



**UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ**

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

**CARRERA DE HOSPITALIDAD Y HOTELERÍA**

**TRABAJO DE TITULACIÓN**

**PROYECTO DE INVESTIGACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DE TÍTULO  
DE LICENCIADAS EN HOSPITALIDAD Y HOTELERÍA**

**TEMA**

**“LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL Y SU INFLUENCIA EN EL TURISMO  
CULTURAL DEL CANTÓN JAMA”**

**AUTORES**

**CANENCIA CASTILLO GEOVANNA CAROLINA**

**GOVEA ZAMBRANO CELENE ESTEPHANIA**

**TUTOR**

**ING. CAROLINA ANCHUNDIA PAZMIÑO**

**MANTA-MANABÍ-ECUADOR**

**AGOSTO 2023(I)**

## CERTIFICACIÓN DE TUTOR

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

Haber dirigido y revisado el trabajo de investigación, bajo la autoría de Canencia Castillo Geovanna Carolina con número de cedula 1317167078, y de Govea Zambrano Celene Estephania con número de cédula 1317910683, legalmente matriculadas en la carrera de Hospitalidad y Hotelería, período académico 2023 (1), cumpliendo el total de 384 horas, bajo la opción de titulación de Proyecto de Investigación, cuyo tema del proyecto o núcleo problémico es **“La gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural del cantón jama”**.

La presente investigación ha sido desarrollada en apego al cumplimiento de los requisitos académicos exigidos por el Reglamento de Régimen Académico y en concordancia con los lineamientos internos de la opción de titulación en mención, reuniendo y cumpliendo con los méritos académicos, científicos y formales, suficientes para ser sometida a la evaluación del tribunal de titulación que designe la autoridad competente.

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

Manta, julio de 2023.

Lo certifico

Ing. Juliana Carolina Anchundia Pazmiño

Docente Tutor(a)

Área: Hotelería

## **DECLARACIÓN DE AUTORÍA**

El presente trabajo previo a la obtención del título de licenciatura en hospitalidad y hotelería con el tema LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL Y SU INFLUENCIA EN EL TURISMO CULTURAL DEL CANTÓN JAMA, corresponden únicamente a los autores, de tal manera que si se dispone de la información de este documento ubicar los respectivos créditos.

---

Geovanna Carolina Canencia Castillo  
C.I: 1317167078

---

Celene Estephania Govea Zambrano  
C.I: 1317910683

## **APROBACIÓN DEL TRIBUNAL**

El tribunal evaluador certifica:

Que el trabajo de carrera titulado **“La gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural del cantón Jama”**, ha sido realizado y concluido por las estudiantes Canencia Castillo Geovanna Carolina y Govea Zambrano Celene Estephania; los mismos que han sido controlados y supervisados 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 revisado por este tribunal en las reuniones llevadas a cabo.

Para dar testimonio y autenticidad,

Firmamos:

---

Ing. Diego Guzmán Vera  
**PRESIDENTE DEL TRIBUNAL DE  
DE TITULACIÓN**

---

Ing. Amparo Cabrera Chávez  
**MIEMBRO DEL TRIBUNAL  
TITULACIÓN**

---

Ing. Irene Rodríguez Pincay  
**MIEMBRO DEL TRIBUNAL DE  
TITULACIÓN**

---

Ing. Carolina Anchundia Pazmiño  
**DOCENTE TUTOR DE  
TITULACIÓN**

---

Geovanna Carolina Canencia Castillo  
**ESTUDIANTE**

---

Celene Estephania Govea Zambrano  
**ESTUDIANTE**

## **AGRADECIMIENTO**

Agradecemos principalmente a Dios, por permitirnos haber llegado hasta este momento tan importante de nuestra formación profesional, sin dejar de lado a nuestras familias en especial nuestros queridos padres que son las personas que nos han ayudado cuando más los hemos necesitado y han estado con nosotras en todo momento. Y finalmente también queremos agradecer a nuestra tutora la Ing. Juliana Carolina Anchundia Pazmiño, quien con paciencia, dedicación, conocimientos y experiencia nos ha orientado en la elaboración de nuestro proyecto de investigación. A todos los mencionados, nuestros más sinceros agradecimientos.

## **DEDICATORIA**

Este proyecto de investigación va dedicado con todo mi corazón a mi familia, pero en especial a mi mamá Carmita Lorena Canencia Castillo, ya que sin ella no hubiera llegado hasta aquí. Tu esfuerzo y tu cariño ha sido lo que me ha ayudado a lo largo de este camino, es por eso por lo que te doy mi trabajo en recompensa por toda tu paciencia y tu amor incondicional, te amo mamá.

**Geovanna Canencia**

Dedico este proyecto de investigación a mis padres Andrés Govea y Verónica Zambrano por ser los pilares fundamentales en mi vida. A mis hermanos que son mi gran motivación para no rendirme y a mis abuelos por todo su cariño que me brindan. Cada logro va por ustedes, los amo.

**Celene Govea**

## ÍNDICE:

TRABAJO DE TITULACIÓN .....	1
CERTIFICACIÓN DE TUTOR .....	2
APROBACIÓN DEL TRIBUNAL.....	3
AGRADECIMIENTO .....	5
DEDICATORIA.....	6
RESUMEN.....	11
ABSTRACT .....	12
INTRODUCCIÓN.....	13
Árbol del problema.....	17
Problema de Investigación.....	17
Objetivo general .....	18
Objetivos específicos.....	18
CAPÍTULO I. MARCO TEÓRICO.....	18
1.1 Antecedentes.....	18
1.2 Bases conceptuales .....	24
Turismo .....	24
Turismo cultural .....	25
Gastronomía .....	26
Gastronomía ancestral.....	28
Gastronomía del cantón Jama .....	29
Cultura.....	30
CAPÍTULO II. DISEÑO METODOLÓGICO.....	30
2.1 Antecedentes metodológicos.....	30
2.2 Esquema metodológico.....	31
2.3 Descripción de los pasos, métodos, técnicas y herramientas.....	32
2.3.1 Descripción de la elaboración del diagnóstico turístico y cultural .....	32
2.3.2 Especificación de los platos más representativos del cantón Jama.....	32
2.3.3 Diagnóstico para promover el turismo cultural del cantón Jama. ....	32
a. Elaboración del cuestionario de encuesta.....	32
b. Muestreo .....	35
c. Recogida de información .....	36
d. Procesamiento de información e interpretación de resultados.....	36

Matriz FODA.....	36
Gráficos de columnas .....	37
Gráficos circulares .....	37
CAPÍTULO III. RESULTADOS Y DISCUSIÓN .....	38
Diagnóstico turístico y cultural del cantón Jama: matriz DAFO .....	38
Análisis de la matriz .....	39
Análisis e interpretación .....	40
Análisis e interpretación .....	41
Análisis e interpretación .....	42
Análisis e interpretación .....	43
Platos típicos más representativos del cantón jama. ....	53
Propuestas para fortalecer el turismo cultural gastronómico del cantón Jama. ....	67
Conclusiones.....	68
Recomendaciones .....	69
Anexos.....	70
Bibliografía.....	71



## ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1: Oferta gastronómica de Jama.....	29
Tabla 2: Metodología de varios autores acerca de cómo resolver un trabajo investigativo .....	<b>¡Error! Marcador no definido.</b>
Tabla 3: Metodología sobre la influencia turística y gastronómica.....	<b>¡Error! Marcador no definido.</b>
Tabla 4: Formato de encuesta .....	<b>¡Error! Marcador no definido.</b>
Tabla 5: Matriz DAFO.....	<b>¡Error! Marcador no definido.</b>
Tabla 6: Tabulación pregunta 1 .....	<b>¡Error! Marcador no definido.</b>
Tabla 7: Tabulación pregunta 2 .....	<b>¡Error! Marcador no definido.</b>
Tabla 8: Tabulación pregunta 3 .....	41
Tabla 9: Tabulación pregunta 4 .....	42
Tabla 10: Tabulación pregunta 5 .....	43
Tabla 11: Tabulación pregunta 6 .....	44
Tabla 12: Tabulación pregunta 7 .....	46
Tabla 13: Tabulación pregunta 8 .....	<b>¡Error! Marcador no definido.</b>
Tabla 14: Tabulación pregunta 9 .....	48
Tabla 15: Tabulación pregunta 10 .....	50
Tabla 16: Tabulación pregunta 11 .....	51
Tabla 17: Ficha 1 tonga.....	<b>¡Error! Marcador no definido.</b>
Tabla 18: Ficha 2 caldo de gallina criolla.....	54
Tabla 19: Ficha 3 viche de cacaño.....	<b>¡Error! Marcador no definido.</b>
Tabla 20: Ficha 4 suero blanco .....	<b>¡Error! Marcador no definido.</b>
Tabla 21: Ficha 5 camotillo frito .....	<b>¡Error! Marcador no definido.</b>
Tabla 22: Ficha 6 gordo de maní .....	57
Tabla 23: Ficha 7 tortilla de maíz .....	<b>¡Error! Marcador no definido.</b>
Tabla 24: Ficha 8 langosta en salsa de camarones.....	<b>¡Error! Marcador no definido.</b>
Tabla 25: Ficha 9 chicha de maíz .....	61
Tabla 26: Ficha 10 rompopo .....	62
Tabla 27: Ficha 11 sango de zapallo.....	63
Tabla 28: Ficha 12 chame encanutado.....	64
Tabla 29: Ficha 13 huevos moyos .....	65
Tabla 30: Ficha 14 piononos.....	66

Tabla 31: Propuestas para el fortalecimiento del turismo.....	67
---	----

## ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1: Árbol del problema.....	17
Figura 2: Concepto de turismo.....	<b>¡Error! Marcador no definido.</b>
Figura 3: Representación gráfica 1 .....	40
Figura 4: Representación gráfica 2 .....	41
Figura 5: Representación gráfica 3 .....	<b>¡Error! Marcador no definido.</b>
Figura 6: Representación gráfica 4 .....	43
Figura 7: Representación gráfica 5 .....	44
Figura 8: Representación gráfica 6 .....	45
Figura 9: Representación gráfica 7 .....	46
Figura 10: Representación gráfica 8 .....	47
Figura 11: Representación gráfica 9 .....	49
Figura 12: Representación gráfica 10 .....	50
Figura 13: Representación gráfica 11 .....	52

## RESUMEN

Jama es un cantón de la provincia de Manabí que posee diferentes destinos turísticos y una gastronomía variada. La presente investigación tiene como objetivo analizar la influencia que tiene la gastronomía ancestral en el turismo cultural del cantón Jama. La metodología se basa en una investigación descriptiva que inicia aplicando una matriz DAFO y un instrumento de encuesta dirigido a la población de la zona de estudio; el diagnóstico del cantón ha permitido conocer cómo se encuentra el cantón en el ámbito turístico y cultural; se elaboraron fichas para identificar los platos típicos más representativos del cantón; y posteriormente se diseñó una matriz de propuestas para fortalecer el turismo cultural gastronómico del cantón. La aplicación de estas herramientas nos permitió conocer que el cantón Jama posee riqueza en cuanto a la gastronomía, sin embargo, se evidencian debilidades como accesibilidad, promoción, planta turística, que los gobiernos de turno deben intervenir para lograr la consolidación de Jama como destino turístico cultural. Con los resultados de la encuesta los ciudadanos consideran que la gastronomía es una alternativa para el desarrollo turístico de la localidad. Mediante las fichas se identificaron 14 platos representativos de Jama, y a través de una matriz se plantearon una serie de propuestas para mejorar la promoción del turismo cultural en el cantón como ferias, concursos, rutas gastronómicas. En conclusión, Jama posee una riqueza de cultural y diversos atractivos turísticos, que teniendo en cuenta las actividades incluidas en las propuestas ayudarían a que el cantón no pierda sus orígenes gastronómicos.

**Palabras claves:** Gastronomía ancestral, turismo cultural, platos típicos, atractivos turísticos.

## ABSTRACT

Jama is a canton in the province of Manabí, it has different tourist destinations and a varied gastronomy. The objective of this research is to analyze the influence of ancestral gastronomy on cultural tourism in the Jama canton. The research methodology was structured in the following steps: 1. Tourist and cultural diagnosis of the Jama canton: SWOT Matrix 2. Most representative typical dishes of the Jama canton.3. Proposals to strengthen gastronomic cultural tourism in the Jama canton. To gather the information, it will be inclined to bibliographic reviews, official documents, analysis, and synthesis. The survey was applied through the Microsoft Forms platform. In the diagnosis generated we can visualize how the canton is in the tourist and cultural field. Information on the 14 most representative dishes of Jama is placed by means of cards. With the results of the survey of citizens considering that gastronomic tourism is an alternative for the tourism development of the town, this is how a series of proposals were raised to improve the promotion of cultural tourism in the canton such as fairs, contests, routes gastronomic in conclusion, Jama has a cultural richness and various tourist attractions, the tabs of the dishes provide information quickly and practically. The proposals would help the canton not lose its gastronomic origins. Finally, the recommendations are broken down into the improvement of the roads, carrying out activities for the growth and strength of its gastronomy and that the Gad together with the population is encouraged in the promotion of tourism in the canton.

**Keywords:** Ancestral gastronomy, cultural tourism, typical dishes, tourist attractions.

## INTRODUCCIÓN

A nivel mundial se trasladan millones de personas fuera de su lugar de residencia con el fin de conocer y experimentar nuevas culturas. Con el pasar del tiempo el turismo se ha convertido en uno de los sectores más importante a nivel mundial, este a la vez ayuda a la economía de los países y genera variedad de tasas de empleo a los que residen en el mismo.

El turismo es un fenómeno social, cultural y económico que supone el desplazamiento de personas a países o lugares fuera de su entorno habitual por motivos personales, profesionales o de negocios. Esas personas se denominan viajeros (que pueden ser o bien turistas o excursionistas; residentes o no residentes) y el turismo abarca sus actividades, algunas de las cuales suponen un gasto turístico (OMT, 2019)

En la actualidad existen diferentes tipos de turismo dependiendo de los gustos, preferencias y motivación de cada persona, el turismo cultural se ha vuelto uno de los más elegido y practicado por los viajeros. No está de más mencionar que Ecuador es un país biodiverso y pluricultural lo cual lo hace interesante y llamativo, llenando de aprendizajes y experiencias inolvidables a los que lo visitan.

Según menciona (Terry, 2019) El turismo cultural es el resultado de la interacción dinámica y sistémica entre turismo, cultura y patrimonio cultural. Surge como consecuencia de una de las principales motivaciones de viaje de los turistas, que es el deseo de visitar nuevos lugares y conocer su cultura, tradiciones y costumbres.

De tal manera, Ecuador cuenta con una gran variedad de patrimonios culturales sean estos bienes tangibles e intangibles los cuales representan un legado que surge desde los tiempos remotos para las actuales generaciones, los turistas disfrutan mucho al palpar ciertas

esculturas, iglesias, museos o el sentimiento hacia las poesías, músicas, danzas, sus costumbres y tradiciones entre otras actividades que se comparten en el país y sin dejar atrás toda su rica gastronomía, es por esta razón que el turismo cultural se ha convertido en una motivación del visitante por ser aquel que tiene una vinculación con lo histórico, artístico y arquitectónico.

El turismo cultural en la provincia de Manabí se destaca mucho por todas sus costumbres y tradiciones, como sus fiestas populares que muestran el interés de su gente no permitiendo que su identidad cultural se pierda o quede en el olvido.

Desde la perspectiva de (Paredes, 2017) Manabí es un tesoro del Ecuador abierta a Sud América y envidiada por el mundo. Es el espacio en donde tu desearías hacer turismo y mucho más si te animas por el Turismo Cultural.

Manabí posee un sin número de sitios y lugares turísticos para visitar, todo aquel que conozca dicho destino quedará encantado. Los turistas nacionales como extranjeros buscan como una buena opción esta provincia debido a su gran oferta turística que posee, generando una experiencia muy beneficiosa para ellos y de esta manera poder seguir descubriendo todo sobre su cultura en sus próximos viajes y en cualquier temporada.

El cantón Jama contiene una variedad de hermosas atracciones, la mayoría de sus habitantes se dedican a la pesca, acuicultura, ganadería y sobre todo al turismo. Además, gozan de su cultura representativa.

Hablar de Jama es referirse a turismo y cultura. Su nombre obedece a la cultura precolombina Jama Coaque y cuenta la historia que fue el primer asentamiento que los conquistadores españoles vieron, en lo que hoy es Ecuador. (TURISMO, 2020).

Cabe recalcar que en el cantón Jama es uno de los pueblos más antiguos de Manabí, en este se asentó la cultura Jama Coaque lo cual hace que los turistas conozcan sobre su historia. Se

tiene conocimiento que en los museos se exhiben piezas y vasijas correspondiente a la mencionada cultura.

La gastronomía ancestral en Ecuador se refiere al arte culinario tradicional que ha traspasado de generación en generación con el pasar de los años, dicha actividad se determina por la gran variedad de ingredientes y diferentes métodos de cocina que son utilizadas por la mayoría de los ecuatorianos para preparar sus alimentos en donde posee platos muy representativos, tales como: encebollado, cuy asado, mote pillo, ayampaco, ceviche, humitas, maito y una infinita diversidad de platos por cada región.

Desde el punto de vista de (Sánchez, 2023) dice que es una práctica que no solo hace énfasis en la preparación de alimentos, sino también hace en la relación de esto con el ser humano, el entorno del cual obtiene dichos alimentos y la forma en la que los emplea, así como también los aspectos sociales y culturales que intervienen en la relación las sociedades del mundo establecen con su gastronomía.

Lo anteriormente expuesto destaca lo más relevante de estudiar y resguardar la comida ancestral, así como la importancia de la gastronomía prehispánica en la actualidad, es por eso por lo que se debería seguir conservando cada receta e instrumento de cocina para seguir preparando más platos tradicionales y no perder las costumbres.

Al momento de hablar sobre la gastronomía ancestral de Manabí nos damos cuenta de que es lo primordial y representativo en su cultura y tradición culinaria, dicha provincia es una de las más visitadas por los turistas por su gran variedad de productos gastronómicos donde los más destacados son los siguientes: verde, maíz, mariscos, calamares, maní, café, entre otros.

Por otra parte, (Vera, 2018) menciona que Manabí posee un abanico gastronómico extremadamente amplio, famoso por el caldo de gallina criolla, viche, ceviche, corviche, salprieda, greñoso, chicha de maíz, tortillas de maíz y de yuca, bollos, empanadas de verde,

hornados, y otros más. A esta variada oferta gastronómica se suman también los dulces típicos de Rocafuerte. No obstante, es importante referirnos a lo que significa hacer turismo gastronómico.

El texto anterior nos quiere dar a conocer todos los platos ancestrales preparados por sus productos gastronómicos los cuales se habían mencionado anteriormente, estos son de mayor consumo por sus habitantes e incluso los turistas. Cabe recalcar que la provincia de Manabí cuenta con 22 cantones en donde se encuentra una variedad de comida y dulces muy representativos, además también tienen bebidas ya sean alcohólicas o no.

La gastronomía ancestral de Jama es un patrimonio conservado esta se refiere a la tradición culinaria es decir que todavía mantienen sus implementos de cocina que han sido transferidas de generación en generación e ingredientes locales en donde se ofrece productos frescos y autóctonos de su zona como: pescado, verde, yuca, coco y frutas.

Según (Gonzales, 2018). La tradición culinaria transmitida por medio de la comunicación verbal y escrita ha sido un componente de difusión de relación social, formas de estar y cultura. Se puede incluir que la comida aparte de cumplir funciones fisiológicas básicas se ha convertido en un motivo para viajar a diferentes países del mundo y descubrir aspectos culturales, antropológicos y sociales, así también, las diversas formas de cocinar.

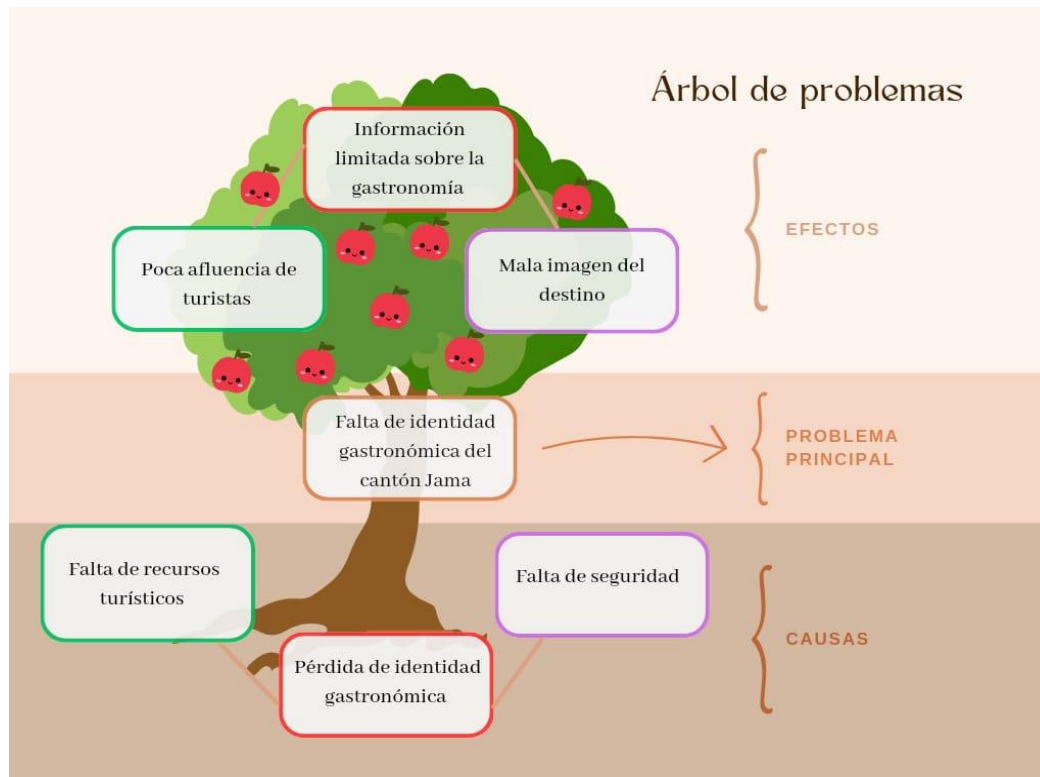
Lo antes mencionado destaca la importancia de la gastronomía en el viaje de los consumidores, mencionando su planificación y gastos asociados. Además, resalta el auge del turismo gastronómico como un mercado propio y una plataforma para la comercialización de productos y marcas alimentarias.



## Árbol del problema

Figura 1:

Árbol del problema



Fuente: Elaboración propia

## Problema de Investigación

Por consiguiente, el **Problema de Investigación** que se plantea en este trabajo es:

¿Cómo influye la gastronomía ancestral en el turismo cultural del cantón Jama?

Para precisar los límites de la investigación se plantea como **objeto de investigación** la gastronomía ancestral, mientras el **campo de acción** es el cantón Jama. Se plantea como **idea a defender**, cómo influye la gastronomía ancestral en el turismo del cantón Jama.

La principal **variable de investigación** es: La gastronomía ancestral y su influencia en el turismo del cantón Jama. En correspondencia se plantean los siguientes objetivos generales y específicos.

### **Objetivo general**

Analizar la influencia que tiene la gastronomía ancestral en el turismo cultural del cantón Jama.

### **Objetivos específicos**

1. Generar un diagnóstico turístico y cultural del cantón Jama.
2. Identificar los platos típicos más representativos del cantón que aportan a fortalecer el turismo cultural.
3. Promover el turismo cultural del cantón Jama.

El informe se estructura en: **Capítulo I**, considera el marco teórico del proyecto de investigación enfocado en los conceptos, las bases teóricas especificadas y sus herramientas estadísticas aplicadas. **Capítulo II**, se basa en la metodología, en donde se detalla cómo y con que se desarrollará la investigación utilizando técnicas e instrumentos de estudios, su análisis e interpretación de la información y resultados. **Capítulo III**, trata los resultados y su discusión, los cuales darán respuesta a los objetivos generales y específicos, el trabajo concluirá con alternativas de soluciones para promover el turismo cultural del cantón Jama.

## **CAPÍTULO I. MARCO TEÓRICO**

### **1.1 Antecedentes**

El cantón Jama es de la provincia de Manabí, el nombre de esta comunidad se da por una tribu indígena llamada Jama lo que significa iguana pequeña, donde dicho lugar es pionero en producción de camarón en cautiverio cuenta con playas encantadoras, bosques tropicales

semihúmedos, hay hoteles que brinda el servicio de hospedaje para los turistas y también se encuentra su cultura Jama-Coaque la cual se asentó hace más de 3600 años, por ende:

El cantón Jama posee una variedad de oferta turística, es considerado un lugar megadiverso. Ocupa el tercer lugar de entre los cantones de Manabí con mayor cantidad de atractivos turísticos (Díaz, 2020)

Es así como conviene establecer que Jama adquiere una riqueza turística inigualable que se ha fortalecido también a través de la variedad gastronómica que posee, pues esta le ha permitido adquirir una identidad cultural manabita muy bien marcada y por lo cual muchos de sus habitantes consideran el cantón como “la tierra perfecta”.

Culturalmente, Jama cuenta con actividades tradicionales como lo es la celebración de San Pedro y San Pablo, patronos del cantón. Durante estas festividades, se realizan desfiles, danzas folklóricas, eventos deportivos y otras actividades que reúnen a la comunidad, como parte del turismo cultural, además:

Teniendo en cuenta el (GobiernodeManabí, 2020) menciona que el turismo cultural ha tomado fuerza en el territorio hace ya varios años involucrando una serie de actividades que le permiten al visitante relacionarse con el estilo de vida de la población local, su identidad, costumbres, etc. Los habitantes de este cantón son muy devotos y han adoptado como patrona a la Virgen de El Carmen. También se celebra la fiesta en honor a los Santos Pedro y Pablo. La manifestación de fe tiene lugar a fines de junio. En la fiesta se disfruta intensamente de los juegos pirotécnicos, de los bailes y de la comida.

De lo anterior se puede observar que las festividades del lugar ayuda mucho y es de suma importancia en el sector turístico, tiene gran ventaja al tener este tipo de celebración debido a que llegan visitantes de otras zonas para poder disfrutar de aquellos espectáculos que tiene

dicho cantón y al mismo tiempo hay la posibilidad de poder acudir a otros tipos de eventos o también actividades pequeñas que se presenten, es ahí donde se debe aprovechar para dar a conocer más de este dicho lugar, todo lo bueno y bonito que tiene sin importar que sea un territorio pequeño.

En términos de turismo, el cantón ofrece playas magníficas que fascinan a los turistas nacionales e internacionales. Cuenta con aguas cristalinas y arena blanca son perfectos para poder realizar un deporte acuático, por ejemplo, la pesca deportiva y el surf e incluso los visitantes pueden disfrutar de su gran gastronomía ancestral local donde su plato más destacado son los mariscos frescos, para destacar:

En consecuencia, existen proyectos que han sido llevados a cabo con la finalidad de promover el turismo en Jama, tal es el caso de un proyecto de investigación denominado “Plan Estratégico de Desarrollo Turístico del Cantón Jama” el cual se creó con la finalidad de impulsar la actividad turística sostenible con la participación de una población comprometida, mediante la integración de procesos descentralizados que valoren y garanticen el manejo apropiado de la biodiversidad, la identidad cultural, la riqueza ancestral y la gastronomía local, a través de una cadena de valor que proporcione servicios y productos de calidad (Rosales & Zambrano, 2018).

Por consiguiente, el gran potencial turístico del cantón Jama requiere de un instrumento que fomente activamente el aprecio y la administración de los recursos naturales, culturales e históricos y lugares especiales por los residentes locales, sector del turismo, el gobierno y los visitantes, mediante el desarrollo de una industria que puede sostenerse en el largo plazo, brindando como resultado un beneficio neto para los entornos del cantón.

Jama también es identificada por su gran producción agrícola y ganadera. Los residentes del cantón se dedican a la agricultura, cultivando productos como plátanos, cacao, maíz y maní,

también la ganadería es una actividad importante en la economía, una ventaja que tiene dicho lugar es que esta cerca del Parque Nacional Machalilla, que es una reserva natural que contiene una increíble biodiversidad y se encuentran diferentes atractivos turísticos, como la Isla de la Plata, donde se pueden observar aves marinas y realizar actividades como el buceo, en otras palabras:

Como menciona (Rosales & Zambrano, 2018) A pesar de contar con diversos recursos que le facilitan un importante auge turístico, Jama no se ha desarrollado como tal no por la falta de atractivos o de elementos como la gastronomía y la cultura, sino por la escasa participación de las autoridades quienes no han dado la importancia debida a potenciar el desarrollo turístico del sector, lo que se puede ver reflejado en la actual estructura organizativa donde el turismo es considerado una unidad subordinada a la unidad de desarrollo económico y productivo dependiente de la Dirección de Desarrollo Productivo y Social, lo que limita ampliamente sus atribuciones, facultades y responsabilidades .

Este sector turístico tiene una desventaja al no tener ayuda de los encargados que puedan llamar la atención de los visitantes esto afecta a los comerciantes de este territorio, ya que sin ayuda de las autoridades no se puede desarrollar el turismo, sus festividades son de gran ayuda, pero aun así se necesita un poco más para que Jama pueda seguir creciendo en el entorno turístico, tal como indica

La actividad turística incluye variedad de servicios como los deportes o juegos de recreación, transporte, hospedaje, gastronomía, culturas y un sinnúmero de funciones, ya que el turismo tiene como objetivo explorar y conocer diferentes destinos compartir creencias y a su vez crear experiencias a los turistas, es decir:

Según (Montiel, 2020) El sector turístico tiene una base social amplia, en la que trabajan profesionales y técnicos de diferentes ramas, que al ser favorecidas por una estrategia

en la que se incrementan las operaciones turísticas, se ven fortalecidas por la creciente necesidad de nuevos profesionales y técnicos en diferentes ramas que coadyuvan con el turismo.

Actualmente el turismo es la actividad que más ingresos genera en un país, pero cabe recalcar que la emergencia sanitaria que vivió el mundo entero con la pandemia del COVID 19 hubo muchos afectados debido a los casos de contagio que se dio a nivel mundial y el país entero tuvo que dejar de viajar por temor, pero ahora en la actualidad ya ha recuperado la mayor parte que se ha perdido en esos dos años.

Para empezar, el turismo es muy importante para el crecimiento de un país y al momento de hablar de cultura es una oportunidad para explorar y reconocer sus diversas tradiciones, expresiones artísticas y de esa manera poder entender las raíces históricas de cualquier lugar que el turista visite.

Desde el punto de vista de (Terry, 2019). El turismo cultural es aquella forma de turismo motivada por conocer, experimentar, y comprender distintas culturas, formas de vida, costumbres, tradiciones, monumentos, sitios históricos, arte, arquitectura y festividades que caracterizan a una sociedad y su gente y reflejan la identidad de un destino.

En conclusión, lo practican todas las personas cuando realizan alguna actividad en un destino turístico elegido ya sea en una ciudad, un pueblo, o en el mismo lugar de residencia, la importancia es dar a conocer su cultura o tradiciones a los demás turistas y que ellos aprecien de la misma manera que sus habitantes.

El objeto de la gastronomía es reflejar la historia, costumbres, técnicas culinarias e ingredientes de un plato, la mayor parte del turista disfruta de aquellos platos que son preparados de manera tradicional y con ingredientes locales ya que estos se caracterizan por ser representativos de una región o país.

Teniendo en cuenta a (González, 2021) La gastronomía es uno de los sectores más valorados por los turistas debidos a que, cuando viajamos nos gusta conocer la cocina local del destino, explorar sus restaurantes, saborear los productos típicos, las tradiciones, y a poder ser, vivir experiencias sorprendentes, únicas y especiales.

Por esta razón preparar exquisitos platos y combinar los ingredientes es una de las mejores opciones, todo queda a la imaginación de la persona que disfrute de la cocina, se pueden crear cualquier tipo de comida con un sabor delicioso, pero no hay nada mejor que probar la comida tradicional ya que esta se ha venido preparando desde años atrás.

Por consiguiente, este arte culinario es un legado y aunque la gastronomía tradicional tiene raíces históricas se puede evolucionar con el tiempo sin embargo hay personas que aun intentan preservar sus alimentos y sus técnicas al momento de cocinar.

Como señala (Avilés, Garrido, & Inga, 2021). 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 y con ello permite promover la práctica de los saberes en la cocina tradicional.

Sin duda la gastronomía ha tenido su evolución, en la prehistoria no había ningún electrodoméstico, sino que se fue dando con el pasar de los siglos, el fuego fue el primer paso para el cambio culinario y con el pasar del tiempo hubo la aparición de los animales y vegetales, es ahí donde la cocina iba evolucionando con estas pequeñas cosas que han ido comenzando a dar un giro inesperado. En la actualidad todo es diferente a como era antes que se tenía que cocinar con leña, ahora en estos tiempos hay cocina eléctrica ya no es necesario ir a buscar leña o hacer fuego para poder preparar un alimento gracias a la industrialización la gastronomía también ha evolucionado.

## **1.2 Bases conceptuales**

### **Turismo**

Existen algunos tipos de turismo como: sol y playa, cultura, ecoturismo, de naturaleza, industrial, gastronómico, negocio, deportivo, entre otros, cada una de estas acciones mencionadas son importantes para el desarrollo de un país y a la vez ayuda a reconocer las actividades y tradiciones de un destino turístico.

En el Ecuador el turismo es uno de los sectores que ha estado en constante crecimiento debido a la riqueza multiétnica y pluricultural que el país tiene, las costumbres y culturas de cada pueblo se han convertido en un punto de interés tanto para turistas nacionales como extranjeros, una de las modalidades de turismo que ha presentado un desarrollo notorio en ciertos lugares de nuestro país es el turismo cultural. Los distintos atractivos culturales tanto materiales como inmateriales son un legado cultural que representa la historia y la identidad de los pueblos de un país, que a través del tiempo se está perdiendo con las nuevas generaciones (Badillo, 2020).

Se debe seguir aprovechando de este tipo de actividades que se realizan ya que es muy beneficioso para el sector turístico no importa si es de recreación, trabajo, religiosos o ecoturismo cualquiera de esta ayuda al desarrollo y potencializa al mundo. Además, genera fuentes de trabajo y al momento de ingresar turistas por las actividades ya mencionadas ayudan a los demás sectores, por ejemplo: hoteles, playas, comerciantes, restaurantes, transporte y etc., por esto que el turismo es de suma importancia en el país.

En consecuencia, ha empezado a entenderse como un aspecto propio e interno de los procesos de desarrollo local cada vez más potente y a medida que se amplían las modalidades turísticas al ajustarse a las necesidades de los consumidores (Gambarota & Lorda, 2017).



**Figura 2:**

*Concepto de turismo*



Fuente: (Gambarota & Lorda, 2017)

**Turismo cultural**

Este tipo de turismo incluye una variedad de actividades que ayudan al turista vincularse con la cultura y tradiciones de la población local, la mayoría de los turistas quedan encantados con las diversas apreciaciones culturales pueden ser las visitas a museos, monumentos, iglesias, ruinas antiguas e incluso los lugares que han sido declarado patrimonios culturales de la humanidad.

Desde esta perspectiva (Panchana, 2017) menciona que es una modalidad que genera el desplazamiento de personas con fines de convivir y conocer diversas culturas y así experimentar nuevas tradiciones y costumbres de diversas poblaciones pernoctando lejos de su residencia habitual, generando un intercambio cultural.

Cabe mencionar que esta tipología ha tomado más fuerzas en los últimos años y sin lugar a duda ha propiciado el desarrollo turístico a nivel nacional, con lo cual los habitantes se han

visto favorecidos y la creación de nuevas plazas de trabajo ha permitido una mejora en la economía de las familias.

Como ya se ha mencionado anteriormente acerca del turismo cultural cabe recalcar que esta actividad está interesada en resaltar el patrimonio histórico y arqueológico, debido que estos lugares representan hechos tradicionales, además de esto también se puede encontrar artistas culturales donde se dan las danzas, festivales, obras de teatros, exposiciones entre otros.

En la opinión de (Iturralde, 2019) Es así que la belleza natural y cultural que posee nuestro país es lo que ha permitido que muchos turistas nacionales e internacionales sean atraídos en todas las temporadas y que acuden a visitar la variedad de productos turísticos que el país brinda, siendo así una de las formas como el Ecuador se ha encaminado al desarrollo turístico en los últimos años, y por ello las autoridades han mostrado su interés por el fortalecimiento de la actividad turística en las diferentes áreas, protegiendo reservas y atractivos en general, y buscando la sustentabilidad de los mismos.

Conviene destacar que fuimos afectados por el virus que se dio hace 3 años y tuvimos una decaída que afectó al sector turístico a nivel mundial. Actualmente ya no se escucha casos de COVID como a principios del 2020 donde hubo la mayor afectación y daños, aun así, el Ecuador ha hecho lo imposible para seguir con el turismo mediante este año donde ha tenido mejoría y una gran acogida de turistas en nuestro país y hoy en día nos hemos levantado y mejorado de este obstáculo que se nos presentó.

### **Gastronomía**

Actualmente la gastronomía es un arte culinario y son pocas las personas que saben apreciar este trabajo ya que hay hombres o mujeres que no es de su agrado cocinar, el rol que cumple esta actividad es satisfacer el paladar de la comunidad local, turistas nacionales e

internacionales, también influye la preparación de cada plato y el uso adecuado de utensilios, ya que ha evolucionado a tal punto que se ha convertido en una costumbre social.

Según (Ordoñez & Robalino, 2018) La gastronomía es una herencia de la cocina a lo largo de la historia. Y es en la edad moderna dónde se lleva la transformación culinaria que nació en la época del renacimiento, cuando cocinar pasó de ser la simple elaboración de alimentos para convertirse en el arte de manipularlos para ofertar platos ricos en colores y aromas que hacen los deleites de los consumidores.

En cuanto a la historia de la gastronomía es importante partir desde que el hombre de la prehistoria se alimentaba a base de los alimentos que él mismo recogía dentro de su entorno y cazaba con las pocas armas con las que contaba, sin tener otra opción que la de la buena suerte o el azar.

Inicialmente la gastronomía de cada país habla mucho de su cultura y creencias es decir que por medio de este arte gastronómico da a conocer las maravillas que poseen cada una de ellas, cabe recalcar que esta actividad se ha ido desarrollando por años atrás, actualmente ya se ha renovado algunas recetas de platos típicos sin embargo hay personas que siguen manteniendo sus técnicas al momento de su preparación.

Para los autores (Aguilar & Guevara, 2017) los primeros hombres y el inicio de la cocina surge al frotar dos pedazos de madera dura con que el hombre de la prehistoria inventa el fuego, convirtiéndose así en el único animal con la capacidad de poder cocer sus alimentos, así como su conservación. Consecuentemente, los primeros recipientes de cocción fueron agujeros que se hacían en la tierra, los mismos que eran llenados con agua a la cual se le agregan piedras calientes para lograr una ebullición poco incipiente. Después aparecieron algunos casos de barro crudo y recipientes de fierro martelado o fundido, estos últimos aparecen en un futuro más lejano.

Actualmente se utilizan las cocinas industriales, es muy poco probable ver que preparen la comida en leña, y las personas que realizan sus alimentos de esta manera es en el campo, todo aquí ha tenido un gran cambio y con el pasar de los años van renovando los implementos del arte culinario y es así como poco a poco se va desapareciendo la manera antigua de preparación de platos, hay que destacar que en los años antiguos no habían suficientes materiales para al momento de cocción de un alimento pero ahora si hay una variedad de ingredientes, maquinarias, equipos y utensilios, se puede ver la evolución que ha tenido hasta la actualidad.

### **Gastronomía ancestral**

La gastronomía ancestral es una parte fundamental para el turismo en la cual se involucra los ingredientes locales, las técnicas y los utensilios de su localidad, ofrece una experiencia única donde nos invita a conocer su historia y a promover sus tradiciones culinarias para así poder compartir con las demás personas.

Autores como (Saltos, 2018) consideran que la gastronomía ancestral es una disciplina con una amplia historia que día a día se va renovando y va descubriendo nuevas formas de transformación de los alimentos, puesto que gracias a la experimentación e ingenio de los cocineros ha llegado a concebirse como un arte que genera experiencias estéticas y permite tener una relación cultural importante ya que se le facilita al turista conocer no solo el patrimonio gastronómico de un lugar, sino también las tradiciones y costumbres gastronómicas que son parte de la identidad de los habitantes de un territorio.

Es así, que para el turista no solo es el hecho de probar un plato típico, sino también de conocer hábitos y ritos asociados a la gastronomía de un pueblo y entender así un poco más respecto a la cultura de dicho lugar. Entonces tenemos la gran ventaja y facilidad de preparaciones de platos exquisitos, pero nada es mejor que lo ancestral ese tipo de comida no hay que dejar que

se pierda, al contrario, seguir demostrando la variedad de comida que tiene Manabí que es muy deliciosa.

### **Gastronomía del cantón Jama**

Se conoce que en este lugar hay una gran variedad de deliciosa comida ancestral, por ser un cantón costero la mayor parte de gastronomía está basado en mariscos, por eso se decidió mostrar un poco de los alimentos que se preparan, en la tabla 1 podemos visualizar un poco de los platos ancestrales que contiene dicho cantón.

**Tabla 1**

*Oferta gastronómica de Jama*

<b>OFERTA GASTRONÓMICA</b>	
<b>Entrada</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ceviche mixto</li> <li>2. Ceviche de camarón</li> <li>3. Concha</li> <li>4. Langostino</li> <li>5. Pescado frito/apanado</li> <li>6. Pulpo</li> </ol>
<b>Platos fuertes</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Seco de gallina</li> <li>2. Chame frito</li> <li>3. Arroz con camarón</li> <li>4. Arroz marinero</li> <li>5. Camarones apanados</li> <li>6. Encebollado</li> <li>7. Corvina frita</li> </ol>
<b>Sopas</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Caldo de gallina criolla</li> <li>2. Suero blanco</li> <li>3. Sopa marinera</li> <li>4. Viche de camarón, pescado y cangrejo</li> </ol>
<b>Cucayos</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tigrillo</li> <li>2. Bolones</li> <li>3. Tortilla de maíz</li> <li>4. Tortilla de yuca</li> <li>5. Cuajada</li> <li>6. Tonga</li> </ol>
<b>Dulces</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Manjar</li> <li>2. Alfajores</li> </ol>
<b>Bebidas</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Chicha de maíz</li> <li>2. Rompope</li> <li>3. Batidos</li> </ol>

Fuente: Elaboración propia a partir de (Díaz Méndez , 2020).

## **Cultura**

La cultura que existe en el cantón Jama es la de Jama-Coaque fue reconocida por trabajar el oro, la plata e inclusive con diamantes como la esmeralda, dicha comunidad cuenta con un museo donde se puede apreciar piezas, recipientes, sellos y figuras sobre esta cultura arqueológica.

Según (Salazar, 2019) el concepto de cultura es polisémico y antiguo, pues expresa el conjunto de elementos, intelectuales y materiales que caracterizan a una sociedad. Este incluye las artes, las ciencias, los estilos de vida, los sistemas de valores, las tradiciones y las creencias. A través de ella los grupos elaboran sus complejos sistemas de relaciones sociales, diversas concepciones del mundo, identidades, sentidos, símbolos, expectativas y estereotipos disímiles.

Cabe recalcar que esto de aquí se comprende como costumbres, normas o reglas sobre su vestimenta, creencias o ritual que tiene una comunidad y hay que saberla respetar, esto de aquí es lo que se sigue manteniendo con los años tal vez en algunos lugares ya no siguen con su cultura, pero es algo que no debería dejarse atrás, esto de aquí es, su esencia única que se puede demostrar a los turistas y llamar la atención de ellos para ese país, provincia o pueblo.

## **CAPÍTULO II. DISEÑO METODOLÓGICO**

### **2.1 Antecedentes metodológicos**

En la siguiente Tabla 2 se encuentran las fases o etapas que utilizaron varios autores para dar respuesta a su investigación. Estas sirven de referencia para elaborar la metodología propia a utilizar en el presente trabajo investigativo.

**Tabla 2:***Metodología de varios autores acerca de cómo resolver un trabajo investigativo*

<b>AUTOR</b>	<b>FASE</b>
(Ruiz & Ávila, 2022)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Planteamiento de un problema</li> <li>2. Análisis de la solución</li> <li>3. Diseño de la solución</li> <li>4. Implementación</li> <li>5. Pruebas</li> <li>6. Mantenimiento</li> <li>7. Documentación</li> </ol>
(Reyes Rodriguez, 2021)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Comprender el problema.</li> <li>2. Concebir un plan.</li> <li>3. Ejecución del plan.</li> <li>4. Visión retrospectiva</li> </ol>
(Mata Solis , 2019)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Objetivos</li> <li>2. Preguntas de investigación</li> <li>3. Justificación del estudio</li> <li>4. Estado de la cuestión</li> </ol>

Fuente: Elaboración propia

## 2.2 Esquema metodológico

En la Tabla 3, se encuentran los pasos, métodos y técnicas que se utilizaron para el desarrollo de la metodología propia de la presente investigación.

**Tabla 3:***Metodología sobre la influencia turística y gastronómica*

<b>Pasos</b>	<b>Descripción</b>	<b>Métodos, técnicas y herramientas</b>
1. Se generó un diagnóstico turístico y cultural del cantón Jama.	Detallar de qué forma se elaboró el diagnóstico y que se pudo lograr con ello.	Revisión de documentos oficiales, análisis y síntesis, comparación, y ayuda del departamento de turismo del cantón.
2. Se logró identificar los platos más representativos.	Describir de qué manera se logró diferenciar los platos más representativos.	Análisis bibliográfico, revisión de documentos oficiales.

---

3. Se realizó una tabla de propuestas para promover el turismo en el cantón Jama.	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Elaboración del cuestionario de encuesta</li> <li>b. Muestreo</li> <li>c. Recogida de información</li> <li>d. Procesamiento de información e interpretación de resultado</li> </ul>	Revisión de documentos oficiales, Criterio de los habitantes(encuesta).
---	---	---

---

Fuente: Elaboración propia

## **2.3 Descripción de los pasos, métodos, técnicas y herramientas**

### **2.3.1 Descripción de la elaboración del diagnóstico turístico y cultural**

Esta fase consistió en diagnosticar cuales son las condiciones en las que se encuentra el cantón por lo tanto se implementó una matriz DAFO, en lo cual esto nos ayudó a determinar sus riesgos y oportunidades, al momento que se realizó dicha matriz se determinó sus ventajas competitivas las que nos ayudaran a establecer una estrategia adecuado para la mejora del lugar.

### **2.3.2 Especificación de los platos más representativos del cantón Jama**

El método de la identificación de los platos del lugar se dio a través de sus estudios pertinentes en el cual se determinó al Cantón Jama como campo de estudio de esta investigación. Para la ejecución de esta fase se utilizaron documentos oficiales como: Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial Del Cantón Jama 2019-2023. Asimismo, se dio uso de información externa como, tesis, sitios web, libros, GAD de Jama, entre otros. Esta técnica se llevó a cabo con el método analítico-sintético es decir primero se realizó de manera general y después se recopiló lo más destacado.

### **2.3.3 Diagnóstico para promover el turismo cultural del cantón Jama.**

#### **a. Elaboración del cuestionario de encuesta**

En esta fase se desarrolló el diagnóstico correspondiente de la gastronomía ancestral en el territorio. Para poder realizar este punto se visualizaron documentos con temas relevantes



acerca de la gastronomía y su influencia en el turismo, luego se procedió a la elaboración de la encuesta la cual fue destinada a una parte de la población del cantón Jama.

Las preguntas fueron elaboradas de forma cerradas teniendo en cuenta el "sí o no" también se aplicó la escala de Likert donde contiene opciones de calificación con un mayor grado de especificidad.

Esta fase se llevó a cabo mediante el desarrollo del método de encuesta, en donde se pudo recoger información confiable vinculada con el tema, esto de aquí fue realizado de forma virtual y a la vez de manera presencial. Entonces procedimos a utilizar la aplicación de Microsoft Forms, es aquí donde se realizó las preguntas de manera virtual, se enviaron los enlaces a través de la aplicación de WhatsApp con el propósito de tener obtener las respuestas. A continuación, se puede visualizar el formato de preguntas.

**Tabla 4:**

*Formato de encuesta*

<p style="text-align: center;"><b>UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABI</b></p> <p style="text-align: center;"><b>ENCUESTA SOBRE LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL DEL CANTÓN JAMA</b></p> <p>El siguiente cuestionario de encuesta se realiza con el objetivo de analizar la influencia que tiene la gastronomía ancestral en el turismo del cantón Jama.</p> <p><b>1) Edad</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>a) Menores de 18</li><li>b) 18 a 28</li><li>c) 29 a 39</li><li>d) 40 a 50</li><li>e) 51 en adelante</li></ul> <p><b>2) Género</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>a) Femenino</li><li>b) Masculino</li><li>c) Prefiero no</li></ul> <p><b>3) ¿Sabe usted qué tipo de Turismo es el que predomina en el Cantón Jama?</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>a) Turismo cultural</li><li>b) Turismo de sol y playa</li><li>c) Turismo de aventura</li><li>d) Turismo gastronómico</li><li>e) Otros</li></ul>
---

**4) ¿Conoce usted sobre la gastronomía ancestral del cantón Jama?**

- a) Si
- b) No

**5) ¿Qué tan importante considera que la gastronomía ancestral es parte de la cultura del cantón Jama?**

- a) Muy importante
- b) Importante
- c) Poco importante
- d) No es importante

**6) ¿Cuáles de esta lista de platos típicos del cantón ha consumido?**

- a) Caldo de gallina criolla
- b) Tonga
- c) Viche de Cacaño
- d) Camotillo frito
- e) Sango de zapallo
- f) Chame encanutado
- g) Langosta en salsa de camarones
- h) Suero blanco
- i) Seco de gallina
- j) Rompopo
- k) Chicha de Jora
- l) Gordo de maní
- m) Platos a base de jaiba
- n) Platos base de langostino
- o) Platos a base de camarón

**7) ¿Considera usted que el turismo gastronómico es una alternativa para el desarrollo turístico de la localidad?**

- a) Si
- b) No

**8) ¿Conoce usted algunos de estos métodos de preparación de platos ancestrales?**

- a) Asado en cenizas o bajo tierra
- b) Hornear (horno de leña)
- c) Asado
- d) Cocción sobre piedra caliente
- e) Ninguno

**9) ¿Cuáles de estos utensilios tradicionales de la cocina manabita ha utilizado?**

- a) Fogón de leña
- b) Ollas de barro
- c) Cucharas de palo
- d) Molinillo
- e) Tiestos
- f) Susungas
- g) Mate
- h) Cucharas de mate
- i) Bateas
- j) Bototo
- k) Canuto
- l) Comales

- m) Botija
- n) Ninguno

**10) ¿Qué medidas considera que se podrían tomar para mejorar la promoción del turismo cultural en el cantón Jama?**

- a) Casa abierta
- b) Rutas gastronómicas
- c) Ferias
- d) Negocios
- e) Festivales
- f) Concursos
- g) Actividades propuestas por el municipio
- h) Otros

**11) ¿Con qué frecuencia considera usted que existe colaboración efectiva entre las autoridades, organizaciones y los habitantes para la ejecución de actividades culturales y gastronómicas en el cantón?**

- a) Muy frecuentemente
- b) Frecuentemente
- c) Ocasionalmente
- d) Raramente
- e) Nunca

Fuente: Elaboración propia

## **b. Muestreo**

Para el cálculo de la muestra se utilizó el Plan de desarrollo y ordenamiento territorial 2019-2023 del cantón Jama donde dice que la población se proyecta con 26116 habitantes según el INEC. La fórmula empleada en la investigación fue la siguiente:

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

n = Tamaño de muestra buscado

N = Tamaño de la población o universo

Z = Parámetro estadístico que depende el N

e = Erro de estimación máximo aceptado

p = Probabilidad de que ocurra el evento

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

### **Datos de la investigación:**

n =

N = 26116

Z = 1,96

e = 9%

p = 50%

q = (1-p) = 50%

**Resultado:** 209 encuestas a aplicar

#### **c. Recogida de información**

Para recabar información se crearon preguntas en la plataforma de Microsoft Forms, como no había datos oficiales se utilizó la información del INEC del 2010 por lo cual se encuestaron 213 personas, gracias a este mecanismo fue posible desarrollar la encuesta de manera virtual y presencial, después de esto se compartió un enlace con estas mismas preguntas a la población.

#### **d. Procesamiento de información e interpretación de resultados**

Para un mejor resultado se utilizó diagramas en lo cual ayuda a detallar los datos de manera comprensible, a continuación, se darán los conceptos de cada diagrama utilizado.

### **Matriz FODA**

Una matriz nos permite realizar análisis y así mismo realizar planificaciones correctamente, teniendo en cuenta un estudio interno y externo de una organización para poder llegar a un correcto crecimiento o mejora, es así como se tomó en cuenta la llamada matriz DAFO o análisis FODA.

Según (Pursell, 2023) un análisis FODA es una herramienta diseñada para comprender la situación de un negocio a través del análisis de sus fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas.

Es por este motivo que esta matriz es suma importancia realizarla ya que nos ayuda a identificar problemas y a su vez a resolverlos, esta técnica nos permite generar estrategias para la mejora de un destino turístico, empresa o institución.

### **Gráficos de columnas**

Los gráficos de columnas o también llamado diagramas de barras permiten representar datos o valores gráficamente permitiendo también hacer comparaciones de la información obtenida, es así como:

(Rodó, 2020) menciona que un gráfico de columnas es una representación en dos dimensiones de la frecuencia, ya sea absoluta o relativa, de una variable cuantitativa o cualitativa pero siempre discreta y distribuida en columnas.

El gráfico de columnas sirve para comparar valores, es una forma positiva y visualmente llamativa al momento de presentar datos en los informes, proyectos, tesis o artículos, su objetivo es emitir información de manera clara y precisa, permitiendo su comprensión y participación de los datos.

### **Gráficos circulares**

Los gráficos circulares son importantes y generan una ilustración muy organizada de sus datos, es por esto por lo que son muy utilizados por su potencial comparativo.

Según (Rodó, Economipedia , 2020) un gráfico circular es una representación en una dimensión utilizada para percibir de una forma más rápida el peso o la proporción de las categorías sobre la frecuencia total.

Estos tipos de gráficos circulares se utilizan para representar el porcentaje de diferentes categorías con un conjunto de datos, al momento de mostrar la proporción de los datos lo hace con su categoría respectiva, se puede especificar rápidamente que categorías tiene mayor cantidad o menor en comparación con las demás graficas.

### CAPÍTULO III. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

#### Diagnóstico turístico y cultural del cantón Jama: matriz FODA

**Tabla 5:**

*Matriz FODA*

<b>FORTALEZAS</b>	<b>DEBILIDADES</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Buena ubicación estratégica.</li> <li>2. Diversidad de flora y fauna con presencia de especies exóticas.</li> <li>3. Cuenta con un legado de hallazgos arqueológicos de los pueblos prehispánicos con un gran potencial de desarrollo turístico.</li> <li>4. Jama es rico en cultura, tradiciones y etnias.</li> <li>5. Gran variedad de atractivos turísticos.</li> <li>6. Forma parte de la ruta Spondylus.</li> <li>7. Hospitalidad de los habitantes.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ausencia de operadoras turísticas y centros de información.</li> <li>2. Servicios básicos colapsados por los desastres naturales.</li> <li>3. Falta de organización en procesos productivos.</li> <li>4. Población no cuenta con las alternativas de reciclajes de basuras.</li> <li>5. Falta de organizaciones sociales.</li> </ol>
<b>OPORTUNIDADES</b>	<b>AMENAZAS</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Alianzas estratégicas cantonales en planes de desarrollo.</li> <li>2. Apoyo del Gobierno Provincial para reactivación productiva.</li> <li>3. Organización de comunidades para dotar de servicios turísticos.</li> <li>4. Fomento económico para el desarrollo turístico promovido por el Ministerio de Turismo.</li> <li>5. Posibilidad de aplicar a programas de la conservación de Bosques.</li> <li>6. Fomento de organización microempresarial en varias actividades respaldadas.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desorganización comunitaria impide el desarrollo.</li> <li>2. Falta de integración y comunicación entre los organismos y la comunidad.</li> <li>3. Carencia de planes de prevención, control ante desastres naturales.</li> <li>4. Posible llegada del fenómeno del niño.</li> </ol>

Fuente: Alcaldía de Jama

### **Análisis de la matriz**

Esta matriz se realizó con el fin de generar un diagnóstico turístico y cultural donde se puede observar cuales son los factores fuertes y débiles del cantón. En la parte de fortaleza tiene elementos importantes donde uno de ellos es sobre la hospitalidad de los habitantes debido que es un aspecto fundamental para la atracción turística, en las oportunidades que presenta este lugar tiene apoyo del gobierno provincial, es una parte crucial para la reactivación productiva esto implica la implementación de políticas y estrategias que impulsen inversiones en el sector turístico. Una de las debilidades es la ausencia de operadores turísticos y centros de información es una desventaja fuerte porque los turistas carecen de conocimientos del sector y por último una de las amenazas sería la posible llegada fenómeno del niño el cual afecta a los sectores como por ejemplo la pesca, la agricultura, el turismo, entre otros.

### **Análisis de resultados de la encuesta.**

#### 1. Edad

**Tabla 6:**

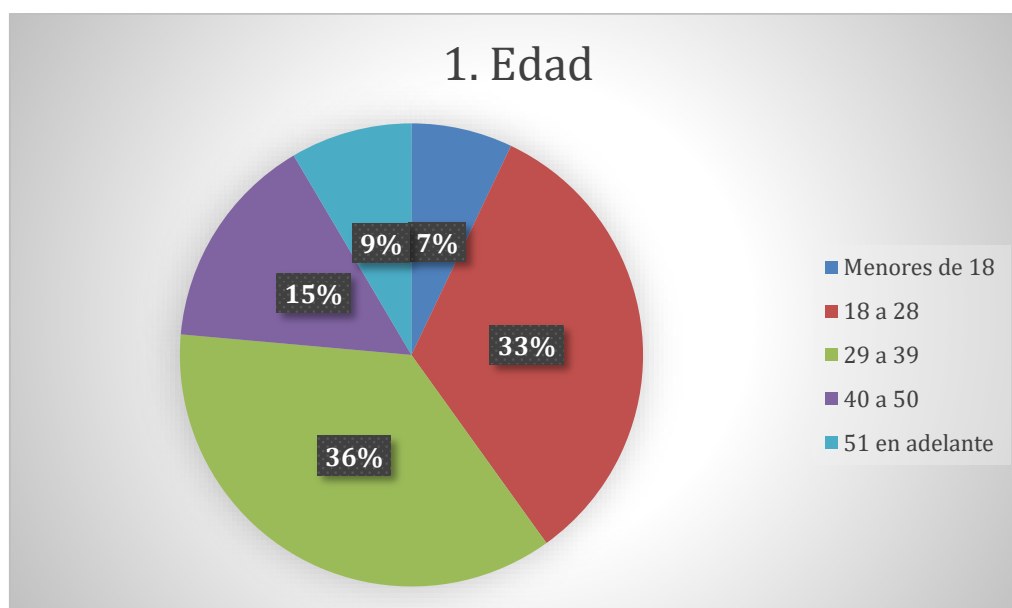
*Tabulación pregunta 1*

<b>Descripción</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
Menores de 18	15	7%
18 a 28	71	33%
29 a 39	77	36%
40 a 50	32	15%
51 en adelante	18	8%

Fuente: Elaboración propia

**Figura 3:**

*Representación gráfica 1*



Fuente: Elaboración propia

### **Análisis e interpretación**

En el gráfico se puede observar que el 36% es el mayor porcentaje, es decir que hay más respuestas de la edad de 29 a 39 años así mismo se visualiza que el rango menor es de un 7% la cual hay un mínimo de la edad de menores de 18 años.

### 2. Género

**Tabla 7:**

*Tabulación pregunta 2*

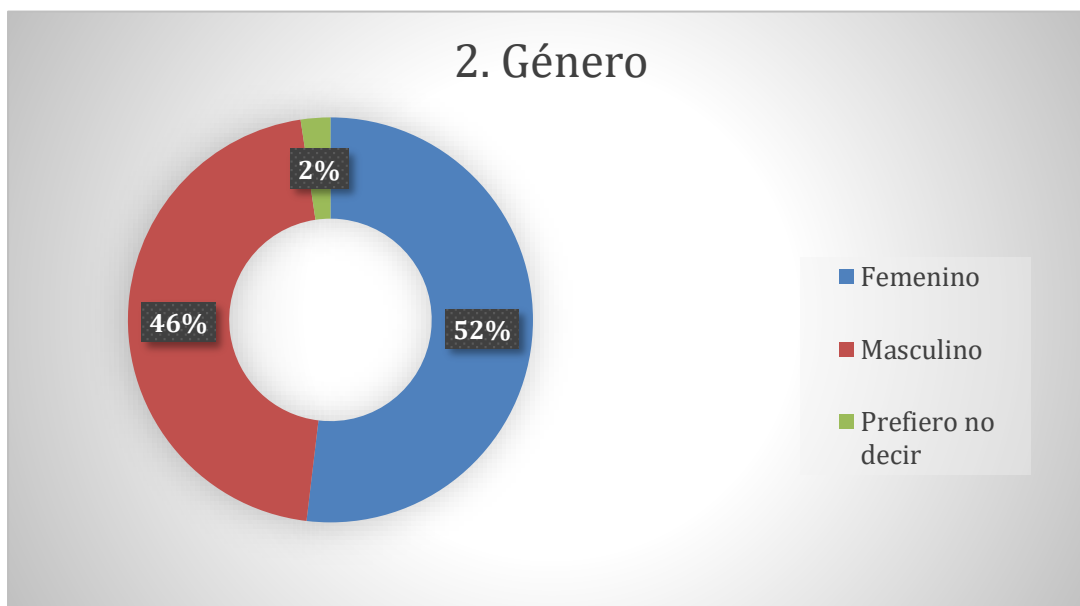
<b>Descripción</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
Femenino	111	52%
Masculino	97	46%
Prefiero no decir	5	2%

Fuente: Elaboración propia



**Figura 4:**

*Representación gráfica 2*



Fuente: Elaboración propia

### **Análisis e interpretación**

Se puede apreciar que la mayor respuesta de la encuesta es del género femenino con un 111 que equivale a un 52% mientras tanto el género masculino con 97 respuestas que es el 46% y el mínimo es de un 2% el cual pertenece a un género desconocido con 5 respuestas.

3. ¿Sabe usted qué tipo de turismo es el que predomina en el cantón Jama?

**Tabla 8:**

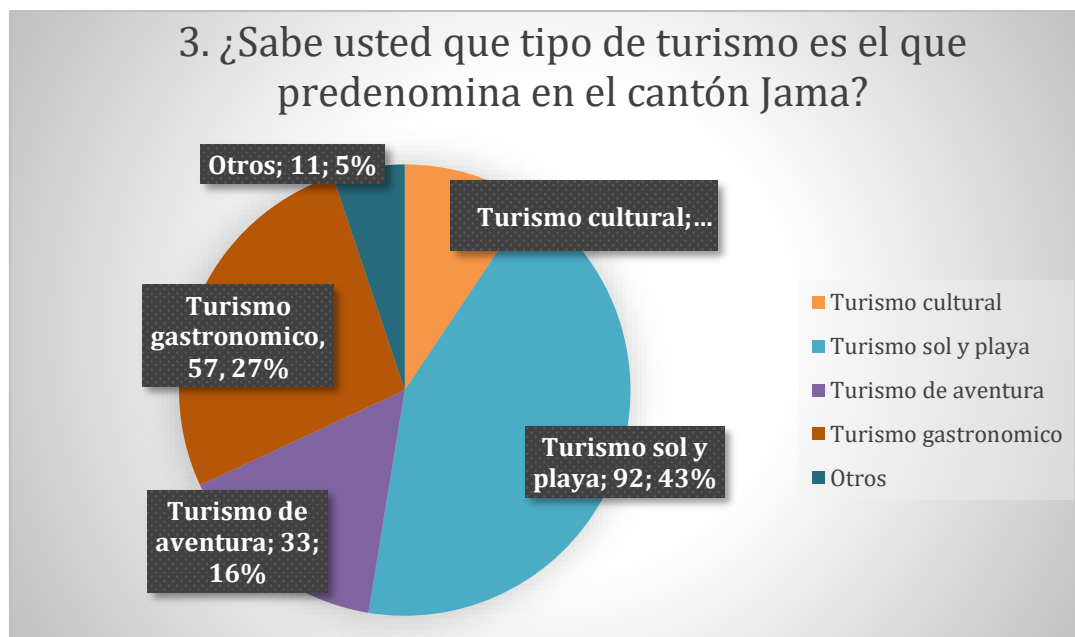
*Tabulación pregunta 3*

Descripción	Frecuencia	Porcentaje
Turismo cultural	20	9%
Turismo sol y playa	92	43%
Turismo de aventura	33	16%
Turismo gastronómico	57	27%
Otros	11	5%

Fuente: Elaboración propia

**Figura 5:**

*Representación gráfica 2*



Fuente: Elaboración propia

### **Análisis e interpretación**

Con esta encuesta realizada a la población se puede observar que el tipo de turismo que predomina en el cantón es de sol y playa el cual obtuvo un 43% esto nos da entender que la mayor parte de la población piensa que es este tipo de actividad que más se realiza, pero el 27% respondieron que es el turismo gastronómico, otros que el turismo de aventura con un 16% y con un 9% el turismo cultural y por último el 5% piensa que hay otros tipos de turismo.

4. ¿Conoce usted sobre la gastronomía ancestral del cantón Jama?

**Tabla 9:**

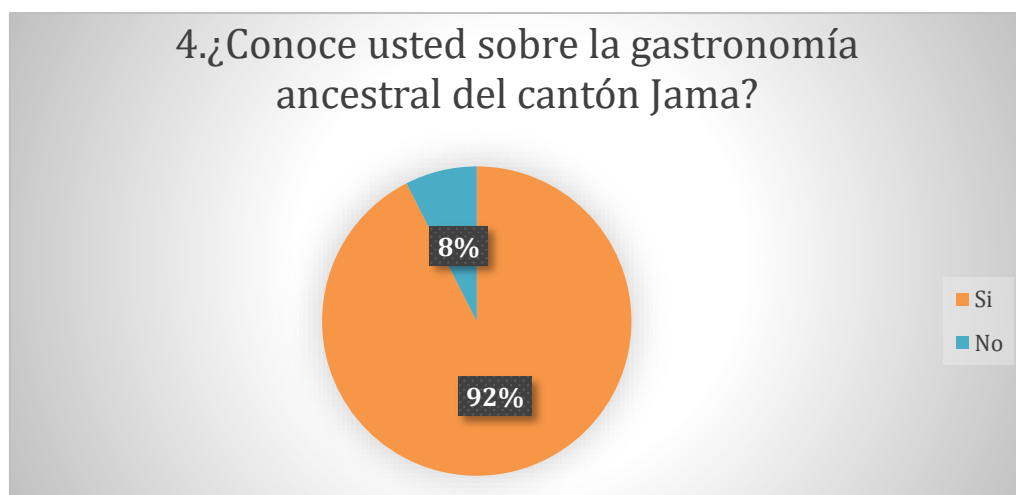
*Tabulación pregunta 4*

Descripción	Frecuencia	Porcentaje
Si	197	92%
No	16	8%

Fuente: Elaboración propia

**Figura 6:**

*Representación gráfica 4*



Fuente: Elaboración propia.

### **Análisis e interpretación**

De un 100% de la población han respondido 197 personas que sí, equivale al 92% esto quiere decir que sus habitantes si conocen sobre la gastronomía ancestral de su cantón, esto significa que, si conservan sus tradiciones culinarias, pero hay un mínimo de un 8% que no conocen, aunque es un porcentaje muy bajo se puede mejorar que toda la población pueda preservar su gastronomía.

5. ¿Qué tan importante considera que la gastronomía ancestral es parte de la cultura del cantón Jama?

**Tabla 10:**

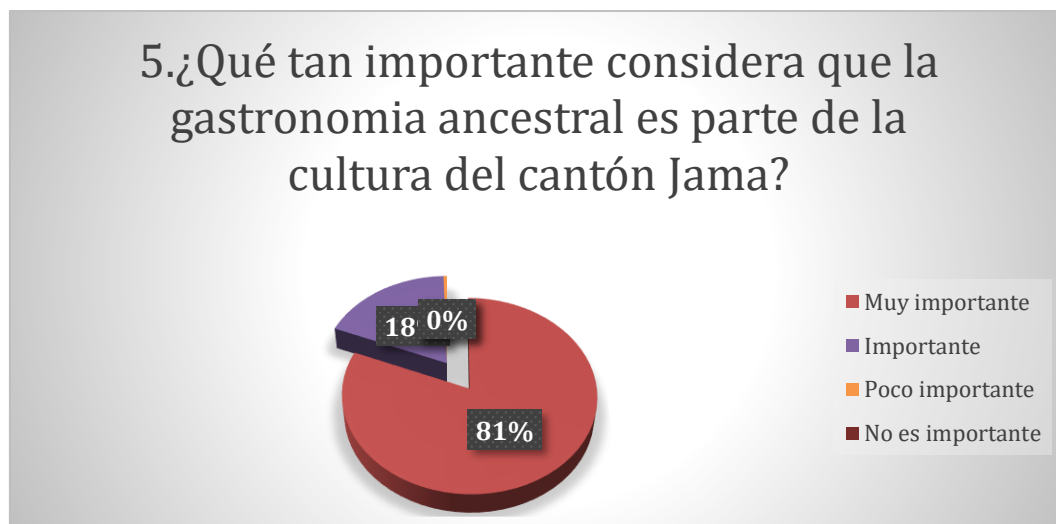
*Tabulación pregunta 5*

Descripción	Frecuencia	Porcentaje
Muy importante	173	82%
Importante	39	18%
Poco importante	1	0%
No es importante	0	0%

Fuente: Elaboración propia

**Figura 7:**

*Representación gráfica 5*



Fuente: Elaboración propia

### **Análisis e interpretación**

Se puede visualizar el 81% de los habitantes encuestados consideran que la gastronomía ancestral si es una parte muy importante en la cultura del cantón Jama, en la opción es importante hay un 18% de la población, mientras que el 1% señala que es poco importante. Esto quiere decir que si hay un interés de parte de la comunidad.

6. ¿Cuál de esta lista de platos típicos del cantón ha consumido?

**Tabla 11:**

*Tabulación pregunta 6*

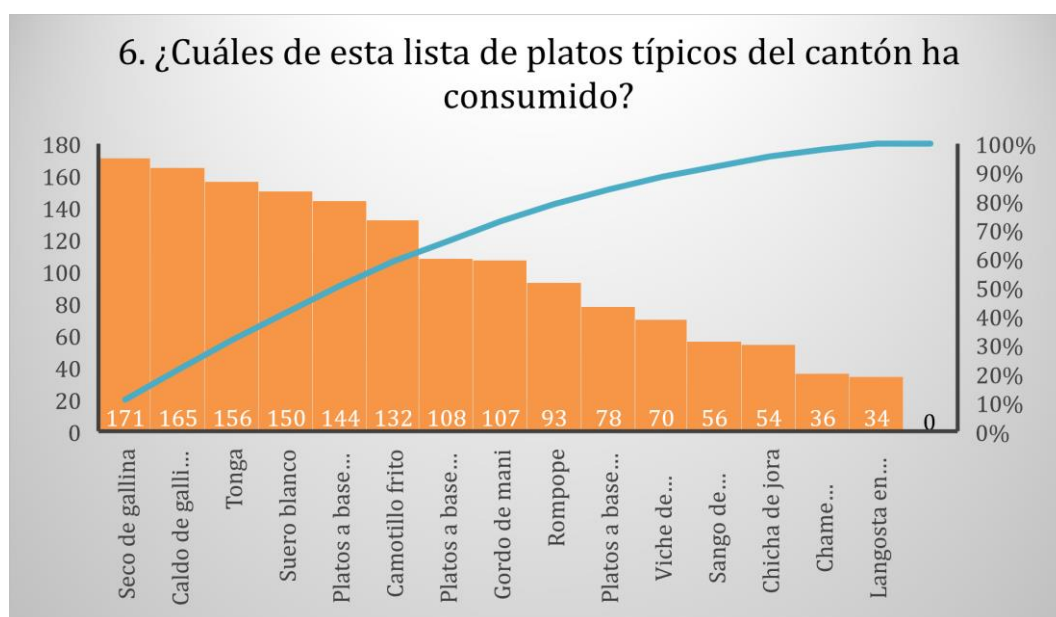
<b>Descripción</b>	<b>Frecuencia</b>
Caldo de gallina criolla	165
Tonga	156
Viche de cacaño	70
Camotillo frito	132
Sango de zapallo	56

Chame encanutado	36
Langosta en salsa de camarones	34
Suero blanco	150
Seco de gallina	171
Rompoppe	93
Chicha de jora	54
Gordo de maní	107
Platos a base de jaiba	78
Platos a base de langostino	108
Platos a base de camarón	144

Fuente: Elaboración propia

### Figura 8:

Representación gráfica 6



Fuente: Elaboración propia

### Análisis e interpretación

De las personas encuestadas acerca de cuáles son los platos que ha consumido, 171 han respondido que el seco de gallina. 165 dicen el caldo de gallina criolla, 156 la tonga, 150 el suero blanco, 144 platos a base de camarones, 132 camotillo frito, 108 platos a base de langostino, 107 gordo de maní, 93 el rompopo, 78 platos a base de jaiba, 70 viche de cacaño, 56 sango de zapallo, 54 chicha de jora, 36 chame encanutado y 34 langosta en salsa de camarones. Esto nos da a entender que el plato más consumido es el seco de gallina y plato menos consumido es la langosta en salsa de camarones.

7. ¿Considera usted que el turismo gastronómico es una alternativa para el desarrollo turístico de la localidad?

**Tabla 12:**

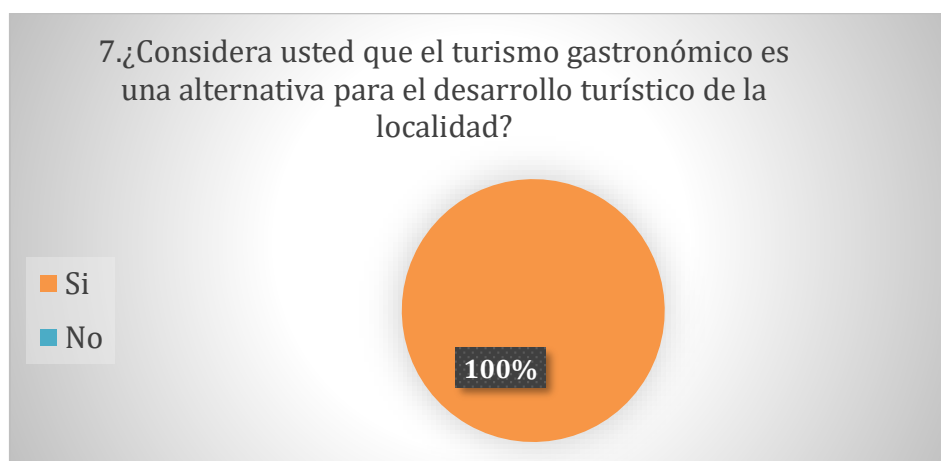
*Tabulación pregunta 7*

<b>Descripción</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
Si	213	100%
No	0	0%

Fuente: Elaboración propia

**Figura 9:**

### Representación gráfica 7



Fuente: Elaboración propia

### Análisis e interpretación

Se puede observar que el 100% de la población si considera que el turismo gastronómico es una alternativa para el desarrollo turístico, es algo muy bueno ya que sus habitantes tienen esa iniciativa para la mejora del cantón.

8. ¿Conoce usted algunos de estos métodos de preparación de platos ancestrales?

**Tabla 13:**

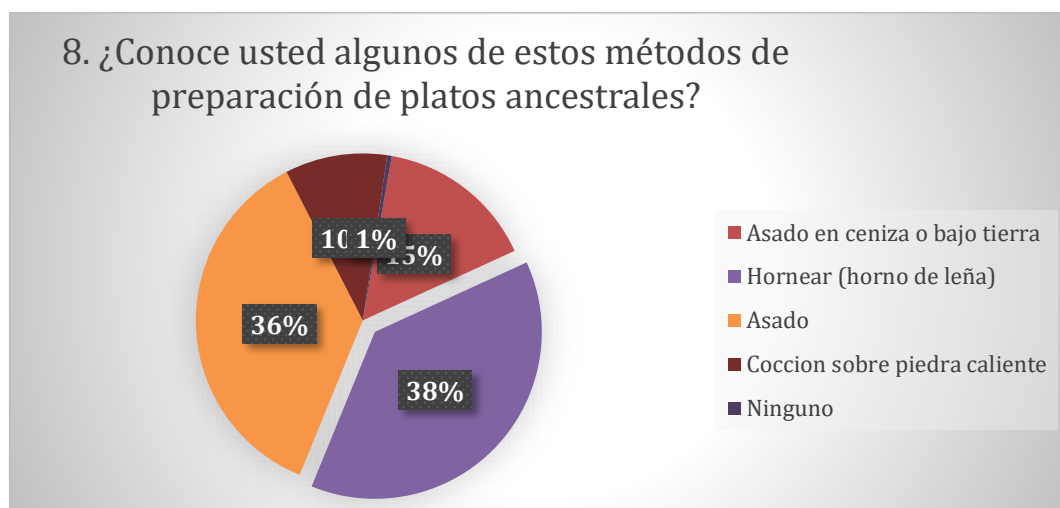
*Tabulación pregunta 8*

Descripción	Frecuencia	Porcentaje
Asado en ceniza	70	15%
Hornear (horno de leña)	173	38%
Asado	165	36%
Cocción sobre piedra caliente	45	10%
Ninguno	2	1%

Fuente: Elaboración propia

**Figura 10:**

### Representación gráfica 8



Fuente: Elaboración propia

### Análisis e interpretación

Se puede apreciar que el 38% de su población conoce más el método de hornear (horno de leña) mientras que, en segundo lugar, está el método de asado con un 36%, tercer lugar con un 15% el asado en ceniza, cuarto lugar la cocción sobre piedra caliente con el 10%.

9. ¿Cuáles de estos utensilios tradicionales de la cocina Manabita ha utilizado?

**Tabla 14:**

*Tabulación pregunta 9*

Descripción	Frecuencia
Fogón de leña	156
Ollas de barro	106
Cucharas de palo	113
Molinillo	134
Tiestos	65
Susungas	19
Mate	143

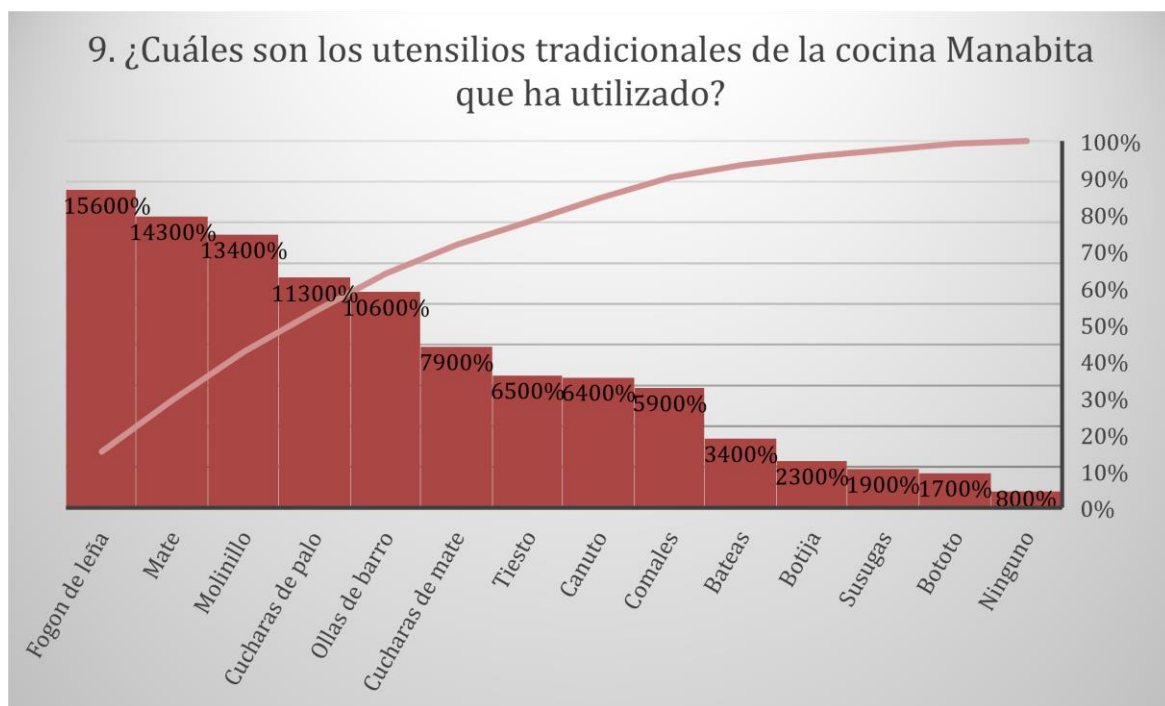


Cucharas de mate	79
Bateas	34
Bototo	17
Canuto	64
Comales	59
Botija	23
Ninguno	8

Fuente: Elaboración propia

**Figura 11:**

*Representación gráfica 9*



Fuente: Elaboración propia.

### **Análisis e interpretación de datos**

Como se puede observar en el gráfico que del 100% de la población menciona que el fogón de leña es el utensilio tradicional que más se ha utilizado con un 156, seguido del mate con un 143, el molinillo con 134, las cucharas de palo con un 113, olla de barro con 106, cucharas de mate con 79, el tiesto con 65, el canuto con 64, los comales con 59, las bateas con 34, las botijas con 23, las susungas con 19 y el bototo con un 17. Esto significa que sus habitantes han dan uso de estos utensilios mencionado.

**10. ¿Qué medidas considera que se podrían tomar para mejorar la promoción del turismo cultural en el cantón Jama?**

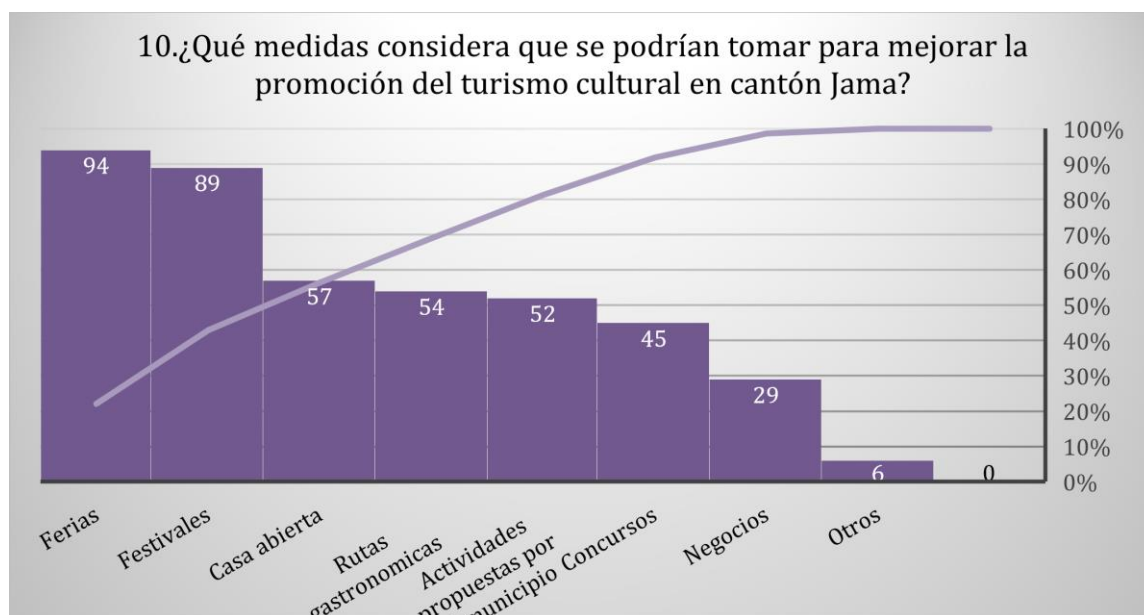
**Tabla 15:**

*Tabulación pregunta 10*

<b>Descripción</b>	<b>Frecuencia</b>
Casa abierta	57
Rutas gastronómicas	54
Ferias	94
Negocios	29
Festivales	89
Concursos	45
Actividades propuestas por el municipio	52
Otros	6

Fuente: Elaboración propia

**Figura 12:**



Fuente: Elaboración propia

### Análisis e interpretación

Como se puede ver en el gráfico que con 94 respuestas piensan que para la población la medida que se puede tomar para la mejorar la promoción de turismo cultural del cantón Jama será realizar una feria, mientras otros dicen con un 89 hacer festivales, el 57 mencionan que casa abierta, con una cantidad de 54 dicen que rutas gastronómicas, el 52 dicen que actividades propuestas por el municipio, el 45 con concurso y negocios con un 29.

11. ¿Con que frecuencia considera usted que existe colaboración efectiva entre las autoridades, oraciones y los habitantes para la ejecución de actividades culturales y gastronómicas en el cantón?

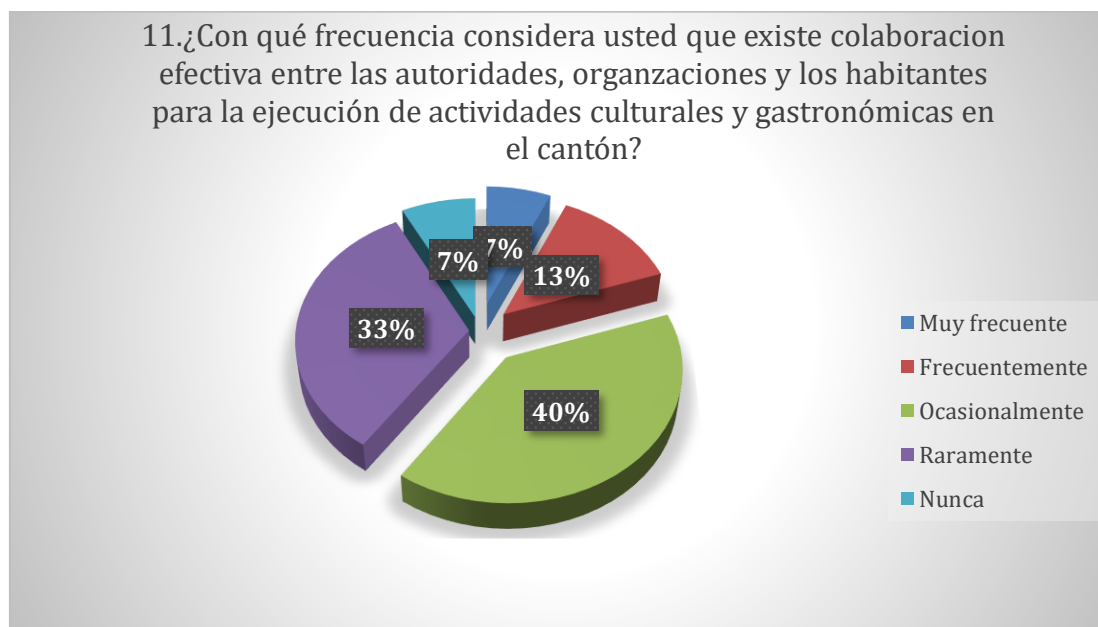
Tabulación pregunta 11

Descripción	Frecuencia	Porcentaje
Muy frecuente	14	7%
Frecuentemente	28	13%
Ocasionalmente	85	40%
Raramente	70	33%
Nunca	16	7%

Fuente: Elaboración propia

**Figura 13:**

*Representación gráfica 11*



Fuente: Elaboración propia

**Análisis e interpretación**


Se observa que el 40% de la población menciona que ocasionalmente existe colaboración efectiva entre las autoridades, organizaciones y los habitantes para la ejecución de actividades culturales y gastronómicas en el cantón, esto quiere decir que no hay mucho apoyo de parte

de las autoridades. Mientras un 33% dice que raramente, con el 13% menciona que frecuentemente, y muy frecuente y nunca tienen el 7%.

### Platos típicos más representativos del cantón jama.

**Tabla 17:**


*Ficha 1 tonga*

<b>FICHA #1</b>		
<b>Nombre del plato</b>	Tonga	
<b>Ancestralidad</b>	Criollo	
<b>Ingredientes</b>	Gallina criolla, arroz, cebolla, cilantro, sal, maní, maduro y hojas de plátano.	
<b>Preparación</b>	Primero se prepara el arroz, se realiza un gordo de maní, en una olla se coloca agua los condimentos y la gallina criolla en presas hasta que la carne quede suave o se asan los maduros. Cuando todo esté listo en una hoja de plátano se coloca el arroz, la presa del seco de gallina, el maní y los maduros y se adiciona cilantro fresco y finalmente se envuelve la hoja de plátano. La hoja está previamente sahumada y limpia en la candela del fogón y así conserva los sabores naturales de cada ingrediente	
<b>Utensilios</b>	Ollas, cazuela de barro, fogón de leña y cuchara de palo.	

Fuente: A partir de “elaboración” (Díaz Méndez , 2020)

**Tabla 18:**


*Ficha 2 caldo de gallina criolla*

<b>FICHA #2</b>		
<b>Nombre del plato</b>	Caldo de gallina criolla	
<b>Ancestralidad</b>	Criollo	
<b>Ingredientes</b>	Gallina criolla pata amarilla, cebolla paitaña, cebolla blanca, cilantro, pimienta, yuca, sal.	
<b>Preparación</b>	Se despresa la gallina, previamente se la pone a hervir en agua con la cebolla, ajo y el pimienta, se agrega la yuca una vez que la gallina esté blanda, finalmente se le agrega sal, cebolla blanca, y el cilantro picado. En el campo principalmente se realiza esta preparación en olla de barro en fogón de leña.	
<b>Utensilios</b>	Olla de barro, fogón de leña, cuchara de palo.	

Fuente: A partir de “elaboración” (Díaz, 2020)


**Tabla 19:**

Ficha 3 viche de cacaño

<b>FICHA #3</b>		
<b>Nombre del plato</b>	Viche de cacaño	
<b>Ancestralidad</b>	Prehispánica	
<b>Ingredientes</b>	Cacañas, choclos, fréjol, haba, camote, zanahoria, plátano, yuca, zapallo, cebolla, pimiento, achocha, maíz, sal, hierbas, ajo, comino, pimienta y maní.	
<b>Preparación</b>	La preparación obtiene mejor sabor si se cocina en olla de barro. Primero se calienta agua y se integran los ingredientes que más se demoran en cocinarse como la yuca, haba, camote, zapallo, fréjol, se los deja hervir por unos minutos y después se colocan las achochas, el maíz en pedazos medianos, la zanahoria y finalmente el plátano troceado y se diluye el maní en un poco de caldo de cocción y se lo integra a la olla, añade sal, ajo, pimienta, se mece hasta que la preparación espese. Finalmente se coloca el cacaño o camarón de río, el cilantro y cebolla.	
<b>Utensilios</b>	Fogón de leña, ollas de barro, cucharas de palo.	

Fuente: A partir de “elaboración” (Díaz, 2020)

**Tabla 20:**

<b>FICHA #4</b>		
<b>Nombre del plato</b>	Suero blanco	
<b>Ancestralidad</b>	Contemporáneo	
<b>Ingredientes</b>	Leche de vaca, cuajo, sal, plátano.	
<b>Preparación</b>	Se coloca la leche de vaca tibia en un recipiente, se le añade cuajo y se la deja reposar por algunos minutos, cuando está cuajado se coloca solo la parte sólida en una batea sin la parte líquida amarilla, previamente se amasa hasta formar una cuajada, a medida que se amasa se obtiene un líquido este es el suero blanco que se lo separando y se le añade un poco de sal. Finalmente se sirve las bolitas de queso con el suero blanco acompañado de plátano asado.	
<b>Utensilios</b>	Batea, olla, cuchara de palo.	

Fuente: A partir de “elaboración” (Díaz, 2020)




Ficha 5 camotillo frito

<b>FICHA #5</b>		
<b>Nombre del plato</b>	Camotillo frito	
<b>Ancestralidad</b>	Criollo	
<b>Ingredientes</b>	Camotillo, ajo, pimienta, comino, sal, orégano, arroz, plátano, lechuga, cebolla paiteña, tomate, limón.	
<b>Preparación</b>	Primero se aliña el camotillo con el ajo, sal, comino, pimienta, orégano haciendo pequeñas incisiones para que los sabores integren todo el pez, se lo deja que coja sabor, previamente se fríe en aceite caliente, para la ensalada se coloca la cebolla con limón, sal y la lechuga. Se lo sirve acompañado de arroz y patacones.	
<b>Utensilios</b>	Sartén de acero, espumadera.	


Fuente: A partir de “elaboración” (Díaz, 2020)

Ficha 6 gordo de maní

<b>FICHA #6</b>		
<b>Nombre del plato</b>	Gordo de maní	
<b>Ancestralidad</b>	Prehispánico	
<b>Ingredientes</b>	Maní, ajo, cebolla, cilantro, pimiento verde, sal.	
<b>Preparación</b>	Primero se tuesta y muele el maní, se lo mezcla con el aliño hecho de ajo, cebolla, cilantro, pimiento ver y un poco de sal y se deja hervir por unos minutos.	
<b>Utensilios</b>	Comales, cuchara de palo.	


Fuente: A partir de “elaboración” (Díaz, 2020)

**Tabla 23:***Ficha 7 tortilla de maíz*

<b>FICHA #7</b>		
<b>Nombre del plato</b>	Tortilla de maíz	
<b>Ancestralidad</b>	Prehispánico	
<b>Ingredientes</b>	Mazorcas de maíz amarillo seco, manteca de cerdo, queso, yemas de huevos, mantequilla, agua y sal.	
<b>Preparación</b>	Se coloca el maíz en agua y se lo deja en cocción, luego se deja que se enfríe y se lo raya y amasa con la manteca de cerdo, previamente se muele y se va agregando el agua de la cocción, se agrega sal, mantequilla y las yemas de los huevos, se amasa la preparación en una batea cuando esté listo se da forma de tortilla y se coloca queso manaba en el centro. Para su cocción se usa horno de leña y coloca estas en las paredes del horno y se tapa con una lata la superficie hasta que el olor a maíz nos indica que están listas.	
<b>Utensilios</b>	Batea, horno de leña.	

Fuente: A partir de “elaboración” (Díaz, 2020)


**Tabla 24:***Ficha 8 langosta en salsa de camarones*

<b>FICHA #8</b>		
<b>Nombre del plato</b>	Langosta en salsa de camarón	
<b>Ancestralidad</b>	Contemporánea	
<b>Ingredientes</b>	Langosta, calamar, camarones, ajo, cebolla paiteña, sal, leche, cilantro.	
<b>Preparación</b>	Se coloca la langosta en una olla de agua fría y se la deja a fuego por unos minutos. En un sartén con aceite caliente se incorpora los ajos y las cebollas finalmente picada, se hace refrito y se coloca el calamar después el camarón y se añade el agua en donde se cocinó la langosta se saltea y se integra la sal pimienta y leche se coloca cilantro y esta se vierte sobre la langosta.	
<b>Utensilios</b>	Olla, sartén de acero, cuchara de palo.	

Fuente: A partir de “elaboración” (Díaz, 2020)

**Tabla 25:**


*Ficha 9 chicha de maíz*

<b>FICHA #9</b>		
<b>Nombre del plato</b>	Chicha de maíz	
<b>Ancestralidad</b>	Prehispánico	
<b>Ingredientes</b>	Agua, maíz amarillo, clavo de olor, canela, panela, pimienta dulce, piña.	
<b>Preparación</b>	Se inicia cocinando el maíz se lo raya y se lo muele, después se coloca agua en una olla de barro se agrega clavo de olor, canela, pimienta dulce, pedazos de piña o cáscara de piña, se deja hervir, se añade el maíz, se cocina a fuego lento y se remueve de vez en cuando, cuando la preparación está lista se enfría y se cierne en una especie de hamaca con una tela de hilo blanca que se sostiene con un par de cañas atadas con cabos, el líquido extraído es la chicha y el maíz triturado se lo deja hervir y se lo añade.	
<b>Utensilios</b>	Rayo, molinillo, olla de barro, cuchara de palo.	

Fuente: A partir de “elaboración” (Díaz, 2020)


**Tabla 26:**

*Ficha 10 rompopo*

<b>FICHA #10</b>		
<b>Nombre del plato</b>	Rompopo	
<b>Ancestralidad</b>	Criollo	
<b>Ingredientes</b>	Leche, canela, yemas de huevos, pimienta dulce, clavos de olor, azúcar, licor de caña.	
<b>Preparación</b>	Se calienta la leche con la canela, pimienta dulce, clavo de olor, luego se retira del fuego y se añade el azúcar, en otro recipiente se baten las yemas y se coloca poco a poco de leche restante sin dejar de mezclar, después agregarle la leche hervida con las especias e ir revolviendo hasta que esté ligeramente espeso. Para servir se coloca las puntas (licor puro de caña) en la mezcla. Se lo bebe frío o caliente.	
<b>Utensilios</b>	Olla de barro, cuchara de palo, fogón de leña.	

Fuente: A partir de “elaboración” (Díaz, 2020)


**Tabla 27:***Ficha 11 sango de zapallo*

<b>FICHA #11</b>		
<b>Nombre del plato</b>	Sango de zapallo	
<b>Ancestralidad</b>	Prehispánico	
<b>Ingredientes</b>	Zapallo, maní, cilantro, cebolla, pimiento, sal, camarones.	
<b>Preparación</b>	Primero se coloca en una olla con agua el zapallo previamente picado, se deja hervir hasta que se ablande, luego se saca del agua la parte comestible para previamente se prepara el maní se lo tuesta en un comal, se lo muele, se añade agua, se lo condimenta y se añade cilantro, cebolla y pimiento finalmente picados, esta preparación se une al zapallo y se lo deja cocer hasta que se integre. Si se desea se hace un refrito con camarones y se añade a la preparación.	
<b>Utensilios</b>	Olla de barro, comal, cuchara.	

Fuente: A partir de “elaboración” (Díaz, 2020)

**Tabla 28:**


*Ficha 12 chame encanutado*

<b>FICHA #12</b>		
<b>Nombre del plato</b>	Chame encanutado	
<b>Ancestralidad</b>	Prehispánico	
<b>Ingredientes</b>	Chame, sal, ajo, comino, pimiento, cebolla.	
<b>Preparación</b>	Primero se limpia el pescado, se le aliña con sal, ajo y cebolla previamente molidos, se colca el chame en el interior del canuto, se sella el canuto con una hoja de plátano y se lo coloca en la braza del fogón de leña.	
<b>Utensilios</b>	Hoja de plátano, canuto, fogón de leña.	

Fuente: A partir de “elaboración” (Díaz, 2020)




**Tabla 29:***Ficha 13 huevos moyos*

<b>FICHA #13</b>		
<b>Nombre del plato</b>	Huevos moyos	
<b>Ancestralidad</b>	Contemporánea	
<b>Ingredientes</b>	Leche, canela, vainilla, yemas de huevo, azúcar, harina	
<b>Preparación</b>	Se pone a hervir la leche junto con la canela, el azúcar y la vainilla, se agrega la harina se deja a fuego lento y cuando la preparación espese se baten las yemas de huevo y se incorporen lentamente a la mezcla, se mueve para que no se pegue la preparación a la olla. Cuando a espesado completamente se produce hacer para envolver en papel de colores.	
<b>Utensilios</b>	Olla,comal, cucharas de palo.	

Fuente: A partir de “elaboración” (Díaz, 2020)

**Tabla 30:**

*Ficha 14 piononos*

<b>FICHA #14</b>		
<b>Nombre del plato</b>	Piononos	
<b>Ancestralidad</b>	Contemporánea	
<b>Ingredientes</b>	Leche, canela, yemas de huevos, azúcar, esencia de vainilla.	
<b>Preparación</b>	Para empezar, se baten las yemas con el azúcar, se agrega par de gotas de esencia de vainilla y la harina poco a poco, se bate hasta que tenga una textura suave se obtiene la masa y se lo lleva al horno, cuando esté listo se coloca sobre un lienzo se añade el manjar de leche, se lo enrolla para servir se corta en pedacitos.	
<b>Utensilios</b>	Bateas, cucharas de mate, horno.	

Fuente: A partir de “elaboración” (Díaz, 2020)

## Propuestas para fortalecer el turismo cultural gastronómico del cantón Jama.

**Tabla 31:**

*Propuestas para el fortalecimiento del turismo*

Objetivo de la propuesta	Actividades	Tareas	Presupuesto	Periodicidad	Responsable
Fortalecer el turismo cultural gastronómico en el cantón Jama.	Promocionar su gastronomía de diversas formas.	Diseño de una ruta gastronómica en la zona norte de Manabí.	Recursos de GAD de Jama.	2 veces al año.	✓ GAD de Jama
		Concurso “El mejor plato ancestral de Jama”			✓ Departamento de turismo
		Feria de platos ancestrales.	Recursos de GAD de Jama.	1 vez al año.	✓ GAD de Jama
	Hacer publicidad del turismo de Jama.	Elaboración y difusión de folletos sobre su gastronomía, atractivos turísticos y su productividad.	Recursos de GAD de Jama.	Cada feriado del año.	✓ GAD de Jama ✓ Departamento de turismo.
		Realizar contenido audiovisual sobre el turismo cultural gastronómico de Jama.	Recursos GAD de Jama.	Cada 3 meses.	✓ GAD de Jama ✓ Departamento de turismo ✓ Ministerio de turismo

## **Conclusiones**

- 1.** Mediante una matriz DAFO hemos podido generar el diagnóstico turístico y cultural del cantón Jama permitiéndonos conocer la situación actual del mismo con el fin de ayudar a una toma de decisiones. Se puede destacar que posee una riqueza de cultura, tradiciones y etnias además cuenta con diversos atractivos turísticos, una debilidad que tiene es la ausencia de centros de información esto se debe tomar muy en cuenta para que así los turistas puedan tener conocimiento ya sea de su gastronomía ancestral que es un gran legado, lugares turístico o cualquier otra información relevante que deseen saber, Jama tiene apoyo del gobierno provincial pero se necesita que el GAD realice publicidad de lo que ofrece el cantón, una amenaza sería la posible llegada del fenómeno del Niño el cuál afectaría al turismo del cantón.
- 2.** Se ha logrado identificar los 14 platos típicos más representativos del cantón por medio de fichas con sus respectivos ingredientes, preparación origen y utensilios, facilitando información a los habitantes de una forma rápida y práctica, algo que tienen en común algunos platos son los utensilios con los que realizan la preparación como: el fogón de leña, ollas de barro, cucharas de palo, mate, bateas.
- 3.** Con la implementación de propuestas para fortalecer el turismo cultural gastronómico podemos tener aspectos muy favorables para el cantón y que así no se pierda sus orígenes gastronómicos siempre y cuando el GAD y la población tengan una buena organización.
- 4.** La gastronomía ancestral influye de una manera positiva en el sector turístico de Jama debido a que es una identidad del cantón y esto a la vez permite un desarrollo en el turismo, se utilizaron técnicas como: salida de campo, observaciones, encuestas, matriz DAFO, árbol de problema, fichas de platos típicos y propuestas, con toda esta información recopilada nos ayudó a identificar que la actividad gastronómica es de gran potencial en Jama, finalmente se logró cumplir con los objetivos propuestos.

## **Recomendaciones**

- 1.** Mejoramiento de las vías públicas ya que no están en buenas condiciones y esto puede causar daño en los automóviles de los turistas y de sus habitantes, así mismo, cualquier tipo de bache o socavones puede incrementar el riesgo de un accidente vehicular.
- 2.** Realizar diferentes tipos de actividades para el crecimiento y fortaleza de su gastronomía por ejemplo lo que se ha mencionado en las propuestas como las ferias y rutas gastronómicas con el propósito de motivar a los turísticas visitar el cantón.
- 3.** Incentivar a la población y hacer un llamado al GAD a participar juntos para promover el turismo del cantón Jama y dar a conocer toda la variedad que posee.

## Anexos



Visita al campo de acción: Cantón Jama



Realización de encuesta a los habitantes



Solicitud del PDOE en el departamento municipal



Visita al museo arqueológico

## Bibliografía

- Aguilar, J., & Guevara, F. (2017). *El rescate de una historia culinaria-Gastronomía típica Bolívar Ecuador Revista caribeña de ciencias sociales*, 1-13.
- Aguilar, J., & Guevara, F. (2017). EL RESCATE DE UNA HISTORIA CULINARIA - GASTRONOMÍA BOLIVAR ECUADOR. *Revista caribeña de ciencias sociales*, 1-13.
- Aguilar, J., & Guevara, F. (2017). EL RESCATE DE UNA HISTORIA CULINARIA - GASTRONOMÍA TÍPICA BOLIVAR ECUADOR. *Revista caribeña de ciencias sociales*, 1-13.
- Avilés, C., Garrido, A., & Inga, C. (2021). Saberes ancestrales alimentarios y desarrollo del turismo gastronómico en el cantón Cañar. *Polo del conocimiento (Edición núm. 62) Vol. 6, No 9*, 1679-1691.
- Badillo, E. (Junio de 2020). *GASTRONOMÍA ANCESTRAL Y SU INFLUENCIA EN EL TURISMO CULTURAL DE LA CIUDAD DE RIOBAMBA*. Obtenido de <http://dspace.unach.edu.ec/bitstream/51000/6743/1/Trabajo%20de%20titulaci%c3%b3n%20Badillo%20Paredes%20Evelyn%20Fernanda-GEST-TUR.pdf>
- Díaz Méndez , D. C. (2020). *La cocina tracional manabita como aporte a desarrollo turístico: Caso ciudad Jama*. Sangolqui.
- Díaz, D. (25 de agosto de 2020). *La cocina tradicional manabita como aporte al desarrollo turístico: Caso ciudad de Jama*. Obtenido de <http://repositorio.espe.edu.ec/bitstream/21000/22604/1/T-ESPE-043898.pdf>
- Gambarota, D., & Lorda, M. (2017). El turismo como estrategia de desarrollo local . *Revista Geográfica Venezolana, vol. 58, núm. 2*, 346-359.
- GobiernodeManabí. (2020). Obtenido de <https://www.manabi.gob.ec/sitio2020/cantones/jama>
- GobiernodeManabí. (2020). Obtenido de <https://www.manabi.gob.ec/sitio2020/cantones/jama>
- Gonzales, M. (2018). LA GASTRONOMÍA, LA TRADICIÓN CULINARIA Y LA CULTURA COMO ELEMENTOS DINAMIZADORES Y SU EFECTO DIFERENCIAL EN LAS CIUDADES. *ACTAS ICONO14 – VI Congreso Internacional Ciudades Creativas*, (pág. 13). Madrid(España).
- González, R. (5 de septiembre de 2021). Turismo gastronómico y etnoturismo. Obtenido de <https://www.aldia.unah.edu.pe/turismo-gastronomico-y-etnoturismo/>
- Iturralde, J. (2019). Turismo cultural emergente en la zona norte del Ecuador. El caso de las provincias de Carchi e Imbabura. *IV CONGRETUR Impacto del Turismo en el desarrollo del Ecuador LIBRO DE ACTAS*.
- Mata Solis , L. D. (19 de Marzo de 2019). *Investigalia*. Obtenido de <https://investigaliacr.com/investigacion/el-problema-de-investigacion/>
- Montiel, W. (2020). Estrategias de Inbound Marketing Orientadas a la búsqueda y capacitación de turistas en agencias de viajes dedicadas al turismo receptivo. *Revista PGI. Investigación, Ciencia y Tecnología en Informática n°8*, 206-209.
- OMT. (2019). *Organización Mundial del Turismo*. Obtenido de <https://www.unwto.org/es/glosario-terminos->

turisticos#:~:text=El%20turismo%20es%20un%20fen%C3%B3meno,personales%2C%20profesionales%20o%20de%20negocios

- Ordoñez, E., & Robalino, J. (2018). LA EVOLUCIÓN DE LA GASTRONOMÍA EN LA ACADEMIA A TRAVÉS DEL TIEMPO. *Revista: TURYDES: Turismo y Desarrollo*, n. 24, <https://www.eumed.net/rev/turydes/24/evolucion-gastronomia.html>.
- Panchana, D. (Mayo de 2017). *El turismo cultural como aporte al desarrollo turístico de la parroquia José Luis Tamayo*. Obtenido de <https://repositorio.upse.edu.ec/bitstream/46000/4127/1/UPSE-TDT-2017-0017.pdf>
- Paredes, F. (25 de febrero de 2017). *Gestión creativa*. Obtenido de <https://www.gestioncreativa.org/turismo-cultural-por-ecuador/-m-a-n-a-b-i-turismo-cultural>
- Pursell, S. (13 de Febrero de 2023). *Hubspot*. Obtenido de <https://blog.hubspot.es/marketing/analisis-foda>
- Reyes Rodriguez, A. (22 de Octubre de 2021). *Resolucion de problemas y educacion matematica* . Obtenido de <https://matedunet.com/2021/10/22/las-cuatro-fases-para-resolver-un-problema-de-polya/>
- Rodó, P. (1 de Diciembre de 2020). Obtenido de <https://economipedia.com/definiciones/grafico-de-columnas.html>
- Rodó, P. (1 de Diciembre de 2020). *Economipedia* . Obtenido de <https://economipedia.com/definiciones/grafico-circular.html>
- Rosales, C., & Zambrano, Y. (noviembre de 2018). *Jama: Plan Estratégico de Desarrollo Turístico del cantón Jama 2019-2022*. Obtenido de <http://repositorio.sangregorio.edu.ec/bitstream/123456789/962/1/MTUR-2018-13.pdf>
- Rosales, C., & Zambrano, Y. (Noviembre de 2018). *Plan Estratégico de Desarrollo Turístico del Cantón Jama 2019-2022*. Obtenido de <http://repositorio.sangregorio.edu.ec/bitstream/123456789/962/1/MTUR-2018-13.pdf>
- Rosales, C., & Zambrano, Y. (2018 de noviembre). *Plan Estratégico de Desarrollo Turístico del Cantón Jama*. Obtenido de <http://repositorio.sangregorio.edu.ec/bitstream/123456789/962/1/MTUR-2018-13.pdf>
- Rosales, c., & Zambrano, Yenny. (Noviembre de 2018). *Plan Estratégico de Desarrollo Turístico del cantón Jama 2019-2022*. Obtenido de <http://repositorio.sangregorio.edu.ec/bitstream/123456789/962/1/MTUR-2018-13.pdf>
- Rosales, Candelaria, & Zambrano, Y. (noviembre de 2018). *Plan Estratégico de Desarrollo Turístico del cantón Jama 2019-2022*. Obtenido de <http://repositorio.sangregorio.edu.ec/bitstream/123456789/962/1/MTUR-2018-13.pdf>
- Ruiz, & Ávila. (2022). *Portal academico*. Obtenido de <https://portalacademico.cch.unam.mx/cibernetica1/metodologia-resolucion-problemas/etapas-solucion>



- Salazar, Y. (2019). El desarrollo cultural, complicidad necesaria. *Revista Estudios del Desarrollo Social: Cuba y América Latina vol.7*,  
[http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S2308-01322019000100088](http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2308-01322019000100088).
- Saltos, G. (2018). *Identificación de la gastronomía ancestral en la mejora del turismo sostenible caso cantón San Vicente*. Obtenido de  
<https://repositorio.uleam.edu.ec/bitstream/123456789/1112/1/ULEAM-HT-0014.pdf>
- Sánchez, A. (24 de MARZO de 2023). *Concepto definicion*. Obtenido de  
<https://conceptodefinicion.de/gastronomia/>
- Terry, J. (20 de mayo de 2019). Obtenido de  
<https://www.terryconsultores.com/2019/05/20/cultura-patrimonio-y-turismo-cultural/#:~:text=En%20el%20mismo%20sentido%20la,conocimientos%2C%20experiencias%20y%20encuentros%C2%BB>
- Terry, J. (20 de Mayo de 2019). Obtenido de  
<https://www.terryconsultores.com/2019/05/20/cultura-patrimonio-y-turismo-cultural/>
- Terry, J. (20 de mayo de 2019). *TerryConsultores*. Obtenido de  
<https://www.terryconsultores.com/2019/05/20/cultura-patrimonio-y-turismo-cultural/>
- TURISMO, M. D. (15 de julio de 2020). Obtenido de <https://www.turismo.gob.ec/jama-un-destino-de-sol-y-playa-para-descubrir/>
- Vera, I. (16 de JULIO de 2018). *Entorno turistico*. Obtenido de  
<https://www.entornoturistico.com/el-turismo-gastronomico-en-manabi-ecuador/>

# Canencia Castillo Geovanna Carolina y Govea Zambrano Celene Stephania

9%  
Similitudes



< 1% Texto entre comillas  
< 1% similitudes entre comillas  
< 1% Idioma no reconocido

**Nombre del documento:** Canencia Castillo Geovanna Carolina y Govea Zambrano Celene Stephania.docx  
**ID del documento:** bc20d2c22cac0945e4170334cc2497a40c209d6d  
**Tamaño del documento original:** 2,27 MB

**Depositante:** JULIANA ANCHUNDIA PAZMIÑO  
**Fecha de depósito:** 19/7/2023  
**Tipo de carga:** interface  
**fecha de fin de análisis:** 19/7/2023

**Número de palabras:** 13.069  
**Número de caracteres:** 84.350

Ubicación de las similitudes en el documento:



## Fuentes principales detectadas

Nº	Descripciones	Similitudes	Ubicaciones	Datos adicionales
1	<b>repositorio.uta.edu.ec</b>   La gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultu... <a href="http://repositorio.uta.edu.ec/jspui/bitstream/123456789/5177/1/Tth_2013_121.pdf">http://repositorio.uta.edu.ec/jspui/bitstream/123456789/5177/1/Tth_2013_121.pdf</a> 7 fuentes similares	< 1%		Palabras idénticas : < 1% (118 palabras)
2	<b>idoc.pub</b>   Marco Teorico Gastronomía [on23j8zrpjl0] <a href="https://idoc.pub/documents/marco-teorico-gastronomia-on23j8zrpjl0">https://idoc.pub/documents/marco-teorico-gastronomia-on23j8zrpjl0</a> 1 fuente similar	< 1%		Palabras idénticas : < 1% (123 palabras)
3	<b>www.terryconsultores.com</b>   Cultura y patrimonio: pilares del turismo cultural <a href="https://www.terryconsultores.com/2019/05/20/cultura-patrimonio-y-turismo-cultural/">https://www.terryconsultores.com/2019/05/20/cultura-patrimonio-y-turismo-cultural/</a> 1 fuente similar	< 1%		Palabras idénticas : < 1% (86 palabras)
4	<b>repositorio.upse.edu.ec</b>   La gastronomía ancestral y su influencia en el desarrollo t... <a href="http://repositorio.upse.edu.ec:8080/jspui/bitstream/46000/4122/6/UPSE-THT-2017-0003.pdf.txt">http://repositorio.upse.edu.ec:8080/jspui/bitstream/46000/4122/6/UPSE-THT-2017-0003.pdf.txt</a> 6 fuentes similares	< 1%		Palabras idénticas : < 1% (86 palabras)
5	<b>scielo.senescyt.gob.ec</b>   SABERES ANCESTRALES GASTRONÓMICOS Y TURISMO CULT... <a href="http://scielo.senescyt.gob.ec/scielo.php?script=sci_arttext&amp;pid=S2550-67222021000100129">http://scielo.senescyt.gob.ec/scielo.php?script=sci_arttext&amp;pid=S2550-67222021000100129</a> 1 fuente similar	< 1%		Palabras idénticas : < 1% (86 palabras)



## Fuentes con similitudes fortuitas

Nº	Descripciones	Similitudes	Ubicaciones	Datos adicionales
1	<b>45.238.216.13</b> <a href="http://45.238.216.13/ojs/index.php/EPISTEME/article/download/2664/2353#:~:text=En la Declaración U...">http://45.238.216.13/ojs/index.php/EPISTEME/article/download/2664/2353#:~:text=En la Declaración U...</a>	< 1%		Palabras idénticas : < 1% (37 palabras)
2	<b>Documento de otro usuario</b> #8e512b El documento proviene de otro grupo	< 1%		Palabras idénticas : < 1% (16 palabras)
3	<b>repositorio.esпам.edu.ec</b>   Programa de promoción para fomentar el desarrollo turí... <a href="http://repositorio.esпам.edu.ec/bitstream/42000/6917/TT69.pdf.txt">http://repositorio.esпам.edu.ec/bitstream/42000/6917/TT69.pdf.txt</a>	< 1%		Palabras idénticas : < 1% (27 palabras)
4	<b>www.academia.edu</b>   (PDF) El rol del turismo sostenible en cantones costeros de Ecu... <a href="https://www.academia.edu/96443550/EL_rol_del_turismo_sostenible_en_cantones_costeros_de_Ecuador">https://www.academia.edu/96443550/EL_rol_del_turismo_sostenible_en_cantones_costeros_de_Ecuador</a>	< 1%		Palabras idénticas : < 1% (29 palabras)
5	<b>localhost</b>   Análisis gastronómico y elaboración de productos artesanales como tam... <a href="http://localhost:8080/xmlui/bitstream/redug/610473/BINGQ-GS-22P02.pdf.txt">http://localhost:8080/xmlui/bitstream/redug/610473/BINGQ-GS-22P02.pdf.txt</a>	< 1%		Palabras idénticas : < 1% (15 palabras)

**Fuentes ignoradas** Estas fuentes han sido retiradas del cálculo del porcentaje de similitud por el propietario del documento.

Nº	Descripciones	Similitudes	Ubicaciones	Datos adicionales
1	<b>repositorio.espe.edu.ec</b>   La cocina tradicional manabita como aporte al desarrollo t... <a href="http://repositorio.espe.edu.ec:8080/bitstream/21000/22604/5/T-ESPE-043898.pdf.txt">http://repositorio.espe.edu.ec:8080/bitstream/21000/22604/5/T-ESPE-043898.pdf.txt</a>	7%		Palabras idénticas : 7% (1089 palabras)
2	<b>dspace.unach.edu.ec</b> <a href="http://dspace.unach.edu.ec/bitstream/51000/6743/1/Trabajo de titulación Badillo Paredes Evelyn Fern...">http://dspace.unach.edu.ec/bitstream/51000/6743/1/Trabajo de titulación Badillo Paredes Evelyn Fern...</a>	2%		Palabras idénticas : 2% (228 palabras)
3	<b>localhost</b>   "ANÁLISIS DE LOS INGRESOS Y GASTOS DEL SECTOR PÚBLICO: PERÍODO 2... <a href="http://localhost:8080/xmlui/bitstream/123456789/962/3/ARTICULO_ACADEMICO - MARCOS GARCIA M...">http://localhost:8080/xmlui/bitstream/123456789/962/3/ARTICULO_ACADEMICO - MARCOS GARCIA M...</a>	1%		Palabras idénticas : 1% (181 palabras)
4	<b>repositorio.sangregorio.edu.ec</b> <a href="http://repositorio.sangregorio.edu.ec/bitstream/123456789/962/1/MTUR-2018-13.pdf">http://repositorio.sangregorio.edu.ec/bitstream/123456789/962/1/MTUR-2018-13.pdf</a>	1%		Palabras idénticas : 1% (168 palabras)
5	<b>repositorio.unesum.edu.ec</b> <a href="http://repositorio.unesum.edu.ec/bitstream/53000/4257/1/SOLORZANO CASTRO LUIS CARLOS.pdf">http://repositorio.unesum.edu.ec/bitstream/53000/4257/1/SOLORZANO CASTRO LUIS CARLOS.pdf</a>	< 1%		Palabras idénticas : < 1% (119 palabras)
6	<b>repositorio.uta.edu.ec</b> <a href="http://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/5177/1/Tth_2013_121.pdf">http://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/5177/1/Tth_2013_121.pdf</a>	< 1%		Palabras idénticas : < 1% (118 palabras)
7	<b>www.terryconsultores.com</b>   Cultura y patrimonio: pilares del turismo cultural <a href="https://www.terryconsultores.com/2019/05/20/cultura-patrimonio-y-turismo-cultural/#:~:text=El turism...">https://www.terryconsultores.com/2019/05/20/cultura-patrimonio-y-turismo-cultural/#:~:text=El turism...</a>	< 1%		Palabras idénticas : < 1% (86 palabras)

**Fuentes mencionadas (sin similitudes detectadas)** Estas fuentes han sido citadas en el documento sin encontrar similitudes.

- 1  <http://repositorio.espe.edu.ec/bitstream/21000/22604/1/T-ESPE-043898.pdf>
- 2  <https://www.aldia.unah.edu.pe/turismo-gastronomico-y-etnoturismo/>
- 3  <https://investigaliacr.com/investigacion/el-problema-de-investigacion/>
- 4  <https://repositorio.upse.edu.ec/bitstream/46000/4127/1/UPSE-TDT-2017-0017.pdf>
- 5  <https://www.gestioncreativa.org/turismo-cultural-por-ecuador/-m-a-n-a-b-i-turismo-cultural>