



UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ

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

CARRERA DE TURISMO

**Proyecto de investigación previo a la obtención del título de
Licenciada en Turismo**

TÍTULO:


Gastronomía ancestral manabita y el uso de ingredientes locales para la preservación
ambiental en la parroquia urbana de Flavio Alfaro, año 2022

AUTORA: Yenny Nathaly Pedraza Arias

TUTOR: Ing. Daniel Caballero, Mg.

Manta – Manabí – Ecuador

2023

	NOMBRE DEL DOCUMENTO: CERTIFICADO DE TUTOR(A).	CÓDIGO: PAT-01-F-010
	PROCEDIMIENTO: TITULACIÓN DE ESTUDIANTES DE GRADO.	REVISIÓN: 1
		Página 1 de 1

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR

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

Haber dirigido y revisado el trabajo de titulación, cumpliendo el total de 400 horas, bajo la modalidad de Proyecto de Investigación, cuyo tema del proyecto es **“Gastronomía ancestral manabita y el uso de ingredientes locales para la preservación ambiental en la parroquia urbana de Flavio Alfaro, año 2022”**, el mismo que ha sido desarrollado de acuerdo a los lineamientos internos de la modalidad en mención y en apego al cumplimiento de los requisitos exigidos por el Reglamento de Régimen Académico, por tal motivo **CERTIFICO**, que el mencionado proyecto reúne los méritos académicos, científicos y formales, suficientes para ser sometidos a la evaluación del tribunal de titulación que designe la autoridad competente.

La autoría del tema desarrollado corresponde a la señorita Yenny Nathaly Pedraza Arias, estudiante de la carrera de Turismo, período académico 2022(2), quien se encuentra apta para la sustentación de su trabajo de titulación.

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

Manta, del 2023.

Lo certifico,

ING. DANIEL CABALLERO
Docente Tutor (a)

AUTORÍA

La argumentación, la presentación, el sustento de la investigación y de los criterios vertidos, son originalidad de la autora y es responsabilidad de la misma.

YENNY NATHALY PEDRAZA ARIAS

APROBACIÓN DEL TRABAJO FINAL DE TITULACIÓN

Al 12 de abril de 2023 se dan cita los miembros del tribunal de grado para dar la aprobación al trabajo final de titulación: **“Gastronomía ancestral manabita y el uso de ingredientes locales para la preservación ambiental en la parroquia urbana de Flavio Alfaro, año 2022”** en modalidad Proyecto de investigación, mismo que cumple con lo estipulado por los Reglamentos y disposiciones que fueron determinados por la Facultad de Educación, Turismo, Arte y Humanidades en la carrera de Turismo de la Universidad Laica “Eloy Alfaro” de Manabí.

JURADO

PRESIDENTE DEL TRIBUNAL

MIEMBRO TRIBUNAL
DE TITULACIÓN

MIEMBRO TRIBUNAL
DE TITULACIÓN

DOCENTE TUTOR

ESTUDIANTE

AGRADECIMIENTOS

Agradezco primeramente a Dios que gracias a su infinita sabiduría me encamino en este proceso en el momento en que más lo necesitaba, agradezco a mi hijos quienes me acompañaron especialmente a Thomas, quien fue mi apoyo y compañero incondicional en este largo camino, me agradezco a mí misma por no permitir que las adversidades que se me presentaron en el camino se convirtieran en un obstáculo para no continuar, a mi familia por sus consejos y apoyo, a esos amigos que hice en el camino y me llenaron de muchas sonrisas, a esas peronistas que pusieron su apoyo en los momentos en que los necesite y a cada uno de mis profesores que fueron la parte principal para construir en mi la profesional que seré hoy en día por medio de sus enseñanzas y dedicación para que esta meta se hiciera realidad

Yenny Nathaly Pedraza Arias.

DEDICATORIA

- Dedicado principalmente a mis hijos Thomas Puentes Pedraza y Alaia Victoria Puentes Pedraza, por ser mi motor día a día para culminar con éxito mi carrera; seguidamente a Dios, quien es ese ser superior, que siempre guía mi camino y me muestra la forma de seguir luchando por dejar un legado especial en la sociedad. A mis familiares que de una u otra manera en algún momento me brindaron el apoyo que necesité para cada peldaño que fui escalando en mi formación. También dedico esta investigación, a cada uno de los profesores que compartieron conmigo todos sus conocimientos, dándome las guías necesarias para llegar hasta este punto y brindándome el apoyo y la paciencia necesaria para comprender cada una de sus enseñanzas y en especial a mi tutor de tesis el Ing. Daniel Caballero, por su dedicación y compromiso para el desarrollo y realización de este proyecto y a la Profesora Carmen Lucas Mantuano por su apoyo y acompañamiento en el proceso.

Yenny Nathaly Pedraza Arias.

ÍNDICE GENERAL

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR.....	I
AUTORÍA	II
APROBACIÓN DEL TRABAJO FINAL DE TITULACIÓN	III
AGRADECIMIENTOS.....	IV
DEDICATORIA.....	V
ÍNDICE GENERAL.....	VI
ÍNDICE DE TABLAS.....	VII
ÍNDICE DE FIGURAS	VIII
RESUMEN EJECUTIVO	IX
ASPECTOS INTRODUCTORIOS	1
Introducción	1
Planteamiento del problema.....	4
Formulación del problema.....	5
1.3 Objetivos	6
<i>Objetivo General</i>	6
<i>Objetivos Específicos</i>	6
<i>Objeto y campo de acción</i>	6
CAPÍTULO I.....	6
MARCO TEÓRICO	6
1.1 Turismo	7
1.1.1 Turismo Cultural	7
1.1.2 Turismo Gastronómico.....	7
1.1.3 Turismo Sostenible.....	8
1.2 Gastronomía	9
1.2.1 Ancestral.....	9
1.2.3 Gastronomía ancestral	9
1.2.4 Saberes Populares.....	10
1.2.5 Costumbres y Tradiciones.....	11

1.2.6 Gastronomía Ecuatoriana	11
1.2.7 Gastronomía Ancestral Manabita.....	12
1.3 Desarrollo Sostenible	13
1.4 Marco de Regulación	13
1.5 Gastronomía y Preservación Ambiental.....	14
1.6 Gastronomía del Cantón Flavio Alfaro	15
CAPÍTULO II.....	16
DISEÑO METODOLÓGICO	16
2.1 TIPO DE INVESTIGACIÓN.....	16
2.2 ENFOQUE DE INVESTIGACIÓN.....	18
2.3 MÉTODOS DE INVESTIGACIÓN	19
2.4 TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN	20
2.5 INSTRUMENTOS	21
2.6 POBLACIÓN Y MUESTRA	22
CAPÍTULO III	24
RESULTADOS Y DISCUSIÓN	24
3.1 Diagnóstico actual de la gastronomía ancestral en el cantón Flavio Alfaro.....	24
3.2 Resultados de la encuesta realizada a los habitantes del cantón Flavio Alfaro.....	31
3.3 Resultados de las entrevistas	41
3.4 Estrategias a proponer	45
Conclusiones.....	47
Recomendaciones	48
Bibliografía.....	49
Trabajos citados.....	49
Anexos	53

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 - Técnicas ancestrales existentes	25
Tabla 2 - Principales ingredientes locales que se utilizan en la gastronomía ancestral..	26
Tabla 3 – Platos Ancestrales del cantón Flavio Alfaro	28
Tabla 4 - Pregunta 1.....	31
Tabla 5 - Pregunta 2.....	32
Tabla 6 - Pregunta 3.....	33
Tabla 7 - <i>Pregunta 4</i>	34
Tabla 8 - Pregunta 5.....	34
Tabla 9 - Pregunta 6.....	35

Tabla 10 - Pregunta 7.....	36
Tabla 11- Pregunta 8.....	37
Tabla 12- Pregunta 9.....	38
Tabla 13 - Pregunta 10.....	39
Tabla 14 - Pregunta 11.....	40
Tabla 15 - Pregunta 12.....	40
Tabla 16 - Respuestas de las entrevistas.....	41
Tabla 17 – Pregunta final de las entrevistas	44
Tabla 18- Registro catastral.....	¡Error! Marcador no definido.
Tabla 19 – Utensilios ancestrales que se siguen utilizando en los establecimientos.....	59

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 : Causas y Efectos	5
Figura 2 - Sexo	31
Figura 3-Rango edad	32
Figura 4-Nivel de educación	33
Figura 5- Local o visitante.....	34
Figura 6- Gusto por la gastronomía ancestral.....	35
Figura 7- Frecuencia de consumo.....	36
Figura 8 - Fuente de ingresos	36
Figura 9 - Perdida del consumo.....	37
Figura 10 - Cumplimiento normas de sostenibilidad.....	38
Figura 11 - Preferencia de cumplimiento normas sostenibles.....	39
Figura 12- Necesidad de tomas medidas conservación ambiental	40
Figura 13 - Aspectos que mejorarían.....	41
Figura 14 – Restaurante “Consuelito”	56
Figura 15 - Restaurante "Carmita"	56
Figura 16 - Restaurante "La Choza"	56
Figura 17- Encuesta realizada a visitante	57
Figura 18- Encuesta realizada habitante local	57
Figura 19- Encuesta realizada propietario "Consuelito"	57
Figura 20 - Entrevista con la directora Departamento de Turismo cantón Flavio Alfaro	58
Figura 21- Entrevista realizada servicios público de la alcaldía municipal.	58
Figura 22- Entrevista realizada propietario "Consuelito"	58

RESUMEN EJECUTIVO

El actual proyecto de investigación consiste en analizar la existencia gastronómica ancestral en la parroquia urbana del cantón Flavio Alfaro y a su vez la relación que la misma podría tener con la conservación del medio ambiente, teniendo como objetivo general el proponer estrategias de sostenibilidad que permitan fortalecer el posicionamiento de la gastronomía ancestral como aporte al desarrollo turístico de la parroquia urbana del cantón Flavio Alfaro. El enfoque de la investigación es mixto puesto que se trabajó con datos cuantitativos y cualitativos, se utilizan métodos como el inductivo-deductivo y de observación y como técnicas para recabar datos se emplea la revisión documental, la encuesta y la entrevista. Mediante el análisis documental, se determina que esta parroquia posee un total de 20 establecimientos dedicados a la prestación de servicios de alimentos legalmente registrados. Entre ellos se encuentran restaurantes, locales de variedades gastronómicas, picanterías, asaderos, comidas rápidas, entre otros. Así mismo, para realizar un diagnóstico sobre el estado actual de oferta gastronómica ancestral y el efecto que la misma tienen en la parroquia, se realizaron visitas al campo de estudio para la recolección de información. Esto se utiliza para elaborar el cuestionario de encuesta, aplicado a los habitantes locales y visitantes que visitan y consumen platillos ancestrales. Como tal se compilan 100 respuestas, entre los resultados se observa que la gastronomía ancestral aún posee gran valor cultural en la población. No obstante, existen criterios regulares sobre aspectos como el cumplimiento y aplicación, de normas y protocolos de sostenibilidad, mismas que deben ser fortalecidas para lograr un posicionamiento y calidad en el servicio que se brinda en el cantón.

En tal sentido, se elaboran estrategias enfocadas en el fortalecimiento de la gastronomía ancestral y como, por medio, de la misma se puede conservar el entorno natural. Las acciones a implementar son: desarrollar un plan de manejo ambiental, campañas de concientización y aplicación de las normativas legales y pertinentes.

Palabras clave: Gastronomía ancestral, cuidado ambiental, sostenibilidad, parroquia urbana, cantón Flavio Alfaro.

ABSTRACT

The current research project consists of analyzing the ancestral gastronomic existence in the urban parish of the Flavio Alfaro canton and in turn the relationship that it could have with the conservation of the environment, with the general objective of proposing sustainability strategies that allow strengthening the positioning of ancestral gastronomy as a contribution to the tourist development of the urban parish of the canton Flavio Alfaro. The research approach is mixed since we worked with quantitative and qualitative data, methods such as inductive-deductive and observation are used and as techniques to collect data, documentary review, survey and interview are used. Through documentary analysis, it is determined that this parish has a total of 20 establishments dedicated to the provision of legally registered food services. Among them are restaurants, local gastronomic varieties, picanterías, grills, fast food, among others. Likewise, to carry out a diagnosis on the current state of ancestral gastronomic offer and the effect that it has on the parish, visits were made to the field of study to collect information. This is used to elaborate the survey questionnaire, applied to local inhabitants and visitors who visit and consume ancestral dishes. As such, 100 responses are compiled, among the results it is observed that ancestral gastronomy still has great cultural value in the population. However, there are regular criteria on aspects such as compliance and application of sustainability standards and protocols, which must be strengthened to achieve positioning and quality in the service provided in the canton.

In this sense, strategies are developed focused on strengthening ancestral gastronomy and how, through it, the natural environment can be preserved. The actions to be implemented are: developing an environmental management plan, awareness campaigns and application of legal and pertinent regulations.

Keywords: Ancestral gastronomy, environmental care, sustainability, urban parish, Flavio Alfaro canton.

ASPECTOS INTRODUCTORIOS

Introducción

Los saberes ancestrales son parte fundamental de la cultura de un pueblo o comunidad ya que como menciona Llano (2017), “estudiar la gastronomía ancestral de un grupo social permite entender su historia, cultura, costumbres, gustos y sobre todo su identidad. Por esta razón este proyecto investigativo pretende mostrar la importancia de la gastronomía ancestral como factor participante en la conservación del medio ambiente”.

Los pueblos indígenas que se asentaron en toda América, han aportado cosmovisiones, tradiciones, sabores y costumbres entre los que destacan a la gastronomía ancestral, mismos que permiten identificar en la actualidad a diferentes países permitiendo transportar a través de sus platos tradicionales, hasta los lugares de origen.

La investigación se fundamenta en las propuestas de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO), las cuales contribuyen al respeto y protección a los conocimientos tradicionales y ancestrales de los pueblos indígenas, por lo que debe ser preservado, realizado y transmitido a las generaciones futuras como testimonio de la experiencia y de las aspiraciones humanas.

El Ecuador es un país muy rico en cultura, lo que se refleja en su gastronomía y en la variedad de sus productos, mismos a los que sus habitantes acceden de manera fácil, y en todas las épocas del año. Sin embargo, debido a la globalización y al desarrollo del país, los hábitos alimenticios de las personas, así como también sus tradiciones gastronómicas se han ido transformando, dejando de lado la utilización y consumo de aquellos productos y alimentos que, hasta no hace mucho tiempo fueron la fuente principal de sustento y nutrición de los antepasados.

Los cambios presentados en la alimentación no se dan solamente al momento de su preparación, también, en la forma de cultivar los productos, la industrialización impuso los monocultivos y consecuencia de ello, es un factor que afecta la variabilidad genética de especies de los productos, del mismo modo, para contrarrestar plagas u otro problema genético se lo realiza con agentes químicos, la valoración de los saberes implica mantener las prácticas y técnicas ancestrales, entender el respeto de los pueblos a la tierra y poner

mayor énfasis en cada uno de los aspectos aplicados en la siembra y cosecha (Matute, 2018) citado por (Inga, 2021, pág. 1681)

Por otra parte, la gastronomía ecuatoriana constituye un cúmulo de conocimientos, técnicas y usos culinarios que se aplican al producto alimentario local, transmitiéndose por generaciones para preservar la tradición y cultura de sus pueblos, igualmente, sus pisos climáticos han permitido el cultivo de una vasta variedad de productos alimenticios como el cacao fino, catalogado como uno de los mejores a nivel mundial (Cardenas, 2015, pág. 58).

Este proyecto tiene como objetivo principal, proponer estrategias de sostenibilidad que permitan fortalecer el posicionamiento de la gastronomía ancestral como aporte al desarrollo turístico de la parroquia urbana del cantón Flavio Alfaro, así como identificar lo mejor de cada uno de los platos ancestrales, de manera que en estas preparaciones se pueda llegar a la memoria de sus consumidores, y además de ser posible, incentivar el desarrollo de aquellos hábitos alimenticios que identificaban las costumbres alimenticias pero que a su vez sean aporte de sostenibilidad ambiental.

Determinar la relación que poseen los saberes ancestrales alimentarios con el turismo gastronómico es fundamental, puesto que, dentro de ello se identifica las principales motivaciones gastronómicas, ello permite promover la práctica de los saberes en la cocina tradicional y el manejo que se le da a las mismas respecto a la conservación natural del espacio donde se desarrollen. En este sentido la Organización Mundial del Turismo (OMT, 2021) indica que el turismo gastronómico empodera a todos quienes configuran la cadena de valor gastronómica, especialmente a las comunidades locales, al igual que los profesionales en su calidad de embajadores del territorio, reforzando así la identidad, el sentido de pertenencia y salvaguardando la autenticidad de cada lugar.

El reconocimiento que posee Manabí en cuanto a sus deliciosa gastronomía es debido a que los habitantes de este lugar siempre realizaron procesos poco comunes al momento de preparar los alimentos, tanto en los ingredientes para su preparación como en los utensilios que se utilizan, por medio de este proyecto se pretende que las generaciones actuales conozcan los productos locales usados en la gastronomía manabita desde tiempos antiguos, todo esto tomando en cuenta que el 18 de octubre del 2018 la Cocina Tradicional Manabita fue declarada patrimonio inmaterial del Ecuador por parte del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, por lo cual los beneficiarios indirectos con

la información aquí contenida y expuesta son el público en general, porque conocerá un poco más sobre la historia e identidad manabita, y además tendrán la posibilidad de entender como la gastronomía ancestral funciona como factor de sostenibilidad, siendo así los mayores beneficiarios las personas de la provincia de Manabí.

La provincia de Manabí es uno de los territorios de la costa ecuatoriana muy rico en variedad de gastronomía, conocida a nivel nacional e internacional. Flavio Alfaro también es uno de los cantones de la provincia donde sobresale la gastronomía ancestral debido a su comida propia y exquisita, la misma que se origina de sus antepasados y que han dejado sus conocimientos para las nuevas generaciones. Actualmente, continúa con aquella herencia ancestral, que hoy forma parte de la actividad gastronómica, lo que motiva la formulación de festivales de comida típica.

Finalmente, el trabajo se estructura en III capítulos: en el I capítulo se establecen los fundamentos teóricos correspondientes como lo es el marco teórico en el cual se describen los antecedentes y el impacto que ha tenido la gastronomía ancestral en el turismo, definición conceptos fundamentales que han sido empleados en la investigación, así como también los reglamentos nacionales y otras directrices trazadas por la Organización Mundial del Turismo (OMT).

El capítulo II hace referencia al diseño metodológico de esta investigación, describiendo allí el tipo de investigación y la técnica empleada para agrupar los datos que serán de aporte para la investigación, entre la técnica empleada estará la encuesta, apoyada en un cuestionario para recoger información in situ, permitiendo de tal manera identificar como la gastronomía ancestral influye en la conservación ambiental de la zona estudiada según los habitantes locales y los visitantes. Se presentan los datos obtenidos de las entrevistas realizadas a los administradores de los establecimientos y autoridades, para constar el manejo actual que se da actualmente en el lugar respecto a la conservación ambiental.

El capítulo III presenta y analiza los resultados obtenidos en la investigación mediante las técnicas que se describen en la sección de metodología, y se proponen estrategias como aporte para la solución del problema investigado.

Planteamiento del problema

En los últimos años la gastronomía ha adquirido papel principal en el desarrollo del turismo tanto a nivel mundial, nacional y local como servicio fundamental para cumplir y satisfacer las necesidades de los turistas y visitantes. Sin embargo, también es evidente que la gastronomía ha sufrido grandes cambios, principalmente la gastronomía ancestral, y el uso que se le da a ciertos ingredientes para su preparación.

El canto Flavio Alfaro cuenta con varios establecimientos alimenticios los cuales su mayor oferta es de platos típicos de Manabí, y teniendo en cuenta, que esta gastronomía ancestral, forma parte del patrimonio inmaterial del país, y que para que esto se mantenga en el tiempo, ese necesario que se trabaje con factores de sostenibilidad de la mano, algunos de estos establecimientos, has perdido la visión de lo ancestral y al mismo tiempo no cuentan con estándares de calidad, por falta de estrategias de conservación y la poca gestión de las autoridades, algunas de estas recetas ancestrales han ido desapareciendo con el tiempo, y contando con que la gastronomía es una principal fuente de ingreso económico, se prevé que con el paso del tiempo, seguirán desapareciendo muchas de estas técnicas ancestrales ya que las generaciones más jóvenes no demuestran ningún interés por aprender a cocinar y consumir la riqueza gastronómica ancestral, y prefieren buscar otras alternativas económicas.

Desafortunadamente en la actualidad poco a poco se ha ido perdiendo esa costumbre de las prácticas y saberes gastronómicos; por un lado, debido a las innumerables ocupaciones laborales que quitan mucho tiempo, por otro posiblemente a los desplazamientos forzados ocurridos en esta zona del país que paulatinamente han ido deteriorando a toda la población nativa y por ende destruyendo los cultivos de pan coger, el medio ambiente, la fauna y la flora (ACNUR, 2015). Ahora bien, el presente proyecto tiene como objetivo promover la gastronomía ancestral como estrategia de sostenibilidad para la preservación y conservación del medio ambiente; ya que es necesario que las nuevas generaciones tengan presente sus raíces y costumbres ancestrales, las cuales hacen parte de su cultura y de su razón de ser; además permite promover los conocimientos gastronómicos ancestrales los cuales han permanecido de generación en la actualidad es importante recobrarlos en aras de que perduren por siempre en la memoria de la comunidad, y los jóvenes los cuales son el futuro de la sociedad.

Cabe mencionar que, hoy en día, la cultura dominante es la que se impone por encima de lo propio, de lo tradicional, generando un rechazo por lo autóctono, por lo tradicional; es por tal razón que las nuevas generaciones no les llaman la atención la comida ancestral de su cultura, debido precisamente a esas influencias extranjeras de comida chatarra y esto ocasiona que pierdan el interés por su comida local, dañando irremediablemente su propia identidad cultural.

Por otro lado, aunque la globalización y el desarrollo tecnológico ha traído consigo muchas ventajas para el ser humano, a su vez, también funciona como herramienta para dejar de lado lo tradicional, ya que para la nuevas generaciones lo “moderno” y “sencillo” es lo que suple sus necesidades, sin embargo en el afán de llegar a ser un país más desarrollado, se ha perdido el interés por lo propio, por las raíces, por lo original, que si bien es cierto no es más fácil, sigue siendo parte del sistema para llegar a tener un equilibrio en el futuro.

El problema planteado según lo anteriormente mencionado, se centra en la pérdida de valor e interés en las técnicas existentes de gastronomía ancestral y el manejo de calidad y sostenibilidad actual que se le da a la misma para que se mantenga en el tiempo.

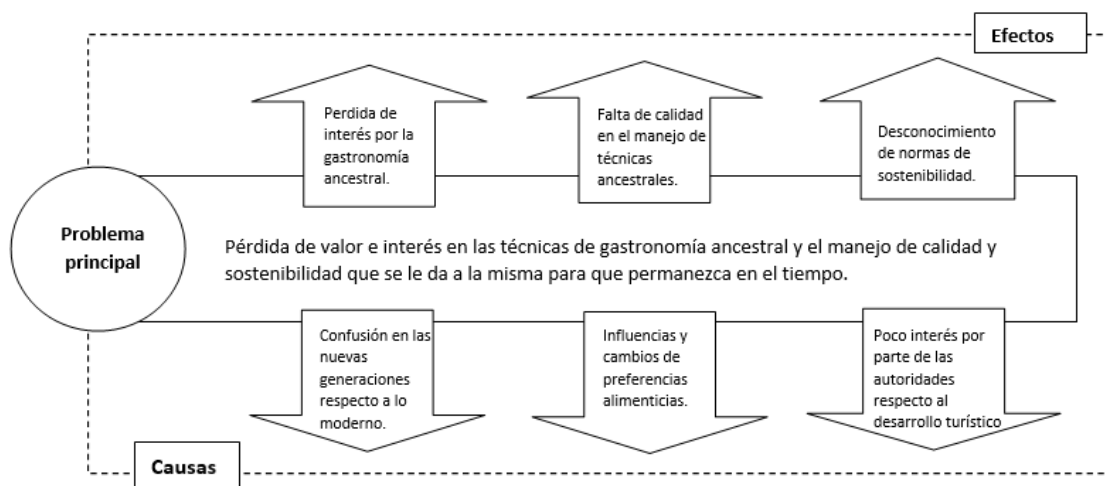


Figura 1 : Causas y Efectos

Nota: Elaboración propia

Formulación del problema

¿Cómo posicionar de la gastronomía ancestral de forma sostenible para aportar un desarrollo turístico en la parroquia urbana del cantón Flavio Alfaro, 2022?

Está claro que el **objeto de estudio** son las técnicas de gastronomía ancestral que se manejan en la actualidad, mientras que el **campo de acción** son los establecimientos de alimentos de la zona urbana del cantón Flavio Alfaro.

Teniendo claro esto, se identifica como **variable independiente** el manejo de la gastronomía ancestral de manera sostenible y la **variable dependiente** el desarrollo turístico en la parroquia urbana del cantón Flavio Alfaro.

1.3 Objetivos

Objetivo General

Proponer estrategias de sostenibilidad que permitan fortalecer el posicionamiento de la gastronomía ancestral como aporte al desarrollo turístico de la parroquia urbana del cantón Flavio Alfaro, Provincia de Manabí.

Objetivos Específicos

- Diagnosticar la situación actual de la gastronomía ancestral como parte del patrimonio cultural en el área urbana del cantón Flavio Alfaro.
- Determinar el impacto económico, sociocultural y ambiental que produce la gastronomía ancestral en el área urbana del cantón Flavio Alfaro.
- Establecer estrategias de sostenibilidad que aporten a los emprendimientos gastronómicos, como alternativa al desarrollo turístico sostenible en el área urbana del Cantón Flavio Alfaro.

Objeto y campo de acción

Relación entre la existencia que hay entre la gastronomía ancestral de Flavio Alfaro y su repercusión directa en la conservación y preservación del medio ambiente. La investigación se lleva a cabo en el cantón Flavio Alfaro, donde se busca resaltar la importancia de la gastronomía ancestral y la relación existente con respecto a la conservación ambiental de dicho cantón.

CAPÍTULO I

MARCO TEÓRICO

En esta parte se procede a la revisión de documentos oficiales y bibliográficos sobre el turismo, gastronomía, saberes ancestrales, entre otros aspectos. En este orden, se consulta los principales exponentes sobre dichos conceptos.

1.1 Turismo

Según Flores (2016), “hacer turismo es uno de los actos más enriquecedores que puede llevar a cabo el ser humano, debido a que le permite conocer nuevos lugares, culturas y personas en su tiempo de ocio” mientras que por otro lado Malaver (2011), opina que “el turismo es una industria que experimenta una continua transformación. El turismo evoluciona constantemente y presenta cambios importantes a los que hay que enfrentarse, surgiendo nuevos modelos de explotación turística y en definitiva nuevas formas de hacer negocio”. Se debe tomar en cuenta que las formas nuevas de turismo toman en cuenta la preservación tanto medioambiental como cultural, obligando a que la innovación vaya de la mano con esos aspectos, y así mismo crear experiencias únicas para los turistas.

1.1.1 Turismo Cultural

En la década de los años 80 se consolida el Turismo Cultural como forma de turismo alternativo y reacción al turismo de masas, dentro de los nuevos entornos socioeconómicos y culturales que se estaban produciendo. En la actualidad, se tiende a considerar el Turismo Cultural como un objeto de producción y de consumo, siendo ya común su análisis desde la demanda, el marketing, como imagen y marca de un destino y así, estamos empezando a vivir una cierta masificación de la cultura e incluso del patrimonio, cuando en el imaginario de turistas y visitantes el Turismo Cultural es sinónimo de una práctica minoritaria y de vinculación con el patrimonio y las artes. (Molinero, 2017, pág. 4)

Según Talavera (2008) “Las actividades llevadas a cabo para satisfacer tales motivaciones consistirán en la participación en eventos locales, en el encuentro cara a cara con gentes exóticas, con culturas distantes –en el espacio o en el tiempo- a la propia, en la observación directa de monumentos, edificios, pueblos o ciudades distintivos por su pasado real o hiperreal, más o menos cargado de sensacionalismo según nos desplazemos de la “autenticidad” a la “realidad” turística”.

1.1.2 Turismo Gastronómico

En la actualidad es común encontrar turistas de todas partes del mundo en búsqueda del contacto con las comunidades, con sus diferentes estilos de vida, costumbres, formas de alimentarse, etc., el turismo gastronómico ha ido tomando fuerza

dentro del desarrollo cultural de muchos países, regiones y comunidades, tanto que algunas son identificadas por su gastronomía típica.

Existen dos generalizaciones: una es el hecho de que el turista consume y se alimenta en un lugar que no es de su residencia habitual solo para satisfacer una necesidad biológica que se tiene en ese momento, otra la motivación a la movilización de este tipo de turistas que viaja exclusivamente para degustar de los diferentes sabores, presentaciones, preparaciones ya sea por la variedad de ingredientes métodos, formas, entre otros que están dentro del aspecto culinario; los mismos que son manifestados en: ferias, festivales, y en restaurantes exclusivos en regiones y países; la visita a estos lugares tiene la finalidad de satisfacer sus gustos, preferencias, y obtener experiencias nuevas, acentuando que esta tendencia destaca la planificación del lugar de visita, este tipo de turismo tiene su propia segmentación de mercado que durante generaciones viene desarrollándose a pesar del tiempo (Cardenas Tabares , 1997, pág. 83), citado por (Lainez M. , 2015, pág. 24)

1.1.3 Turismo Sostenible

Un turismo sostenible puede satisfacer los requisitos actuales para ser practicable en el futuro próximo, por ejemplo, en lo que se refiere al cambio climático y a las capacidades ecológicas. En los últimos años ha pasado de ser una opción, a ser la única forma de turismo viable, tanto desde el punto de vista ecológico como social y económico. Es este punto es conveniente aclarar el concepto de sostenibilidad. El término sostenibilidad ya fue definido y tratado hace muchas décadas en varias áreas temáticas. En cuanto al turismo, también se utilizan diferentes términos en función de país e idioma. En Alemania, por ejemplo, aparte de Nachhaltiger Tourismus (turismo sostenible), se habla a menudo de Sanfter Tourismus (turismo suave), por ejemplo, según Kirstges, pero al final todas las definiciones apuntan a lo mismo. La organización alemana Forum Umwelt und Entwicklung, ha definido el turismo sostenible como un turismo que debe cumplir criterios de compatibilidad social, cultural, ecológica y económica a largo plazo, es decir, con respecto a las generaciones presentes y futuras, éticamente y socialmente justo y culturalmente adaptada, ecológicamente viable, así como económicamente de sentido y productiva. (Teegue, 2019, pág. 11)

1.2 Gastronomía

Según la Real Academia Española (Rae, sf) “la gastronomía se puede definir de tres formas: como el arte de preparar una buena comida, la afición al buen comer y como un conjunto de los platos y usos culinarios propios de un determinado lugar. Se trata de un concepto que toma en cuenta un aspecto general de la comida”. Citado por Cajas (2021).

Sin embargo, para Kesimoglu (2015) “la gastronomía se refiere a la alimentación en la perspectiva ritual de placer y status, incluyendo un sentido de refinamiento, de evolución de la culinaria, que comprende técnicas de preparación contemporáneas, una presentación refinada y artística, una armonía entre comidas y bebidas, entre otros aspectos socioculturales de las preparaciones”.

1.2.1 Ancestral

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

Para autores como Orellana (2002)

La sabiduría ancestral andina y uso de plantas medicinales, están ligados a los saberes ancestrales lo cual para poder preservarlo hay que promover a la conservación a través de la práctica para que esos conocimientos de los antepasados, no se pierdan sino que se difunda de generación en generación ya sea dentro de la medicina, en la gastronomía, danza, ceremonias, ritos, entre otros, y que a pesar del paso del tiempo y el espacio se mantengan sin alterar las esencias de estos valores culturales ancestrales. Citado por Malán (2022)

1.2.3 Gastronomía ancestral

La gastronomía ancestral es una disciplina con un gran valor histórico, que radica en el arte de preservar los conocimientos, a través de la experimentación de ingeniosos

amantes de la cocina, que día a día ponen a la disposición esas experiencias culinarias adquiridas de los antepasados que en cada rincón del mundo dejaron sus enseñanzas de esos sabores y saberes y que hoy es parte de la alimentación de la humanidad. Mejía y Bravo (2014) Citados por Choez (2021)

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

1.2.4 Saberes Populares

En cuanto al saber popular, Pérez (2011) menciona que “se relaciona con el conocimiento empírico práctico que se manifiesta en una circunstancia local o particular, posee su propia racionalidad, es comprensión de una realidad y es sentido. Hace parte de las experiencias, tradiciones, descubrimientos locales que tienen identidad dentro de una comunidad”.

Tapia, (2014) afirma que “los saberes ancestrales permiten mediante un sistema alcanzar la sostenibilidad, lo cual depende de las necesidades de cada región, fundamentado en el respeto por la naturaleza, modo de vida; así como a la experiencia adquirida generación tras generación”.

Los conocimientos y saberes ancestrales tradicionales y populares no son sólo saberes del pasado son prácticas vivas de los diversos pueblos y nacionalidades; tener en cuenta estos saberes ancestrales y describirlos permite obtener un gran conocimiento de las prácticas autónomas, lo que a su vez permitirá el rescate y conservación de las prácticas propias ante las impuestas, de tal manera se perpetuará la historia de los pueblos. Crespo (2014) citados por (Carranza, 2021, pág. 117)

Como lo expresan estos autores, los saberes populares son una mezcla del conocimiento o real con la práctica, lo empírico es lo que las personas desde muchos años otras fueron dejando como forma de preparación, tiempo en que los alimentos pueden ser ingeridos, forma de cocción, etc. Se puede decir que las recetas ancestrales de comida manabita fueron adoptadas por personas que habitaban en las zonas rurales de Manabí,

aunque es muy difícil encontrar personas que aún conserven esos conocimientos que nuestros ancestros formaron o adoptaron de las culturas que habitaron gran parte del territorio manabita.

1.2.5 Costumbres y Tradiciones

Como lo indica Cuenin (2009)

La cultura de un pueblo está basada en sus conocimientos tradicionales, su visión del mundo y su espiritualidad. Éstos no son estáticos, al contrario, son dinámicos: producen innovaciones desde dentro, abarcan todos los aspectos de la vida comunitaria, se vinculan al manejo del entorno natural, son acumulativos y representan generaciones de experiencias, observación cuidadosa y experimentación constante, pero también usan y adaptan conocimientos externos. Citado por (Hodgson, 2018, pág. 16)

Costumbre y tradiciones tienen casi un mismo significado, costumbre se trata del comportamiento o la repetición constante de una acción o actividad, por las personas de una comunidad la cual con el pasar de los días se puede volver un hábito es decir las personas se acostumbran a muchas cosas ejemplo; a levantarse todos los días a las 5 de mañana, a ir a la misa todos los fines de semana.

Por otra parte se habla de tradición que son todos los conocimientos, forma de vida, alimentación, que se van transmitiendo de generación en generación, ya sean estos como elaborar un almuerzo con los productos que existen en la zona rural, elaboración de artesanías con materiales existentes en las zonas rurales de cada rincón de Manabí, la danza, la música, el trabajo en el campo, el trabajo en casa, la educación a los hijos, las fiestas de un pueblo, las fechas importantes como lo son el día de los difuntos, los cumpleaños, las fiestas de navidad y año nuevo, etc., en fin la tradición de un pueblo es lo que sucedió en el pasado y que se ha ido transmitiendo con el pasar de los años.

1.2.6 Gastronomía Ecuatoriana

Actualmente la gastronomía está afirmándose como un elemento importante de diversificación y como una herramienta de definición de marca y de imagen de un territorio, un país y una cultura.

Según, Pazos (2010) el Ecuador por historia, desde el periodo preincaico hasta la llegada y conquista de los españoles, es un país extensamente rico en cultura y gastronomía, debido a la gran variedad de productos de la zona geográfica. Por lo cual, la

mezcla de nuevas técnicas gastronómicas con las ancestrales puede permitir evolucionar en nuevas texturas y sabores para que trascienda la cocina ecuatoriana.

Las cocinas constituyen un elemento de sinergia sobre diversos aspectos de la vida de las comunidades: la agricultura, la dieta, los mercados tradicionales, las formas de conservar los alimentos, las tradiciones, los procedimientos desde las viejas tecnologías hasta las innovaciones más recientes.

En la cocina ecuatoriana predomina la variedad de ingredientes. Debe tenerse en cuenta que Ecuador tiene acceso a tres diferentes tipos de recursos culinarios que remiten a sus distintas regiones biogeográficas: las costas del Océano Pacífico, así como las islas Galápagos; los Andes, y por último la selva amazónica. La cocina gira en torno a estas tres fuentes de ingredientes, haciendo que las personas y las culturas de la zona puedan elaborar diversos platos autóctonos, con un potencial turístico importante.

1.2.7 Gastronomía Ancestral Manabita

Según Vergara (2020) La cocina precolombina y prehispánica de Manabí tienen sentada sus bases en dos culturas: Las Vegas y Valdivia.

La primera es pionera en la agricultura y la segunda heredera de la agricultura y el desarrollo de la alfarería en América en el periodo formativo temprano.

Por tanto, ambas son culturas madres para todas las civilizaciones que han habitado estos territorios: Machalilla, Chorrera, Jama Coaque, Mantas y Charapotó.

El patrimonio gastronómico de la provincia de Manabí tiene impregnada en sus raíces la herencia transmitida de generación en generación por las abuelas, quienes han custodiado estos conocimientos ancestrales de las culturas que han precedido. Ellas no solo heredaron productos y vasijas, sino también técnicas de cocción y utensilios propios para cada una de sus preparaciones y rituales a través de la alimentación y cosmovisión.

La generosidad y abundancia que brindan la tierra manabita y sus excelentes frutos del mar han contribuido también al patrimonio gastronómico ecuatoriano.

EL 70% de la arqueología del País se encuentra en esta Manabí, por eso no es de extrañarse que la gastronomía manabita haya sido declarada patrimonio inmaterial del Ecuador, entre los productos milenarios están: cacao fino y de aroma, maníes.

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

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

1.3 Desarrollo Sostenible

La definición exacta que proporciona el Diccionario de la lengua española para sostenibilidad es “aquello que, especialmente en ecología y economía, se puede mantener durante largo tiempo sin agotar los recursos o causar grave daño al medio ambiente”.

El concepto de desarrollo sostenible fue acuñado por la ministra noruega Gro Harlem Brundtland en el Informe sobre nuestro futuro común el año 1987. En este mismo, se incide en la importancia de la sostenibilidad como herramienta para dejar a nuestros hijos un mundo en el que se pueda vivir. Partiendo de la importancia básica de los recursos naturales, la sostenibilidad busca un desarrollo social que contribuya a mejorar la calidad de vida de todo el mundo.

1.4 Marco de Regulación

Constitución del Ecuador (2008), en la actualidad es el principal marco regulatorio del país, donde se estipulan los derechos ambientales que deben formar parte de la vida de cualquier ciudadano o persona que permanezca en el país. Dentro de la misma se establecen niveles normativos que presentan las pautas necesarias para la aplicación de normas en los diferentes campos o sectores, los cuales hacen alusión a la protección y conservación de la naturaleza:

COA (Código Orgánico del Ambiente), cuya normativa que está estructurada por niveles conocidos como libros, específicamente ocho, mediante los cuales, se da a conocer la necesidad de conservación de los diferentes patrimonios naturales y culturales existentes en el Ecuador.

COOTAD (Código Orgánico de Organización Territorial y Autonomía Descentralizada), este cuerpo jurídico tiene como finalidad darles a los gobiernos

autónomos descentralizados la autonomía para la formulación de ordenanzas inclinadas a la protección del turismo sostenible.

Ordenanzas Municipales Cantonales, las cuales son elaboradas de acuerdo a las necesidades que requieran en las diferentes actividades, sean estas turísticas, hoteleras, gastronómicas, ecoturísticas entre otras. Un ejemplo de ellos es la Ordenanza de control de los permisos de aprovechamiento forestal en la provincia de Manabí y declaratoria de la política provincial de repoblamiento forestal para conservación de los ecosistemas, que tiene por objeto y finalidad mejorar el control in situ para favorecer la conservación natural y la explotación sostenible de los recursos naturales, para lo cual facilitará la articulación de este mecanismo de participación ciudadana en los gobiernos municipales y gobiernos parroquiales rurales de la provincia de Manabí. (GAD, 2020, pág. 7)

Normas ISO 9001, es una norma ISO internacional elaborada por la Organización Internacional para la Estandarización (ISO) que se aplica a los Sistemas de Gestión de Calidad de organizaciones públicas y privadas, independientemente de su tamaño o actividad empresarial. Se trata de un método de trabajo excelente para la mejora de la calidad de los productos y servicios, así como de la satisfacción del cliente.

Además, es necesario mencionar que dentro del marco normativo existen otras normas, protocolos, reglamentos, resoluciones y acuerdos que dan la base legal como medio para la protección y realización del turismo sostenible.

1.5 Gastronomía y Preservación Ambiental

La gastronomía aporta su receta para lograr un futuro sostenible. Surge así un concepto de cocina que tiene en cuenta el origen de los ingredientes, cómo se cultivan y cómo llegan a los mercados y, finalmente, a los platos, lo que se ha venido a denominar gastronomía sostenible.

Este término fue establecido por la Organización de las Naciones Unidas con objeto de darle apertura a lo relacionado con la diversidad natural para el consumo de alimentos que no tengan un impacto negativo sobre el medio ambiente.

Precisamente, la pandemia del covid-19 ha puesto más de relevancia que nunca la gastronomía sostenible, que celebra los ingredientes y productos de temporada y contribuye a la preservación de la vida silvestre y las tradiciones culinarias. Si bien el

concepto va más allá de esta realidad cercana, apelando a una concepción de un mundo en el que los alimentos son nutritivos y accesibles para todos y los recursos naturales se gestionan de manera que mantengan las funciones del ecosistema para apoyar las necesidades humanas actuales y futuras.

Por gastronomía sostenible se entiende aquella que emplea productos de cercanía y de temporada, preferentemente agroecológicos. O bien, a falta de cultivos locales, utiliza productos procedentes de comercio justo y responsable. Tiene en cuenta el impacto ambiental en la producción de los alimentos empleados, eligiendo los que producen menor huella de carbono. Reduce el consumo de energía, empleando utensilios de cocina como el hierro, la cerámica o el cristal, que retienen mejor el calor, consumiendo la energía estrictamente necesaria y optando por los electrodomésticos que menos consumen para su preparación y conservación.

La gastronomía sostenible usa el agua de forma eficiente, reduciendo la cantidad a lo imprescindible y la reutiliza si es posible. Además, recicla los envases y evita el uso de plásticos o los reutiliza, procurando el desperdicio cero y reduciendo, reutilizando y reciclando los restos de comida.

El objetivo último es crear conciencia para adquirir nuevos hábitos alimenticios, los cuales contribuyan no solo al bienestar de la población mundial, sino también, a la protección y preservación de los recursos que provienen de la tierra, y que contribuyan a vivir en un planeta más sostenible. (Acereda, 2020)

1.6 Gastronomía del Cantón Flavio Alfaro

Conocido en sus inicios como “Pescadillo” por la abundante presencia de pescado en su río Pescadillo. El 23 de septiembre de 1940, se convirtió en un recinto de la parroquia Ricaurte del cantón Chone, con el nombre de Flavio Alfaro, en homenaje a Flavio Alfaro, muerto junto a Eloy Alfaro el 28 de enero de 1912. En ese entonces contaba con los caseríos de Zapallo, La Morena, Camarones, El Guineo, Ciriaco, Rancho Quemado, Piche, Novillo y Quinindé. El 29 de abril de 1988 fue elevado a la categoría de cantón.

La riqueza de la gastronomía del cantón Flavio Alfaro de la Provincia de Manabí es un recurso que tienen a su favor los ciudadanos de este cantón ya que si se maneja

adecuadamente este cantón puede convertirse en un atractivo turístico, por su gran valor gastronómico como parte del patrimonio cultural tangible y a través de la preparación de diferentes platillos ancestrales que tienen la originalidad y transcendencia de nuestros antepasados, como una de las principales formas para llegar a nuevos paladares. A su vez, se debe tener en cuenta que es una de las principales actividades económicas y sociales de la zona urbana ya que su preparación es utilizada para la generación de ingresos económicos.

Flavio Alfaro como cantón de Manabí se distingue por su gastronomía variada y apreciada a nivel nacional. La preparación de los distintos platillos es muy especial y gran parte de ellos son elaborados a base de, plátano, maní, queso y finas especerías, constituyéndose así en una impresionante propuesta gastronómica que atrae a propios y foráneos: la morcilla, la choriza, el suero blanco, el viche, la cazuela, el pan de almidón, los ceviches, los deliciosos dulces de La Crespa, los corviches, las empanadas y por supuesto el maní y la sal prieta. Maldonado Flor, (2011) En su gastronomía se destaca el caldo de gallina “criolla” el mismo que está identificado como uno de sus platos típicos; y, el bollo, compuesto por una mezcla de maní, plátano y chanco que es hornado envuelto en hoja de plátano. Estos son solo algunas de las delicias que se pueden encontrar en este cantón que se distinguen por una gastronomía exquisita.

CAPÍTULO II

DISEÑO METODOLÓGICO

Este capítulo se desarrolla con el fin de identificar los aspectos metodológicos, los cuales se relacionan con el enfoque de investigación, tipo, métodos y técnicas e instrumentos para recopilación de información a utilizar. Además, se estructura el cuestionario de encuesta y entrevista, se emplea la muestra y validez de instrumento, para mayor veracidad de los datos.

2.1 TIPO DE INVESTIGACIÓN

Según (Chagoya, 2020) cualquier proyecto investigativo se define como la serie de pasos que conducen a la búsqueda de conocimientos mediante la aplicación de métodos y técnicas de investigación.

2.1.1. Investigación exploratoria

Es la investigación que pretende darnos una visión general de tipo aproximativo respecto a una determinada realidad. Este tipo de investigación se realiza especialmente cuando el tema elegido ha sido poco explorado y reconocido y cuando aún sobre él es difícil formular hipótesis precisas o de cierta generalidad.

Suele surgir también cuando aparece un nuevo fenómeno, que precisamente por su novedad, no admite todavía una descripción sistemática o cuando los recursos de que dispone el investigador resultan insuficientes como para emprender un trabajo más profundo.

2.1.2. Investigación descriptiva

Su preocupación primordial radica en describir algunas características fundamentales de conjuntos homogéneos de fenómenos, utilizando criterios sistemáticos que permitan poner de manifiesto su estructura o comportamiento. De esta forma se pueden obtener las notas que caracterizan a la realidad estudiada.

2.1.3. Investigación explicativa

Consiste en aquellos trabajos que se centran en determinar los orígenes o las causas de un determinado conjunto de fenómenos, donde el objetivo es conocer por qué suceden ciertos hechos a través de la delimitación de las relaciones causales existentes o, al menos, de las condiciones en que ellas se producen.

Este es el tipo de investigación que más profundiza nuestro conocimiento de la realidad, porque nos explica la razón, el porqué de las cosas, y es por lo tanto más compleja y delicada pues el riesgo de cometer errores aumenta considerablemente.

2.1.4. Investigación de campo

Según los investigadores (Santa Palella y Feliberto Martins) citados por (Cajal, 2020) , la investigación de campo consiste en la recolección de datos directo de la realidad, sin manipular o controlar las variables. Estudia los fenómenos sociales en su ambiente natural. El investigador no manipula variables debido a que se pierde el entorno de naturalidad en el cual se manifiesta.

En este proyecto se aplicó la investigación exploratoria porque a través de una búsqueda adecuada de los hechos en donde se da el problema se podrá detallar las principales causas del mismo dando lugar a un análisis profundo de los acontecimientos

investigados logrando como resultados posibles soluciones al problema. Y a su vez una investigación de campo ya que se realizó investigaciones directas en los establecimientos donde se ofertan los productos gastronómicos ancestrales, debido a que de esta forma se puede identificar las diferentes técnicas ancestrales que se manejan y a su vez el uso que se les da para que exista una conservación ambiental.

Según Fidias, (2006), “la investigación exploratoria es útil cuando se efectúa sobre un tema u objeto desconocido o poco estudiado, por lo que sus resultados constituyen una visión aproximada de dicho objeto, es decir un nivel superficial de conocimiento”.

2.2 ENFOQUE DE INVESTIGACIÓN

2.2.1 Enfoque cuantitativo

Citando a Hernandez (2010), su proceso de investigación se concentra en las mediciones numéricas. Utiliza la observación del proceso en forma de recolección de datos y los analiza para llegar a responder sus preguntas de investigación. Este enfoque utiliza los análisis estadísticos. Se da a partir de la recolección, la medición de parámetros, la obtención de frecuencias y estadígrafos de población. Plantea un problema de estudio delimitado y concreto. Sus preguntas de investigación versan sobre cuestiones específicas.

2.2.2 Enfoque Cualitativo

De este enfoque son muchas las apreciaciones que diferentes autores indican. Para Hernández (2010), es un proceso que requiere de la recolección de datos sin medición numérica, mientras que para Blasco y Pérez (2007) esta estudia la realidad en su contexto natural y tal como sucede, sacando e interpretando fenómenos de acuerdo con los objetos implicados.

2.2.3 Enfoque mixto

Surge como consecuencia de la necesidad de afrontar la complejidad de los problemas de investigación planteados en todas las ciencias y de enfocarlos de una manera holística. Aquí el investigador utiliza técnicas de los enfoques cuantitativos y cualitativos. Para Hernández, Fernández y Batista (2010), la investigación mixta no tiene como meta remplazar a la investigación cuantitativa ni a la investigación cualitativa, sino

utilizar las fortalezas de ambos tipos de indagación combinándolas y tratando de minimizar sus debilidades potenciales.

Esta investigación tiene un enfoque mixto, puesto que se trabajó con la recolección de datos cualitativos, los cuales se recolectaron a través de la entrevista realizada a los actores involucrados y cuantitativos, recolectados a través de la encuesta realizada en la zona de estudio, a los habitantes locales y visitantes.

2.3 MÉTODOS DE INVESTIGACIÓN

La palabra método se deriva del griego meta: hacia, a lo largo; y odos que significa camino, por lo que podemos deducir que método significa el camino más adecuado para lograr un fin. El método es un elemento necesario en la ciencia; ya que sin él no sería fácil demostrar si un argumento es válido o no. Citando a (Caballero, 2014) los posibles métodos a utilizar en una investigación pueden ser:

2.3.1 Método deductivo

Aquella orientación que va de lo general a lo específico es decir qué parte de un enunciado general del que se van desentrañando partes o elementos específicos.

2.3.2 Método inductivo

Aquella orientación que va de los casos particulares a lo general es decir qué parte de los datos o elementos individuales y por semejanzas se sintetiza y se llega a un enunciado general que explica y comprende esos casos particulares.

2.3.3 Método histórico

Aquella orientación que va del pasado al presente para proyectarse al futuro por lo general la tapa de tiempo o proyectada al futuro es equivalente en extensión a la etapa considerada del pasado.

2.3.4 Método descriptivo

Aquella orientación que se centra en responder la pregunta acerca de cómo es una determinada parte de la realidad objeto de estudio.

2.3.5 Método explicativo

Aquella orientación que además de considerar la respuesta al cómo se centra en responder la pregunta porque es así la realidad o cuáles son las causas lo que implica plantear hipótesis explicativas y un diseño explicativo.

2.3.6 Método experimental

aquella orientación que a partir de lo ya descrito y explicado se encuentra en predecir lo que va a pasar en el futuro si en esa situación de la realidad se hace un determinado cambio sobre la base de las respuestas al cómo y al porque como premisas se afirma que si se hace tal cambio va a suceder tal cosa este método hace necesario plantear una hipótesis predictiva con la estructura si es así porque y si se hace tal cambio entonces va a suceder tal cosa y el diseño pasa a ser un diseño experimental el diseño de un experimento para contrastar una hipótesis predictiva significa el trabajo en condiciones de laboratorio con variables controladas con grupos testigos y grupos experimentales.

Según lo anteriormente mencionado, se utilizó los métodos, deductivo mediante una búsqueda de datos necesarios para la investigación que se trabajaron desde lo general para tomar las explicaciones particulares. En este sentido dicho método se apega a la investigación, puesto que se enfoca desde el panorama general, hacia la búsqueda de lo específico, para de esta manera obtener una información clara, precisa y concreta sobre el área de estudio. El método inductivo se manejó en la realización de las encuestas a través del cual desde lo particular se fue llegando a conclusiones generales a través de semejanzas y similitudes encontradas en el proceso investigativo.

Como lo menciona Garces, (2009) citado por (Lainez M. , 2015) los métodos trabajados son útiles desde sus diferentes perspectivas para llegar a la solución del problema planteado y a su vez la obtención de información significativa para el desarrollo adecuado de la investigación.

2.4 TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN

Entre las técnicas que se pudo aplicar se diseñó un cuestionario para las encuestas y entrevistas, recursos que permiten obtener una información directa y confiable para el investigador, el objetivo de la encuesta fue identificar el aporte que proporciona la gastronomía ancestral para el desarrollo turístico de la parroquia urbana de Flavio Alfaro.

Según Hurtado (2008) afirma que una revisión documental es una técnica en donde se recolecta información escrita sobre un determinado tema, teniendo como fin

proporcionar variables que se relacionan indirectamente o directamente con el tema establecido. En este proyecto se la utilizó para el análisis de contenidos en fuentes digitales como tesis, artículos científicos, informes y demás. De dichos documentos se extraía información crucial para el desarrollo del marco teórico y estudio de las variables.

La encuesta es considerada como una técnica de producción de datos que, mediante la utilización de cuestionarios estandarizados, permite indagar sobre múltiples temas de los individuos o grupos estudiados: hechos, actitudes, creencias, opiniones, pautas de consumo, hábitos, entre otros (Archenti, 2012).

2.4.1 Encuesta: esta técnica permitió recopilar información en el campo de estudio, y a su vez identificar, opiniones y actitudes de los encuestados con referencia a cada interrogante, que sirvieron para recabar la información necesaria, cuyos resultados fueron indispensables para el investigador con referencia al tema en el que se establecieron preguntas cerradas con opciones de respuestas objetivas.

Según (Sampieri) 2006, las entrevistas implican que una persona calificada aplica el cuestionario a los sujetos participantes, el primero hace las preguntas a cada sujeto y anota las respuestas.

2.4.2 Entrevista: otorgó información directa, al realizar la entrevista naturalmente se la estableció en forma de conversación cara a cara con las personas seleccionadas tales como las autoridades locales, sobre todo con las personas administradoras de los establecimientos que ejercen la gastronomía ancestral.

Bunge (2007) citado por (Covarrubias & Martínez) señala que, la observación es el procedimiento empírico elemental de la ciencia que tiene como objeto de estudio uno o varios hechos, objetos o fenómenos de la realidad actual; por lo que, cualquier dato observado será considerado como algo factual, verdadero o contundente.

2.4.3 Observación: Esta técnica es útil, debido a que su desarrollo está direccionado en la observación de los hechos, apoyándose con un formato establecido con cuestiones precisas para luego ser analizadas, tiene relación con la entrevista porque se realizó en el lugar donde ocurre el fenómeno.

2.5 INSTRUMENTOS

Los instrumentos científicos se pueden clasificar basándose en su finalidad como de: exploración, cualitativos y cuantitativos.

2.5.1. Los instrumentos de exploración lo constituyen las referencias y resúmenes bibliográficos alusivos al problema que desea investigar; en ellos se consignan las lecturas y observaciones de artículos, libros, periódicos, memorias, cartas, fotos, o cualquier otro material consultado, incluso etnográfico. Gracias a este material se elabora el archivo de la investigación. Existen varias técnicas para consignar este tipo de material. (Bradley & citado por Paula Lama) 2020.

2.5.2. Los instrumentos cualitativos son variados: entrevistas grupales, individuales, profundas, abiertas y de historia oral. Estas opiniones vertidas en conversaciones con expertos, generalmente de la conducta, están relacionadas con las actitudes y la conducta probable, y responden a valores previamente adoptados por el sujeto entrevistado (Fiske) 2010

2.5.3 Los instrumentos cuantitativos son de tres tipos: cuestionarios, pruebas proyectivas y protocolos.

En esta investigación se utilizaron los tres instrumentos anteriormente mencionados, haciendo uso de:

- **Referencias y resúmenes bibliográficos** alusivos al problema que desea investigar; que fueron de gran importancia, para poder entender e indagar más a fondo todos los antecedentes gastronómicos ancestrales.
- **Formulario de encuesta**, mediante el cual se plantearon doce preguntas objetivas y cerradas, lo que permite rapidez y precisión a la hora de analizar los datos cuantitativos.
- **Cuestionario de entrevista**, se plantearon preguntas con el fin de entrevistar a las autoridades municipales y administradores de los establecimientos de la zona urbana de Flavio Alfaro, para tener información más clara y precisa sobre el diagnóstico actual del lugar.

2.6 POBLACIÓN Y MUESTRA

2.6.1 Población

La población es un conjunto de elementos que contienen ciertas características que se pretenden estudiar. Por esa razón, entre la población y la muestra existe un carácter inductivo (de lo particular a lo general), esperando que la parte observada (en este caso la

muestra) sea representativa de la realidad (entiéndase aquí a la población); para de esa forma garantizar las conclusiones extraídas en el estudio. (J.L, 2017)

La población de estudio son los habitantes de la parroquia urbana del cantón Flavio Alfaro. Como tal, se tomaron como referencia los datos del censo INEC (2010), que presenta una población urbana de 6,197 habitantes, de los cuales el 46,97% son hombres y el 52,64% son mujeres.

2.6.2 Muestreo

Según el autor Arias (2006, p. 83) define muestreo como “un proceso en el que se conoce la probabilidad que tiene cada elemento de integrar la muestra”. Por ello, este procedimiento se llevará a cabo mediante un muestreo no probabilístico accidental, se aplicará a las poblaciones (b) y (c).

Los tipos de muestreo según (Lopez, 2017)

2.6.2.1 Muestreo probabilístico. Aquel muestreo en que, de forma estricta, todas las unidades de la población tienen una probabilidad conocida de ser incluidas en la muestra, y, por lo tanto, también se conoce la probabilidad de obtener cada una de las muestras mediante un procedimiento de aleatorización.

2.6.2.1 Muestreo no probabilístico. En este caso no se conocen las probabilidades de cada unidad de muestreo de pertenecer a la muestra. Cabe contemplar en esta categoría: – Muestreo por cuotas – Muestreo casual o incidental – Muestreo de conveniencia – Muestreo intencional o razonado – Muestreo de bola de nieve

2.6.3 Muestra

Una muestra estadística es una parte o subconjunto de unidades representativas de un conjunto llamado población o universo, seleccionadas de forma aleatoria, y que se somete a observación científica con el objetivo de obtener resultados válidos para el universo total investigado, dentro de unos límites de error y de probabilidad de que se pueden determinar en cada caso.

Para obtener la muestra a encuestar, se utilizó un muestreo probabilístico, aplicando la fórmula al número de habitantes pertenecientes a la zona urbana del cantón de Flavio Alfaro.

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

N= cantidad de la población

Z= valor para un nivel de confianza

p= probabilidad de que ocurra

q= probabilidad de que no ocurra

e= probabilidad máxima de cometer errores

A continuación, se realiza el proceso para obtener la población a encuestar.

Reemplazando los valores, se tiene:

N= 6197 año 2010 (última actualización del censo)

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

p= 0,5

q= 0,5

e= 0,10 probabilidad máxima de cometer errores

$$n = \frac{(1,96)^2 * 0,5 * 0,5 * 6197}{(0,10)^2 (6197-1) + (1,96)^2 * 0,5 * 0,5}$$

$$n = \frac{3,8416 * 0,5 * 0,5 * 6197}{0,01(6,197) + 3,8416 * 0,5 * 0,5}$$

$$n = \frac{5951,5988}{61,97 + 0,9604}$$

$$n = \frac{5951,5988}{62,9304}$$

n= 94,57 redondeando a 100

CAPÍTULO III

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

3.1 Diagnóstico actual de la gastronomía ancestral en el cantón Flavio Alfaro

El actual capítulo consiste en dar respuesta a los objetivos específicos de la investigación. Así mismo, se describen los resultados de la encuesta y entrevista aplicada en la parroquia urbana del cantón Flavio Alfaro, sobre la gastronomía ancestral y su impacto actual.

Por tanto, para responder al objetivo 1, el mismo que declara: “Diagnosticar la situación actual de la gastronomía ancestral como parte del patrimonio cultural en el área urbana del cantón Flavio Alfaro”, la investigadora, ha generado el siguiente análisis con tablas de información:

Según lo investigado y lo aplicado con la técnica de observación y estudio de campo, en las tres visitas que se realizaron a la parroquia urbana del cantón Flavio Alfaro y sus establecimientos gastronómicos, mismos que primero se identificaron mediante el registro catastral proporcionado por el encargado municipal, se estableció, que existen 20 establecimientos registrados, de los cuales se logró visitar 10 de ellos, al menos el 40% en la actualidad todavía ocupan alguna técnica ancestral ya sea en la preparación de los alimentos, los implementos utilizados o las técnicas de preparación de la gastronomía que ofertan.

Tabla 1 - Técnicas ancestrales existentes

<i>Técnicas Ancestrales utilizadas en los establecimientos</i>		
	Técnicas ancestrales que se mantienen	Técnicas que sustituyeron
Utensilios ancestrales	Horno de leña, ollas de barro, moledor de maíz y moledor de carne manuales.	Hornos y moledores eléctricos, ollas metálicas o en acero, estufas a gas y eléctricas.
Ingredientes	Cebollita, sangre de las aves, cilantro de pozo, pimienta, ajo, achote, maní molido a mano, cuajo del cerdo.	Condimentos y especias tratados y comercializados por cadenas de alimentos, pastillas de cuajar.
Formas de preparación	Cocción en horno de leña Fondo de pollo para los diferentes platos Aliño a base de cebollín, ajo y pimienta.	Utilización de ciertos alimentos precocidos. Para una rapidez en la preparación utilización de estufas a gas y eléctricas. Aliños a base de especias industrializadas.

Aunque el cantón Flavio Alfaro, cuenta con grandes extensiones de tierra, para la siembra de productos locales de Manabí, es un cantón que basa su actividad económica en la ganadera, motivo por el cual actualmente no existe mucha siembra de productos, sin embargo, según la información recolectada en el campo, la gran mayoría de productos son comprados en los cantones vecinos que siguen siendo parte de Manabí. Para establecer los principales ingredientes locales que se utilizan actualmente en la gastronomía ancestral del cantón se realizó la siguiente tabla:

Tabla 2 - Principales ingredientes locales que se utilizan en la gastronomía ancestral

<i>Ingredientes</i>	<i>Foto</i>	<i>Historia</i>
<i>Maní</i>		El maní es un producto territorial, está presente en las parcelas, especialmente en la zona rural de Portoviejo, Tosagua y Rocafuerte. Se convirtió en uno de los ingredientes principales de al menos más de 10 platos tradicionales manabitas.
<i>Cilantro cimarrón o de pozo</i>		Es una hierba silvestre que se utiliza para darle sabor a las comidas, especialmente al caldo de gallina criolla. Se le llama chillangua, culantro de monte o sachaculantro. Es nativa del continente americano y crece de manera silvestre.
<i>Zapallo</i>		Se le atribuye sin fin de propiedades alimenticias y curativas, el fruto está ligado al origen de la cultura en América. El zapallo aparte de ser Los aborígenes lo utilizaban no solo para la alimentación, sino que creaban botellas y otros tipos de artesanías.
<i>Maíz</i>		Es uno de los granos ancestrales de la gastronomía manabita, se siembra en casi todos los cantones de la provincia de Manabí. El maíz fue considerado el alimento de los dioses.

Plátano



El cultivo de plátano en Manabí, ha sido un sector tradicional de economía campesina, de subsistencia para pequeños productores, convirtiéndose en la estrella en los fogones manabitas. El plátano verde es igualmente, la base de los tradicionales bolones y empanadas, y se usa en el famoso corviche, combinado con maní y pescado.

Yuca



Se ha cultivado durante siglos por los campesinos de la costa y forma parte de la variedad de legumbres, hortalizas y frutas, productos ancestrales de la gastronomía manabita.

Camote



Tubérculo consumido ancestralmente en los países de Latinoamérica. A lo largo de los años, ha sido un producto de consumo doméstico y familiar. Alimento reconocido gracias a sus características nutritivas, facilidad de cultivo y productividad.

Pescado





La mayor parte de la gastronomía manabita, se basa en la utilización de diferentes tipos de pescados locales tanto de río como de mar. Su sabor –dicen los amantes de la comida costeña- es muy especial en Manabí.




Nota: Elaboración propia

Después de realizar el estudio de campo y gracias a lo observado en los menús que se ofertan en los diferentes establecimientos de comida ancestral visitados en la parroquia urbana de Flavio Alfaro, se presenta la siguiente tabla, donde se establece los platillos ancestrales que se continúan comercializando en esta zona.

Tabla 3 – Platos Ancestrales del cantón Flavio Alfaro

<i>Principales platos típicos que se posicionaron como ancestrales de Flavio Alfaro</i>		
Platos ancestrales	Historia	Foto
Requesón	<p>El proceso de elaboración del requesón llegó a América con la conquista, y consiste en exprimir el suero de los quesos blandos para luego fermentarlo con bacterias lácticas y lavarlo a una temperatura de casi 100°C, de la que se obtiene una consistencia cremosa y color blanco. muy nutritivo que tiene un sabor suave y una textura delicada. Tiene cuatro veces más proteínas que la leche y cinco veces más calcio.</p>	
Suero Blanco	<p>Por medio de la tradición oral se conoce que el suero blanco aparece como una gastronomía propia de los agricultores, quienes al tener corrales de vacas les generaron que la leche se las procese de diferentes formas. Utilizando la materia prima de la leche y el cuajo del cerdo, sino tiene el cuajo se compran las pastillas de cuajar en las farmacias, se pone a serenar hasta que se forma una bola, la misma que da paso para servirse el suero blanco y se le agrega sal. Se sirve con plátano asado, patacones, arroz o chifles.</p>	

<p>Caldo de gallina criolla</p>	<p>Los registros de su receta y origen describen al caldo de gallina como una de las preparaciones favoritas de los trabajadores nocturnos, quienes acababan su horario en la madrugada, por lo que necesitaban alimentarse con algo que los llene y mantenga con energía. Se la recomendaba para la dieta de las mujeres que daban a luz.</p>	
<p>Seco de gallina criolla</p>	<p>Para algunos estudiosos de la comida ecuatoriana, el seco de gallina tiene origen hispánico y vino con los colonizadores españoles. Es un guiso muy antiguo al que le caracteriza una larga cocción, originalmente de cuatro horas. En la historia gastronómica a este tipo de comidas se las conocía como comidas pobres. El pueblo debía aprovechar todos los despojos de los animales: las ubres, las patas de res, las vísceras.</p>	
<p>Tonga</p>	<p>La tonga tiene sus orígenes en la actividad de los caucheros y los primeros colonizadores cuando existía la jungla manabita. Los campesinos ingresaban todas las mañanas a los bosques montañosos a extraer el caucho para obtener el látex. Las madres y esposas de estos obreros le preparaban sus almuerzos a base de arroz, maduro frito, maní y todo lo envolvían en hojas de plátano.</p>	

<p>Tortillas de maíz</p>	<p>Se trata de una tortilla hecha de maíz amarillo, dicho maíz tiene una particularidad, es una especie nativa, es decir que se siembra a partir de las mejores mazorcas de la cosecha anterior. Hay una variedad en la forma de hacer tortillas, unas muy redondas y otras pequeñas y aplanadas, también hay quien las hace de dulce. Resultan más sabrosas si se utilizan los hornos de arcilla, en los cuales se introduce pedazos de leña.</p>	
<p>Viche</p>	<p>El viche es quizás la receta más antigua de la cocina manabita, tomando en cuenta que las sociedades antiguas de Manabí eran expertos en manejar la cocción de los ingredientes principales del plato: el camarón de río, el maní molido y algunos sostienen, incluso, el plátano verde. Conocido como la sopa que lo tiene todo.</p>	
<p>Bollos</p>	<p>Se conoce que este plato surgió con la mezcla de las culturas costeñas. El bollo está hecho con masa de plátano, maní molido y pescado, aunque actualmente también se lo prepara con cuero de chanco. Tiene varias preparaciones como que puede ser relleno de carne de chanco o pescado de río.</p>	

Nota: Elaboración propia

3.2 Resultados de la encuesta realizada a los habitantes del cantón Flavio Alfaro

De igual manera, en pro de obtener la respuesta al objetivo 2, el cual indica: “Determinar el impacto económico, sociocultural y ambiental que produce la gastronomía ancestral en el área urbana del cantón Flavio Alfaro”, se presentan los resultados de la encuesta realizada a los habitantes locales y visitantes de la parroquia urbana del cantón Flavio Alfaro, las cuales fueron aplicadas a un universo de 100 personas y las entrevistas realizadas a los encargados municipales y administradores de algunos establecimientos. Se detallan a continuación:

Tabla 4 - Pregunta 1.

Sexo

Sexo	Frecuencia	Porcentaje
<i>Hombre</i>	54	55,10%
<i>Mujer</i>	41	41,80%
<i>Otro</i>	5	3,10%
<i>Total</i>	100	100%

Nota: Elaboración propia

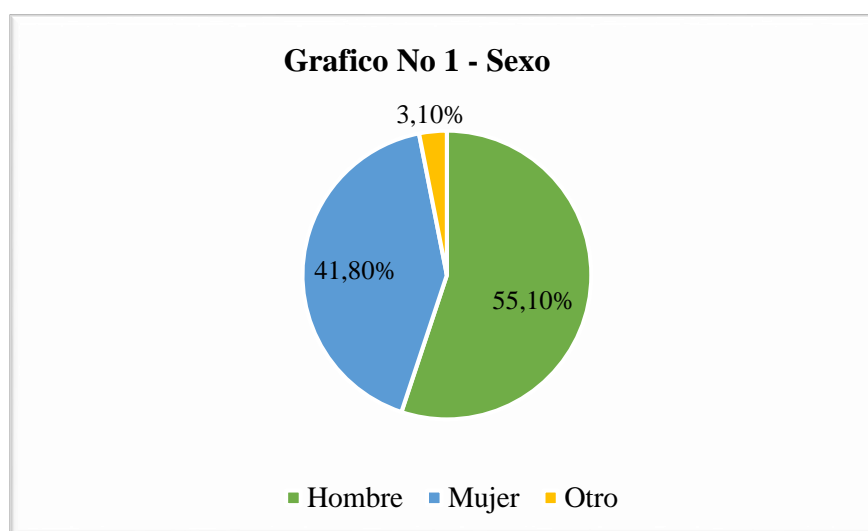


Figura 2 - Sexo

Nota: Elaboración propia

Análisis: El gráfico #1 nos muestra que el 55,1% de las 100 personas encuestadas fueron hombres, el 41,8 % fueron mujeres y el 3,1% de los encuestados se definen de otro sexo. Lo que incide en el comportamiento de los establecimientos para

la oferta de gastronomía ancestral, tomando en cuenta que, a lo largo del tiempo, las mujeres son quienes se han encargado de preparar y mantener estas recetas ancestrales.

Tabla 5 - Pregunta 2.

Edad

<i>Rango de Edad</i>	Frecuencia	Porcentaje
18-28	24	24,00%
29-38	17	17,00%
39-40	37	37,00%
50+	22	22,00%
<i>Total</i>	100	100,00%

Nota: Elaboración propia

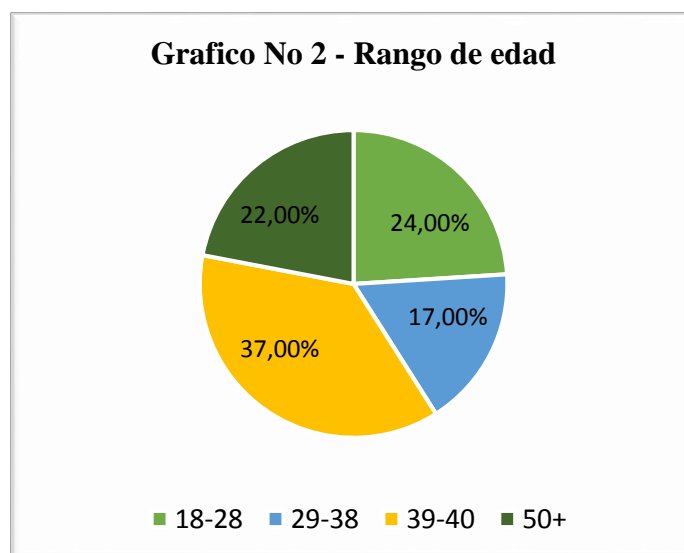


Figura 3-Rango edad

Nota: Elaboración propia

Análisis: Este gráfico nos muestra que el 37% de encuestas realizadas a la población comprenden edades entre los 39-49 años, mientras que el 22% son adultos mayores con una edad mayor a 50 años, un 24% comprende edades entre 18-28 años y el 17% edades entre 29-38 años. De este análisis se concluye que la mayor parte del porcentaje de habitantes son personas jóvenes mayores, que tienden a consumir comida hecha en casa, y por ende prefieren los platos tradicionales y ancestrales preparados por sus esposas.

Tabla 6 - Pregunta 3.

Nivel de educación

<i>Nivel de educación</i>	<i>Frecuencia</i>	<i>Porcentaje</i>
<i>Primaria</i>	24	24,00%
<i>Bachiller</i>	57	57,00%
<i>Superior</i>	19	19,00%
<i>Total</i>	100	100%

Nota: Elaboración propia

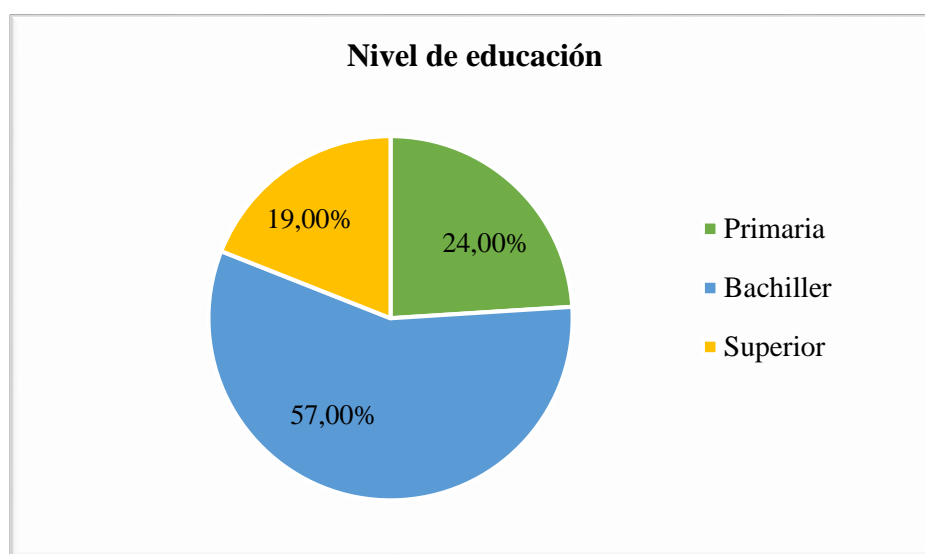


Figura 4-Nivel de educación

Nota: Elaboración propia

Análisis: En cuanto al nivel de educación de los encuestados, el 57% que representa son bachilleres, el 24% solo tienen instrucción primaria, posiblemente se debe a que algunos encuestados son gente del campo, y por último el porcentaje más bajo con 19% tienen estudios superiores, dicho resultado se considera debido a que años atrás no era tan exigente contar con una educación superior como también las posibilidades de continuar con los estudios eran escasas por su alto costo, además los centros educativos solo existían en las grandes ciudades del Ecuador, la movilización y costo se consideraba como un factor negativo para las personas que deseaban emprender una carrera en un colegio, universidad u otra institución educativa.

Tabla 7 - Pregunta 4.

¿Usted es?

<i>Respuesta</i>	<i>Frecuencia</i>	<i>Porcentaje</i>
<i>Habitante local</i>	74	74%
<i>Visitante</i>	26	26%
<i>Total</i>	100	100%

Nota: Elaboración propia

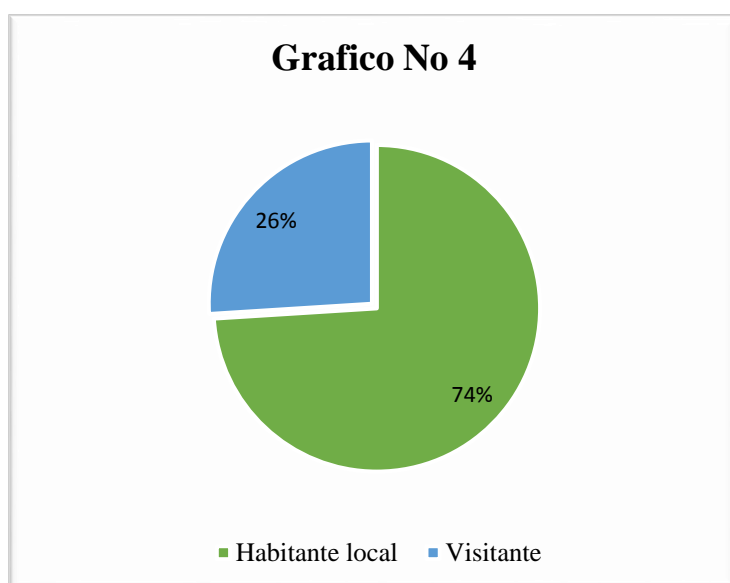


Figura 5- Local o visitante
Elaboración propia

Análisis: En este análisis se establece que la mayor población encuestada con un 74% son habitantes locales, lo que se debe a que en la investigación de campo se identificó que son los mismos habitantes del cantón quienes más consumen la gastronomía ancestral en la zona urbana, y un 26% representa a los visitantes, quienes son pobladores de los alrededores y los cantones vecinos que salen al centro del cantón a trabajar o hacer diligencias.

Tabla 8 - Pregunta 5.

¿Le gusta consumir la gastronomía ancestral manabita?

<i>Respuestas</i>	<i>Frecuencia</i>	<i>Porcentaje</i>
<i>Si</i>	89	89,00%
<i>No</i>	11	11,00%
<i>Total</i>	100	100,00%

Nota: Elaboración propia



Figura 6- Gusto por la gastronomía ancestral

Nota: Elaboración propia

Análisis: Del 100% de encuestados un 89% respondió que, si le gusta consumir la gastronomía ancestral manabita, lo que se debe a que la mayor población encuestada son adultos a gente mayor, que son quienes prefieren consumir la gastronomía tradicional de su cantón, sin embargo, un 11% respondió que no le gusta, lo que indica que ya la gente joven opta por platos modernos o comidas rápidas.

Tabla 9 - Pregunta 6.

¿Con que frecuencia suele degustar un platillo ancestral?

<i>Respuestas</i>	<i>Frecuencia</i>	<i>Porcentaje</i>
<i>Nunca</i>	9	9,00%
<i>Rara vez</i>	16	16,00%
<i>Algunas veces</i>	28	28,00%
<i>Varias veces</i>	32	32,00%
<i>Casi siempre</i>	15	15,00%
Total	100	100,00%

Nota: Elaboración propia

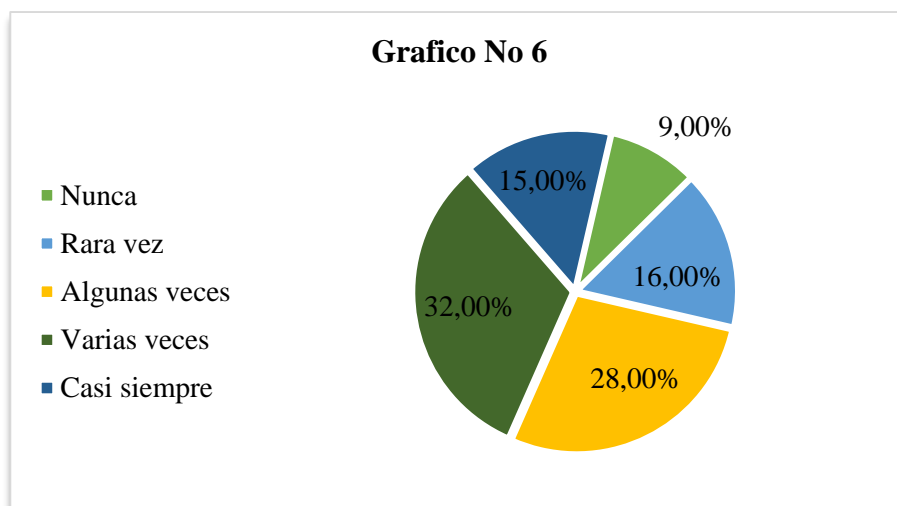


Figura 7- Frecuencia de consumo

Nota: Elaboración propia

Análisis: Del total de los encuestados el 32% representa la población que consume un platillo ancestral varias veces, el 28% algunas veces, el 16% rara vez, el 15% casi siempre y el 9% nunca consume. Este análisis nos permitió identificar que en términos generales los habitantes del cantón, aun prefieren consumir la gastronomía ancestral, lo que es algo muy bueno, porque permitió afirmar que las técnicas ancestrales todavía tienen un alto valor para la población de Flavio Alfaro.

Tabla 10 - Pregunta 7.

Según su criterio ¿La gastronomía ancestral es considerada como fuente de ingresos en la parroquia urbana de Flavio Alfaro?

<i>Respuestas</i>	<i>Frecuencia</i>	<i>Porcentaje</i>
<i>Si</i>	96	96,00%
<i>No</i>	4	4,00%
Total	100	100,00%

Nota: Elaboración propia

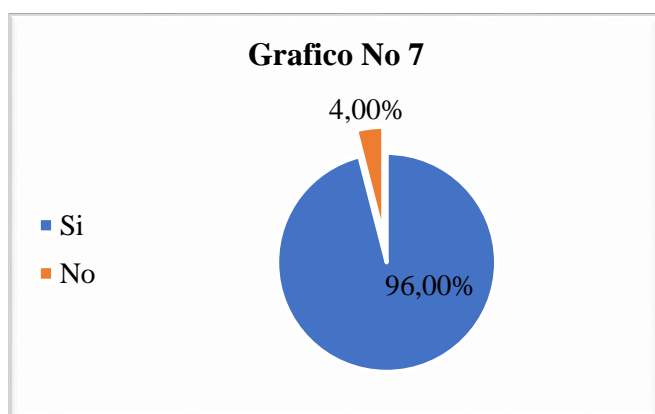


Figura 8 - Fuente de ingresos

Nota: Elaboración propia

Análisis: El 96% que representa casi el total de los encuestados, si considera la gastronomía ancestral como fuente de ingresos para la parroquia, y tal solo un 4% considera que no, lo que puede deberse a que muchos de sus habitantes todavía ven la actividad ganadera como la actividad económica más rentable, sin embargo según la información recolectada en el campo de estudio, gran parte de los habitantes de la parroquia urbana tienen locales de alimentos, y aunque muchos no están registrados, esta actividad se ha convertido en el sustento para muchas familias de esta parroquia.

Tabla 11- Pregunta 8.

¿Cree que el consumo de gastronomía ancestral se ha perdido con el transcurso del tiempo por la implementación de platos modernos?

<i>Respuestas</i>	<i>Frecuencia</i>	<i>Porcentaje</i>
<i>Si</i>	77	77,00%
<i>No</i>	23	23,00%
<i>Total</i>	100	100,00%

Nota: Elaboración propia

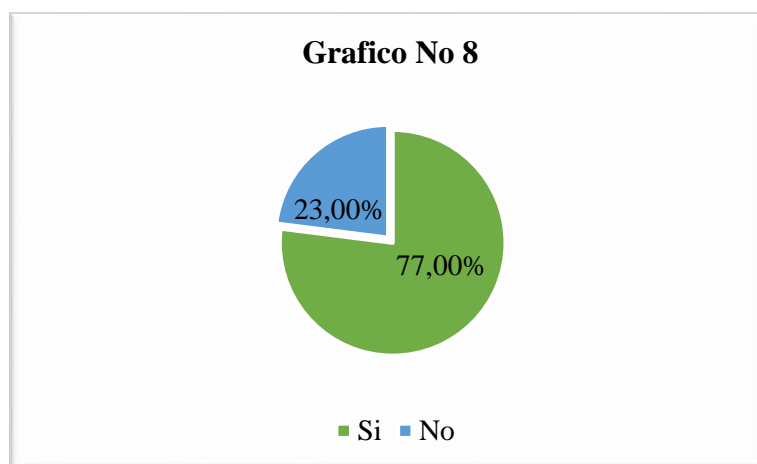


Figura 9 - Perdida del consumo

Nota: Elaboración propia

Análisis: De las 100 personas encuestadas el 77% opina que el consumo de la gastronomía ancestral si se ha perdido con la implementación de platos modernos en la gastronomía manabita, pues actualmente existen muchos establecimientos alimenticios que prefieren ofertar comidas más sencillas y rápidas y por otro lado el 23% de los encuestados opinan que el consumo de gastronomía ancestral sigue conservándose, lo que indica que para muchos de los pobladores de este cantón actualmente sigue teniendo más valor un platillo típico y tradicional, que la comidas rápidas y extranjeras que se ofertan hoy en día.

Tabla 12- Pregunta 9.

¿Cree usted que los restaurantes de la zona urbana de Flavio Alfaro cumplen con normas ambientales para la conservación de la gastronomía ancestral?

<i>Respuestas</i>	<i>Frecuencia</i>	<i>Porcentaje</i>
<i>Algunos</i>	7	7,00%
<i>Pocos</i>	37	37,00%
<i>Ninguno</i>	56	56,00%
<i>Total</i>	100	100,00%

Nota: Elaboración propia

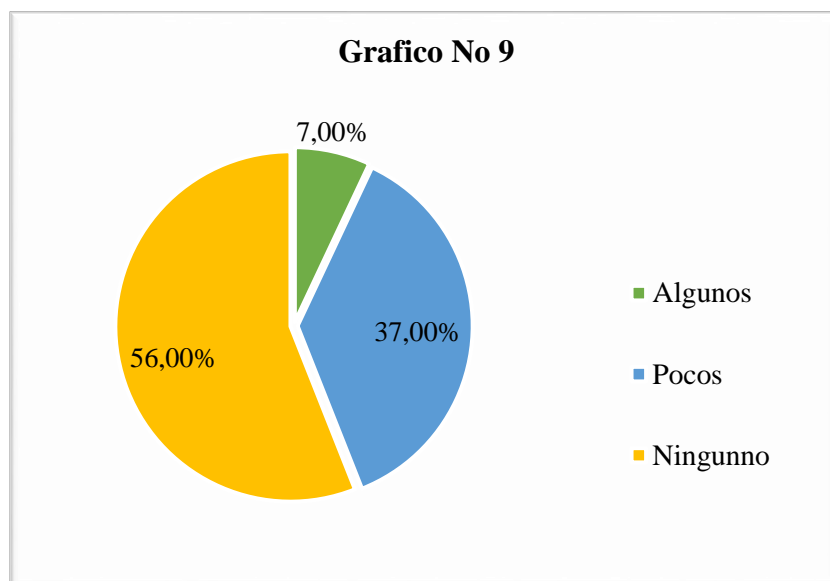


Figura 10 - Cumplimiento normas de sostenibilidad

Nota: Elaboración propia

Análisis: Con un 56% de los encuestados creen que ninguno de los establecimientos de comida de la parroquia urbana cumplen con normas de sostenibilidad, este resultado es debido a que por un lado los habitantes no tienen conocimiento del manejo de estas normas y por otro lado muchos de los espacios de comida que se pudieron observar en el centro parroquial son carretas y carpas armadas alrededor de las calles, estas no son aplicadas, el 37% opinó que unos pocos y el 7% que algunos restaurantes cumplen con estas normas teniendo como base que hay varios establecimientos que hacen separación de desechos.

Tabla 13 - Pregunta 10.

¿Te gustaría que los restaurantes que ofertan la gastronomía ancestral en la parroquia urbana cumplan con normas de sostenibilidad?

<i>Respuestas</i>	<i>Frecuencia</i>	<i>Porcentaje</i>
<i>Si</i>	98	98,00%
<i>No</i>	2	2,00%
Total	100	100,00%

Nota: Elaboración propia

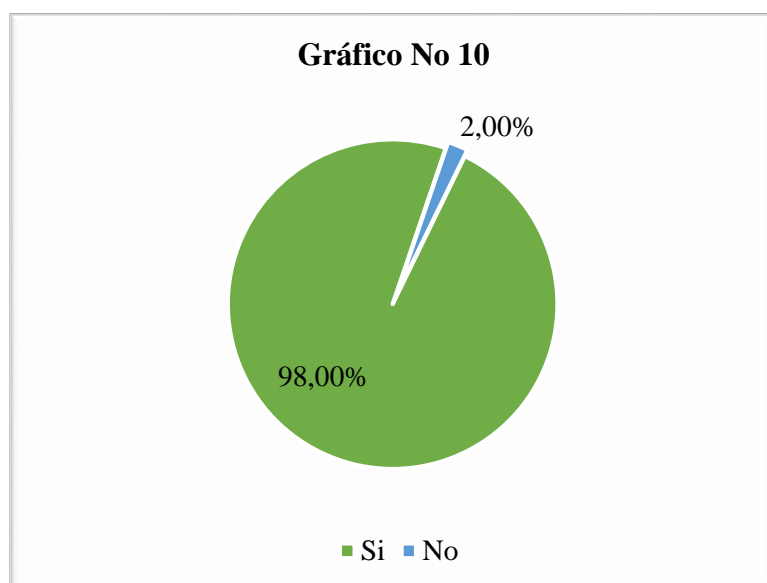


Figura 11 - Preferencia de cumplimiento normas sostenibles

Nota: Elaboración propia

Análisis: Casi el total de los encuestados con un 98% si les gustaría que los restaurantes que ofertan la gastronomía ancestral cumplieran con normas de sostenibilidad ya que están de acuerdo con lo importante que es mantener el medio ambiente en equilibrio y además les parece interesante que los restaurantes puedan brindar este servicio apoyándose en el manejo de protocolos para la eficiencia de energía y el ahorro en el uso del agua y de esta forma fomenten en los consumidores un estilo de vida natural y sostenible, un 2% opinó que no, lo que se puede deber a que todavía no comprenden el significado de manejar normas de sostenibilidad.

Tabla 14 - Pregunta 11.

¿Considera que es necesario tomar medidas para que la gastronomía ancestral aporte a la conservación ambiental de la zona urbana de Flavio Alfaro?

<i>Respuestas</i>	<i>Frecuencia</i>	<i>Porcentaje</i>
<i>Si</i>	51	51,00%
<i>No</i>	49	49,00%
<i>Total</i>	100	100,00%

Nota: Elaboración propia

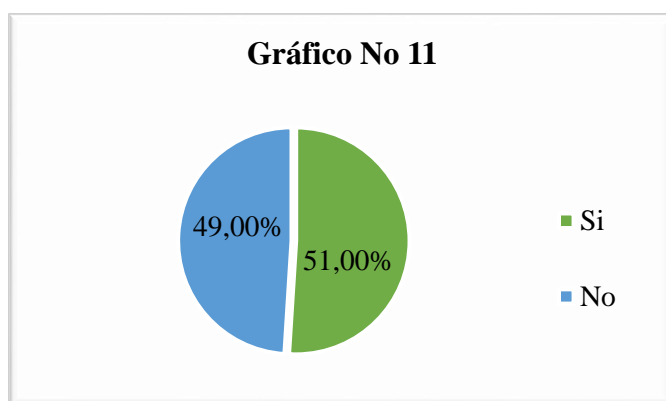


Figura 12- Necesidad de tomas medidas conservación ambiental

Nota: Elaboración propia

Análisis: El 51% de los encuestados respondieron que, si es necesario tomar medidas para que la gastronomía ancestral aporte a la conservación ambiental de parroquia urbana y el 49% manifiesta que no es necesario, ya que creen que al exigir normas los establecimientos subirán los precios y muchos piensan que puede ser algo negativo.

Tabla 15 - Pregunta 12.

Considera usted que la aplicación de estrategias de sostenibilidad en las técnicas de gastronomía ancestral puede contribuir a:

<i>Respuestas</i>	<i>Frecuencia</i>	<i>Porcentaje</i>
<i>Atraer nuevos turistas</i>	22	22,00%
<i>Mejorar la conservación ambiental de la parroquia urbana</i>	13	13,00%
<i>Concientización ambiental</i>	16	16,00%
<i>Todas las anteriores</i>	49	49,00%
<i>Total</i>	100	100,00%

Nota: Elaboración propia

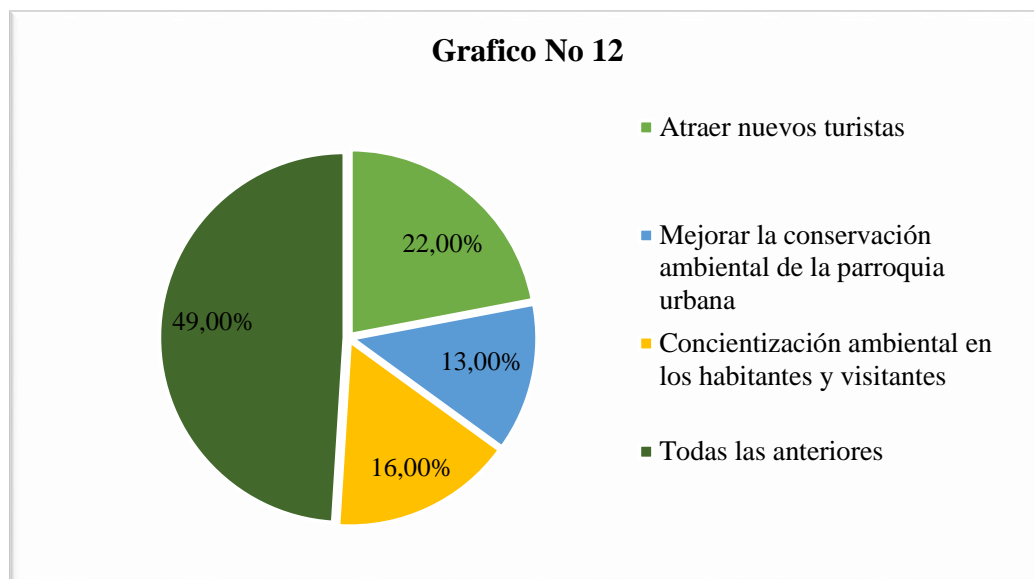


Figura 13 - Aspectos que mejorarían

Nota: Elaboración propia

Análisis: el 13% de los encuestados opinan que mejoraría la conservación ambiental de la parroquia urbana, el 16% cree que promovería la concientización ambiental, el 22% opina que atraerá nuevos turistas y el 49% cree que todas las anteriores, lo que indica que la mayoría de la población comprende todos los beneficios que puede traer el implementar estrategias tanto para el desarrollo económico y social como también para la conservación ambiental de la parroquia.

3.3 Resultados de las entrevistas

A continuación, se presentan los resultados obtenidos de las entrevistas realizadas a los servidores públicos del cantón y administradores de establecimientos de comida, pertenecientes a la parroquia urbana del cantón Flavio Alfaro.

Tabla 16 - Respuestas de las entrevistas

Preguntas y Respuestas – Entrevistas realizadas. Parroquia urbana cantón Flavio Alfaro

<i>Nombre</i>	<i>Cargo</i>	<i>¿Considera usted que, gracias al turismo gastronómico, se han generado nuevas fuentes de trabajo en el cantón?</i>	<i>¿Considera usted que la gastronomía ancestral es un componente de desarrollo para el área urbana del cantón?</i>	<i>¿Cree usted que las normas y estrategias de sostenibilidad existentes, son pertinentes para la conservación ambiental del cantón?</i>	<i>¿Cree que las autoridades están promocionando el turismo gastronómico ancestral del cantón?</i>	<i>¿Cree que las autoridades están comprometidas con el cumplimiento de normas de sostenibilidad dentro del cantón?</i>	<i>¿Cree que la gastronomía ancestral del cantón cuenta con las necesarias normas de sostenibilidad?</i>
<i>Ing. Juanita Domínguez Ostadiza</i>	<i>Trabajador Público. GAD (Gobierno Autónomo Descentralizado)</i>	<i>Si, porque además de ser una fuente de trabajo, también ayuda al sustento familiar, debido a que gracias a esta actividad hay un aporte más para los hogares manabitas.</i>	<i>Si, porque además de lo gastronómico ayuda a fortalecer la identidad cultural del cantón, el ofertar estos platos deliciosos ayuda a atraer al turismo receptor.</i>	<i>Si, aunque en la actualidad se sigue trabajando con un sistema hidrosanitario, para la eliminación de los malos olores, estamos conscientes que falta mucho por implementar para mejorar la imagen del cantón.</i>	<i>Si, ya que el Departamento de Turismo bajo la cobertura del MINTUR desarrollan o trabajan con la finalidad de promocionar la oferta y recursos que posee el cantón.</i>	<i>Si, incluso en la actualidad se está gestionando una ordenanza que tiene que ver con la atención al turista, y el mejoramiento del servicio, donde se establecerá una regulación y lineamientos específicos para brindar un servicio de calidad.</i>	<i>En parte, ya que como GAD cantonal estamos trabajando en la aplicación de estrategias en la creación de nuevas ordenanzas para brindar un mejor servicio de calidad en lo referente a normas ambientales.</i>
<i>Arilin Fernanda Alcívar</i>	<i>Administrador de la actividad turística “Donde Carmita”</i>	<i>Si, porque el que los turistas vengan a consumir estos platos nos ayuda a tener más empleo.</i>	<i>Si, porque esta gastronomía se realiza desde hace muchos años</i>	<i>No conozco si existe alguna norma vigente de sostenibilidad que se deba aplicar actualmente.</i>	<i>No, aquí en Flavio, no, veo que se promocionan muchos otros lugares, sin embargo qui es muy poco interés por promocionar el cantón.</i>	<i>Las autoridades solo cumplen con la recolección de la basura, para que estos desechos no afecten el entorno, pero de resto solo realizan visita de sanidad para calificar la higiene de cada establecimiento.</i>	<i>No creo ya que no tengo conocimiento de ninguna, y si se aplicaran se nos exigiría a los dueños de los restaurantes.</i>

<p><i>José Urides Cedeño Moreira</i></p>	<p>Administrador del restaurante “Consuelito”</p>	<p>Si, porque Flavio Alfaro tiene turismo oculto por falta de acceso, y el desarrollo de la gastronomía ha permitido que se conozca más el cantón lo que genera más ingresos.</p>	<p>Si, porque se da a conocer el cantón y mediante la gastronomía los emprendedores pueden mostrar sus conocimientos que han adquirido con el pasar del tiempo respecto a la preparación de estos platos.</p>	<p>Si, creo que son pertinentes, pero también es necesario aplicarlas, porque en la medida que la juventud comience a entender la importancia de la conservación de la naturaleza, pero no se cuenta por el momento con ninguna norma de sostenibilidad.</p>	<p>No, porque no cumplen lo que prometen, y no brindan apoyo a los emprendedores ni realizan actividades para que el cantón se dé a conocer con turistas nuevos.</p>	<p>En parte si, puesto que se cuenta con recolección de desechos y se nos exige las visitas para control de sanidad, sin embargo, por lo que escucho de otros lugares el control respecto al cuidado ambiental y las normas que se debería aplicar para la conservación, aquí no se exigen ni se aplican ninguna de estas.</p>	<p>No, yo pese a que soy dueño y he viajado mucho no tengo conocimiento de ninguna de estas normas aquí en Flavio Alfaro.</p>
<p><i>Simone Montalvo</i></p>	<p>Encargada del Departamento de Turismo de Flavio Alfaro</p>	<p>Si, porque en la actualidad se han creado nuevos restaurantes, que aún no están registrados, pero que ofertan la gastronomía ancestral.</p>	<p>Si, además de que en los últimos años se ha convertido en una de las principales actividades económicas del cantón para llevar el sustento a muchos hogares permite revalorizar la identidad cultural.</p>	<p>Si, pero los restaurantes no cumplen con ninguna norma de sostenibilidad y el municipio tampoco tiene ningún plan de seguimiento para que esto suceda.</p>	<p>No, muy poco apoyo debido a la falta de presupuesto y la apertura para que funcionarios como yo podamos hacer ciertas actividades.</p>	<p>Si, pero muy poco, yo llevo como tres años solicitando la implementación de una ordenanza, pero no se me ha dado el visto para aplicarla y que los establecimientos turísticos cumplan con la LUAF (Licencia única de mantenimiento).</p>	<p>No, actualmente no se da cumplimiento a ninguna norma de sostenibilidad.</p>

Nota: Elaboración propia

Respuesta a la pregunta: *De las siguientes herramientas ¿Cuál cree usted que sería conveniente implementar como estrategia para el desarrollo sostenible de la parroquia urbana del catón?*

Tabla 17 – Pregunta final de las entrevistas

<i>Opciones</i>	<i>Cargo</i>	<i>Respuesta</i>
<p>a) <i>La aplicación de las 3R</i> b) <i>Técnica de semaforización</i> c) <i>Realización de ferias ancestrales, utilizando solo los productos locales que se encuentren en cosecha.</i></p>	<p>Trabajadora Publica Alcandía del municipio</p>	<p>Las tres son muy importantes, porque encierran todo lo que se necesita para brindar un buen producto de calidad, y a la vez que no afecte la salud del consumidor, y se espera que en la ordenanza que se va a aplicar se implementen. En la actualidad ya debería estarce aplicando por lo menos la primera estrategia.</p>
	<p>Administrador de la actividad turística “Donde Carnita”</p>	<p>Seri bueno aplicar las tres estrategias, sin embargo, es necesario que todos los consumidores también las conozcan, para que entiendan el beneficio que trae para el catón y sus habitantes.</p>
	<p>Administrador del restaurante “Consuelito”</p>	<p>Prácticamente, la técnica de semaforización no serviría porque el cliente quiere es disfrutar su platillo, y le molestaría el que uno este diciéndole si un alimento es alto en grasa o en sal, y eso tampoco me serviría como dueño de restaurante, sin embargo, la aplicación de las otras dos estrategias sería bueno para aprender más del tema.</p>
	<p>Encargada del Departamento de Turismo de Flavio Alfaro</p>	<p>Yo creo que la última, porque de esta forma también se haría concientizar a los ciudadanos por medio de ferias mensuales o trimestrales, además mostraríamos lo ancestral a los jóvenes que ya hoy en día no conocen como preparar ninguno de estos platos.</p>

Nota: Elaboración propia

3.4 Estrategias a proponer

Para dar cumplimiento al objetivo 3, el cual indica: “Establecer estrategias de sostenibilidad que aporten a los emprendimientos gastronómicos, como alternativa al desarrollo turístico sostenible en el área urbana del Cantón Flavio Alfaro”, se proponen las siguientes estrategias, las cuales son el resultado de los métodos y técnicas que se emplearon en la investigación reflejados en el capítulo II, que deberían ser implementadas tanto por las autoridades encargadas como por los dueños de locales y habitantes del cantón.

Estrategia 1: Creación de un Plan de Manejo Ambiental

Para la realización de esta será necesario que tanto el Ministerio de Turismo, como el Gad y el Ministerio de Ambiente, Agua y Transición Ecológica (MAATE), inicien un trabajo en conjunto, para realizar un estudio sobre el impacto ambiental que está teniendo el dedicar la mayor parte de la tierra solo a la actividad ganadera, pues sería bueno, educar a los habitantes rurales para que conozcan sobre la creación de cultivos sostenibles, y los beneficios que estos traerían tanto para la gastronomía ancestral como para el desarrollo y equilibrio ambiental, económico y social de la parroquia y el cantón en general.

Estrategia 2: Campañas de Concientización.

Es esencial la participación de los colegios y dueños de las actividades turísticas los locales que ofertan la gastronomía ancestral, para que mediante visitas de estudiantes, estos puedan conocer estas tradiciones culinarias, que ya no son de interés para las nuevas generaciones, por eso es importante, inculcarlo desde los centros educativos iniciales ya que los niños, niñas y adolescentes, son quienes más absorben conocimientos y tienen su mente abierta para todo lo que se les quiera mostrar, de esta forma no se perderán estas técnicas ancestrales que forman parte de la identidad cultural del cantón y por otro lado se les podrá encaminar hacia temas que son cruciales para la conservación y el correcto uso de los recursos naturales con los que cuenta el cantón. También se debe brindar charlas informativas a los administradores y los establecimientos, ya que en la investigación que se realizó, se identificó, que ninguno conoce las herramientas de sostenibilidad ni las normas vigentes que ya podrían estar aplicando en sus establecimientos, y lo que les permitiría la mejora del servicio y la calidad del producto, creando una cultura de sostenibilidad en la cual, por medio de herramientas como las 3R,

que no es más que el Reducir, Reutilizar y Reciclar los vendedores y consumidores aprenderán a ir reduciendo el volumen de residuos. Además, la realización de ferias gastronómicas trimestrales y semestrales, pero que tengan énfasis en la degustación de platos gastronómicos ancestrales, pero preparados con los productos que se encuentren en cosecha.

Estrategia 3: Aplicación de las Normativas Legales Pertinentes.

Una vez conocidas las normas que han sido planteadas por los GADs municipales o cantonales lo que se pretende a través de estos organismos, es la correcta aplicación de estas, las cuales conllevarían que tanto habitantes locales como administradores de las actividades turísticas puedan estar conscientes de la necesidad de poderlas aplicar con el fin de que estos establecimientos dedicados a la actividad turística y hotelera y a su vez la actividad gastronómica puedan implementar protocolos dirigidos al cuidado del medio ambiente en lo que respecta a atención al cliente y servicios de calidad.

CONCLUSIONES

En respuesta al objetivo 1, se determina que los establecimientos gastronómicos de la parroquia urbana del cantón de Flavio Alfaro conservan la práctica de técnicas ancestrales en la actualidad, aunque en su gran mayoría ya las ha adaptado con técnicas modernas, queda claro que la gastronomía ancestral sigue teniendo gran valor cultural para los habitantes de esta zona, sin embargo se evidencia que la misma ha ido desapareciendo con los años, por las técnicas modernas que son más sencillas y conllevan menos tiempo de preparación y por el poco interés de la juventud por querer aprender y mantener las técnicas ancestrales de sus raíces.

En concordancia al 2 objetivo, de acuerdo a los resultados de las entrevistas y encuestas, se identifica que la gastronomía ancestral tiene un impacto positivo para la parroquia, gracias a que mediante esta actividad el desarrollo económico y sociocultural de las familias del lugar a mejorado, además de que han podido mantener su identidad cultural, el seguir ofertando los patillos ancestrales permite un mejor aprovechamiento y mayor consumo de los productos locales de Manabí, contribuyendo al cuidado ambiental porque se evita traslados innecesarios y se reduce la emisión de gases contaminantes y residuos. Por otro lado, los mismos resultados concluyen que los establecimientos gastronómicos de la parroquia no cumplen con normas claras para un desarrollo sostenible y para lograr que esto suceda se orienta a la creación e implementación de estrategias sostenibles que aporten a elevar la calidad del servicio y a conservar el medio ambiente, contribuyendo así a la satisfacción de las necesidades de los consumidores y el crecimiento económico del canto Flavio Alfaro.

Dando respuesta al objetivo 3, para mejorar el desarrollo turístico sostenible de los emprendimientos gastronómicos, se constató que es necesario que las autoridades encargadas toman participación en el tema turístico, para que se trabaje en la aplicación y cumplimiento de las normas de sostenibilidad, para lo cual se proponen las siguientes estrategias: creación de un plan de manejo ambiental y aplicación de las normas legales pertinentes. Estas acciones se encaminan a posicionar la gastronomía ancestral como factor para la conservación ambiental y elevar la calidad del servicio en los establecimientos gastronómicos del cantón Flavio Alfaro.

RECOMENDACIONES

La motivación para la comunidad en general es muy importante, se recomienda establecer convenios con instituciones educativas de tal forma que se brinde charlas y seminarios que despierten el interés en la valoración de las costumbres gastronómicas ancestrales se considera a las autoridades municipales y del sector turístico, principales, responsables de contribuir con gestiones en las diferentes instituciones públicas y privadas pertinentes para la aplicación y ejecución del proyecto.

Con base al estudio realizado se determina que los ciudadanos y administradores de establecimientos turísticos tienen muy bajo conocimiento sobre las normativas vigentes que podrían aplicar para la conservación ambiental, lo cual ocasiona que no puedan ofrecer un mejor servicio y calidad para los turistas y visitantes. Por consiguiente, se recomienda a las autoridades y gestores turísticos a informar y capacitar a la población local y emprendedores turísticos sobre las acciones que se pueden ir realizando para la mejora en la calidad del servicio.

Para que la actividad gastronómica ancestral contribuya en beneficio al desarrollo turístico y de la población se recomienda establecer lugares definidos para la producción, degustación y comercialización de la alimentación ancestral sana y nutritiva, un establecimiento que debe tener un diseño adecuado a la actividad con materiales que se encuentran en el sector, como caña, madera, entre otros y a su vez se puede realizar ferias gastronómicas de las recetas ancestrales más veneradas del cantón con el mismo fin.

También se recomienda realizar capacitaciones ambientales, principalmente a los administradores de establecimientos gastronómicos ancestrales, con el fin de educarles sobre cómo es sus tierras pueden dar mejor aprovechamiento con la siembra de los productos locales, para fomentar un consumo más saludable y un manejo correcto del entorno natural del cantón.

Se exhorta a la aplicación de las estrategias diseñadas en este proyecto, en pro del fortalecimiento turístico de la parroquia urbana de Flavio Alfaro y a su vez mejorar la calidad del servicio en los establecimientos gastronómicos. Así mismo, se requieren efectuar los respectivos controles por parte de las autoridades turísticas, para medir el alcance de esta propuesta.

Bibliografía

- Acereda, I. (18 de Junio de 2020). *www.deia.eus*. Obtenido de Cocina con conciencia ecológica para cuidar el planeta: <https://www.deia.eus/salud/2020/06/18/cocina-conciencia-ecologica-cuidar-planeta-4698078.html>
- ACNUR. (2015). *www.acnur.org*. Obtenido de TENDENCIAS GLOBALES DESPLAZAMIENTO FORZADO EN 2015 : <https://www.acnur.org/fileadmin/Documentos/Publicaciones/2016/10627.pdf>
- Bradley, & citado por Paula Lama, A. M. (2020). *www.redalyc.org*. Obtenido de Los instrumentos de la investigación científica. Hacia una plataforma teórica que clarifique y gratifique: <https://www.redalyc.org/journal/5709/570969250014/html/>
- Caballero, A. (2014). *webdelmaestrocmf.com*. Obtenido de Metodología integral innovadora para planes y tesis la metodología de cómo formular los: <https://webdelmaestrocmf.com/portal/tipos-de-metodos-investigacion-y-diseno-de-investigacion/>
- Cajal, A. (2020). *C:/Users/Dell%20Jax/Downloads/Investigaci*. Obtenido de Investigación de Campo: Características, Tipos, Técnicas y Etapas: <file:///C:/Users/Dell%20Jax/Downloads/Investigaci%C3%B3n%20de%20Campo.pdf>
- Cajas, G. (2021). *repositorio.uta.edu.ec*. Obtenido de La geolocalización en la cocina local de la región sierra.: <https://repositorio.uta.edu.ec/jspui/handle/123456789/32496>
- Cardenas, R. (10 de Octubre de 2015). *Users*. Obtenido de Producción y comercialización del cacao y su incidencia en el desarrollo socioeconómico del cantón Milagro: <file:///C:/Users/Dell%20Jax/Downloads/Dialnet-ProduccionYComercializacionDelCacaoYSuIncidenciaEn-5556791.pdf>
- Carranza, P. H. (2021). Obtenido de Saberes ancestrales: una revisión para fomentar el rescate y revalorización en las comunidades indígenas del Ecuador: <file:///C:/Users/Dell%20Jax/Downloads/Dialnet-SaberesAncestrales-8168767.pdf>
- Chagoya, E. R. (2020). *www.gestiopolis.com*. Obtenido de Métodos y técnicas de investigación: <https://www.gestiopolis.com/metodos-y-tecnicas-de-investigacion/#:~:text=Los%20m%C3%A9todos%20de%20investigaci%C3%B3n%20son,1%C3%B3gicos%20y%20los%20m%C3%A9todos%20emp%C3%A> Dricos.
- Choez, P. M. (2021). *biblioteca.uteg.edu.ec*. Obtenido de La Gastronomía Ancestral y el Desarrollo Turístico Sostenible en el Área Urbana del Cantón Jipijapa, Provincia Manabí (Doctoral dissertation)..3: <http://xmlui/handle/123456789/1457>

- Covarrubias, G. C., & Martínez, N. E. (2012). Obtenido de LaObservacionUnMetodoParaElEstudioDeLaRealidad-: file:///C:/Users/Dell%20Jax/Downloads/Dialnet-LaObservacionUnMetodoParaElEstudioDeLaRealidad-3979972.pdf
- Fiske. (2010). *www.redalyc.org*. Obtenido de Los instrumentos de la investigación científica. Hacia una plataforma teórica que clarifique y gratifique: <https://www.redalyc.org/journal/5709/570969250014/html/>
- Flores, E. (2016). *LaGastronomia ComoRecursoDeLaIdentidad Ancestral*. Obtenido de La gastronomía típica como motivación primaria hacia un destino en el cantón Ambato: file:///C:/Users/Dell%20Jax/Downloads/Dialnet-LaGastronomiaComoRecursoDeLaIdentidadAncestral-7153083%20(1).pdf
- GAD, E. G. (30 de Septiembre de 2020). *www.manabi.gob.ec*. Obtenido de ORDENANZA QUE ARTICULA LA VEEDURÍA PERMANENTE DE CONTROL DE LOS PERMISOS DE APROVECHAMIENTO FORESTAL EN LAPROVINCIA DE MANABÍ Y DECLARATORIA DE LA POLÍTICA PROVINCIAL DE REPOBLAMIENTO FORESTAL PARA CONSERVACIÓN DE LOS ECOSISTEMAS.: https://www.manabi.gob.ec/wp-content/uploads/2022/01/RO_1417_23-12-2020_Ordenanza_Veeduria_Permisos_AprovechamientoForestal.pdf
- Hernandez, R. (2010). Obtenido de Metodología de la Investigación : https://www.researchgate.net/profile/Alfredo-Otero-Ortega/publication/326905435_ENFOQUES_DE_INVESTIGACION/links/5b6b7f9992851ca650526dfd/ENFOQUES-DE-INVESTIGACION.pdf
- Hodgson, S. (2018). *repositorio.uraccan.edu.ni*. Obtenido de “Significado de la naturaleza desde la cosmovisión del pueblo Rama en las comunidades de Indian River y Punta de Aguila del territorio Rama – Kriol”: <http://repositorio.uraccan.edu.ni/1208/1/Significado%20de%20la%20naturaleza%20desde%20la%20cosmovisi%C3%B3n%20del%20pueblo%20Rama%20en%20las%20comunidades%20de%20Indian%20River%20y%20Punta%20de%20%20C3%81guila%20del%20territorio%20Rama%20%E2%80%93%20Kriol.p>
- Inga, C. F. (09 de Septiembre de 2021). *Downloads*. Obtenido de Dialnet- SaberesAncestralesAlimentariosYDesarrolloDelTurism: file:///C:/Users/Dell%20Jax/Downloads/Dialnet-SaberesAncestralesAlimentariosYDesarrolloDelTurism-8094516%20(1).pdf
- J.L, V. L. (2017). Obtenido de ¿Población o muestra?: Una diferencia necesaria: http://scielo.sld.cu/scielo.php?pid=s0864-34662017000400014&script=sci_arttext&tlng=en
- Kesimoglu. (2015). *www.researchgate.net*. Obtenido de A reconceptualization of gastronomy as relational and reflexive”. *Hospitality & Society*: https://www.researchgate.net/publication/332304452_COMPRENSION_DE_LOS_CONCEPTOS_DE_CULINARIA_Y_GASTRONOMIA

- Lainez, M. (2015). Obtenido de LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL Y SU INFLUENCIA EN EL TURISMO CULTURAL DE LA COMUNIDAD DE LIBERTADOR BOLÍVAR, 2015.:
file:///C:/Users/Dell%20Jax/Desktop/8TAVO%20SEMESTRE/PROYECTO%20DE%20INVESTIGACION/GUIAS%20TESIS%20ENVIADAS%20POR%20TUTOR/%E2%80%99CLA%20GASTRONOM%C3%8DA%20ANCESTRAL%20Y%20SU%20INFLUENCIA%20EN%20EL%20(1).pdf
- Lainez, M. (2015). Obtenido de LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL Y SU INFLUENCIA EN EL TURISMO CULTURAL DE LA COMUNIDAD DE LIBERTADOR BOLÍVAR, 2015.:
file:///E:/8TAVO%20SEMESTRE/PROYECTO%20DE%20INVESTIGACION/GUIAS%20TESIS%20ENVIADAS%20POR%20TUTOR/%E2%80%99CLA%20GASTRONOM%C3%8DA%20ANCESTRAL%20Y%20SU%20INFLUENCIA%20EN%20EL%20(1).pdf
- Llano, F. (2017). *repositorio.utn.edu.ec*. Obtenido de DOCUMENTACIÓN DE LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL Y ANCESTRAL DE LAS COMUNIDADES DE PEÑAHERRERA, CHAUPI GUARANGUI Y RANCHO CHICO PERTENECIENTES A LA NACIONALIDAD KICHWA Y AL PUEBLO KARANKI:
<http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/11480/2/02%20LGAS%20057%20TRABAJO%20DE%20GRADO.pdf>
- Lopez, P. (2017). *Metodología de la Investigación Social Cuantitativa*. Obtenido de El diseño de la muestra. En P. López-Roldán y S. Fachelli:
file:///C:/Users/Dell%20Jax/Desktop/8TAVO%20SEMESTRE/PROYECTO%20DE%20INVESTIGACION/GUIAS%20DE%20TRABAJO/MUESTRA%20DEFINICIONES....pdf
- Malán, L. J. (2022). *dspace.unach.edu.ec*. Obtenido de Conocimientos y saberes ancestrales de los YACHAY de la parroquia Pungalá ante la pandemia ocasionada por la Covid-19 (Bachelor's thesis, Riobamba).:
<http://dspace.unach.edu.ec/handle/51000/9429>
- Malaver, T. (2011). Obtenido de “El uso de las tecnologías de la información y comunicación (TIC) en las pequeñas y medianas empresas de turismo (PYME)”:
file:///C:/Users/Dell%20Jax/Downloads/Dialnet-LaGastronomiaComoRecursoDeLaIdentidadAncestral-7153083%20(1).pdf
- Matute. (Septiembre de 2018). Obtenido de Saberes ancestrales alimentarios y desarrollo del turismo gastronómico en el cantón Cañar:
file:///C:/Users/Dell%20Jax/Downloads/Dialnet-SaberesAncestralesAlimentariosYDesarrolloDelTurism-8094516%20(1).pdf
- Mejía. (2014). Obtenido de <http://biblioteca.uteg.edu.ec/xmlui/handle/123456789/1457>
- Molinero. (2017). *www.researchgate.net*. Obtenido de Haciendo_camino_en_el_Turismo_Cultural:

https://www.researchgate.net/publication/316711978_Haciendo_camino_en_el_Turismo_Cultural

- OMT. (2021). *www.unwto.org*. Obtenido de SOBRE LA OMT:
<https://www.unwto.org/es/acerca-de-la-omt#:~:text=La%20OMT%2C%20como%20principal%20organizaci%C3%B3n,sus%20conocimientos%20y%20pol%C3%ADticas%20tur%C3%ADsticas>.
- Sampieri, c. p. (2006). */informescualitativos.blogspot.com*. Obtenido de Tipos de entrevistas: [http://informescualitativos.blogspot.com/2013/10/tipos-de-entrevistas.html#:~:text=Seg%C3%BAn%20Sampieri%20\(2006\)%2C%20las,sujeto%20y%20anota%20las%20respuestas](http://informescualitativos.blogspot.com/2013/10/tipos-de-entrevistas.html#:~:text=Seg%C3%BAn%20Sampieri%20(2006)%2C%20las,sujeto%20y%20anota%20las%20respuestas).
- Talavera, S. A. (2008). *www.scielo.org.ar*. Obtenido de El turismo cultural.¿ Un negocio responsable?. Estudios y perspectivas en turismo:
http://www.scielo.org.ar/scielo.php?pid=S1851-17322008000400001&script=sci_arttext&tlng=pt
- Teegue, A. (2019). *uvadoc.uva.es*. Obtenido de MODELO DE DESARROLLO DEL TURISMO GASTRONÓMICO SOSTENIBLE EN KIEL (ALEMANIA):
<https://uvadoc.uva.es/bitstream/handle/10324/36434/TFG-N.1054.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Vergara, F. (30 de Junio de 2020). *www.ecuadortourguides.org*. Obtenido de Gastronomía Ancestral: Los Ichés, Platos Manabitas:
<http://www.ecuadortourguides.org/gastronomy/gastronomia-ancestral-los-iches-platos-manabitas/>

Anexos

Anexo 1 – Cuestionario encuesta



Facultad de Educación, Turismo, Artes y Humanidades

Carrera de Turismo

Encuesta a la población

Objetivo: Identificar la situación actual de gastronomía ancestral existente de la zona urbana cantón Flavio Alfaro.

1. Sexo
 Masculino Femenino Otro
2. Edad
18 – 28 29-38 39-49 + 50
3. Nivel de educación
Primaria Bachiller Superior
4. ¿Usted es?
Ciudadano local Visitante
5. ¿Le gusta consumir la gastronomía ancestral manabita?
Si No
6. ¿Con que frecuencia suele degustar un platillo ancestral?
Casi siempre Varias veces
Algunas veces Rara vez Nunca
7. ¿Según su criterio la gastronomía ancestral se es considerada como fuente de ingresos en la parroquia urbana de Flavio Alfaro?
Si No
8. ¿Cree que el consumo de gastronomía ancestral se ha perdido con el trascurso del tiempo por la implementación de platos modernos?
Si No
9. ¿Cree usted que los restaurantes de la zona urbana de Flavio Alfaro cumplen con normas ambientales para la conservación de la gastronomía ancestral?
Algunos Pocos Ninguno
10. ¿Te gustaría que los restaurantes que ofertan la gastronomía ancestral en la parroquia urbana cumplan con normas de sostenibilidad?
Si No
11. ¿Considera que es necesario tomar medidas para que la gastronomía ancestral aporte a la conservación ambiental de la zona urbana del cantón?
Si No
12. Considera usted que la aplicación de estrategias de sostenibilidad en las técnicas de gastronomía ancestral puede contribuir a:
 Atraer nuevos turistas
 Mejorar la conservación ambiental de la parroquia urbana
 Concientización ambiental
 Todas las anteriores

Anexo 2- Cuestionario entrevistas



Facultad de Educación, Turismo, Artes y Humanidades

Carrera de Turismo

Entrevista

Objetivo: Identificar el estado actual la gastronomía ancestral existente de la zona urbana cantón Flavio Alfaro.

Nombre del entrevistado: _____

Cargo que ocupa: _____

1. ¿Considera usted que gracias al turismo gastronómico se han generado nuevas fuentes de trabajo en el cantón?
2. ¿Considera usted que la gastronomía ancestral es un componente de desarrollo para el área urbana de Flavio Alfaro?
3. ¿Cree usted que las normas y estrategias de sostenibilidad existentes son pertinentes para la conservación ambiental del cantón?
4. ¿Cree que las autoridades están promocionando el turismo gastronómico ancestral del cantón?
5. ¿Cree que las autoridades están comprometidas con el cumplimiento de normas de sostenibilidad dentro del cantón?
6. ¿Cree que la gastronomía ancestral del cantón cuenta con las necesarias normas de sostenibilidad?
Si – No ¿por qué?
7. De las siguientes herramientas ¿Cuál cree usted que sería buena estrategia para el desarrollo sostenible en la parroquia urbana del cantón?
 - Aplicación de las 3r (reduce, recicla, reutiliza)
 - Semaforización de alimentos
 - Realización de ferias gastronómicas ancestrales utilizando solo los productos locales que se encuentren en cosecha.

Anexo 3- Registro catastral

ALCIVAR MACIAS OSCAR HORACIO.

1308835139001

AV. CARLOS ALBERTO ARAY

URBANO

RESTAURANT "BRAZAS Y LEÑAS"

ALCIVAR PADILLA ARLIN FERNANDA. ARTESANA CALIFICADA.	1308137353001	AV. CARLOS ALBERTO ARAY	URBANO	RESTAURANTE "CARMITA"
ALCIVAR PADILLA CARMEN MARIZA	1309447173001	AV. CARLOS ALBERTO ARAY	URBANO	RESTAURANTE "LA SAZON DE CARMITA"
ALVARADO MUÑOZ FERNANDO IVÁN	1305846774001	AVENIDA CARLOS ALBERTO ARAY	URBANO	RESTAURANTE "EL PAJONAL"
ARAUZ VELEZ BUANERGE GUSTAVO	1721317087001	AMAZONAS ENTRE SUCRE Y AGUSTÍN ZAMBRANO.	URBANO	RESTAURANTES " EL RANCHERITO"
CEDEÑO CUADROS JOSEFA PATRICIA	1300013311001	AGUSTIN ZAMBRANO	URBANO	RESTAURANTE "SIN NOMBRE"
CEDEÑO LOOR ANTONIA DOLORES.	1308274578001	AV: LUIS NAVEDA	URBANO	RESTAURANTE CHICKEN MANABITA
CEDEÑO SANCHEZ MARIO VIDAL	1306272384001	SUCRE	URBANO	RESTAURANTE "SIN NOMBRE"
CHALAN YAGUANA HENRY RICARDO.	0703996546001	CALLE: SUCRE.	URBANO	BAR RESTAURANTE "SHAWARMA"
CHICA CEVALLOS NIEVE INES		AGUSTIN ZAMBRANO	URBANO	RESTAURANTE "EL RINCONCITO DEL SABOR"
ESPINOZA ESPINOZA SADI DEIVI	1900618875001	AGUSTIN ZAMBRANO	URBANO	RESTAURANTE "MARIA PAULA"
LOOR OSTAIZA RAMONA DOLORES	1308835758001	AV. CARLOS ALBERTO ARAY	URBANO	BAR RESTAURANTE Y CONFITERIA "LA PARADA"
ZAMBRANO ZAMBRANO ANNY VIRGINIA		CALLE MANABI Y BOLIVAR	URBANO	RESTAURENTE LOS ALEJANDRO
LUCAS MARIA ELIZABETH		CALLE AMAZONAS	URBANO	RESTAURANTE ALEXA
PALMA LEONEL		CALLE PADRE PLAZA	URBANO	RESTAURANTE KAYLE
LOPEZ LOPEZ MERLY MARISELA	1311932378001	BOLIVAR	URBANO	RESTAURANTE "MARYANGEL"
MOLINA ZAMBRANO JENNY LORENA.	1721217634001	CALLE: AMAZONAS.	URBANO	RESTAURANTE LORENITA
PAZ SANTOS CHARITO CASILDA.	1307166833001	AV: CARLOS ALBERTO ARAY	URBANO	RESTAURANTE EL GORDITO
ZAMBRANO ARTEAGA ROSA RAMONA		AV. CARLOS ALBERTO ARAY	URBANO	RESTAURANTE "FLAVIO ALFARO"
ZAMBRANO MENDOZA JOSE IGNACIO.	1312588740001	CALLE: PADRE PLAZA.	URBANO	RESTAURANTE "EL MARISKITO"

Nota: Según lo mencionado por el encargo municipal, que proporciono este registro catastral, no se ha actualizado en los últimos años, por lo que existen nuevos establecimientos gastronómicos de la parroquia urbana que no se encuentran registrados en el mismo.

Anexo 5 -Algunos de los establecimientos gastronómicos visitados



Figura 14 – Restaurante "Consuelito"



Figura 15 - Restaurante "Carmita"



Figura 16 - Restaurante "La Choza"

Anexo 6- Evidencia encuestas



Figura 17- Encuesta realizada a visitante



Figura 18- Encuesta realizada habitante local



Figura 19- Encuesta realizada propietario "Consuelito"

Anexo 6- Realización Entrevistas



Figura 20 - Entrevista con la directora Departamento de Turismo cantón Flavio Alfaro



Figura 21- Entrevista realizada servicios público de la alcaldía municipal.

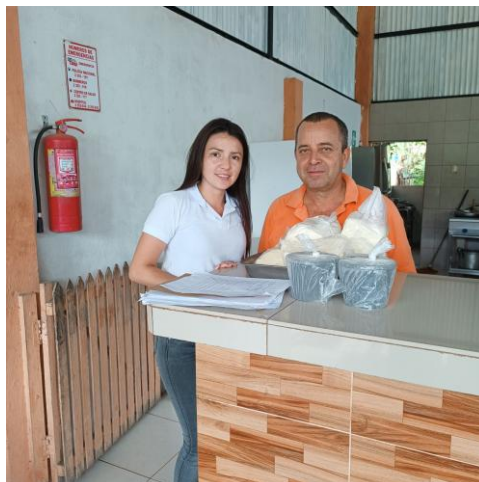


Figura 22- Entrevista realizada propietario "Consuelito"

Anexo 7 – Utensilios ancestrales

A continuación, se anexa una tabla de algunos de los utensilios ancestrales, que se siguen utilizando para la preparación de los platillos ancestrales en los establecimientos visitados.

Tabla 18 – Utensilios ancestrales que se siguen utilizando en los establecimientos



Cucharas de madera para revolver, molinillos para mezclar, montero para aplanar y machacar.



Caja de madera utilizada para la preparación del queso criollo y requesón, conocido como “Cincho”, en medio tiene el liencillo, y se le tapa con madera y piedra hasta que se obtenga el queso.



Este instrumento se utiliza para machacar granos y otros ingredientes de las comidas.



Ollas ondas de barro conocidas como “Comales” utilizadas para la preparación y cocción de platillos ancestrales como las famosas totillas de maíz o tostar el maní.



Fogones de leña, utilizados para brindar un sabor más agradable a los platillos ancestrales, este horno milenario se encontraba a nivel del

suelo, pero con el pasar del tiempo esto cambió y actualmente los hornos de leña de Manabí están contruidos sobre estructuras de madera o caña guadua.

Nota: Elaboración propia