



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

TRABAJO DE TITULACIÓN

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

TEMA:

IDENTIDAD Y GASTRONOMÍA MANABITA COMO APORTE AL
DESARROLLO TURÍSTICO DE LA PARROQUIA COJIMÍES, CANTÓN
PEDERNALES

AUTORA:

EMELY PAOLA PILOSO VERA

TUTOR:

A.S. CARLOS FIGUAVE MERO, MG

MANTA, JULIO 2023

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 Integración Curricular bajo la autoría de la estudiante: Piloso Vera Emely Paola, legalmente matriculado/a en la carrera de Hospitalidad y Hotelería, período académico 2023-2024(1), cumpliendo el total de 384 Horas, cuyo tema del proyecto es “IDENTIDAD Y GASTRONOMÍA MANABITA COMO APORTE AL DESARROLLO TURÍSTICO DE LA PARROQUIA COJIMIES CANTÓN PEDERNALES”.

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 19 de julio del 2023

Lo certifico,

A.S. Carlos Rolando Piguave Mero, Mg

Docente Tutor(a)

APROBACIÓN DEL TRIBUNAL

El tribunal evaluador certifica:

Que, el trabajo de carrera, titulado “**IDENTIDAD Y GASTRONOMÍA MANABITA COMO APORTE AL DESARROLLO TURÍSTICO DE LA PARROQUIA COJIMÍES, CANTÓN PEDERNALES**”, ha sido realizado y concluido por la señorita Piloso Vera Emely Paola el mismo que ha sido controlado y supervisado por los miembros del tribunal.

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

Para dar testimonio y autenticidad,

Firmamos:

**PRESIDENTE
DEL TRIBUNAL
Ing. Diego Guzmán**

**MIEMBRO TRIBUNAL DE
TITULACIÓN
Ing. Claudia Loor**

**MIEMBRO TRIBUNAL DE
TITULACION
Ing. Argenis Montilla**

**DOCENTE TUTOR
DE TITULACIÓN
A.S. Carlos Piguave Mero, Mg.**

**Piloso Vera Emely Paola
Estudiante**

DECLARACIÓN DE AUTORÍA

El actual trabajo de investigación se realiza como requisito previo a la obtención del título de Licenciatura de Administración de Empresas Hoteleras en la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí. El contenido expuesto en este proyecto pertenece exclusivamente a las autoras; en caso de utilizar este documento, se debe otorgar los respectivos créditos.

Emely Paola Piloso Vera

131394817-4

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios primeramente por su infinita misericordia de permitir llegar hasta aquí, por haberme dado la dicha y ser bendecida de haber pertenecido a esta prestigiosa Universidad y brindarme todos sus saberes a través de sus docentes durante todo este tiempo como estudiante.

En segundo lugar, quiero expresar mi más grande y sincero agradecimiento al Mg. Carlos Piguave Mero, principal colaborador durante todo este proceso, quien con su dirección conocimiento y enseñanza permitió el desarrollo de este trabajo. Finalmente, a todas las personas que me han apoyado y han hecho que el trabajo se realicen éxito.

DEDICATORIA

El presente trabajo está dedicado a mi familia principalmente a mis padres y abuelos por haber sido mi apoyo a lo largo de mi carrera universitaria y a lo largo de mi vida. A todas las personas especiales que me acompañaron en esta etapa, aportando a mi formación tanto profesional como ser humano.

Resumen

IDENTIDAD Y GASTRONOMÍA MANABITA COMO APORTE AL DESARROLLO TURÍSTICO DE LA PARROQUIA COJIMÍES, CANTÓN PEDERNALES

La gastronomía es parte de la identidad que caracteriza a un destino en particular. En este sentido, se lleva a cabo la siguiente investigación basada en determinar la identidad y gastronomía manabita como aporte al desarrollo turístico de la parroquia Cojimíes, cantón Pedernales. Respecto a la metodología se emplea un análisis documental y se utilizan los métodos inductivo-deductivo. Como técnica se emplea el uso de la entrevista, se recogen un total de siete opiniones a los representantes de los establecimientos de restauración de la parroquia Cojimíes. Entre los resultados, se obtiene que los principales indicadores que permiten determinar que una comida sea considerada como identidad gastronómica de un país, se destacan su antigüedad, preparación, utensilios ancestrales utilizados, forma de servir. Respecto a las principales comidas que identifican a la gastronomía manabita en la parroquia Cojimíes, se destacan: Encocado, ceviches, corvina frita, viche, bolones, corviche. Estos platos son típicos de la comunidad y cada uno posee características distintivas, sobre todo lo cual los convierte en un menú muy apetecido por propios y extraños. Entre las estrategias formuladas se encuentran: Realizar capacitaciones al personal de servicios, publicitar las actividades gastronómicas realizadas en el destino y desarrollar eventos gastronómicos. En definitiva, la identidad y gastronomía manabita tiene un gran aporte para el desarrollo estas actividades, genera muchos beneficios especialmente económicos para las personas dedicadas a estas prouititudes. Asimismo, contribuye a mantener vivas las tradiciones culturales vinculadas con la preparación de platos, utensilios ancestrales y demás conocimientos.

Palabras clave: Identidad, actividades turísticas, gastronomía, gastronomía manabita y desarrollo local.

Abstract

Gastronomy is part of the identity that characterizes a particular destination. In this sense, the following investigation is carried out based on determining the Manabita identity and gastronomy as a contribution to the tourist development of the Cojimíes parish, Pedernales canton. Regarding the methodology, a documentary analysis is used and inductive-deductive methods are used. As a technique, the use of the interview is used, a total of seven opinions are collected from the representatives of the restoration establishments of the Cojimíes parish. Among the results, it is obtained that the main indicators that allow determining that a meal is considered as the gastronomic identity of a country, its age, preparation, ancestral utensils used, way of serving stand out. Regarding the main meals that identify Manabita gastronomy in the Cojimíes parish, the following stand out: Encocado, ceviches, fried sea bass, viche, bolones, corviche. These dishes are typical of the community and each one has distinctive characteristics, above all which makes them a highly desired menu by locals and strangers. Among the formulated strategies are: Carry out training for service personnel, publicize gastronomic activities carried out at the destination and develop gastronomic events. In short, the Manabita identity and gastronomy has a great contribution to the development of these activities, it generates many benefits, especially economic ones for the people dedicated to these activities. Likewise, it contributes to keeping alive the cultural traditions linked to the preparation of dishes, ancestral utensils and other knowledge.

Keywords: Identity, tourist activities, gastronomy, Manabí gastronomy and local development.

ÍNDICE DE CONTENIDO

INTRODUCCIÓN.....	1
JUSTIFICACIÓN	2
Planteamiento del problema.....	3
Formulación del problema:	4
Objetivo general.....	4
Objetivos específicos	4
CAPÍTULO I. MARCO TEÓRICO.....	6
1.1 Identidad	6
1.2 Identidad Manabita	7
1.3 Gastronomía Manabita.....	8
1.4 Desarrollo turístico.....	9
1.5 Pedernales	10
CAPÍTULO II. DISEÑO METODOLÓGICO.....	12
2.1 Enfoque metodológico	12
2.2 Métodos y técnicas de investigación:	12
2.3 Técnicas	13
2.4 Instrumentos.....	13
2.5 Población y muestra.....	14
2.6 Recolección de datos.....	15
CAPÍTULO III. RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....	16
3.1 Resultados	16
3.1 Generación de estrategias	23

CONCLUSIONES.....	24
RECOMENDACIONES.....	25
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	26
ANEXOS	28

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Métodos de investigación	12
Tabla 2. Unidades de análisis	14
Tabla 3. Características de la gastronomía manabita por distintos autores	16
Tabla 4. Pregunta #1. ¿Cuáles son los principales indicadores que determinan que una comida debe ser considerada como identidad gastronómica de un país?	17
Tabla 5. Pregunta #2. ¿Cuáles son las principales comidas que identifican a la gastronomía manabita en la parroquia Cojimíes?	18
Tabla 6. Pregunta #3. ¿Qué utensilios ancestrales se siguen empleando para la preparación de estos platos en la parroquia Cojimíes?	19
Tabla 7. Pregunta #4. ¿Cuáles son los ingredientes utilizados para la elaboración de los platos mencionados anteriormente?	20
Tabla 8. Pregunta #5. ¿Cuáles son las estrategias más efectivas para desarrollar el turismo gastronómico en la parroquia Cojimíes?	21
Tabla 9. Pregunta #6. ¿Quiénes son los encargados de planificar y ejecutar estas actividades en función de lograr el desarrollo turístico y gastronómico de la parroquia Cojimíes, cantón Pedernales?	22

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Diagrama Ishikawa.....	4
Figura 2. Hilo conductor.....	6

INTRODUCCIÓN

De acuerdo con Cepeda (2018), la identidad cultural se refiere a las características más relevantes y autóctonas de una región, de un pueblo o de una comunidad. Aquello que hace de ese territorio un lugar único, con personalidad. Y todo esto gracias al patrimonio inherente a dicho territorio, un patrimonio tangible como monumentos, obras de arte, parajes naturales, etc., y otro intangible como la lengua, las costumbres, el folclore.

Es importante señalar que para Gallegos (2018), la identidad cultural es un conjunto de valores, tradiciones, símbolos, creencias y patrones de comportamiento que sirven como elemento unificador dentro de un grupo social y como base para construir un sentido de pertenencia entre los individuos que lo conforma. En torno a lo expuesto se infiere que las culturas no son homogéneas. Contienen grupos o subculturas que forman parte de su diversidad interna en respuesta a los intereses, normas, y rituales que estos grupos comparten en la cultura dominante.

Ecuador es actualmente uno de los países con mayor riqueza gastronómica, considerada como productora de materias primas permitiendo el crecimiento de esta actividad. Cocinar alimentos muy apetecidos por propios y extraños, lo convierte en un lugar atractivo para realizar turismo (Choez, 2021).

El territorio ecuatoriano posee una inmensa riqueza distribuida en sus regiones, esto se evidencia en la preparación de distintos platos típicos. En dicho contexto, Manabí se postula como un territorio poseedor de una amplia oferta gastronómica. Al igual que Cojimíes parroquia del cantón Pedernales, es reconocido como uno de los sitios de cocina ancestral, aquello fue un legado de sus antepasados, los cuales dejaron el conocimiento a las nuevas generaciones.

La gastronomía manabita es una tradición cultural y milenaria, ya que es un lugar donde se produce una gran variedad de materia prima para la preparación de exquisitos platos que combinados con productos del mar y de la producción de su tierra generan una amplia variedad sabores típicos y ancestrales que enriquecen la gastronomía de la localidad. También se puede encontrar evidencia en la comida campesina cocinada en horno de leña, lo que le da un sabor único con especies que le dan a sus platos un toque culinario que deleita a los amantes de probar diferentes comidas.

JUSTIFICACIÓN

Las actividades turísticas permiten generar varios beneficios, especialmente de carácter económicos, esto ocurre gracias a la visita d

e miles de turistas cada año que acuden a distintas partes del mundo, en la búsqueda de degustar de su gastronomía local, conocer sobre sus culturas y tradiciones, realizar prácticas de un deporte en particular, o asistir a convenciones.

El turismo es un sector que en definitiva aporta a fortalecer la economía de las comunidades receptoras. En cuanto a la gastronomía esta se encuentra estrechamente ligada con el desarrollo del turismo sostenible para que sea relevante de generación en generación su cultura y tradición ancestral.

Actualmente, en la parroquia Cojimíes continúa el legado de sus antepasados y hoy forma parte de los eventos que inspiran el desarrollo de las fiestas gastronómicas típicas, el festival de la Corvina y el Robalo donde se destaca diferentes platos típicos y ancestrales la cual genera una reactivación económica en el sector turístico, por otro lado, está el festival del coco en donde también se destaca por una rica variedad y exquisita gastronomía a base de coco, entre otros. Este estudio pretende contribuir a la gastronomía ancestral como una alternativa para mejorar el desarrollo turístico sostenible proponiendo estrategias de sostenibilidad para los negocios gastronómicos de este territorio.

Este estudio se enfoca en la zona de Cojimíes, que pertenece a la provincia de Manabí, y de acuerdo al Plan de Desarrollo Local y Ordenamiento Territorial del GAD, es importante mantener los estándares de la gastronomía comercial local, lo que evidencia la falta de políticas y normativas que permitan un posicionamiento más fuerte de los productos gastronómicos que contribuyan al desarrollo sostenible de la industria turística.

Planteamiento del problema

La gastronomía del Ecuador es una de las más variadas a nivel mundial, contiene una gran pluriculturalidad basada en sus regiones como son costa, sierra, oriente e insular, las cuales combinan diferentes tipos de platillos con una sazón única, lo que impulsa el turismo de cada región y aporta al desarrollo económico y social del país (Baque, 2021).

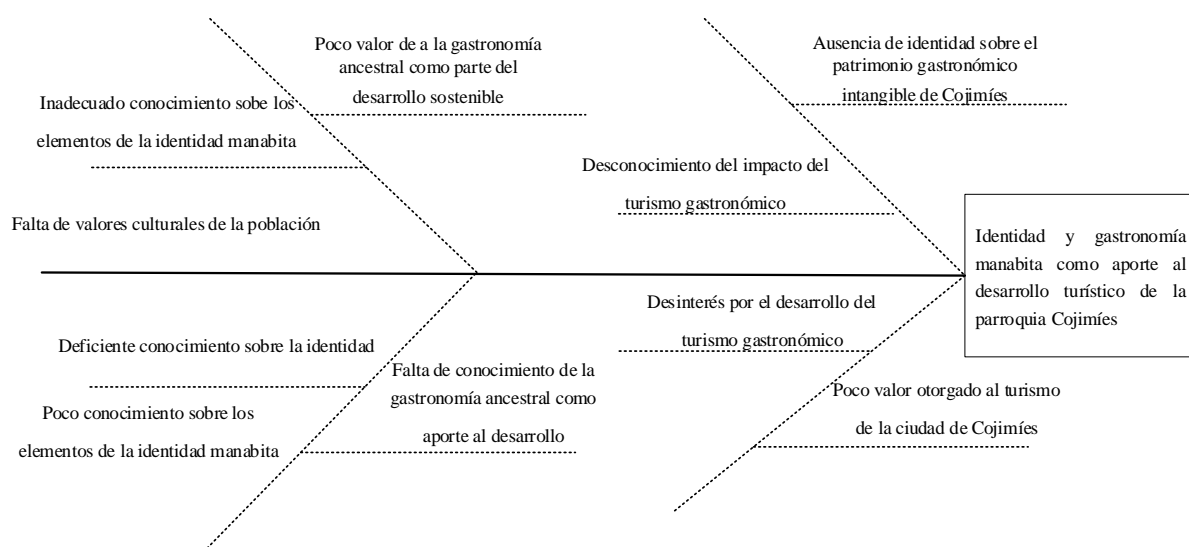
El Ecuador es considerado uno de los países con mayor variedad de platillos tradicionales y paisajes, cada detalle de este hermoso país se ve reflejado en la preparación de sus platos que se pueden degustar en cualquier parte del país.

Haciendo énfasis en los problemas, se detecta que uno de estos el inadecuado nivel de relación entre la gastronomía y el desarrollo turístico sostenible de Cojimíes, esto ocurre por la falta de posicionamiento de la gastronomía ancestral, desinterés por el conocimiento del patrimonio gastronómico intangible y también el poco valor otorgado a la gastronomía tradicional.

A través de esta investigación se busca conocer el aporte de la identidad y gastronomía manabita como aporte al crecimiento turístico de la parroquia Cojimíes, esto beneficiará a los propietarios que ofertan los servicios culinarios. De acuerdo con Viteri (2019), es un aporte al turismo y a la economía local para mejorar la calidad de vida de la población y de esta forma conseguir que el territorio se consolide como un destino turístico competitivo a nivel nacional e internacional a través de su gastronomía.

De la misma manera, platos preparados con productos de los ríos, mares y tierra por lo que es importante destacar las principales causas y consecuencias del problema mediante la siguiente figura (1).

Figura 1. Diagrama Ishikawa



Fuente: Elaboración propia

Formulación del problema:

¿De qué manera se puede fortalecer la identidad y gastronomía manabita como aporte al desarrollo turístico de la parroquia Cojimíes, cantón Pedernales?

El objeto de estudio es la identidad gastronómica manabita y el campo de acción es la parroquia Cojimíes, cantón Pedernales que es el lugar donde se va a desarrollar la investigación.

Variables de estudio

La variable dependiente en esta investigación es la identidad y gastronomía manabita mientras que la variable independiente es desarrollo turístico de la parroquia Cojimíes.

Con base a lo expuesto se formulan los siguientes objetivos generales y específicos de la investigación:

Objetivo general

Realizar un estudio para la identificación de las características de la identidad y gastronomía manabita como aporte al desarrollo turístico de la parroquia Cojimíes, cantón Pedernales.

Objetivos específicos

- Fundamentar teóricamente las variables identidad y gastronomía para la sustentación conceptual de la investigación.

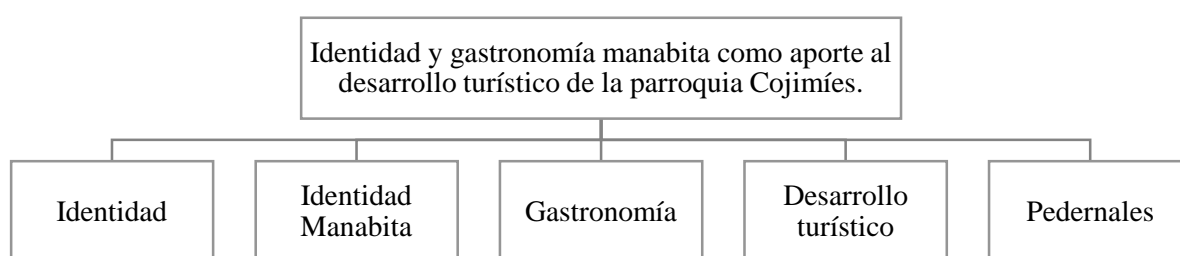
- Identificar la identidad y gastronomía manabita que predominan en el ámbito turístico y gastronómico.
- Diseñar un conjunto de actividades enfocadas en el fortalecimiento de las actividades turísticas gastronómicas de la parroquia Cojimíes.

El proyecto de investigación se desarrolla en tres capítulos: En el Marco Teórico se agregan los contenidos relacionados con la identidad cultural y la gastronomía manabita. Por su parte, en el Diseño Metodológico se establece el enfoque y tipo de estudio. Asimismo, se definen los métodos y las técnicas utilizadas para la recopilación de información en el campo de acción. Mientras que en los Resultados y Discusión se procede al análisis y descripción los datos obtenidos a través de la aplicación de los instrumentos. Luego se redactan las conclusiones y recomendaciones.

CAPÍTULO I. MARCO TEÓRICO

En el desarrollo del marco teórico se procede a definir las variables principales de este tema de investigación; para lograr una mejor comprensión de este apartado se elabora un hilo conductor (figura 2):

Figura 2. Hilo conductor



Nota: Variables del estudio

1.1 Identidad

La identidad es la característica o conjunto de características que definen a una persona o cosa y la diferencian de las demás. Puede incluir aspectos como el nombre, la edad, el género, la nacionalidad, la cultura, la personalidad, etc. También puede ser considerada en términos más amplios, como la identidad cultural o la identidad de género. en si la identidad se refiere a cómo una persona se ve a sí misma y cómo se relaciona con los demás (Jacome, 2023).

La evolución de la sociedad reclama que los derechos de libertad sean tan atendidos como los de igualdad, y que en ambos tengan cabida los derechos de identidad. La irrupción del individuo, el protagonismo de las minorías antes invisibilizadas, el afloramiento de la diferencia, la creciente diversidad cultural (Fernández, 2020).

En vista de aquello, es posible inferir que la identidad es todo aquello que representa a las personas a nivel grupal, pues todo dependerá de los enfoques entre los cuales se pueda concebir ya que este es un tema abierto de acuerdo a sus diferentes enfoques sociales.

De acuerdo con lo señalado por Guamán (2022) la identidad implica a la interrelación de diferentes grupos culturales, compartiendo, sus costumbres, mitos, ritos, saberes ancestrales, medicina, gastronomía, literatura, lengua materna, y modos de vida, para fortalecer una educación intercultural con una identidad propia se debe enfrentar a los diferentes desafíos y estereotipos de la vida solo así, se logrará a promover una cultura propia y original en nuestra generación presente y futura.

Sin embargo, la identidad cultural puede ser vista como un proceso abierto, nunca completo; como una identidad histórica, que se encuentra en continua transformación y cuyo sentido reside en posibilitar el autorreconocimiento, el desarrollo de la autonomía y la dinámica endógena. Se entiende que plantear la identidad como construcción social es pensarla como voluntad, “como un resorte para la acción”, más que como una forma de contemplación.

Asimismo, la identidad se construye siempre como diferencia con otras identidades. Esta diferenciación puede ser entendida como una posición absoluta y un conflicto existencial, es decir, como separación entre amigos y enemigos, o bien como oposición en la que está implicada el reconocimiento del otro.

En síntesis, se puede definir que la identidad cultural es un proceso de diferenciación de carácter intersubjetivo, mediado interactiva y comunicativamente, que permite el autorreconocimiento y la autonomía. Se construye desde la tradición, pero mantiene con ésta una relación crítica. No se refiere únicamente al pasado, sino también al presente y al futuro, a lo que se quiere ser.

Fundamentado en lo anterior, se asume como identidad al conjunto de características propias de una persona o un determinado grupo, en estos se encuentran: gustos, acciones, creencias, tradiciones, preferencias, estudios, costumbres o demás aspectos diferenciadores, los cuales permiten distinguirlos del resto.

1.2 Identidad Manabita

Manabí, provincia ecuatoriana es la tierra de dos etnias: cholos y montubios, y aunque comparten el mismo territorio, unos y otros poseen sus propias manifestaciones culturales, pero debido a la cercanía del territorio esas costumbres se han ido mezclando de manera que las tradiciones de unos son practicadas y aceptadas por todos, obviamente con las claras diferencias tanto geográficas como de su actividad económica (Vidal et al., 2018).

Desde luego, Ecuador es un país poseedor de atractivos ya sean naturales o culturales, sus regiones tienen diversas características ya sea en la forma de preparar o servir sus alimentos, forma de vestir de sus ciudadanos, estilo de construcciones y demás aspectos. En el ámbito turístico cada territorio trata de aprovechar al máximo sus recursos y también realizan constantes adecuaciones para brindar un servicio de excelencia a turistas nacionales o internacionales.

En algunos pueblos del país se siguen manteniendo vivas las tradiciones y manifestaciones culturales, no obstante, se denota que estos han recibido un mínimo apoyo de las entidades gubernamentales. Por tal razón, es importante que esta ayuda se incremente y así evitar que estas costumbres desaparezcan en el tiempo.

En este contexto, se entiende por identidad manabita al conjunto de características vinculadas con el comportamiento, gustos, costumbres, tradiciones o manifestaciones culturales propias de los habitantes de esta región. Dichas actividades se han transmitido de generación en generación, conservándose actualmente a pesar de los años.

1.3 Gastronomía Manabita

La gastronomía tradicional varía de acuerdo a las condiciones naturales de cada región, en Manabí, existen una gran variedad de platos típicos, y cada uno se basa en recetas tradicionales que han sido modificadas con el tiempo, mejorando la sazón de cada plato. Los ingredientes más utilizados para acompañar un platillo son el maní y el plátano debido a su fácil preparación y apetecible sabor (Vera, 2017).

Desde luego, la gastronomía es un patrimonio inmaterial transmitido de generación en generación, se origina por colectivos y grupos de personas en respuesta al medio en el que se desarrollan y se relacionan con la naturaleza y su propia historia, construyendo así un sentido de identidad que promueve el respeto a su diversidad cultural y humana (Alcívar y Loor, 2023).

Como tal, cada región tiene sus recursos naturales que hacen que sus platos típicos tengan su propio sabor, sin embargo, cada receta tiene una tradición que debe ser aceptada y valorada como parte de su identidad ya de allí dependerá de cada persona los ingredientes que desee adaptar a su plato típico.

Asimismo, Ponce (2017), explica que la parroquia Cojimés posee una gastronomía variada y uno de los productos mayormente comercializados son las tortillas de maíz, las tortillas de yuca, los bollos, y el café, un icónico producto por el cual es conocida, otro de los platos mayormente consumidos y conocidos es el ceviche de pescado con maní, cuya popularidad es única entre propios y extraños.

En efecto, existe una gran cantidad de platos que hacen de este lugar inigualable no solo por sus platos típicos, sino también por la calidez de su gente, además de sus atractivos turísticos que deben ser presentados ante los turistas para conocimiento de propios y extraños.

Por su parte, Mejía (2016), resalta la gastronomía tradicional además de sus ingredientes, un punto importante que se debe tener en cuenta es la preparación, por lo que uno de los secretos para obtener deliciosos platillos en la parroquia de Cojimés, es cocinar con horno de leña, debido a que proporciona un sabor único y natural. Además de que es un método de cocina tradicional utilizado por las personas desde la antigüedad hasta la actualidad.

En definitiva, cada territorio tiene sus propias costumbres en este caso la preparación de los platos típicos de Cojimés se realiza en horno de leña, lo cual les da a sus comidas un sabor inigualable además de la utilización de productos del mar frescos, que ayudan a complementar sus platos típicos. Estas actividades deben complementarse con una atención de primer nivel que satisfaga las necesidades de las personas que acuden a esta localidad.

1.4 Desarrollo turístico

En la búsqueda del desarrollo turístico, es pertinente contar con una planificación la cual permita incrementar la competitividad de los destinos, así como para maximizar los impactos positivos del turismo, minimizar los negativos, anticipar los cambios en las necesidades y gustos de la demanda reorientando la oferta, reducir las deficiencias del destino, luchar contra la estacionalidad, entre otros (Cedeño, 2022).

Basado en lo anterior, se infiere que la actividad turística permite conocer una gran variedad de lugares del país, permitiendo el desplazamiento de las familias y la interrelación entre las personas intercambiando cultura, y tradición, además de generar ingresos a las familias que viven del turismo.

El turismo gastronómico es un tipo de actividad turística que 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, el turismo gastronómico puede implicar también otras actividades afines tales como la visita a productores locales, la participación en festivales gastronómicos y la asistencia a clases de cocina (OMT, 2019).

A criterio de la autora, la importancia del turismo gastronómico es notable debido a su forma de ofrecer turismo, otorga todas las experiencias culinarias que un visitante desea experimentar mientras fortalece la economía de la región, esto es un incentivo para los lugareños en seguir perfeccionando su gastronomía y producto turístico en general para satisfacer a futuros visitantes.

Asimismo, para lograr el crecimiento turístico en un territorio es necesario que exista un trabajo entre los actores locales, inversionistas, prestadores de servicios y también el apoyo de los residentes. Es prudente que se planifiquen actividades que aporten al desarrollo local y sobre todo se pueda brindar un servicio de excelencia a los turistas.

1.5 Pedernales

El cantón Pedernales es un sitio privilegiado tiene una extensión de 54 kilómetros de costa, comprendido entre Cojimíes hasta La Cabuya, un lugar con aguas muy tranquilas, ideal para bañistas de la tercera edad y niños. Además, cerca de las orillas de la playa se encuentran coloridas cabañas en las que es posible disfrutar de refrescantes bebidas, música e historias de sus habitantes amables y carismáticos.

Esta localidad posee bosques, montañas vírgenes, valles, ríos y el Océano Pacífico regando sus costas, han influido para el desarrollo de la agricultura, la artesanía, la crianza del ganado bobino, la pesca, el cultivo del camarón. Sus playas, el ser parte de la Reserva Mache Chindul y la variedad de sus comidas constituyen sus mejores atractivos turísticos.

En Semana Santa se puede disfrutar del festival del coco y en agosto, declarado como el mes del turismo y rescate cultural ancestral, se organizan varios Festivales: De la Corvina, del Cangrejo Azul, Flores y Fruta silvestre, Festival del queso, cuajada y suero blanco, de la Langosta y Langostino. La cazuela de mariscos con coco, el arroz con marisco, langostinos apanados, ceviches son platos que ofertan sus locales.

Pedernales tiene belleza natural, la amabilidad y su gente es muy alegre. Su gastronomía incluye comida fresca con frutos del mar, así es común saborear ceviches de camarón con pescado, arroz marinero (que incluyen pulpos, conchas y más mariscos), pescado frito con patacones y ensalada o el imperdible viche, sopa con muchos mariscos, vegetales y un toque de maní, una delicia de sabor intenso.

Por otro lado, se encuentra la parroquia Cojimíes, que limita con la provincia de Esmeraldas, allí se ubica la isla del Amor, un banco de arena que se extiende hacia el océano, desde la desembocadura del río Cojimíes. Las parejas de enamorados viajan para jurarse amor eterno. Pedernales tiene una capacidad hotelera de 4.500 plazas de hospedaje, aproximadamente, y locales modernos y funcionales, donde podrás alojarte con las medidas de seguridad necesarias.

En conclusión, se determina que la gastronomía de Manabí y especialmente la del cantón Pedernales es rica y variada. En dicha localidad existen diferentes productos que pertenecen a la agricultura local, también se desarrollan festivales que buscan dar a conocer sobre la oferta gastronómica que posee el destino.

CAPÍTULO II. DISEÑO METODOLÓGICO

Dentro del marco metodológico se desataca los enfoques, métodos, técnicas e instrumentos que de acuerdo con los criterios de esta investigación se aplican con la finalidad de dar respuesta a los objetivos propuestos.

2.1 Enfoque metodológico

De acuerdo con Hernández et al., (2014) la investigación cualitativa se enfoca en la búsqueda de datos los cuales son recopilados para establecer relaciones entre elementos. El método usado es el análisis de contenido. En este caso de estudio, se lo aplicó para alcanzar los objetivos propuestos de identificación y formulación preliminar, insertados dentro del marco del desarrollo socioeconómico integral.

2.2 Métodos y técnicas de investigación:

Para una mejor orientación del proceso metodológico a seguir, se ha generado la siguiente tabla en donde se identifican cada uno de los pasos a seguir, con sus respectivos métodos, técnicas y los resultados que se esperan en cada etapa:

Tabla 1. Métodos de investigación

Pasos (Objetivos de la investigación)	Métodos	Técnicas	Resultados
Fundamentar teóricamente las variables identidad y gastronomía para la sustentación conceptual de la investigación	Analítico-Sintético Exploratorio	Revisión documental	Datos sobre la importancia de la identidad y la gastronomía en el desarrollo local de un destino
Identificar la identidad y gastronomía manabita que predominan en el ámbito turístico y gastronómico.	Exploratorio	Cuestionario de entrevista	Determinar aspectos y características relacionadas con la gastronomía manabita y su aporte al crecimiento turístico
Determinar las principales comidas que identifican a la gastronomía manabita en la parroquia Cojimíes.	Analítico-Sintético	Revisión bibliográfica	Reconocer los platos principales, su preparación y uso de utensilios en la parroquia Cojimíes, cantón Pedernales

Generar estrategias para desarrollar el turismo en la parroquia Cojimíes a partir de los resultados obtenidos en los objetivos anteriores.	Exploratorio	Matrices y tablas	Mostrar la relación entre la identidad y gastronomía y el desarrollo turístico.
--	--------------	-------------------	---

Nota: Elaboración propia

Ahora bien, a continuación, se detallan cada uno de los pasos a seguir, enfatizando los métodos y técnicas seleccionados. En este sentido, se utiliza el **método analítico-sintético**, el cual funciona como una unidad dialéctica y de ahí proviene su término. En esta investigación se lo emplea para estudiar aspectos relacionados con la gastronomía a nivel general y luego sacar conclusiones específicas que se ubican posteriormente en el documento. Por su parte, **el método exploratorio** sirve para investigar características de un fenómeno de estudio, en este caso específico se estudian las variables vinculadas con la gastronomía y la identidad.

2.3 Técnicas

La entrevista se utiliza normalmente para medir comportamientos, experiencias, opiniones y percepciones con respecto a tema en específico, al ser una técnica formal sus interrogantes son abiertas y también se debe completar los datos de la persona entrevistada (Arias, 2020).

En esta investigación se utiliza como técnica la entrevista, la cual está dirigida a expertos en la gastronomía ancestral en la parroquia Cojimíes, cantón Pedernales. A través de las respuestas obtenidas se determina el aporte de la identidad y gastronomía manabita hacia el desarrollo turístico de dicha localidad.

La revisión documental permite identificar las investigaciones elaboradas con anterioridad, las autorías y sus discusiones; delinear el objeto de estudio; construir premisas de partida; consolidar autores para elaborar una base teórica; hacer relaciones entre trabajos (Rodríguez y Pérez, 2019). En esta investigación se empleó esta técnica para compilar datos referentes a la identidad y la gastronomía, para esto se hizo una amplia búsqueda en textos como: artículos y publicaciones científicas, tesis, informes, documentos oficiales y demás.

2.4 Instrumentos

Según Arias (2020) el cuestionario es un instrumento de recolección de datos utilizado comúnmente en los trabajos de investigación científica. Consiste en un conjunto de

preguntas presentadas y enumeradas en una tabla y una serie de posibles respuestas que el consultado debe responder.

En este proyecto se utiliza el cuestionario como instrumento para la debida recopilación de datos en el campo de acción previamente definido. Este formato de entrevista se estructura 6 preguntas abiertas (Ver anexo 1).

2.4.1 Validación de instrumentos

Luego de diseñar el formato de entrevista, se procede a realizar la concerniente validación de datos. Dicho proceso consiste consultar a profesionales de la rama de gastronomía, sobre la estructura del cuestionario. Asimismo, se admiten sugerencias que ayuden a obtener información fidedigna en este proceso investigativo. Dicha validación se puede constatar con mayor precisión en el anexo 5.

2.5 Población y muestra

Para recabar los datos pertinentes se toma como población o unidades de análisis a los expertos en gastronomía manabita, de los cuales se desconoce el número, pero siguiendo a Hernández (2014), quien determina que estos estudios se pueden tomar como muestra usando la intencionalidad del investigador en un número de entre 5 y 12 personas, se ha considerado a personas expertas, las cuales deben de cumplir con los siguientes criterios de selección:

- Personas con conocimiento de la gastronomía tradicional manabita.
- Representantes de establecimientos de prestación de servicios de restauración.
- Que pertenezcan a un establecimiento con más de 20 años de existencia.

Tabla 2. Unidades de análisis

	#	Unidades de observación	Personas
Restaurantes parroquia Cojimías	1	Libro: Manabí y su comida milenaria	
	2	Representante del restaurante Punta Coco: Roberto Bonilla	1
	3	Representante del restaurante Sueño de Teo: Teodoro Olives	1
	4	Representante del restaurante Popular: Ángela Plaza	1
	5	Representante del restaurante Costeñito :Ramona Villegas	1

	6	Representante del restaurante Doña Bella: Alexandra Vera	1
	7	Representante del restaurante 3Maria: María Vera	1
	8	Representante del restaurante Arianita: Edilma Vilela	1

Fuente: Elaboración Propia

2.6 Recolección de datos

A efectos de recabar las opiniones de los representantes de los establecimientos mencionados en la tabla (2) se procede a visitar a los gerentes propietario de cada lugar de la parroquia Cojimés, durante el mes de mayo del año 2023. Allí se compilan sus puntos de vista sobre las preguntas planteadas, dando respuesta a la problemática y por supuesto a los objetivos planteados.

CAPÍTULO III. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

3.1 Resultados

Con la revisión bibliográfica y con los resultados de las preguntas formuladas, se pretende responder a cada uno de los objetivos establecidos inicialmente dentro del proyecto de investigación, así mismo, la investigadora ha organizado de manera meticulosa la información obtenida, de modo que la misma pueda entenderse de la mejor manera posible.

En este sentido, para responder al objetivo 1, que declara: “Identificar la identidad y gastronomía manabita que predominan en el ámbito turístico y gastronómico”, se procede a mostrar la siguiente matriz con los resultados de la revisión documental realizada.

Tabla 3. Características de la gastronomía manabita por distintos autores

#	Autor	Características
1	Vega et al., (2017)	La gastronomía manabita se sostiene en la conservación de las prácticas tradicionales en la preparación de los platos Utensilios ancestrales empleados en la cocina manabita.
2	Ponce (2017)	La comida tiene un nexo entre los pueblos tradicionales y las nuevas generaciones Mantiene viva las tradiciones y costumbres de los pueblos.
3	Alcívar y Loor (2023)	Arte y prácticas culinarias transmitidas de generación en generación Historia y características sobre las tradiciones de las técnicas de cocina
4	Quimis (2022)	Gastronomía e identidad de los pueblos, mantener vivas sus tradiciones a través de la preparación de platos y uso de utensilios ancestrales
5	Cortez y Jama (2023)	Conexión entre las generaciones mediante la transmisión de conocimientos en la gastronomía

Fuente: Elaboración Propia

Análisis: Después de analizar los contenidos mencionados por los autores anteriores, se determina que las principales características de la gastronomía tradicional están vinculadas con las raíces de los pueblos originarios, dentro de los cuales se destacan aspectos

elementales como su historia, asimismo sobre las prácticas que realizaban entre las cuales se encuentra la preparación de platos que aún se conservan en la actualidad.

En este sentido, para responder al objetivo 2, que declara: “Identificar los principales indicadores que determinan que una comida debe ser considerada identidad gastronómica de un país”, se procede a mostrar la siguiente matriz con los resultados de la pregunta 2, de la entrevista aplicada:

Tabla 4. Pregunta #1. ¿Cuáles son los principales indicadores que determinan que una comida debe ser considerada como identidad gastronómica de un país?

#	Restaurantes	Respuestas
1	Representante del restaurante “Punta Coco” Sr. Roberto Bonilla	Sabor, preparación, utensilios empleados.
2	Representante del restaurante “Sueño de Teo” Sr. Teodoro Olives	Olor, formas de preparación y servir.
3	Representante del restaurante “Popular” Sra. Ángela Plaza	Ser solicitadas por locales y visitantes, la preparación y el gusto de las comidas.
4	Representante del restaurante “Costeñito” Sra. Ramona Villegas	Elaboración de platos y uso de utensilios ancestrales
5	Representante del restaurante “Doña Bella” Sra. Alexandra Vera	Antigüedad, uso de alimentos propios de localidad, representatividad del plato.
6	Representante del restaurante “Arianita” Sra. Edilma Vilela	Utensilios ancestrales en la preparación de las comidas,
7	Representante del restaurante “3María” Sra. María Vera	Aporte del plato a la gastronomía, utensilios ancestrales empleados en la preparación de estos platos.

Nota: Elaboración propia

Análisis. - De acuerdo a las opiniones de los consultados se denota que para una comida sea considerada como identidad gastronómica de un país, debe poseer una historia basado en su preparación, utensilios empleados, forma de servir, entre otros. Estos aspectos son importantes para mantener vivas las tradiciones culturales de los pueblos ancestrales.

En este mismo orden de ideas, para responder al objetivo 3 que plantea: “Determinar las principales comidas que identifican a la gastronomía manabita en la parroquia Cojimíes.”, se ha considerado las respuestas a las preguntas 2, 3 y 4 de la entrevista, las mismas que se muestran a continuación:

Tabla 5. Pregunta #2. ¿Cuáles son las principales comidas que identifican a la gastronomía manabita en la parroquia Cojimíes?

#	Restaurantes	Respuestas
1	Representante del restaurante “Punta Coco” Sr. Roberto Bonilla	Encocado y ceviches
2	Representante del restaurante “Sueño de Teo” Sr. Teodoro Olives	Ceviche, camarón apanado, corvina frita
3	Representante del restaurante “Popular” Sra. Ángela Plaza	Bolón, ceviche, arroz marinero y encocado.
4	Representante del restaurante “Costeñito” Sra. Ramona Villegas	Viche y bolones
5	Representante del restaurante “Doña Bella” Sra. Alexandra Vera	Arroz con camarón de concha, camarón al ajillo, langosta encocada y sopa marinera
6	Representante del restaurante “Arianita” Sra. Edilma Vilela	Corvina, ceviche, bolón y corviche
7	Representante del restaurante “3María” Sra. María Vera	Ceviche, bolón, corvina.

Nota: Elaboración propia

Análisis. - Respecto a las principales comidas que representan a Cojimíes, los entrevistados señalan a: ceviche, encocado, viche, bolones, corvina frita, entre otros. Desde luego, cada plato posee sus particularidades y características, que se han mantenido con el pasar del tiempo.

Tabla 6. Pregunta #3. ¿Qué utensilios ancestrales se siguen empleando para la preparación de estos platos en la parroquia Cojimíes?

#	Restaurantes	Respuestas
1	Representante del restaurante “Punta Coco” Sr. Roberto Bonilla	Mate y cuchara de palo.
2	Representante del restaurante “Sueño de Teo” Sr. Teodoro Olives	Batea de madera y cucharones de madera.
3	Representante del restaurante “Popular” Sra. Ángela Plaza	Molinillo de palo.
4	Representante del restaurante “Costeñito” Sra. Ramona Villegas	Horno de leña, cuchara de mate y cuchara de palo.
5	Representante del restaurante “Doña Bella” Sra. Alexandra Vera	Cuchareta de palo y olla de barro.
6	Representante del restaurante “Arianita” Sra. Edilma Vilela	Cuchara de madera y molinillo.
7	Representante del restaurante “3María” Sra. María Vera	Cuchara de mate y de palo.

Nota: Elaboración propia

Análisis. - Haciendo énfasis en los utensilios ancestrales que se siguen empleando para la preparación de estos platos en la parroquia Cojimíes, los encuestados indican que estos son: horno de leña, cuchara de mate y de palo, molinillo de palo y demás.

Tabla 7. Pregunta #4. ¿Cuáles son los ingredientes utilizados para la elaboración de los platos mencionados anteriormente?

#	Restaurantes	Respuestas
1	Representante del restaurante “Punta Coco” Sr. Roberto Bonilla	Ceviche: mariscos, limón, sal y vegetales.
2	Representante del restaurante “Sueño de Teo” Sr. Teodoro Olives	Ceviche: vegetales, camarones precocinados, pescado precocinado. Preparación de la corvina frita: Aliñado con limón y sal.
3	Representante del restaurante “Popular” Sra. Ángela Plaza	Encocado: Ajo, cebolla, hierbita, cebolla blanca, coco, sal, orégano y pimienta.
4	Representante del restaurante “Costeñito” Sra. Ramona Villegas	Viche de camarón: Maní, yuca, camote, hierbita, maduro y zapallo.
5	Representante del restaurante “Doña Bella” Sra. Alexandra Vera	Ceviche: pescado y camarón, limón, sal y vegetales.
6	Representante del restaurante “Arianita” Sra. Edilma Vilela	Corviche: Verde, maní, refrito, aceite, condumio de pescado y ensalada. Bolón: Verde, mantequilla, chicharrón o queso, hierbita y cebolla blanca.
7	Representante del restaurante “3María” Sra. María Vera	Bolón: Verde, Mantequilla, cebolla blanca, queso o chicharrón, hierbita.

Nota: Elaboración propia

Análisis. - Entre los principales ingredientes que se utilizan para la preparación de estos platos típicos de esta comunidad, se destacan: pescado, verde, maní, limón, sal, vegetales, entre otros. Algunos de estos productos son cosechados en la región.

Ahora bien, para responder al Objetivo 4 que declara: “Generar estrategias para desarrollar el turismo en la parroquia Cojimés a partir de los resultados obtenidos en los objetivos anteriores”, se ha considerado las respuestas a las preguntas 5 y 6.

Tabla 8. Pregunta #5. ¿Cuáles son las estrategias más efectivas para desarrollar el turismo gastronómico en la parroquia Cojimés?

#	Restaurantes	Respuestas
1	Representante del restaurante “Punta Coco” Sr. Roberto Bonilla	Para el desarrollo de esta actividad se necesita fortalecer la atención al cliente, esto se puede lograr a través de capacitaciones. Asimismo, se debe incrementar la publicidad, ya que es muy básica.
2	Representante del restaurante “Sueño de Teo” Sr. Teodoro Olives	Mostrar buenos valores al momento de atender al cliente y mejorar la infraestructura, para así brindar una mejor comodidad.
3	Representante del restaurante “Popular” Sra. Ángela Plaza	Carisma, respeto y atención al cliente.
4	Representante del restaurante “Costeñito” Sra. Ramona Villegas	Fortalecer la atención de calidad, estar pendiente a los requerimientos de los clientes y así poder satisfacer sus necesidades.
5	Representante del restaurante “Doña Bella” Sra. Alexandra Vera	Buena hospitalidad.
6	Representante del restaurante “Arianita” Sra. Edilma Vilela	Potenciar la calidad del servicio a través de charlas y conferencias, mejorar la temática de los establecimientos.
7	Representante del restaurante “3María” Sra. María Vera	Mejorar la accesibilidad hacia los establecimientos y ubicar señaléticas.

Nota: Elaboración propia

Análisis. -Acerca de las estrategias propuestas por los consultados para contribuir al desarrollo del turismo gastronómico en la parroquia Cojimés, se encuentran: mayor hospitalidad, atención de calidad, carisma, respeto y mayor publicidad.

Tabla 9. Pregunta #6. ¿Quiénes son los encargados de planificar y ejecutar estas actividades en función de lograr el desarrollo turístico y gastronómico de la parroquia Cojimíes, cantón Pedernales?

#	Restaurantes	Respuestas
1	Representante del restaurante “Punta Coco” Sr. Roberto Bonilla	Junta Parroquial
2	Representante del restaurante “Sueño de Teo” Sr. Teodoro Olives	Junta Parroquial-Municipio de Pedernales
3	Representante del restaurante “Popular” Sra. Ángela Plaza	Junta Parroquial
4	Representante del restaurante “Costeñito” Sra. Ramona Villegas	Junta Parroquial
5	Representante del restaurante “Doña Bella” Sra. Alexandra Vera	Junta Parroquial-Municipio de Pedernales
6	Representante del restaurante “Arianita” Sra. Edilma Vilela	Junta Parroquial
7	Representante del restaurante “3María” Sra. María Vera	Junta Parroquial

Nota: Elaboración propia

Análisis. - En definitiva, para lograr el desarrollo esperado se necesita del apoyo de todos los actores: Junta parroquial, GAD Pedernales y demás autoridades encargados del manejo del turismo.

3.1 Generación de estrategias

La investigación de campo señala que existen varias debilidades que no han permitido que el destino logre alcanzar las metas esperadas en la parroquia Cojimíes, provincia de Manabí. En vista de aquello se proponen las siguientes estrategias que buscan resolver estos aspectos negativos y así alcanzar los objetivos.

1. Realizar capacitaciones al personal de servicios.

Las capacitaciones serán en temas vinculados con buenas prácticas, atención al cliente, calidad del servicio. Desde luego esto ayudará a que los empleados puedan elevar sus habilidades y poder satisfacer las necesidades solicitadas por los turistas ya sean estos locales o internacionales.

2. Publicitar las actividades gastronómicas realizadas en el destino.

En la actualidad la presencia en redes sociales es vital para la mayoría de ámbitos y el sector turístico-gastronómico no está exento de aquello. Por tanto, las autoridades encargadas de manejar el turismo en Cojimíes, deben actuar con prontitud y comenzar a subir contenido a los canales oficiales para que así las personas estén informadas sobre lo que ofrece el destino especialmente en materia de gastronomía.

3. Desarrollar eventos gastronómicos.

A través de la ejecución de este evento se podrá mostrar al público la variedad de platos típicos que ofrece la comunidad. Del mismo modo, se dará a conocer la representatividad, origen, preparación, forma de servir y demás características de cada uno.

Los encargados de llevar a cabo estas acciones son los representantes del GAD Pedernales, la junta parroquial del Cojimíes, y representantes del sector de alimentos y bebidas. En definitiva, debe coexistir un trabajo articulado para conseguir los fines pertinentes.

CONCLUSIONES

1. La identidad y gastronomía manabita tiene un gran aporte para el desarrollo de las actividades turísticas y gastronómicas, genera muchos beneficios especialmente económicos para las personas dedicadas a estas prouititudes. Asimismo, contribuye a mantener vivas las tradiciones culturales vinculadas con la preparación de platos, utensilios ancestrales y demás conocimientos.
2. Mediante la aplicación de la entrevista, se obtiene que los principales indicadores que permiten determinar que una comida sea considerada como identidad gastronómica de un país, se destacan su antigüedad, preparación de platos, utensilios ancestrales utilizados, forma de servir.
3. Haciendo énfasis en las principales comidas que identifican a la gastronomía manabita en la parroquia Cojimíes, se destacan: Encocado, ceviches, corvina frita, viche, bolones, corviche. Estos platos son típicos de la comunidad y cada uno posee características distintivas, sobre todo su saber lo cual los convierte en un menú muy apetecido por propios y extraños.
4. Entre las principales estrategias formuladas se encuentran: Realizar capacitaciones al personal de servicios, publicitar las actividades gastronómicas realizadas en el destino y desarrollar eventos gastronómicos.

RECOMENDACIONES

1. Se exhorta a las autoridades locales del cantón Pedernales a dar un seguimiento a las actividades gastronómicas que se llevan a cabo en su localidad, tratando de esta manera de apoyar a que se sigan realizando y no se pierdan estas costumbres y tradiciones que forman parte del rasgo cultural de este cantón y provincia Manabí.
2. Asimismo se invita a la comunidad universitaria a continuar con estas investigaciones que permiten observar debilidades en cuanto a las actividades que vinculan a la sociedad. Esto también ayuda a que el estudiante y futuro profesional conozca la realidad del campo donde se desenvolverá próximamente.
3. Por último, los resultados logrados en esta investigación pueden ser tomados como punto de partida y apoyo para desarrollar futuros estudios relacionados con la identidad gastronómica de una determinada comunidad.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Alcívar, M., & Loor, M. (2023). El patrimonio cultural gastronómico en el desarrollo de los emprendimientos turísticos en Portoviejo. Calceta, Manabí, Ecuador: Escuela Superior Politécnica Manuel Félix López.
- Arias, J. (2020). *Técnicas e instrumentos de investigación científica. Para ciencias administrativas, aplicadas, artísticas, Para ciencias administrativas, aplicadas, artísticas, humanas*. Arequipa-Perú: ENFOQUES CONSULTING EIRL.
- 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 .
- Castillo. (2019). *El turismo potencializador de ingresos en el mundo*. Madrid: Trillas.
- Cedeño, M. (2022). Identificar la gastronomía tradicional del cantón Portoviejo, provincia de Manabí. Jipijapa , Manabí, Ecuador : Universidad Estatal del Sur de Manabí.
- Cepeda, J. (2018). Una aproximación al concepto de identidad cultural a partir de experiencias: El patrimonio y la educación. *Tabanque* , 244-262.
- Choez, M. (2021). La Gastronomía Ancestral y el Desarrollo Turístico Sostenible en el Área Urbana del Cantón Jipijapa, Provincia Manabí. *Tesis en opción al título de Magíster en: Gestión de Empresas Turísticas*. Guayaquil , Guayas, Ecuador: Universidad Tecnológica Empresarial de Guayaquil.
- Cortez, A., & Jama, J. (2023). Gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural del cantón Pedernales . Manta, Manabí , Ecuador: Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí.
- Fernández, J. (2020). Identidad cultural y derecho a la educación. *Contextos educativos* , 23-39.
- GAD Manabí,. (2019). *Estudio sobre las fortalezas de Manabí*. Portoviejo: GAD Manabí,.
- Gallegos. (2018). *Valores e identidad cultural*. Madrid: Triunfador.
- Guamán, M. (2022). Los valores culturales en el fortalecimiento de la identidad cultural en los niños de educación inicial de la Unidad Educativa Intercultural Bilingüe Cocán,

- parroquia Tixán, cantón Alausí, provincia de Chimborazo. Chimborazo , Ecuador:
Universidad Nacional de Chimborazo.
- Hernández, R., Fernández, C., & Baptista, P. (2014). *Metodología de la Investigación*. México:
Mc. Graw Hill Education.
- Jacome, V. (2023). Valores de la identidad cultural en la escuela . *Proyecto de Investigación
presentado previo a la obtención del Título de Licenciada en Ciencias de la Educación
Básica*. Pujilí , Ecuador: Universidad Técnica de Cotopaxi.
- Mejía. (2016). *Gastronomía desde la antigüedad hasta la actualidad*. Cuenca: Libertad.
- Ministerio de Turismo. (2018). *Relación de la gastronomía y el desarrollo turístico*. Quito:
Santillana.
- Molina. (2018). *Historia de Manabí* . Manabi: Trillas.
- Ponce, J. (2017). *Productos de pedernales*. Quito: Ministerio de Turismo.
- Quimis, P. (2022). Diversidad vegetal y gastronomía orientadas al turismo de la parroquia El
Anegado, cantón Jipijapa, provincia de Manabí . *Proyecto de investigación previo a la
obtención del título de Licenciada en Turismo* . Jipijapa , Manabí , Ecuador:
Universidad Estatal del Sur de Manabí.
- Rodríguez, A., & Pérez, O. (2017). Métodos científicos de indagación y de construcción del
conocimiento. *Revista EAN*, 15(82), 1-26.
doi:<https://doi.org/10.21158/01208160.n82.2017.1647>
- Tavel, L. (2019). La importancia de la gastronomía para el turismo. *Logi Travel*, 32.
- Trujillo. (2019). *Generalidades del turismo gastronómico* . Madrid: Trillas.
- Vera. (2017). *La gastronomía tradicional manabita*. Manabí: Telegrafo.
- Vidal, P., Navas, L., Quiroz, M., & Murillo, H. (2018). Sociedad e identidad cultural manabita
y su transmisión en la educación general básica en Manta . *Revista San Gregorio*, 24-
33.
- Viteri, J. (2019). *Turismo y la economía local*. Portoviejo, Manabí: Editorial Trujillo.

ANEXOS

Anexo 1. Formato de entrevista

<p>Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí</p> <p>Cuestionario de entrevista aplicado a personas con conocimiento en gastronomía</p> <p>El siguiente cuestionario de entrevista es aplicado con la finalidad de recabar opiniones acerca de la importancia de la gastronomía en la parroquia Cojimés, cantón Pedernales. Gracias de antemano por su colaboración.</p> <p>1. ¿Cuáles son los principales indicadores que determinan que comida debe ser considerada como identidad gastronómica de un país?</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>2. ¿Cuáles son las principales comidas que identifican a la gastronomía manabita en la en la parroquia Cojimés?</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>3. ¿Qué utensilios ancestrales se siguen empleando para la preparación de estos platos en la gastronomía Cojimés?</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>4. ¿Cuáles son los ingredientes utilizados para la elaboración de los platos mencionados anteriormente?</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>5. ¿Cuáles son las estrategias más efectivas para desarrollar el turismo gastronómico en la parroquia Cojimés</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>6. ¿Quiénes son los encargados de planificar y ejecutar estas actividades en función de lograr el desarrollo turístico y gastronómico de la parroquia Cojimés Cantón</p>

Pedernales?.....
.....
.....
.....

Anexo 2. Aplicación de la entrevista



Anexo 3. Aplicación de la entrevista



Anexo 4. Aplicación de la entrevista



Anexo 5. Criterios de expertos

DATOS PERSONALES DEL EXPERTO

Apellidos: Sión Saltos
 Organización donde Trabaja: Uleam
 Título de Pre-grado: Hotelería y Restaurantes
 Título de Post-Grado: Educación Superior
 C. I.: 1311431710

Evaluación General

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

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

# Pregunta	SI	NO	Observaciones
1			
2			
3			
4			
5			
6			

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

# Pregunta	SI	NO	Observaciones
1			
2			
3			
4			
5			
6			

3. ¿Es adecuada la redacción de las preguntas?

# Pregunta	SI	NO	Observaciones
1			"En orden de importancia"
2			
3			"Según su criterio"
4			"Se siguen utilizando ancestrales?"

TEMA DE INVESTIGACIÓN:

IDENTIDAD Y GASTRONOMÍA MANABITA COMO APORTE AL DESARROLLO
TURÍSTICO DE LA PARROQUIA COJIMÍES, CANTÓN PEDERNALES

OBJETIVO GENERAL

Fortalecer la identidad y gastronomía manabita como aporte al desarrollo turístico de la parroquia Cojimíes, cantón Pedernales.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

1. Fundamentar teóricamente las variables identidad y gastronomía para la sustentación conceptual de la investigación.
2. Identificar los principales indicadores que determinan que una comida debe ser considerada identidad gastronómica de un país.
3. Determinar las principales comidas que identifican a la gastronomía manabita en la parroquia Cojimíes.
4. Generar estrategias para desarrollar el turismo en la parroquia Cojimíes a partir de los resultados obtenidos en los objetivos anteriores.

FORMATO DE INVESTIGACIÓN PARA ENTREVISTA

Entrevista dirigida a los gerentes

Preguntas orientadas a responder el objetivo 2:
1. ¿Qué criterios o indicadores considera usted que determinen que un plato sea considerado como un referente de la identidad gastronómica de un país?
2. ¿Cuáles son las principales características de los platos típicos en la parroquia Cojimíes, cantón Pedernales?

en orden de importancia

Preguntas orientadas a responder el objetivo 3:

3. ¿Cuáles son los principales platos típicos de la gastronomía en la parroquia Cojimíes, cantón Pedernales?

ancestrales

Según su criterio

4. ¿Qué utensilios se siguen empleando para la preparación de estos platos en la parroquia Cojimíes, cantón Pedernales?

5. ¿Cuál es la forma de preparación de estos platos anteriormente seleccionados en las preguntas anteriores?

*Técnicas de elaboración?
receta?
ingredientes? tiempo?*

Preguntas orientadas a responder el objetivo 4:

6. ¿Qué acciones se pueden implementar para aportar al desarrollo turístico y gastronómico la parroquia Cojimíes, cantón Pedernales?

7. ¿Quiénes son los encargados de planificar y ejecutar estas actividades en función de lograr el desarrollo turístico y gastronómico de la parroquia Cojimíes, cantón Pedernales?

5		X	me parece que podría ser un poco más exp.
6			

4. ¿Considera válido el Instrumento?

Si _____ No _____

Observaciones: _____

Firma: _____

Fecha: junio 2023



Manta, junio de 2023

Señor (a):

Ing. Amparo Cabrera ,PhD

Se está realizando una investigación de carácter académico, con el objeto de determinar la identidad y gastronomía manabita como aporte al desarrollo turístico de la parroquia Cojimies, cantón Pedernales.

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

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

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

Agradecido por su colaboración.

Atentamente,

Emely Piloso Vera
Autora



TEMA DE INVESTIGACIÓN:

IDENTIDAD Y GASTRONOMÍA MANABITA COMO APORTE AL DESARROLLO TURÍSTICO DE LA PARROQUIA COJIMÍES, CANTÓN PEDERNALES

OBJETIVO GENERAL

Fortalecer la identidad y gastronomía manabita como aporte al desarrollo turístico de la parroquia Cojimíes, cantón Pedernales.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

1. Fundamentar teóricamente las variables identidad y gastronomía para la sustentación conceptual de la investigación.
2. Identificar los principales indicadores que determinan que una comida debe ser considerada identidad gastronómica de un país.
3. Determinar las principales comidas que identifican a la gastronomía manabita en la parroquia Cojimíes.
4. Generar estrategias para desarrollar el turismo en la parroquia Cojimíes a partir de los resultados obtenidos en los objetivos anteriores.



Entrevista dirigida a los gerentes

Preguntas orientadas a responder el objetivo 2:
--

- | |
|--|
| 1. ¿Qué criterios o indicadores considera usted que determinen que un plato sea considerado como un referente de la identidad gastronómica de un cantón? |
|--|

Preguntas orientadas a responder el objetivo 3:
--

- | |
|---|
| 2. ¿Según su criterio cuáles son los principales platos típicos de la gastronomía en la parroquia Cojimíes, cantón Pedernales? |
| 3. ¿Qué utensilios ancestrales se siguen empleando para la preparación de estos platos en la parroquia Cojimíes, cantón Pedernales? |
| 4. ¿Cuáles son los ingredientes para esta técnica de elaboración de estos platos anteriormente seleccionados en las preguntas anteriores? |

Preguntas orientadas a responder el objetivo 4:
--

- | |
|--|
| 5. ¿Qué acciones se pueden implementar para aportar al desarrollo turístico y gastronómico la parroquia Cojimíes, cantón Pedernales? |
| 6. ¿Quiénes son los encargados de planificar y ejecutar estas actividades en función de lograr el desarrollo turístico y gastronómico de la parroquia Cojimíes, cantón Pedernales? |

DATOS PERSONALES DEL EXPERTO

Apellidos: Cabrera Chávez Amparo María



Organización donde Trabaja: ULEAM

Título de Pre-grado: Ingeniera en Administración de Empresas Hoteleras.

Título de Post-Grado: Máster en Turismo

C. I.: 1310695976

Evaluación General

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

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

# Pregunta	SI	NO	Observaciones
1	x		
2	x		
3	x		
4	x		
5	x		
6	x		

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

# Pregunta	SI	NO	Observaciones
1	x		
2	x		
3	x		
4	x		
5	x		
6	x		

3. ¿Es adecuada la redacción de las preguntas?

# Pregunta	SI	NO	Observaciones
1		x	¿Cuáles son los principales indicadores que determinan que una comida debe ser considerada como identidad gastronómica de un país?
2		x	¿Cuáles son las principales comidas que identifican a la gastronomía manabita en la parroquia Cojimies?
3	x		Sin observaciones
4	x		Sin observaciones
5		x	¿Cuáles son las estrategias más efectivas para desarrollar el turismo en la parroquia Cojimies?
6	x		Sin observaciones



4. ¿Considera válido el Instrumento?

Si **X** No _____

Observaciones: Reajustar la redacción de las preguntas 1, 2 y 5.

Firma:

Fecha: junio 2023



TESIS FINAL - Piloso Vera Emily Paola

8%

Similitudes



2% Texto entre comillas

< 1% similitudes entre comillas

< 1% Idioma no reconocido

Nombre del documento: TESIS FINAL - Piloso Vera Emily Paola.pdf
ID del documento: 25cde06034286976d0cd17f13864fee57119aead
Tamaño del documento original: 1,61 MB

Depositante: CARLOS PIGUAVE MERO
Fecha de depósito: 20/7/2023
Tipo de carga: interface
fecha de fin de análisis: 20/7/2023

Número de palabras: 6953
Número de caracteres: 47.869

Ubicación de las similitudes en el documento:



Fuentes principales detectadas

N°	Descripciones	Similitudes	Ubicaciones	Datos adicionales
1	www.turismo.gob.ec Pedernales un destino para relajarse – Ministerio de Turismo https://www.turismo.gob.ec/pedernales-un-destino-para-relajarse/#:~:text=Este sitio privilegiado tiene... 1 fuente similar	2%		Palabras idénticas : 2% (169 palabras)
2	www.eldiario.ec La Identidad del manabita El Diario Ecuador https://www.eldiario.ec/noticias-manabi-ecuador/320194-la-identidad-del-manabita/#:~:text=Existen v...	2%		Palabras idénticas : 2% (134 palabras)
3	dspace.utb.edu.ec Danza folclórica fluminense y el turismo cultural en el cantón Pa... http://dspace.utb.edu.ec/bitstream/49000/9059/3/E-UTB-FCJSE-HTURIS-000174.pdf.txt 2 fuentes similares	1%		Palabras idénticas : 1% (75 palabras)
4	dialnet.unirioja.es https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/6839733.pdf 1 fuente similar	< 1%		Palabras idénticas : < 1% (73 palabras)
5	www.unwto.org Glosario de términos de turismo OMT https://www.unwto.org/es/glosario-terminos-turisticos 2 fuentes similares	< 1%		Palabras idénticas : < 1% (65 palabras)

Fuentes con similitudes fortuitas

N°	Descripciones	Similitudes	Ubicaciones	Datos adicionales
1	repositorio.sangregorio.edu.ec http://repositorio.sangregorio.edu.ec/bitstream/123456789/2490/1/MEDU-2022-041.pdf	< 1%		Palabras idénticas : < 1% (13 palabras)
2	repositorio.utmachala.edu.ec Análisis de las manifestaciones culturales de la parr... http://repositorio.utmachala.edu.ec/bitstream/48000/14524/1/E-8986_ARMIJOS BECERRA LEYDIS MARL...	< 1%		Palabras idénticas : < 1% (13 palabras)
3	doi.org El uso simbólico del territorio como elemento de una propuesta conceptual... https://doi.org/10.24265/cultura.2019.v33.09	< 1%		Palabras idénticas : < 1% (11 palabras)
4	dspace.utb.edu.ec Turismo gastronómico y la afluencia de visitantes en el cantón B... http://dspace.utb.edu.ec/bitstream/49000/6943/6/E-UTB-FCJSE-HTURIS-000096.pdf.txt	< 1%		Palabras idénticas : < 1% (13 palabras)
5	doi.org Métodos científicos de indagación y de construcción del conocimiento Re... https://doi.org/10.21158/01208160.n82.2017.1647	< 1%		Palabras idénticas : < 1% (10 palabras)