>	45
<i>Gráfico 2: Género de los encuestados</i>	46
Gráfico 3: Lugar de residencia de los encuestados	47
Gráfico 4: Motivo de visita al cantón Portoviejo	48
Gráfico 5: Platos más consumidos en el cantón Portoviejo	49
Gráfico 6: Frecuencia con la que acude a degustar la comida típica de Portoviejo	50
Gráfico 7: Aporte de la gastronomía en el desarrollo turístico del cantón Portoviejo	51
Gráfico 8: Tendencias al comprar alimentos	52

RESUMEN

La presente tesis pretende realizar un estudio gastronómico en el cantón Portoviejo, nuevas tendencias alimenticias año 2022; la cultura alimentaria es importante para un lugar porque este aspecto es específico de un segmento de la población, pero varios aspectos contribuyen a los cambios que allí ocurren, uno de los cuales es la globalización, la variedad de alimentos en el mercado de alimentos y las diferentes formas de consumo, que indica diferentes patrones de consumo de un mismo producto; otro aspecto que podría cambiar esto es un evento de choque global como una pandemia, que afecte cambios generales en el estilo de vida, incluidos los hábitos alimentarios; y recientemente vivimos la pandemia de Covid-19 que experimentamos en 2020.

Este estudio tiene como objetivo analizar la gastronomía y las tendencias alimenticias actuales en el cantón Portoviejo a raíz de información tanto mundial como existente en Ecuador, y recopilando un listado de platos típicos los cuales ayudan a cumplir con el propósito de la investigación. Para ello, se utilizó el enfoque de investigación mixta con un diseño no experimental, la muestra constó en 236 personas, usando como técnica para la recolección de datos la encuesta y entrevista.

Gracias a la presente investigación se logró fundamentar teóricamente los siguientes elementos claves; turismo, gastronomía, estudio gastronómico, tendencias gastronómicas (información en las etiquetas, simplicidad, consumo responsable, productos a base de vegetales, consumo de comida rápida, consumo de comida típica).

ABSTRAC

This thesis aims to carry out a gastronomic study in the Portoviejo canton, new food trends in 2022, food culture is important for a place because this aspect is specific to a segment of the population, but several aspects contribute to the changes that occur there, one of which is globalization, the variety of foods in the food market and the different forms of consumption. , which indicates different consumption patterns of the same product; Another aspect that could change this is a global shock event such as a pandemic, affecting general lifestyle changes, including eating habits; and we recently saw the Covid-19 pandemic that we experienced in 2020.

This study aims to analyze the gastronomy and current food trends in the Portoviejo canton as a result of both world and existing information in Ecuador, and compiling a list of typical dishes which help to fulfill the purpose of the investigation. For this, the mixed research approach was used with a non-experimental design, the sample consisted of 236 people, using the survey and interview as a technique for data collection.

Thanks to the present investigation, it was possible to theoretically substantiate the following key elements; tourism, gastronomy, gastronomic study, gastronomic trends (information on labels, simplicity, responsible consumption, vegetable-based products, fast food consumption, typical food consumption.

INTRODUCCIÓN

La gastronomía y todas las actividades entorno a ella tienen un papel fundamental en el desarrollo del turismo de una determinada localidad, así como aporta al crecimiento urbanístico de la misma, contribuyendo además directamente con el progreso social y económico. Según Torres, Romero, y Viteri (2018):

En el flujo de la economía del país, las actividades relacionadas a la gastronomía constituye uno de los componentes más importantes a la hora de hablar de servicios turísticos, ya que la gastronomía se ha ganado un lugar importante en el turismo de este área, esto se da principalmente por la gran variedad de platos que se ofertan, ya que al contar con 4 regiones geográficas, también se cuenta con una gran diversidad culinaria y gastronómica, estos platillos que actualmente se ofertan son derivados de recetas ancestrales que han ido evolucionando con el paso de los años pero que conservan el sabor y sus historias, esta es una de las principales razones por las cuales lo turistas se ven atraídos a diferentes áreas del Ecuador. Los platos ecuatorianos transmiten cultura e historia, lo cual resulta ser un valor agregado en la oferta gastronómica del país (p. 1-13)

(Marín, Haro, & Ávalos, 2021) Mencionan que los emprendimientos y propuestas gastronómicas y culinarias han acrecentado su importancia en la economía del Ecuador, teniendo un efecto positivo en el turismo que en palabras de Arroyo (2018) durante el año 2005 y 2010 incremento un 4,02% económicamente hablando, crecimiento que generó aproximadamente 786,5 millones de dólares en beneficios, lo cual lo colocó entre los cuatros pilares económicos del país detrás del petróleo, plátano y banano, y camarón.

El crecimiento constante que ha experimentado esta área ha traído consigo la apertura de diferentes locales que se dedican a actividades relacionadas a la gastronomía, de acuerdo a datos del Ministerio de Turismo MINTUR, estas actividades unidas a las demás relacionadas al turismo alcanzaron más del 50% de organizaciones creadas, lo cual se ve reflejado en los más de 24.382 locales que iniciaron sus actividades en el año 2019 ya que de entre ellos 16.433 locales tenían relación a la venta de comidas preparadas, por ejemplo fuentes de soda, bares, restaurantes, etc. Si lo comparamos tomando como referencia el periodo del 2011 demuestra un notorio crecimiento de estas actividades, alcanzando un 2,9% de crecimiento económico, esto se traduce a ventas de aproximadamente 1.908,15 millones de dólares y la creación de 62.377 empleos, lo cual ha permitido mejorar los ingresos y calidad de vida de las personas dedicadas a esta área.

Hablando específicamente de la provincia de Manabí a través de lo señalado por estos autores citando al Ministerio de Turismo en el año 2019 se tiene registro de 1057 locales dedicados a servicios gastronómicos, los cuales ofrecen una diversidad de platos relacionados con las tradiciones culinarias de la provincia y con recetas ancestrales (Gobierno de Manabí). Trasladándonos al cantón Portoviejo, sus platillos le permitieron obtener un reconocimiento internacional el cual fue otorgado por la Red de Ciudades Creativas que tiene como organismo rector a la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia, y la Cultura (UNESCO, este importante reconocimiento le otorga al cantón un mejor posicionamiento en cuanto a gastronomía se refiere, tanto nacional como internacionalmente, lo cual fue mencionado directamente por el Ministerio de Turismo (2019).

Marín, Haro, y Ávalos (2021) realizaron una comparación del sector de alojamientos con el sector gastronómico a través de datos ofrecidos por el Banco Central, estos autores nos indican que para el año 2020 los servicios relacionados a la alimentación se colocarán en el puesto 12 de los 46

fraccionamientos económicos identificados en el Ecuador, esto pondrá al sector gastronómico al mismo nivel del área de hospedajes y alojamientos, incrementando su contribución económica a 2.388,63 millones de dólares, lo cual permite un crecimiento del PIB de 2,2%, sin embargo hay que considerar que en el marco de las recientes afectaciones económicas producto de la pandemia del COVID 19 frenaron el crecimiento económico de todos los sectores productivos.

Por ello nace la idea de desarrollar un proyecto investigativo en el cual se reúna información respecto a la gastronomía y las nuevas tendencias de alimentación en el cantón Portoviejo, en el año 2022, el cual es un periodo post pandemia, analizando los cambios que surgieron y los nuevos hábitos de consumo en el sector turístico.

La conocida como cultura alimentaria constituye un aspecto importante para una ciudad, ya que este es un identificativo que diferencia a los sectores poblacionales, sin embargo en la actualidad esta identidad se ve afectada por varios aspectos socio culturales, primordialmente estos cambios vienen dados por la globalización, además de que en comparación con décadas pasadas existen una gran variedad de opciones alimentarias, también de que en la actualidad existen diferentes formas de consumo para un mismo producto, asimismo existen otros aspectos que deben considerarse con respecto a los cambios en la cultura alimentaria, por ejemplo la pasada pandemia que vivimos en el año 2020, la cual trajo consigo grandes cambios en los hábitos de consumo.

La provincia de Manabí y por ende su capital Portoviejo es una referencia internacional a la hora de hablar de gastronomía, ya que es una de las más extensas y por tanto diversas del país, así mismo, conserva en sus platos diferentes tradiciones, historias y culturas propias de la costa ecuatoriana. Los productos alimenticios que nos ofrece la ciudad de Portoviejo nos ayudan a constituir una dieta sana y nutritiva, a la vez que agradable a los sentidos, por ello es importante rescatar y mantener sus tradiciones alimentarias.

Planteamos como un problema de interés social la falta de información respecto a los hábitos y tendencias alimentarias en el cantón Portoviejo, sus principales causas son; el desconocimiento sobre las tendencias gastronómicas en Portoviejo, cambio en las costumbres y forma de preparación de los platos típicos en Portoviejo, dar poca importancia al turismo gastronómico, teniendo como efecto; escasa documentación sobre la gastronomía y su tendencia en Portoviejo, disminución del turismo y la seguridad alimentaria, decrecimiento en la economía local. La presente investigación se llevará a cabo en el cantón Portoviejo provincia de Manabí, Ecuador, ubicado en las coordenadas geográficas S1°3'16.49" O80°27'16.02", se lo realizará en los meses: junio 2022- enero 2023.

¿Cómo incide la gastronomía y sus nuevas tendencias en el cantón Portoviejo?

Basados en esa pregunta, para continuar con nuestra investigación, fue planteado como objetivo general:

- Analizar la gastronomía y sus tendencias alimenticias en el cantón Portoviejo año 2022.

Y para cumplir con el objetivo general, hemos propuesto los siguientes objetivos específicos:

- Fundamentar teóricamente los elementos claves de la gastronomía portovejense y sus tendencias.
- Recopilar listado de los platos típicos de la gastronomía del cantón Portoviejo.
- Establecer cómo influye la gastronomía en el turismo y su cultura en Portoviejo
- Determinar las tendencias gastronómicas que existen en el cantón Portoviejo.
- Establecer relación entre las tendencias gastronómicas y los platos típicos del cantón.

La información se extenderá en este trabajo investigativo, el cual se rige a los objetivos mencionados y para lo cual lo hemos dividido en 3 capítulos que se detallan a continuación:

En el capítulo número uno ubicamos el marco teórico, en dicho capítulo detallaremos las investigaciones predecesoras y por ende los antecedentes investigativos sobre los cuales basamos nuestro proyecto, además estableceremos definiciones y conceptos necesarios para la comprensión de este proyecto de formación profesional

En el capítulo número dos redactamos el marco metodológico, donde se describirán todos los aspectos de la metodología empleada en la realización de este estudio, además se detallará el enfoque investigativo, enfocándonos en un método mixto entre inductivo-deductivo, finalmente se relata las técnicas que se utilizaron para la obtención de datos, centrándonos en las encuestas y entrevistas (donde la entrevista consta de 6 preguntas y la encuesta contiene 8 preguntas, contando las preguntas de cajón).

El capítulo 3 es el análisis de resultados, donde se presenta el análisis e interpretación de los resultados de las encuestas que se aplicaron a la muestra de estudio, instrumentos de recolección de la información. Dando como resultado que las tendencias varían según los gustos y la edad, ya que en las noches se consume bastante la comida rápida, sobre todo los fines de semana, donde la mayor parte de las personas tienen salidas ya sea en grupo de amigos o familiares, pero es más común ver al diario consumir los platos típicos, hay una relación existente entre los platos típicos del cantón con las tendencias gastronómicas, ya que hay una gastronomía muy variada, incluso trasciende internacionalmente.

CAPITULO I MARCO TEORICO

En la presente investigación realizada, tomamos en consideración varias definiciones que engloban la definición de turismo y su relación con las tendencias gastronómicas, la historia de la gastronomía ecuatoriana y manabita, también haciendo mención a las actuales tendencias gastronómicas internacionales y nacionales.

1.1. Conceptualización del turismo.

El turismo se puede definir como un acto cultural, social y económico que tiene que ver directamente con la movilización de individuos fuera de su entorno, ya sea a diferentes ciudades o países. El turismo se da en un tiempo estimado de 24 horas hasta los 90 días, por diversos motivos como personales, profesionales o de negocios. Las personas que realizan estos desplazamientos son llamados viajeros y a través de sus viajes turísticos generan gastos que se transforman en beneficios económicos para el lugar que visitan (UNWTO, 2022).

Según Muñoz Oñate podemos decir que el turismo es toda una industria que busca entender y cumplir de manera satisfactoria con las necesidades de los turistas, refiriéndose a este como una persona que viaja y que consume los servicios turísticos por al menos un día (Muñoz, 1994).

En palabras de (Mathieson & Wall, 1982). “El turismo constituye un desplazamiento de individuos de manera temporal, estas personas viajan menos de un año, a lugares que se encuentran fuera de su zona de residencia y de trabajo, estos generan la creación de actividades, lugares y espacios destinados a satisfacer sus necesidades”

En Ecuador, la actual y vigente Ley de Turismo en el artículo 2, nos detalla que: Turismo hace referencia a todas aquellas acciones que se encuentran relacionadas con el movimiento de personas

hacia lugares que se encuentran fuera de sus zonas de hábitat y de trabajo, pero que no tiene intenciones de establecerse permanente en las zonas que visitan” (Lexis, 2014).

1.2. Relación del turismo y tendencias alimentarias

En los actuales modelos de turismo por ejemplo el agroturismo, turismo rural, ecoturismo, turismo cultural, etc. Se da una importancia relevante al patrimonio gastronómico de las diferentes regiones que son ofrecidas en los paquetes viajeros, por lo tanto, a que los platos constituyan una parte muy importante de la cultura de los diferentes lugares, siendo fundamental de su historia, así como poder expresar la diversidad ambiental y disponibilidad de ingredientes, además de que forman parte de la cultura y el diario vivir de las personas originarias del sitio que el turista visita. Por ello se observa que en lugares donde la cocina se mantiene apegada a lo tradicional y con el uso de técnicas y recetas de antaño, presentan un mayor atractivo turístico para los visitantes.

En base a una encuesta que se realizó teniendo como base a turistas alemanes y que se centró en el ecoturismo (publicada por la Dirección General de Empresa, Unidad de Turismo) lo que se espera de unas vacaciones es un encuentro con la naturaleza y conocer diferentes culturas: el 50% de encuestados demuestra interés en la búsqueda de alojamientos locales, el 45,6% busca excursiones y conocer la naturaleza del lugar, el 41,2% busca probar la comida local y sus ingredientes, el 41,2% espera conocer a las personas y sentirse bien recibidas por su hospitalidad (Unidad de Turismo, 2009).

Se ha establecido que para los viajeros que ya han decidido donde viajar, la búsqueda de alimentos tiene el mismo nivel de importancia que el alojamiento. Los que buscan alojarse en pequeños establecimientos normalmente se interesan en la comida tradicional. Y de esta forma los gastos en

alimentación constituyen un flujo económico considerable, además se ha notado que es cada vez más importante para los visitantes el origen de los alimentos, quienes están dispuestos a pagar precios más altos por alimentos naturales y más apegados a la cocina tradicional y artesanal. (Unidad de Turismo, 2009).

El patrimonio alimentario puede constituirse como la parte más importante a la hora de visitar un territorio, puesto que su gastronomía resulta ser uno de los atractivos con mayor incidencia para los turistas. Por ejemplo, podemos tomar como referencia el caso de Alemania específicamente en Eichsfeld, donde los productos de producción ecológica considerados saludables, despiertan en los visitantes un creciente interés por conocer su gastronomía, en Alemania o Gran Bretaña, este tipo de producciones constituyen un gran atractivo para los turistas. A través del turismo diversas empresas buscaron promocionar sus productos agrícolas y alimenticios generando nuevos mercados para los productos de los agricultores locales, lo cual provocó un cambio radical en las formas tradicionales de comercialización, donde los pequeños productores forman alianzas con las grandes empresas. La iniciativa pionera en este campo fue llamada “Eichsfeld pur” donde cooperaban los agricultores y restaurantes locales con el objetivo de promover los productos locales con la elaboración de platos típicos.

El plan parecía ser exitoso al inicio de sus fases, sin embargo, con el paso del tiempo empezó a fracasar. Es así que, en el año de 1998, aproximadamente 25 productores locales dedicados al expendio de productos agrícolas decidieron formar la asociación “Erzeugerbörse”, la cual estaba dirigida a comercializar productos de origen agrícola, producidos localmente directamente hacia el consumidor, esta asociación se dedica a la venta directa, a la comercialización en pequeños negocios y mercados, además de implementar pedidos por correo. También el mercado que se arma de forma anual en septiembre en Kammerode, recibe alrededor de 15.000 visitantes,

atrayendo inclusive visitantes fuera de la temporada del año en que se establece, esto demuestra que este mercado de alimentos constituye un gran atractivo turístico (Bernat, 2004).

1.3.Gastronomía.

Basándonos en la etimología de la palabra podemos decir que: “gastro” es “estómago” y “nomos” significa “ley”; por lo que literalmente podría traducirse como "La ley del estómago", en el idioma griego. La gastronomía estudia la relación que puede existir entre los individuos, la comida y su cultura (Mejía, Bravo, & Mejía, 2017).

Esta disciplina relaciona y vincula a las personas con su historia, sus aspectos culturales y sobre todo con su entorno, en base a estos factores la cocina de un lugar usará diferentes recursos y de igual forma diferentes ingredientes (Bahis, 2019).

También podemos definir a la gastronomía como una relación entre las personas y su entorno, con el cual creas un vínculo en la obtención de recursos alimentarios, los medios que tienen disponibles y los usos que se les da, todo esto constituye un fenómeno social que determina las tradiciones culinarias de un lugar determinado, además esta combinación de cultura y tradiciones culinarias da origen a la identidad de una sociedad. Por eso la gastronomía es mucho más que técnicas de cocina. Es el estudio de las características de la cocina de diferentes regiones y lugares, centrándose en la variabilidad de platillos aun cuando estos tienen el mismo origen se pueden ver alterados por la disponibilidad de ingredientes y recursos, siendo así que, dentro de un mismo lugar, un plato puede cambiar entre una región y otra (Soria, 2020).

Por ello podemos decir que existe una relación intrínseca entre la naturaleza y la cocina, sin embargo, existen diferentes relaciones entre estos elementos dependiendo de la región y sus factores específicos, por ejemplo, sociales, culturales e históricos. Con el paso del tiempo el chef

se ha restringido a las labores culinarias para ciertas esferas sociales, pero en el caso de la gastronomía existe el gourmet; quién es un poseedor de técnicas y herramientas culinarias, pero que además posee el conocimiento histórico y cultural de los platillos que elabora, y cuenta con amplio conocimiento en las recetas ancestrales. Sin embargo, experimenta con estas recetas al fin de crear nuevos platillos con combinaciones de diferentes ingredientes que conservan la esencia de los platos tradicionales.

Actualmente podemos disfrutar de innumerables y diferentes tipos de cocina, donde gracias a la globalización se han difundido grandemente la cocina europea o norteamericana, de igual manera, la asiática, la mexicana y la árabe. Donde cada tipo de cocina tiene sus propios ingredientes principales, los cuales le dotan una diferencia significativa entre sí, y que le otorgan atractivo gastronómico e identidad a los platillos (Hernandez, 2018).

1.4.Relación de la gastronomía y el turismo

Existe una terminología muy amplia que es utilizada para referirse a la actual relación que existe entre el turismo y la gastronomía, por ejemplo, se acuñan términos como: *gourmet tourism*, *culinary tourism*, *cuisine tourism*, *food tourism*, *gastronomy tourism*, *gastronomic tourism*, entre otros. Independientemente del término que se le asigne, podemos decir que la relación entre la gastronomía y el turismo son aquellas actividades relacionadas al viajar en donde se consumen alimentos y bebidas propias de una región o en su defecto se observa o estudia la elaboración de platillos tradicionales de una región (Lopez & Margarida, 2011).

En una revisión bibliográfica centrada en aspectos técnicos podemos establecer que la gastronomía, tanto en comidas como en bebidas se relaciona directamente con el turismo al menos en 4 puntos distintos, pero que guardan una relación entre ellos: puede ser de atracción, que quiere

decir que la gastronomía se utiliza como propaganda de determinado sitio; de componente del producto, donde se utiliza la gastronomía para diseñar recorridos o rutas gastronómicas y estas constituyen una finalidad del viaje; de experiencia, donde la comida constituye precisamente una experiencia en sí mismo, esta suele estar a cargo de maestros en ciertas áreas culinarias y agregan a los viajes una nueva imagen; y de fenómeno cultural, donde se resaltan los recorridos que cuentan con festivales o fiestas en donde la comida toma un papel protagónico.

Con esto podemos notar que la cocina y la gastronomía en sí, tiene diversos papeles cuando se refiere al turismo, puesto que dependiendo de la relación que esta tenga con el lugar a visitar se le dará más o menos importancia en los recorridos turísticos, a través de la comida el turista puede conectar con la cultura e historias de un sitio. Este tipo de turismo también promueve los ingredientes y elementos culinarios del lugar que el turista visite (Lopez & Margarida, 2011).

1.5.Historia de la gastronomía ecuatoriana

Centrándonos en Ecuador su gastronomía es diversa y muy amplia, donde podemos encontrar desde comida mestiza auténtica, preparadas con ollas y utensilios de barro, hasta platillos muy elaborados. La cocina ecuatoriana cuenta con una amplia historia y demuestra la mezcla cultura del país, ya que se utilizan métodos e ingredientes de diversas regiones del mundo, lo cual le da una gastronomía única en la región.

Desde el pasado, este territorio fue elegido por los nativos debido a su disponibilidad de alimentos, ya que los suelos eran fértiles para la agricultura, sus ríos y regiones costeras eran aptos para la pesca y además sus bosques eran ricos en plantas y frutas que permitían la supervivencia de nuestros antepasados, además la diversidad de fauna permitió el desarrollo de la caza, así se crearon asentamientos de comunidades que se transformaron en sedentarias, desarrollando nuevas

costumbres y sociedades, donde la alimentación también empezó a tomar forma y donde se desarrollaron muchas de las recetas que evolucionarían hasta la actualidad. La cultura ecuatoriana en general y de por sí su gastronomía se cimentó sobre las bases que se crearon en estas comunidades que atesoraban los recursos naturales, que poseían y que experimentaban con ellos (Pozo, 2013).

Además, durante el periodo de asentamientos los nativos ecuatorianos desarrollaron diversidad de artículos y utensilios para la caza, la agricultura y también para la cocina: por ejemplo, vasos, vasijas, jarros, exprimidores, piedras de moler, ralladores, cedazos, herramientas para hacer pan, cucharas y cucharones, platos, sartenes, ollas, etc.

En la Región Andina o Sierra ecuatoriana se desarrolló una cultura alimentaria enfocada en productos agropecuarios propios de la zona, su dieta se basó principalmente en dos productos los cuales son la papa y el maíz. En esta región el maíz permite la obtención de diferentes platillos, por ejemplo, se consumen alimentos como el mote, el maíz tostado, las tortillas, el canguil, las humitas, las tortas, la chicha de maíz, la miel, entre otros platillos que son más tradicionales. Por su parte la papa también ofrece diversidad de preparaciones, estas se pueden consumir asadas, en puré, cocinadas, fritas, además se utilizan en la mayoría de las preparaciones culinarias del área como los llapingachos, locros, secos, estofados o como el carbohidrato principal de los asados cárnicos, la papa constituye una de las bases de la alimentación de la zona (Ordoñez E. , 2018).

En el caso de la carne históricamente en la sierra ecuatoriana, la mayoría de esta era obtenida a través de la caza, ya que esta era una de las principales actividades que llevaban a cabo los nativos, con el paso del tiempo empezaron a desarrollar la ganadería, iniciado con el cuidado de: venados, conejos, llamas, cuyes y diversas aves originarias como los patos, las codornices, las tórtolas y las garzas.

Dentro de la cultura ecuatoriana la cocina costeña se levanta por sobre la cocina andina, donde el maíz también tomó parte importante de la dieta, pero el tubérculo que más se consumía era la yuca, además se contaba con una diversidad agrícola más amplia donde podemos resaltar el maní, el camote, los palmitos, el coco y el cacao, así como diversas frutas tropicales. En el caso de las carnes también provenían de la caza de animales silvestres y se criaban diversidad de aves. Uno de los componentes más importantes de las dietas de los costeños son los pescados y mariscos, donde resalta el camarón, langostas, cangrejos, ostras, conchas, albacora, picudo, pargos y diversos peces propios del océano pacífico, lo cual volvió a la cocina costeña más diversa y atractiva en muchos aspectos frente a la comida de la sierra (Aguilar, 2022).

En la costa se creó una variedad culinaria muy amplia la cual se desarrolló en torno a los productos disponibles en la región, por ejemplo los apanados de pescado, los encocados, la cazuela de pescado y mariscos, la cocida como sal prieta la cual se convirtió en componentes de diversas preparaciones, dulces como los turrone, también hay que mencionar que la alta disponibilidad de plátano ayudó a crear diversos platillos como los bollos, los patacones, los corviches, las tortillas, los chifles entre otros alimentos tradicionales; por otro lado se desarrollaron diferentes productos de la yuca, como panes, tortillas, los conocidos como muchines y otros productos, además, a partir de los mariscos se desarrollaron infinidad de platos de entre los cuales se resaltan el encebollado y los ceviches. Además, en la costa se utilizaron diversidad de especias y hierbas que añadían a los platos un toque de sabor único (Sanchez, 2019).

1.6. Gastronomía manabita

Al hablar de cultura nos referimos a una serie de factores que influyen en el comportamiento de una sociedad o grupo, esto tiene que ver directamente con su forma o estilo de vida, los saberes que estos poseen, su relación y conocimientos científicos y sobre el arte, además de sus costumbres

y por supuesto su alimentación, muchos de estos aspectos son heredados de sus antecesores y los identifican como un grupo determinado. El Ecuador en si posee una cultura muy diversa debido principalmente a sus 4 regiones geográficas, lo cual le da una importante variación cultural desde la forma de vestir hasta la educación cultural y por supuesto en la gastronomía. En ese aspecto la gastronomía de Manabí es una de las que ha cobrado una mayor popularidad, podemos destacar su amplia variedad de mariscos, animales de la ganadería de la región y productos agrícolas propios. La gastronomía de este lugar atrae tanto visitantes nacionales como extranjeros, que disfrutan del excelente sabor de las preparaciones culinarias, convirtiéndolo así en una de las zonas más visitadas del Ecuador (Tiscama, 2022).

1.7. Estudio gastronómico

Es una disciplina que se encarga de estudiar la relación que existe entre individuos, la alimentación y su cultura. Se encarga además del estudio de la historia de los individuos en relación a su entorno y como han aprovechado sus recursos naturales en su alimentación, tanto en el uso de ingredientes, utensilios y en su desarrollo culinario (Flores, 2016).

Se dedica especialmente en estudiar a la forma en que los alimentos son preparados y todas las implicaciones que se relacionan con ello. Relaciona directamente la alimentación de un lugar con su cultura e historia. Uno de los principios más importantes de la gastronomía es definir a la alimentación como una ciencia a la vez que como un arte, por ello la alimentación puede ir desde los aspectos más técnicos hasta los más abstractos. Además, se encarga de estudiar la relación entre la cultura y sus hábitos de nutrición, ya que en base a sus costumbres se definirán diferentes dietas, donde se busque desde consumir alimentos ricos, hasta consumir alimentos sanos o energéticos que permitan el desarrollo de actividades rutinarias muy pesadas (Oliveira, 2011).

La gastronomía nos permite desde un punto de vista, conocer la historia y la evolución de ciertas regiones del mundo que han ido evolucionando junto con su alimentación. La gastronomía de cada lugar nos relata las historias de un pueblo, la evolución que este ha tenido y como han adaptado sus recursos e ingredientes a través del tiempo. Por ello podemos decir que la cocina constituye una verdadera fuente de información histórica, que a su vez nos permite la experimentación, lo cual nos demuestra que la cocina es una ciencia y un arte (Di, Hernandez, & López-Guzmán, 2013).

La gastronomía tiene una estrecha relación con las actividades turísticas, ya que la comida de un determinado sitio tiene que ver directamente con sus factores geográficos, sus costumbres sociales, su cultura, su entorno, etc. por lo cual conocer el lugar implica también conocer su alimentación. A través de la educación se ha logrado incentivar el desarrollo gastronómico, buscando atraer el turismo mediante la evolución e incorporación de elementos innovadores en diferentes alimentos, los cuales nos permiten la mezcla de ingredientes o la mejora de aspectos visuales y/o organolépticos (Sabor, aroma, textura, color). Por ello es importante continuar esta educación incluyendo dentro de ella aspectos investigativos y el desarrollo de proyectos centrados en el mejoramiento de productos alimenticios, así como en su comercialización (Hernández-Mogollón & López-Guzmán, 2015).

Finalmente podemos mencionar que la gastronomía nos permite la generación de nuevos conocimientos a través del acercamiento a diferentes culturas culinarias, el cual resulta muy complejo pero que trae consigo información muy concreta sobre determinados lugares, como su historia, su cultura, su evolución, su capacidad de adaptarse a su entorno, etc. por ello la gastronomía debe construirse como parte del conocimiento general y científico de las sociedades,

así mismo conocer un lugar implica directamente adentrarse en su gastronomía (Hernández-Mogollón & López-Guzmán, 2015).

1.8.Tendencias gastronómicas

Cuando nos referimos a tendencias podemos definir las como ideas, pensamientos o intenciones que rigen las decisiones que toma una persona en varios aspectos sociales. En el ámbito de la alimentación actualmente la tendencia es la cocina gourmet la cual se centra en la creación de platos originales y con presentaciones y sabores únicos, lo cual atrae al consumidor y lo engancha a este tipo de platillos. Sin embargo, existe en los consumidores una inclinación hacia el consumo de alimentos apegados a la elaboración de forma artesanal o tradicional, existe un atractivo en este tipo de comidas que las han mantenido como tendencia durante mucho tiempo, esto puede deberse a diversos factores como el pensamiento de que lo tradicional resulta más sano o que te permite estar más en contacto con las costumbres de un lugar y sus antepasados (Mejía, Bravo, & Mejía, 2017).

Las tendencias son más que ideas o intenciones que se forman en un conjunto social, estas van evolucionando con los años, pero que también pueden permanecer estables durante un largo periodo de tiempo. Estas pueden volverse masivas o mantenerse solo en pequeños nichos (Mejía, Bravo, & Mejía, 2017).

Las fases de las tendencias pueden identificarse como:

- Emergente: la tendencia se detecta
- En crecimiento: la tendencia empieza a crecer en un sector social
- Madura: la tendencia se consolida y se masifica.
- Descenso: la tendencia pierde fuerza

Durante la pandemia del Covid-19 a inicios del año 2020 se observó un fuerte impacto social que ocasionó enormes cambios en las costumbres de las personas, los cuales fueron llamados “la nueva normalidad” estos cambios fueron muy marcados en el estilo de vida de las personas, en su forma de alimentarse, en la economía, en el aspecto laboral y en la educación. Centrándonos en los cambios que se generaron en la alimentación, podemos mencionar que las personas iniciaron una búsqueda de alimentos que sean más saludables a su vez que sean sostenibles en el tiempo (Cruz, 2020).

1.9.Tendencias gastronómicas mundiales

1.9.1. Alimentación ágil

Esta es una tendencia que surge debido al acelerado ritmo de vida que siguen una gran cantidad de personas que en muchas ocasiones no cuentan con el tiempo suficiente para alimentarse con platos complejos, por ello la alimentación ágil se refiere directamente la velocidad con la que se puede proveer y consumir un alimento sin descuidar aspectos como la nutrición, la provisión de la energía necesarias para las actividades diarias y el sabor (Riesco, 2015).

En este sentido se ha visto un crecimiento exponencial en el consumo de snacks ya que estos cumplen con todos los aspectos mencionados, generan la energía suficiente para las actividades que desarrolla un trabajador promedio, tiene buen sabor y en la actualidad buscan constituirse como alimentos nutritivos. Basados en esta tendencia de alimentación han surgido nuevos modelos de negocio que ofrecen a los consumidores alimentos fáciles de preparar, a través de la venta de kits de preparación rápida, alimentos para microondas o alimentos para consumo directo, lo cual nos deja demostrado que el mercado se adapta a las tendencias (Riesco, 2015).

1.9.2. Alimentación con conciencia

En la actualidad los consumidores han generado conciencia respecto al impacto que tiene la producción de alimentos en el medio ambiente, por ello surge esta tendencia la cual busca el consumo de alimentos que sean sustentables en el tiempo, ya sean estos de origen animal o vegetal por lo que en la actualidad es de vital importancia el origen de los alimentos que se consumen, lo cual ha despertado en la industria iniciativas como la agricultura orgánica (Pinargote, 2018).

Se ha observado un creciente interés en las dietas basadas en el consumo de vegetales lo cual se ha transformado en un tema importante para las industrias alimentarias que cada vez más desarrollan productos a base de plantas, ofreciendo alternativas a varios productos tradicionales como productos cárnicos, derivados lácteos e inclusive productos pesqueros, basados en la evidencia actual se puede prever que esta tendencia de consumo se seguirá acrecentando. En el futuro se podría sustituir inclusive el consumo de carne por proteínas de origen vegetal o como recientemente se ha observado con proteínas de insectos (Carbo, 2021).

La sostenibilidad rápidamente se ha enmarcado como uno de los aspectos más importantes a considerar por las empresas alimentarias, que actualmente buscan disminuir su huella de carbono a través de diferentes alternativas tecnológicas, como la disminución del uso de plásticos, el tratamiento de gases, tratamientos de aguas residuales, uso de combustibles alternativos o uso de energías alternativas, entre otras opciones que permiten que la producción de alimentos sea más sustentable con el paso de los años (Carbo, 2021).

1.9.3. Dieta personalizada

Esta tendencia se basa en el actual y creciente interés de los consumidores en mantener un estilo de vida saludable, el cual buscan conseguir a través de una alimentación sana y equilibrada, para

ello y gracias a la gran cantidad de información que existe actualmente, estos consumidores adaptan las dietas a su estilo de vida, permitiéndoles comer alimentos saludables pero a su vez adaptados a su forma de comer, a sus horarios y a sus necesidades calóricas y nutricionales, además se ha vuelto una tendencia en crecimiento gracias a la facilidad con la que se puede acceder al servicio de nutricionistas profesionales gracias a los medios digitales (Alava, 2014).

Esta tendencia ha ido evolucionando en búsqueda de la simplicidad, ya que el consumidor busca alimentos menos procesados, así como va limitando la lista de ingredientes que utiliza en la preparación de sus alimentos, buscando siempre alternativas más naturales. Además, se busca mantener un bienestar emocional eliminando los altos niveles de estrés y ansiedad, no solo a través de una alimentación más sana sino también de un estilo de vida más activo. En la actualidad se ven alimentos enfocados a combatir estos problemas, con la incorporación de ingredientes funcionales o a través del uso de plantas con propiedades nutra terapéuticas, lo cual ha permitido obtener productos que inclusive ayudan a mejorar los ciclos de sueño (Alava, 2014).

1.9.4. El origen de los alimentos

En esta tendencia se busca priorizar los productos locales, dejando en segundo plano los productos extranjeros, esto como respuesta a la invasión de los mercados de productos importados, en esta tendencia se busca valorizar el producto interno, asociándolo con calidad, salud y sobre todo con identidad cultural (Páramo, 2020).

Esto ha llevado a las empresas a reestructurar sus cadenas de comercialización, a revalorizar los productos locales y mejorar los productos ofertados con la inclusión de ingredientes locales, todo esto beneficia a los productores autóctonos del lugar y además promueve la economía interna (Páramo, 2020).

En muchas ocasiones los compradores también se ven motivados porque los productos locales ofrecen precios más accesibles, aunque esto no se da en todos los casos. Otras de las motivaciones para esta tendencia es el apoyo a comerciantes y productores de la comunidad o el pensamiento de que el producto local es más saludable (Ortíz, 2019).

1.9.5. Alimentación social

Siguiendo el principio de que los seres humanos somos sociables por naturaleza y que buscamos la aceptación y reconocimiento de nuestros círculos sociales, se desarrolla esta tendencia la cual viene impulsada por el espíritu colaborativo y el florecimiento de las economías comunales y solidarias. Además, gracias a la tecnología se han fortalecido los vínculos sociales que permiten la participación y la accesibilidad a productos y servicios (Delgadillo & Arzete, 2018).

Gracias a esto se refleja una mayor intersección respecto a dietas y hábitos de consumo entre pequeñas o grandes comunidades que hoy en día adoptan los consumidores. También estas comunidades pueden buscar mucho más que una alimentación saludable, buscando defender causas a través de empresas, grupos sociales, hábitos alimenticios y educación como lo es en la actualidad el veganismo (Franco, 2010).

1.10. Tendencias gastronómicas en Ecuador.

Los ecuatorianos hemos adoptado el hábito de realizar pedidos online a través de aplicaciones o sitios web que se encargan de realizar las compras y llevarlas hasta tu hogar, haciendo uso de estas aplicaciones se realizan pedidos desde elementos del hogar, de salud y de higiene, hasta comida preparada o ingredientes para preparar comidas en casa (El Comercio, 2021).

Esto, se puede asegurar en base a varias declaraciones de estos servicios de entregas que aseguran que, con la pandemia del Covid-19, el comercio electrónico tuvo un importante crecimiento en el

país, ya que debido a las restricciones, un gran número de personas optó por realizar sus compras a través de aplicaciones y sitios web.

Lo que más fue solicitado durante este periodo de pandemia fueron alimentos, en específico comidas preparadas de locales y restaurantes, donde alimentos como las hamburguesas ocuparon el primer puesto en pedidos, luego fueron las pizzas, seguidos de alimentos como el pollo, las comidas tradicionales o típicas y las parrilladas (El Comercio, 2021).

1.10.1. Información en las etiquetas

Las etiquetas actualmente constituyen una importante fuente de información para los consumidores, que gracias a la disponibilidad de información han aprendido a identificar los principales aspectos nutricionales de los productos, lo cual les permite realizar comparaciones y elegir las mejores alternativas, basados en sus criterios de compra, hay quienes buscan alimentos con poca sal, alimentos poco grasosos o alimentos poco dulces (UTPL, 2021).

1.10.2. Simplicidad

Los consumidores actuales también buscan alimentos que sean de fácil consumo, que contengan pocos ingredientes, así como la ausencia o el bajo contenido de aditivos alimentarios y también que conserven buenas características sensoriales (UTPL, 2021).

1.10.3. Consumo responsable

En la actualidad los consumidores buscan que las marcas sean más responsables en varios ámbitos como el respeto al medio ambiente, el respeto al consumidor, el respeto a los productores, el pago justo de los productos agrícolas, la utilización de elementos poco contaminantes como combustibles alternativos y el uso de empaques que no contaminen, todo esto lleva al consumidor

a sentirse identificado con las marcas que demuestran mayor responsabilidad en todos los aspectos posibles. (UTPL, 2021).

1.10.4. Productos a base de vegetales

El consumo de alimentos sustentables actualmente ha cobrado un gran protagonismo, por lo que la alimentación a base de plantas empieza a ser una alternativa cada vez más viable, por ello hoy en día se centran esfuerzos en crear alimentos a base de plantas que sustituyan otros alimentos, a la vez se usan las plantas para mejorar alimentos ya existentes en el mercado (UTPL, 2021).

Sin embargo, esta tendencia, es acogida por las esferas sociales con un mayor poder de compra, ya que estos productos tienen precios poco accesibles para la gran mayoría de consumidores, por ello esta tendencia no ha sido bien acogida por sectores económicos bajos en el país, quienes aún optan por alimentos tradicionales como la carne, el pescado, etc. (Castillo, 2021).

En el Ecuador los productos más adquiridos en las pequeñas tiendas y despensas de barrio son los siguientes.

- Gaseosas
- Frutas y verduras
- Snacks
- Carne, pollo y embutidos
- Cafetería y panadería
- Agua Embotellada
- Cigarrillos
- Leche UHT
- Galletas dulces

- Cervezas

(Neira, 2021)

1.11. Tendencia gastronómica en el cantón Portoviejo

Actualmente no existe documentación que detalle información sobre las tendencias gastronómicas en el cantón Portoviejo, por tanto, se toma en cuenta las mismas tendencias gastronómicas del Ecuador, las cuales ya fueron descritas en este documento, cabe recalcar que cada provincia, ciudad, cantón o parroquia tiene sus propias costumbres, culturas, tradiciones y platos típicos.

1.12. Portoviejo.

Portoviejo en muchas redacciones es considerada como "La ciudad de los reales tamarindos". Esta es una de las ciudades con más historia y por ende una de las más antiguas de la costa ecuatoriana la cual es el eje de muchas tradiciones y costumbres que componen su cultura, además es un gran eje económico gracias a sus actividades comerciales y a su turismo. Gracias a sus grandes atractivos naturales, su diversidad cultural, su atractiva gastronomía y su riqueza cultural y artística, esta ciudad se ha convertido en un referente internacional del turismo. El clima se puede definir como cálido, estimando una temperatura promedio de 24 grados centígrados, pero durante la época de verano el clima es templado. Mientras que durante el invierno el clima es más caluroso (Ordoñez, 2019).

1.13. División política

El cantón Portoviejo presenta la siguiente división política según (Herrera, 2018)

1.13.1. Parroquias urbanas

- 12 de marzo
- 18 de octubre

- Andrés de Vera
- Colón
- Francisco Pacheco
- San Pablo
- Simón Bolívar
- Picoazá
- Portoviejo (cabecera cantonal)

1.13.2. Parroquias rurales

- Abdón Calderón (San Francisco de Asís)
- Alhajuela (Bajo Grande)
- Chirijos
- Crucita
- Pueblo Nuevo
- San Plácido
- Riochico (Río Chico).

1.14. Ubicación y límites.

El Cantón Portoviejo tiene limitación al Norte con los cantones Rocafuerte, Sucre, Junín y Bolívar, al Sur limita con el cantón Santa Ana, al Oeste su límite está con el cantón Montecristi y el Océano Pacífico y al Este su limitación es con los cantones Pichincha y Santa Ana (Ortíz, 2019),

Geográficamente se ubica en la latitud 01°3'8" sur y en la longitud 80°27'2" oeste. En esta ciudad se encuentran grandes bosques de Guayacanes y Ceibos y posee zonas con elevaciones de entre 200 y 250 m.s.n.m. lo cual provoca la presencia de pequeños cerros y montañas, como los cerros

Bálsamo los cuales separan las cuencas de Portoviejo y Chone. Portoviejo es la capital de la provincia de Manabí y se encuentra a 53 m.s.n.m. (Ordoñez, 2019).

1.15. Costumbres y tradiciones

El Chigualo. - Es una tradición de Portoviejo, la cual tiene décadas de ejecución. Esta consiste en llevar la figura del Niño Jesús hasta una casa, donde a continuación se le coreará canciones tradicionales. También se practican varios juegos tradicionales como “La pájara pinta”, “El Florón”, entre otros, sin embargo, el más reconocido es el Baile del sombrero”, además durante esta fiesta se consumen dulces tradicionales de la región (Cruz, 2020).

El baile campesino. – Consiste en un baile tradicional que se danza de forma alegre entre parejas, que vestidos con la ropa tradicional de la región bailan al son de canciones autóctonas interpretadas por diferentes instrumentos, para este baile también se usan pasos tradicionales y ancestrales (Cruz, 2020).

1.16. Fechas importantes

Fiestas populares

- 12 de marzo: Fundación de Portoviejo.
- 18 de octubre: Independencia de Portoviejo.
- 24 de septiembre: Fiesta dedicada a la Virgen de La Merced.
- Junio y Julio: Fiestas de San Pedro y Pablo, en agradecimiento a la buena pesca y cosecha.

Fiestas importantes

- 12 de marzo: Fundación de Portoviejo

- 18 de octubre: Independencia de Portoviejo: donde se tiene como costumbre celebrar con actos conmemorativos que nos recuerdan la independencia, los cuales inician con tres días de anticipación, se realiza desfiles de origen cívico) escolares y militares=, bandas organizadas por el pueblo, verbenas que buscan la recreación de espacios ancestrales; además se culminan estas celebraciones con ferias tradicionales. . (Soria, 2020, pág. 110)
- 24 de septiembre: Fiestas patronales de la Virgen de la Merced.
- 24 de junio: Fiestas de San Pedro y San Pablo: donde se realiza una procesión tradicional en honor a los santos San Pedro y San Pablo, y esta simboliza el agradecimiento por buenos tiempos de agricultura y pesca.

1.17. Gastronomía en Portoviejo

Como ya se ha mencionado el cantón de Portoviejo tiene una gran variedad de platillos, lo que la constituye como una de las ciudades del Ecuador más ricas en gastronomía, gracias a lo cual ha recibido reconocimientos nacionales y extranjeros, podemos recalcar 2 de ellos, el primero entregado en 2018 por el Ministerio de Cultura y el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC) como Capital Gastronómica del Ecuador (Larrea, 2021).

Y fue reconocida la ciudad de Portoviejo por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) como parte de la Red de Ciudades Creativas en Gastronomía, en el año 2019 (Larrea, 2021).

1.1.Ingredientes de la comida en Portoviejo

Tabla 1: Lista de los ingredientes de la comida en Portoviejo

Arroz	Camotillo
Achiote	Dorado
Ajonjolí	Corvina
Cacao	Concha
Café	Almejas
Frejol tierno	Mejillones
Frejol seco	Ostiones
Haba seca	Picudo
Haba tierna	Lenguado
Maíz seco	Pulpo
Pepino	Calamar
Pimiento	Banano
Zapallo	Aguacate
Cilantro	Caña de azúcar
Soya	Limón
Carne de res	Maracuyá
Carne de cerdo	Naranja
Pollo	Plátano barraganete
Camarón	Plátano dominico
Sardinas	Tamarindo
Langosta	Tomate
Langostino	Badea
Chame	Lima ¹

¹ La tabla 1 muestra un listado con los ingredientes de la comida en Portoviejo. (Ordoñez P. J., 2011)

1.2.Platos típicos de Portoviejo

Tabla 2: Lista de los platos típicos de Portoviejo

Ceviche de camarón o pescado	Muchín
Morcilla	Alfajores
Suero blanco	Troliches
Caldo de gallina criolla	Pionono
Palizada	Huevos moyos
Tonga	Cocaditas
Longaniza	Dulce de almidón
Hayaca	Bizcochuelo
Bollo	Manjar de leche
Pastelitos de yuca	Curriño
Greñoso	Caña manabita
Salprieta	Rompope
Corviches	Chicha de maíz ²

² La tabla 2 muestra un listado con los principales platos típicos de Portoviejo. (Ordoñez P. J., 2011).

Un plato adicional, del que no hay fuentes que avalen un origen certero, pero que caracteriza a Portoviejo, es el encebollado; según la historiadora Jenny Estrada Ruiz en su libro "Sabores de mi tierra", se preparaba en encebollado desde la cultura Valdivia hace aproximadamente 3500 años A.C, siendo una preparación de hervido de pescado. Y si bien, dicha cultura se asentó en las provincias del Guayas, Santa Elena, Los Ríos, Manabí y el Oro; se desconoce el lugar de origen exacto de este platillo.

Añadiendo también, que la cebolla y el limón son de origen árabe, y la yuca de origen africano, fueron traídos al país por los españoles a raíz de la conquista; y dichos ingredientes posteriormente se añadieron y combinaron con el mencionado hervido, que con el pasar de los años dieron como resultado el popular encebollado que se conoce hoy en día, y que se disputa su origen en Guayaquil, Portoviejo y los Ríos.

CAPITULO II DISEÑO METODOLOGICO

2.1.Enfoque de la investigación: mixta

La investigación híbrida puede ser definida como una metodología que se encarga de recopilar y analizar datos que se obtiene a través de la combinación de la investigación cualitativa con la cuantitativa, este método mixto ofrece una alternativa para aprovechar las ventajas de ambos métodos constituyendo así un método confiable para el desarrollo de una investigación (Cedeño, 2012).

Se llama un estudio mixto a aquellas investigaciones que se realiza en combinación de métodos cuantitativos y cualitativos, ya sea para la obtención de datos o para su interpretación. Tal es el caso del presente estudio investigativo en el cual para la recopilación de información se utilizó como fuentes primarias las encuestas y entrevistas, siendo estos métodos de investigación y obtención de datos cualitativos y cuantitativos constituyendo así a este estudio como una investigación mixta (Cedeño, 2012).

Al realizar una investigación de carácter mixto, combinando datos cuantitativos y cualitativos, podemos obtener una mayor amplitud y profundidad en los datos, permitiéndonos una mejor comprensión de los mismos, además se puede combinar los beneficios de cada método, dejando de lado las debilidades de usar solo uno de ellos. Este enfoque es utilizado a menudo para entender de mejor manera el problema a analizarse en una investigación, ya que al aportar datos mixtos nos aporta información más acertada y amplia y nos permite corroborar de mejor manera los datos obtenidos (Cedeño, 2012).

2.2. Técnicas de recopilación de información.

2.2.1. Entrevista

Una entrevista investigativa puede definirse como una conversación que se da con el fin de recabar información, donde participan dos elementos el investigador (entrevistador) y el sujeto de estudio (entrevistado). A través de las respuestas obtenidas se obtendrán datos que posteriormente serán analizados para obtener información. Para ello se define un problema central sobre el cual se irán definiendo diferentes preguntas. Presenta ciertas ventajas frente a un cuestionario, por ejemplo, su flexibilidad por lo que se considera que a través de entrevistas se puede obtener más y mejor información (Dudovinsky, 2017).

Dado que el investigador puede ir explicando al entrevistado de que se trata la entrevista el sujeto de prueba) entrevistado, puede expresar de mejor forma sus dudas y estas será resueltas de forma inmediata, lo que garantiza un mejor flujo de información.

Existen 3 tipos de entrevistas:

- Entrevista Estructurada
- Entrevista no estructurada
- Entrevista semi estructurada

La entrevista de esta investigación está basada en el tamaño de muestra en estudios cualitativos según el autor Hernández (Sampieri, 2014), para un estudio de casos, pudiendo ser de seis a diez entrevistas, o de tres a cinco, siendo estas a profundidad. En este estudio se aplicaron 6 entrevistas que serán de forma presenciales como virtuales, a dueños de restaurantes como también a comensales del cantón Portoviejo para conocer la situación desde el punto de vista de ambos participantes en la relación gastronómica.

2.2.2. Encuesta

Según el autor (Malhotra, 2008) en su libro “Investigación de mercado”, las encuestas pueden ser definidas como entrevistas que nos permiten para obtener información específica. Las cuales tienen un amplio afluente de personas que a través de cuestionarios prediseñados nos otorgan respuestas a preguntas concretas. Estas encuestas facilitan la recopilación de información cuando se tiene claro el problema investigativo. Podemos optar por encuestas en línea o presenciales, también se pueden realizar por otros medios como por llamadas telefónicas. Las encuestas deben ser aplicadas a grupos heterogéneos de personas el cual será definido de forma estadística a través de cálculos específicos que permitirán obtener una muestra poblacional para obtener la información necesaria.

El uso de encuestas nos permite facilitar el proceso de recopilación, procesamiento y análisis de datos, dado a que no se necesitan expertos para ello, es decir que su manejo es de fácil comprensión. Por ello constituye una herramienta de investigación eficaz, ya que permite la recolección de información de forma más directa y específica, centrada en el tema investigativo, sin la necesidad de contar con grandes herramientas tecnológicas de recolección de información y que puede ser aplicada por el propio investigador.

Las encuestas de esta investigación serán realizadas a través de un formulario en la plataforma Google Forms, y dirigidas tanto a personas residentes del cantón, como a visitantes del mismo que residan cerca, o que hayan sido consumidores de la gastronomía portovejense. El número de encuestas a realizar es otorgado a raíz del tamaño de la muestra utilizando la fórmula que tiene en cuenta el nivel de confianza, probabilidad de éxito o fracaso del estudio y margen de error.

2.3.Métodos de la investigación.

2.3.1. Método inductivo- deductivo.

El método utilizado combina la inducción y la deducción en un solo método conocido como inductivo-deductivo. Definimos a la inducción como una forma de razonamiento lógico en el que se pasa de lo específico a lo general, es decir que a partir de una idea concreta se obtendrá una percepción amplia. Se basa en encontrar similitudes en la información a través de la repetición de hechos, a través de ello podemos llegar a conclusiones generalizadas que nos permiten trabajar de forma rápida pero que roza en el pensamiento empírico (Rodríguez & Pérez, 2016)

Este procedimiento Se basa en la siguiente secuencia lógica: 1) observación, 2) formulación de hipótesis, 3) verificación, 4) tesis, 5) ley y 6) teoría (Rodríguez & Pérez, 2016).

Características:

- Parte de un aspecto particular a un aspecto general.
- Muestra en un grupo de individuos las similitudes identificadas
- Explica la realidad a través de la observación.

El método deductivo por su parte consiste que se obtiene a través de premisas con las que se construye un argumento a través de principios conocidos se busca hallar consecuencias desconocidas, parte de un pensamiento más general hacia uno más específico, parte de una serie de premisas o evidencias a través de las cuales se puede construir una idea o conclusión, dependiendo de la veracidad de las premisas se podrá construir un argumento real o ficticio.

Características:

- Parte desde lo general hacia lo particular.

- Dependiendo de la veracidad de las premisas, se determinará la veracidad de la conclusión.
- Explica de forma lógica la realidad.

Por el método deductivo se puede extraer conclusiones lógicas a partir de hechos comunes de casos específicos y con las cuales podemos construir generalizaciones, que, a través del método de inducción se transforman en ideas más completas, formando un razonamiento lógico. Así, el método inductivo-deductivo nos permite obtener una visión más amplia y acertada en torno a un problema de investigación (Rodríguez & Pérez, 2016).

Como resultado en este estudio se usa el método inductivo-deductivo, siendo que el inductivo utiliza premisas particulares para llegar a una conclusión general, y el deductivo usa principios generales para llegar a una conclusión específica; se logran dichas conclusiones a raíz de la información que se vaya recopilando a lo largo de dicho estudio.

2.3.2. Investigación transversal

Definiremos a un estudio transversal como de carácter observacional los cuales pueden ser descriptivos en su totalidad y se utilizan para la evaluación de la frecuencia y distribución de los temas de investigación dentro de un grupo poblacional, ya que este se encarga de analizar datos variables los cuales han sido recopilados en una muestra de población o un subconjunto predefinido durante un período de tiempo determinado (Vega, 2021).

También se lo ha llamado diseño de investigación de encuesta por muestreo, la cual es una investigación donde se toma de la población neta una muestra de encuestados y se busca obtener información de ellos a través de encuestas estructuradas, por solo una vez (Montano, 2019).

Los datos que se recopilan durante la ejecución de un estudio transversal son obtenidos de individuos que comparten características similares en todas las variables, excepto en la que se estudia. “Esta variable es una de las que se mantiene constante a lo largo del estudio transversal” (Montano, 2019).

Como conclusión, este estudio tiene como método la investigación transversal, porque dada la información directa del cantón Portoviejo que sea proporcionada por los encuestados de dicho lugar, se logra recopilar información para las conclusiones de esta investigación.

2.3.3. Muestra y tamaño de la muestra

Parametro	Insertar Valor
Z	1,960
P	50,00%
Q	50,00%
e	6,50%

Tamaño de muestra
"n" =

227,31

Nivel de confianza	Z _{alfa}
99.7%	3
99%	2,58
98%	2,33
96%	2,05
95%	1,96
90%	1,645
80%	1,28
50%	0,674

$$n = \frac{Z_{\alpha}^2 * p * q}{e^2}$$

n = Tamaño de muestra buscado

Z = Parámetro estadístico que depende el Nivel de Confianza (NC)

e = Erro de estimación máximo aceptado

p = Probabilidad de que ocurra el evento estudiado (éxito)

q = (1 - p) = Probabilidad de que no ocurra el evento estudiado

Se determinó el tamaño de la muestra utilizando el cálculo tamaño de la muestra infinita, ya que se desconoce la población exacta del cantón Portoviejo, el último censo se realizó en el año 2010 por lo tanto la cantidad exacta de la población actual no está documentada.

La fórmula de cálculo infinito tiene en cuenta el nivel de confianza, probabilidad de éxito o fracaso del estudio y margen de error.

Datos:

Parámetro estadístico que depende el Nivel de Confianza (NC): 1,960

Probabilidad de que ocurra el evento estudiado (éxito): 50 %

Probabilidad de que no ocurra el evento estudiado: 50%

Margen de error: 6,50%

Dando como resultado el tamaño de la muestra que es de 227,31 personas; que, redondeada la cantidad, son 230 personas las que serán encuestadas.

CAPITULO III

3.1.ANALISIS Y RESULTADOS

3.1.1. Análisis de resultados cuantitativos

A continuación, se presentan los resultados obtenidos de las encuestas implementadas para el presente estudio. Se recogió el análisis estadístico dado por Google Forms y Excel mediante el cual se obtuvieron los porcentajes y posteriormente se realizó el análisis e interpretación.

1. ¿A qué categoría de edad pertenece?

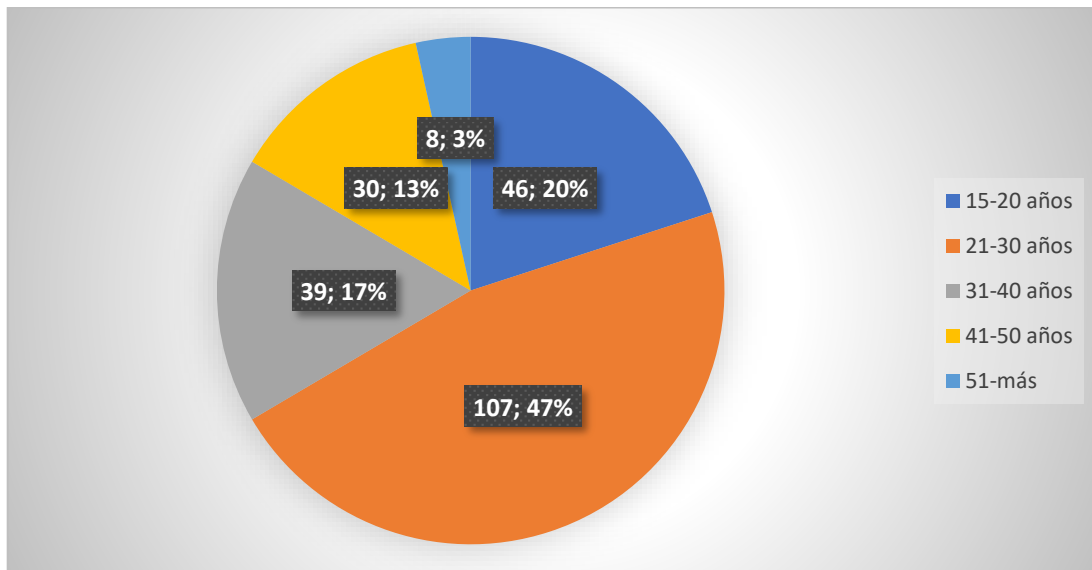


Gráfico 1: Rango de edad de los encuestados

Fuente: Elaboración propia

Análisis: Se observa que de los 230 encuestados, 46 son adolescentes, 107 son jóvenes, 39 son jóvenes adultos, 30 son adultos y 8 son adultos mayores.

Interpretación: La mayoría de los encuestados son jóvenes con un rango de edad entre 21 a 30 años

2. Sexo

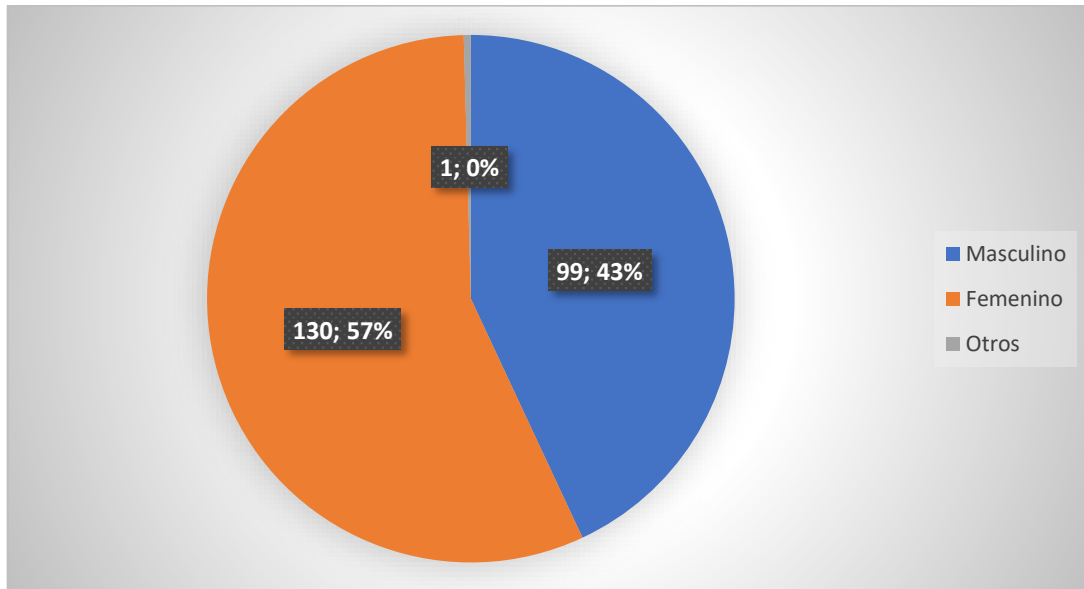


Gráfico 2: Género de los encuestados

Fuente: Elaboración propia

Análisis: Se observa que de los 230 encuestados, 130 eran mujeres, 99 eran hombres y 1 de otro género.

Interpretación: La mayoría de los encuestados son de género femenino.

3. ¿Cuál es su lugar de residencia?

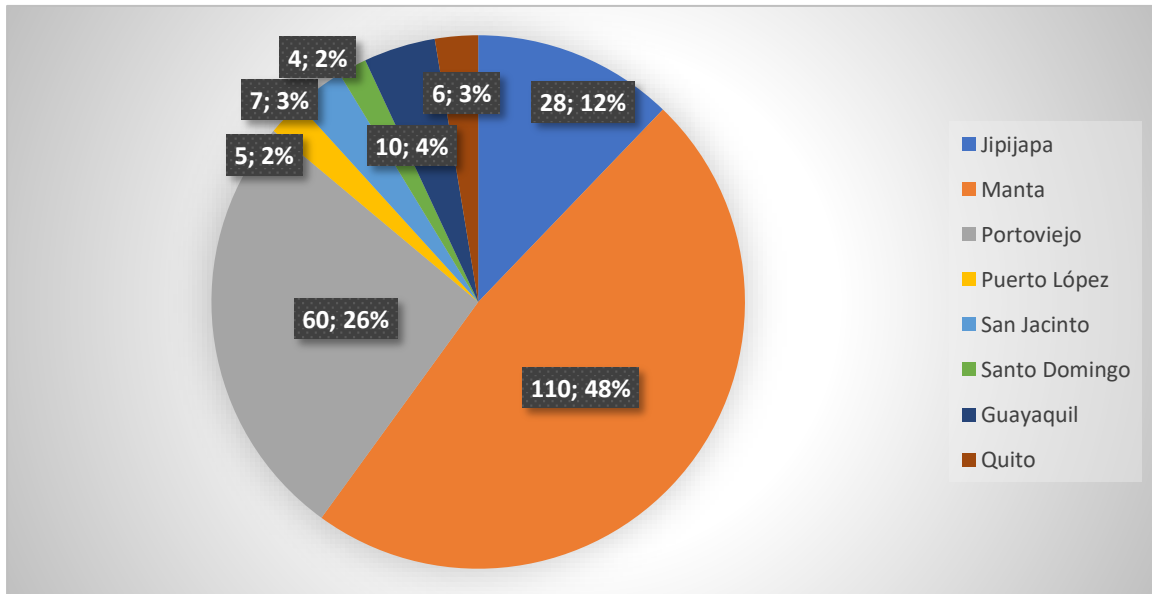


Gráfico 3: Lugar de residencia de los encuestados

Fuente: Elaboración propia

Análisis: Se observa que de los 230 encuestados, 110 residen en Manta, 60 en Portoviejo, 28 en Jipijapa, 10 en Guayaquil, 7 en San Jacinto, 6 en Quito, 5 en Puerto López y 4 residen en Santo Domingo.

Interpretación: La mayoría de los encuestados fueron personas que viven en Manta, pero están muy familiarizados con la gastronomía de Portoviejo.

4. ¿Por qué razón visita usted Portoviejo?

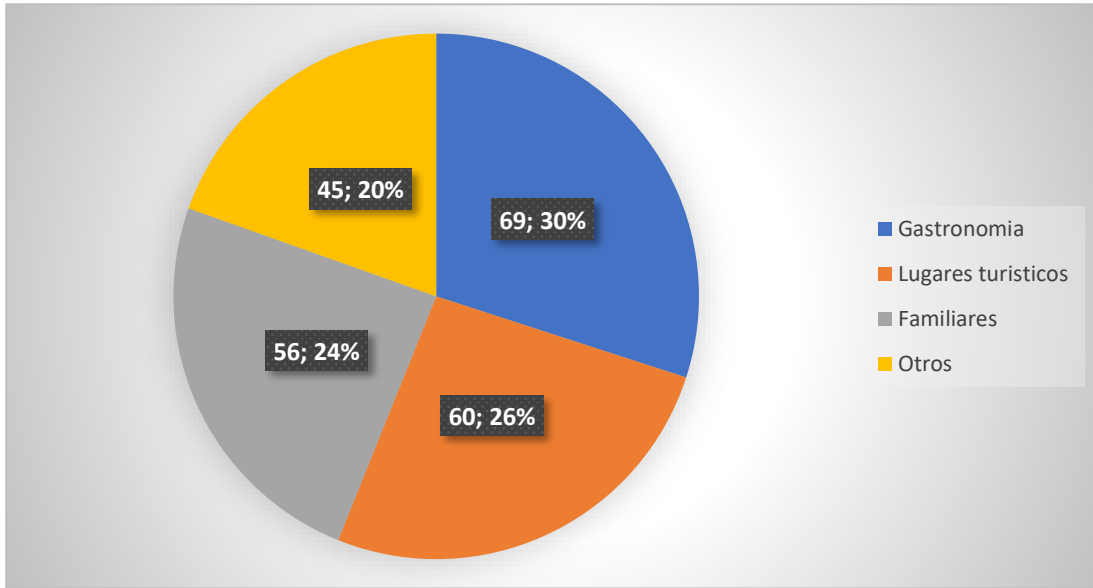


Gráfico 4: Motivo de visita al cantón Portoviejo

Fuente: Elaboración propia

Análisis: Se puede observar que de los 230 encuestados, 69 visitan Portoviejo por su gastronomía, 60 por los lugares turísticos que tiene, 56 por razones familiares, y 45 por otras razones.

Interpretación: La principal razón por la cual los encuestados visitan Portoviejo es por su gastronomía.

5. Seleccione los platos típicos más consumido por visitantes y moradores del cantón

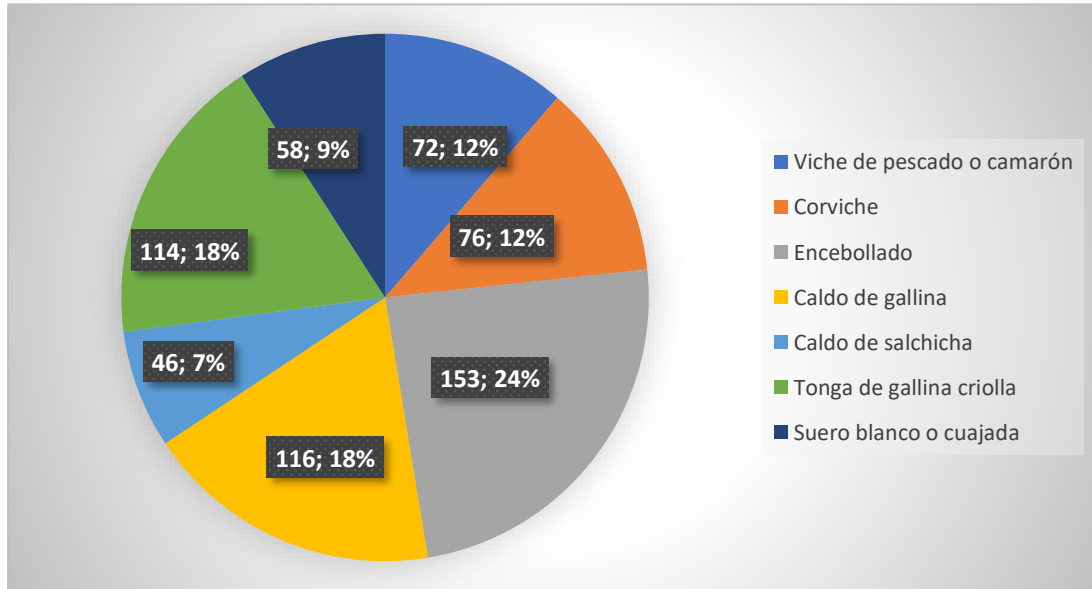


Gráfico 5: Platos más consumidos en el cantón Portoviejo

Fuente: Elaboración propia

Análisis: Esta pregunta tenía formato opción múltiple, por lo que, 153 opinan que el plato más consumido por visitantes y moradores es el encebollado, 116 se inclinan por el caldo de gallina criolla, 114 prefieren la tonga de gallina criolla, 76 por los corviches, 72 seleccionaron el viche de pescado o camarón, 58 por el suero blanco o cuajada, y 46 por el caldo de salchicha.

Interpretación: Observamos que la mayoría de los encuestados, de la lista de platos típicos que se les proporcionó tienen como su favorito al encebollado.

6. ¿Con qué frecuencia acude a degustar la comida típica de Portoviejo?

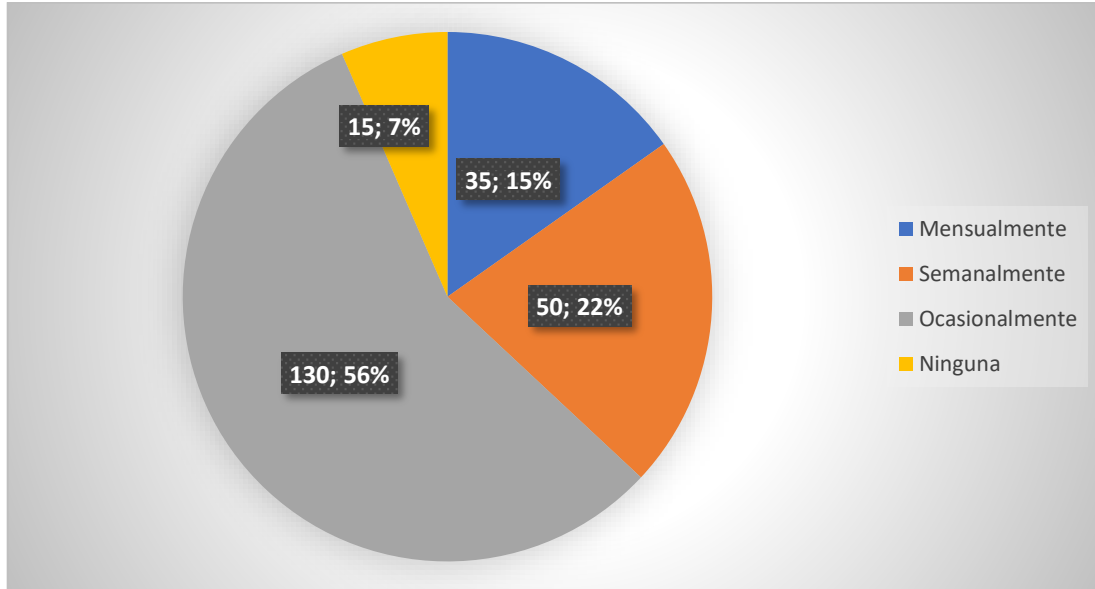


Gráfico 6: Frecuencia con la que acude a degustar la comida típica de Portoviejo

Fuente: Elaboración propia

Análisis: De los 230 encuestados, el 56% indicó que acuden ocasionalmente a degustar la comida típica de Portoviejo, el 35% acude mensualmente, mientras que el 22% lo hace semanalmente.

Interpretación: La mayoría de los encuestados acude con bastante frecuencia al cantón Portoviejo a degustar sus platos típicos.

7. ¿Considera que la gastronomía de Portoviejo contribuye al desarrollo turístico y de su cultura?

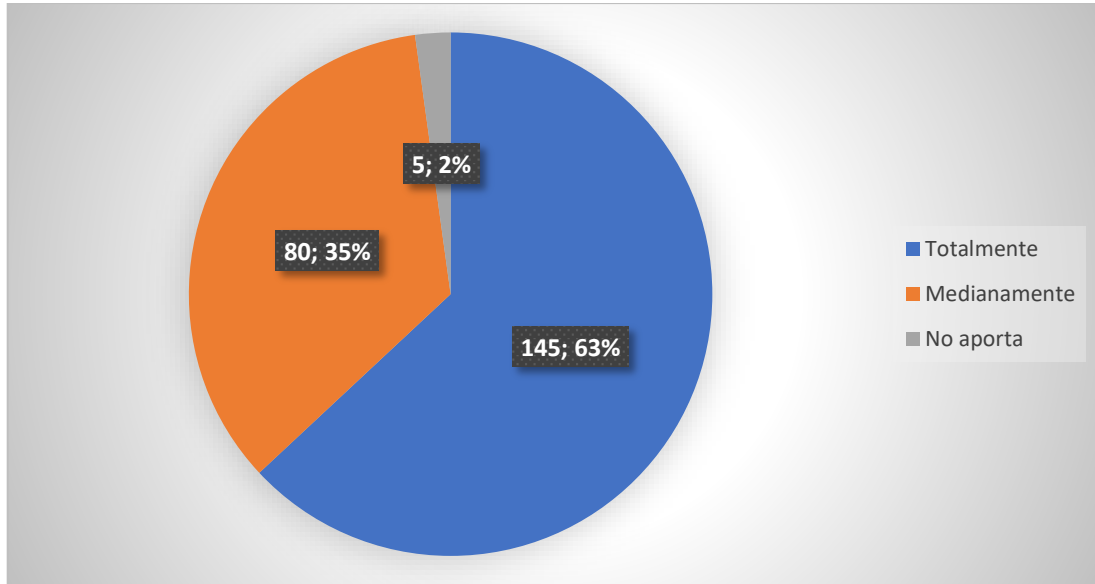


Gráfico 7: Aporte de la gastronomía en el desarrollo turístico del cantón Portoviejo

Fuente: Elaboración propia

Análisis: De los 230 encuestados el 63% opina que la gastronomía de Portoviejo contribuye al desarrollo turístico y de su cultura, el 35% indica o cree que no es tanto el aporte y el 2% restante simplemente opina que no aporta en nada.

Interpretación: Se observa que la mayoría de encuestados indica que la gastronomía de Portoviejo sí aporta al desarrollo turístico y cultural del mismo, dado que es una de las mejores formas de conocer un destino a la par que se aprende sobre diversas cuestiones que dan origen a las más variadas formas de consumir alimentos, su historia, tradiciones, costumbres, rituales y sabores.

8. Seleccione cuales son las tendencias que usted aplica al momento de consumir o comprar alimentos.

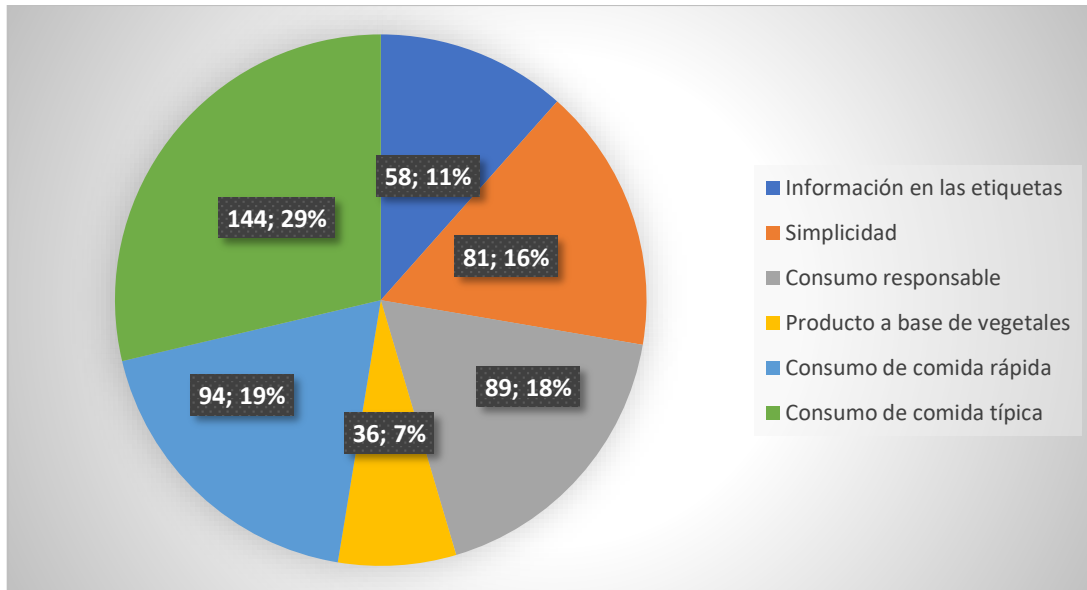


Gráfico 8: Tendencias al comprar alimentos

Fuente: Elaboración propia

Análisis: Esta pregunta tenía formato opción múltiple, por lo que, 144 se dejan influenciar por la tendencia del consumo de comida típica al momento de comprar o consumir alimentos, 94 por el consumo de comida rápida, 89 por el consumo responsable, 81 por la simplicidad, 58 por la información que encuentran en las etiquetas de los alimentos y 36 por los productos a base de vegetales.

Interpretación: Como podemos notar la tendencia del consumo de comida típica tiene mayor influencia entre los encuestados al momento de comprar o consumir alimentos.

3.1.2. Análisis de resultados cualitativos

En este estudio se utilizó un modelo de entrevista no estructurada, la cual se encuentra dirigida a chefs, dueños de restaurantes y comensales.

3.1.2.1. Presentación y análisis de la entrevista a autores

Tabla 3: Autores de las entrevistas

Fuente: Elaboración Propia

#	Nombre	Lugar
1	Chef. Luis Balda (propietario restaurante "El Montubio"	Portoviejo
2	Luis Menéndez (propietario restaurante "Patio de Luga"	Portoviejo
3	Dayana Zambrano (comensal)	Portoviejo
4	Ignacio Mendoza (propietario restaurante "El buen sabor- Hueca de las hayacas"	Portoviejo
5	Oscar Cedeño (propietario picantería "El Velero"	Portoviejo
6	Fernando Vélez (propietario restaurante "El Tomate"	Portoviejo

3.1.2.2. Análisis de los entrevistados

Tabla 4: Análisis de las entrevistas

Fuente: Elaboración propia

PREGUNTAS	ANALISIS
<p>1) ¿Considera que los siguientes platos son típicos en Portoviejo? Ceviche de camarón o pescado, Morcilla, Suero blanco, Caldo de gallina criolla, Palizada, Tonga, Longaniza, Hayaca, Bollo, Pastelitos de yuca, Greñoso, Salprietá, Corviches, Muchín, Alfajores, Troliches, Pionono, Huevos moyos, Cocaditas, Dulce de almidón, Bizcochuelo, Manjar de leche, Currincho, Caña manabita, Rompopo, Mistela, Chicha de maíz.</p>	<p>Los entrevistados coincidieron en que la mayoría de los platos son típicos de Portoviejo y que el resto forman parte de la tradición gastronómica manabita, además de ser platos que la gente suele comer cuando visita los establecimientos gastronómicos, ya sean de lujo o huecas, como se les suelen conocer comúnmente.</p>
<p>2) ¿Cómo incide la gastronomía culturalmente hablando sobre el turismo en el cantón Portoviejo?</p>	<p>De acuerdo con los entrevistados, la gastronomía sí ha influido en el turismo en Portoviejo, y también mencionaron que la gastronomía es el eje más importante, además de ser una necesidad humana básica, por supuesto está muy relacionada con el turismo, ya que incluso el GAD mantiene puntos para la realización de ferias, festivales o concursos gastronómicos.</p>
<p>3) ¿Qué plato típico considera usted con mayor tendencia en su local y en el cantón Portoviejo?</p>	<p>Dado que la mayoría de los entrevistados eran representantes de restaurantes, mencionaron que los platos típicos más populares eran el caldo y seco de gallina criolla, los bollos, corviches y la tonga.</p>
<p>4) ¿Cuáles son las nuevas tendencias gastronómicas del cantón?</p>	<p>En esta pregunta las opiniones variaron, se puede concluir que las tendencias van a depender siempre de los gustos de cada persona; hay personas que se inclinan por el consumo de comida rápida en las noches, otro grupo por el consumo de comida típica durante los feriados y fines de semana durante el día, mientras que otras personas tienen afinidad por la tendencia del consumo responsable, donde entran los veganos o vegetarianos.</p>
<p>5) ¿De qué manera cree usted que la pandemia influyó en la gastronomía del cantón y sus tendencias?</p>	<p>La mayoría de los entrevistados indicaron que en el caso de ellos la pandemia afectó de manera negativa, porque los orilló a cerrar sus establecimientos durante un año, después de esto les tocó adaptarse a las nuevas medidas de seguridad y las tendencias que tomaron mayor revuelo durante el confinamiento, como los pedidos a domicilio. Mientras que uno recalcó que la pandemia le aportó más éxito a su negocio para poder brindar sus servicios a domicilio, y que es algo que tiene bastante acogida entre sus consumidores hasta la actualidad.</p>

<p>6) ¿Considera usted que existe relación entre los platos típicos de nuestro cantón con las tendencias gastronómicas?</p>	<p>Según los entrevistados, sí existe relación entre los platos típicos del cantón con las tendencias gastronómicas, porque hay una gastronomía muy variada, incluso trasciende internacionalmente, ya que tienen como referencia algunos de los platos típicos del cantón como es el caso del ceviche de camarón o pescado, caldo o seco de gallina criolla, los bollos, los corviches, la tonga, entre otros.</p>
--	---

RESULTADOS

Una vez aplicado los instrumentos de recolección de la información, se procedió a realizar el tratamiento correspondiente para el análisis de estos, por cuanto la información obtenida será indicada en las conclusiones a las cuales llega la investigación.

Basado en las respuestas de los encuestados y entrevistados podemos decir que el cantón Portoviejo, se mueve mucho por su gastronomía, porque aporta al desarrollo turístico y cultural del mismo, los encuestados indican que la gastronomía es una de las mejores formas de conocer un destino, ya que a la par se aprende sobre diversas cuestiones que dan origen a las más variadas formas de consumir alimentos, su historia, tradiciones, costumbres; en referencia a las tendencias, podemos indicar que varían según los gustos y la edad, ya que en las noches se consume bastante la comida rápida, sobre todo los fines de semana, donde la mayor parte de las personas tienen salidas ya sea en grupo de amigos o familiares, pero es más común ver al diario consumir los platos típicos, y mucho más en feriados.

También hay una relación existente entre los platos típicos del cantón con las tendencias gastronómicas, ya que hay una gastronomía muy variada, incluso trasciende internacionalmente, pues tienen como referencia algunos de los platos típicos del cantón, fueron los comentarios de las personas entrevistadas, que como se mencionó anteriormente, son propietarios de restaurantes en la ciudad de Portoviejo.

CONCLUSIONES

1.- Fundamentamos teóricamente mediante el uso de recursos bibliográficos todos los elementos claves que tienen que ver con las tendencias del desarrollo turístico y gastronómico, como son: turismo, gastronomía, estudio gastronómico, tendencias gastronómicas (información en las etiquetas, simplicidad, consumo responsable, productos a base de vegetales, consumo de comida rápida, consumo de comida típica).

2.- Logramos recopilar la información gastronómica de Portoviejo, que cuenta con un vasto listado de platillos típicos del cantón, cada uno reconocido por su exquisito sabor proporcionados por distintos ingredientes de la provincia. Este listado fue respaldado por los entrevistados y personas encuestadas.

3.- En la investigación se determinó que la gastronomía influye en el desarrollo cultural del cantón; la cultura es el conjunto de componentes que conforman la identidad de un pueblo, y de esto claro que se incluye el aspecto culinario. La gastronomía del cantón Portoviejo cuenta con una gama muy variada de comidas auténticas que ayudan al fortalecimiento de la identidad cultural, misma información que se encuentra respaldada en la encuesta, entrevista y referencias bibliográficas.

4.- Dentro de la investigación se estableció una lista de tendencias gastronómicas, de las cuales se determinó que las tendencias que predominan en su mayoría en el cantón son las mismas que se encuentran vigentes en el país como lo son, el consumo de comida típica, consumo de comida rápida, consumo responsable y simplicidad al momento de comprar o consumir los alimentos.

5.- La relación que existe entre las tendencias gastronómicas y los platos típicos del cantón es muy notable, pues existe una gastronomía muy variada, podemos decir que satisface todos los gustos.

RECOMENDACIONES

- ✚ Que las autoridades competentes fomenten el turismo gastronómico, para rescatar las raíces de la provincia y del cantón.
- ✚ Incorporar estos temarios en la universidad de Portoviejo para que los estudiantes de turismo continúen con este tipo de investigación y así contribuir con nueva información sobre las tendencias gastronómicas del cantón y la provincia.
- ✚ Que exista mayor difusión de las ferias y competencias gastronómicas, para que se promueva el turismo gastronómico en el cantón. Ya que este tipo de eventos atraen la atención del turista y visitantes de otras ciudades.

BIBLIOGRAFÍA

- Aguilar, E. (2022). Historia de la gastronomía. *Scribd*.
- Alava, M. (2014). *Nutrición personalizada, una herramienta para el tratamiento del paciente obeso*. Obtenido de <http://www.aulamedica.es/nutricionclinicamedicina/pdf/5103.pdf>
- Arroyo, M. (2018). Importancia Del Turismo Para El Desarrollo Local De La Provincia Manabì. *RECUS Revista Electrónica Cooperación Universidad Sociedad*, 3(1), 44-49 .
- Bahis, Á. (2019). OMPRENSIÓN DE LOS CONCEPTOS DE CULINARIA Y GASTRONOMÍA. *Estudios y Perspectivas en Turismo* , 312-330.
- Bernat, E. E. (2004). *Patrimonio alimentario y turismo*. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=913094>
- Carbo, A. (2021). Comer con conciencia. *WIC*.
- Castillo, A. (2021). *Tendencias de consumo actuales*. Obtenido de <https://repositorio.usfq.edu.ec/bitstream/23000/10863/1/203605.pdf>
- Cedeño, N. (2012). LA INVESTIGACIÓN MIXTA, ESTRATEGIA ANDRAGÓGICA FUNDAMENTAL PARA FORTALECER LAS CAPACIDADES INTELECTUALES SUPERIORES. 17-36.
- Cruz, J. D. (2020). El Chigualo del Cantón Chone en la provincia de Manabí y su documentación mediante. *Universidad Central del Ecuador*, 1-193.
- Delgadillo, D., & Arzete, J. (2018). La construcción social de la alimentación: una reflexión sociológica.
- Di, E., Hernandez, J., & López-Guzmán, T. (2013). La gastronomía como patrimonio cultural y motor del desarrollo turístico. Un análisis DAFO para Extremadura. *Dialnet*, 817-833.
- Dudovinsky, J. (2017). *Entrevista de Investigación: Tipos y Características*. Obtenido de https://www.researchgate.net/figure/Porters-Five-Forces-Dudovskiy-2017-1-Threat-of-New-Entrants-2-Bargaining-power-of_fig4_348351396
- El Comercio. (2021). Hamburguesas y productos de hogar, lo más pedido en 2021. Obtenido de <https://www.elcomercio.com/actualidad/negocios/hamburguesas-productos-hogar-compras-pedidos-ecuador-2021.html>
- Flores, E. (2016). EL VALOR TURÍSTICO CULTURAL DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA DE LA PARROQUIA ATOCHA – FICOA Y SU CONTRIBUCIÓN EN LA IDENTIDAD GASTRONÓMICA DEL CANTÓN AMBATO. *UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO*, 1-91.
- Gobierno de Manabì. (s.f.). *Gatromià De La Provincia De Manabì*. Obtenido de <https://www.manabi.gob.ec/sitio2020/turismo-manabi/comida>
- Hernandez, J. (2018). Alimentación, Cocina y Gastronomía. *Manual de Nutrición y Dietética*, 183-196.
- Hernández-Mogollón, J., & López-Guzmán, T. (2015). EL TURISMO GASTRONÓMICO COMO EXPERIENCIA CULTURAL. EL CASO PRÁCTICO DE LA CIUDAD DE CÁCERES (ESPAÑA). *Dialnet*.

- Herrera, M. (2018). Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial. *Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal Del Cantón Portoviejo.*, 1-254.
- Larrea, E. (2021 de Julio de 2021). Obtenido de <https://www.escafandra.news/portoviejo-y-su-patrimonio-gastronomico-cultural-y-natural/>
- Lexis. (2014). LEY DE TURISMO Ley 97 Registro Oficial Suplemento 733 de 27-dic.-2002. Obtenido de <https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2016/02/LEY-DE-TURISMO.pdf>
- Lopez, T., & Margarida, M. (2011). *TURISMO, CULTURA Y GASTRONOMÍA. UNA APROXIMACIÓN A LAS RUTAS CULINARIAS.* Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/3887/388743867083.pdf>
- Malhotra, N. K. (2008). *Investigación de mercados.* México: Pearson.
- Marín, I., Haro, G., & Àvalos, M. (2021). Anàlisis De La Oferta Turística- Gastronòmica De Ecuador Y La Implementaciòn De Estrategias De Marketing. *Revista Polo del Conocimiento*, 6(8), 1118-1137.
- Mathieson, A., & Wall, G. (1982). Tourism: Change, Impacts and Opportunitie. *Scielo*, 1-249.
- Mejía, L., Bravo, M., & Mejía, S. (2017). La gastronomía como símbolo en la cultura. *Culinaria*, 1-15.
- Ministerio de Turismo. (2019). *Portoviejo Un Destino Gastronómico Reconocido En EL Mundo.* Manabì. Obtenido de [https://www.turismo.gob.ec/portoviejo-un-destino-gastronomico-reconocido-en-el-mundo/#:~:text=\(Manta%2C%20Manab%C3%AD,y%20la%20Cultura%20\(UNESCO\).](https://www.turismo.gob.ec/portoviejo-un-destino-gastronomico-reconocido-en-el-mundo/#:~:text=(Manta%2C%20Manab%C3%AD,y%20la%20Cultura%20(UNESCO).)
- Montano, J. (2019). Investigación Transversal: Características, Metodología, Ventajas.
- Muñoz, F. (1994). Turismo. *Dialnet*, 1-242.
- Neira, D. &. (11 de Noviembre de 2021). *La Hora.* Obtenido de <https://www.lahora.com.ec/pais/que-compran-ecuatorianos-tiendas/>
- Oliveira, S. (2011). LA GASTRONOMÍA COMO ATRACTIVO TURÍSTICO PRIMARIO DE UN DESTINO. El Turismo Gastronómico en Mealhada. *Redalyc*, 738-752.
- Ordoñez, M. (03 de Enero de 2019). *AME.* Obtenido de Cantón Portoviejo: <https://ame.gob.ec/2010/05/20/canton-portoviejo/>
- Ordoñez, E. (2018). LA EVOLUCIÓN DE LA GASTRONOMÍA EN LA ACADEMIA A TRAVÉS DEL TIEMPO. 1-12.
- Ordoñez, P. J. (2011). *Estudio investigativo de la cultura gastronómica en la ciudad de Portoviejo provincia de Manabí.* Obtenido de Universidad Tecnológica Equinoccial: <https://repositorio.ute.edu.ec/handle/123456789/11633>
- Ortíz, M. (2019). *Properati; Guía de la gastronomía de la Ciudad de Portoviejo.* Obtenido de <https://www.properati.com.ec/guia-de-ciudades/portoviejo>
- Páramo, D. (2020). Emoción y Consumo. *Pensamiento y Gestión.*
- Pinargote, M. (2018). Alimentación Consciente o Mindfuleating. *Endocrinología y Nutrición*, 1-3.
- Pozo, C. (2013). Gastronomía. *UPC*, 1-144.

- Riesco, S. (2015). Las tendencias con mayor impacto para la innovación alimentaria. *EAT*, 1-36.
- Rodriguez, A., & Pérez, A. (2016). Métodos científicos de indagación y de construcción del conocimiento. *Redalyc*.
- Sampieri, R. H. (2014). *Metodología de la investigación - Sexta edición*. México: McGraw Hill Education. Obtenido de <https://www.uca.ac.cr/wp-content/uploads/2017/10/Investigacion.pdf#page=415&zoom=100,0,0>
- Sanchez, C. (2019). COCINANDO HISTORIA: GASTRONOMÍA Y TRANSICIÓN CULTURAL A ORILLAS DEL ESTRECHO DE GIBRALTAR EN ÉPOCAS TARDOPÚNICA Y ROMANA. *Cocinando Historia*, 59-74.
- Soria, Y. (2020). Gastronomía, Nutrición e Historia. *Ministerio de Educación y cultura*, 1-115.
- Tiscama, J. (2022). "EL MARIDAJE EN LA GASTRONOMÍA MANABITA. *UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO*, 1-91.
- Torres, F., Romero, J., & Viteri, M. (2018). Diversidad Gastronómica Y Su Aporte A La Identidad Cultural. *Revista de Comunicación de la SEECI(44)*, 1-13. Obtenido de <https://www.redalyc.org/journal/5235/523556567001/523556567001.pdf>
- Unidad de Turismo. (2009). *plan institucional 2021- 2025 - Ministerio de Turismo*. Obtenido de <https://servicios.turismo.gob.ec/pueblos-magicos/2-uncategorised/323-emprende-turismo-2022>
- UNWTO. (Octubre de 2022). *GLOSARIO DE TÉRMINOS DE TURISMO*. Obtenido de <https://www.unwto.org/es/glosario-terminos-turisticos#:~:text=El%20turismo%20es%20un%20fen%C3%B3meno,personales%2C%20profesionales%20o%20de%20negocios>.
- UTPL. (2021). Tendencias alimentarias 2021, un reto para la producción.
- Vega, A. (2021). ESTUDIOS TRANSVERSALES. *URPA*.