



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

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

TEMA:

**“GASTRONOMIA ANCESTRAL Y SU INFLUENCIA EN EL TURISMO CULTURAL
DEL CANTÓN PORTOVIEJO, AÑO 2022”**

AUTOR:

CARLA MAYLIN SAMANIEGO ZAMBRANO.

JELIXA MARIBI LOPEZ RIVERA.

TUTOR:

ING. FERNANDO MACIAS.

CERTIFICACIÓN

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

Haber dirigido y revisado el trabajo de titulación, cumpliendo el total de 400 horas, bajo la modalidad de Proyecto de Investigación cuyo tema es “Diagnóstico de los recursos con potencial turístico del cantón Pichincha, provincia de Manabí”, 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 trabajo reúne los méritos académicos, científicos y formales, suficientes para ser sometido a la evaluación del tribunal de titulación que designe la autoridad competente.

La autoría del tema desarrollado corresponde a las **Srtas., SAMANIEGO ZAMBRANO CARLA MAYLIN, LOPEZ RIVERA JELIXA MARIBI** estudiantes de la carrera de Turismo, periodo académico 2022-2023 (2), quienes se encuentra aptas para la sustentación de su trabajo de titulación.

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

Manta, enero 27 del 2023

Lo certifico,

Ing. Fernando Macías

Docente Tutor

DECLARACIÓN DE AUTORÍA

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

Samaniego Zambrano Carla Maylin

095926771-7

López Rivera Jelixa Maribi

131355715-7

APROBACIÓN DEL TRIBUNAL

El tribunal evaluador certifica:

Que, el trabajo de fin de carrera, titulado “**GASTRONOMIA ANCESTRAL Y SU INFLUENCIA EN EL TURISMO CULTURAL EN EL CANTÓN PORTOVIEJO, AÑO 2022**” ha sido realizado y concluido por las Srtas. Samaniego Zambrano Carla Maylin y López Rivera Jelixa Maribi; el mismo que ha sido controlado y supervisado por los miembros del tribunal.

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

Para dar testimonio y autenticidad,

Firmamos:

PRESIDENTE DEL TRIBUNAL

Lcda. Rosario Álava Zambrano Mg

MIEMBRO DEL TRIBUNAL

Ing. Daniel Caballero, Mg.

MIEMBRO DEL TRIBUNAL

Ab. Leo Ruperti

TUTORA

Ing. Fernando Macías

GRADUADO

Samaniego Zambrano Carla Maylin

GRADUADO

López Rivera Jelixa Maribi

DEDICATORIA

Esta tesis está dedicada a:

A Dios quien ha sido mi guía, fortaleza y su mano de fidelidad y amor han estado conmigo hasta el día de hoy.

Este trabajo va dedicado en su totalidad a a mi madre, ella es mi persona favorita en todo el mundo, mi regalo especial, mi fortaleza más grande y a la vez mi mayor debilidad, no hay nada en el mundo que no haría por ella, cada mañana agradezco el tenerla a mi lado y le pido a Dios que me alcance la vida para devolverle un poco de todo lo que ella me ha dado.

También agradecer a mi esposo por su apoyo Incondicional estar en buenas y malas apoyándome a culminar mi carrera, por todo lo que ha hecho para que todo esto sea posible.

Carla Samaniego

Agradezco a Dios por bendecirme cada día de mi vida, por guiarnos a lo largo de mi existencia, ser el apoyo y fortaleza en aquellos momentos de dificultad y de debilidad.

Gracias a mis padres: Alberto López y sobre todo a mi madre que desde el cielo guía mis pasos, a mi esposo y mi hija por ser los principales promotores de estos sueños, por confiar y creer en mis expectativas, por los consejos, valores y principios que me han inculcado.

Jelixa López

RECONOCIMIENTO

Es increíble como en el transcurso de la vida conocemos a personas maravillosas que con el paso del tiempo se transforman en seres incondicionales, que apoyan nuestro andar. Así en primer lugar debo agradecer a Dios por darme una maravillosa vida, a mi madre y mi hija, que son mi roca, mi fortaleza y mi más grande inspiración.

A nuestro tutor Fernando Macías por su maravilloso carisma.

Gracias por creer en nosotros y, por último pero no menos importante mis tres amigas, hermanas y compañeras de vida pues han sido un apoyo fundamental en esta larga travesía.

Carla Samaniego

Agradezco mis padres quienes me han apoyado y han estado
junto a mí y son ellos quienes me han llevado hasta
donde estoy ahora, a las personas que hicieron
que este trabajo sea posible, brindándome su apoyo.
A mis amigos y maestros que han constituido un gran
soporte durante mi vida académica.

Sobre todo, a Dios que a veces nos pone las
pruebas más difíciles, para poder afrontar y salir adelante.

Jelixa López

RESUMEN

El presente trabajo titulado ***“La gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural del Cantón Portoviejo, año 2022”*** es un proyecto investigativo mismo que fue realizado con la finalidad de analizar el valor cultural de la gastronomía ancestral del Cantón Portoviejo, determinando su influencia en el sector turístico y resaltando aspectos importantes para una mejor potencialización, para esto se necesitó de la ayuda de varios instrumentos investigativos como la revisión bibliográfica en donde se detallan varios aspectos importantes en torno a la gastronomía ancestral como bien intangible que resalta su valor e identidad cultural y que además se detallan el patrimonio gastronómico que posee Portoviejo, todo esto con el fin de tener una mejor comprensión; otra herramienta que se utilizó fue la epistemología cualitativa y cuantitativa, en la que mediante encuestas se pudo determinar el valor cultural y gastronómico que tiene la ciudad, para alcanzar buenos resultados las encuestas fueron dirigidas a 121 encuestados, mismos que manifestaron su opinión del tema a través de 10 preguntas de opción múltiple en relación a la gastronomía ancestral del Portoviejo; además se sustenta bajo los comentarios de dos expertos gastronómicos a los cuales se les realizó una entrevista, se profundizó el tema y se anotó los datos más relevantes de las seis preguntas que se plantearon en el transcurso de la entrevista, finalizando el proyecto se concluye la gastronomía aporta significativamente el valor cultural del cantón Portoviejo y por ende ayuda a la creación de nuevas ofertas turísticas que incrementa el sector económico de la ciudad, y que, para que ocurra un buen desarrollo turístico es necesaria la intervención inmediata en el área de forma moderna sin descuidar el toque tradicional de Portoviejo.

Palabras Claves: Gastronomía ancestral, Portoviejo, identidad cultural, turismo, oferta turística.

ABSTRACT

The present work entitled "Ancestral gastronomy and its influence on cultural tourism in Portoviejo Canton, year 2020" is a research project that was conducted with the purpose of analyzing the cultural value of the ancestral gastronomy of Portoviejo Canton, determining its influence on the tourism sector and highlighting important aspects for a better potentialization, For this, it was necessary the help of several research instruments such as the bibliographic review where several important aspects are detailed around the ancestral gastronomy as an intangible good that highlights its value and cultural identity and also details the gastronomic heritage that Portoviejo has, all this in order to have a better understanding; Another tool that was used was the qualitative and quantitative epistemology, in which through surveys it was possible to determine the cultural and gastronomic value that the city has, to achieve good results the surveys were directed to 121 respondents, who expressed their opinion on the subject through 10 multiple choice questions in relation to the ancestral gastronomy of Portoviejo; In addition, it is supported by the comments of two gastronomic experts to whom an interview was conducted, the topic was deepened and the most relevant data of the six questions that were raised in the course of the interview was noted, concluding the project concludes that gastronomy contributes significantly to the cultural value of the canton of Portoviejo and therefore helps the creation of new tourist offers that increase the economic sector of the city, and that, for a good tourism development is necessary immediate intervention in the area in a modern way without neglecting the traditional touch of Portoviejo.

Key words: Ancestral gastronomy, Portoviejo, cultural identity, tourism, tourism offer.

ÍNDICE

CERTIFICADO DEL TUTOR	2
APROBACIÓN.....	3
DEDICATORIA	5
RECONOCIMIENTO	7
RESUMEN	9
ABSTRACT.....	10
ÍNDICE DE TABLAS.....	15
ÍNDICE DE ILUSTRACIONES	16
INTRODUCCIÓN.....	17
JUSTIFICACIÓN	20
PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.	22
FORMULACIÓN DEL PROBLEMA	23
OBJETO DE ESTUDIO	23
OBJETIVOS.....	24
Objetivo General	24
Objetivos específicos	24
CAPITULO I.....	25

1. MARCO TEÓRICO.....	25
1.1. ANTECEDENTES GENERALES.....	25
1.1.1. GASTRONOMÍA ANCESTRAL.....	26
1.1.2. PATRIMONIO CULTURAL.....	27
1.1.3. BIENES INTANGIBLES.....	28
1.1.4. CULTURA.....	28
1.1.5. IDENTIDAD CULTURAL.....	29
1.1.6. IDENTIDAD CULTURAL DEL PATRIMONIO INTANGIBLE.....	30
1.1.7. PORTOVIEJO.....	30
1.1.8. TURISMO EN PORTOVIEJO.....	31
1.1.9. RIQUEZA GASTRONÓMICA DE PORTOVIEJO.....	31
1.1.10. RUTA DEL ENCANTO.....	32
CAPITULO II.....	33
2. METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN.....	33
2.1. REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA.....	33
2.1.1. Definición del problema.....	34
2.1.2. Búsqueda de la información.....	34
2.1.3. Organización de la información.....	35
2.1.4. Análisis de la información.....	35
2.2. ENFOQUE CUANTITATIVO.....	36

2.2.1. Técnica de Encuesta.....	36
2.3. ENFOQUE CUALITATIVO	37
2.3.1. Entrevista.....	38
2.3.1.1. Técnica de la bola de nieve.....	38
2.3.1.2. Muestra	39
CAPITULO III.....	40
3. RESULTADOS Y DISCUSIÓN	40
3.1. Tabulaciones de las encuestas realizadas	40
3.1.1. Sexo de los turistas encuestados	40
3.1.2. Nacionalidad de los turistas encuestados.....	41
3.1.3. Rango de edad.....	42
3.1.4. Motivo de visita.....	43
3.1.5. ¿Conoce usted la gastronomía ancestral de este Cantón?	44
3.1.6. ¿Cuál de los siguientes alimentos conoce?.....	45
3.1.7. ¿Conoce la forma de preparación de estos alimentos?	46
3.1.8. ¿Cree usted que la gastronomía ancestral aportará al desarrollo del turismo cultural de este Cantón?	47
3.1.9. ¿Cree usted que se debería establecer la gastronomía ancestral como nueva alternativa de la oferta turística cultural de Portoviejo?	48

3.1.10. ¿Qué opinión tiene usted sobre la existencia de lugares determinados para conocer y degustar la gastronomía ancestral del Cantón Portoviejo?	49
3.2. Entrevista	50
ENTREVISTADO #1	50
ENTREVISTADO #2	54
CAPITULO IV	57
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	57
CONCLUSIONES	57
RECOMENDACIONES	59
REFERENCIAS	60
ANEXOS	62

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1: Triple dimensión de la gastronomía	25
Tabla 2: Aspectos culturales de los alimentos	26
Tabla 3: Fases de la revisión Bibliográfica	33
Tabla 4: Clasificación del material informativo.	35
Tabla 5: Tabla de referencia de los entrevistados	39

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1: Sexo de los encuestados	40
Ilustración 2: Nacionalidad de los encuestados.	41
Ilustración 3: Rangos de edades de los encuestados.....	42
Ilustración 4: Motivo de visita de los encuestados	43
Ilustración 5: conocimiento sobre la gastronomía de Portoviejo Fuente: Elaboración propia.....	44
Ilustración 6: Conocimientos sobre platos ancestrales de Portoviejo	45
Ilustración 7: Conocimiento sobre el proceso de preparación de los platos ancestrales de Portoviejo	46
Ilustración 8: Aporte económico.....	47
Ilustración 9: Alternativa sobre oferta turística.	48
Ilustración 10: Opinión sobre lugares de degustación.	49

INTRODUCCIÓN

El Ecuador siempre ha sido bendecido de muchas maneras, y una de ellas se refleja en su gastronomía la variedad de productos, mismos a los que sus habitantes acceden de manera fácil, y en todas las épocas del año. Debido a la globalización y al desarrollo del país, los hábitos alimenticios de los seres humanos, así como también sus tradiciones gastronómicas, se han ido perdiendo conforme avanza, dejando de lado la utilización de sus productos que hasta no hace mucho han sido fuente principal de sustento y nutrición de nuestros antepasados.

Por otro lado, hablar de Manabí y su comida es uno de los pasatiempos favoritos de visitantes internos y externos, por lo que ofrece una variada y exquisita gastronomía de norte a sur; donde los mariscos, yuca, maní, cacao, camote, zapallo, pescado, plátano, vinagre y ají; serían los principales ingredientes de una buena mesa. Al hablar de una gastronomía ancestral, se hace referencia a que nuestros antepasados nos enseñaron a combinar al mismo tiempo los 4 elementos juntos: productos de la tierra, el agua, el aire en alianza con el fuego para transformar alimentos en manjares de frescura y perfecta combinación.

Al mismo tiempo, el cantón Portoviejo junto con su sazón, fue reconocida como parte de la red de ciudades creativas por la UNESCO. Debido a que la capital manabita en conjunto con sus habitantes ha conservado de generación en generación sus costumbres, culturas y recetas ancestrales. (turismo, s.f.)

El presente proyecto está basado en una investigación en torno a la gastronomía ancestral y su influencia en el cantón Portoviejo, mismo que fue elaborado para el análisis de este sector turístico y que a continuación se detallarán las distintas aristas relacionadas al tema de manera amplia y bajo una estructura que consta de los siguientes capítulos:

Capítulo I, Marco Teórico, en donde se mostrarán los distintos preceptos teóricos en función a la gastronomía ancestral, detallando de manera científica y partiendo de un hilo conductor sustentando así, temas como; los antecedentes general de la gastronomía de una manera sintetizada, seguido de esto el tema central de la investigación, es decir la conceptualización de la gastronomía ancestral, luego temas relacionados con el proyecto donde se enfrasca el patrimonio cultural, los bienes intangibles, la cultura e identidad cultural, y por último el objeto de estudio que lo es el cantón Portoviejo y su desarrollo turístico-gastronómico en las distintas partes de la ciudad.

Capítulo II, Metodología de la investigación, en los que se detalla con qué se desarrollará la investigación. Aborda temas relacionados a los distintos métodos que se emplearon a través de técnicas e instrumentos que permitan describir, analizar e interpretar el problema objeto de estudio (la revisión bibliográfica, la definición del problema, la búsqueda, la organización y el análisis de la información) además el enfoque de la investigación, la población y la muestra, a quienes se investigará para procesar los datos recolectados y para analizar e interpretar los resultados.

Capítulo III, Resultados y discusión, se desarrolla el análisis e interpretación de los resultados que se han obtenidos producto de los distintos instrumentos investigativos que se utilizaron con el fin de sustentar la hipótesis y darle mayor veracidad a la presente investigación.

Capítulo IV, conclusiones y recomendaciones, en este último capítulo se establecen las conclusiones y recomendaciones a las que se ha llegado después del proceso de investigación; es el sustento para plantear la propuesta.

JUSTIFICACIÓN

La base teórica dentro de la investigación ha servido para la comprensión de los fundamentos teóricos que se aplicaron dentro de la misma, que a su vez conllevó a entender los diversos horizontes de la literatura, mismos que comprenden la planificación y lineamientos a desarrollar dentro de actividades de turismo gastronómico.

Dentro del presente trabajo se muestran diversas definiciones, estableciendo un marco teórico que servirá para fortalecer proyectos o investigaciones con carácter turístico gastronómico. Tomando en cuenta que para el año 2018 la Gastronomía del Cantón Portoviejo fue declarado patrimonio inmaterial del Ecuador, certificado y otorgado por el Ministerio de Cultura y el INPC. Posteriormente en el 2019 también fue declarado parte de la Red de Ciudades Creativas en Gastronomía por la UNESCO (Triviño, Arandia, Robles, & Rivera, 2019) (Edson Larrea, 2021).

Posterior a lo antes mencionado, el presente estudio cuenta con la respectiva revisión bibliográfica la cual permite tener un fundamento más sólido y real dentro de la investigación.

En el ámbito ambiental, la justificación del trabajo toma en consideración la gestión responsable en cada uno de los procesos establecidos, creando líneas estratégicas que se direccionan hacia un turismo sostenible y el uso adecuado de los recursos naturales y culturales.

El presente proyecto tendrá como iniciativa, direccionar el crecimiento y la diversificación económica social de sus habitantes por medio de su gastronomía, convirtiéndolo en un rubro que envuelve todas las actividades económicas del sector turístico, por lo tanto, lo que se quiere llegar a conseguir con el presente proyecto es la implementación de estrategias de promoción turística permitiendo promover los recursos gastronómicos fomentando la inclusión local de este Cantón Manabita. Para ello, se buscará como solución presentar un esquema de estrategias que se encuentren al alcance de las pequeñas y grandes empresas, con el fin de que capten el mayor número de habitantes en los diferentes puntos turísticos de la ciudad capital manabita.

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.

La gastronomía Ecuador, se encuentra enriquecida por las diferentes regiones naturales conformadas por: Costa, Sierra, Amazonía y Galápagos. La cocina ecuatoriana tiene una denominación muy original; identificada también como “cocina criolla”. Sin embargo, como lo indica la revista Logi Travel (2004), los alimentos que ofrecen las diferentes regiones del país ecuatoriano han sido influenciados por la cocina europea; tomando un papel muy importante en la cocina del Ecuador. (LOGITTRAVEL)

Por otro lado, a la provincia de Manabí se la puede llegar a considerar como una provincia privilegiada en cuanto a gastronomía, debido a que posee la mayor parte agrícola y ganadera, identificándose por sus platos elaborados en base a conocimientos ancestrales que posee dicha provincia.

Sin embargo, la desorganización, la falta de emprendimiento y la ausencia de recursos económicos muy notorios en la mayoría de los cantones, ha conllevado a que exista una no adecuada promoción por parte de los ciudadanos que están involucrados en la actividad turística.

Desde otro punto de vista, una de las problemáticas que se ha estado presente en los últimos años, es la pérdida de identidad cultural que se vuelve cada vez más fuerte en la actualidad; debido a que la población que aún mantiene viva esta tradición, respecto a la cocina manabita disminuye cada vez más con el pasar de los años.

FORMULACIÓN DEL PROBLEMA

¿Cuál es el impacto que ha tenido la gastronomía del cantón Portoviejo durante los últimos tiempos para el sector turístico de Manabí?

OBJETO DE ESTUDIO

¿Cómo valorar las tradiciones gastronómicas del Cantón Portoviejo?

OBJETIVOS

Objetivo General

- Analizar el valor cultural de la gastronomía ancestral del Cantón Portoviejo, determinando su influencia en el sector turístico y resaltando aspectos importantes para una mejor potencialización.

Objetivos específicos

- Conceptuar los distintos preceptos teóricos relacionados con las tradiciones gastronómicas del Cantón Portoviejo.

- Diseñar un catálogo y ruta gastronómica que aporten al desarrollo turístico económico del Cantón Portoviejo, previo a la recopilación de datos, tomados de la metodología a emplear.

- Describir la metodología a utilizar para la investigación que permitirá medir el valor turístico que tiene la gastronomía ancestral del Cantón Portoviejo.

CAPITULO I

1. MARCO TEÓRICO

1.1. ANTECEDENTES GENERALES

La gastronomía ha sido presentada como una alternativa para mostrar el lugar, crear su identidad y atraer visitantes. Esta área se ha convertido en un elemento de marca capaz de promover los valores culturales locales. El atractivo de la gastronomía es su capacidad de permitir a los turistas/consumidores aprender sobre los aspectos culturales del lugar y experimentar la comida local. Se trata de una experiencia cultural por medio de la cual el turista puede observar, participar, vivir y experimentar los sabores regionales (Nelson, 2016); ya que los platos y los rituales culinarios se han convertido en elementos importantes del viaje. (Ashton & Muller, 2013).

Para entrar a mayor detalle del enfoque gastronómico, Cruz, 2002, manifiesta que desde una perspectiva amplia se entiende por gastronomía como: una conducta común de ser humano con una triple dimensión, describiendo estas dimensiones de la siguiente manera:

BIÓLOGICA: Variable fisiológica en donde detalla que el hombre necesita alimentarse para su supervivencia, y por aquello relacionado con la salud, el desarrollo y el regeneramiento del ser humano.

PSICOLÓGICA: Variable relacionada con los sentidos (por su color, olor, sabor, textura) y por el estímulo de los órganos y sentidos a través del apetito. Aquí es donde el ser humano vuelve a los alimentos más o menos apetecibles.

CULTURAL: El hombre al ser social, hace que la comida sea una manifestación de comunicación y una expresión de su comportamiento a través de la selección, la preparación, y el consumo de los alimentos.

Tabla 1: Triple dimensión de la gastronomía

Fuente: Elaboración propia a partir de Cruz, 2002.

Ampliando el tema de la gastronomía dentro del enfoque cultural, los alimentos no se basan de un estímulo físico, si no que funciona a partir de su cultura, es así como se determinan 4 aspectos importantes con relación a:

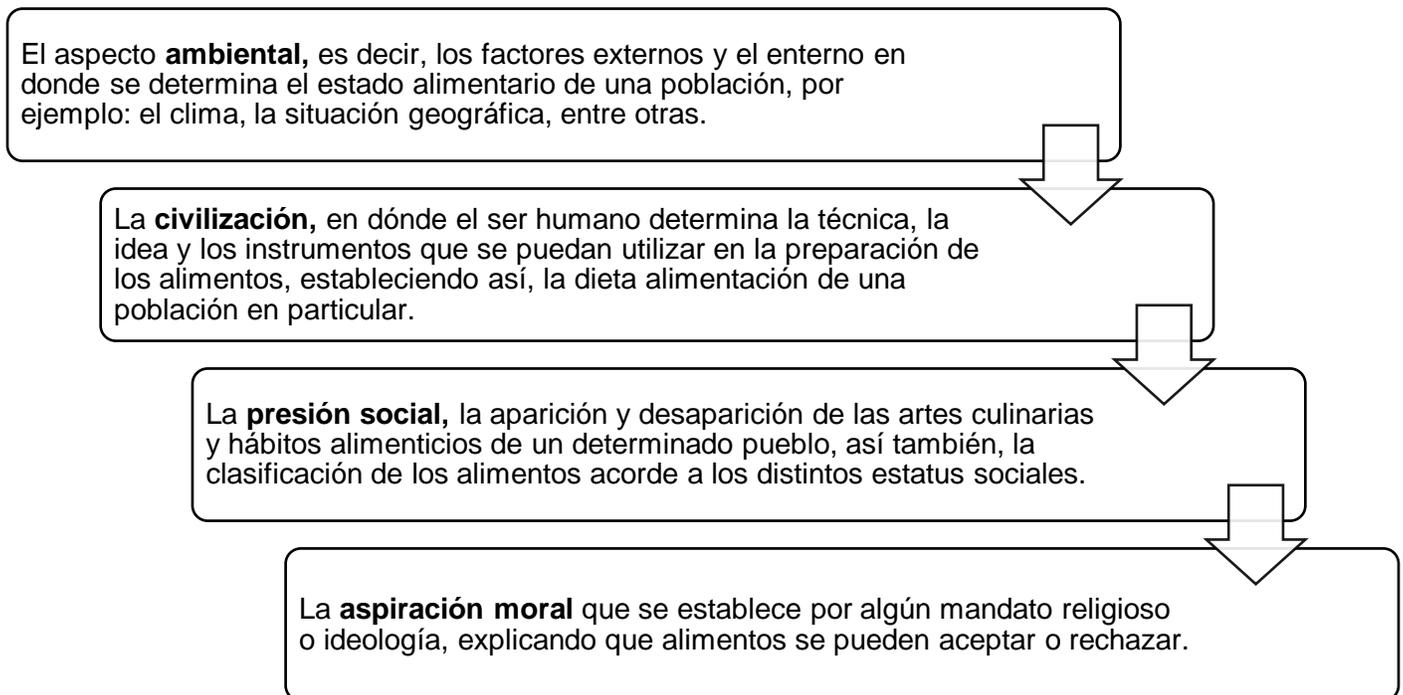


Tabla 2: Aspectos culturales de los alimentos

Fuente: Elaboración propia a partir de Cruz, 2002.

1.1.1. GASTRONOMÍA ANCESTRAL

Bembibre (2006), establece que La gastronomía ancestral es la conjugación de aspectos culinarios con aspectos culturales que hacen a cada sociedad o comunidad. Es por eso que la gastronomía no es simplemente un conjunto de técnicas o métodos de cocción sino también la relación que los individuos establecen con el medio que los rodea, del cual obtienen sus recursos alimenticios,

el modo en que los utilizan y todos aquellos fenómenos sociales y 9 culturales que tienen que ver con la consumición de las preparaciones culinarias.

Al hablar de gastronomía ancestral, hace referencia también al patrimonio intangible que posee un pueblo, en dónde se destaca los sabores y las texturas que se hace diferenciar un territorio de otro, pues dentro de esos alimentos, se remota recuerdos relevantes, haciendo que la gastronomía no sólo sea el arte de preparar alimentos, sino que además muestre la relación que mantiene los individuos con el entorno en que se encuentran.

Las bondades de la gastronomía del cantón Portoviejo de la Provincia de Manabí se ha convertido en un atractivo turístico, por su gran valor gastronómico como parte del patrimonio cultural tangible y destacando la agricultura como principal actividad económica y social de la zona rural ya que su producción es utilizada para la preparación de diferentes platillos ancestrales que tiene su originalidad y transcendencia de nuestros antepasados.

1.1.2. PATRIMONIO CULTURAL

Pilar (2011), afirma que el Patrimonio, en su sentido más amplio, es considerado hoy día como un conjunto de bienes materiales e inmateriales, heredados de nuestros antepasados. Es el legado de las costumbres, tradiciones y saberes de la historia y vida de un pueblo, parte de sus manifestaciones culturales y que permanecen intactas en nuestra memoria.

Toda expresión cultural de bienes materiales o inmateriales, ya sean estos artísticos, estéticos, arqueológicos, ambientales, entre otros, se conoce como f

Patrimonio, este mantiene la función de buscar la conservación de ciertas tradiciones más representativas de un pueblo, estas manifestaciones se ven reflejadas en coplas, leyendas, música y gastronomía mostrando la identidad y el valor significativo a la sociedad.

Cabe mencionar que para clasificar un Patrimonio cultural se lo divide en dos: aquellos que son tangibles es decir palpable para el ser humano, y por otro lado tenemos los bienes intangibles.

1.1.3. BIENES INTANGIBLES

(Carmen, 2013), lo define como: conjunto o formas de cultura, popular o folclórica, son compuestos por tradiciones orales, costumbres, lenguas, músicas, bailes, rituales, fiestas, artes culinarias entre otras habilidades relacionadas con aspectos tradicionales de la cultura.

Todos los elementos que conforman el Patrimonio Cultural Inmaterial están considerados como una herencia que transmiten de las formas de vida de las personas del pasado, sus costumbres, saberes y tradiciones como un legado para las futuras generaciones, sembrando en los individuos un sentimiento de identidad. Pues esto logra que al interior de toda organización social se construya un fuerte sentido de pertenencia y un símbolo de cultura.

1.1.4. CULTURA

La UNESCO en 1998, define a cultura de la siguiente manera: “es el conjunto de los rasgos distintivos, espirituales, materiales y afectivos que caracterizan una sociedad o grupo social. Ella engloba, además de las artes y las letras, los modos

de vida, los derechos fundamentales del ser humano, los sistemas de valores, creencias y tradiciones” La cultura como parte del patrimonio es un legado que se obtiene desde el momento en que nacemos, donde las costumbres y tradiciones son un fundamento de lo que somos pues son los modos de vida de nuestros antepasados y que son transmitidos a la generación presente como una forma de mantener nuestra identidad cultural que nos caracteriza.

1.1.5. IDENTIDAD CULTURAL

Molano (2017) define que el concepto de identidad cultural encierra un sentido de pertenencia a un grupo social con el cual se comparten rasgos culturales, como costumbres, valores y creencias. La identidad no es un concepto fijo, sino que se recrea individual y colectivamente y se alimenta de forma continua de la influencia exterior. Identidad cultural es mantener el sello de identificación de cada persona, es conservar las costumbres, tradiciones y saberes como un legado que han dejado las familias del pasado como enseñanza de vida, y que es importante ir las transmitiendo a las generación presentes y futuras para mantener la historia viva; sin embargo, parte de la identidad de cada individuo tienen sus cambios constantes las mismas que se adaptan a la influencia exterior, y que dada la importancia de estos valores o creencias adquiridas pueden ser rescatas y aplicadas a la identidad de cada persona.

1.1.6. IDENTIDAD CULTURAL DEL PATRIMONIO INTANGIBLE

Para Magri (2008) la gastronomía forma parte de los “sentimientos y costumbres de nuestros pueblos”, las ganas con la que se ha preparado la comida es la que le da esa sazón y la originalidad de las costumbres de un pueblo.

Al igual que las combinaciones históricas tales como: la invasiones, colonizaciones e inmigraciones que han formado parte de costumbres y alimentos a la cocina de los pueblos, son los determinantes para conocer un pueblo por lo que es preciso conocer su memoria y su cultura (Triviño, Arandia, Robles, & Rivera, 2019), cabe recalcar que la gastronomía ancestral fortalece la identidad de los pueblos, su cultura local, regional y por qué no decir nacional, ya que permite al visitante conocer a través de la tradición, además es un vínculo muy importante en la sociedad teniendo un impacto económico muy notorio, dado así que el patrimonio gastronómico es un valor cultural inherente y añadido por el hombre a los alimentos, el cultivo, preparación, presentación, de acuerdo al lugar en el que se encuentren, (Di Climente, Hernández, & López, 2014).

1.1.7. PORTOVIEJO

Portoviejo, conocida como la ciudad de los “Reales Tamarindos”, perteneciente a la provincia de Manabí y de la cual es la capital, está ubicado geográficamente a los 01 grados, 3 minutos, y 8 segundos de latitud sur, y 80 grados, 27 minutos, y 2 segundos de longitud oeste. Sus límites se conforman de la siguiente manera:

- **Al norte:** con los cantones Rocafuerte, Sucre, Junín y Bolívar.
- **Al sur:** con el cantón Santa Ana:

- **Al este:** con los cantones Pichincha y Santa Ana.
- **Al oeste:** con el cantón Montecristi y el Océano Pacífico.

Portoviejo es una de las ciudades más antiguas de Ecuador fundada en 1535, hace que este cantón encierre mucha historia, cultura y tradiciones, por esto, es destacable en las actividades comerciales de la provincia, y, además, cuenta con distintos atractivos naturales y culturales que fomentan al desarrollo turístico de la urbe. (AME, s.f.)

1.1.8. TURISMO EN PORTOVIEJO

Las particularidades productivas y sociales de Manabí la identifican como una provincia netamente agrícola y rural (incluido el sector de la pesca artesanal), en este contexto están enmarcadas las actividades turísticas que mayor atractivo tiene hacia los visitantes locales, nacionales y extranjeros. Siendo así que, la ciudad de Portoviejo busca en el turismo que se convierta en el eje dinamizador de la economía y el desarrollo de la ciudad, de ahí la importancia de esta actividad en la planificación territorial de la capital manabita. (Larrea, 2021)

1.1.9. RIQUEZA GASTRONÓMICA DE PORTOVIEJO

La ciudad cuenta con distintas ofertas turísticas para ofrecer a la demanda, pero entre las más destacables se encuentra la gastronomía, razón por la cual esta fue reconocida como parte de la Red de ciudades creativas, por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación la Ciencia y la Cultura (UNESCO), el objetivo principal de este galardón es la recuperación de la cultura y la conservación de las

recetas ancestrales. Cabe mencionar que esta mención ha sido obtenida por primera vez en el país. (MINTUR, 2019). Otro de los memorables reconocimientos que se le ha dado a la ciudad es ser la capital gastronómica del país en el año 2018, premio que fue otorgado por el Ministerio de Cultura y el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC).

1.1.10. RUTA DEL ENCANTO

Esta ruta nace como un producto complementario de la oferta turística que da a conocer Portoviejo, se forma de la idea de varios emprendedores del sector rural con el fin de mostrar las riquezas naturales (ríos, bádenes, haciendas, entre otras) y gastronómicas ancestrales que posee el campo portovejense, entre las parroquias que la conforman se encuentran: Calderón, Alajuela, Chirijos y San Plácido.

CAPITULO II

2. METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

Dentro del presente capítulo se presenta la descripción de la metodología empleada, a fin de alcanzar los propósitos establecidos para el desarrollo de esta investigación; misma que comenzó con la estructuración del tema asignado, continuando con la introducción, la cual consistía en describir de manera resumida toda la información que contiene dicha investigación; para continuar con el desarrollo de la misma ha sido necesario hacer uso de diferentes métodos y técnicas que se detallarán a continuación...

2.1. REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA

Durante el desarrollo investigativo se consideró realizar una revisión bibliográfica, (Gómez, Fernando, Aponte, & Betancour, 2014) afirman que la investigación bibliográfica tiene una posición importante, debido a que consta de 5 fases, mismas que sirven para determinar la importancia de la investigación y

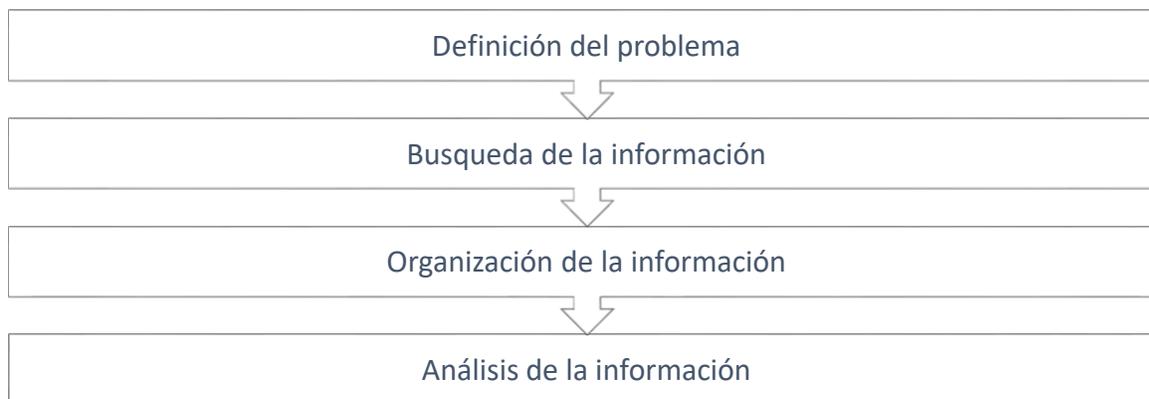


Tabla 3: Fases de la revisión Bibliográfica

Fuente: Elaboración propia a partir de Gómez, Fernando, Aponte, & Betancour (2014)

además asegura la veracidad de esta, dichas fases se representan de la siguiente manera:

2.1.1. Definición del problema

Dentro de esta primera fase, ha sido necesario el uso de la técnica del árbol de problema; con la ayuda de esta técnica se logra identificar las posibles falencias que habría en la conservación de la gastronomía ancestrales del Cantón Portoviejo, seguido se procedió a realizar el planteamiento del problema y posterior se comenzaron a establecer los objetivos (General y específicos) que se requerían para alcanzar todo el proceso investigativo.

2.1.2. Búsqueda de la información

En esta fase fue necesario la busque de material informativo; tales como, artículos de revista, investigación científica, sitios web, libros, entrevistas a expertos, entre otros. Estas fuentes han sido de autores teóricos expertos en el tema de gastronomía ancestral, que ayudaron a la comprensión del tema, en estos escritos se encontraron datos importantes del tema de investigación. A continuación, se presenta de manera más detallada la búsqueda de información.

Material Informativo	Número Material Informativos
Artículos de revista	7
Artículos de periódicos	2
Páginas web	8

Investigación científica	7
Entrevistas	1
Libros	2
TOTAL	27

*Tabla 4: Clasificación del material informativo.
Fuente: Elaboración propia.*

2.1.3. Organización de la información

Para esta fase, la información se la organizo de manera secuencial, donde se comienza a conceptualizar de manera general la gastronomía ancestral y su etapa de aceptación por parte de los visitantes, al mismo tiempo se fue redactando y analizando las riquezas culturales con las que cuenta el estado ecuatoriano.

2.1.4. Análisis de la información

En esta fase se reafirman las ideas del pensamiento crítico de cada una de los autores, con los datos más relevantes que han sido obtenidos en la búsqueda de la información sobre lo referente a gastronomía ancestral del Ecuador y de la Provincia de Manabí, Cantón Portoviejo; haciendo uso de la lectura comprensiva relacionándola en este proyecto de investigación, con el propósito de sacar conclusiones y ampliar los conocimientos sobre los diversos casos de gastronomía que existen referente al tema.

2.2. ENFOQUE CUANTITATIVO

Es aquella parte de la metodología en la que se recogen y analizan datos de variables que estudian las propiedades y fenómenos cuantitativos de entre los que se encuentran análisis descriptivos, exploratorios, inferencial univariable, modelización y contrastación. (Desconocido, s.f.)

Dentro de este enfoque fue necesario la utilización de la técnica de encuestas, misma que ayudaría a medir la obtención de los resultados a obtener, las opiniones y actitudes de los encuestados con referencia a cada interrogante, que servirán para recabar la información necesaria.

2.2.1. Técnica de Encuesta

Prosiguiendo con la técnica de la encuesta fue necesario proporcionar un banco de 10 preguntas cerradas, según (Peterson, 2000) la encuesta evaluativa es la más utilizada debido a que sirve para medir la efectividad de aceptación según sea el caso de la investigación.

Además, para el desarrollo de las encuestas se decidió utilizar un tipo de muestreo finito, se lo considera de esta manera cuando se conoce la cantidad exacta de una población dicho por Ramírez en (1999) citado por Barranco (URBE); según el INEC (Instituto nacional de estadísticas y censos) la ciudad de Portoviejo está conformada con un total de 280.029 habitantes; mismos que para conocer el tamaño de la muestra se utilizará la siguiente formula:

En donde:

n = Tamaño de la muestra =?

N = Población = 226.477,00 habitantes

Z = nivel de confianza = 1,645

p = probabilidad de éxito, o proporción esperada = 90%

q = probabilidad de fracaso = 2%

e = precisión (error máximo admisible en términos de proporción) = 2%

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

$$n = \frac{280.029 * (1,645)^2 * 90\% * 2\%}{(2\%)^2 * (280.029 - 1) + (1,645)^2 * 90\% * 2\%}$$

$$n = \frac{13.639,78}{112,06}$$

n = 121 Habitantes

2.3. ENFOQUE CUALITATIVO

Durante el proceso investigativos, también fue necesario la utilización del enfoque cualitativo, mismo que ha permitido direccionarnos de manera más específica a determinar si el Cantón Portoviejo aún se mantiene con las tradiciones ancestrales con respecto a su gastronomía y si han mantenido aceptación por parte de los visitantes nacionales y extranjeros.

Además, con el uso de este enfoque, se consideró oportuno la utilización de una herramienta o técnica clave que contribuiría a despejar todas nuestras interrogantes establecidas durante esta investigación con ello ayudando a la obtención de los resultados para la finalización del proyecto.

2.3.1. Entrevista

Es uso específico de la entrevista remite a una interrelación, es decir que al utilizar esta técnica se efectúa un acto de comunicación a través del cual el entrevistado obtiene información de uno o varios entrevistados (Raúl E López & Jean-Pierre Deslauriers, 2011). A este sentido se estableció reunir información haciendo uso de los diferentes canales de comunicación como: llamadas telefónicas, video conferencias, entre otros. Para saber dónde direccionarnos, fue necesario hacer uso de la técnica de la bola de nieve, en la se hace una selección de audiencia y posterior se formulan 8 preguntas abiertas, mismas que fueron revisadas y aprobadas por el tutor de esta tesis.

2.3.1.1. Técnica de la bola de nieve

La técnica de la bola de nieve consiste en la identificación de sujetos potenciales expertos en el tema de investigación, la función de esta técnica se la hace en forma de cadena; es decir, una vez realizada la observación del primer experto, el entrevistador le pide ayuda para identificar a otras personas que tengan un rango de interés similar al primer experto.

La selección de dicha audiencia se llevó a cabo bajo la colaboración del tutor de esta tesis, facilitando el contacto del posible experto, a raíz del primer participante se fue obteniendo la accesibilidad de comunicación con los demás expertos, gracias a la ayuda de los primeros participantes consiguiendo un total de 6 expertos para la sesión.

2.3.1.2. Muestra

En la presente investigación se utilizó un tipo de muestreo no probabilístico, debido a la escasa información que se presentó durante la investigación, por dicho motivo, se optó por el uso de este tipo de muestreo, además la población a la que se direccionó fue específica, ya que estaba direccionada netamente a expertos en el tema sobre gastronomía ancestral. Obtenido como resultado de muestreo la siguiente tabla.

Entrevistados	Área de profesionalización	Rango de Edad	Tiempo de experiencia	Género	Nacionalidad
Jaime Piedra Aguirre	Gastronomía	40- 55	20 años	Masculino	Ecuatoriano
Cristhian Robalino	BPM's Gastronómicas	20-35	12 años	Masculino	Ecuatoriano

Tabla 5: Tabla de referencia de los entrevistados

Fuente: *Elaboración propia.*

CAPITULO III

3. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

En el presente capítulo se mostrará los resultados obtenidos durante las encuestas y entrevistas realizadas, haciendo uso de las técnicas mencionadas anteriormente; además se analizarán las opiniones referentes a la gastronomía ancestral del Cantón Portoviejo.

3.1. Tabulaciones de las encuestas realizadas

3.1.1. Sexo de los turistas encuestados

Opción	Frecuencia	Porcentaje
Masculino	66	55 %
Femenino	55	45%
Total	121	100%

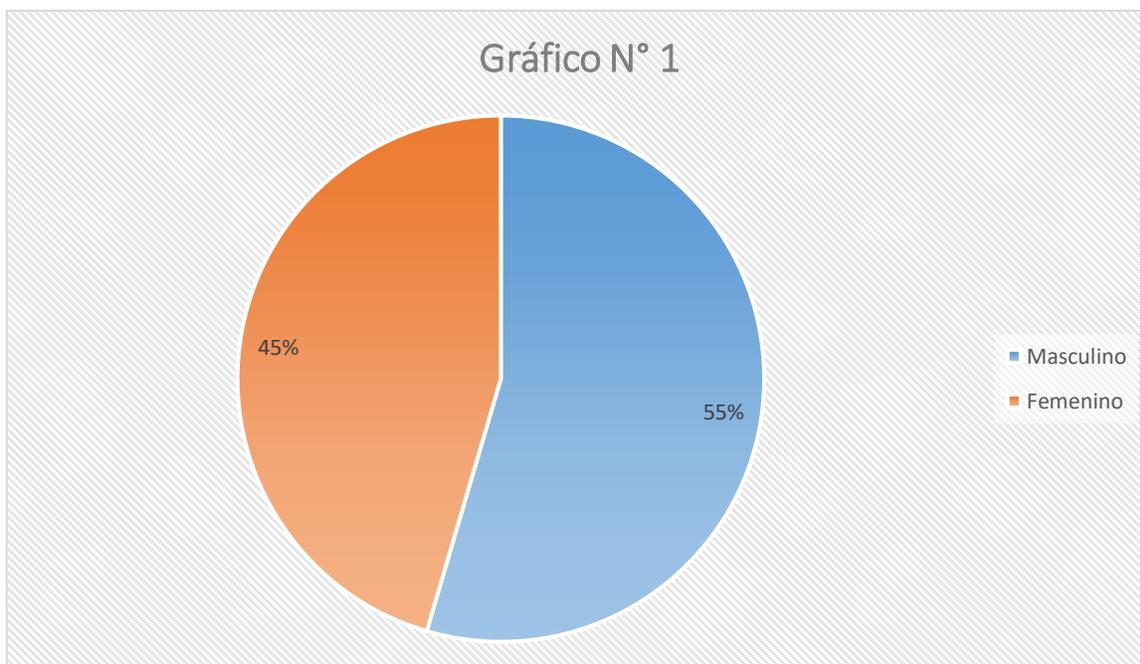


Ilustración 1: Sexo de los encuestados
Fuente: Elaboración propia.

De acuerdo con los resultados obtenidos en la presente encuesta se logró identificar, que el 55% de las personas encuestadas son hombre, mientras que el 45% restante son mujeres.

3.1.2. Nacionalidad de los turistas encuestados

Opción	Frecuencia	Porcentaje
Ecuatoriano	87	72 %
Extranjero	34	28%
Total	121	100%

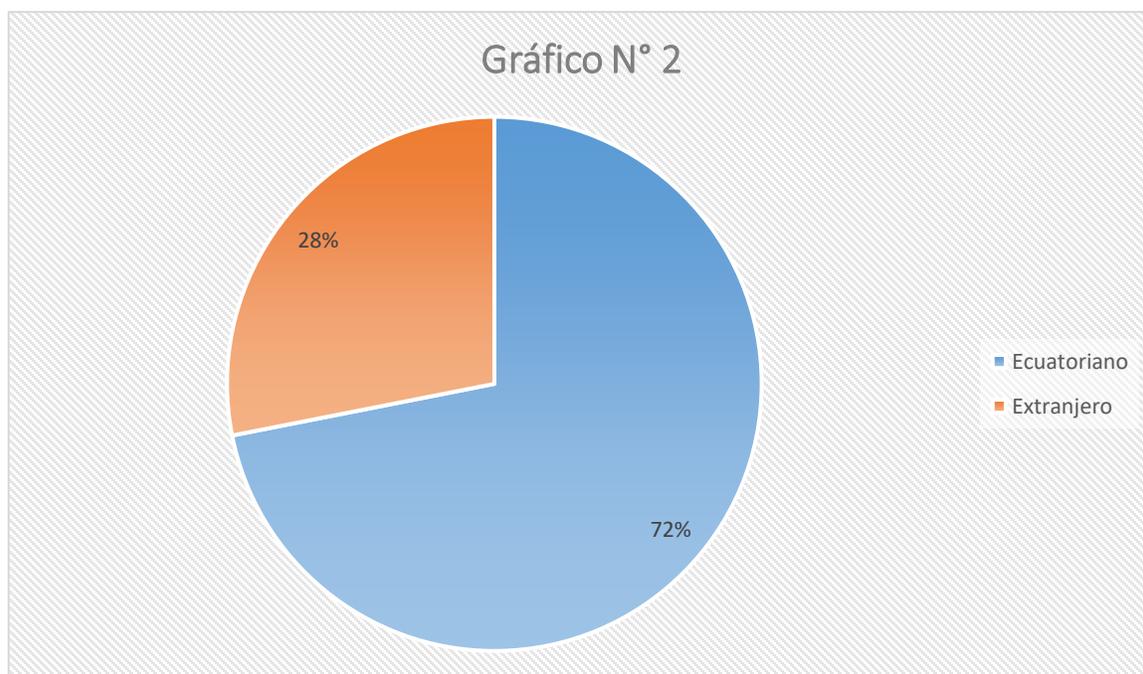


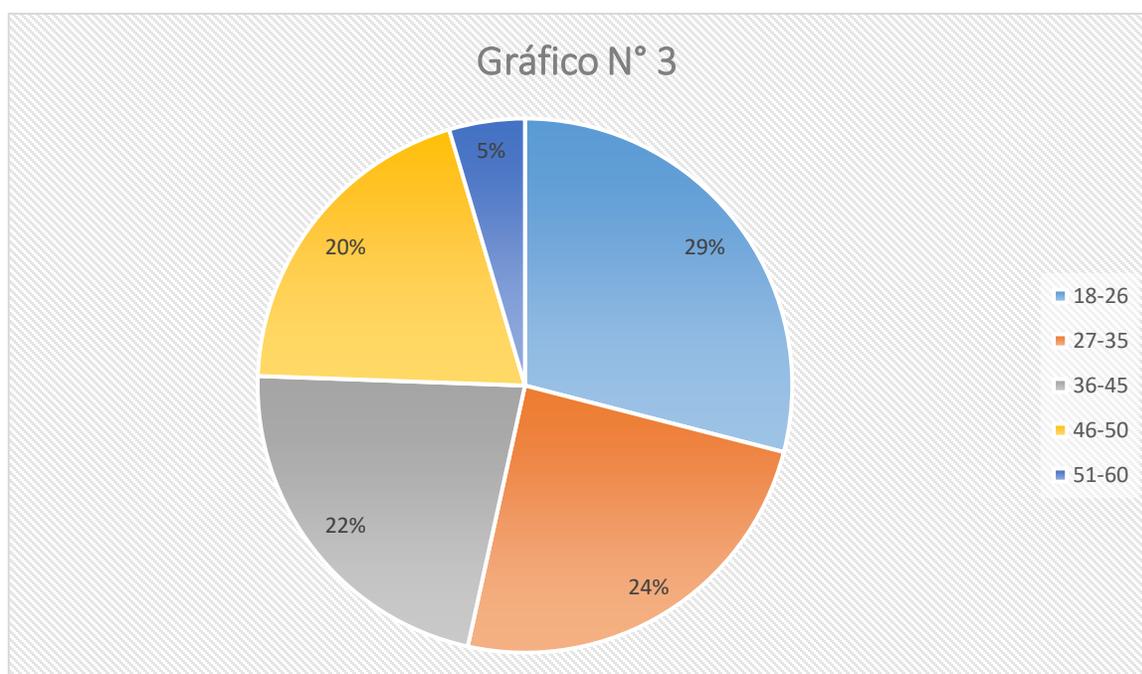
Ilustración 2: Nacionalidad de los encuestados.

Fuente: *Elaboración propia.*

Dentro de este ítem, se logró identificar que el 72% de las personas encuestadas se identificaron como ecuatorianos; mientras que el 28% se identificó como extranjera.

3.1.3. Rango de edad

Opción	Frecuencia	Porcentaje
18-26	38	29%
27-35	32	24%
36-45	29	22%
46-50	16	20%
51-60	6	5%
Total	121	100%



*Ilustración 3: Rangos de edades de los encuestados.
Fuente: Elaboración propia.*

En la pregunta N°3 se ha identificado que el 29% de las personas encuestadas cumplen un rango de edad de entre 18 a 26 años; el 24% cumple un rango de entre 27 a 35 años; el 22% equivale a un rango de edad de entre los 36 a 45 años; el 20% cumplen un rango de los 46 a 50 años; y el 5% de los encuestados se encuentran de entre los 51 a 60 años.

3.1.4. Motivo de visita

Opción	Frecuencia	Porcentaje
Gastronomía	43	33%
Vacaciones	40	30%
Negocios	20	15%
Paso obligatorio a mi destino	17	21%
Trabajo	1	1%
Total	121	100%

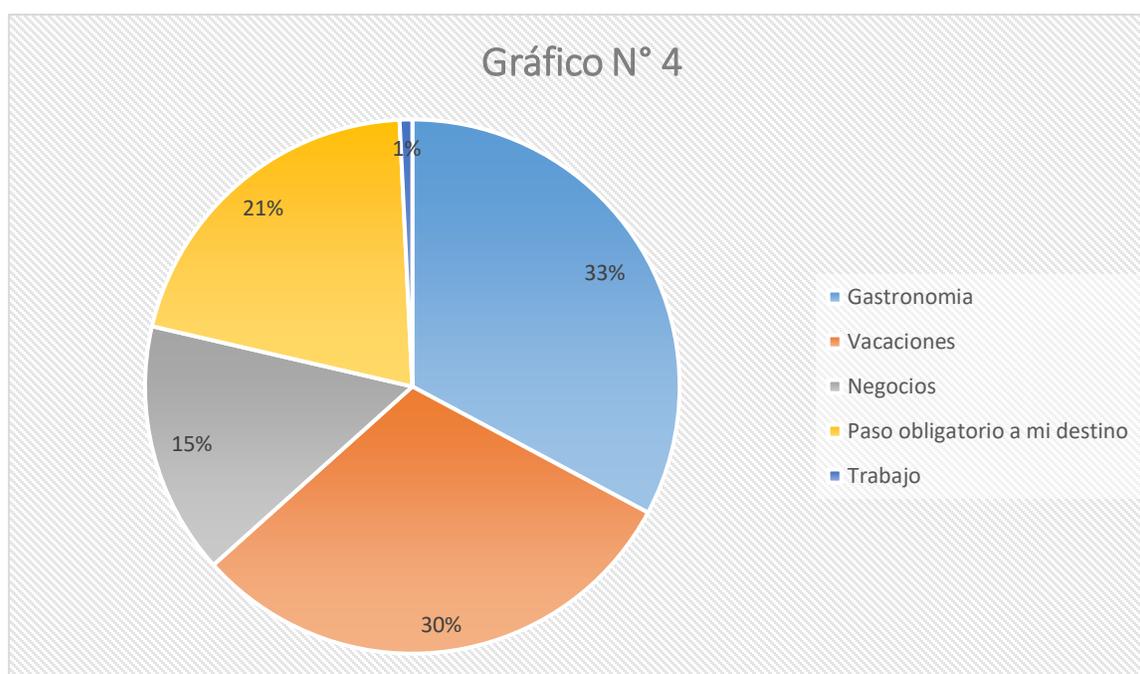


Ilustración 4: Motivo de visita de los encuestados

Fuente: *Elaboración propia.*

De acuerdo con las respuestas obtenidas durante el levantamiento de información se puede asegurar que el mayor porcentaje de la población visita el Cantón Portoviejo por su gastronomía y por vacaciones dando un equivalente del 33% y 30%; mientras que el 15% llega al Cantón por negocios; el 21% por paso obligatorio a su destino; el 1% de los encuestados por trabajo.

3.1.5. ¿Conoce usted la gastronomía ancestral de este Cantón?

Opción	Frecuencia	Porcentaje
Sí	62	51%
No	59	49%
Total	121	100%

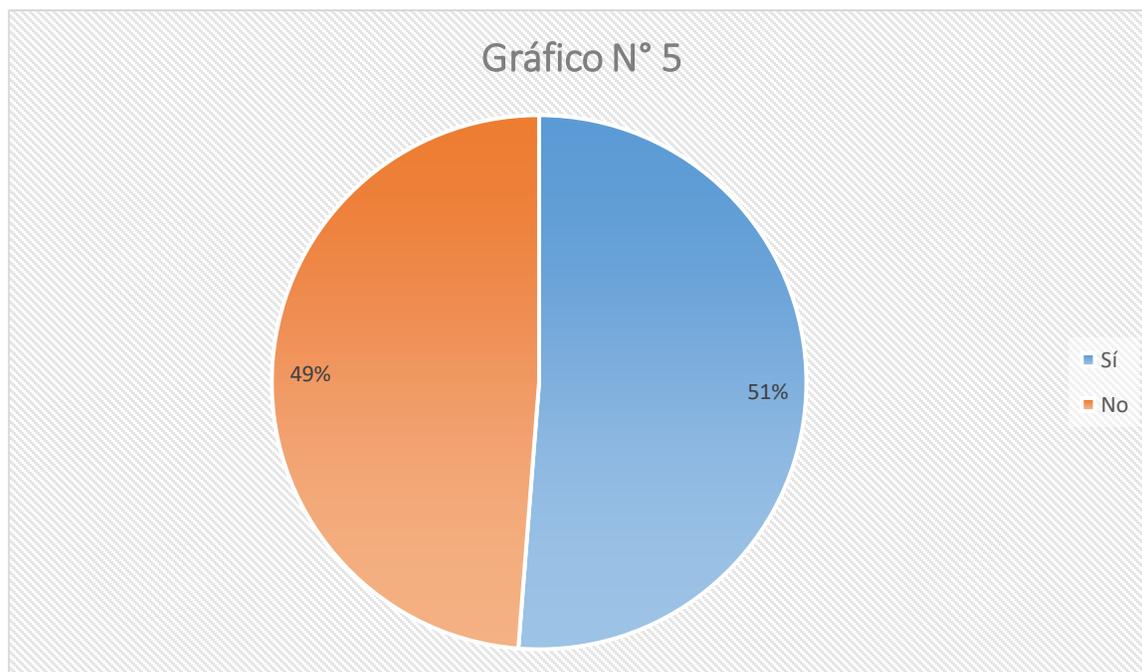


Ilustración 5: conocimiento sobre la gastronomía de Portoviejo
Fuente: Elaboración propia.

Mediante con los resultados obtenidos se puede observar el grafico estadístico que el 51% de los encuestados del Cantón Portoviejo afirman sí conocen los referentes a la gastronomía ancestral que se mantiene en dicho Cantón, sin embargo, existe un porcentaje del 49% de encuestados que afirman que no conocen sobre la gastronomía ancestral de Portoviejo.

3.1.6. ¿Cuál de los siguientes alimentos conoce?

Opción	Frecuencia	Porcentaje
Ceviche	32	26%
Seco de gallina	28	23%
Tonga	21	17%
Alimentos a base de plátano	20	17%
Caldo de gallina	18	15%
Alimentos a base de mariscos	1	1%
Todos	1	1%
Total	121	100%

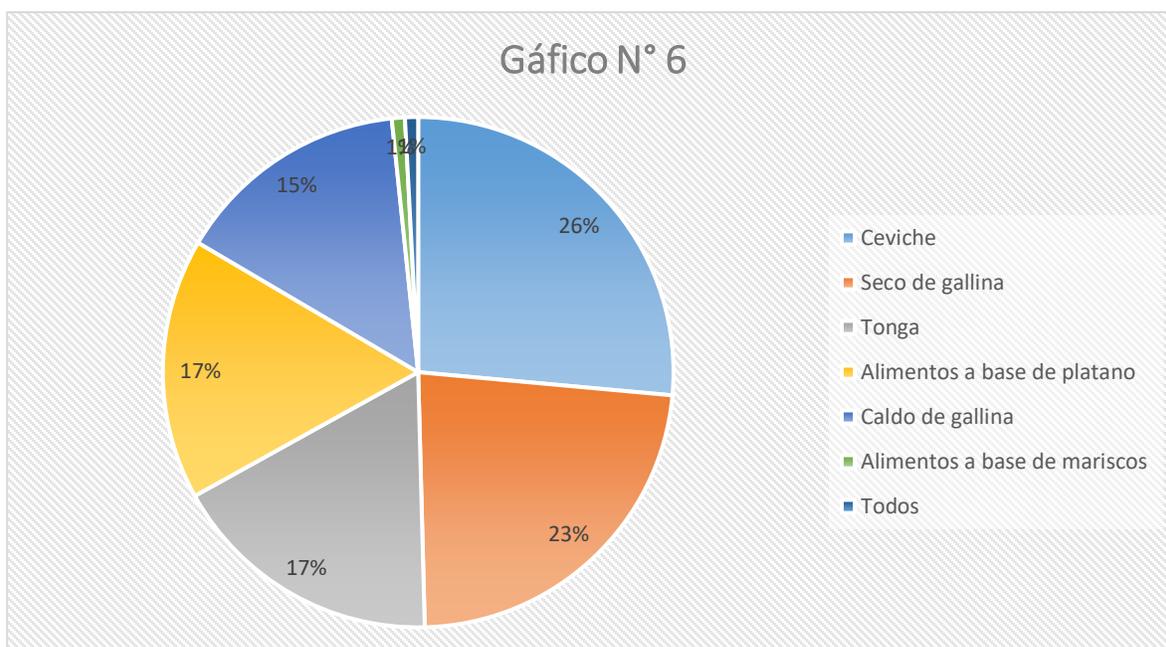


Ilustración 6: Conocimientos sobre platos ancestrales de Portoviejo

Fuente: Elaboración propia.

La mayoría de las personas encuestadas tenían conocimientos sobre algunos platos gastronómicos ancestrales que se presentaban en la encuesta recibida, es decir que el 26% de los encuestados conocen sobre el ceviche; el 23% del seco de gallina; el 17% de la tonga; el 17% sobre alimentos a base de plátano; el 15% del caldo de gallina; el 1% sobre los alimentos a base de mariscos el otro 1% conocen todos los platos.

3.1.7. ¿Conoce la forma de preparación de estos alimentos?

Opción	Frecuencia	Porcentaje
Sí	72	60%
No	49	40%
Total	121	100%

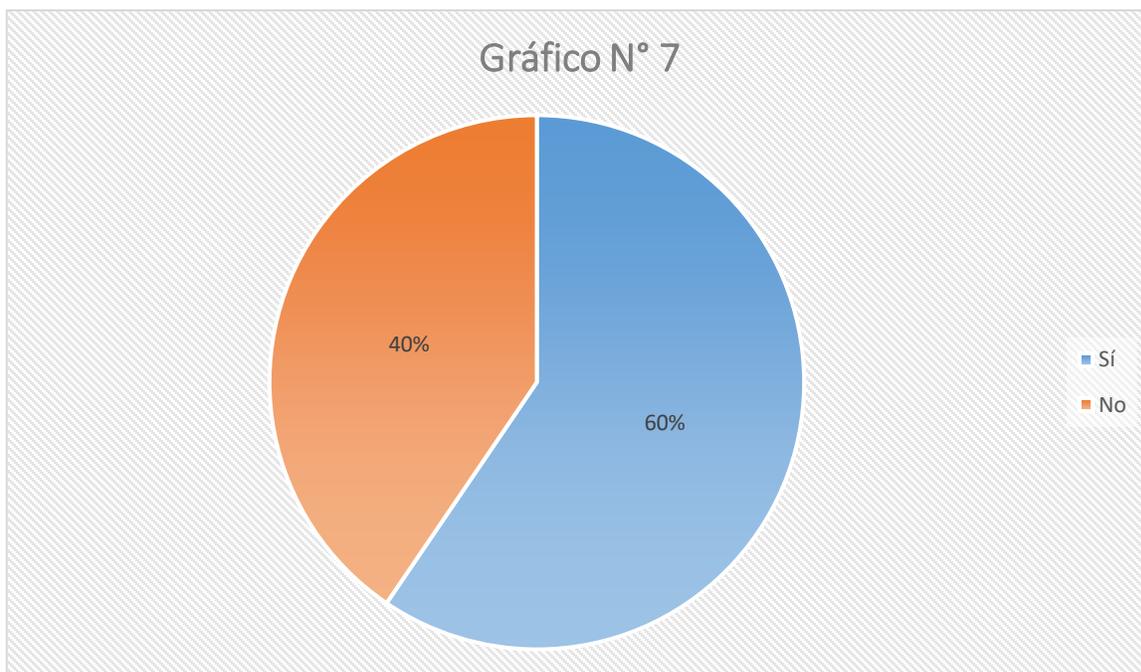


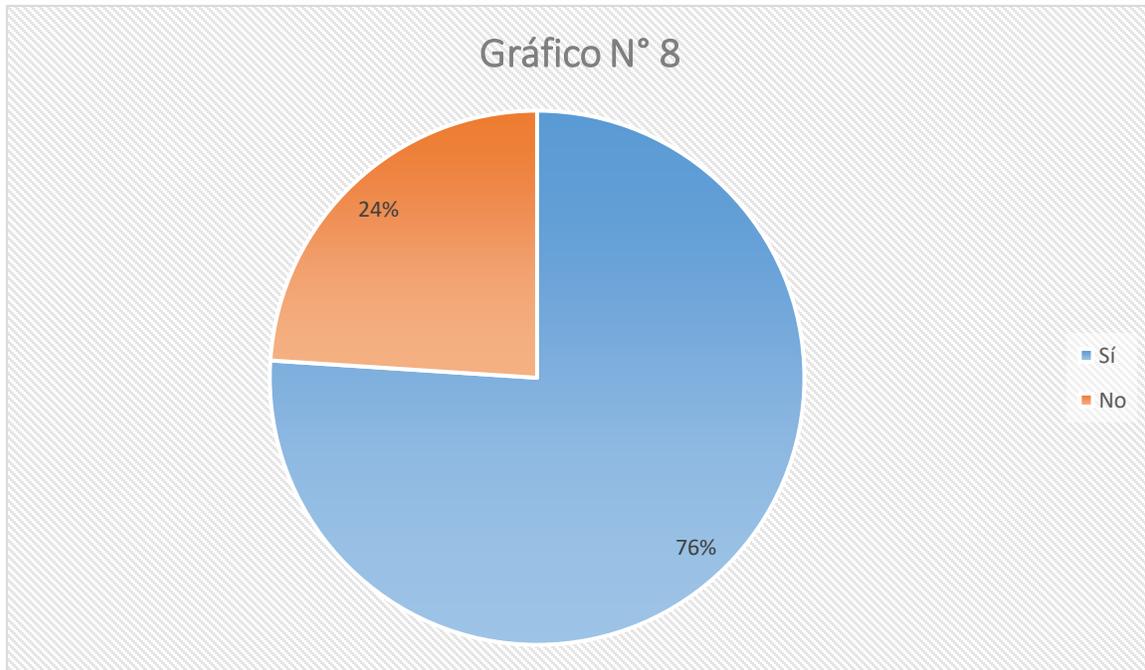
Ilustración 7: Conocimiento sobre el proceso de preparación de los platos ancestrales de Portoviejo

Fuente: *Elaboración propia.*

Durante los resultados obtenidos se puede observar el gráfico estadístico que el 60% de los encuestados del Cantón Portoviejo afirman sí conocen el modo de preparación de los alimentos de la comida ancestral que se mantiene en dicho Cantón, sin embargo, existe un porcentaje del 40% de encuestados que afirman que no conocen sobre el proceso de preparación de la gastronomía ancestral de Portoviejo.

3.1.8. ¿Cree usted que la gastronomía ancestral aportará al desarrollo del turismo cultural de este Cantón?

Opción	Frecuencia	Porcentaje
Sí	92	76%
No	29	24%
Total	121	100%

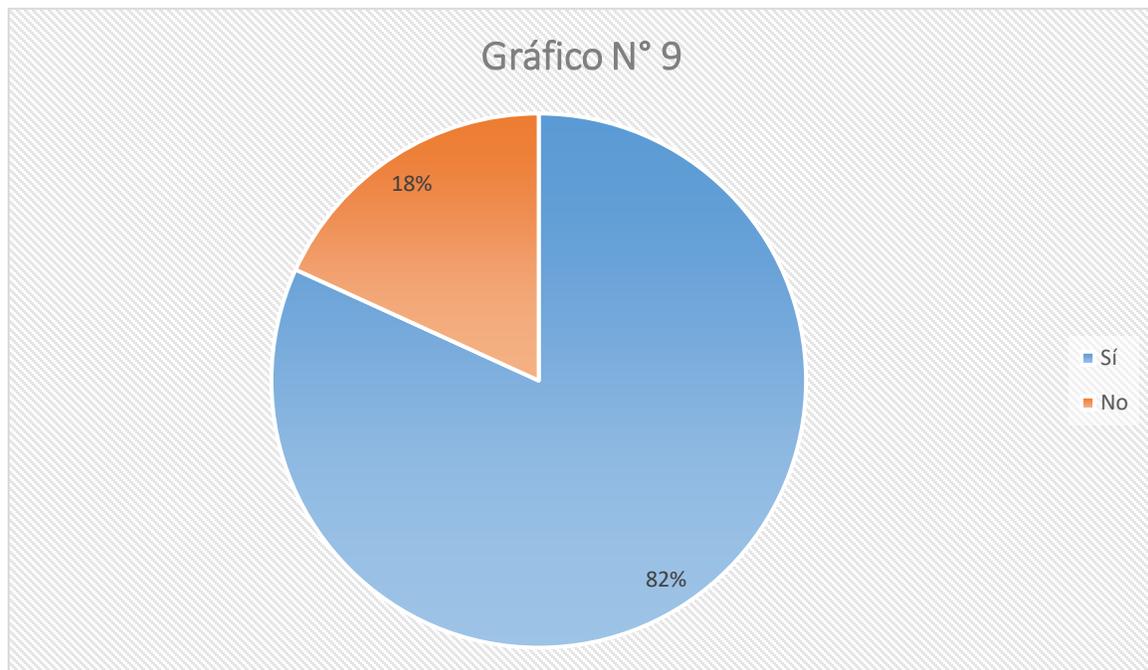


*Ilustración 8: Aporte económico.
Fuente: Elaboración propia.*

Durante la obtención de datos se puede graficar estadísticamente que el 76% de los encuestados en el Cantón Portoviejo afirman que al continuar y mantener la tradición de la comida ancestral ayudaría con un incremento económico favorable para el Cantón, sin embargo, existe un porcentaje del 24% de encuestados que opinan que continuar con estas tradiciones no ayudaría en la economía del cantón antes mencionado.

3.1.9. ¿Cree usted que se debería establecer la gastronomía ancestral como nueva alternativa de la oferta turística cultural de Portoviejo?

Opción	Frecuencia	Porcentaje
Sí	99	82%
No	22	18%
Total	121	100%

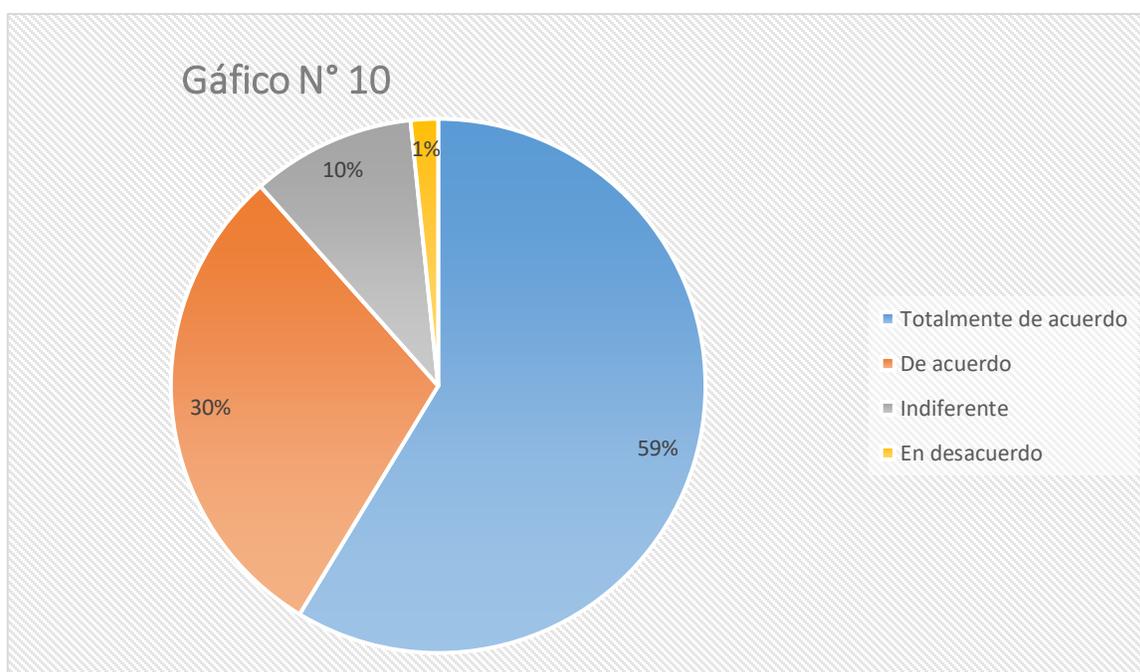


*Ilustración 9: Alternativa sobre oferta turística.
Fuente: Elaboración propia.*

Al mencionar esta pregunta en la recolección de datos se puede graficar estadísticamente que el 82% de los encuestados en el Cantón Portoviejo afirman que, si se debería tomar en cuenta a la gastronomía ancestral como alternativa para el desarrollo turístico cultural de ese Cantón, sin embargo; existe un porcentaje del 18% de encuestados que opinan que se deberían considerar otras alternativas de desarrollo.

3.1.10. ¿Qué opinión tiene usted sobre la existencia de lugares determinados para conocer y degustar la gastronomía ancestral del Cantón Portoviejo?

Opción	Frecuencia	Porcentaje
Totalmente de acuerdo	71	59%
De acuerdo	36	30%
Indiferente	12	10%
En desacuerdo	2	1%
Total	121	100%



*Ilustración 10: Opinión sobre lugares de degustación.
Fuente: Elaboración propia.*

Para la mayoría de los encuestados están en total acuerdo en que existan lugares en donde se pueda conocer más sobre las comidas ancestrales que ofrece Portoviejo con un 59% y 30%; mientras que el 10% de los encuestados se le es indiferente de que exista o no este tipo de establecimientos y el 1% está en desacuerdo en que existan estos lugares en donde se pueda degustar comidas tradicionales del Cantón antes mencionado.

3.2. Entrevista

A continuación, se muestra la opinión de dos expertos en el área culinaria mostrando su apreciación en base a seis preguntas relacionadas con la gastronomía ancestral del cantón Portoviejo.

ENTREVISTADO #1

3.2.1. ¿Conoce usted La gastronomía ancestral del Cantón Portoviejo, y reconoce quienes se dedican a este tipo de actividad?

R: Al hablar de gastronomía ancestral, hacemos referencia o lo relacionamos con el tema cultural, la gastronomía de Portoviejo a mi apreciación y en base a mi conocimiento es muy interesante porque es destacable dentro de la comida manabita, mantienen técnicas y preparaciones desde muchos años atrás.

3.2.2. ¿Considera usted que esta actividad es parte de la identidad cultural de sus habitantes?

R: Efectivamente, esta actividad ayuda a la culturalidad, pues marca la identidad que obtiene cada pueblo y ayuda a la diferenciación de los unos con los otros, dentro de los factores que pueden ayudar esta identidad se pueden mencionar los ingredientes, las técnicas de cocción, y la “Sazón” que es el toque especial que le pone cada cocinero a los distintos platos que se puedan realizar. Cabe mencionar que, dentro de la línea gastronómica los cocineros y/u operarios

deberían hacer énfasis a que los platos se mantengan con una receta estándar sin que se pierda ese toque tradicional y sin dejar a un lado el tema técnico.

3.2.3. ¿Considera que este recurso aporta al desarrollo turístico cultural y económico de esta localidad Manabita?

R: Por supuesto, el aporte de la gastronomía en el desarrollo turístico es muy relevante, siempre hay que tomar en cuenta que la demanda turística basa sus necesidades en un buen alojamiento y la facilidad de deleitarse con los mejores platos para poder encantarse de las maravillas de determinado lugar. Un turista en temas gastronómicos siempre busca salir de su “zona de confort”, es decir, el poder comer algo diferente a lo que está acostumbrado de su localidad; lo que se recomienda para el buen desempeño y desarrollo turístico-gastronomico es la potencialidad de los distintos platos típicos que se puedan ofrecer, darlos a conocer y ofertar la gastronomía ancestral ya que es un tema muy amplio que se puede mejorar y explotar de mejor manera.

3.2.4. ¿Está de acuerdo que se establezca como parte de la oferta turística?

R: Efectivamente si, hablando porcentualmente, dentro de las distintas ofertas turísticas que se le pueden dar a la demanda, todo lo relacionado con lo gastronómico puede darse a notar en un 60%, pues la el turista dentro de su visita aspira conocer la raíz, es decir, lo ancestral, las tradiciones; más aún cuando se trata de un turista internacional, ellos se satisfacen conociendo y aprendido cada detalle de la comida, los productos que se usan, como se obtienen, porque se

usan cada ingrediente, la diferencia de cada uno y un sin número de características.

3.2.5. ¿Está de acuerdo en que se establezcan lugares específicos para la preparación y degustación de la gastronomía ancestral y de qué forma estaría dispuesto a brindar su apoyo?

R: En primer lugar, para determinar un lugar específico debemos de tomar que el cumpla con los aspectos tradicionales y culturales, es decir que se forme una relación y se pueda ver similitudes, por ejemplo, si un turista desea deleitarse con un caldo de gallina criolla, el lugar más acorde para que pueda encontrarlo es el campo, donde se vea que la materia prima (gallina) se encuentra en dicho lugar, y no sólo eso si no los distintos ingredientes, llamado así la atención del turista y observe paso a paso la preparación de su plato. Sin embargo, lugares como este donde se puede encontrar la mejor gastronomía ancestral, son aquellos que carecen de ciertas características esenciales en lo que respecta a las normas de seguridad alimentaria, es ahí donde viene el aporte de los gastrónomos, mediante las capacitaciones, charlas, cursos de BPM, seguridad alimentaria, bioseguridad, asepsia, manipulación de alimentos, es decir que se mantenga el lugar pero con un mayor realce en temas de seguridad, recordemos que el poco consumo de la comida ancestral muchas veces se debe al mal pensamiento del comensal, pues erróneamente piensa que los platos típicos se elaboran de una manera poco higiénica y hace dudar al turista en consumir ciertos productos, para finalizar, no se trata de buscar o ubicar lugares

gastronómicos, pues ya hay muchos que solo les falta buenos parámetros de BPM.

3.2.6. ¿Cuáles cree que son las causas de la poca práctica de esta actividad gastronómica ancestral y de qué manera aportaría a la recuperación de este recurso?

R: Considero que en la actualidad, las nuevas generaciones no se relacionan mucho con el tema del consumo, es por ello que se genera una controversia, ejemplo haciendo un sondeo breve muchos de los jóvenes de mi localidad desconocen los distintos ingredientes típicos que existen, en el caso de la cocina manabita, encuestamos a varios jóvenes y muchos desconocen de la elaboración de una buena salprieda, tal vez y esto se ocasione a la falta de interés que muchos presentan y a la desvalorización de las costumbres, tradiciones de su localidad, el desconocimiento del valor cultural y gastronómico que tiene cada plato típico puede ser un factor fundamental para la poca práctica de la gastronomía ancestral, aunque, no podemos centrarnos solamente en el problema, si no es buscar soluciones, tales como: mayor participación al producto nacional, para una mejor valoración, mediante el consumo y la recomendación de los distintos platos típicos que se pueden ofertar dando así como resultado una recuperación de dichos productos y técnicas que son importantes para el aporte turístico, gastronómico y cultural.

ENTREVISTADO #2

3.3.1. ¿Conoce usted la gastronomía ancestral del Cantón Portoviejo, y reconoce quienes se dedican a este tipo de actividad?

R: Conozco de la comida manabita desde hace algunos años que resido en la provincia, específicamente de Portoviejo conozco varios platos y he asistido como invitado a los distintos festivales que esta ciudad oferta durante todo el año.

3.3.2. ¿Considera usted que esta actividad es parte de la identidad cultural de sus habitantes?

R: Es un plus importante, debemos considerar que la cultura de cualquier sitio o región tiene que ser un puntal para el turismo y no solo para ello sino también para la creación de la identidad cultural y económico pues su objetivo está basado en vender una imagen país mostrando la parte histórica y llamando la atención del turista local y extranjero, pues así no solo disfrutan de la exquisitez si no que adquieren conocimientos culturales; esta información si se la maneja de una forma correcta se puede tornar hasta comercial y hace la invitación a demás turistas generando así mejores ingresos económicos.

3.3.3. ¿Considera que este recurso aporta al desarrollo turístico cultural y económico de esta localidad Manabita?

R: Si, considero que es sumamente importante pues ayuda a tener mayores ingresos económicos, y no solo podemos hablar del dinero, sino el valor que se

le debe dar al cantón y porque no al país, recordemos que Ecuador es un país pluricultural con carencias de comunicación que debe ser explotado de manera consiente demostrando las distintas riquezas que se pueden ofertar y como muestra de una de ellas tenemos el tema gastronómico.

3.3.4. ¿Está de acuerdo que se establezca como parte de la oferta turística?

R: Si, pues si no hay un enfoque de lo que se quiere transmitir es decir una investigación de lo cultural, el turismo se vuelve muy básico y vacío.

3.3.5. ¿Está de acuerdo en que se establezcan lugares específicos para la preparación y degustación de la gastronomía ancestral y de qué forma estaría dispuesto a brindar su apoyo?

R: Generalmente en la parte hotelera se maneja un calendario con las distintas fechas en las que se realizan festivales gastronómicos, por lo tanto, más que la ubicación de un lugar físico sería la ubicación por fechas específicas donde se celebre algún hecho cívico, además intervendrían las distintas escuelas y/o universidades gastronómicas, el aporte que se daría la mano de obra en lo que respecta a los conocimientos, operativa y difusión para así transmitir una cultura y sus representaciones.

3.3.6. ¿Cuáles cree que son las causas de la poca práctica de esta actividad gastronómica ancestral y de qué manera aportaría a la recuperación de este recurso?

R: Uno de los aspectos que no permiten el desarrollo de las recetas ancestrales es la modernidad, la implementación de nuevas técnicas

gastronómicas, el uso de la cocina vanguardista y molecular hacen que de alguna u otra forma se pierda el estilo y opaque a lo que comúnmente llamamos “tradicional”, pues se sobrentiende que los utensilios que empleaban eran más rústicos, como por ejemplo, el uso de la piedra de moler, los molinos de mano, los hornos a leña que en la actualidad no es muy común su uso. Lo que se puede hacer en estos casos para mejorar la práctica de la gastronomía ancestral es la fusión de las nuevas y antiguas tendencias para así lograr un mejor impacto y hacerse ver más atractiva su presentación sin dejar a un lado los métodos ancestrales que ayudarán a mostrar la historia que tiene cada uno de los platos típicos del cantón.

CAPITULO IV

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

CONCLUSIONES

El cantón Portoviejo cuenta en sus diferentes puntos turísticos con establecimientos que ofrecen comida tradicional, pero no le han dado el verdadero interés a un gran potencial en el que se encuentra inmerso la gastronomía y que podrían tener un mejor aprovechamiento económico para solventar en mejor forma sus condiciones de vida dándole un realce e importancia al turismo gastronómico. Por lo que para ello se llegó a la conclusión de cada uno de los capítulos de la presente investigación.

Partiendo del objetivo principal, que se basa en “Analizar el valor cultural de la gastronomía del Cantón Portoviejo, determinando su influencia en el sector turístico y resaltando aspectos importantes para una mejor potencialización” realizando un análisis de los preceptos teóricos, se han obtenido las siguientes conclusiones:

Mediante el uso del enfoque cualitativo y cuantitativo, se logró cumplir con el primero objetivo principal del presente proyecto investigativo; dentro del cual se diagnosticó que, a partir de la revisión bibliográfica, la opinión de los encuestados y los expertos en gastronomía, se analizó que; mantener la gastronomía ancestral ayudaría a fortalecer la parte cultural del Cantón manabita siempre y cuando haya nuevas ideas de tendencia que llamen mucho más la atención del turista sobre esta área.

En el capítulo I se logra cumplir con el primer objetivo específico, dónde se fundamentamos los preceptos teóricos haciendo uso de la revisión bibliográfica, a partir de esta técnica de búsqueda se permite presentar argumentos que van desde lo general hasta lo particular, con la finalidad de que el lector no encuentre confusa o aburrida la lectura y al mismo tiempo pueda conocer términos introductorios que serán empleados durante todo el transcurso del proyecto.

Dentro del capítulo II, para alcanzar el siguiente objetivo se realizó una descripción detallada de la metodología a utilizar, misma que serviría de gran ayuda para determinar si la gastronomía ancestral beneficiaría de manera óptima al desarrollo turístico, cultural y gastronómico de la ciudad Portoviejo, para ellos fue fundamental crear un formato de encuestas dirigidas a turistas nacionales e internacionales, del mismo modo se utilizó un formato para entrevistar a expertos en el área gastronómica que indicarían si el mantener las costumbres ancestrales de la cocina manabita ayudaría al desarrollo económico de esta localidad.

Para finalizar, los datos obtenidos se analizaron de manera general para luego ser plasmados a poder cumplir con el objetivo principal de esta investigación y así poder concluir que por medio de las técnicas de encuestas y entrevistas mismas que determinaron que dentro de la gastronomía ancestral aún existen personas que prefieren degustar estos platos de la manera tradicional, mientras que un grupo muy significativo piensa que la combinación de la modernización y lo ancestral impactaría de manera positiva al incremento turístico – económico del Cantón Portoviejo misma que generaría un número considerable de fuentes de trabajo para el pueblo portovejence.

RECOMENDACIONES

A partir de las conclusiones expuestas en el presente proyecto, se emiten las siguientes recomendaciones.

- Crear un catálogo digital que permitan conocer y visualizar platos gastronómicos ancestrales de manera más accesible.
- Incentivar al sector público y privado a trabajar juntos en la promoción y difusión de la gastronomía ancestral.
- Llevar un monitoreo constante del consumidor final, a partir de las preferencias gastronómicas por las que estén interesados.
- Evaluar las debilidades que han surgido con el pasar del tiempo en mantener las tradiciones gastronómicas.
- Renovar la estructura de promoción que tiene la entidad encargada de promocionar todos los recursos turísticos productivas con las que cuenta el país para poder tener un levantamiento económico notorio en el Cantón.

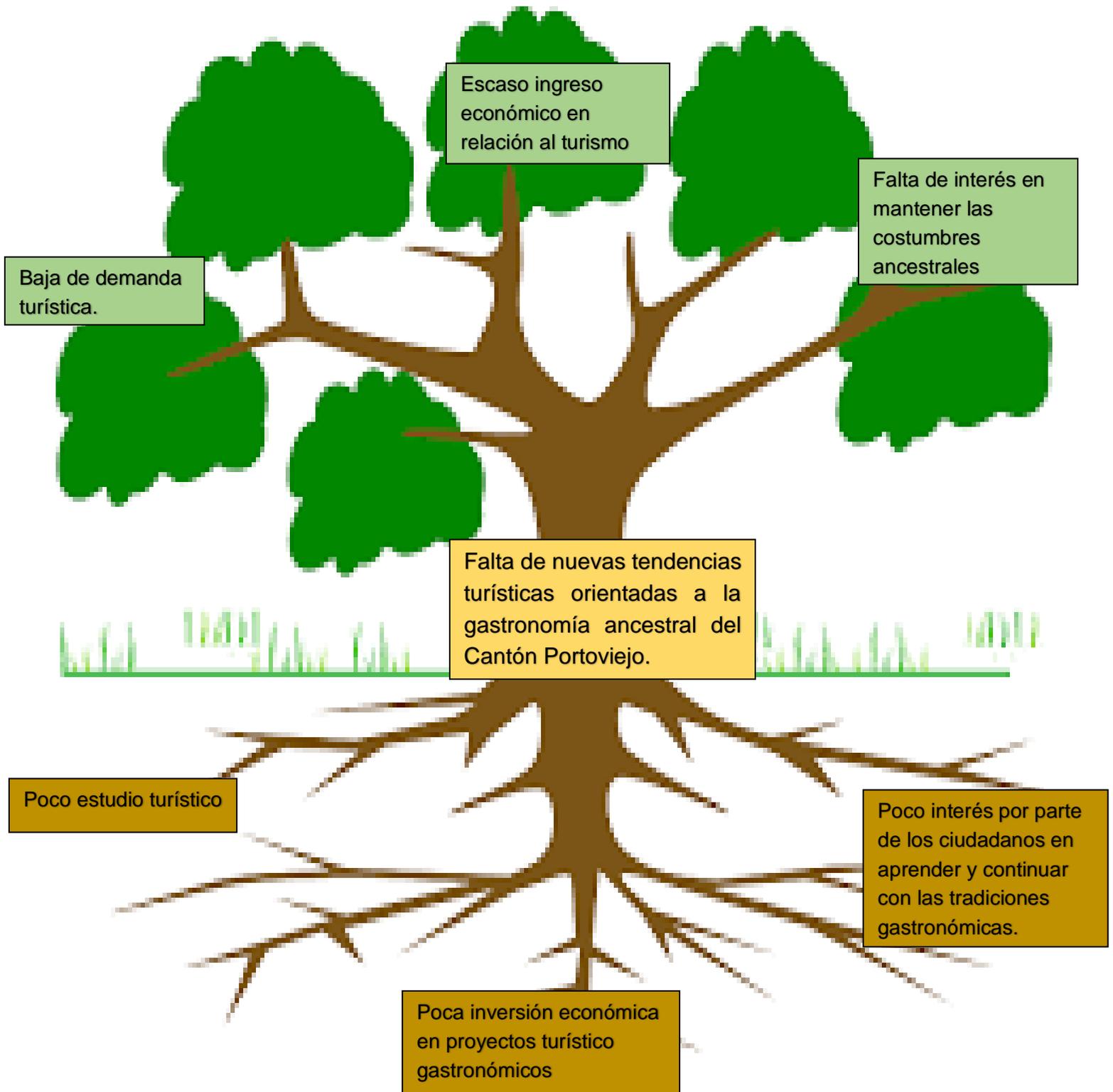
Referencias

- AME. (s.f.). *Asociación de Municipalidades Ecuatorianas*. Obtenido de Asociación de Municipalidades Ecuatorianas.: <https://ame.gob.ec/2010/05/20/canton-portoviejo/>
- Ashton, M. S., & Muller, A. C. (2013). "Turismo y patrimonio. Herencia de la colonización alemana en la gastronomía de Novo Hamburgo (RS, Brasil)". *Estudios y Perspectivas en Turismo* 22(6), 1197- 1214.
- Carmen, D. C. (11 de diciembre de 2013). Obtenido de <http://www.ubp.edu.ar/wp- -Criterios-yConceptos-sobre-el-Patrimonio-Cultural-en-el-Siglo-XXI.pdf>. Recuperado el 12
- Comercio, E. (24 de Octubre de 2017). *El Comercio*. Obtenido de <https://www.elcomercio.com/tendencias/sociedad/calderon-sosote-manabi-morcilla-intercultural.html#:~:text=Seg%C3%BAn%20Aracely%20Zambrano%2C%20la%20preparaci%C3%B3n,tripas%20para%20hacer%20la%20morcilla%E2%80%9D>.
- Desconocido. (s.f.). *Ujaen*. Obtenido de http://www.ujaen.es/investiga/tics_tfg/index.html
- Di Climente, E., Hernández, J. M., & López, T. (2014). La gastronomía como patrimonio cultural y motor del desarrollo turístico. Un análisis DAFO para Extremadura. *ISSN : 1988 - 8430*, 817-833.
- Edson Larrea. (2021). Portoviejo y su patrimonio gastronómico, cultural y natural. *ESCAFANDRA*. Obtenido de [https://www.escafandra.news/portoviejo-y-su-patrimonio-gastronomico-cultural-y-natural/#:~:text=Riqueza%20y%20fortaleza%20gastron%C3%B3mica&text=Y%20en%20el%20a%C3%B1o%202019,y%20la%20Cultura%20\(UNESCO\)](https://www.escafandra.news/portoviejo-y-su-patrimonio-gastronomico-cultural-y-natural/#:~:text=Riqueza%20y%20fortaleza%20gastron%C3%B3mica&text=Y%20en%20el%20a%C3%B1o%202019,y%20la%20Cultura%20(UNESCO)).
- Gómez, L. E., Fernando, N., Aponte, M. G., & Betancour, B. L. (2014). Metodología para la revisión bibliográfica y la gestión de información de temas científicos, a través de su estructuración y sistematización. *Dyna*. Obtenido de <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=49630405022>
- Hora, L. (19 de abril de 2019). Obtenido de <https://www.lahora.com.ec/secciones/crucita-atrae-con-su-playa-y-gastronomia/>
- Larrea, E. (2021). Portoviejo y su patrimonio gastronómico, cultura y natural. *Escafandra*. Obtenido de [https://www.escafandra.news/portoviejo-y-su-patrimonio-gastronomico-cultural-y-natural/#:~:text=Riqueza%20y%20fortaleza%20gastron%C3%B3mica&text=Y%20en%20el%20a%C3%B1o%202019,y%20la%20Cultura%20\(UNESCO\)](https://www.escafandra.news/portoviejo-y-su-patrimonio-gastronomico-cultural-y-natural/#:~:text=Riqueza%20y%20fortaleza%20gastron%C3%B3mica&text=Y%20en%20el%20a%C3%B1o%202019,y%20la%20Cultura%20(UNESCO)).
- LOGITRAVEL. (s.f.). Ecuador, un país mega diverso. Obtenido de <https://www.logitravel.com/guias-de-viajes/america-del-sur/ecuador>
- MINTUR. (27 de 11 de 2019). *Ministerio del Turismo*. Obtenido de <https://www.turismo.gob.ec/portoviejo-un-destino-gastronomico-reconocido-en-el-mundo/>

- Nelson, V. (2016). *“Food and image on the official visitor site of Houston”*. Texas: Journal of Destination Marketing & Management.
- Peterson, R. A. (2000). *Constructing Effective Questionnaires*. Thousands Oaks: Sage. Obtenido de <https://www.inee.edu.mx/wp-content/uploads/2019/08/P2A355.pdf>
- Pickers, S. (04 de 11 de 20015). *psyma*. Obtenido de <https://www.psyma.com/company/news/message/como-determinar-el-tamano-de-una-muestra>
- Raúl E López & Jean-Pierre Deslauriers. (2011). *La entrevista cualitativa como técnica para la investigación en el trabajo social*. Obtenido de <http://148.202.167.116:8080/xmlui/bitstream/handle/123456789/2711/La%20entrevista%20cualitativa%20como%20t%C3%A9cnica%20para%20la%20investigaci%C3%B3n.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Triviño, K., Arandia, J. C., Robles, G., & Rivera, G. (2019). Fortalecimiento de la Identidad Cultural Gastronómica en la Provincia de los Ríos, Ecuador. *Revista Colón*, 2-9.
- turismo, M. d. (s.f.). *Portoviejo, un destino gastronomico reconocido en el mundo*. Obtenido de <https://www.turismo.gob.ec/portoviejo-un-destino-gastronomico-reconocido-en-el-mundo/>
- URBE. (s.f.). *Métodología de la investigación*. Obtenido de <http://virtual.urbe.edu/tesispub/0092660/cap03.pdf>
- Xavier Ramos. (2019). *La marca país Ecuador Ama la Vida está en proceso de evolución*. EL UNIVERSO. Obtenido de <https://www.eluniverso.com/noticias/2019/06/21/nota/7388541/ecuador-ama-vida-marca-que-se-renovara>

ANEXOS

ÁRBOL DE PROBLEMA



ENTREVISTA

Banco de preguntas dirigida a expertos en, Turismo y Gastronomía de Manabí-Ecuador.

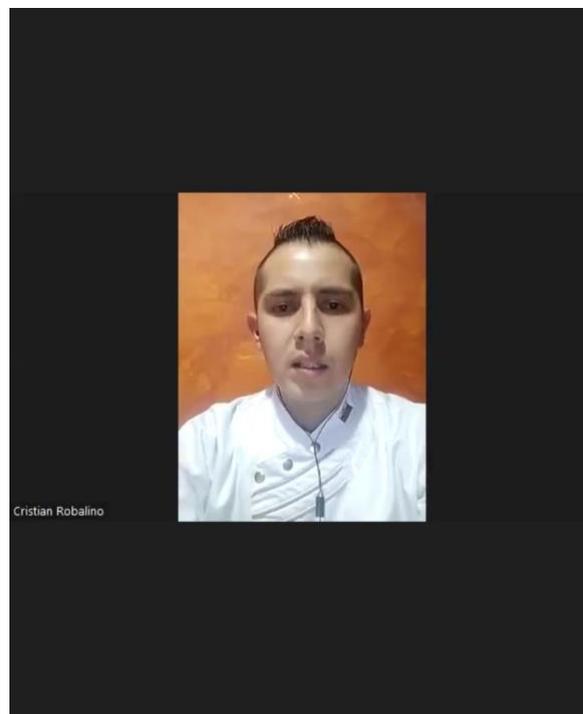
Motivo de la entrevista:

PREGUNTAS:

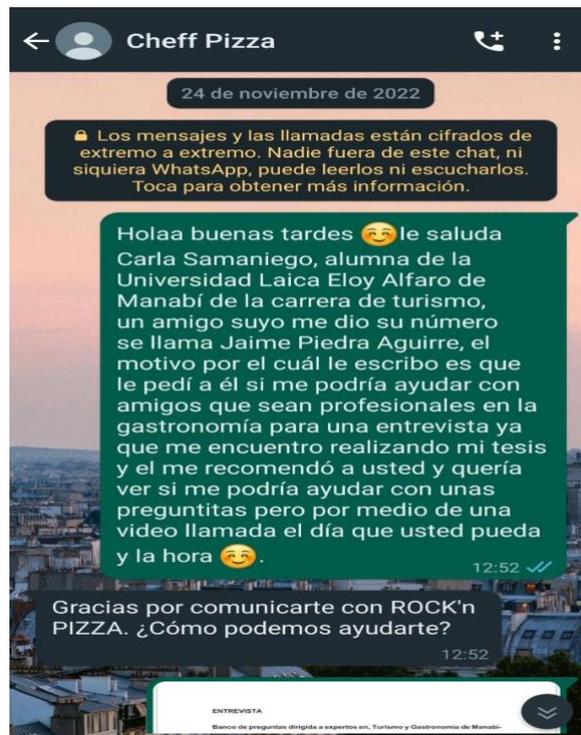
- 1. ¿Conoce usted La gastronomía ancestral del Cantón Portoviejo, y reconoce quienes se dedican a este tipo de actividad?**
- 2. ¿Considera usted que esta actividad es parte de la identidad cultural de sus habitantes?**
- 3. ¿Considera que este recurso aporta al desarrollo turístico cultural y económico de esta localidad Manabita?**
- 4. ¿Está de acuerdo que se establezca como parte de la oferta turística?**
- 5. ¿Está de acuerdo en que se establezcan lugares específicos para la preparación y degustación de la gastronomía ancestral y de qué forma estaría dispuesto a brindar su apoyo?**
- 6. ¿Cuáles cree que son las causas de la poca práctica de esta actividad gastronómica ancestral y de qué manera aportaría a la recuperación de este recurso?**



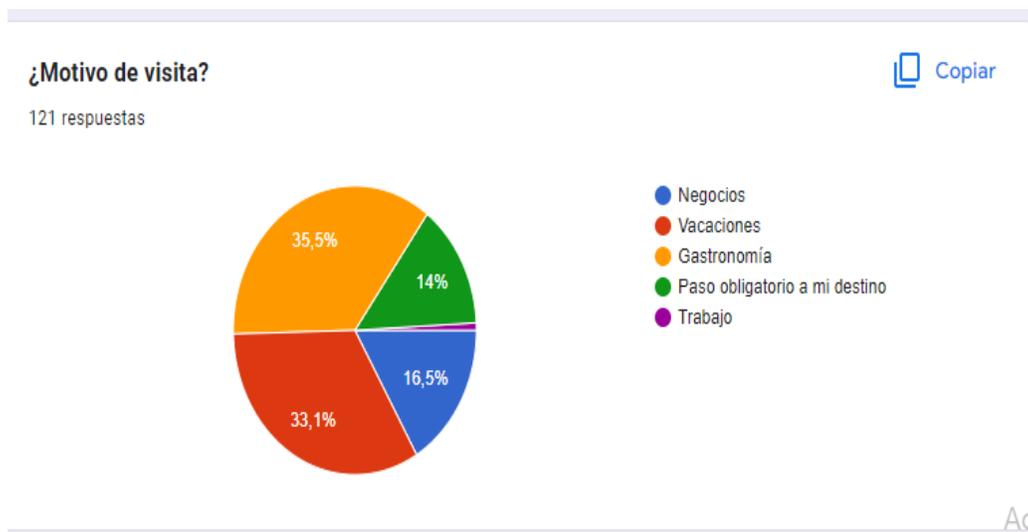
Entrevista virtual al Chef Jaime Piedra con el tema Gastronomía Ancestral de Portoviejo, realizada por Jelixa López y Carla Samaniego



Entrevista virtual al Chef Cristhian Robalino con el tema Gastronomía Ancestral de Portoviejo, realizada por Jelixa López y Carla Samaniego



Recolección de entrevistados por vía Whatsapp para la realización de las entrevistas, realizada por Jelixa López y Carla Samaniego

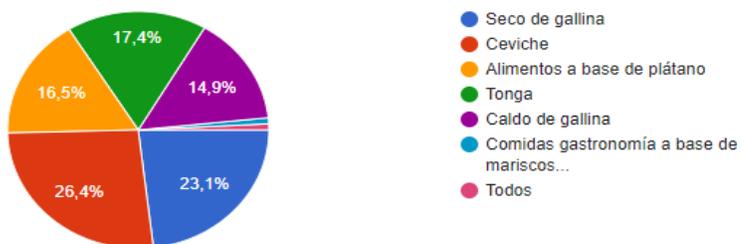


Tabulación de las encuestas realizadas a turistas locales, nacionales y extranjero vía google forms, realizada por Jelixa López y Carla Samaniego

¿Cuál de los siguientes alimentos conoce?



121 respuestas

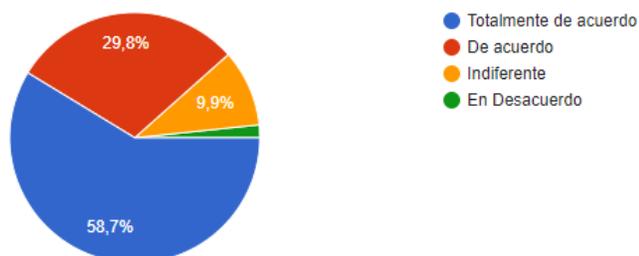


Tabulación de las encuestas realizadas a turistas locales, nacionales y extranjero vía google forms, realizada por Jelixa López y Carla Samaniego

¿Qué opinión tiene usted sobre la existencia de lugares determinados para conocer y degustar la gastronomía ancestral del Cantón Portoviejo?



121 respuestas



Tabulación de las encuestas realizadas a turistas locales, nacionales y extranjero vía google forms, realizada por Jelixa López y Carla Samaniego