



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

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN
FASE DE DISEÑO

TEMA:

**“LA GASTRONOMIA ANCESTRAL Y SU INFLUENCIA EN
EL TURISMO CULTURAL DEL CANTÓN MANTA,
PROVINCIA DE MANABI AÑO 2022”**

AUTORES

PALMA LOOR JEAN PIERRE

VERA BERMELLO ANGEL BRANDO

TUTOR

A.S. CARLOS PIGUAVE MERO, MG

Manta, enero 2023

Certificación del Tutor

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

Haber dirigido y revisado el trabajo de investigación, bajo la autoría de las estudiantes Palma Loor Jean Pierre y Vera Bermello Angel Brando, legalmente matriculada en la carrera de Turismo, período académico 2022 (2), cumpliendo el total de 400 horas, bajo la opción de titulación de Proyecto de Investigación, cuyo tema del proyecto o núcleo problémico es “La gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural del cantón Manta, provincia de Manabí año 2022”.

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, enero 2023

Lo certifico

A.S. Carlos Rolando Piguave Mero, Mg.

Docente Tutor

Área: Turismo

Aprobación del Tribunal

El tribunal evaluador certifica:

Que, el trabajo de carrera, titulado “**LA GASTRONOMIA ANCESTRAL Y SU INFLUENCIA EN EL TURISMO CULTURAL DEL CANTÓN MANTA, PROVINCIA DE MANABI AÑO 2022**”, ha sido realizado y concluido por los señores Palma Loor Jean Pierre y Vera Bermello Angel Brando; el mismo que ha sido controlado y supervisado por los miembros del tribunal.

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

Para dar testimonio y autenticidad,

Firmamos:

Lcda. Rosario Álava Zambrano, Mg

**PRESIDENTE
DEL TRIBUNAL**

Ing. Angela Farfán

**MIEMBRO TRIBUNAL DE
TITULACIÓN**

Lic. Emil Vera

**MIEMBRO TRIBUNAL DE
TITULACIÓN**

A.S Carlos Piguave Mero, Mg.

DOCENTE TUTOR DE TITULACIÓN

Palma Loor Jean Pierre

Estudiante

Vera Bermello Angel Brando Brando

Estudiante

Autoría

El actual trabajo de investigación se realiza como requisito previo a la obtención del título de Licenciado en Turismo en la Universidad Laica Alfaro de Manabí. El contenido expuesto en este proyecto pertenece exclusivamente a los autores; en caso de utilizar este documento, se debe otorgar los respectivos créditos.

Palma Loor Jean Pierre

131383379-8

Vera Bermello Angel Brando

131603789-2

Dedicatoria

Ante todo queremos agradecerle a Dios por habernos permitido llegar a este punto de nuestras vidas, por habernos brindado salud y bendición para lograr nuestras como persona y como profesionales.

La siguiente investigación va dedicado a nuestras familias, por ser los pilares en el transcurso nuestra formación y por darnos el apoyo incondicional, involucrándonos valores y enseñanzas que gracias eso hoy nos permite estar aquí.

A nuestros compañeros y futuros colegas profesionales, donde cada uno ha sido de gran apoyo por su compañerismo en estos últimos años de formación académica, por haber estado ahí en los momentos buenos y malos, gracias a este vínculo que se formó durante todo este tiempo, de esta prestigiosa universidad que nos fortaleció y capacitó en nuestra carrera universitaria, lo cual nos ha permitido llegar aquí.

A nuestro tutor de proyecto de investigación, por darnos la guía adecuada y haber tenido la paciencia y sabiduría, que gracias a su conocimiento para poder este proyecto de investigación.

Y por último a cada uno de los investigadores, nos querernos dedicar este proyecto porque gracias al apoyo y esfuerzo mutuo, se logró culminar con este proceso

INDICE

Certificación del Tutor	ii
Aprobación del Tribunal	iii
Autoría	iv
Dedicatoria	v
INDICE	vi
INDICE DE FIGURAS	vi
INDICE DE GRAFICOS	vii
INDICE DE TABLAS	vii
Resumen	1
INTRODUCCION	3
CAPITULO 1. MARCO TEORICO	8
1.1 Gastronomía	8
1.1.1 Tipos de gastronomía.....	9
1.2 La gastronomía ancestral	10
1.3Tipos de turismo	11
1.4 Turismo cultural	12
1.5 Manta.....	13
CAPITULO II DISEÑO METODOLÓGICO.....	15
2.1 Enfoque Cualitativo	15
2.2 Métodos de investigación	16
2.2.1 Método Analítico-sintético	17
2.2.2 Método explicativo	18
2.2.3 Método descriptivo	18
2.3 Técnicas de investigación.....	18
2.3.1 Revisión documental	19
2.3.2 La entrevista	19
2.3.3 Guía de entrevistas	20
2.4 Población y muestra	20
CAPITULO III. RESULTADO Y DISCUSIÓN	22
Conclusiones	47
Recomendaciones.....	49
Bibliografía	50

INDICE DE FIGURAS

Figura 1 Diagrama Ishikawa	6
---	---

INDICE DE GRAFICOS

Grafico 1 Hilo conductor.....	8
--------------------------------------	---

INDICE DE TABLAS

Tabla1 Métodos y técnicas de investigación.....	16
Tabla2 Muestra considerada para llevar a cabo las entrevistas.....	21
Tabla 3 Características de la gastronomía ancestral.....	23
Tabla 4 <i>Pregunta 1: ¿Qué considera usted que necesita una comida para ser considerada ancestral? ¿Por qué?</i>	24
Tabla5 <i>Características de los platos considerados ancestrales</i>	26
Tabla6 <i>Pregunta 2. De acuerdo con su criterio ¿Podría describir los platos tradicionales/ancestrales más populares en el cantón Manta?</i>	28
Tabla7 <i>Pregunta 3. En relación con la pregunta anterior ¿Según su experiencia, que técnicas de preparación son consideradas típicas al momento de preparar esta comida tradicional/ancestral?</i>	30

Resumen

El proyecto de investigación presentado tiene como objetivo explicar la influencia de la gastronomía ancestral en el desarrollo del turismo cultural del cantón Manta, provincia de Manabí. A través de la investigación se logró obtener información acerca del tema en cuestión, de esta manera se manejó un enfoque cualitativo, el cual nos permitió conocer de una manera más clara la información que necesitábamos, por otro lado se emplearon varios métodos, estos son: analítico sintético, explicativo, secuencial, descriptivo, inductivo, y es que todos estos métodos fueron importantes a la hora de obtener los resultados en lo que respecta a la gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural del cantón. Por otro lado, fue necesario utilizar técnicas esenciales, la revisión documental para obtener nociones del tema y la entrevista a representantes de la dirección de turismo de Manta, expertos en gastronomía local y propietarios de establecimiento de restauración, la cual se realizó a través de la herramienta cuestionario. Los resultados arrojaron que las principales características de la gastronomía ancestral se lo relacionan con productos locales para su elaboración, maneras de la preparación y los hábitos y forma de vida manteniéndola en generaciones, pero lastimosamente con el pasar del tiempo la misma ha perdido su identidad dando lugar un gran desconocimiento de la gastronomía ancestral.

En este sentido, gracias a la presente investigación se ha llegado a la conclusión que es indispensable recuperar y preservar el valor de la gastronomía ancestral del cantón Manta, con el fin de desarrollar el turismo cultural.

Palabras Claves: Gastronomía ancestral, turismo sostenible, desarrollo, ancestral, autónomo, Manta

TEMA:

“LA GASTRONOMIA ANCESTRAL Y SU INFLUENCIA EN EL
TURISMO CULTURAL DEL CANTÓN MANTA, PROVINCIA DE
MANABI AÑO 2022”

AUTORES:

ANGEL BRANDO VERA BERMELLO
JEAN PIERRE PALMA LOOR

INTRODUCCION

El turismo puede ser considerado una de las principales fuentes de desarrollo económico en el mundo, y su impacto ha permitido que cientos de sociedades se beneficien no solo como fuente de oportunidades rentables, sino también como fuente de recursos y empleo al igual también como fuente de progreso, pudiendo focalizar áreas marginales hacia caminos de desarrollo sostenible y mejorar la calidad de vida. Algunos sectores del turismo han logrado cambios positivos, el turismo gastronómico es la principal necesidad de los turistas al momento de visitar un lugar. OMT (2017)

De la misma forma, el Ministerio de Turismo (2018), mediante el Plan Nacional Gastronómico, recopiló los platos típicos de las 24 provincias del Ecuador con el fin de promocionar la gastronomía a corto, mediano y largo plazo para poder tener un incremento en los establecimientos gracias a la restauración con la ayuda del plan nacional gastronómico, con la finalidad que los turistas se enamoren de la gastronomía ecuatoriana y tengan una experiencia inolvidable.

Por otra parte, de acuerdo con Regalado (2019), la Cámara de Comercio de Manta, en conjunto con la Dirección General de Turismo y el Comité Cultural del GAD, ha organizado varios festivales gastronómicos con la participación de eminentes chefs reconocidos en el Ecuador, tanto como en el sector turístico y en muchas ciudades de diferentes cantones de Manabí. En este sentido, es importante enfatizar que, en el año 1998, Manta comenzó a crecer continuamente y se convirtió en un centro de desarrollo turístico, donde comenzaron a abrir hoteles y restaurantes de lujo, que sirven platos típicos locales e internacionales gracias a la ubicación favorable en la zona costera del país.

Ahora bien, según señala Arboleda (2013), la escasa bibliografía sobre la cocina ancestral ha provocado la escasez de estudios al respecto. Todas estas cadenas de causas y sub causas producen efectos como la desvalorización de la cocina ancestral, la pérdida de identidad culinaria y el más importante de todos la disminución general de la demanda turística, lo que quiere decir que la población se va a ver afectada porque la gente se dedica a esta operación rentable la cual aumenta los ingresos y las visitas de turistas, que ayudan a conservar la identidad gastronómica y cultural lo que hace que las personas, los países o las naciones sean diferentes y únicos. Por lo tanto, es necesario realizar este estudio en el que será de mucha ayuda el saber y comprender más sobre lo que es la cocina y sus tradiciones ancestrales y lo importante que es aumentar la demanda de turismo cultural en el cantón Manta.

Planteamiento del problema

Para Tubón (2017), la primordial cualidad de la gastronomía ecuatoriana es la diversidad de sabores, gracias a la recopilación y técnicas culinarias de los antepasados de varias localidades antiguas del país, el cual en la actualidad ha ayudado a traer experiencias hacia los turistas nacionales y extranjeros a través del arte culinario simbolizando la autenticidad, y trascendencia cultural a través del tiempo, la cual permite la protección del producto nacional, dejando que la cocina ecuatoriana se convierta en la fijación cultural que atraiga el potencial turístico y pueda desarrollar y aportar en diferentes ámbitos como culturales, económicos y sociales permitiendo el desarrollo de diferentes localidades en el Ecuador.

Por otro lado, es importante recalcar que la escasa información sobre la gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural Manta, está trayendo como consecuencia que

se estén perdiendo los hábitos alimenticios ancestrales que poseemos en nuestra campiña manabita, los cuales han sido transmitido de generación en generación. (Coque, 2013)

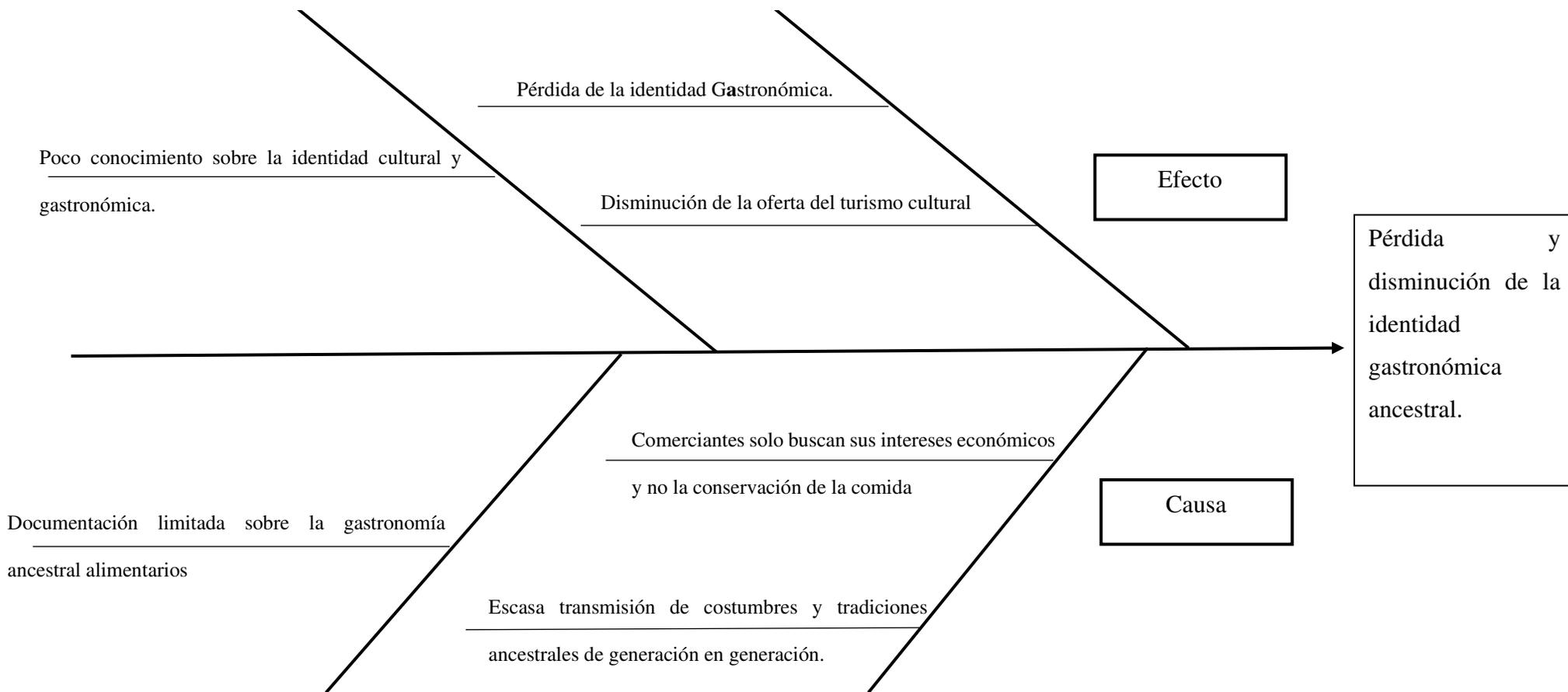
Así mismo, esto ha provocado que los vendedores den prioridad al valor comercial y no al valor cultural y ancestral de la gastronomía, lo cual ha provocado el desconocimiento del valor cultural y el desinterés por conservar el mismo, de esta manera se podría decir que se estaría perdiendo las costumbres y tradiciones de nuestros antepasados.

En conclusión, todas estas series de causas han generado algunos efectos como la pérdida de la identidad de la gastronomía ancestral y la disminución de la demanda turística al igual que la escasa documentación, provocando que la población se vea afectada con el paso del tiempo, en no solo perder la identidad gastronómica sino también la identidad cultural que diferencia a un pueblo, o país la cual los hace únicos; de tal manera que es de vital importancia realizar esta investigación que será de mucha ayuda para saber y conocer más sobre lo que es la gastronomía ancestral y el valor que esta tiene para el incremento de la demanda del turismo cultural de una comunidad.

Fundamentado en lo anterior, los investigadores resumen las principales causas y efectos en la siguiente técnica:

Figura 1

Diagrama Ishikawa.



Nota: Causas y efectos de una alimentación poco nutritiva.

Fuente: Elaboración propia.

Del mismo modo, se formula el problema a través de la siguiente interrogante de investigación: ¿Cómo está influyendo la gastronomía ancestral en el desarrollo del turismo cultural del cantón Manta?

Objeto y campo de estudio

El objeto de estudio en el que se basa nuestra investigación es la gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural y su campo de estudio en donde se va a generar la investigación, es decir, en el cantón Manta, provincia de Manabí.

Objetivos

Con respecto a lo mencionado anteriormente, se formulan los objetivos generales y específicos de la investigación los cuales son:

Objetivo general

- Explicar la influencia de la gastronomía ancestral en el desarrollo del turismo cultural del cantón Manta, provincia de Manabí.

Objetivos específicos

- Establecer los indicadores que determinan que un plato sea considerado ancestral.
- Identificar los platos que son considerados ancestrales en el cantón Manta.
- Determinar la influencia de la gastronomía ancestral en el turismo cultural del cantón Manta.
- Generar estrategias para promover la gastronomía ancestral como un elemento de desarrollo turístico del cantón Manta.

CAPITULO 1. MARCO TEORICO

En este apartado los investigadores muestran las principales definiciones teóricas de las variables que conforman el proyecto, y para una mejor comprensión se crea la siguiente secuencia temática:

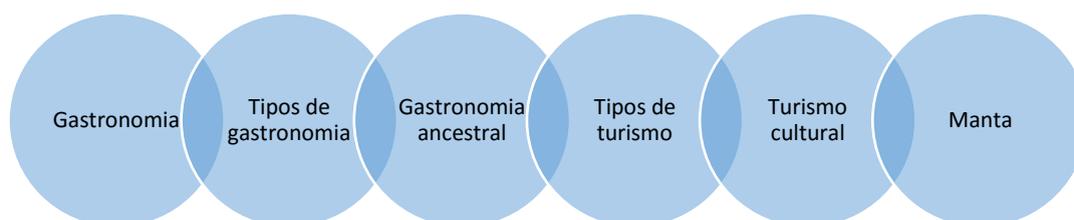


Grafico 1 Hilo conductor

Fuente: Elaboración propia

1.1 Gastronomía

La Organización Mundial del Turismo (2021), describe que la gastronomía no es solo cocinar, es reflejar la herencia cultural, las tradiciones y el sentido de comunidad de cada persona, ya que es un medio para fomentar el entendimiento entre diferentes culturas, acercando a las personas a las costumbres de sus antepasados. En base a lo anterior, los investigadores coinciden en que el turismo es la actividad recreativa que implica la movilización o desplazamiento de las personas a lugares diferentes de su origen, además genera recursos económicos, empleo y valora las riquezas naturales.

Así mismo, Monroy (2004), considera que es un arte complicado, ya que no puede ser perfeccionado por ningún gastrónomo, pero permite una experiencia completa de los sentidos, en cual se basa el poder expresar y transmitir sentimientos a través del gusto y el olor.

Por otra parte, Villagómez (2010), describe que es la unión del mestizaje de varias culturas, la cual se debe a la gran variedad de platos gastronómicos y herramientas de cocina y recetas que tienen cierta igualdad, considerando la afluencia que existe en cada región del país debido a las similitudes que tienen estas diferentes culturas.

Fundamentado en lo anterior, los investigadores asumen que la gastronomía es un arte cuya elaboración no es fácil, el cual nace a través del mestizaje de varias culturas con el fin de reflejar y transmitir conocimientos y experiencias de una comunidad tanto como para los locales como los visitantes.

1.1.1 Tipos de gastronomía

De acuerdo con Lucas (2022), los tipos de gastronomía son:

Gastronomía macrobiótica: La dieta macrobiótica es una dieta milagrosa sin ninguna prueba científica de que pueda ser beneficiosa para la salud. Se basa en el principio del equilibrio del (Yin y Yang), e incluye las tradiciones culinarias del lejano Oriente, donde la comida y la medicina e incluso la espiritualidad se asocian a menudo a estas recetas gastronómicas.

Gastronomía exótica: La comida exótica hace referencia al término extranjero, es decir algo que viene de otro país, y tiene los siguientes sinónimos como: extraño, extravagante, raro e inusual.

Gastronomía gourmet: Los alimentos gourmet son aquellos platillos que han sido elaborados con ingredientes extravagantes y seleccionados en categorías, con exhaustivos cuidados de higiene y de las propiedades organolépticas.

Gastronomía Religiosa: Es aquella que se representa en distintos pueblos, y poseen una cultura religiosa a fin, como puede ser la comida judía, islámica, etc.

Gastronomía Vegana: El vegetarianismo ha formado parte del mundo desde sus comienzos, y poco a poco ha evolucionado para convertirse en un estilo de vida por elección de las personas y no como una obligación ni por creencias religiosas.

Por último la gastronomía es el arte de preparar una buena comida, al igual que el conjunto de platos y técnicas culinarias de un lugar. Aunque según han pasado los años, la gastronomía se entiende como todo aquello que tiene relación con la alimentación.

1.2 La gastronomía ancestral

Por otra parte, Mejía (2013), indica que la gastronomía ancestral es una disciplina con un gran valor histórico, en el cual se centra estudiar de sus antiguos, productos, recetas y métodos culinarios que permanecen en el arte de preservar los conocimientos de nuestros antepasados a través de la experimentación.

En este sentido Medina (2016), afirma que la identidad gastronómica es una existencia social relacionada con los restaurantes y el fenómeno alimenticio, que se ofrece en un determinado lugar donde las interacciones multidimensionales, con espacios de confluencia utilizan mecanismos de validación de sabores, para realizar las preparaciones y consumir alimentos.

Para Villalva R(2021), la gastronomía ancestral y el turismo cultural son una forma de atraer más visitantes haciendo el uso rápido de los recursos ambientales, culturales, recreativos, deportivos y de eventos de cualquier naturaleza.

En base a lo anterior, los investigadores afirman que la gastronomía ancestral es una disciplina con un gran valor histórico, la cual se basa en recetas o en sabores para realizar las preparaciones y degustarlo, así también es una herramienta en el cual se lo utiliza para atraer más visitantes.

1.3 Tipos de turismo

De acuerdo con Torres y Muñoz (2019) los tipos de turismos son:

Turismo de negocios: Se refiere cuando una persona se traslada dentro de la ciudad o país, generalmente los hombres de negocios llegan durante todo el año a realizar sus actividades corporativas o laborales, estas pueden ser individuales o grupales.

Turismo religioso: Es una modalidad de viaje motivada por la fe, la espiritualidad, la devoción o acudir a una peregrinación de lugares que ya gozan de prestigio dentro del campo.

Turismo cultural: Corresponde aquellas corrientes de visitantes que se sumergen en la historia y en la vida misma de un lugar en específico, su principal objetivo es analizar con profundidad el país extranjero o el interior del mismo, los campos correspondientes a su profesión, especialización o maestría.

Turismo gastronómico: Se refiere aquellas personas que viajan por interés de degustar de la comida internacional. Este tipo de turismo cada día tiene más importancia, razón por la cual los países deben sacar a flote sus mejores platos para satisfacer las necesidades de los turistas.

Turismo estudiantil: El interés del estudiante radica en la conciencia que se va formando sobre la importancia de desplazarse hacia nuevos territorios para su preparación

intelectual, pues es una manera de adquirir nuevos conocimientos a través de cada desplazamiento.

Para resumir, los investigadores se refieren que la diversificación es uno de los retos del sector turístico, ya que se reinventa cada día para poder estar a la vanguardia de los gustos del viajero y responder a sus necesidades, por lo que con el pasar del tiempo continuaran existiendo nuevos tipos de turismo

1.4 Turismo cultural

La Organización Mundial del Turismo (2019), señala que el turismo cultural es un tipo de actividad turística, el cual es un imán al momento de atraer turistas ya que los motiva a aprender, descubrir, experimentar y consumir los productos culturales como materiales e inmateriales de un destino Turístico.

Por otra parte, Domínguez (2012), describe al turismo cultural como una forma de generar ingresos económicos, al igual que la preservación cultural, pero con el paso del tiempo no ha sido reconocido por su gran importancia que le brinda a una localidad.

Así mismo, Santana (2001), desde su perspectiva lo considera como uno de los fenómenos del turismo, el cual mueve grandes cantidades de personas globalmente, y tiene un gran alcance por su diversa particularidad, por el que describe que existen varias repercusiones las cuales se lo reconocen como impactos que se asocian en tres puntos, que por un lado está el impacto económico, impacto físico y el impacto social y cultural.

Ahora bien, en base a las diferentes fuentes examinadas se logra entender que el turismo cultural en la actualidad es un elemento relevante de la actividad turística que aporta

significativamente en el crecimiento de un país, el cual está enfocado en la manifestación de lo cultural, la historia y sus costumbres de una localidad.

1.5 Manta

De acuerdo con Díaz (2021), Manta se considera una de las ciudades con más aforos turísticos en el Ecuador debido a su calidad en el sector hotelero, el cual sigue subiendo de nivel con el pasar de los años, al igual existen diferentes establecimientos relacionados con el sector turístico implementando un sistema de gestión y calidad en los servicios.

En relación con este tema, al cantón se lo identifica como uno de los destinos turísticos más importantes del país, gracias a sus ventajas por su ubicación geográfica, lo cual le ha traído un gran beneficio por su puerto costero y sus hermosas playas, además por tener zonas húmedas como bosques en zonas cercanas a la ciudad. A causa de esto cuenta con una una riqueza cultural muy importante debido a los asentamientos prehispánicos, donde se ha descubierto muchos recursos culturales, como la riqueza gastronómica reconocida por turistas nacionales y extranjeros. (Calderón 2017).

Por otra parte, en el catastro turismo 2020 del Ministerio de Turismo de la Ciudad de Manta, cuenta con un total de 215 restaurantes y 35 hoteles de diferentes categorías de lujo, primera, segunda, tercera y cuarta categorías. La gastronomía de Manta es a base de pescado y mariscos conformada por platillos tradicionales y preparaciones gourmet, sus restaurantes tienen una oferta gastronómica variada (Municipio de Manta, 2020).

En este sentido, se comprende que la ciudad de Manta cuenta con lugares muy atractivos y con una oferta muy variada, los cuales se han convertido en la motivación principal para que se visite este destino, además se destaca por su estratégica ubicación

geográfica que favorece la generación de la actividad turística, donde se resaltan sus recursos naturales, como las playas y bosque, que le han permitido contribuir al gran desarrollo turístico del cantón y así mismo ubicarse como una de las ciudades con más aforos turísticos en el Ecuador por su gran oferta relacionada al turismo.

CAPITULO II DISEÑO METODOLÓGICO

El este capítulo hace referencia al enfoque, técnicas, métodos e instrumentos utilizados en la investigación realizada. Por otro lado de lo mencionado, se adjunta otro método ejecutado que es la entrevista.

Para Ángel (2015), la metodología de la investigación es una disciplina conocimiento responsable del desarrollo en una definición y sistematización de las técnicas, métodos y procedimientos a seguir durante el desarrollo del proyecto de investigación, la cual se encarga de recopila información, para analizar y recolectar los datos que se pretenden utilizar en nuestros resultados para que sean válidos y pertinentes y correspondan a estándares requeridos por la exigencia científica, métodos de investigación de exposición y describir adecuadamente los criterios utilizados para seleccionar el mismo.

2.1 Enfoque Cualitativo

El enfoque de la presente investigación será de carácter cualitativo ya que se realizará una interpretación de los resultados obtenidos. El enfoque cualitativo es el que se encarga de explicar las causas de varios aspectos de tal comportamiento, con el fin de obtener datos a través de una comunicación abierta y conversacional. En otras palabras, su objetivo es investigar a profundidad basado en la toma de muestras de informantes claves. (Arboleda, 2013).

Es así, que se tomó este enfoque para esta investigación ya que gracias al mismo podemos observar pequeños grupos de personas de una comunidad que son expertos en el tema a investigar, para que con sus aportes claves, se pueda analizar e interpretar los datos recogidos con el fin de reconstruir la realidad.

2.2 Métodos de investigación

En la siguiente tabla se puede apreciar el detallado proceso metodológico a seguir, donde los investigadores han realizado una clasificación, para identificar cada punto que se tomaran en cuenta al momento de realizar la investigación, con sus respectivos métodos y técnicas que se ejecutaran en cada punto:

Tabla 1

Métodos y técnicas de investigación

Pasos (Objetivos de la investigación)	Métodos	Técnicas	Resultados
Revisión y análisis de la literatura actual sobre los principales indicadores que determinan que un plato es considerado ancestral	Método Analítico-sintético	*Revisión documental	La determinación de los principales indicadores que determinan que un plato sea considerado ancestral.
Identificar los platos que son considerados ancestrales en el cantón Manta.	Método explicativo	* Entrevistas	La identificación de la comida típica del cantón Manta que se comercializa en los diferentes establecimientos.
Determinar la influencia de la gastronomía ancestral en el turismo cultural del cantón Manta	Método descriptivo	* Entrevistas	Recolección de datos de distintas localidades de comercialización de platos ancestrales y su influencia en el desarrollo del turismo en la ciudad.
Generar estrategias para promover la gastronomía ancestral como un elemento de desarrollo turístico del cantón Manta	Método explicativo	*Entrevista *Revisión documental	Indagación sobre propuestas para promover la gastronomía ancestral en la ciudad de Manta

Nota. Representación de los métodos a utilizar: Elaboración propia

La investigación se basa en los siguientes métodos:

- Método Analítico-sintético

- Método explicativo

- Método descriptivo

El método de investigación se basa en los pasos que se deben seguir al momento de realizar un estudio, para poder verificar que los resultados y comprobar que sean legítimos

Según Jalal Caál,(2015), describe que la investigación cualitativa, se emplea a base de métodos que se usaran dependiendo del estudio. Los métodos de investigación denominados para este proyecto fueron seleccionados por medio de requisitos que la misma demanda, los cuales son:

2.2.1 Método Analítico-sintético

El método analítico sintético es el cual estudia los hechos partiendo desde la descomposición del objeto de estudio en cada una de sus partes para luego poder así examinar de forma general un análisis, considerando relacionar dichos elementos mediante la elaboración de una síntesis que expliquen los hechos. (Rodríguez, 2011).

Este método fue utilizado de manera especial en la generación del marco teórico en donde se describieron cada una de las variables que forman parte de la investigación con el aporte de distintos autores los cuales fueron analizados por los investigadores y después de este análisis

se procedió a realizar una síntesis de aquello que se consideró más importante para comprender esta variable de investigación.

2.2.2 Método explicativo

El método explicativo busca encontrar las razones o causas que ocasionan ciertos fenómenos, es decir que se basa en teorías y análisis obtenido cuyo objetivo es explicar porque ocurre un fenómeno y en qué condiciones se da. (Cevallos, Ernesto, & Diana, 2020)

Por esta razón es importante este método, debido a que se buscan despejar las causas y efectos que desciende del tema de investigación y el análisis obtenido sobre el problema formulado se obtiene a partir de la experiencia de los investigadores.

2.2.3 Método descriptivo

El método descriptivo busca un conocimiento inicial de la realidad que se produce de la observación directa del investigador y del conocimiento que se obtiene mediante la lectura o estudio de las informaciones aportadas por otros autores (Abreu, 2016) .De esta manera la presente investigación hace uso del método descriptivo, ya que describe definiciones y características importantes para conocer más sobre el tema.

2.3 Técnicas de investigación

Se denominan técnicas de investigación a la gran variedad de herramientas o también llamados instrumentos, los cuales se pueden hacer uso para una investigación con el fin de recolectar datos, que al momento de ser analizados comprobaran la información para generar preguntas al informe, bajo un planteamiento cualitativo, cuantitativo o una mezcla de ambos, en el trascurso del proyecto. (Ena, 2018)

Las técnicas utilizadas para llevar a cabo este proyecto de investigación son:

2.3.1 Revisión documental

Para López V. E., (2015) la revisión documental permite determinar las investigaciones definidas con antelación, como las autorías y discusiones para seleccionar el objeto de estudio permitiendo afirmar autores para elaborar un apoyo teórico, haciendo relación entre diferentes trabajos para poder indagar en la elaboración de preguntas y objetivos del estudio.

La presente investigación selecciona esta técnica para usarla mediante búsquedas de red y explicación de la información que se extrae de otros autores, lo que permite hacer la recolección de datos con relación al tema del proyecto, cuyo objetivo es establecer el impacto y la influencia que tiene la gastronomía ancestral en el desarrollo turístico del cantón Manta.

2.3.2 La entrevista

La entrevista, es una técnica para la recolección de información la cual es usada más en la investigación cualitativa, ya que permite la obtención de datos vividos y examinados por el sujeto a investigar, donde el entrevistado es escogido a base de su experiencia para poder analizar y descubrir la información recolectada para el proyecto. (Pantoja, 2016)

Por otro lado, la siguiente técnica usada en el proyecto se realizó de manera presencial, donde se visitó diversos establecimientos de comercialización de gastronomía ancestral, para realizar las debidas entrevistas a los propietarios a través de preguntas con relación al tema, especialmente a individuos con un amplio conocimiento y experiencias en cuanto a la historia gastronómica. Las variables determinadas fueron las relacionadas con el conocimiento gastronómico y culturales, la edad y el tiempo de residencia en la localidad.

El cuestionario, se realizó mediante preguntas semiestructuradas, en orden de los objetivos de la investigación para un mayor desenvolvimiento y comodidad al momento de realizar las entrevistas.

(Ver anexo 2)

2.3.3 Guía de entrevistas

Son herramientas utilizadas por el investigador para recolectar y afirmar las referencias a través de pruebas, formularios, test, escalas de opinión y listas de chequeo. (Espinoza D. E., 2016). El instrumento que fue utilizado para la presente investigación fue la entrevista.

En este sentido, con el fin de recolectar la información se escogieron a expertos en gastronomía local, dueños de restaurantes de comida típica local y representantes de la dirección de turismo de Manta, quienes otorgaron datos importantes como el intercambio de vivencias, conocimientos, sensaciones, creencias y pensamientos para determinar cuál es la influencia en la gastronomía ancestral del cantón Manta.

2.4 Población y muestra

Es necesario establecer la población y la muestra de estudio para identificar así las características de las variables involucradas en el estudio, sin embargo, es importante también conocer conceptualización.

Para determinar la población y muestra del cantón Manta se hizo saber que, en primer lugar, que o quienes van a hacer medidos o analizados, en otras palabras, quienes serán los objetos de estudios, esta determinación depende del planteamiento inicial de la investigación, del objeto y del diseño de la misma. (Camacho, 2021)

Según el Catastro de Manta (2022), en la ciudad existen 215 restaurantes, sin embargo no todos ellos corresponden a restaurantes de comida tradicional de hecho aproximadamente 25 corresponden a comida tradicional de Manta, donde 6 de estos establecimientos fueron escogidos de primera a cuarta categoría, en este sentido considerando que de acuerdo con los autores anteriormente mencionados los investigadores pueden seleccionar la muestra en las investigaciones, donde se usó la entrevista como técnica para levantar información a partir de otros conocimientos de individuos sobre un tema en común que sean más representativas para obtener los resultados que se desean, sean establecidos los siguientes criterios para seleccionar su muestra. (Ver anexo 3)

De esta manera la muestra considerada para llevar a cabo las entrevistas corresponde a representantes de la dirección de turismo de Manta, así como dueños de restaurantes de

primera a cuarta categoría, y expertos en gastronomía local que cuenten con la experiencia y el conocimiento de años en la gastronomía ancestral del Manta.

Tabla2

Muestra considerada para llevar a cabo las entrevistas

	Unidades de información	Número de unidades.
1	Representantes de la dirección de turismo de Manta	1
2	Expertos en gastronomía local	2
3	Propietarios de restaurantes de la ciudad	3
	Total	6

Fuente: Realizada por los investigadores.

Los restaurantes de diferentes categorías de la ciudad de Manta fueron escogidos en base al Consolidado Nacional 2022, que recoge el catastro de establecimientos turísticos a nivel nacional y en que se establecen las clases de primera a cuarta de establecimientos de alimentos y bebidas, (Ministerio de Turismo, 2022).

Para los expertos en gastronomía local con varios años viviendo en la ciudad, y los representantes de la dirección de turismo de Manta como el Ing. Isidro Rodríguez-Director de Turismo del GADMC-Manta, como las mismas alternativas mencionan, es necesario que tengan experiencia en temas gastronómicos, y, formen parte de la dirección de turismo del cantón, así mismo para los restaurantes de comida ancestral deberán de cumplir al menos con dos requisitos ya sea que tengan al menos más de 20 años de funcionamiento y también que solo ofrezcan comida tradicional del cantón Manta.

CAPITULO III. RESULTADO Y DISCUSIÓN

En este capítulo mostraremos los resultados del análisis de los datos identificados en nuestra experimentación, estos resultados mostraran la mejora general que consigue la gran parte de la muestra y la evolución particular de cada grupo.

Así mismo, los resultados obtenidos a base de las entrevistas realizadas a expertos gastronómicos, propietarios de restaurante de gastronomía local e historiadores en el tema del cantón Manta, mediante la recolección de información por medio de la interpretación se llevara a cabo cómo influye el turismo cultural en el cantón Manta provincia de Manabí.

Según los investigadores Hucani (2021), describen el resultado como una manera de construir juicios críticos sobre la validez y fiabilidad de los resultados, que a partir de la interpretación realizada refleja el sentido del entendimiento de la temática, por otro lado expone sobre la definición de discusión, en tal sentido, le permite al investigador diferenciar los resultados interpretados, con los aportes de diferentes autores el cual le facilite construir la interpretación de los resultados que expone. En este capítulo se mostrarán los resultados y discusiones de la información obtenida a través de la revisión documental y las entrevistas realizadas que responderán a los objetivos planteados.

Para la aplicación de las entrevistas se elaboraron preguntas a base los objetivos de la investigación, donde con la ayuda de varios autores se crearon tablas con indicadores en las que se presenta cada pregunta relacionada con su objetivo, así mismo el análisis de los entrevistados con sus opiniones sobre el origen, evolución y como ha sido la influencia de la gastronomía manabita ancestral en el cantón Manta

En este sentido, para responder al primer objetivo, “Establecer los indicadores que determinan que un plato sea considerado ancestral” los investigadores realizaron la siguiente practica:

Tabla 3

Características de la gastronomía ancestral

Indicadores de comida según considerada para establecer “La gastronomía ancestral su influencia en el turismo cultural del cantón Manta, provincia de Manabí”

#	Autor	Indicadores
1	Mejía (2013)	<ul style="list-style-type: none"> • El valor histórico. • Productos locales para su elaboración tradicional.
2	(Inga, Aviles, & Garrido, 2021)	<ul style="list-style-type: none"> • La identidad del puesto. • Saberes ancestrales de generación en generaciones.
3	(Valenzuela, 2016)	<ul style="list-style-type: none"> • Compuestos de bienes tangibles, así como de los intangibles.
4	(Vega, 2022)	<ul style="list-style-type: none"> • Identidad cultural y memoria histórica tangible. • Prácticas de cocción de distintos ingredientes elaboradas con gran tradición y conocimiento.

Fuente: Resultados obtenidos por los investigadores a partir de la revisión documental.

Análisis: Como lo mencionan los investigadores los indicadores que representan a un plato ancestral para considerarlo ancestral, debe tener antecedentes históricos que lo determinen como una comida típica de la localidad, donde los ingredientes y utensilios para su preparación sean exactos para lograr el sabor tradicional el cual debe ser reconocido con tal solo su olor o a la vista.

Del mismo modo, de acuerdo con este primer objetivo, los investigadores han escogido las siguientes preguntas y respuestas a través de la entrevista ejecutada a los siguientes conocedores de la gastronomía ancestral del cantón Manta.

Tabla 4

Pregunta 1: ¿Qué considera usted que necesita una comida para ser considerada ancestral? ¿Por qué?

#	Entrevistado	Respuesta
1	Representante de la Dirección de Turismo de Manta 1	Para mí lo primordial que necesita es la técnica, el tipo de elaboración ya que esto toma un proceso donde el producto al ser disgustado ya se siente que fue echo con medidas y técnicas específicas, y sobre todo los ingredientes que deben ser de elaboración natural mas no artificial, porque hay es cuando se diferencia de comida tradicional a un platillo simple
2	Experto en gastronomía local 1	Según mis conocimientos los platos típicos deben contar con el tipo de elaboración que se haya tenido en el proceso, ya sea cocción por aceite o por vapor entre otras porque al momento de que pruebas una comida típica se siente la sazón, se siente diferente a la comida normal y todo eso viene por los saberes que se pasan de generación en generaciones.
3	Experto en gastronomía local 2	Se necesita que este tenga los productos y condimentos propios que sea sean sacados de la tierra y del mar de donde es originario, y que todo este proceso al elaborarlo sea de manera natural y no artificial, porque es ahí cuando el paladar

			nota la diferencia y hace sentir una sensación al cuerpo de que te sientes como en casa.
4	Propietario del establecimiento de restauración “Las Velas”	del	Yo creo que depende del lugar y de las personas que lo preparen porque el conocimiento es esencial ya que permite que un plato sea hecho tal y como lo hacían nuestros antepasados.
5	Propietario del establecimiento de restauración “Lo Nuestro”	del	Todo es cuestión de cómo sea la preparación del platillo, porque debe de ser de manera específica y que cumpla con los requerimientos típicos ancestrales para elaborarlos..
6	Propietario del establecimiento de restauración “El Descanso del Surfista”	del	Necesitan contar con muchas cualidades como su preparación en la cocina y sus técnicas tradicionales para que sean considerados platos típicos de la ciudad.
7	Propietario del establecimiento de restauración (cuarta categoría) “El camotillo 2”	del	Para que una comida sea considerada ancestral en Manta, mínimo lo primero que se tiene que tener en cuenta el tipo de preparación como si es hecha a horno a leña, o su preparación ya que con eso cambia el sabor y se siente que es una comida distinta a las demás.

Fuente: Resultados obtenidos por los investigadores a partir las entrevistas a las unidades de información.

Análisis: Gracias a las respuestas obtenidas a través de los entrevistados, se destacan que la principal importancia para determinar que una comida sea considerada ancestral. Para el representante de turismo de Manta, una comida que debe ser considerada ancestral es aquella que esta tenga una amplia trayectoria en la localidad, y que sea reconocida por sus técnicas

de elaboración y que se hayan ido manteniendo de generación en generaciones, con el fin de conservar el valor culinario ancestral promoviendo el turismo y la cultura.

Así mismo, los expertos en gastronomía opinan que para considerar un producto ancestral, este debe ser elaborado por una serie de pasos y técnicas con conocimientos de una larga trayectoria cultural, y sus ingredientes deben ser originarios de la localidad para que el plato se distinga y mantenga su originalidad tradicional.

Por otro lado, los propietarios de restaurantes afirman que todo depende del lugar donde se elabore, y del conocimiento que tengan las personas que elaboran los platos típicos ya que en muchos negocios se ofrece lo que son platillos típicos pero no se ofrece la experiencia de degustar la verdadera sazón por los métodos de preparación que se llevan años usando para elaborar los platillos típicos de Manta.

En este mismo orden de ideas, para responder al segundo objetivo el cual es “Identificar los platos que son considerados ancestrales en el cantón Manta” se ha generado la siguiente matriz por parte de los investigadores:

Tabla 5

Características de los platos considerados ancestrales

#	Autor	Indicadores
1	(Bailon, 2017)	<ul style="list-style-type: none"> • Un plato representativo de la ciudad de Manta son los mariscos el cual es la base para muchos de los platos típicos del sector. • Platillos típicos de la ciudad de Manta; Ceviches, encebollado, hayacas, tongas, caldo y seco de gallina, torta de choclo, muchines, corviches, humitas, empanadas de verde, bolones, tortillas de maíz, pan de

		yuca, platillos preparados con camarón, pescado, pulpo, calamar, ostras y demás mariscos típicos del lugar.
2	Tiscama Flores (2020)	<ul style="list-style-type: none"> • Productos extraídos de mar y tierra todos ellos forman parte del patrimonio Alimentario Ecuatoriano. • Son productos obtenidos de sus ganaderos y cultivados en sus tierras.
3	(Zambrano, 2022)	<ul style="list-style-type: none"> • Son elaboradas en particulares hornos de leña, ollas de barro, etc. • los ingredientes más representativos de esta, ya sea el plátano, queso, gallina criolla, mariscos, maní, pescados, choclo, sal prieta, entre otros. Los diez platos seleccionados fueron las humitas, ceviche de pescado, corviche, bollo, tortilla de maíz, empanadas de plátano, tonga, seco de gallina, viche y caldo de gallina.

Fuente: Resultados obtenidos por los investigadores a partir de la revisión documental.

La identificación de los platos típicos de un sector, se basan en la biodiversidad de que lo rodea como en este caso la ciudad de Manta dispone de una riqueza agrícola y pesquera, la cual al mezclar estos dos atributos se consiguen una gran variedad gastronómica en los ingredientes que los respaldan haciendo que sean platos únicos y reconocidos tanto en el sector nacional como internacional.

En relación, con el segundo objetivo “Identificar los platos que son considerados ancestrales en el cantón Manta”, los investigadores interpretaron este objetivo con las siguientes preguntas 2 y 3 para los conocedores de la comida ancestral mantense que se detallan a continuación.

Tabla6

Pregunta 2. De acuerdo con su criterio ¿Podría describir los platos tradicionales/ancestrales más populares en el cantón Manta?

#	Entrevistado	Respuesta
1	Representante de la Dirección de Turismo de Manta 1	En mi opinión y por el tiempo que llevo viviendo aquí en Manta los platos más representativos de la ciudad son los que son elaborados por el verde, con este se puede hacer la cazuela, corviches, tigrillo y muchos platillos más.
2	Experto en gastronomía local 1	Lo más comunes o ancestrales podríamos decir que es el corviche, el cual todo se basa por el tema de jipijapa el uso del maní y del ceviche en este caso, los dulces que están ligados con Rocafuerte, pero podríamos decir que es el corviche y a mi criterio no es que sea tan ancestral tampoco.
3	Experto en gastronomía local 2	Si me preguntas sobre los platos más populares te podría describir muchos pero los más representativos podríamos decir que es el ceviche, apanados, encebollado entre otros pero si decimos de comida ancestral eso nos lleva a nuestros antepasados que viene hacer una comida que represente a la ciudad y pues podríamos poner a la cazuela, los estofados, caldos que se lo realizan a través de los hornos de barro como cuenta la historia.

4	Propietario del establecimiento de restauración “Las Velas”	del	En mi opinión los platos más representativo es el ceviche, corviche, apanado, tigrillo, camarón todos estos platos lo hacen representativo a Manta.
5	Propietario del establecimiento de restauración “Lo Nuestro”	del	Pues si me hablas de platos que sean ancestrales son los que hacían nuestros abuelos y eran elaborados con leñas, podría decirte que es la cazuela, un estofado de pollo las tongas las cuales se las envuelve con hojas de plátanos.
6	Propietario del establecimiento de restauración Descanso Surfista”	del	Aquí en la ciudad de Manta existen muchos platos populares y por lo que los visitantes vienen es por el ceviche, los apanados, camaron, y si ustedes me dicen de ancestrales podría ser los que son a base del plátano, bollo, cazuela, tigrillo, estofados
7	Propietario del establecimiento de restauración (cuarta categoría) camotillo 2”	del	Hay una gran variedad de platos ancestrales en lo personal creo que lo primordial seria utilizar el verde y el maní y los mariscos ya con estos puedes hacer un sin número de platos, como por ejemplos; el tigrillo, bolones, sango de pescado y te podría decir muchos más pero como un sin número de platillos que nuestros antepasados nos dejaron a través del conocimiento.

Fuente: Resultados obtenidos por los investigadores a partir las entrevistas a las unidades de información.

Análisis: Una vez obtenido los resultados sobre la pregunta de “los platos más populares o ancestrales de Manta” se analizó que los entrevistados la mayoría contesto de una manera muy distinta, pero los investigadores recolectaron las más comunes. Por un lado, el

representante de la dirección de turismo de Manta considera que la comida que integra el verde la hace ancestral o popular en este caso el corviche, el experto 1 en gastronomía coincide que también es un plato ancestral. De esta misma manera el experto 2 describe muchos platillos pero el más representativo o ancestral es la cazuela que tiene como elemento clave de su preparación al verde.

Por último, se obtuvo como resultado que cada propietario de los establecimientos de restauración se inclinó por una opción diferente, el restaurante “Las Velas” identifica varias opciones como ceviche, corviche, apanado, tigrillo, ect, “Lo Nuestro” considera que, la cazuela, estofado de pollo, tonga .“El Descanso del Surfista” elije que el ceviche, apanado, bollo, cazuela, tigrillo, es así que podemos decir que en Manta existen diferentes platos tradicionales y populares donde las personas tienen diferentes conocimientos sobre estos, y por ultimo “El camotillo” asegura que un plato ancestral es el que debe llevar verde, como el bolon, tigrillo, sango de pescado, etc.

Tabla7

Pregunta 3. En relación con la pregunta anterior ¿Según su experiencia, que técnicas de preparación son consideradas típicas al momento de preparar esta comida tradicional/ancestral?

#	Entrevistado	Respuesta
1	Representante de la Dirección de Turismo de Manta 1	Bueno si miramos hacia el pasado podremos darnos cuenta de cómo elaboraban o como hacían la comida nuestros abuelos, mamás, tías, y es ahí cuando ellos hacían la comida a base de leña y eran productos que ellos mismos cosechaban entonces esa es la esencia que creo yo que se puede llamar o denominarla ancestral.

-
- 2 Experto en Todo lo que tiene que ver con el sofrito como técnica gastronomía local 1 principal, el sofrito es la técnica donde nosotros encontramos la esencia misma de cualquier plato debido a que el sofrito tiene este proceso de expansión de sabores, liberación de ácidos grasos de lo que nos permite identificar una comida desde el punto cero de igual manera de lo que respecta a la comida ecuatoriana en general el tema de los hervidos son muy tradicionales para las sopas para los distintos potajes entonces creo yo que esas son dos técnicas principales que se maneja.
- 3 Experto en Definitivamente como lo dije en la pregunta anterior las gastronomía local 2 técnicas las cuales utilizaban nuestros antepasados era hacer los estofados o cualquier tipo de comida en barros la cual originaba una mejor sazón, olor y hasta podríamos decir que se cocinaban mejor los platillos y creo que es importante que no se debe de perder estas costumbres ya que estas nos representan como es Manta.
- 4 Propietario del En mi opinión creo que para cada platillo existen diferentes establecimiento de técnicas para la elaboración por ejemplo en los tiempos restauración pasados uno mismo preparaba los aliños hoy en día ya existen “Las Velas” productos que tienen esa sazón, también se cocinaba a través de leña y esto originaba que tenga mejor sazón la comida.
- 5 Propietario del Cuando me hablas de que técnicas son consideradas al establecimiento de momento de preparar una comida ancestral es como las
-

	restauración	“Lo	personas podían hacer su comida con ingredientes o
	Nuestro”		utensilios que tenían a mano.
6	Propietario	del	Definitivamente una técnica que es muy típica y elaboraban
	establecimiento	de	nuestro padres era que a veces ellos mismo con las cosas que
	restauración	“El	tenían a su alcance preparaban la comida, o sea productos que
	Descanso	del	ellos cosechaban y una técnica muy especial era la
	Surfista”		elaboración a base de leña o carbón.
7	Propietario	del	Existen tecinas, métodos que han usado desde hace muchos
	establecimiento	de	años y siguen usándose hoy en día, pero ya no como antes por
	restauración (cuarta	lo que para que un platillo sea descrito con un plato manabita,	
	categoría)	“El	mantense debe tener todos esos conocimientos de
	camotillo 2”		preparación porque cada ingrediente y técnica es clave al
			momento de preparar para que al poder probarlos una sienta
			esa nostalgia de fue preparado ciertas medidas.

Fuente: Resultados obtenidos por los investigadores a partir las entrevistas a las unidades de información.

Análisis: Conforme con las respuestas obtenidas de los entrevistados, donde el representante de turismo de Manta, describió que todas esta técnicas de preparación tienen una larga trayectoria que se han ido transmitiendo por linajes de familias originarias del cantón Manta, existen diferentes técnicas para la preparación de una comida ancestral. Así mismo, los que el expertos en gastronomía 1 y 2 concuerdan de la misma manera como que la mejor manera de hacerlo es a través de leña, ollas de barro y hervido, que son técnicas que se han mantenido en las familias del pueblo mantense, la cual genera una degustación nostálgica.

De la misma manera, los propietarios de los establecimientos como el de “Las Velas”, opina que no solo es la técnica si no que son los ingredientes primordiales como los aliños, que dan el sabor y la consistencia típica a un platillo tradicional. Por otra parte para el representante del restaurante “Lo Nuestro” dice que las herramientas o utensilios elaborados de manera artesanal son los que brindan ese sabor único y son fundamentales al momento de preparar dicho platillo tradicional.

No obstante, no todos comparten la misma opinión, los propietarios de los restaurantes “El Descanso del Surfista” y “El camotillo 2” concuerdan que muchos platillos ancestrales nacieron, con ingredientes frescos y herramientas que tenían a la mano, donde es así que se comenzaron a originar las diferentes técnicas y platos típicos tradicionales.

Así mismo, mediante los indicadores del tercer objetivo “Determinar la influencia de la gastronomía ancestral en el turismo cultural del cantón Manta”, los investigadores mediante una selección de preguntas realizada a las unidades de observación.

Tabla8

Pregunta 4 ¿Cómo considera usted que influye la gastronomía ancestral en el turismo cultural en el cantón Manta?

#	Entrevistado	Respuesta
1	Representante de la Dirección de Turismo de Manta 1	Sí, porque hay que mantener el arte culinario de nuestros ancestros y no perder esa rica sazón que dé a poco se va olvidando, dando paso a ingredientes que no son 100% naturales ni de la zona.

2	Experto gastronomía local 1	en	Es una parte esencial la gastronomía siempre va a estar ligada de un montón de partes, todo forma un mismo concepto está basada la cultura, gastronomía el tema del turismo y sin gastronomía no hay turismo y por ende también sin turismo no hay gastronomía es decir que ambas están enlazadas y qué papel juega en este caso de relevancia el hecho de que muchas veces el tema cultural esta rasgado hacia el tema gastronómico entonces la gente va a conocer y va a interpretar muchas veces todos sus viajes gracias a la comida que ellos prueban y así todos generamos este concepto de experiencia en función de lo que comemos lo que probamos lo que olemos lo que sentimos y eso creo que es directamente proporcional al hecho de que una experiencia turística sea relevante para el turística, en pocas palabras la comida debe de estar siempre presente.
3	Experto gastronomía local 2	en	Sí, la mayor parte de turistas que nos visitan vienen buscando platos antiguos, o sea ancestrales, como la cazuela de pescado que creo que todo Ecuador la conoce y es un platillo que los visitantes les agrada.
4	Propietario establecimiento restauración “Las Velas”	del de	Sí, porque es una ciudad de mucho turismo y muchas veces atrae por sus comidas.
5	Propietario establecimiento restauración Nuestro”	del de	Sí, porque los platos ancestrales suelen ser parte fundamental del atractivo turístico de cualquier lugar, debido a que dichos platos representan una cultura.

6	Propietario del establecimiento de restauración Descanso del Surfista”	del y extranjeros visitan Manta por ese factor, el factor “El gastronómico ancestral.
7	Propietario del establecimiento de restauración (cuarta categoría) camotillo 2”	Pienso que si influye la gastronomía ancestral en la ciudad de Manta ya que gracias a la misma las personas de otros países nos visitan por nuestra buena sazón y otro factor es que ayuda “El en la economía para la ciudad.

Fuente: Resultados obtenidos por los investigadores a partir las entrevistas a las unidades de información.

Análisis: Se sostiene que todos los entrevistados coinciden que la gastronomía ancestral influye directamente en el turismo cultural de Manta, como y se destaca como primera razón la importancia que tiene la gastronomía ancestral como representante de un destino y la cultura y es por esta razón que los turistas llegan al lugar para conocerlos.

En este sentido, para el representante de la dirección de turismo destaca como principal conocimiento que debemos mantener el arte culinario de nuestros antepasados y no perder la buena sazón que tenían ellos.

Ahora bien, para los expertos en gastronomía 1 y2 destacan que la gastronomía siempre va a estar ligada con el turismo cultural y que los turistas visitan nuestra ciudad para degustar nuestra comida y a través de la misma se llevan una nueva experiencia con la cual será compartida y atraerá más turismo a la ciudad por la influencia que transmite la comida gastronómica tradicional de Manta.

De igual manera para los propietarios de los restaurantes aseguran que la gastronomía es un factor importante al momento de determinar de qué manera influyen nuestras comidas directamente relacionadas con el turismo, y es por ello que es un pilar fundamental.

Tabla9

Pregunta 5. ¿Considera usted que la difusión y promoción de dichos platillos logra fortalecer la identidad cultural en Manta?

#	Entrevistado	Respuesta
1	Representante de la Dirección de Turismo de Manta 1	Si, por ejemplo los eventos gastronómicos que el municipio organiza cada en año en la plaza cívica en donde turistas nacionales e internacionales pueden degustar de la comida típica mantense, lo que provoca que exista una difusión en el mercado gastronómico y esto ayuda que no se pierda esa identidad cultural, provocando que los lugares donde sirven estos platillos se beneficien y no hagan perder las tradiciones.
2	Experto en gastronomía local 1	Si bien es dicho que para que un lugar sea reconocido es por su cultura y tradiciones y pienso que la falta de difusión sobre los platos típicos y ancestrales de la ciudad, con el paso del tiempo se han ido perdiendo porque nuevas cadenas de comida rápida hacen que estos negocios tradicionales dejen de ser productivos porque el mercado extranjero está tomando más terreno por la falta de consideración para preservar la comida tradicional por parte del gobierno y la ciudadanía en general.

-
- 3 Experto en gastronomía local 2 Para mí si es importante este tipo de difusión sobre todo por parte de las autoridades del municipio porque hace que se pierda lo esencial de una ciudad que es su cultura.
- 4 Propietario del establecimiento de restauración “Las Velas” del Es necesario hacerle conocer principalmente a la ciudadanía lo vital que es la gastronomía típica para el turismo, porque ellos son los que a base de sus negocios venden estos platos y tenemos que mantener esa costumbre de sus ancestros porque nos identifica como mantenses gracias a los alimentos que nos otorga el mar y la tierra.
- 5 Propietario del establecimiento de restauración “Lo Nuestro” del Claro, creo que difundir estos temas ayudaría mucho al sector turístico y hacer que la comida típica y sus técnicas de elaboraciones se mantengan con el pasar de los años.
- 6 Propietario del establecimiento de restauración (tercera categoría) “El Descanso del Surfista” del Por supuesto que de mucha importancia porque gracias a eso nos ayuda a promocionar nuestros negocios que ofrecemos este tipo de platillos tradicionales y culturales.
- 7 Propietario del establecimiento de restauración (cuarta categoría) “El camotillo 2” del Como lo dije en la pregunta anterior es muy importante la gastronomía ancestral para Manta ya que genera fuentes de ingresos y también nos ayudan a promocionar nuestros negocios.
-

Fuente: Resultados obtenidos por las investigadoras a partir de las entrevistas a las unidades de información.

Análisis: Tomando en cuenta las respuestas obtenidas y analizadas, se mantiene que la mayoría menciona que la difusión y promoción de los platillos tradicionales, logra fortalecer la identidad cultural y el desarrollo turístico del pueblo mantense, ya que la localidad es reconocida por su gran variedad de comida tradicional a base de mariscos lo cual la destaca y la diferencia de otras ciudades,

En respecto con el representante turístico de Manta, mantiene que el municipio con el pasar del tiempo ha realizado diferentes eventos donde se ha difundido y promocionado la gastronomía tradicional de la ciudad y que han ayudado a desarrollar y beneficiar al sector de restaurantes de comida tradicional.

Por otro lado, los expertos en gastronomía local mencionan que la falta de difusión de la gastronomía local, ha hecho que muchas empresas extranjeras se asienten y tomen ventaja en el sector gastronómico, lo que provoca que este tipo de platillos típicos de la ciudad se dejen de comercializar, por el cambio que toma el mercado de la gastronomía actualmente en la ciudad.

Por otro lado, a los propietarios de los restaurantes que la difusión de este tema debe ser principalmente tomado en cuenta por los locales, ya que ellos son la imagen de la ciudad y son quienes consumen y comercializan a diario la comida típica, lo cual beneficia al sector cultural y social de la ciudad, por lo que no hay que dejar perder la técnicas, costumbres, tradiciones y experiencias que otorga la gastronomía típica ya que esta es la que nos hace diferenciar de otras ciudades y demuestra la originalidad que mantiene la ciudad.

Por tanto, para responder al cuarto objetivo, el mismo que es “Generar estrategias para promover la gastronomía ancestral como un elemento de desarrollo turístico del cantón Manta” los investigadores realizaron la siguiente práctica:

Tabla10

Características para Generar estrategias para promover la gastronomía ancestral

#	Autor	Estrategias Identificadas
1	Muñoz Francisco	<ul style="list-style-type: none"> • Elaboración de documentos que muestren la riqueza tanto como natural, cultural y gastronómico • Publicidad por parte de las autoridades.
2	Regalado (2019)	<ul style="list-style-type: none"> • Festividades gastronómicas • Participación de chef reconocidos en el Ecuador
3	Tubon (2017)	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizar las técnicas de nuestros antepasados. • Simbolizar el arte culinario, para atraer a los turistas.

Fuente: Resultados obtenidos por los investigadores a partir de la revisión documental.

Análisis: Como lo mencionan los investigadores en base de los indicadores escogidos, existen varias estrategias para promover lo que es la gastronomía ancestral, en lo que destaca los diferentes tipos de eventos que atraigan turistas nacionales como internacionales, para dar a conocer la cultura gastronómica y así mismo la documentación que respalde este arte culinario.

En este orden de ideas, para analizar el cuarto objetivo “Generar estrategias para promover la gastronomía ancestral como un elemento de desarrollo turístico del cantón Manta”, los investigadores recurrieron a la selección de las siguientes preguntas en base a generar estrategias para promocionar la gastronomía ancestral en Manta realizada a las unidades de observación.

Tabla11

Pregunta 6. Desde su perspectiva profesional, ¿Qué estrategias considera usted que se podría implementar para promover la gastronomía ancestral en el cantón Manta?

#	Entrevistado	Respuesta
1	Representante de la Dirección de Turismo de Manta 1	.Existen muchas estragadas que tengo en mente, pero es complicado efectuarlas debido a los recursos limitados, pero una de ellas es que realizar ferias gastronómicas en cada sector reconocido de Manta invitando a la ciudadanía a que participe y lleve sus platillos preparados por sus manos donde se otorgaran premios y certificaciones para no dejar perder la comida típica.
2	Experto en gastronomía local 1	Creo que una buena estrategia por parte de las Autoridades municipales y con la dirección del turismo, es crear cursos y escuelas de comida típica donde solo se enseñe las técnicas y procedimientos tradicionales, para ayudar con la conservación de la cultura y que no se pierda esta esencia
3	Experto en gastronomía local 2	Si, en estrategias hay varias como la de realizar concursos de comida típica, también promocionar estos

-
- platillos a nivel internacional ya que con esto ayudaría mucho a la economía de la ciudad.
- 4 Propietario del establecimiento de restauración “Las Velas” Una buena estrategia seria de promocionar los establecimientos que solo se dedican a comercializar este tipo de comidas, ya que los turistas al llegar lo que quieren es probar la comida típica de la ciudad y muchas veces desconocen de lugares donde se comercializan estos platillos.
- 5 Propietario del establecimiento de restauración “Lo Nuestro” Para lograr que la gastronomía tradicional se mantenga lo primordial es que la comida típica se mantenga en la punta del mercado gastronómico por medio de publicidad e información.
- 6 Propietario del establecimiento de restauración “El Descanso del Surfista” Una excelente idea para la ciudad sería la de poder crear un sector donde solo se comercialice comida típica lo cual llamara la atención de los turistas y debe de estar ubicado en un lugar estratégico de la ciudad.
- 7 Propietario del establecimiento de restauración Pues en la ciudad de Manta lo que se necesita es que se promocióne más nuestra comida que seamos reconocidos no solo por lo turístico, si no por nuestra
-

(cuarta categoría) “El gastronomía, también sería bueno que se implementaran camotillo 2” ferias así sea una vez al mes.

Fuente: Resultados obtenidos por los investigadores a partir las entrevistas a las unidades de información.

Análisis: Debido que en esta pregunta existen diversas opiniones, se plantearon las diferentes estrategias que los entrevistados expresaron. Por una parte, el representante del municipio de Manta menciona que existen muchas propuestas para incentivar la gastronomía típica de la ciudad, pero por los recursos limitados no muchas estrategias de pueden ejecutar, pero si se mantienen proyectos vinculados para poder fomentar la gastronomía ancestral.

Por otro lado, los expertos en gastronomía local mencionan que las autoridades municipales, deberían implementar cursos y escuelas sobre la gastronomía típica de Manta, para que con el paso del tiempo esta se mantenga y en nuevas generaciones y se mantenga comercializando en la ciudad.

Para los dueños de los restaurantes, como el de “Las Velas” y “Lo Nuestro” expresan que una buena estrategia podría ser de promocionar dichos establecimientos que solo ofrezcan comida tradicional local, para que los locales y turistas conozcan dichos establecimientos de comida típica, mientras que el representante del restaurante “El Descanso del Surfista” describe que un buen estrategia sería la de crear un sector en un lugar estratégico de la ciudad donde solo se comercialice comida típica tradicional para promover y mantener la gastronomía tradicional de Manta. Y por último “El camotillo” asegura que un plato ancestral es el que debe llevar verde, como el bolón, tigrillo, sango de pescado, etc.

Tabla 12

Pregunta 7. Según su criterio, ¿Cuál sería el aporte del gobierno local y de la empresa privada para fortalecer la gastronomía ancestral como un elemento de desarrollo turístico?

#	Entrevistado	Respuesta
1	Representante de la Dirección de Turismo de Manta 1	Como lo mencionaba existen varias estrategias, propuestas para fortalecer la gastronomía ancestral por parte del municipio las cuales dependen del proceso electoral mediante las votaciones ya que hay se decidirá si existirá el apoyo de gobierno y de las empresas privadas para lograr prevalecer este arte culinario.
2	Experto en gastronomía local 1	Pienso que un aporte importante sería la inversión en el sector gastronómico tanto público como el privado.
3	Experto en gastronomía local 2	Existen muchos aportes que el municipio y las empresas privadas podrían realizar en la ciudad, tanto como las estructuras y la inversión en el mercado gastronómico ya que esto atrae turismo y ayuda a conservar la gastronomía local y genera economía a la ciudad.
4	Propietario del establecimiento de restauración “Las Velas”	Lo que el municipio debería hacer es ayudar a mejorar la infraestructura de la ciudad y de lugares donde la gente acude mucho y promocionar y reconocer los lugares donde se comercializan los platillos como de comida típica de Manta.
5	Propietario del establecimiento de	Que el GAD y los sectores privados generen acciones para que no se pierdan las tradiciones culturales como las

	restauración Nuestro”	“Lo gastronómicas generando planes que ayuden y beneficien a la localidad.
6	Propietario del establecimiento de restauración Descanso del Surfista”	Pienso que ambas entes deberían realizar diferentes tipos de eventos en lugares como la playa o los parques promoviendo la gastronomía local.
7	Propietario del establecimiento de restauración camotillo 2”	En este caso creo que ambas instituciones se deberían unir para el progreso de la ciudad que ninguna trabaje individualmente o para el beneficio de ellos si no de la ciudad, promocionándola, haciendo ferias creo que serían elementos importantes

Fuente: Resultados obtenidos por los investigadores a partir las entrevistas a las unidades de información.

Análisis: Tomando en cuenta las opiniones mediante las entrevistas se determinó que no todos coinciden respecto a cuál sería el aporte del gobierno local y de la empresa privada para fortalecer la gastronomía ancestral, la mayoría afirma que el GAD y el sector privado deben trabajar juntos para poder hacer el sector gastronómico en Manta.

El representante de la dirección de turismo opina que el GAD, tiene diversos proyectos y propuestas a ejecutarse, pero dependen de si se mantiene el mismo gobernante por las elecciones del Alcalde de la ciudad, y todo depende de la nueva administración y como se manejaría con el sector privado.

Por otro lado, los expertos gastronómicos piensan de la misma manera que tanto GAD como el sector privado deben invertir en infraestructuras y promoción, acerca de la gastronomía ancestral en la ciudad. De la misma manera, el representante de los establecimientos “Las Velas” concuerda que Tanto como el GAD y las empresas privadas deberían invertir en el mercado gastronómico de la ciudad para aportar más al turismo, y a la economía de los locales, mientras que los dueños de los restaurantes “Lo Nuestro”, “El Descanso del Surfista” y “El camotillo 2” opinan que sería de gran ayuda que los sectores públicos y privados realicen eventos y publicidad para fomentar la comida típica de la ciudad de Manta.

Una vez analizados los resultados de la información recolectada mediante la revisión documental y las entrevistas, es necesario recalcar los siguientes puntos:

Los investigadores determinaron que para que un platillo se pueda considerar ancestral, entre las características más primordiales se necesita considerar las procedencias de los ingredientes, los cuales deben ser originarios de la localidad, en este caso que provengan del cantón manabita Manta, del mismo modo se debe tomar en cuenta como es la preparación, hábitos, técnicas culinarias y métodos que se han usado y se usan en comunidades de donde nacieron los platillos tradicionales.

De otro modo, se identificó la gran afluencia que la gastronomía ancestral en un principal contribuyente al desarrollo turístico del cantón Manta ya que gracias a su comida típica de la zona, atraen turistas locales e internacionales por su amplia selección gastronómica, lo incentiva a que las comunidades puedan generar ingresos económicos y poder lograr que las tradiciones culturales no se queden en el olvido, ya que platos originarios de la zona como la cazuela, el seco de pescado, el camotillo y el corviche son considerados

platos ancestrales originarios de la ciudad de Manta, por lo que gracias a estos platos típicos y técnicas de elaboración, se crea una difusión y promoción a través de los turistas quienes en base a la experiencia, recomiendan más la localidad haciendo que se fortalezca la identidad cultural de la Manta y sus alrededores.

Así mismo, se estableció que en los últimos años el cantón Manta se ha desarrollado en una buena manera debido a su urbanización y promoción turística, que con ayuda del GAD buscan implementar nuevas estrategias que logren impulsar el desarrollo turístico de Manta, mediante uno de los servicios más emblemáticos que tiene la ciudad que es la tradición cultural gastronómica, la cual es un recurso muy importante que con la administración adecuada puede lograr que la ciudad crezca en lo económico y en lo cultural.

Conclusiones

Se analizó y realizó la investigación de campo mediante la técnica de entrevistas a diferentes actores relevantes, donde se pudo determinar la influencia de la gastronomía ancestral del cantón Manta, se determinó a pesar de la escasa documentación gastronómica ancestral se han ido manteniendo las tradiciones como técnicas, procesos de elaboración y comercialización de platillos típicos ancestrales en diferentes restaurantes de distintas categorías, donde El GAD está implementando estrategias para la promoción y difusión de la comida ancestral de localidad.

Se identificaron los platos más populares o ancestrales que los entrevistados consideran que son en Manta, así mismo interpretaron que dichos platos son los que representan a la ciudad y estos nunca las personas lo dejaran de consumir ya que nuestros antepasados dejaron un legado que jamás desaparecerá si nosotros mismo mantenemos estas costumbres.

Se describieron las principales técnicas de preparación y procedimientos ancestrales al momento de preparar platillos típicos de la zona, que cuentan con las principales características de la gastronomía ancestral en el cantón Manta, donde los más nombrados por las unidades de indagación fueron; el seco de pescado, el corviche, la cazuela y el camotillo.

Por último, la influencia de la gastronomía ancestral en el cantón Manta, se ha ido desapareciendo por el nuevo mercado gastronómico que se está asentando en la ciudad, donde industrias de comida rápida modernas hacen una competencia a restaurantes de comida ancestral y típica, por lo que los que administran la dirección de turismo de Manta deben tomar en cuenta la importancia de dar promover incentivar a la comunidad a no dejar perder este recurso cultural que trae desarrollo turístico a la ciudad.

Recomendaciones

Se sugiere a las autoridades responsables de distintos sectores públicos y privados de Manta, en invertir en la difusión y promoción gastronómica con el fin de preservar las técnicas y conocimientos que se han transmitido de generación en generaciones.

Además, las autoridades del sector turístico deberían promover en crear cursos de capacitaciones para la comunidad, donde se enseñen practiquen este tipo de técnicas ancestrales para lograr crecer la afluencia turística en Manta, logrando aumentar la escasa documentación gastronómica de saberes culturales y lograr transmitir las a las siguientes generaciones para fortalecer así la identidad del pueblo Manteño.

Algo importante en tomar en cuenta es que la gastronomía ancestral es un gran recurso turístico, siendo así, un gran ingreso económico para la ciudad, por lo que se recomienda en base a la información obtenida del presente proyecto de investigación, a la creación y lograr aplicar propuestas que ayuden a establecimientos de comida tradicional, para dar a conocer la importancia de prevalecer la cultura gastronómica en las comunidades, y del mismo modo contribuyendo a desarrollo turístico de cantón Manta provincia de Manabí.

Bibliografía

- Abela, D. J. (2016). *Las técnicas de Análisis de Contenido: Una revisión actualizada*.
- Abreu. (2016). *El metodo de la investigacion*. Obtenido 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)
- Alava, A. M. (2018). *investigación Bibliográfica: Definición, Tipos, Técnicas*. MADRID.
- Amador, M. G. (2009). *El cuestionario en la investigacion*. Cusco. Obtenido de <https://manuelgalan.blogspot.com/2009/04/el-cuestionario-en-la-investigacion.html>
- Antonio, M. (22 de Febrero de 2016). *De la nostalgia culinaria a la identidad alimentaria*. Obtenido de https://www.tdx.cat/bitstream/handle/10803/358757/JAVM_TESIS..pdf?sequence=1
- Araújo Vila, N., & Domínguez Vila, T. (2012). *Los festivales de cine como elemento potenciador de destinos turísticos*. Madrid: Universidad Complutense de Madrid. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/5257/525752951004.pdf>
- Arboleda, M. A. (2013). *La gastronomía ancestral y su influencia en el turismo*. Ambato: UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO. Obtenido de https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/5177/1/Tth_2013_121.pdf
- Bailon, C. (Diciembre de 2017). *Una Introducción al Turismo Gastronomico Manta-Ecuador*. Obtenido de <https://core.ac.uk/download/pdf/157589102.pdf>
- Camacho, B. (23 de Junio de 2021). *Poblacion y Muestra*. Obtenido de <https://repositorio.uptc.edu.co/bitstream/001/4557/1/3266.pdf>

Carlos Aceituno, A. R. (5 de Junio de 2021). *Resultado y Discusion*. Obtenido de https://repositorio.concytec.gob.pe/bitstream/20.500.12390/2256/1/Discusi%C3%B3n_De_Resultados.pdf

Carlos Aceituno, A. R., & Moscos, I. (5 de Junio de 2021). *Discusion y Resultados*. Obtenido de https://repositorio.concytec.gob.pe/bitstream/20.500.12390/2256/1/Discusi%C3%B3n_De_Resultados.pdf

Cevallos, A., Ernesto, L., & Diana, S. (11 de Noviembre de 2020). *Metodos y Tecnicas de Investigacion*. Obtenido de <http://142.93.18.15:8080/jspui/bitstream/123456789/498/3/metodolog%C3%ADa.pdf>

Coque, M. A. (2013). *La gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural del canton Ambato provincia de Tungurahua*. Ambato: UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO.

DIAZ, G. L. (2021). *La gestion hotelera y el servicio de alojamiento del canton Manta*. Jipijapa: Universidad Estatal del sur de Manabi. Obtenido de 01 Tesis La Gestion Hotelera y el servicio de alojamiento del canton Manta.pdf (unesum.edu.ec)

Dovala, A. R. (2015). *Metodologia de la investigacion*. Ciudad de Mexico: SEP-INDAuTOR.

Ena, R. C. (2018). *Métodos y técnicas de investigación*. Ciudad de Mexico: Gestipolis. Obtenido de <https://www.gestipolis.com/metodos-y-tecnicas-de-investigacion/>

Espinoza, D. E. (2016). *Métodos y Técnicas de información*. Tegucigalpa: Unidad de Investigación Científica. Obtenido de http://www.cca.org.mx/ps/profesores/cursos/apops/Obj02/web/media/pdf/Parasaber_mas.pdf

Espinoza, L. R. (2019). *Manabí y su comida milenaria*. Manta: Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí. Obtenido de <https://munayi.ulead.edu.ec/wp-content/uploads/2019/01/Manab%C3%AD-y-su-Comida-Milenaria.pdf>

Flores, F. A. (2019). *Fundamentos Epistémicos de la Investigación Cualitativa y Cuantitativa*. Cusco: Universidad Andina del Cusco.

Huacani. (2021). *Resultado y Discusion*. Obtenido de https://repositorio.concytec.gob.pe/bitstream/20.500.12390/2256/1/Discusi%C3%B3n_De_Resultados.pdf

Huacani, & Alosilla. (5 de Junio de 2021). *Resultado y Discusion*. Obtenido de https://repositorio.concytec.gob.pe/bitstream/20.500.12390/2256/1/Discusi%C3%B3n_De_Resultados.pdf

Huacani, Alosilla, & Moscoso. (s.f.).

Huacani, Alosilla, & Moscoso. (5 de Junio de 2021). *Discusion de Resultados*. Obtenido de https://repositorio.concytec.gob.pe/bitstream/20.500.12390/2256/1/Discusi%C3%B3n_De_Resultados.pdf

Hucani. (2021). *Resultado y Discusion*. Obtenido de https://repositorio.concytec.gob.pe/bitstream/20.500.12390/2256/1/Discusi%C3%B3n_De_Resultados.pdf

Hucani, A. M. (2021). *Resultado y Discusion*. Obtenido de https://repositorio.concytec.gob.pe/bitstream/20.500.12390/2256/1/Discusi%C3%B3n_De_Resultados.pdf

Inga, F., Aviles, C., & Garrido, A. (Septiembre de 15 de 2021). Obtenido de <file:///C:/Users/USer/Downloads/Dialnet-SaberesAncestralesAlimentariosYDesarrolloDelTurism-8094516.pdf>

Jimenez, R. (5 de Octubre de 2017). *Métodos científicos de indagación y de construcción del conocimiento*. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/206/20652069006.pdf>

José Calderón Bailón, R. D. (2017). *Una introducción al turismo gastronómico del Cantón Manta – Ecuador*. Manta: Revista Internacional de Turismo, Empresa y Territorio. RITUREM. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6248817>

López, L. S. (2013). *La gastronomía como símbolo en la cultura*. Ciudad de Mexico: Revista virtual especializada en Gastronomía. Obtenido de http://web.uaemex.mx/Culinaria/PDF%20finales%207/La_gastronomia_simbolo_cultura.pdf

López, V. E. (2015). *Revisión documental en el proceso de investigación*. Pereira: Universidad tecnológica de Pereira. Obtenido de <https://univirtual.utp.edu.co/pandora/recursos/1000/1771/1771.pdf>

Lucas-Toalombo, G. A. (2022). *Complementación de platos a base de ancas de rana toro*.

Ambato: instituto de Investigación y Estudios Avanzados Koinonía (IIEAK).

Obtenido de

<https://www.cienciamatriarevista.org.ve/index.php/cm/article/view/764/1235>

Medina, A. (22 de Febrero de 2016). *De la nostalgia culinaria a la identidad alimentaria*.

Obtenido de

https://www.tdx.cat/bitstream/handle/10803/358757/JAVM_TESIS..pdf?sequence=1

Medina, J. A. (2015). *De la nostalgia culinaria ala identidad alimentaria trasnmigratoria*.

Barcelona: Univerditat de Barcelona. Obtenido de

https://www.tdx.cat/bitstream/handle/10803/358757/JAVM_TESIS..pdf?sequence=1

Ministerio de Turismo. (2022). *Consolidado-Nacional-2022-publico*. Obtenido de Portal

Servicios MINTUR: <https://n9.cl/ren2i>

Morales, N. (2018). *Investigación Exploratoria*: . Bogota: Universidad de los Andes.

MORETA, E. S. (2010). *Estilizacion de la gastronomia Ecuatoriana de la region costa y la*

implementacion de productos nuevos importados de otros paises. Quito: Universidad

Tecnologica Equinoccial. Obtenido de

http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/11555/1/41621_1.pdf

OMT. (2019). *OMT definiciones de turismo*. MADRID: OMT.

Ortega, A. O. (2018). *Enfoques de investigacion*. Barranquilla: Universidad del Atlántico.

Obtenido de <https://urlzs.com/aMgYB>

- Pantoja, C. T. (2016). *Entrevista: guía práctica para la recolección de datos cualitativos*. Concepción: Universidad Católica de la Santísima Concepción. Obtenido de <http://www.scielo.org.co/pdf/rfmun/v65n2/0120-0011-rfmun-65-02-329.pdf>
- Roberto., M. P. (2012). *Metodología de la investigación*. La Cantuta: Universidad Nacional de Educación Enrique Guzmán y Valle. Obtenido de http://www.une.edu.pe/Sesion04-Metodologia_de_la_investigacion.pdf
- Rodríguez, F. (Mayo de 2011). *Técnicas de Investigación Cuantitativa*. Obtenido de <file:///C:/Users/USer/Downloads/Dialnet-GeneralidadesAcercadeLasTecnicasDeInvestigacionCua-4942053.pdf>
- Sada, P. M. (2004). *Introducción a la Gastronomía*. Ciudad de México: Editora Limusa, S.A de C.V. Obtenido de <https://urlzs.com/z5Zmb>
- Santana, A. (2001). *Antropología y Turismo. ¿Nuevas hordas, viejas culturas?* Madrid: Revista Española de Investigaciones Sociológicas. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/997/99717904012.pdf>
- Torrecilla, J. M. (2009). *Metodología de Investigación Avanzada*. Madrid: Universidad Autónoma de Madrid. Obtenido de http://www2.uca.edu.sv/mcp/media/archivo/f53e86_entrevistapdfcopy.pdf
- Tubón, S. I. (2017). *La gastronomía típica como un factor de desarrollo turístico del cantón Tisaleo*. Ambato: Universidad Técnica de Ambato.
- turismo, M. d. (2018). *Plan gastronómico de Ecuador. Quito - Pichincha: Ministerio de Turismo*. Quito, Pichincha: Gobierno de la República del Ecuador.

- Turismo, O. M. (2017). *Red de Gastronomía de la OMT, Plan de Acción*. OMT. Obtenido de https://webunwto.s3-eu-west-1.amazonaws.com/imported_images/46789/gastronomy_action_plan_print_2_es_web_0.pdf
- Turismo, O. M. (2021). *Viaja mañana, turismo y gastronomía*. Madrid: OMT. Obtenido de <https://www.unwto.org/es/gastronomia>
- Valenzuela, L. (26 de Abril de 2016). "*Análisis de las técnicas culinarias ancestrales para su aplicación en elaboraciones*". Obtenido de <https://urlzs.com/1361z>
- Vega, V. (14 de Marzo de 2022). "*Saberes ancestrales y patrimonio gastronómico*". Obtenido de <https://urlzs.com/eTLRS>
- Villalva, M. R. (2021). *Saberes ancestrales gastronómicos y turismo de la ciudad de Riobamba*. Riobamba: Universidad Nacional de Chimborazo. Obtenido de <http://scielo.senescyt.gob.ec/pdf/rchakin/n13/2550-6722-rchakin-13-00129.pdf>
- Villalva, R. (22 de Marzo de 2021). *Saberes Ancestrales Gastronómicos* . Obtenido de <http://scielo.senescyt.gob.ec/pdf/rchakin/n13/2550-6722-rchakin-13-00129.pdf>
- Zambrano, I. (2022). Densidad energética nutricional de platos típicos manabitas. *Revista de Ciencia de la Salud*, 67-68.

ANEXOS

Anexo 1: Cuestionario para la entrevista

1. ¿Qué considera usted que necesita una comida para ser considerada ancestral?
2. De acuerdo con su criterio ¿Podría describir los platos tradicionales/ancestrales más comunes en el cantón Manta?
3. En relación con la pregunta anterior ¿Según su experiencia, que técnicas de preparación son consideradas típicas al momento de preparar esta comida tradicional/ancestral?
4. ¿Cómo considera usted que influye la gastronomía ancestral en el turismo cultural en el cantón Manta?
5. ¿Considera usted que la difusión y promoción de dichos platillos logra fortalecer la identidad cultural en Manta?
6. Desde su perspectiva profesional, ¿Qué estrategias considera usted que se podría implementar para promover la gastronomía ancestral en el cantón Manta?
7. Según su criterio, ¿Cuál sería el aporte del gobierno local y de la empresa privada para fortalecer la gastronomía ancestral como un elemento de desarrollo turístico?

Anexo 2: Validación de Entrevistas



Manta, enero 2023

Ing. Mora Pisco Carmen Inés

Señor (a):

Se está realizando una investigación de carácter académico, con el objeto de conocer "la gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural del cantón Manta, provincia de Manabí"

Para ello se ha diseñado y elaborado el instrumento-cuestionario anexo, el cual requiere ser validado por expertos en turismo, objeto de estudio de esta investigación.

Ud. ha sido seleccionado(a) como Juez para realizar la respectiva validación. Su rol consiste en evaluar cada pregunta indicando su pertinencia con el objetivo específico y su redacción.

Así mismo, puede emitir cualquier observación que considere pertinente. Al finalizar debe señalar si el cuestionario cubre los propósitos, si a través del mismo se puede alcanzar los objetivos de la investigación.

Agradecido por su colaboración.

Atentamente,

Autores

Palma Loor Jean

Vera Bermello Ángel



TEMA DE INVESTIGACIÓN:
**“LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL Y SU INFLUENCIA EN EL
TURISMO CULTURAL DEL CANTÓN MANTA, PROVINCIA DE
MANABÍ”**

OBJETIVO GENERAL.

Explicar la influencia de la gastronomía ancestral en el desarrollo del turismo cultural del cantón Manta, provincia de Manabí.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Establecer los indicadores que determinan que un plato sea considerado ancestral.
2. Identificar los platos que son considerados ancestrales en el cantón Manta.
3. Determinar la influencia de la gastronomía ancestral en el turismo cultural del cantón Manta.
4. Generar estrategias para promover la gastronomía ancestral como un elemento de desarrollo turístico del cantón Manta.

FORMATO DE INVESTIGACIÓN PARA ENTREVISTA

Preguntas orientadas a responder el objetivo 1
1. ¿Qué considera usted que necesita una comida para ser considerada ancestral?
Preguntas orientadas a responder el objetivo 2
2. De acuerdo con su criterio ¿Podría describir los platos tradicionales/ancestrales más comunes en el cantón Manta?
3. En relación con la pregunta anterior ¿Según su experiencia, que técnicas de preparación son consideradas típicas al momento de preparar esta comida tradicional/ancestral?
Preguntas orientadas a responder el objetivo 3
4. ¿Cómo considera usted que influye la gastronomía ancestral en el turismo cultural en el cantón Manta?
5. ¿Considera usted que la difusión y promoción de dichos platillos logra fortalecer la identidad cultural en Manta?
Preguntas orientadas a responder el objetivo 4
6. Desde su perspectiva profesional, ¿Qué estrategias considera usted que se podría implementar para promover la gastronomía ancestral en el cantón Manta?
7. Según su criterio, ¿Cuál sería el aporte del gobierno local y de la empresa privada para fortalecer la gastronomía ancestral como un elemento de desarrollo turístico?



Datos Personales del Experto:

Apellidos: Carmen Inés Mora Pisco

Organización donde Trabaja: Uleam

Título de Pre-grado: Ingeniera en administración de empresas turísticas

Título de Post-Grado: Gestión del turismo sostenible

C. I.: 1312103508

Evaluación General

A continuación, se la hará una serie de preguntas, se le pide que responda a cada una de éstas, marcando con una (x) en cualquiera de los vocablos que Ud. Considere conveniente.

1. ¿Considera Usted que las preguntas son congruentes con los objetivos de la investigación?

# Pregunta	SI	NO	Observaciones
1	X		
2	X		
3	X		
4	X		
5	X		
6	X		
7	X		

2. ¿Existe pertinencia entre las preguntas con la variable objeto de estudio?

# Pregunta	SI	NO	Observaciones
1	X		
2	X		
3	X		
4	X		
5	X		
6	X		
7	X		

3. ¿Es adecuada la redacción de las preguntas?

# Pregunta	SI	NO	Observaciones
1		X	¿Qué técnica considera usted debe tener una comida para ser considerada ancestral?
2	X		
3	X		
4	X		
5	X		
6	X		



7	X		
---	---	--	--

4. ¿Considera válido el Instrumento?

Si X No ___

Observaciones: _____

Firma:

Fecha: 11/01/2023



Manta, Enero 2023

Dra. Bruzza Moncayo Mariuxi

Señor (a):

Se está realizando una investigación de carácter académico, con el objeto de conocer “la gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural del cantón Manta, provincia de Manabí”

Para ello se ha diseñado y elaborado el instrumento-cuestionario anexo, el cual requiere ser validado por expertos en turismo, objeto de estudio de esta investigación.

Ud. ha sido seleccionado(a) como Juez para realizar la respectiva validación. Su rol consiste en evaluar cada pregunta indicando su pertinencia con el objetivo específico y su redacción.

Así mismo, puede emitir cualquier observación que considere pertinente. Al finalizar debe señalar si el cuestionario cubre los propósitos, si a través del mismo se puede alcanzar los objetivos de la investigación.

Agradecido por su colaboración.

Atentamente,

Autores

Palma Loor Jean

Vera Bermello Ángel



TEMA DE INVESTIGACIÓN:
**“LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL Y SU INFLUENCIA EN EL
TURISMO CULTURAL DEL CANTÓN MANTA, PROVINCIA DE
MANABÍ”**

OBJETIVO GENERAL.

Explicar la influencia de la gastronomía ancestral en el desarrollo del turismo cultural del cantón Manta, provincia de Manabí.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Establecer los indicadores que determinan que un plato sea considerado ancestral.
2. Identificar los platos que son considerados ancestrales en el cantón Manta.
3. Determinar la influencia de la gastronomía ancestral en el turismo cultural del cantón Manta.
4. Generar estrategias para promover la gastronomía ancestral como un elemento de desarrollo turístico del cantón Manta

FORMATO DE INVESTIGACIÓN PARA ENTREVISTA

Preguntas orientadas a responder el objetivo 1
1. ¿Qué considera usted que necesita una comida para ser considerada ancestral?

Preguntas orientadas a responder el objetivo 2
2. De acuerdo con su criterio ¿Podría describir los platos tradicionales/ancestrales más comunes en el cantón Manta?
3. En relación con la pregunta anterior ¿Según su experiencia, que técnicas de preparación son consideradas típicas al momento de preparar esta comida tradicional/ancestral?

Preguntas orientadas a responder el objetivo 3
4. ¿Cómo considera usted que influye la gastronomía ancestral en el turismo cultural en el cantón Manta?
5. ¿Considera usted que la difusión y promoción de dichos platillos logra fortalecer la identidad cultural en Manta?

Preguntas orientadas a responder el objetivo 4
6. Desde su perspectiva profesional, ¿Qué estrategias considera usted que se podría implementar para promover la gastronomía ancestral en el cantón Manta?
7. Según su criterio, ¿Cuál sería el aporte del gobierno local y de la empresa privada para fortalecer la gastronomía ancestral como un elemento de desarrollo turístico?

Datos Personales del Experto:

Apellidos: Bruzza Moncayo Mariuxi Alexandra
Organización donde Trabaja: Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí
Título de Pre-grado: Ing. en sistemas
Título de Postgrado: Dra. En Ingeniería
C. I.: 1309157673

Evaluación General

A continuación, se la hará una serie de preguntas, se le pide que responda a cada una de éstas, marcando con una (x) en cualquiera de los vocablos que Ud. Considere conveniente.

1. ¿Considera Usted que las preguntas son congruentes con los objetivos de la investigación?

# Pregunta	SI	NO	Observaciones
1	X		Sugeriría agregar otra pregunta relacionada al proceso de elaboración del plato
2	X		
3	X		
4	X		
5	X		
6	X		
7	X		

2. ¿Existe pertinencia entre las preguntas con la variable objeto de estudio?

# Pregunta	SI	NO	Observaciones
1	X		
2	X		
3	X		
4	X		
5		X	La respuesta a esta pregunta sería solo y Si o No, sugiero que haga la pregunta cuya respuesta sea más de análisis, por ejemplo: De que manera.....
6	X		
7	X		

3. ¿Es adecuada la redacción de las preguntas?

# Pregunta	SI	NO	Observaciones
1		X	¿Qué considera usted que necesita una comida para ser considerada ancestral? Cambiar a "plato"
2	X		

3		X	En vez de "comida" cambiar a "plato"
4	X		
5		X	La respuesta a esta pregunta sería solo y Si o No, sugiero que haga la pregunta cuya respuesta sea más de análisis, por ejemplo: De que manera.....
6	X		
7	X		

4. ¿Considera válido el Instrumento?

Si X No

Observaciones: Para el objetivo 2 se podría agregar alguna pregunta relacionada con los elementos utilizados para la preparación de platos ancestrales.

Para el objetivo 4 se podría agregar alguna pregunta relacionada con: En qué forma se podría ayudar a los establecimientos a la promocionar la comida/platos ancestrales.



Firma: _____

Fecha: 11/01/2023

Anexo 3: Catastro de establecimientos de alimentos y bebidas de la ciudad de MANTA: Consolidado Nacional 2022

	A	B	C	D	E	F
	Nombre Comercial	Actividad	Casificación	Categoría	Provincia	Cantón
129	PALMEIRAS	ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	SEGUNDA	MANABI	MANTA
2551	CAMINITO	ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	SEGUNDA	MANABI	MANTA
3324	CABANILLA	ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	CUARTA	MANABI	MANTA
3416	EL RINCON MARINO	ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	CUARTA	MANABI	MANTA
3417	RINCON MARINO EL	ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	CUARTA	MANABI	MANTA
3569	CARUSO	ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	SEGUNDA	MANABI	MANTA
3628	SAPPARI RESTAURANTE	ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	TERCERA	MANABI	MANTA
4220	RESTAURANTE TIERRA VERDE	ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	CUARTA	MANABI	MANTA
4245	RESTAURANTE LA ESMERALDA	ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	CUARTA	MANABI	MANTA
4334	AMARENA	ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	CUARTA	MANABI	MANTA
4587	SOLO 1 MAS	ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	SEGUNDA	MANABI	MANTA
4780	Comidas Típicas Criolla	ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	SEGUNDA	MANABI	MANTA
4868	Langostino El	ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	TERCERA	MANABI	MANTA
4993	CABAÑA RESTAURANT REY NEPTUNO	ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	CUARTA	MANABI	MANTA
5510	REY CANGREJO EL	ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	TERCERA	MANABI	MANTA
5600	RESTAURANTE EL DELFIN AZUL 2	ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	CUARTA	MANABI	MANTA
5668	IL MANGIARINO	ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	TERCERA	MANABI	MANTA
6153	PIZZA DEL ARTE	ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	CUARTA	MANABI	MANTA
6226	RESTAURANTE J & J	ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	CUARTA	MANABI	MANTA
6283	CHIFA POPULAR	ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	CUARTA	MANABI	MANTA
6296	DELFIN AZUL EL	ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	TERCERA	MANABI	MANTA
6506	CANTON	ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	TERCERA	MANABI	MANTA
6535	CHIFA LA ROSA	ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	TERCERA	MANABI	MANTA
6640	RESTAURANT MIKE'S	ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	SEGUNDA	MANABI	MANTA
6652	PARRILLADAS LAS DELICIAS DE YEIDEN	ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	CUARTA	MANABI	MANTA
6653	PARRILLADAS LAS DELICIAS DE YEIDEN	ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	CUARTA	MANABI	MANTA
6655	LO MEJOR	ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	CUARTA	MANABI	MANTA
6662	CHIFA ASIA	ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	CUARTA	MANABI	MANTA

Catastro de MANTA 2020

10674	IGUANA BAR	ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	CUARTA	MANABI	MANTA
10678	RESTAURANTE LA SAZON DE PATY	ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	TERCERA	MANABI	MANTA
10687	SIRENA DEL MAR	ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	CUARTA	MANABI	MANTA
10689	IGUANA BAR	ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	SEGUNDA	MANABI	MANTA
10694	COMEDOR MARITZA	ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	CUARTA	MANABI	MANTA
10704	SEÑOR CAMARON EL	ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	CUARTA	MANABI	MANTA
10705	FINISTERRE	ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	PRIMERA	MANABI	MANTA
10724	DESCANSO DEL SURFISTA EL	ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	TERCERA	MANABI	MANTA
10756	CEVACHERIA JENNYLEE	ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	SEGUNDA	MANABI	MANTA
10774	CHAU LAO	ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	TERCERA	MANABI	MANTA
10790	LA FAULA	ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	TERCERA	MANABI	MANTA
10802	Camotillo #1 El	ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	TERCERA	MANABI	MANTA
10809	DELICIAS DEL MAR	ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	CUARTA	MANABI	MANTA
10814	MI RANCHO	ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	CUARTA	MANABI	MANTA
10833	MEDITERRANEO	ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	PRIMERA	MANABI	MANTA
10834	GNOMO	ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	TERCERA	MANABI	MANTA
10838	PARRILLADAS RESTAURANT BEACHCOMBE	ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	SEGUNDA	MANABI	MANTA
10839	RESTAURANT REAL MADRID	ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	CUARTA	MANABI	MANTA
10856	RIPS	ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	TERCERA	MANABI	MANTA
10864	MAMA ROSA	ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	SEGUNDA	MANABI	MANTA
10873	FOGATA DORADA LA	ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	TERCERA	MANABI	MANTA
10878	CAIDA DE SOL LA	ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	CUARTA	MANABI	MANTA
10883	DOLCE VITA LA	ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	TERCERA	MANABI	MANTA
10897	MAU D	ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	SEGUNDA	MANABI	MANTA
10913	COMEDOR EL CHAMO	ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	CUARTA	MANABI	MANTA
10914	CHAMO EL	ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	CUARTA	MANABI	MANTA
10924	UNIVERSO GOURMET	ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	PRIMERA	MANABI	MANTA
10927	BAR RESTAURANT BROOKLYN	ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	TERCERA	MANABI	MANTA

Catastro de MANTA 2020



Anexo 1 Corviche, platillo típico de Manta



Anexo 2 Ceviche, platillo típico de Manta



Anexo 3 Bolón de verde, platillo típico del cantón Manta



Anexo 4 Cazuela, platillo típico del cantón Manta



Anexo 5 Establecimiento de comida típica (segunda categoría) “Lo Nuestro”



Anexo 6 Establecimiento de comida típica (primera categoría)



Anexo 7 establecimiento de comida típica (tercera categoría) “El Descanso del Surfista”



Anexo 8 Establecimiento de restauración (cuarta categoría) “El camotillo 2”



Anexo 9 Entrevista junto a experto en gastronomía local