



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

**PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE LICENCIADA EN HOSPITALIDAD  
Y HOTELERÍA**

**TEMA:**

**EL ATÚN COMO BASE DE LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL EN LA CIUDAD  
DE MANTA**

**AUTORA:**

**ALLISON DAYANNA MEJÍA MENDOZA**

**TUTOR:**

**JOUBER AZÚA VÁSQUEZ**

**MANTA, 2023 (1)**

## CERTIFICACIÓN DEL TUTOR

En calidad de docente tutor(a) 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 Proyecto de investigación, bajo la autoría del estudiante **MEJÍA MENDOZA ALLISON DAYANNA**, legalmente matriculado/a 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 es “**El atún cómo base de la gastronomía tradicional en la ciudad de Manta**”

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 19 del 2023

Lo certifico,

---

Lic. Joubert Azúa Vásquez  
**Docente Tutor**

## **APROBACIÓN DEL TRIBUNAL**

El tribunal evaluador certifica:

Que, el trabajo de carrera, titulado “**EL ATÚN COMO BASE DE LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL EN LA CIUDAD DE MANTA**”, ha sido realizado y concluido por la estudiante Allison Dayanna Mejía Mendoza; el mismo que ha sido controlado y supervisado por los miembros del tribunal.

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

Para dar testimonio y autenticidad,

Firmamos:

---

Lcda. Gabriela Sión Saltos  
**PRESIDENTE DEL TRIBUNAL  
DEL TITULACIÓN**

---

Lcda. Rosario Álava Zambrano  
**MIEMBRO TRIBUNAL DE  
TITULACIÓN**

---

Ing. Leonor Villacreses Ponce  
**MIEMBRO TRIBUNAL DE  
TITULACIÓN**

---

Ing. Joubert Azua Vásquez  
**DOCENTE TUTOR  
DE TITULACIÓN**

---

Allison Dayanna Mejía Mendoza

**GRADUADA**

## DECLARACIÓN DE AUTORÍA

Yo, **Allison Dayanna Mejia Mendoza** declaro que el presente trabajo de investigación, criterios emitidos, respetan rigurosamente en todo momento las normas éticas, previstas en la Ley de Propiedad Intelectual asumo responsabilidad en lo referente a criterios, doctrinas, que contengan el trabajo de investigación, titulado: **“EL ATÚN COMO BASE DE LA GASTRONOMIA TRADICIONAL EN LA CIUDAD DE MANTA”**, es de mi autoría y autorizamos a la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, para que haga de la investigación o parte de ella este documento disponible para, consultas de investigación, según las normas de la Institución, cediendo y aprobando la reproducción de los derechos patrimoniales del trabajo, con fines de difusión pública, dentro de las regularidades de la Universidad, siempre y cuando esta reproducción no suponga ganancia económica y realice los derechos que como autor me corresponden, con excepción de la presente autorización, seguirán vigentes a mi favor, de conformidad con lo establecido en los artículos 5, 6, 8, 19 de la Ley de Propiedad Intelectual y su Reglamento, en concordancia, con el Art. 144 de la Ley de Educación Superior.

---

Allison Dayanna Mejía Mendoza

131683432-2

## **DEDICATORIA**

Dedico este proyecto de investigación a Dios como base principal de mi vida, a mi madre, a mi hijo y a mi pareja sentimental por estar presente en cada etapa de mi vida y ser pilares fundamentales en mi crecimiento personal y profesional.

Dedico este trabajo a mi persona porque me he esforzado mucho para llegar hasta donde estoy sin importar las adversidades, porque a pesar de que algunas veces me quise rendir, siempre me supe levantar y seguir adelante luchando para vencer mis inseguridades logrando así superarme.

A mi tutor Joubert Azua por todos los conocimientos compartidos y por guiarme a mejorar.

*Allison Dayanna Mejía Mendoza*

## **AGRADECIMIENTO**

En la vida debemos ser muy agradecidos con las personas que han estado a lo largo de nuestras vidas brindándonos todo el apoyo incondicional para seguir adelante.

Agradezco de todo corazón a quienes han formado parte de mi proceso de crecimiento, he llegado muy lejos a pesar de las dificultades que se han cruzado en mi camino, siempre seguir adelante con esfuerzo, dedicación, lucha y perseverancia.

Agradezco a Dios por darme las fuerzas necesarias para superar cada obstáculo siempre acompañada de su bendición, por guiarme hacia el camino correcto.

A la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, a la Facultad de Educación, Turismo, Artes y Humanidades por ser mi pilar fundamental en mi crecimiento, agradecer a cada uno de los profesores que me brindaron sus conocimientos para ser mejor persona cada día.

A mis grandes amigos que me dejo la Universidad son muchos pero a la vez son pocos los importantes que han estado conmigo a lo largo de este proceso a Paulina por estar hay siempre cuando quería una ayuda o un concejo de ella, a Kevin por ser un gran amigo y por ser también esa persona en la cual siempre me pudo ayudar, y no menos importante por estar de ultima a mi negrita bella a mi Kenia por que sin ella tampoco sé que abría sido sin su ayuda la verdad son grandes amigos que me dejo la universidad, pero ellos son los que llevo siempre en mi corazón.

Gracias a todos.

*Allison Dayanna Mejía Mendoza.*

## RESUMEN

Este proyecto de investigación consiste llevar a cabo un estudio acerca del pescado el atún como base de la gastronomía tradicional en la ciudad de Manta. En cuanto a la metodología esta es de carácter mixta cuantitativa y cualitativa, para lo cual se emplea el uso de técnicas como la encuesta, entrevista y observación la primera es aplicada a los habitantes de esta localidad, mientras que la segunda a empresarios, personal de establecimientos dedicados a esta actividad y la tercera me permitió percatarme del uso de este insumo en la preparación de las comidas. Durante el desarrollo de este proceso investigativo se comprueba que este alimento del pescado el atún si posee una gran incidencia para potenciar la gastronomía tradicional y también contribuir en el crecimiento económico en la ciudad de Manta. No obstante, existen ciertos aspectos negativos como la falta de información en la población local, sobre el aporte que tiene este alimento en su salud. A través de la revisión documental, se revela que los principales beneficios que aporta a la salud son: ganar tejido o masa muscular, fortalecer las proteínas de alto valor biológico de las personas como también propiedades nutricionales de la población local. Dicho alimento es utilizado en los establecimientos de restauración para preparar una amalgama de platos típicos, que son consumidos por los turistas o a su vez por la población local, ayudando de esta manera al desarrollo económico, social, cultural de la ciudad. Al concluir se proponen un taller de capacitación cuyos temas son: La gastronomía tradicional y su importancia del turismo, preparación de platos gastronómicos en base al pescado el atún, entre otros. Esto permitirá que la población amplíe y fortalezca sus conocimientos sobre los beneficios que aporte este alimento no solo para la salud sino también para la gastronomía tradicional del cantón Manta.

**Palabras clave:** Turismo, gastronomía, gastronomía ancestral y atún.

## ABSTRACT

This research project consists of carrying out a study about tuna fish as the basis of traditional gastronomy in the city of Manta. Regarding the methodology, this is of a mixed quantitative and qualitative nature, for which the use of techniques such as survey and interview is used, the first is applied to the inhabitants of this town, while the second to businessmen, staff of establishments dedicated to this activity. During the development of this investigative process, it is verified that this fish food, tuna, does have a great incidence to promote traditional gastronomy and also contribute to economic growth in the city of Manta. However, there are certain negative aspects such as the lack of information in the local population about the contribution that this food has on their health. Through the documentary review, it is revealed that the main benefits it brings to health are: gaining tissue or muscle mass, strengthening proteins of high biological value of people as well as nutritional properties of the local population. This food is used in catering establishments to prepare an amalgamation of typical dishes, which are consumed by tourists or in turn by the local population, thus helping the economic development of the city. At the end, talks are proposed whose themes are: Traditional gastronomy and its importance for tourism, preparation of gastronomic dishes based on fish, tuna, among others. This will allow the population to expand and strengthen their knowledge about the benefits of this food not only for health but also for the traditional gastronomy of the Manta canton.

**Keywords:** Tourism, gastronomy, ancestral gastronomy, and tuna.



## ÍNDICE DE CONTENIDO

|   |    |
|---|----|
| CERTIFICACIÓN DEL TUTOR.....                | II |
| INTRODUCCIÓN.....                           | 1  |
| JUSTIFICACIÓN.....                          | 2  |
| Diseño teórico .....                        | 3  |
| Planteamiento del problema .....            | 3  |
| Formulación del problema .....              | 3  |
| Objetivo general .....                      | 4  |
| Objetivos específicos.....                  | 4  |
| CAPÍTULO I. MARCO TEÓRICO .....             | 5  |
| 1.1 Turismo.....                            | 5  |
| 1.1.1 Importancia del Turismo .....         | 6  |
| 1.1.2 Operaciones turísticas.....           | 9  |
| 1.2 Gastronomía tradicional .....           | 11 |
| 1.3 Atún.....                               | 13 |
| 1.4 Manta.....                              | 14 |
| CAPÍTULO II. DISEÑO METODOLÓGICO.....       | 16 |
| 2.1 Tipo de investigación .....             | 16 |
| 2.2 Población y muestra .....               | 16 |
| 2.3 Método de investigación .....           | 17 |
| 2.4 Técnicas.....                           | 18 |
| 2.5 Instrumentos .....                      | 18 |
| 2.6 Recopilación de información.....        | 22 |
| CAPÍTULO III. RESULTADOS Y DISCUSIÓN .....  | 25 |
| 3.1 Resultados de la encuesta aplicada..... | 25 |

|   |    |
|---|----|
| 3.2 Resultados de la entrevista aplicada..... | 39 |
| 3.3 Propuesta .....                           | 44 |
| CONCLUSIONES .....                            | 49 |
| RECOMENDACIONES .....                         | 50 |
| REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS .....              | 51 |
| ANEXOS .....                                  | 54 |

## ÍNDICE DE FIGURAS

|   |    |
|---|----|
| Figura 1: Hilo conductor.....                               | 5  |
| Figura 2: Género.....                                       | 25 |
| Figura 3: Instrucción académica.....                        | 26 |
| Figura 4: Gastronomía tradicional.....                      | 28 |
| Figura 5: Consumo de pescado el atún.....                   | 29 |
| Figura 6: Ingrediente de la gastronomía tradicional.....    | 30 |
| Figura 7: Importancia del pescado el atún.....              | 31 |
| Figura 8: Información sobre el atún.....                    | 33 |
| Figura 9: Aporte del atún a la gastronomía tradicional..... | 34 |
| Figura 10: Estrategias.....                                 | 35 |
| Figura 11: Encargados de las acciones.....                  | 37 |

## ÍNDICE DE TABLAS

|   |    |
|---|----|
| Tabla 1. Tipologías del turismo.....                            | 7  |
| Tabla 2. Líneas de acción.....                                  | 8  |
| Tabla 3. Clasificación agencias de viajes.....                  | 9  |
| Tabla 4. Clasificación de establecimientos de alojamiento.....  | 10 |
| Tabla 5. Clasificación de establecimientos de alimentación..... | 11 |
| Tabla 6. Gastronomía tradicional ecuatoriana.....               | 12 |
| Tabla 7. Procedimiento del atún.....                            | 13 |
| Tabla 8. Características del cantón Manta.....                  | 15 |
| Tabla 9. Cuestionario de encuesta.....                          | 19 |
| Tabla 10. Cuestionario de entrevista.....                       | 21 |
| Tabla 11. Cronograma de actividades.....                        | 23 |
| Tabla 12. Género.....   | 25 |
| Tabla 13. Instrucción académica.....                            | 26 |
| Tabla 14. Gastronomía tradicional.....                          | 28 |
| Tabla 15. Consumo del pescado el atún.....                      | 29 |
| Tabla 16. Ingrediente de la gastronomía tradicional.....        | 30 |
| Tabla 17. Importancia del pescado el atún.....                  | 31 |
| Tabla 18. Información sobre el atún.....                        | 32 |
| Tabla 19. Aporte del atún a la gastronomía tradicional.....     | 34 |
| Tabla 20. Estrategias.....                                      | 35 |
| Tabla 21. Encargados de las acciones.....                       | 37 |
| Tabla 22. Capacitación 1.....                                   | 46 |
| Tabla 23. Capacitación 2.....                                   | 47 |
| Tabla 24. Capacitación 3.....                                   | 47 |

## INTRODUCCIÓN

La gastronomía tradicional es el proceso de elaboración de platillos con métodos ancestrales, utilizando ingredientes totalmente naturales y cocinados en hornos de barro y leña. Actualmente se considera un patrimonio cultural por la Organización Mundial del Turismo. Esta cuenta con una gran variedad de platillos, y cada uno tiene un método de preparación único, los más apetecidos son los platillos elaborados en base al pescado combinados con el maíz, maní y otros ingredientes (Baque, 2021).

El siguiente trabajo de investigación consiste en analizar la incidencia del pescado el atún como base de la gastronomía tradicional en la ciudad de Manta. A través de los resultados se puede observar el crecimiento histórico de esta actividad y los beneficios que ha otorgado a esta ciudad, no solo en el plan económico sino también en el ámbito turístico, salud, económico, cultural, social y ambiental.

De acuerdo con datos de ODECU, (2021) el atún es conocido por sus propiedades nutritivas. Este pez azul de tipo graso<sup>1</sup> presenta grasa que es rica en omega 3. Esta grasa poliinsaturada se caracteriza por reducir niveles de triglicéridos en sangre y, por ende, disminuir el riesgo cardiovascular. Además, posee una elevada cantidad de proteínas de alto valor biológico, comparable o incluso superior a las de la carne roja, o de vacuno. Aporta varias vitaminas, principalmente del complejo B, como la riboflavina, ácido fólico, niacina y principalmente la cianocobalamina (B12).

En este orden de ideas Pico, (2021) indica que el atún es fuente de proteína y trabajo para muchos ecuatorianos y actualmente de fácil acceso para toda su población tiene una historia de perseverancia y trabajo arduo que merece recordada y analizada por las nuevas generaciones de mantenses.

Asimismo, la Autoridad Portuaria de Manta, (2018) se la considera como la capital económica de la provincia de Manabí, puesto que existe el mayor número de empresas, fabricas e industrias.

Dada la importancia del primer puerto marítimo, pesquero y turístico del Ecuador, cabe destacar que la población del cantón tiene un gran problema que radica en el desconocimiento sobre el uso del pescado el atún como insumo básico en la gastronomía de la ciudad de Manta por parte de su población y de los turistas que visitan esta ciudad.

## JUSTIFICACIÓN

La gastronomía tradicional es un gran aporte para el desarrollo de los destinos turísticos, en la actualidad los turistas visitan estos lugares en búsqueda de satisfacer sus necesidades alimenticias. En virtud de aquello es necesario que las comunidades receptoras posean todas las condiciones necesarias para acoger a las personas que acuden al sitio, para lograr esto es vital el apoyo tanto de las entidades públicas como las privadas.

De acuerdo con lo anterior señalado, se desarrolla el actual estudio enfocado en analizar el nivel de incidencia del pescado el atún como base de la gastronomía tradicional en la ciudad de Manta. A través de los resultados se obtiene un análisis de la situación actual, revelando aspectos que no permitan el desarrollo total y a partir de allí se pueden elaborar una serie de estrategias que aporten a revalorizar esta actividad.

Respecto a la justificación teórica esta se basa en la búsqueda de contenido en documentos digitales como tesis, libros, artículos científicos, de los cuales se extrae información referente al pescado el atún y la gastronomía tradicional mantense. Asimismo, se emiten juicios personales para darle mayor soporte al contenido ubicado.

Acerca de la justificación metodológica esta radica en la definición del enfoque y el tipo de investigación. Del mismo modo, se señalan los métodos y las técnicas (encuesta y entrevista) para la concierne recopilación de datos en el campo de acción. También se utiliza el muestreo aleatorio para determinar la cantidad de personas a encuestar.

Haciendo énfasis en la justificación práctica esta consiste en la visita hacia el campo de estudio, con la finalidad observar y de recabar las opiniones de la comunidad local acerca del tema tratado, de esta manera se da respuesta a la problemática y a los objetivos planteados. Posteriormente se elaboran las conclusiones y las recomendaciones del caso.

## **Diseño teórico**

Manta es una ciudad muy acogedora que posee muchos atractivos turísticos ya sean estos naturales y culturales, a esto se suma su riqueza gastronómica y la amabilidad de su gente. Lo descrito convierte a este destino es un potencial turístico de la provincia de Manabí, permitiendo así competir a la par con otros destinos nacionales, posee la mayor planta turística y fue declarado como el primer municipio turístico del país.

El pescado el atún es un ícono en esta ciudad, esto debido a que existen muchas empresas dedicadas a la exportación de este producto en distintas modalidades. Además, gracias a esto, Manta recibe la denominación del Primer Puerto Atunero del Mundo. Dada la importancia, se desarrolla este estudio basado en analizar la incidencia del pescado el atún como base de la gastronomía tradicional en la ciudad de Manta.

## **Planteamiento del problema**

A pesar de las fortalezas señaladas anteriormente que tiene la ciudad de Manta debemos reconocer que existe un desconocimiento sobre el uso del pescado el atún como insumo básico en la gastronomía de la ciudad de Manta por parte de su población y de los turistas que visitan esta ciudad

## **Formulación del problema**

El desconocimiento del pescado el atún como insumo básico de la gastronomía tradicional de la ciudad de Manta.

## **Objeto**

El objeto de la actual investigación se encamina a medir el aporte del pescado el atún como un insumo básico para la preparación de la gastronomía tradicional de la ciudad de Manta, lo cual representa uno de los principales atractivos turísticos culturales de esta localidad.

## **Campo de acción**

El pescado el atún y su aporte en la gastronomía tradicional en la preparación de comidas típicas como el viche, ceviche, encebollado, sopa marinera y demás platos de la gastronomía tradicional que son preparados con este insumo en el cantón Manta, provincia de Manabí.

## **Objetivo general**

Conocer las causas que han originado el problema del desconocimiento del pescado el atún en la gastronomía tradicional en la ciudad de Manta, provincia de Manabí.

## **Objetivos específicos**

1. Establecer bases teóricas y metodológicas sobre los beneficios del pescado el atún en la preparación de la gastronomía tradicional y su aporte a la alimentación saludable.
2. Analizar el nivel de influencia del pescado el atún hacia la gastronomía tradicional en Manta.
3. Impulsar el uso del pescado el atún como ingrediente básico en la preparación de la gastronomía tradicional de la ciudad de Manta.

## **Hipótesis**

Falta de apoyo de las autoridades locales y sectores vinculados con la gastronomía tradicional sobre el pescado el atún como insumo importante.

Poca promoción y publicidad del pescado el atún como ingrediente en la gastronomía tradicional.

Limitados eventos como ferias gastronómicas tradicionales en la utilización del pescado el atún.

## **Variables**

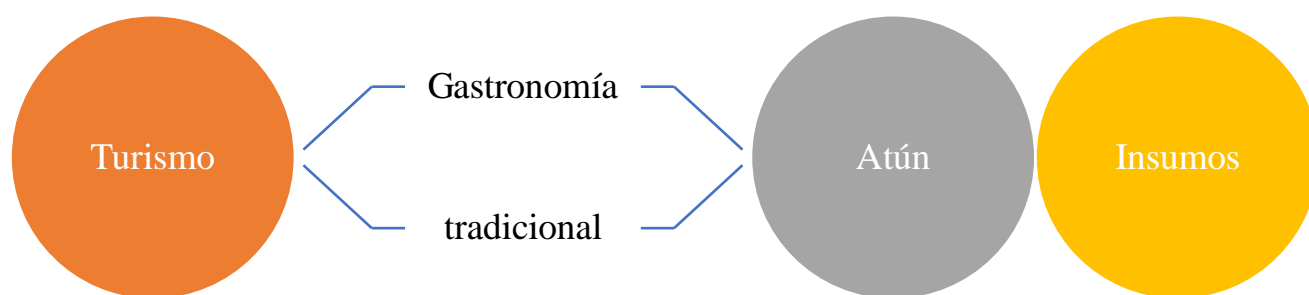
La variable es una característica, cualidad o propiedad observada que puede adquirir diferentes valores y es susceptible de ser cuantificada o medida en una investigación. En esta investigación, la variable dependiente es el pescado el atún, mientras que la variable independiente es la gastronomía tradicional.



## CAPÍTULO I. MARCO TEÓRICO

Los conceptos que se citarán en el siguiente apartado teórico son importantes porque permiten profundizar en contenidos relacionados con el pescado el atún como base de la gastronomía tradicional en el cantón Manta. Asimismo, este estudio se encuentra respaldado en los conocimientos adquiridos en las materias en Metodología de la investigación, Gastronomía y nutrición, las cuales fueron impartidas en la Facultad de Educación, Turismo, Artes y Humanidades.

Los temas por tratar en este apartado se expresan en el siguiente hilo conductor:



**Figura 1: Hilo conductor**

Nota: Elaboración propia

### 1.1 Turismo

#### Concepto

El turismo es un fenómeno social, cultural y económico que consiste en el desplazamiento de personas a países o lugares fuera de su entorno habitual por motivos personales, profesionales o de negocios, por un período mayor a 24 horas y menor a 365 días del año. Estas actividades suponen un gasto turístico el cual queda en las comunidades receptoras, beneficiando así a las personas dedicadas a esta actividad (OMT, 2019).

El turismo con intención cultural no solo comprende un extenso campo de clases y subclases de modelos de negocio estudiables, sino también una variedad igual o mayor de efectos –tanto positivos como negativos– sobre las sociedades que lo alojan. Entre las consecuencias negativas a evitar, se hallan los daños al medio ambiente o al bien cultural en concreto, así como el

desvirtuamiento de este cuando se trata de una práctica o expresión de folclore (Caldevilla et al., 2019).

### **1.1.1 Importancia del Turismo**

La elección del turismo como uno de los sectores más importantes para la economía no es casual, todo lo contrario, ésta es una de las actividades que se valoriza como entorno próspero de negocios, si se tiene en cuenta que, durante los últimos 60 años, la expansión y diversificación de la oferta turística se ha convertido en el rasgo distintivo que avala su crecimiento a nivel mundial (Mora et al., 2019).

En efecto, el turismo es uno de los pilares de crecimiento económico en los países, a través de esta práctica se generan plazas de empleo ya que sea para los miembros de las comunidades receptoras o la población en general. No obstante, para que esta actividad logre el desarrollo esperado es fundamental reinvertir el capital que se obtiene por concepto de la llegada de turistas, en aspectos como infraestructura, servicios básicos, accesibilidad, conectividad, señaléticas y demás.

El turismo toca las aspiraciones más altas y profundas de todas las personas y es también un elemento importante del desarrollo socioeconómico y político en muchos países. Los gobiernos, otras autoridades, los decisores públicos y privados cuyas actividades están relacionadas con el turismo, y los propios turistas, consideran prioritario proteger y reforzar la dignidad humana tanto de la comunidad local como de los turistas (González et al., 2023).

Respecto a lo ambiental, se han generado nuevas actividades como las comunitarias, estas permiten la autogestión de los recursos patrimoniales comunitarios con arreglos a prácticas democráticas y solidarias en el trabajo y la distribución de los beneficios generados por la prestación de servicios turísticos, con miras a fomentar encuentros interculturales de calidad con los visitantes (Lara et al., 2022).

En la siguiente tabla se ubican las tipologías del turismo:

## Clasificación

Tabla 1. Tipologías del turismo

| # | Clasificación        | Descripción   |
|---|----------------------|---|
| 1 | Turismo cultural     | La motivación esencial del visitante es aprender, descubrir, experimentar y consumir los atractivos/ productos culturales, materiales e inmateriales, de un destino turístico.  |
| 2 | Ecoturismo           | Su actividad se basa en la naturaleza en el que la motivación esencial del visitante es observar, aprender, descubrir, experimentar y apreciar la diversidad biológica y cultural, con una actitud responsable.   |
| 3 | Turismo rural        | La experiencia del visitante está relacionada con un amplio espectro de productos vinculados por lo general con las actividades de naturaleza, la agricultura, las formas de vida y las culturas rurales, la pesca con caña y la visita a lugares de interés.                         |
| 4 | Turismo de aventura  | Tiene lugar en destinos con características geográficas y paisajes específicos y tiende a asociarse con una actividad física, el intercambio cultural, la interacción y la cercanía con la naturaleza.  |
| 5 | Turismo de salud     | La motivación primordial la contribución a la salud física, mental y/o espiritual gracias a actividades médicas y de bienestar que incrementan la capacidad de las personas para satisfacer sus propias necesidades y funcionar mejor como individuos en su entorno y en la sociedad. |
| 6 | Turismo de negocios  | Los visitantes viajan por un motivo específico profesional y/o de negocio a un lugar situado fuera de su lugar de trabajo y residencia con el fin de asistir a una reunión, una actividad o un evento.  |
| 7 | Turismo gastronómico | Se caracteriza por el hecho de que la experiencia del visitante cuando viaja está vinculada con la comida y con productos y actividades afines. Además de experiencias gastronómicas auténticas, tradicionales y/o innovadoras.   |

Nota: Elaboración propia a partir de OMT, (2019)

En cuanto a las políticas públicas de turismo desafortunadamente no se proyectan en la misma acciones y ordenaciones específicas para el turismo rural y de naturaleza y la sostenibilidad turística de las áreas protegidas, pese a ser estas las que conforman una parte importante de los principales destinos turísticos del Ecuador y presentar unos altos índices de biodiversidad y calidad paisajística (Montesdeoca et al., 2022).

Las actividades turísticas sin lugar a duda son un motor económico para las comunidades locales. Asimismo, a raíz de esta práctica se pueden mejorar considerablemente el estilo de vida de las comunidades receptoras. También brinda un gran apoyo para que las costumbres y tradiciones permanezcan en el tiempo a través del intercambio cultural entre turistas y habitantes. En cuanto a lo ambiental también se generan una serie de políticas o normativas por parte del ente gubernamental para preservar las riquezas naturales de los destinos.

Es así como a raíz de la pandemia COVID-19, la Organización Mundial del Turismo propone líneas de acción para una economía de viajes y un turismo verde. Estos direccionamientos son citados en el siguiente apartado:

**Tabla 2. Líneas de acción**

| Líneas de acción                 | Fundamento  | Recomendaciones  |
|----------------------------------|---|--|
| Salud pública                    | Vínculo entre turismo, salud pública y medioambiente. Creación de sinergias y preparación ante futuras crisis   | Integrar indicadores epidemiológicos en el turismo • Elaborar protocolos de higiene que sean sostenibles e inclusivos • Restaurar la confianza mediante la comunicación  |
| Inclusión social                 | Crisis de empleo sin precedentes  | Apoyar e involucrar a grupos vulnerables bajo principios de empleo decente y seguridad ocupacional y salud • Enfocarse en las necesidades de las MiPymes. Diversificación en casos de dependencia • Reenfocar al tur                               |
| Conservación de la biodiversidad | Ecosistemas saludables son una primera línea de defensa en situaciones de desastre; afectan la competitividad del destino; y su conservación depende, en parte, de los ingresos por turismo | Valoración ambiental mediante la medición de la contribución de los servicios ecosistémicos al turismo • Reconocer el rol del turismo en la conservación ambiental en los planes de recuperación • Invertir en soluciones basadas en la naturaleza |

|                             |  |  |
|-----------------------------|--|--|
| Acción por el clima         | Se estima que las emisiones de CO2 en el turismo aumentarán el 25% para 2030   | Monitorear y reportar las emisiones de CO2 de las operaciones de turismo <ul style="list-style-type: none"> <li>• Acelerar la descarbonización del sector</li> <li>• Incorporar al sector en la eliminación de carbono</li> </ul>  |
| Economía circular           | Importancia de cadenas de suministro locales, y forma en la que los bienes y servicios se producen y consumen. Circularidad y eficiencia en el uso de recursos | Transformar las cadenas de valor turísticas para cerrar el ciclo productivo, fomentar la innovación y crear nuevos negocios <ul style="list-style-type: none"> <li>• Priorizar enfoques de alimentación sostenibles</li> <li>• Transitar hacia la circularidad de los plásticos en el turismo</li> </ul> |
| Gobernanza y financiamiento | Importancia de la comunicación entre gobiernos y destinos. Gestión de los destinos participativa, inclusiva e inteligente                                      | Medir más allá de los impactos económicos <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dirigir recursos para la recuperación hacia un mejor turismo</li> <li>• Consolidar alianzas para la implementación</li> </ul>   |

Nota: Elaboración propia a partir de OMT, (2021)

### 1.1.2 Operaciones turísticas

Son consideradas agencias de viajes las compañías sujetas a la vigilancia y control de la Superintendencia de Compañías, en cuyo objeto social conste el desarrollo profesional de actividades turísticas, dirigidas a la prestación de servicios en forma directa o como intermediación, utilizando en su accionar medios propios o de terceros (Ministerio de Turismo, 2016).

**Tabla 3. Clasificación agencias de viajes**

| Tipos de agencias            | Descripción   |
|------------------------------|---|
| Agencia de viajes mayoristas | Proyectan, elaboran, organizan y venden en el país, toda clase de servicios y paquetes turísticos del exterior a través de los otros dos tipos de agencias de viajes, debidamente autorizadas; y, además, mediante la compra de servicios que complementa el turismo receptivo, organizan y |

|                                   |  |
|-----------------------------------|--|
|                                   | venden en el campo internacional, a través de las agencias de viajes de otros países, o a través de su principal en el exterior.   |
| Agencia de viajes internacionales | Comercializan el producto de las agencias mayoristas, vendiéndolo directamente al usuario; o bien proyectan, elaboran, organizan o venden toda clase de servicios y paquetes turísticos, directamente al usuario o comercializan, tanto local como internacionalmente, el producto de las agencias operadoras. Estas agencias no pueden ofrecer ni vender productos que se desarrollen en el exterior a otras agencias de viajes dentro del territorio nacional. |
| Agencia de viajes operadoras      | Elaboran, organizan, operan y venden, ya sea directamente al usuario o a través de los otros tipos de agencias de viajes, toda clase de servicios y paquetes turísticos dentro del territorio nacional, para ser vendidos al interior o fuera del país   |

Nota: Elaboración propia a partir de Ministerio de Turismo, (2016).

Haciendo énfasis en los establecimientos que prestan servicios de alojamiento, estos se encuentran clasificados en los siguientes:

**Tabla 4. Clasificación de establecimientos de alojamiento**

| Tipos de alojamiento | Descripción  |
|----------------------|--|
| Hotel                | Cuenta con instalaciones para ofrecer servicio de hospedaje en habitaciones privadas con cuarto de baño y aseo privado, ocupando la totalidad de un edificio o parte independiente del mismo, cuenta con el servicio de alimentos y bebidas en un área definida como restaurante o cafetería, según su categoría, sin perjuicio de proporcionar otros servicios complementarios.                           |
| Hostal               | Ofrece el servicio de hospedaje en habitaciones privadas o compartidas con cuarto de baño y aseo privado o compartido, según su categoría, ocupando la totalidad de un edificio o parte independiente del mismo; puede prestar el servicio de alimentos y bebidas (desayuno, almuerzo y/o cena) a sus huéspedes, sin perjuicio de proporcionar otros servicios complementarios.                            |
| Hostería             | Servicio de hospedaje en habitaciones o cabañas privadas, con cuarto de baño y aseo privado, que pueden formar bloques independientes, ocupando la totalidad de un inmueble o parte independiente del mismo; presta el servicio de alimentos y bebidas, sin perjuicio de proporcionar otros servicios complementarios. Cuenta con jardines, áreas verdes, zonas de recreación y deportes, estacionamiento. |
| Lodge                | Ubicado en entornos naturales en los que se privilegia el paisaje y mantiene la armonización con el ambiente. Sirve de enclave para realizar excursiones organizadas, tales como   |

|        |  |
|--------|--|
|        | observación de flora y fauna, culturas locales, caminatas por senderos, entre otros. Presta el servicio de alimentos y bebidas sin perjuicio de proporcionar otros servicios complementarios.  |
| Resort | Es un complejo turístico que cuenta con instalaciones para ofrecer el servicio de hospedaje en habitaciones privadas con cuarto de baño y aseo privado, que tiene como propósito principal ofrecer actividades de recreación, diversión, deportivas y/o de descanso. |

Nota: Elaboración propia a partir de Ministerio de Turismo, (2016).

En cuanto a los establecimientos encargados de la prestación de servicios de alimentación en el territorio ecuatoriano, estos se encuentran clasificados en los siguientes:

**Tabla 5. Clasificación de establecimientos de alimentación**

| Tipos de alimentación | Descripción  |
|-----------------------|--|
| Cafetería             | Establecimiento donde se elaboran, expenden y/o sirven alimentos de elaboración rápida o precocinada, pudiendo ser fríos y/o calientes que requieran poca preparación, así como el expendio de bebidas alcohólicas y no alcohólicas.   |
| Bar                   | Establecimiento donde se consumen bebidas alcohólicas y no alcohólicas, alimentos ligeros como bocaditos, picadas, sándwich, entre otros similares, cuya estructura debe tener una barra o mostrador donde se servirán las bebidas y todo aquello que ordenen los consumidores, para el consumo dentro del establecimiento. No podrá contar con área de baile. |
| Restaurante           | Establecimiento donde se elaboran y/o expenden alimentos preparados. En estos establecimientos se puede comercializar bebidas alcohólicas y no alcohólicas. También podrá ofertar servicios de cafetería y, dependiendo de la categoría, podrá disponer de servicio de autoservicio.   |

Nota: Elaboración propia a partir de Ministerio de Turismo, (2018)

## **1.2 Gastronomía tradicional**

Según Baque, (2021) la cocina Ecuatoriana es una de las más variadas en cuanto a platillos tradicionales, y aprovecha la mayoría de los recursos naturales producidos de forma local. Sin embargo, con la globalización repercute en que las herramientas para la preparación de estos

platos cambien, de tal manera en el que los hornos de barro son reemplazados por hornos a gas industrial. De la misma manera los ingredientes utilizados son procesados y no se utilizan ingredientes naturales

Ecuador ofrece destinos turísticos para todos los gustos; a pesar de ser un país pequeño cuenta con una biodiversidad, riqueza cultural, gastronómica y turística muy variada. La cultura se atribuye a la sabiduría ancestral de sus pueblos indígenas, quienes se fusionaron con otras culturas para obtener el sabor de lo que existe en la actualidad, se adoptó tecnología de producción amigable con el medio ambiente en la producción de alimentos de alta calidad para preservar la identidad culinaria (Vera y Padilla, 2021).

En la siguiente tabla se expresa con mayor precisión las particularidades de cada región:

**Tabla 6. Gastronomía tradicional ecuatoriana**

| Región  | Descripción   |
|---------|---|
| Costa   | Se caracterizan por contener en su dieta gastronómica tres elementos esenciales como son: el plátano verde, el maní y los mariscos. Dentro de su gastronomía se encuentran encebollados, ceviches, corviches, bolón de verde, tigrillo, sangos de verde, bollo de pescado, entre otros  |
| Sierra  | Sus platos más conocidos incluyen carne de res, de chanco, pollo y a estos se adicionan productos propios de esta región como la papa, trigo y cebada, lo que hace que de estas mezclas resulten platos como locro de papas, fritadas, llapingachos, cuy, humitas, hornado, yahuarlocro, mote pillo, fanesca y más platos exquisitos. |
| Oriente | Cuenta con varios platos típicos como es el seco de guanta, pinchos mayones, ceviche de hongos, ceviche de palmito, etc.  |

Nota: Elaboración propia a partir de Vera et al., (2021)

Del mismo modo, Villafuerte et al., (2022) señala que es importante que parte de las estrategias con la gastronomía tradicional se vea relacionada con el turismo para generar experiencias con los turistas a través de la adquisición y prueba sensorial de los productos elaborados con técnicas culinarias de antaño, además no se descarta la opción de fortalecer las rutas gastronómicas.

Respecto a la provincia de Manabí gastronómicamente posee un abanico de sabores, colores, olores y memorias, que incitan al comensal a viajar al pasado experimentando como realizaron estas preparaciones los antepasados de la zona, conociendo así costumbres y tradiciones del lugar (Regalado, 2019).



La gastronomía del cantón Manta se basa principalmente en la preparación de platos gastronómicos en los cuales se utilizan insumos y materias primas como el pescado del atún, otros mariscos y crustáceos, combinados con otros ingredientes como: el maní, plátano, verduras, etc. Entre los cuales podemos destacar algunos platos como: viche, ceviche, sopa marinera, pescado frito, etc.

### 1.3 Atún

El pescado el atún es considerado como fuente de alto valor nutricional, es uno de los pescados más consumidos por los ecuatorianos. Su carne posee un 3,3% de grasa, por tanto, podemos decir que es un pescado graso, pero se trata de una grasa saludable rica en ácidos grasos omega-3, que ayuda a disminuir los niveles de colesterol y triglicéridos en sangre.

Los ácidos grasos como el Omega 3 son, esenciales, para garantizar el correcto funcionamiento cardiovascular de nuestro organismo. Y, esto, favorece directamente a tu corazón y tus vasos sanguíneos.

Otro de los beneficios que tiene el pescado el atún para la salud es la cantidad, y variedad, de proteínas que contiene. Es un alimento accesible, asequible y que puede ayudar a reponer o ganar tejido o masa muscular.

A continuación, se ubica el procedimiento del enlatado del pescado el atún:

**Tabla 7. Procedimiento del atún**

| Procedimiento    | Detalle  |
|------------------|--|
| Transporte       | El pescado el atún capturado y congelado que llega a bordo de los barcos se descarga en la planta y se clasifica según la especie y el tamaño, identificando la procedencia (barco), temperatura, sal e histamina.                             |
| Almacenamiento   | El pescado clasificado e identificado se coloca en congeladores para mantenerlo en perfecto estado hasta el momento del procesamiento que se realiza de acuerdo con varios factores y en base al medio FIFO.                                   |
| Descongelamiento | Una vez se selecciona por especie y tamaño que se va a procesar, el atún congelado se coloca en unas tinas especiales con agua caliente para que se descongele, proceso que puede durar entre 3 a 12 horas dependiendo del tamaño del pescado. |

|                |  |
|----------------|--|
| Eviscerado     | El pescado descongelado se limpia retirando cuidadosamente las vísceras y se corta en secciones, las cuales son ubicadas cuidadosamente en carros especialmente diseñados de acuerdo con los cocinadores.  |
| Cocción        | El pescado se cocina por medio de vapor para facilitar la siguiente etapa de limpieza.   |
| Limpieza       | Esta etapa del proceso permite obtener lomos y carne de atún limpio y de excelente calidad. La limpieza se inicia retirando la piel, espinas, grasa y demás residuos. Los lomos quedan listos para ser empacados. La piel, espinas y grasa se utilizan para producir harina de pescado, materia prima para la producción de alimentos para animales. |
| Enlatado       | Los lomos de atún limpio se porcionan de acuerdo con el tamaño de la lata que se va a usar. Los pedazos de lomo se colocan en la lata y se agrega el líquido de cobertura, que puede ser agua o aceites de oliva, girasol o soya. Luego la lata se sella herméticamente.   |
| Esterilización | Las latas selladas se colocan en autoclaves y se esterilizan con vapor a alta temperatura para destruir todos los microorganismos presentes en el alimento y dentro de la lata. Después las latas se lavan y enfrían con agua helada.  |
| Empaque        | Esta es la última etapa del proceso en la cual se colocan los rótulos a las latas y se empacan en cajas de cartón reciclable.  |

Nota: Elaboración propia a partir de Cámara Ecuatoriana de Industriales y Procesadores Atuneros, (2022)

#### **1.4 Manta**

El Cantón Manta está ubicado en la saliente más occidental de América del Sur sobre el Océano Pacífico. Se extiende a ambos lados de la línea equinoccial, de 0°25 minutos de latitud norte hasta 1°57 minutos de latitud sur y de 79°24 minutos de longitud oeste a los 80°55 minutos de longitud oeste (GAD Manta, 2020), tiene una extensión de 311km, tiene 7 parroquias de ellas 5 son urbanas y 2 rurales.

Manta fue creado como cantón el 4 de noviembre de 1922, limita al norte y oeste con el Océano Pacífico, al sur con Montecristi y al este con el cantón Montecristi y Jaramijó. Respecto a la población, hay aproximadamente 240.000 habitantes según el censo del año 2010 y su crecimiento acelerado le han permitido convertirse en un polo de desarrollo, industrial, comercial, y especialmente turístico, siendo las industrias pesquera y turística las de mayor auge. El clima es tropical, cálido, seco, fresco; el cambio climático está supeditado a la presencia de la corriente fría de Humboldt y el fenómeno de El Niño. Su temperatura promedio de 28° C, la

que es variable tanto en el verano como en el invierno; en la época de invierno sube más de 30° C (GAD Manta, 2020).

En el siguiente apartado se ubican las características del cantón Manta:

**Tabla 8. Características del cantón Manta**

| Características         | Detalles  |
|-------------------------|---|
| Componentes biofísicos  | La ciudad contempla su paisaje a través de su relieve costero, con playas, colinas de baja altura, acantilados, terrazas, valles fluviales, ríos, vías y una zona urbana en constante crecimiento. Su territorio se asienta, principalmente, sobre una matriz verde en el área rural, limitada por un cordón litoral hacia el oeste que alterna acantilados medianos de baja altura y playas arenosas.  |
| Contexto económico      | Manta es el segundo cantón más exportador del país con 359,742.580 dólares, la Economía del cantón en la provincia ha fluctuado entre 752 millones de dólares desde el año 2007 a 1.977 millones en el año 2017. El crecimiento del cantón ha sido principalmente del mar hacia el continente por las actividades de pesca las cuales, junto con su industria conexas, han llegado a sus etapas de mayor eficiencia.  |
| Turismo                 | Esta localidad cuenta con el 15% del total de atractivos de Manabí, además posee la planta turística más grande de Manabí (es la tercera más grande del Ecuador) 531 establecimientos, 416 establecimientos comerciales complementarios, 21 organizaciones de comerciantes de planta turística. También tiene la presencia de cruceros y turismo internacional, en sus atractivos tiene 13 playas y el área de Pacoche, como atractivos culturales tenemos 3 museos, el astillero naval, 33 casas patrimoniales y su gastronomía típica ancestral y fiestas patrimoniales, fue designado como primer municipio turístico del Ecuador. |
| Logística               | La ubicación privilegiada frente a los puertos nacionales e internacionales, por su cercanía al canal de Panamá y a las rutas internacionales de navegación, lo que incide en la logística, carga y descarga de bienes y servicios, cuenta con un aeropuerto internacional que cubre las rutas Panamá-Manta, Galápagos-Manta, Quito-Manta, Guayaquil-Manta.   |
| Contaminación ambiental | Las fuentes principales de emisiones de gases de efecto invernadero y de ruido se encuentran a nivel del sector industrial, energético, el transporte terrestre, marítimo y aéreo, el sector de la construcción de obras civiles y los talleres. La población percibe, además, ruidos y malos olores de aguas residuales y basura abandonada.   |

Nota: Elaboración propia a partir de GAD Manta, (2020)

## CAPÍTULO II. DISEÑO METODOLÓGICO

### 2.1 Tipo de investigación

Esta investigación es de carácter descriptiva ya que enfoca en analizar las características del pescado el atún como base de la gastronomía tradicional en la ciudad de Manta. Para llevar a cabo este proceso de recopilar datos se utilizan técnicas como la encuesta.

### 2.2 Población y muestra

La población está compuesta por todos los elementos (personas, objetos, organismos, historias clínicas) que participan del fenómeno que fue definido y delimitado en el análisis del problema de investigación. En este caso de estudio, la población objeto en esta investigación son los habitantes del cantón Manta.

#### **Muestra:**

La muestra puede ser definida como un subgrupo de la población o universo, para determinar la muestra se utiliza el muestreo aleatorio simple estratificado. La fórmula se ubica en el siguiente apartado:

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

En donde:

n= muestra

z= nivel de confianza

p= probabilidad de que ocurra el evento

q= probabilidad de que no ocurra el evento

N= población

e= margen de error

## Datos

n= ¿?

z= 95% (1,96%)

p= 0,50%

q= 0,50%

N=264281 Proyección INEC 2020

e= 0,10%

Muestreo aleatorio simple

$$n = \frac{(1,96)^2 * 0,5 * 0,5 * 264281}{(0,08)^2 (264281 - 1) + (1,96)^2 * 0,5 * 0,5}$$

$$n = \frac{3,8416 * 0,5 * 0,5 * 264281}{0,0064(264280) + 3,8416 * 0,5 * 0,5}$$

$$n = \frac{253815,4724}{1691,392 + 0,9604}$$

$$n = \frac{253815,4724}{1692,3524}$$

n= 149,97 redondeando a 150

Después de resolver este proceso matemático-estadístico, se determina que la población a encuestar es de 150.

## 2.3 Método de investigación

### Método analítico:

Uno de los métodos utilizados en este proyecto de investigación es el analítico, ya que se procede a extraer y analizar información de las fuentes bibliográficas acerca del atún y la gastronomía tradicional mantense. Asimismo, se emite un criterio propio sobre lo consultado para darle peso al contenido ubicado en el proyecto.

### **Método deductivo:**

Por el método deductivo se permite sacar conclusiones específicas, partiendo desde lo general hacia lo particular. Este procedimiento permitió deducir al momento del planteamiento y formulación del problema, la interpretación de los resultados obtenidos a través de la aplicación de los instrumentos en el campo de acción.

### **2.4 Técnicas**

Las técnicas a utilizadas para recopilar la información concerniente al tema de estudio son la encuesta, la entrevista y la observación. La primera se estructura por 10 preguntas cerradas y se encuentra dirigida hacia los habitantes del cantón Manta, su opinión es fundamental para determinar la incidencia del pescado el atún como base para de la gastronomía ancestral. Por su parte, la segunda se compone por cinco preguntas y es direccionada a los empresarios atuneros, personal de servicio y administrativos de los restaurantes en este destino y la tercera permitió observar el insitu los procedimientos de la preparación de los platos elaborados en base al pescado el atún.

La entrevista se define como una conversación que se propone con un fin determinado distinto al simple hecho de conversar. Es un instrumento técnico de gran utilidad en la investigación cualitativa, para recabar datos (Díaz et al., 2013). Por su parte, la encuesta se considera en primera instancia como una técnica de recogida de datos a través de la interrogación de los sujetos cuya finalidad es la de obtener de manera sistemática medidas sobre los conceptos que se derivan de una problemática de investigación previamente construida (López y Fachelli, 2015).

A través de la técnica de observación directa la cual permitió visualizar las características del pescado el atún.

### **2.5 Instrumentos**

En el siguiente apartado se ubica el cuestionario de encuesta y entrevista (tabla 9 y 10):

**Tabla 9. Cuestionario de encuesta**

|   |
|---|
| <p>Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí</p> <p>Cuestionario de encuesta a los habitantes del cantón Manta</p> <p>El siguiente cuestionario tiene como objetivo recabar las opiniones de los habitantes del cantón Manta, acerca de la incidencia del pescado el atún como base de la gastronomía tradicional. Gracias de antemano por su colaboración:</p> <p>1. Género</p> <p>Masculino</p> <p>Femenino</p> <p>2. Instrucción académica</p> <p>Primaria</p> <p>Secundaria</p> <p>Tercer nivel</p> <p>Cuarto nivel</p> <p>Doctorado</p> <p>3. ¿Cómo califica la gastronomía tradicional en el cantón Manta?</p> <p>Excelente</p> <p>Muy buena</p> <p>Buena</p> <p>Regular</p> <p>Mala</p> <p>4. ¿Alguna vez ha consumido el pescado el atún como parte de la gastronomía tradicional en el cantón Manta?</p> |
|---|

Sí

No

5. ¿Conoce usted si el pescado el atún forma parte como ingrediente en la preparación de la gastronomía tradicional de Manta?

Sí

No

6. ¿Usted reconoce la importancia del pescado el atún como factor elemental en el aporte de vitaminas a la salud de las personas?

Sí

No

7. ¿Con qué hipótesis señaladas en el documento está usted de acuerdo como causa del problema del desconocimiento de la población sobre la información de la gastronomía tradicional en base al atún en la ciudad de Manta?

-Falta de apoyo de las autoridades locales y sectores vinculados con la gastronomía tradicional sobre el atún como insumo importante.

-Poca promoción y publicidad del atún como ingrediente en la gastronomía tradicional

-Limitados eventos como ferias gastronómicas tradicionales en la utilización del pescado el atún

8. ¿Usted considera que el pescado el atún puede aportar al desarrollo de la gastronomía tradicional y al crecimiento turístico?

Sí

No

9. Señale estrategias que permitan fortalecer la actividad turística y gastronómica en base al atún el cantón Manta



Mayor apoyo de las autoridades locales

Ferias turísticas y gastronómicas

Más publicidad

Diversificación de la oferta actual

10. ¿Quiénes deben encargarse de la planificación y ejecución de estas acciones?

Autoridades turísticas locales

Representantes turísticos

Dueños de locales de restauración

Nota: Elaboración propia

**Tabla 10. Cuestionario de entrevista**

Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí

Cuestionario de entrevista a los empresarios atuneros del cantón Manta

El siguiente cuestionario tiene como finalidad recabar información sobre la importancia de la gastronomía tradicional mantense, en base al pescado el atún. Gracias de antemano por su colaboración:

Datos del entrevistado:

Nombre:

Cargo:

1. ¿Cómo califica la gastronomía tradicional en base al atún en el cantón Manta?

.....

.....

.....

2. ¿Usted considera que el pescado el atún forma parte de la gastronomía tradicional mantense? ¿Por qué?

.....  
.....  
.....

3. ¿Con qué hipótesis señaladas en el documento está usted de acuerdo como causa del problema del desconocimiento de la población sobre la información de la gastronomía tradicional en base al atún en la ciudad de Manta?

.....  
.....  
.....

4. ¿Usted está de acuerdo que el pescado el atún puede aportar a la gastronomía tradicional de Manta para su promoción turística?

.....  
.....  
.....

5. Menciones las estrategias que permitan fortalecer la actividad turística y gastronómica en base al atún en el cantón Manta

.....  
.....  
.....

Nota: Elaboración propia

## 2.6 Recopilación de información

El proceso de recabar datos se hace de manera presencial y se lleva a cabo durante el mes de marzo del año 2023. Asimismo, se utiliza la herramienta formularios del paquete Microsoft

Office 365, esto permite una mejor la tabulación de datos y facilita una adecuada interpretación y análisis de los resultados.

### Cronograma de actividades

**Tabla 11. Cronograma de actividades**

| <b>CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES</b>                        |              |                          |                    |
|---|--------------|--------------------------|--------------------|
| <b>ACTIVIDADES</b>                                      | <b>FECHA</b> | <b>RESPONSABLE</b>       | <b>OBSERVACION</b> |
| Designación de tutor                                    | 19/9/2022    | Comisión Académica       |                    |
| Aprobación del tema del proyecto de investigación       | 27/10/2022   | Comisión Académica       |                    |
| <b>PRIMERA FASE</b>                                     |              |                          |                    |
| Introducción revisión                                   | 17/10/2022   | Estudiante/Docente Tutor |                    |
| Planteamiento del problema                              | 24/10/2022   | Estudiante/Docente Tutor |                    |
| Formulación del problema                                | 31/10/2022   | Estudiante/Docente Tutor |                    |
| objetivo de investigación                               | 7/11/2022    | Estudiante/Docente Tutor |                    |
| campo de acción/ Hipótesis                              | 14/10/2022   | Estudiante/Docente Tutor |                    |
| Revisión y corrección de Hipótesis                      | 28/11/2022   | Estudiante/Docente Tutor |                    |
| Revisión de análisis de objetivos                       | 5/12/2022    | Estudiante/Docente Tutor |                    |
| Revisión de objetivos generales                         | 12/12/2022   | Estudiante/Docente Tutor |                    |
| Objetivos específicos                                   | 19/12/2022   | Estudiante/Docente Tutor |                    |
| Aspecto metodológico revisión                           | 27/12/2022   | Estudiante/Docente Tutor |                    |
| <b>SEGUNDA FASE</b>                                     |              |                          |                    |
| Continuación del proyecto                               | 3/4/2023     | Estudiante/Docente Tutor |                    |
| Presentación y revisión de introducción y justificación | 10/4/2023    | Estudiante/Docente Tutor |                    |
| Revisión de tareas acordadas                            | 17/4/2023    | Estudiante/Docente Tutor |                    |
| Planteamiento y formulación del problema                | 24/4/2023    | Estudiante/Docente Tutor |                    |
| Marco Teórico   | 2/5/2023     | Estudiante/Docente Tutor |                    |

|   |           |                             |  |
|---|-----------|-----------------------------|--|
| Revisión de marco teórico                       | 8/5/2023  | Estudiante/Docente<br>Tutor |  |
| Establecer metodología de la investigación      | 29/5/2023 | Estudiante/Docente<br>Tutor |  |
| Realizar preguntas para entrevistas y encuestas | 5/6/2023  | Estudiante/Docente<br>Tutor |  |
| Redacción de tabulación                         | 11/6/2023 | Estudiante/Docente<br>Tutor |  |
| Revisar cada capítulo                           | 19/6/2023 | Estudiante/Docente<br>Tutor |  |

Nota: Elaboración propia

## CAPÍTULO III. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

### 3.1 Resultados de la encuesta aplicada

Una vez puesto en práctica el proceso de encuestas se recopilaron un total de 150 respuestas, la información obtenida se ubica en el siguiente apartado:

#### 1. Género

Tabla 12. Género

| OPCIONES  | CANTIDAD | PORCENTAJE |
|-----------|----------|------------|
| MASCULINO | 71       | 47%        |
| FEMENINO  | 79       | 53%        |
| TOTAL     | 150      | 100%       |

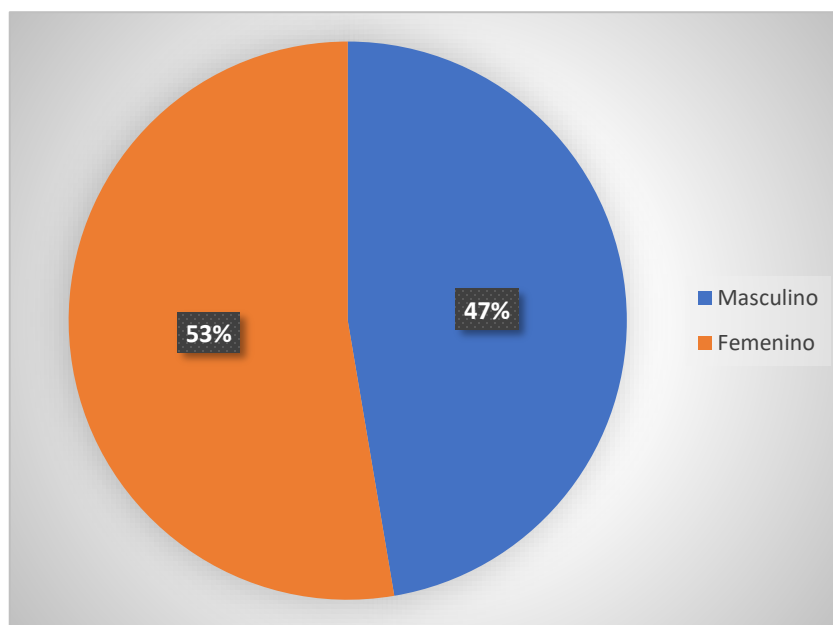


Figura 2: Género

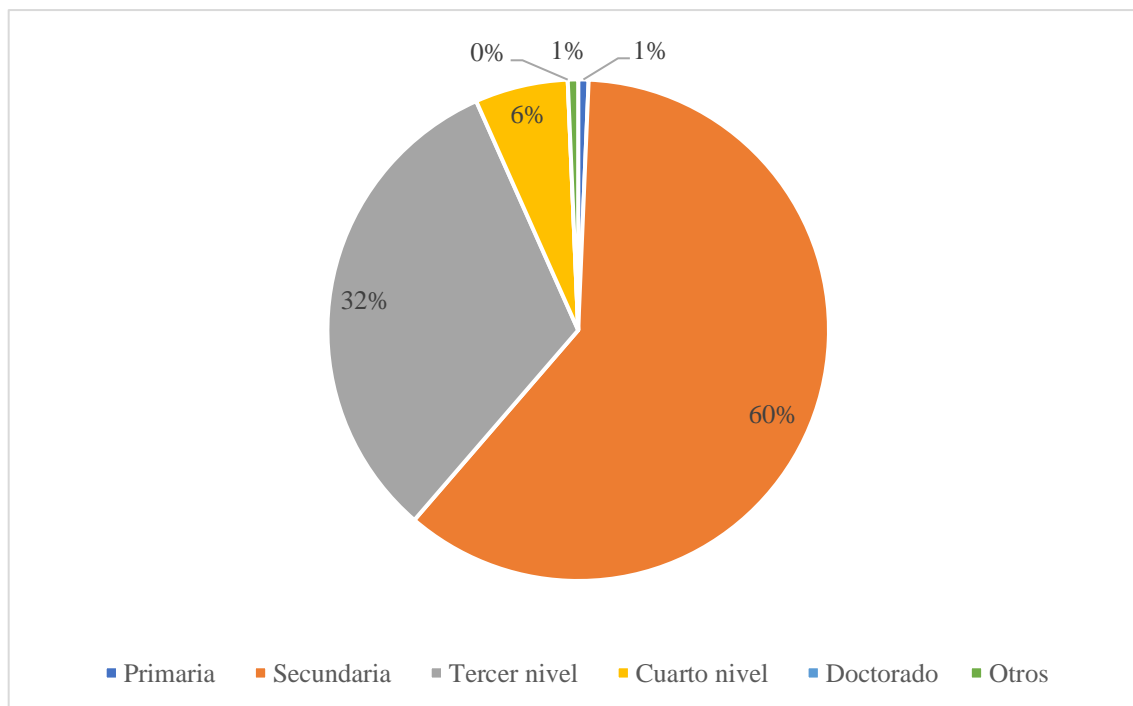
#### Interpretación

Con base a los resultados obtenidos se comprueba que 79 de las personas a las cuales les fue aplicada este cuestionario fue del 53%, pertenecen al género femenino. Por su parte, 71 personas de las cuales equivalen el 47% corresponde al género masculino.

## 2. Instrucción académica

**Tabla 13. Instrucción académica**

| OPCIONES     | CANTIDAD   | PORCENTAJE  |
|--------------|------------|-------------|
| PRIMARIA     | 1          | 1%          |
| SECUNDARIA   | 91         | 60%         |
| TERCER NIVEL | 48         | 32%         |
| CUARTO NIVEL | 9          | 6%          |
| DOCTORADO    | 0          | 0%          |
| OTROS        | 1          | 1%          |
| <b>TOTAL</b> | <b>150</b> | <b>100%</b> |



**Figura 3: Instrucción académica**

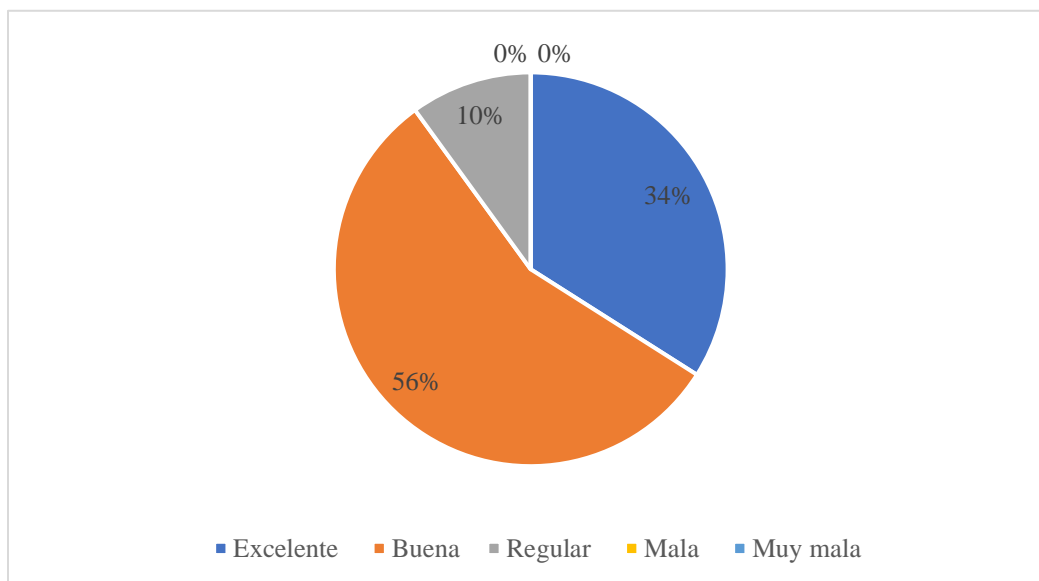
### **Interpretación**

Respecto a la instrucción académica de los consultados, 91 personas equivalente al 60% poseen estudios secundarios, 48 de ellos que equivalen al 32% tercer nivel y 9 personas que apenas es un 6% ostenta estudios de cuarto nivel, 1 persona respondió que posee estudios primarios que posee el 1%, así mismo 1 encuestado que corresponde al 1% respondió otros y finalmente nadie respondió tener un doctorado. Esto es muy positivo, ya que se evidencia que la formación profesional es muy buena en este territorio, lo cual es un aspecto fundamental para su desarrollo.

### 3. ¿Cómo califica la gastronomía tradicional en el cantón Manta?

**Tabla 14. Gastronomía tradicional**

| OPCIONES  | CANTIDAD | PORCENTAJE |
|-----------|----------|------------|
| EXCELENTE | 51       | 56%        |
| MUY BUENA | 84       | 34%        |
| BUENA     | 15       | 10%        |
| REGULAR   | 0        | 0%         |
| MALA      | 0        | 0%         |
| TOTAL     | 150      | 100%       |



**Figura 4: Gastronomía tradicional**

#### **Interpretación**

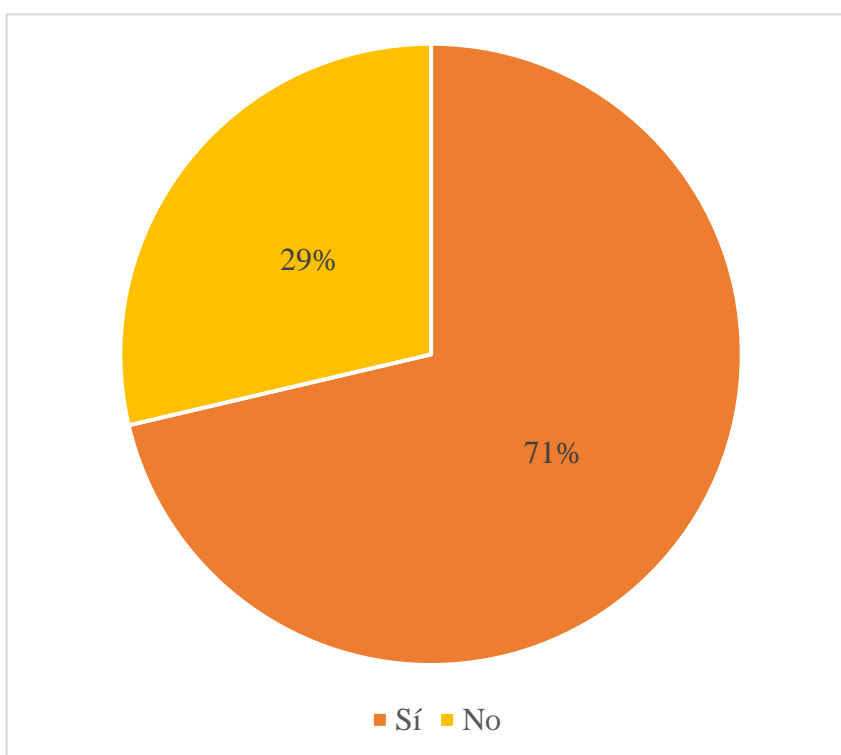
Con respecto a la pregunta ¿Cómo califica la gastronomía tradicional en el cantón Manta? Se dieron los siguientes resultados considerando la muestra de 150 personas encuestadas 51 de ellos contestaron excelente lo que equivale al 34%, 84 personas contestaron muy buena lo cual representa el 56%, 15 personas contestaron regular lo cual equivale al 10% finalmente nadie respondió que la gastronomía es regular o mala cual resulta el 0%



4. ¿Alguna vez ha consumido el pescado el atún como parte de la gastronomía tradicional en el cantón Manta?

**Tabla 15. Consumo del pescado el atún**

| OPCIONES | CANTIDAD | PORCENTAJE |
|----------|----------|------------|
| SÍ       | 107      | 71%        |
| NO       | 43       | 29%        |
| TOTAL    | 150      | 100%       |



**Figura 5: Consumo de pescado el atún**

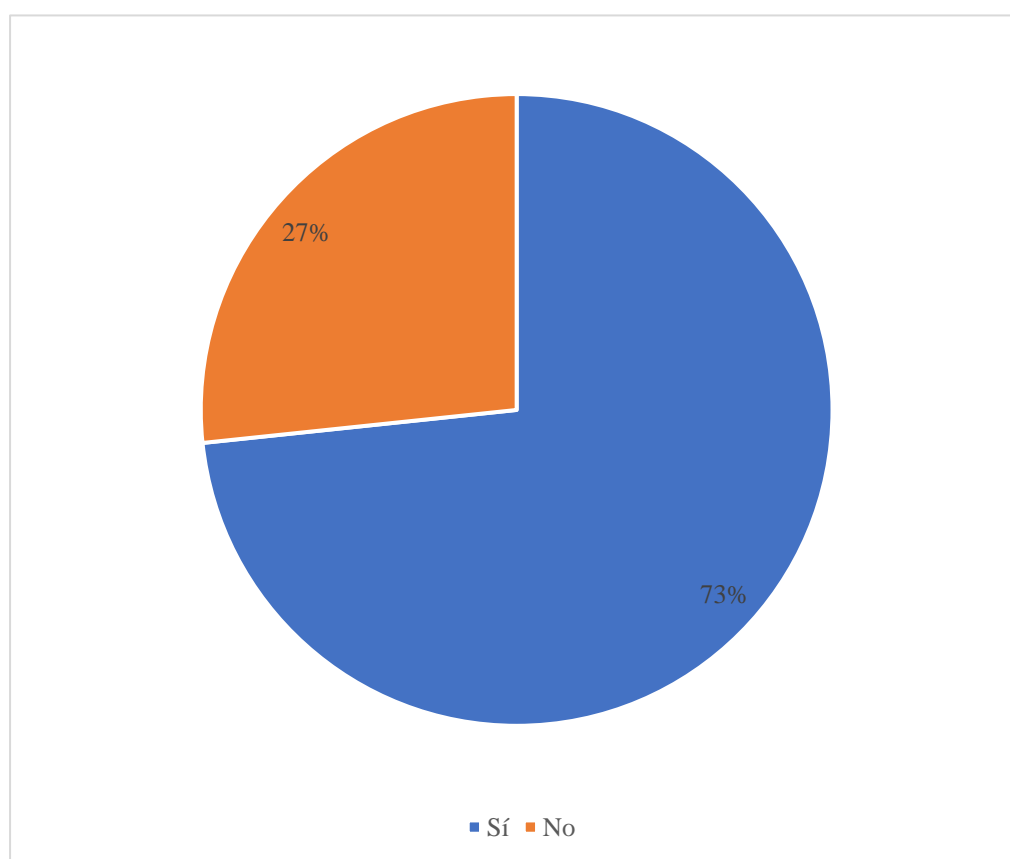
**Interpretación**

De acuerdo a los resultados obtenidos, se constata que 107 personas que equivale al 71% de los encuestados indica que en alguna ocasión ha consumido el pescado el atún como parte de la gastronomía tradicional en el cantón Manta. Por su parte, 49 personas equivalente al 29% de la población consultada destaca que no lo ha realizado.

5. ¿Conoce usted si el pescado el atún forma parte como ingrediente en la preparación de la gastronomía tradicional de Manta?

**Tabla 16. Ingrediente de la gastronomía tradicional**

| OPCIONES     | CANTIDAD | PORCENTAJE |
|--------------|----------|------------|
| SÍ           | 110      | 73%        |
| NO           | 40       | 27%        |
| <b>TOTAL</b> | 150      | 100%       |



**Figura 6: Ingrediente de la gastronomía tradicional**

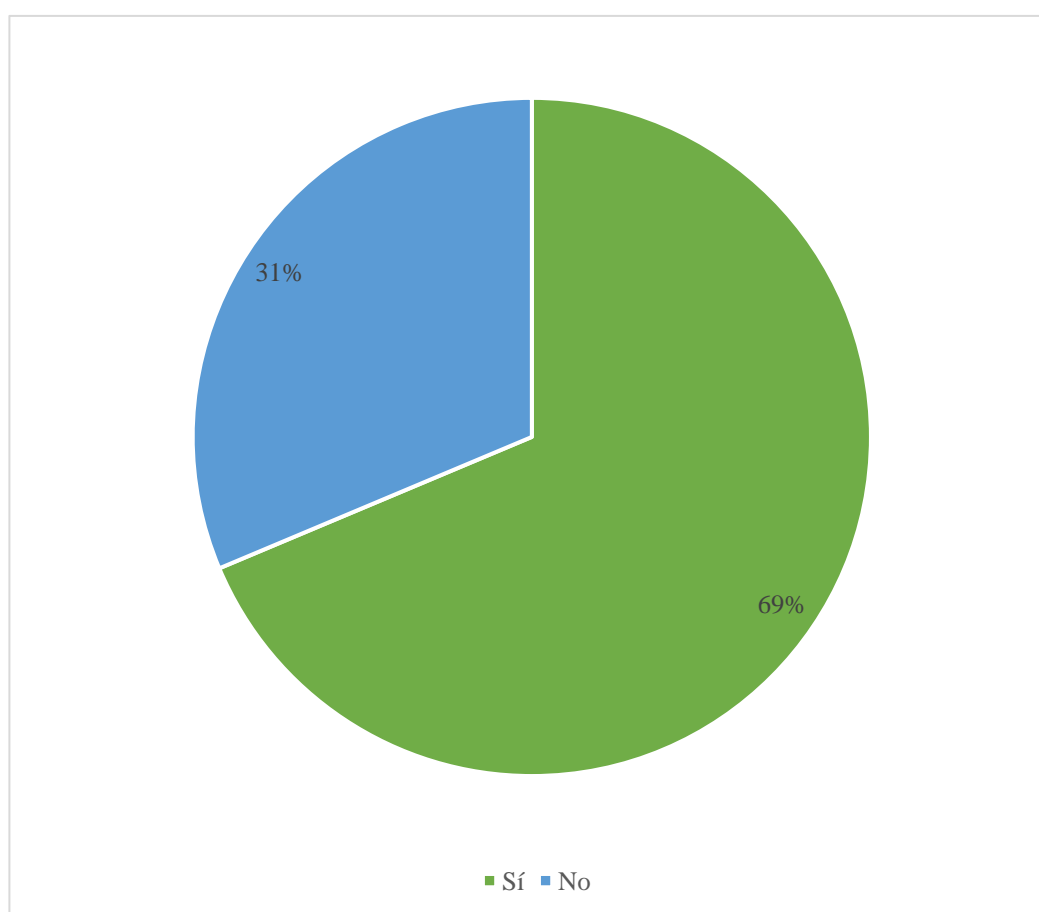
**Interpretación**

Acerca de esta interrogante, 110 personas encuestadas que pertenece al 73% señala que el pescado el atún si forma parte de un ingrediente elemental de la gastronomía tradicional en el cantón Manta. Mientras que 40 de ellos, correspondiente al 27% no lo considera así.

6. ¿Usted reconoce la importancia del pescado el atún como factor elemental en el aporte de vitaminas a la salud de las personas?

**Tabla 17. Importancia del pescado el atún**

| OPCIONES     | CANTIDAD   | PORCENTAJE  |
|--------------|------------|-------------|
| SÍ           | 103        | 69%         |
| NO           | 47         | 31%         |
| <b>TOTAL</b> | <b>150</b> | <b>100%</b> |



**Figura 7: Importancia del pescado el atún**

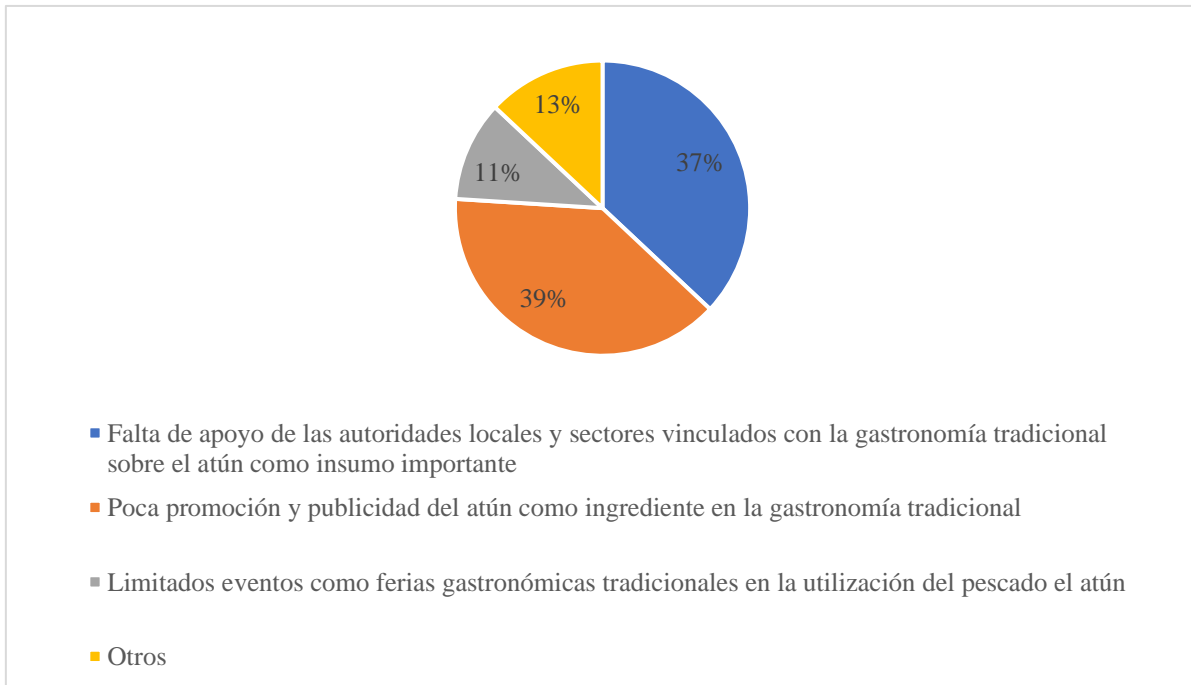
**Interpretación**

En torno a este enunciado, el 69% de los consultados equivalente a 110 personas indica que el pescado el atún es un factor elemental en el aporte de vitaminas a la salud de las personas que consumen. Por su parte, el 31% correspondiendo a 40 de ellos no tiene conocimiento sobre las propiedades que aporta este alimento a su salud.

7. ¿Con qué hipótesis señaladas en el documento está usted de acuerdo como causa del problema del desconocimiento de la población sobre la información de la gastronomía tradicional en base al atún en la ciudad de Manta?

**Tabla 18. Información sobre el atún**

| <b>OPCIONES</b>  | <b>CANTIDAD</b> | <b>PORCENTAJE</b> |
|--|-----------------|-------------------|
| <b>FALTA DE APOYO DE LAS AUTORIDADES LOCALES Y SECTORES VINCULADOS CON LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL SOBRE EL ATUN COMO INSUMO IMPORTANTE</b> | 54              | 37%               |
| <b>POCA PROMOCIÓN Y PUBLICIDAD DEL ATÚN COMO INGREDIENTE EN LA GASTRONOMIA TRADICIONAL</b>   | 59              | 39%               |
| <b>LIMITADOS EVENTOS COMO FERIAS GASTRONÓMICAS TRADICIONALES EN LA UTILIZACION DEL PESCADO EL ATUN</b>                                     | 17              | 11%               |
| <b>OTRAS</b>   | 20              | 13%               |
| <b>TOTAL</b>   | 150             | 100%              |



**Figura 8: Información sobre el atún**

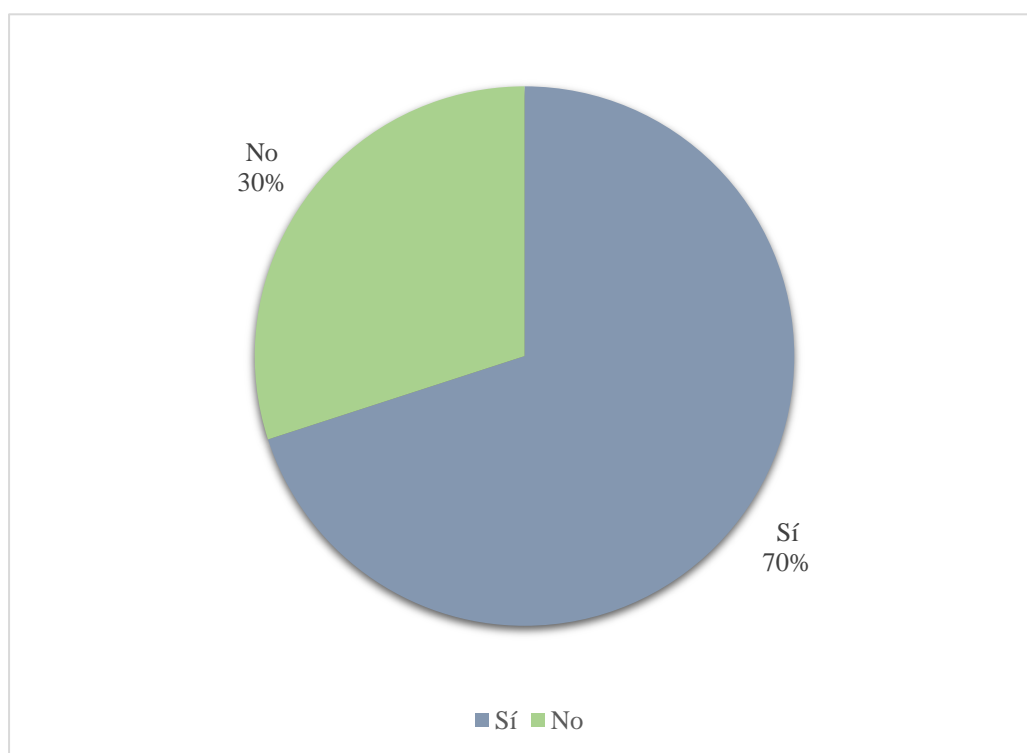
**Interpretación**

Haciendo énfasis en los aspectos que guardan relación con el poco conocimiento de la información de la gastronomía tradicional en base al pescado el atún en la ciudad de Manta, 59 de los encuestados que da el 39% poca promoción y publicidad, 54 personas que equivale el 37% de los encuestados indica que esto se da principalmente por la falta de apoyo de las autoridades locales y sectores vinculados con la gastronomía tradicional, 17 de ellos le da el 11% limitados eventos como ferias gastronómicas tradicionales en la utilización de esta especie y finalmente 20 de ellos que equivale el 13% optaron por la opción otros.

8. ¿Usted considera que el pescado el atún puede aportar al desarrollo de la gastronomía tradicional y al crecimiento turístico?

**Tabla 19. Aporte del atún a la gastronomía tradicional**

| OPCIONES | CANTIDAD | PORCENTAJE |
|----------|----------|------------|
| SÍ       | 105      | 70%        |
| NO       | 45       | 30%        |
| TOTAL    | 150      | 100%       |



**Figura 9: Aporte del atún a la gastronomía tradicional**

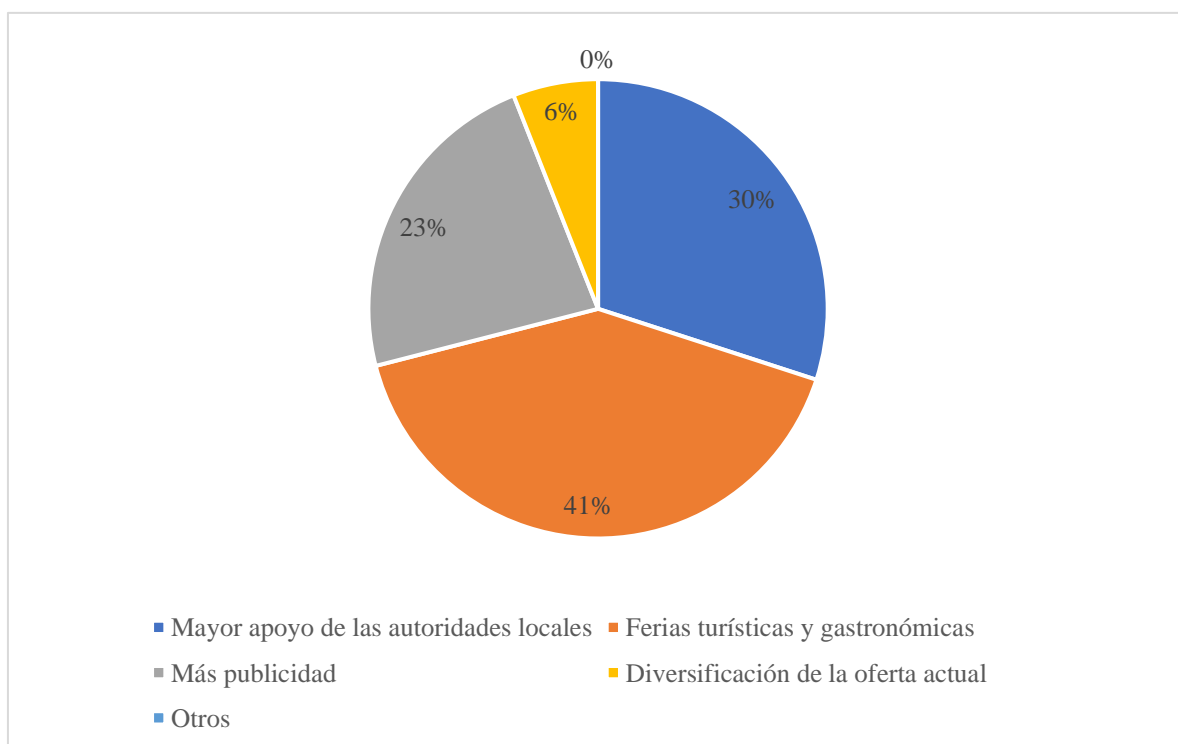
**Interpretación**

Con base a esta interrogante, 105 encuestados que equivale el 70% de las personas consultadas afirma que el pescado el atún si puede contribuir al desarrollo de la gastronomía tradicional y al crecimiento turístico del cantón Manta, para lograr aquello se necesita de un trabajo concatenado entre todos los actores involucrados en estas actividades, dicho esto de igual manera 45 personas le da el 30% dice no tener ningún aporte.

9. Señale estrategias que permitan fortalecer la actividad turística y gastronómica en base al pescado el atún en el cantón Manta

**Tabla 20. Estrategias**

| OPCIONES                               | CANTIDAD   | PORCENTAJE  |
|--|------------|-------------|
| MAYOR APOYO DE LAS AUTORIDADES LOCALES | 50         | 30%         |
| FERIAS TURÍSTICAS Y GASTRONÓMICAS      | 62         | 41%         |
| MÁS PUBLICIDAD                         | 30         | 23%         |
| DIVERSIFICACIÓN DE LA OFERTA ACTUAL    | 8          | 6%          |
| OTROS                                  | 0          | 0%          |
| <b>TOTAL</b>                           | <b>150</b> | <b>100%</b> |



**Figura 10: Estrategias**

### **Interpretación**

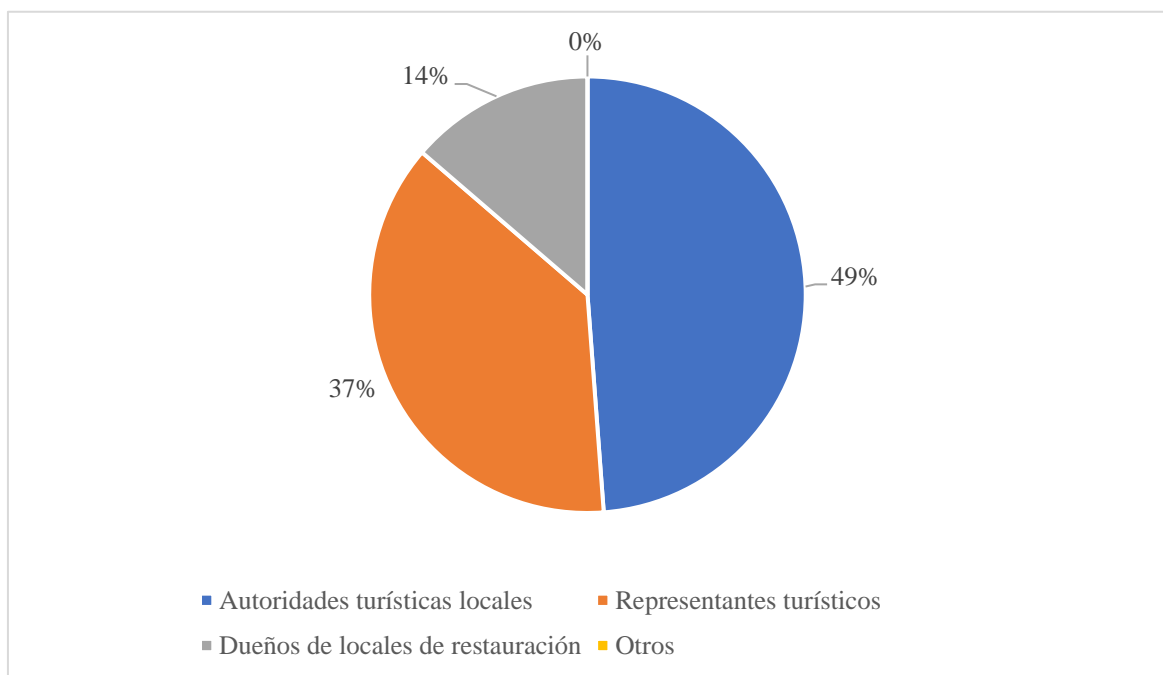
Con relación a las estrategias propuestas para el fortalecimiento de las actividades turísticas y gastronómicas en base al pescado el atún el cantón Manta ,62 de ellas equivalente al 41% de los investigados resalta que se deberían realizar ferias turísticas y gastronómicas, 50 personas le da el 30% señala que es prudente obtener un mayor apoyo de las autoridades locales, 30 encuestados equivalentes al 23% más diversificación de la oferta local, 8 personas le dan el 6% más publicidad.



10. ¿Quiénes deben encargarse de la planificación y ejecución de estas acciones?

**Tabla 21. Encargados de las acciones**

| OPCIONES                                     | CANTIDAD | PORCENTAJE |
|--|----------|------------|
| <b>AUTORIDADES<br/>TURÍSTICAS LOCALES</b>    | 74       | 49%        |
| <b>REPRESENTANTES<br/>TURÍSTICOS</b>         | 56       | 37%        |
| <b>DUEÑOS DE LOCALES<br/>DE RESTAURACIÓN</b> | 20       | 14%        |
| <b>OTROS</b>                                 | 0        | 0%         |
| <b>TOTAL</b>                                 | 150      | 100%       |



**Figura 11: Encargados de las acciones**

### **Interpretación**

Respecto a esta interrogante, 74 personas mencionan que los principales responsables de llevar a cabo la planificación y ejecución de estas acciones son los representantes de las actividades turísticas equivalente al 49%. Mientras que, el 56 de las personas encuestadas le da el 37% a las autoridades turísticas locales, el restante de 20 de ellos le da el 14% son los dueños de los locales de restauración y finalmente nadie respondió otros equivalentes al 0%. En definitiva, debe existir un trabajo agrupado que permita alcanzar las metas y sobre todo lograr el desarrollo económico y turístico de este destino.

### **3.2 Resultados de la entrevista aplicada**

**Nombre:** Ing. Hernán Bladimir Salcedo Loor

**Cargo:** Concejal de Manta periodo 2018-2022

#### **1. ¿Cómo califica la gastronomía tradicional en base al pescado el atún en el cantón Manta?**

El entrevistado indica que el pescado el atún es un elemento base de la gastronomía tradicional del cantón Manta, sin embargo, los platos que son elaborados con este insumo no son valorados totalmente

#### **2. ¿Usted considera que el pescado el atún forma parte de la gastronomía tradicional mantense? ¿Por qué?**

Respecto a si el pescado el atún forma parte de la gastronomía tradicional mantense, el consultado indica que si, además el desarrollo empresarial de esta localidad se basa en el pescado, es así como en Manta se encuentra la mayor planta atunera.

#### **3. ¿Con qué hipótesis señaladas en el documento está usted de acuerdo como causa del problema del desconocimiento de la población sobre la información de la gastronomía tradicional en base al atún en la ciudad de Manta?**

En la ciudad no existe información pertinente sobre la gastronomía tradicional en base al pescado el atún, esto puede ser tomado como una oportunidad para crear contenido que pueda ser entregado a la población y así se incrementen los conocimientos sobre esta actividad.

#### **4. ¿Usted está de acuerdo que el pescado el atún puede aportar a la gastronomía tradicional de Manta para su promoción turística?**

El pescado el atún si puede aportar a la gastronomía tradicional de Manta para su promoción turística, con la creación de nuevos platos, aprovechando su cercanía al mar.

#### **5. Menciones las estrategias que permitan fortalecer la actividad turística y gastronómica en base al atún en el cantón Manta**

Entre las estrategias mencionadas están un mayor trabajo concatenado entre los sectores público y privado.

## **Datos del entrevistado:**

**Nombre:** Ing. Jaime Estrada Medranda

**Cargo:** Gerente Comercial empresa Fishcorp

### **1. ¿Cómo califica la gastronomía tradicional en base al atún en el cantón Manta?**

La ciudad de Manta es reconocida por ser la capital mundial del atún, sin embargo, falta impulsar la promoción de estas actividades.

### **2. ¿Usted considera que el pescado el atún forma parte de la gastronomía tradicional mantense? ¿Por qué?**

El atún es base de la gastronomía tradicional ya que con este insumo se pueden elaborar muchos platos típicos muy reconocidos en la región

### **3. ¿Con qué hipótesis señaladas en el documento está usted de acuerdo como causa del problema del desconocimiento de la población sobre la información de la gastronomía tradicional en base al atún en la ciudad de Manta?**

Entre los aspectos que no confluyen para lograr el crecimiento esperado, se encuentran la falta de apoyo del gobierno local, aquello no permite que exista información referente a sobre la gastronomía tradicional.

### **4. ¿Usted está de acuerdo que el pescado el atún puede aportar a la gastronomía tradicional de Manta para su promoción turística?**

El pescado el atún si puede aportar a la gastronomía tradicional de Manta para la promoción turística de estas actividades.

### **5. Menciones las estrategias que permitan fortalecer la actividad turística y gastronómica en base al atún en el cantón Manta**

Como estrategias se puede hacer un proceso de acompañamiento, realizar programas y eventos, todo esto se puede conseguir con un trabajo entre lo público y privado.

Restaurante #1: Vecindad

**Datos del entrevistado:**

**Nombre:** Chef Josué Intriago

**Cargo:** Jefe de cocina

**1. ¿Cómo califica la gastronomía tradicional en base al atún en el cantón Manta?**

La gastronomía tradicional en base al atún en el cantón Manta es muy buena.

**2. ¿Usted considera que el pescado el atún forma parte de la gastronomía tradicional mantense? ¿Por qué?**

También destaca que gracias a este insumo se pueden preparar muchos platos típicos en esta localidad.

**3. ¿Con qué hipótesis señaladas en el documento está usted de acuerdo como causa del problema del desconocimiento de la población sobre la información de la gastronomía tradicional en base al atún en la ciudad de Manta?**

Entre los aspectos que no están contribuyendo al crecimiento de esta actividad se encuentra la poca gestión por parte de los organismos locales, esto claramente incide en que no existe información actualizada sobre la gastronomía tradicional.

**4. ¿Usted está de acuerdo que el pescado el atún puede aportar a la gastronomía tradicional de Manta para su promoción turística?**

Claramente la gastronomía tradicional es un pilar fundamental para promocionar las actividades turísticas en el cantón Manta.

**5. Menciones las estrategias que permitan fortalecer la actividad turística y gastronómica en base al atún en el cantón Manta**

En vista de lograr incrementar más beneficios, se pueden planificar varias acciones como: diseñar proyectos integrales y también capacitar al personal que atiende al cliente.

Restaurante #2: San Remo

**Datos del entrevistado:**

**Nombre:** Abismael Rangel

**Cargo:** Dueño y Chef del restaurante

**1. ¿Cómo califica la gastronomía tradicional en base al atún en el cantón Manta?**

La gastronomía tradicional mantense es muy variada y de las más exquisitas de la región, las personas que acuden a la ciudad siempre manifiestan que la comida es de las mejores del país.

**2. ¿Usted considera que el pescado el atún forma parte de la gastronomía tradicional mantense? ¿Por qué?**

En el cantón Manta existen muchos platos que son elaborados a base del atún, por tanto, si forma parte de la gastronomía tradicional.

**3. ¿Con qué hipótesis señaladas en el documento está usted de acuerdo como causa del problema del desconocimiento de la población sobre la información de la gastronomía tradicional en base al atún en la ciudad de Manta?**

La falta de información se produce principalmente por el poco apoyo de las autoridades locales encargadas del manejo del turismo. Solo se focaliza en ciertos aspectos, pero se debería promocionar con mayor arraigo los platos típicos de la región.

**4. ¿Usted está de acuerdo que el pescado el atún puede aportar a la gastronomía tradicional de Manta para su promoción turística?**

Si puede aportar al crecimiento de las actividades turísticas, ya que es una de las principales motivaciones que tiene el turista o visitante para acudir a Manta.

**5. Menciones las estrategias que permitan fortalecer la actividad turística y gastronómica en base al atún en el cantón Manta**

Publicaciones en medios digitales sobre los platos típicos, brindar mayor seguridad, planificar eventos turísticos y capacitar al personal dedicado a la prestación de servicios.

Restaurante #3: Doles Vita

**Datos del entrevistado:**

**Nombre:** Carlos Javier

**Cargo:** Chef del restaurante

**1. ¿Cómo califica la gastronomía tradicional en base al atún en el cantón Manta?**

A consideración de la entrevistada, la gastronomía tradicional mantense es muy buena, pero todavía falta mucho por mejorar para conseguir el crecimiento esperado con base a esta actividad.

**2. ¿Usted considera que el pescado el atún forma parte de la gastronomía tradicional mantense? ¿Por qué?**

Sí forma parte ya que un sinnúmero de platos típicos es preparado con el pescado el atún.

**3. ¿Con qué hipótesis señaladas en el documento está usted de acuerdo como causa del problema del desconocimiento de la población sobre la información de la gastronomía tradicional en base al atún en la ciudad de Manta?**

Existe poco interés por parte de las autoridades turísticas mantenses, si bien es cierto en los últimos años se ha prestado un poco de atención aún falta mucho por hacer.

**4. ¿Usted está de acuerdo que el pescado el atún puede aportar a la gastronomía tradicional de Manta para su promoción turística?**

Sin lugar a duda es un elemento básico para el crecimiento del cantón Manta.

**5. Menciones las estrategias que permitan fortalecer la actividad turística y gastronómica en base al atún en el cantón Manta**

Casas abiertas, puntos de información turísticas que hablen específicamente de la gastronomía tradicional mantense y de los beneficios del pescado el atún.

### 3.3 Propuesta

#### **Presentación:**

El turismo es una actividad socioeconómica muy importante para el desarrollo de un país que permite a la generación de fuentes de trabajo, el ingreso de divisas como resultados de la visita de los turistas. Como beneficio económico para las empresas vinculadas a una empresa turísticas en el plano culturas en turismo permite la interrelación de los turistas que visitan un destino y las personas que los atienden en dicho lugar, llegan turistas y aprenden de los residentes del lugar y los residentes aprenden de los turistas, en lo ambiental la actividad del turista requiere de la presentación del medio ambiente.

Para el desarrollo de la actividad del turismo se requiere de la existencia de los atractivos turísticos sean estas naturales o culturales siendo uno de ellos la gastronomía tradicional en el caso particular de la ciudad de Manta es muy solicitada sobre todo las recetas gastronómicas en donde se utiliza como insumo y materias primas el pescado del atún.

Manta es el primer puerto pesquero, marítimo y turístico del Ecuador, posee la mayor plata turística de Manabí y fue declarado como el primer municipio turístico del Ecuador es muy visitado por turistas tanto internacionales que llegan en los cruceros como también nacionales provenientes de las distintas ciudades del país, motivados referentemente por sus playas y por su gastronomía. De acuerdo con nuestras investigaciones realizadas a pesar lo ante señalado existe un problema que tiene que ver con el desconocimiento de las personas con relación al pescado el atún como insumo principal de los platos gastronómicos tradicionales de Manta.

Ante esta situación considero que es necesario realizar la propuesta de un plan de capacitación sobre el pescado el atún y su utilización como insumo o materia prima en las diversas formas gastronómicas de preparación.

#### **Justificación:**

La propuesta del plan de capacitación dirigido a las personas que desconocen sobre la utilización del pescado el atún en los diferentes platos gastronómicos tradicionales que se oferta en los establecimientos de Manta, considero que se justifica plenamente toda vez que los conocimientos impartidos en esta propuesta les permitirán a las personas tener mayores



conocimientos con sus bondades nutricionales, alimenticios y diversos usos de este pescado en la preparación de sus recetas gastronómicas.

**Objetivo General:**

Lograr que las personas participen de este plan de capacitación sobre el uso del pescado el atún, para que obtengan un buen conocimiento sobre los temas planteados.

**Objetivos Específicos:**

- 1.-Realizar un cronograma de los temas a tratar en el plan de capacitación.
- 2.-Socializar a la población local sobre los factores nutritivos que otorga el pescado el atún a la salud del ser humano.
- 3.-Dar a conocer los diversos usos del pescado el atún en la preparación de los platos y su aporte al crecimiento gastronómico y económico del cantón Manta.

**Recursos:**

Para la implementación de este proyecto de capacitación será necesario contar con los siguientes recursos.

**Recursos Económicos:**

Para este plan de capacitación estará a cargo de la comisión municipal del turismo y la cámara del turismo.

**Recursos Humanos:**

Se solicitará la colaboración y participación del ministerio del turismo, departamento municipal de turismo. La Uleam: Facultad de Educación, turismo, artes y humanidades, docentes de la facultad de medicina.

**Recursos Tecnológicos:**

El equipamiento de este proyecto de capacitación se utilizará proyectores, computadoras, parlantes que será facilitado por la cámara de turismo.

**Recurso de Logística:**

Estará a cargo del municipio y de la cámara de turismo

**Recurso Tiempo:**

Esta capacitación se llevará a cabo tres días durante los días: lunes, martes y miércoles.

**Cronograma:****Tabla 22. Capacitación 1**

| <b>Lunes 14 de agosto</b>                                      |              |              |   |                     |                                   |
|--|--------------|--------------|---|---------------------|-----------------------------------|
| <b>Modulo</b>  | <b>Fecha</b> | <b>Hora</b>  | <b>Expositor</b>  | <b>Lugar</b>        | <b>Logística</b>                  |
| <b>Inauguración</b>  | 14-08-2023   | 14:30-15:00  | Concejal de turismo de Manta                                    | Salón del municipio | Transporte, refrigerio, bocaditos |
| La gastronomía tradicional y su importancia del turismo        | 14-08-2023   | 15:00-16:00  | Funcionario de la cámara de turismo                             | Salón del municipio | Transporte, refrigerio, bocaditos |
| Preparación de platos gastronómicos en base al pescado el atún | 14-08-2023   | 16:00- 17:00 | Docentes de la facultad Educación, Turismo, Artes y Humanidades | Salón del municipio | Transporte, refrigerio, bocaditos |

**Tabla 23. Capacitación 2**

|   |              |              |   |                     |                                   |
|---|--------------|--------------|---|---------------------|-----------------------------------|
| Martes 15 de agosto   |              |              |   |                     |                                   |
| <b>Modulo</b>   | <b>Fecha</b> | <b>Hora</b>  | <b>Expositor</b>  | <b>Lugar</b>        | <b>Logística</b>                  |
| La fortaleza nutritiva del pescado el atún en gastronomía tradicional | 15-08-2023   | 15:00- 16:00 | Docentes de la facultad de Medicina                             | Salón del municipio | Transporte, refrigerio, bocaditos |
| La gastronomía y su aporte al crecimiento económico de Manta          | 15-08-2023   | 16:00- 17:00 | Docentes de la facultad Educación, Turismo, Artes y Humanidades | Salón del municipio | Transporte, refrigerio, bocaditos |

**Tabla 24. Capacitación 3**

|   |              |              |   |                     |                                   |
|---|--------------|--------------|---|---------------------|-----------------------------------|
| Miércoles 16 de agosto  |              |              |   |                     |                                   |
| <b>Modulo</b>   | <b>Fecha</b> | <b>Hora</b>  | <b>Expositor</b>  | <b>Lugar</b>        | <b>Logística</b>                  |
| Buenas prácticas en las actividades gastronómicas                               | 16-08-2023   | 15:00- 16:00 | Docentes de la facultad Educación, Turismo, Artes y Humanidades | Salón del municipio | Transporte, refrigerio, bocaditos |
| Información y estadísticas del aporte del pescado el atún como factor elemental | 16-08-2023   | 16:00- 17:00 | Docentes de la facultad Educación, Turismo, Artes y Humanidades | Salón del municipio | Transporte, refrigerio, bocaditos |

|                                |            |              |                     |  |  |
|--------------------------------|------------|--------------|---------------------|--|--|
| para el<br>desarrollo<br>local |            |              |                     |  |  |
| <b>Clausura del<br/>Evento</b> | 16-08-2023 | 18:00- 19:00 | Alcalde de<br>Manta |  |  |

## CONCLUSIONES

Mediante el desarrollo de este proceso investigativo se pudo dar cumplimiento al objetivo general cuyo texto es conocer las causas que han originado el problema del desconocimiento del pescado el atún en la gastronomía tradicional en la ciudad de Manta, provincia de Manabí a través de las preguntas siete de la encuesta y tres de la entrevista, cuyos resultados señalaron como causa principal: la falta de apoyo de autoridades locales y sectores vinculados con la gastronomía tradicional de la ciudad de Manta.

1. Con respecto al primer objetivo específico cuyo texto es: Establecer bases teóricas y metodológicas sobre los beneficios del pescado el atún en la preparación de la gastronomía tradicional y su aporte a la alimentación saludable, podemos demostrar el cumplimiento del mismo a través de la investigación realizada en lo referente al objetivo la cual consta en el capítulo del marco teórico y el método analítico.

2. Con relación al segundo objetivo específico cuyo texto es: Analizar el nivel de influencia del pescado el atún hacia la gastronomía tradicional en Manta, el mismo quedó demostrado por las investigaciones realizadas insitu, en los locales gastronómicos en donde se pudo percatar del uso del pescado el atún, en los distintos platos de comida, además por las preguntas realizadas en las entrevistas.

3. En lo concerniente al tercer objetivo específico: Impulsar el uso del pescado del atún como ingrediente básico en la preparación de la gastronomía tradicional de la ciudad de Manta, este quedó demostrado a través de los contenidos recabados en el capítulo del marco teórico sobre la importancia del pescado el atún en lo que tiene que ver con la salud de las personas, como un alimento altamente nutritivo, además de ello también en las preguntas de las encuestas.

Como conclusión general al tema de la investigación realizada se puede indicar que se ha dado cumplimiento con todos los objetivos planteados.

## RECOMENDACIONES

Como resultado de esta investigación se determinan las siguientes recomendaciones:

1. Se orienta a la implementación por parte del Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Manta y conjuntamente con la cámara de turismo de la ciudad, la propuesta de un plan de capacitación lo más pronto posible, que ayude a incrementar los conocimientos de la población sobre los beneficios del pescado el atún y también su aporte como elemento básico de la gastronomía tradicional mantense.
2. Del mismo modo, se exhorta al GAD del cantón Manta y a las autoridades pertinentes en materias de turismo, a trabajar articuladamente en la creación de proyectos como eventos y ferias gastronómicas que permitan la difusión, de la importancia y el uso del pescado el atún en las comidas gastronómicas tradicionales.
3. Se recomienda a los propietarios de los establecimientos gastronómicos asistir conjuntamente con sus empleados a las respectivas capacitaciones, de tal manera que así puedan elevar sus conocimientos teóricos y prácticos, en la búsqueda de lograr mejores resultados en sus actividades diarias.

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Autoridad Portuaria de Manta. (2018). *Proyecto de inversión: Reconstrucción y ampliación del terminal pesquero y cabotaje en la ciudad de Manta*. Manta, Ecuador : Autoridad Portuaria de Manta, .
- Baque, X. (2021). La gastronomía tradicional de la ciudad de Jipijapa en productos elaborados en base de maíz . *Proyecto de investigación previa a la obtención de Ingeniera en Ecoturismo* . Jipijapa , Manabí , Ecuador : Universidad Estatal del Sur de Manabí .
- Caldevilla, D., García, E., & Barrientos, A. (2019). La importancia del turismo cultural como medio de dignificación del turista y de la industria . *Mediciones sociales* , 59-69.
- Cámara Ecuatoriana de Industriales y Procesadores Atuneros. (2022). *Proceso del atún* . Guayaquil, Ecuador : Cámara Ecuatoriana de Industriales y Procesadores Atuneros .
- Díaz, L., García, U., Martínez, M., & Varela, M. (2013). La entrevista, recurso flexible y dinámico. *Revista de Investigación en Educación Médica*, 162-167. Obtenido de [https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwihy6DL4t78AhXYTTABHVM3CckQFnoECAoQAQ&url=https%3A%2F%2Fwww.redalyc.org%2Fpdf%2F3497%2F349733228009.pdf&usg=AOvVaw2Zb2wDDUK7wNi6\\_SvUsrxo](https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwihy6DL4t78AhXYTTABHVM3CckQFnoECAoQAQ&url=https%3A%2F%2Fwww.redalyc.org%2Fpdf%2F3497%2F349733228009.pdf&usg=AOvVaw2Zb2wDDUK7wNi6_SvUsrxo)
- González, F., Ortiz, F., & Morán, E. (2023). El turismo como recurso generador de crecimiento y desarrollo económico . *Recimundo* , 1-8.
- Lara, R., Pozo, F., & Flores, J. (2022). *Evaluación de los impactos del modelo de gestión del turismo comunitario en el cantón Puerto Francisco de Orellana*. Guayaquil, Ecuador: CIDE.
- López, P., & Fachelli, S. (2015). *Metodología de la investigación social cuantitativa*. Barcelona, España: Universitat Autònoma de Barcelona. Obtenido de <https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwi-1Jb65N78AhXMRDABHTM5CTYQFnoECAwQAQ&url=https%3A%2F%2Fddd.uab.ca>

t%2Fpub%2Fcaplli%2F2016%2F163564%2Fmetinvsocua\_a2016\_cap1-  
2.pdf&usg=AOvVaw0OeCgIfhEZe37Kw0nmY52y

Ministerio de Turismo. (2016). *Reglamento general de actividades turísticas*. Quito, Ecuador :  
Ministerio de Turismo.

Mintur. (2018). *Reglamento turístico de Alimentos y Bebidas*. Quito, Ecuador: Ministerio de  
Turismo.

Montesdeoca, I., Mateos, M., & Chilán, Y. (2022). Políticas públicas ambientales y desarrollo  
turístico sostenible en las áreas protegidas de Ecuador. *Revista de Estudios Andaluces  
(REA)*, 106-124.

Mora, L., Díaz, P., & Vergara, D. (2019). El turismo en la matriz productiva de Ecuador: resultados  
y retos actuales. *Universidad y Sociedad*, , 255-262.

ODECU. (2021). *Atún: Análisis Nutricional y de Metales pesados en Atún en conserva*. Santiago,  
Chile: ODECU.

OMT. (2019). *Definiciones del Turismo*. Madrid, España: Organización Mundial del Turismo.

OMT. (2019). *Glosario de términos*. Madrid, España: Organización Mundial del Turismo.

OMT. (2021). *Barómetro de turismo*. Madrid-España: OMT.

Pico, E. (2021). Datos históricos de la Industria Atunera de Manta-Ecuador 1922-1970. *Polo de  
conocimiento* , 700-715.

Regalado, L. (2019). *Manabí y su comida milenaria*.

Saavedra, A., & Vélez, J. (2022). Plan estratégico para reactivar el sector turístico de la ciudad de  
Manta post pandemia COVID-19. *Informe de trabajo de titulación previa a la obtención  
del título de Ingeniero en Turismo*. Calceta, Manabí, Ecuador : Escuela Superior Politécnica  
Agropecuaria Manuel Félix López.

Vera, A., & Padilla, I. (2021). Propuesta para el diseño de una ruta gastronómica entre Manta y sus  
parroquias: San Lorenzo, San Mateo y Santa Marianita. Guayaquil, Guayas, Ecuador :  
Universidad de Guayaquil.



Vera, T., Cruz, J., Robles, Y., & Riofrío, W. (2021). Recuperación de la gastronomía tradicional de la parroquia Santa Marianita que contribuya al empoderamiento de las mujeres y a añadir valor a la oferta turística en la zona rural. *Polo de conocimiento* , 259-269.

Villafuerte, E., Cordero, P., Álvarez, I., & ALvear, E. (2022). Gastronomía tradicional en el Barrio las Herrerías del cantón Cuenca, como mecanismo para su salvaguardia cultural. *Revista de Investigación en Ciencias Agronómicas y Veterinarias*, 477-490.

## ANEXOS



Anexo 1



Anexo 2



Anexo 3



Anexo 4



Anexo 5

# Proyecto de investigación\_MEJIA MENDOZA

**10%** Similitudes  
 < 1% Texto entre comillas  
 0% similitudes entre comillas  
 < 1% Idioma no reconocido

Nombre del documento: Proyecto de investigación\_MEJIA MENDOZA.docx  
 ID del documento: cd1a3d2dc57ddc66ef795f9b7c99fa97ae1ea  
 Tamaño del documento original: 7,09 MB

Depositante: VIRGILIO AZUA VASQUEZ  
 Fecha de depósito: 24/7/2023  
 Tipo de carga: interface  
 fecha de fin de análisis: 24/7/2023

Número de palabras: 11.976  
 Número de caracteres: 79.886

Ubicación de las similitudes en el documento:



## Fuentes

### Fuentes principales detectadas

| Nº | Descripciones  | Similitudes | Ubicaciones | Datos adicionales                      |
|----|--|-------------|-------------|--|
| 1  | <b>repositorio.uileam.edu.ec</b><br>https://repositorio.uileam.edu.ec/bitstream/123456789/4425/1/UILEAM-HT-0125.pdf<br>36 fuentes similares  | 5%          |             | Palabras idénticas : 5% (592 palabras) |
| 2  | <b>ceipa.com.ec</b>   Proceso del atún   CEIPA<br>http://ceipa.com.ec/proceso-del-atun/<br>15 fuentes similares  | 3%          |             | Palabras idénticas : 3% (356 palabras) |
| 3  | <b>Reyes Quiróz Hellen. PF.docx</b>   Reyes Quiróz Hellen. PF #909813<br>El documento proviene de mi grupo<br>13 fuentes similares   | 2%          |             | Palabras idénticas : 2% (245 palabras) |
| 4  | <b>repositorio.utn.edu.ec</b>   Análisis de la gestión de calidad turística en los hoteles de t...<br>http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/10426/6/02_TUR_156_TRABAJO_GRADO.pdf.txt<br>21 fuentes similares | 2%          |             | Palabras idénticas : 2% (291 palabras) |
| 5  | <b>Proyecto_de_tesis-CAMPUZANO_MERO.docx</b>   Proyecto_de_tesis-CAMPUZAN... #f431fc<br>El documento proviene de mi biblioteca de referencias<br>8 fuentes similares   | 2%          |             | Palabras idénticas : 2% (229 palabras) |

### Fuentes con similitudes fortuitas

| Nº | Descripciones   | Similitudes | Ubicaciones | Datos adicionales                       |
|----|---|-------------|-------------|---|
| 1  | <b>dspace.udla.edu.ec</b>   Análisis del servicio en la restauración<br>http://dspace.udla.edu.ec/bitstream/33000/12255/1/UDLA-EC-TLG-2020-12.pdf         | < 1%        |             | Palabras idénticas : < 1% (18 palabras) |
| 2  | <b>Documento de otro usuario</b> #217008<br>El documento proviene de otro grupo   | < 1%        |             | Palabras idénticas : < 1% (18 palabras) |
| 3  | <b>tesi.luiss.it</b><br>https://tesi.luiss.it/11862/1/baldelli-giulia-tesi-2014.pdf   | < 1%        |             | Palabras idénticas : < 1% (16 palabras) |
| 4  | <b>repositorio.cidecuador.org</b>   Repositorio Institucional del Centro de Investigación y ...<br>http://repositorio.cidecuador.org/handle/123456789/918 | < 1%        |             | Palabras idénticas : < 1% (17 palabras) |
| 5  | <b>repositorio.unp.edu.pe</b>   Informe descriptivo del procesamiento de lomos de atun p...<br>http://repositorio.unp.edu.pe/handle/UNP/852               | < 1%        |             | Palabras idénticas : < 1% (17 palabras) |

### Fuentes mencionadas (sin similitudes detectadas)

Estas fuentes han sido citadas en el documento sin encontrar similitudes.

- https://www.google.com/url?sa=t&rt=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwihy6DL4t78AhXYTTABHVM3CckQFnoECAoQAQ&url=https://www.r...
- https://www.google.com/url?sa=t&rt=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwi-ljb65N78AhXMRDABHTM5CTYQFnoECAwQAQ&url=https://ddd...