



# Uleam

**UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ**

**Tema: La gastronomía tradicional manabita y su contribución al turismo en la localidad del  
Pajonal**

**AUTOR:**

Nayely Tatiana Zambrano Saltos

**FACULTAD DE EDUCACIÓN TURISMO ARTES Y HUMANIDADES**

**EXTENSIÓN SUCRE BAHÍA DE CARÁQUEZ**

**Hospitalidad y Hotelería**

**CARRERA**

**Enero 2025, Bahía de Caráquez**

	NOMBRE DEL DOCUMENTO: CERTIFICADO DE TUTOR(A).	CÓDIGO: PAT-04-F-004
	PROCEDIMIENTO: TITULACIÓN DE ESTUDIANTES DE GRADO BAJO LA UNIDAD DE INTEGRACIÓN CURRICULAR	REVISIÓN: 1 Página 1 de 1

## CERTIFICACIÓN

En calidad de docente tutora de la Extensión Sucre – Bahía de Caráquez de la Universidad Laica "Eloy Alfaro" de Manabí, CERTIFICO:

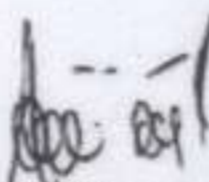
Haber dirigido, revisado y aprobado preliminarmente el Trabajo de Integración Curricular bajo la autoría de la estudiante **Nayely Tatiana Zambrano Saltos**, legalmente matriculada en la carrera de Hospitalidad y Hotelería, período académico 2024-2025, cumpliendo el total de 384 horas, cuyo tema del proyecto o núcleo problémico es "La gastronomía tradicional manabita y su contribución al turismo en la localidad del Pajonal".

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, y la originalidad del mismo, requisitos 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.

Bahía de Caráquez, Enero 06 de 2025

Lo certifico,



Lic. William Rerán Meneses Pantoja, Mg.  
Docente Tutor  
Área: Hospitalidad y Hotelería

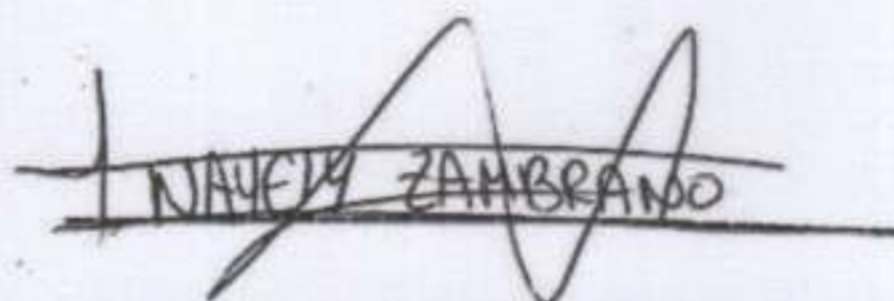
### **DECLARACIÓN DE LA AUTORÍA**

La responsabilidad de la investigación, resultados y conclusiones emitidas en este Proyecto de Investigación, pertenecen exclusivamente al autor.

El derecho intelectual de este Proyecto de Investigación corresponde a la Universidad Laica

"Eloy Alfaro" de Manabí, Extensión Bahía de Caráquez.

**EL/LA AUTORA/A**

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'NAYELY ZAMBRANO', is written over a horizontal line. The signature is stylized with loops and a long horizontal stroke.

**NAYELY TATIANA ZAMBRANO**

**SALTOS**

## **APROBACIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN**

Previo del cumplimiento de los requisitos de ley, el tribunal del grado otorga la calificación de:

---

**MIEMBRO DEL TRIBUNAL**

---

**CALIFICACIÓN**

---

**MIEMBRO DEL TRIBUNAL**

---

**CALIFICACIÓN**

---

S.E. Ana Isabel Zambrano Loor

**SECRETARIA DE LA UNIDAD ACADÉMICA**

## DEDICATORIA

A Dios por permitirme estar aquí cumpliendo una meta más en mi vida.

A mis queridos padres Alberto Zambrano y Gloria Saltos, y a mis abuelos que son mucho más que eso, Ramon Saltos y Carmen Campuzano, este logro es un testimonio de su inmenso amor y dedicación gracias por ser ese pilar fundamental en mi vida y por siempre apoyarme en todo.

A mis hermanos, Xavier, Gabriel, Jandry y Liseth por todo el apoyo que me brindaron en esta etapa de mi vida.

A mis pequeños que alegran mi vida día a día y que con su incondicional amor me hacen la vida más bonita, Ivanna, Alexander, Nicolas, Karelis, Isamar, Gael y Gabrielita, Los amo profundamente.

Especialmente quiero dedicar esto a mis dos ángeles, Enita Farias y Yoel Solórzano que partieron con Dios, pero aun así siempre están a mi lado y presente en mis pensamientos.

## AGRADECIMIENTO

A Dios que fue mi principal apoyo y motivador para no tirar la toalla cuando mis días se tornaban grises.

A mis amigos mis futuros colegas, Gema Avellán, Lorena Alvarado, María Ayong, Viviana Hidalgo, Josselyn Panta y Gustavo Acuña, porque, aunque no haya sido fácil siempre nos apoyábamos en todo.

A mis roommates y a sus familias porque fueron los primeros en creer en nosotras y apoyarnos en esta aventura, sin su apoyo este sueño no sería una realidad.

A Milena y Elizabeth, gracias por las conversaciones que siempre lograban distraerme y hacerme reír cuando más lo necesitaba. No hay palabras suficientes para describir cómo su apoyo, ya sea con un mensaje de ánimo o una salida, me ayudaron a seguir adelante cuando las fuerzas se agotaban. Ustedes han sido una parte esencial de este logro.

A mi amigo Damián Estacio y a su familia, gracias por abrirme las puertas de su casa y hacerme sentir parte de su familia, los quiero mucho.

Mi agradecimiento sincero a mi asesor de proyecto, Lic. William Meneses por brindarme su apoyo y enseñanzas.

## INDICE

CERTIFICACIÓN DE TRABAJO DE TITULACIÓN	I
DECLARACIÓN DE LA AUTORÍA	II
APROBACIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN	III
DEDICATORIA	IV
AGRADECIMIENTO	V
RESUMEN	VII
ABSTRACT	IX
INTRODUCCIÓN	1
DISEÑO TEÓRICO	2
PROBLEMA	2
OBJETO	2
CAMPO	2
VARIABLES	2
Variable Independiente	2
La gastronomía tradicional Manabita	2
Variable Dependiente	2
Contribución al Turismo en la localidad del Pajonal	2
CAPITULO I	3
1. Marco teórico	3
1.1. Conceptualización de la gastronomía tradicional	3
1.1.1. Evolución histórica de la cocina Manabita.	4
1.1.2. Características de la gastronomía manabita.	4
1.1.3. Clasificación de la gastronomía.	5
1.1.4. Productos locales y su importancia en la gastronomía.	6
1.2. Actividades en la localidad del Pajonal	7
1.2.1. Conceptualización de Historia del Pajonal	7

1.2.2. Recursos naturales y culturales del Pajonal	8
1.2.3. Accesibilidad a los recursos	9
1.2.4. Turismo en el Cantón Sucre	9
<b>CAPITULO II</b>	<b>11</b>
2. Diagnóstico	11
2.1. Trabajo de campo	11
2.2. Población	11
2.3. Muestra	11
2.4. Encuesta	11
2.4.1. Análisis de los resultados de la encuesta	12
2.5. Entrevista	15
2.5.1. Análisis de los resultados de la entrevista.	15
2.6.1. Interpretación de datos.	17
2.7.1. Triangulación de la información	17
<b>CAPITULO III</b>	<b>19</b>
3. Propuesta	19
3.1. Antecedentes	19
3.2. Justificación	19
3.3. Objetivo general (de la propuesta)	19
3.4. Objetivos específicos (de la propuesta)	20
3.5. Desarrollo de la propuesta.	20
4. CONCLUSIONES	24
5. RECOMENDACIONES	25
6. BIBLIOGRAFÍA	26
7. ANEXOS	29



## RESUMEN

La presente investigación tuvo como objetivo saber el conocimiento de los pobladores locales respecto a la gastronomía tradicional manabita, ya que esta constituye un patrimonio cultural intangible que puede potenciar el turismo en la localidad. Relacionado a la gastronomía tradicional manabita como un elemento clave a la contribución del turismo. Para ello se consideró pertinente que formaran parte del estudio los habitantes de la localidad del Pajonal, estudiantes de las distintas carreras de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, y como resultado se obtuvieron 383 encuestas efectivas. En el análisis de los resultados se evidenció que los ciudadanos tienen un bajo conocimiento sobre el potencial que tiene la gastronomía tradicional al momento de hablar de atractivo turístico, aunque muchos sepan y reconozcan los platos más típicos de la zona pocos saben su importancia, procedencia y que es un buen recurso para atraer turistas y generar ingresos. Además, se concluyó que para que la población aproveche los recursos tienen que desarrollar estrategias donde fortalezcan la identidad de la región y la sostenibilidad de la localidad.

**Palabras Claves:** Cultura, Gastronomía, Patrimonio, Sostenibilidad, Turismo.

## ABSTRACT

The present research was focused on the knowledge of the local inhabitants regarding the traditional Manabí gastronomy, since this constitutes an intangible cultural heritage that can enhance tourism in the locality. The objective of the study is that the citizens of this locality recognize the importance of Manabí's traditional gastronomy as a key element in the contribution of tourism. For this purpose, it was considered pertinent that the inhabitants of the town of Pajonal, students of the different careers of the Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, were part of the study, and as a result, 383 effective surveys were obtained. In the analysis of the results, it became evident that the citizens have a low knowledge about the potential of traditional gastronomy when talking about tourist attraction, although many know and recognize the most typical dishes of the area, few know its importance, origin and that it is a good resource to attract tourists and generate income. In addition, it was concluded that in order for the population to take advantage of the resources they have to develop strategies that strengthen the identity of the region and the sustainability of the locality.

**Key words:** Culture, Gastronomy, Heritage, Sustainability, Turismo.

## INTRODUCCIÓN

La gastronomía que representa al Ecuador es una disciplina que trasciende la cocina tradicional a la moderna, y es un reflejo de la rica diversidad cultural con mezcla de tradiciones y sabores que varían según las regiones en las que se las preparan. La cual se traduce en una variedad impresionante de ingredientes y cada plato cuenta una historia y representa la esencia de las tradiciones culinarias del mismo.

Ecuador es un país pleno de ricas tradiciones culturales, las cuales reflejan el perfil cultural de las diversas regiones que conforman el territorio nacional. En este sentido se comprende, que, en ciertas ocasiones, ha existido desconocimiento o desinformación asociado algunas veces a un débil sentido de pertenencia nacional y limitada divulgación. No obstante, las manifestaciones culinarias son susceptibles de ser rescatadas en la medida en que se vinculen con la concepción de patrimonio cultural, resaltando la dimensión en términos de su valor y su integración con el resto de los atributos que conforman la identidad nacional. (Acosta Cervantes, 2017)

Manabí se distingue por su amplia variedad de platos tradicionales que los representa, los cuales han ido evolucionando de generación en generación. Esta diversidad culinaria refleja la riqueza cultural y el ingenio local ya que se adaptan los productos frescos y de alta calidad que son característicos de la región.

Todos los que la han probado y la conocen coinciden en que la cocina manabita es una de las más ricas y variadas del país, los platos que aquí podemos encontrar están con sus ingredientes y preparación respectiva, son parte del extenso menú de la provincia de Manabí, que gracias a las bondades que brinda tanto el mar en su perfil costanero, y su sistema montañoso hace de Manabí una tierra rica en el arte culinario, siendo esta reconocida ya a nivel mundial como uno de los lugares en el mundo donde se puede probar comida de alta calidad y de muy buena sazón. (Gobierno de Manabí, 2019)

El cantón Sucre se destaca por su gastronomía local, donde mayormente la preparación de los platos que son preparados en esta zona contiene mariscos frescos y otros ingredientes

locales como el plátano, maní, yuca, maíz y queso es así que con la unión de todos estos productos se crean una variedad de platos tradicionales que son los preferidos de la mayoría de turistas.

## **DISEÑO TEÓRICO**

### **PROBLEMA**

¿Contribuiría la gastronomía tradicional manabita al desarrollo del turismo gastronómico local en la comunidad del Pajonal en el cantón Sucre?

### **OBJETO**

Gastronomía tradicional Manabita

### **CAMPO**

Turismo gastronómico

### **VARIABLES**

#### **Variable Independiente**

La gastronomía tradicional Manabita

#### **Variable Dependiente**

Contribución al Turismo en la localidad del Pajonal

### **OBJETIVO GENERAL**

Implementar una Guía Gastronómica que promueva la gastronomía tradicional manabita como contribución al desarrollo del turismo gastronómico en la comunidad del Pajonal.

### **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

Examinar la información bibliográfica en fuentes primarias y secundarias que sustenten la bases teóricas-metodológicas de la investigación.

Recopilar información de los elementos a estudiar para su respectivo análisis aplicando las técnicas e instrumentos adecuados.

Crear una guía gastronómica que detalle los lugares donde se pueden degustar platos de tradición manabita.

## CAPITULO I

### 1. Marco teórico

#### 1.1. Conceptualización de la gastronomía tradicional

La gastronomía ecuatoriana es una de las más reconocidas a nivel mundial debido a la gran variedad de ingredientes, sabores y preparaciones que se pueden encontrar en sus cuatro regiones y sus veinte y cuatro provincias. Cada una de las áreas, ya sea la costa, la sierra, la Amazonía o la región insular, proporciona comidas distintas debido a sus culturas. Es importante también señalar que, si bien la cocina ecuatoriana puede tener algunas similitudes con la cocina de países vecinos como Perú o Bolivia, cada uno tiene su propio sabor y riqueza.

Históricamente, los habitantes originarios de cada región, así como los conquistadores españoles y, con el tiempo, las influencias extranjeras, han tenido un impacto en la comida ecuatoriana. La historia y las tradiciones de cada lugar están fuertemente influenciadas por los diferentes platos típicos. Aunque comparte similitudes con la cocina de otros países andinos como Perú o Bolivia, la cocina ecuatoriana posee una sazón y una riqueza tradicional excepcionales. (Quito City Tour & Travel, 2012)

La complejidad y el valor que tiene la comida tradicional, es considerando no sólo por sus aspectos materiales, sino también por sus aspectos útiles y sostenibles. Este volumen brinda la oportunidad de comprender por qué los alimentos tradicionales son importantes y cómo contribuyen a la cultura de comunidades.

Todas las comidas tradicionales presentan tres criterios en común que justifican su existencia, así se desconozcan están presentes sin importar el contexto donde se

encuentren o las características que las definen; estas son: 1) 'el origen', que da cuenta de cómo, cuándo, dónde y por qué surgió la comida tradicional; 2) 'el componente intangible', que ampara los imaginarios y creencias fundados alrededor de la práctica de la gastronomía tradicional; y finalmente, 3) 'el tiempo', que señala la vigencia de estas comidas en tanto participan distintas generaciones para establecer su hábito y la dinámica cultural que lo incita. (Jaminson, 2021)

#### **1.1.1. Evolución histórica de la cocina Manabita.**

La cocina manabita, es conocida por su extensa tradición culinaria que ha evolucionado con el tiempo. Esta gastronomía se destaca por su combinación de sabores que incluyen productos marinos, agrícolas y locales.

Esto hace resultado de un proceso de tradición de generación tras generación que ha sabido combinar los sabores ancestrales con técnicas ancestrales de la actualidad. En la actualidad, es un modelo en la cocina ecuatoriana, con recetas que mantienen su esencia y se adaptan a las nuevas tendencias culinarias.

El maní, el maíz, la yuca, el plátano y los infaltables mariscos son parte de los ingredientes estrella de la gastronomía manabita. Con estos productos nativos sus habitantes elaboran sus platos hace más de 5.000 años. En la actualidad, la provincia de Manabí cuenta con una herramienta vital para llevar adelante su propuesta gastronómica como patrimonio del país. (El Telégrafo, 2018)

#### **1.1.2. Características de la gastronomía manabita.**

La alta cocina está en constante cambio e intenta adaptarse a las nuevas tendencias, buscando formas nuevas e inesperadas. Este proceso de transformación no sólo enriquece la comida, sino que también proporciona una nueva forma de entender sus raíces, mostrando cómo los platos se pueden reinventar y recrear de formas inesperadas.

La evolución constante de la alta cocina ha llevado a los chefs a explorar nuevas técnicas y tendencias, de manera que puedan seguir innovando con la misma rapidez para adaptarse a los nuevos tiempos. Estos procesos de transformación no siempre siguen los patrones esperados, y a veces sorprenden con fusiones poco esperadas. Es

el caso de la *cocina tradicional*, que ha servido de inspiración para la alta cocina contemporánea. (Barcelona Culinary Hub, 2023)

La cocina combina ingredientes, técnicas y creatividad para crear una experiencia emocional única que refleja su habilidad y calidad. Además, la comida y la cultura alimentaria son una extensión de la historia de cada lugar al vincular la cocina con regiones, países e incluso ciudades.

La gastronomía es mucho más que simplemente cocinar y comer. Es un arte que combina ingredientes, técnicas culinarias y creatividad para crear experiencias sensoriales únicas y está estrechamente ligada a la cultura de cada región, cada país, e incluso cada ciudad, tiene su propia tradición culinaria que refleja su historia, clima y recursos naturales. (Universidad Francisco de Vitoria, 2023)

### **1.1.3. Clasificación de la gastronomía.**

La gastronomía se presenta como un arte que no es sólo la preparación de alimentos, combinando la cocina y las técnicas de cocina de cada región. Su desarrollo ha permitido que el concepto englobe todo lo relacionado con la alimentación, reflejando una disciplina científica dinámica y relevante en un contexto internacional al combinar diferentes métodos y conocimientos.

La gastronomía es el arte de preparar una buena comida, al igual que el conjunto de platos y técnicas culinarias de un lugar. Aunque según han pasado los años, la gastronomía se entiende como todo aquello que tiene relación con la alimentación. En el mundo existen diferentes tipos de gastronomía que se pueden agrupar según diferentes criterios: Gastronomía nacional, Gastronomía internacional, Gastronomía gourmet, Gastronomía vegana y vegetariana, Gastronomía sostenible. (Barcelona Culinary Hub, 2024)

Ambos enfoques representan intentos de cambio cultural y social y demuestran cómo los alimentos pueden cambiar para satisfacer nuevas necesidades y valores. Esta capacidad de combinar los avances científicos con las tendencias sanitarias demuestra el fuerte crecimiento y la continua importancia de la gastronomía.



Dos de las tendencias actuales que más se han innovado en la actualidad son la gastronomía científica y macrobiótica. Son nuevas técnicas de experimentación en la cocina que buscan adaptarse a los cambios culturales y sociales. (Barcelona Culinary Hub, 2022)

La gastronomía es un reflejo de la relación de una cultura con su entorno, y aspectos como el clima, la disponibilidad de recursos y las técnicas de conservación tienen tanto peso como las creencias religiosas o las tendencias dietéticas.

La clasificación de gastronomía está formada de la siguiente manera: Gastronomía por Continente, Gastronomía por País, Gastronomía por Religión, Gastronomía Budista, Gastronomía Cristiana, Gastronomía Vegetariana, Gastronomía Naturista. La gastronomía de diferentes culturas y festividades se caracteriza por ingredientes y platos tradicionales. (Maciad, 2023)

#### **1.1.4. Productos locales y su importancia en la gastronomía.**

Utilizar productos locales y frescos siempre va a mejorar la calidad de los platos tanto en términos de sabor como de presentación. Los ingredientes locales no solo son más frescos, sino que también tienen un efecto positivo en el medio ambiente al reducir los traslados y fomentar la economía local.

Cocinar con productos sanos y saludables tiene una serie de ventajas destacables, y también estamos más o menos de acuerdo en que lo local y lo saludable suelen caminar casi de la mano. Una ventaja irrefutable de una cocina con productos locales es la de la frescura con la que llegan los ingredientes a la mesa. Condición ésta que otorgará una mayor calidad en los platos y, además, los llenará de sabor. (Crespo, 2024)

El valor de la cocina local no solo es una expresión cultural, sino también un motor económico y sostenible. El consumo de productos locales apoya a los agricultores y productores y ayuda a preservar las tradiciones que forman parte de la identidad de una comunidad.

La cocina local también es un apoyo crucial para la economía, ya que, al elegir productos locales, estamos contribuyendo al desarrollo sostenible de nuestra

comunidad, generando empleo y promoviendo la preservación de las tradiciones culinarias regionales. La cocina de proximidad es una forma de saborear la autenticidad y el alma de cada región, un viaje gastronómico que nos conecta con la tierra y con nuestra identidad. (Manglano, 2023)

## **1.2. Actividades en la localidad del Pajonal**

Entre las tradiciones culturales que El Pajonal presentan son fiestas religiosas, como el mes de María, Virgen Monserrate, Santa Marianita, San Pedro y San Pablo, y fiestas del 9 de julio por la comunidad de El Pajonal. Otras tradiciones en las que se destacan son la gastronomía, como corviche, bollo de maní con chanco o pescado, pan de almidón, empanadas de verde, y hallacas.

A pesar de que se hace hincapié en el empoderamiento de las mujeres y participan activamente en una variedad de actividades, parece que todavía están limitadas por las expectativas tradicionales, como ser amas de casa. Mientras tanto, los hombres siguen desempeñando roles "antiguos", manteniendo el control en el ámbito económico y familiar, con trabajos pesados como la agricultura o la pesca.

La comunidad se la encuentra fortalecida dentro de un marco organizativo, el rol y empoderamiento de las mujeres es notable pues son participe de todas las actividades que realizan como comunidad y llevan también el rol de amas de casa, por otra parte, el rol del hombre se lo mantiene como en los tiempos antiguos, sigue siendo la parte principal en la familia y el sustento, se dedican al trabajo pesado como la agricultura, comercio interno, pesca. (Vasconez, Panta, Zambrano, & Chica, 2024)

### **1.2.1. Conceptualización de Historia del Pajonal**

La comunidad de El Pajonal, muestra la esencia de las costumbres campesinas y tradiciones ancestrales que son características de la zona. El Pajonal comparte muchas de las características culturales y sociales de las comunidades rurales manabitas, donde la vida está profundamente vinculada con la tierra y las actividades agrícolas, aunque no es muy conocida a nivel nacional. El cambio en el papel de las mujeres, que han pasado de ser amas de casa a

ser líderes comunitarias y políticas, también refleja un cambio significativo en cómo la religión y las tradiciones influyen en la estructura.

La religión dentro de la comunidad El Pajonal es uno de los factores más relevantes, de allí parten todas sus creencias y valores como comunidad, las celebraciones del mes de María, la Virgen Monserrate, Santa Marianita, y su fiesta de la comunidad del 9 de julio, son una demostración de la importancia que le dan a la religiosidad (Catolicismo), esto quiere decir que la religión incide en la identidad cultural de la comunidad, a través de esta se desencadenan otras formas de manifestar la cultura como son las tradiciones orales, como leyendas que combinan hechos reales con hechos imaginarios y de fantasía como la leyenda del duende muy popular en la comunidad, los chigualos de navidad que son cantos, alabanzas y versos. (Vasconez, Panta, Zambrano, & Chica, 2024)

### **1.2.2. Recursos naturales y culturales del Pajonal**

La vida cotidiana de los habitantes de El Pajonal depende de los recursos naturales y culturales, ya que los recursos naturales proporcionan alimento a través de la agricultura y la ganadería, mientras que los recursos naturales fortalecen la identidad local y preservan las tradiciones que caracterizan la vida rural en la región de Manabí. Estos elementos no sólo mantienen el bienestar material de la sociedad, sino que conectan a sus miembros con su historia y su entorno, conectando un patrimonio que mantiene vivas sus tradiciones y forma de vida. La ciudad tiene muchos recursos naturales que sustentan la economía y el estilo de vida rural. Entre los más importantes se encuentran: suelo fértil, agua, bosques y plantas, clima tropical seco, gastronomía típica, celebraciones religiosas, costumbres Montubias.

Los recursos naturales y culturales de El Pajonal son importantes para la vida diaria de sus habitantes y representan un patrimonio que conecta a la comunidad con su entorno e historia. Mientras que los recursos naturales brindan sustento a través de la agricultura y la ganadería, los recursos culturales fortalecen la identidad local y preservan las tradiciones que han definido la vida rural en la región de Manabí.

### **1.2.3. Accesibilidad a los recursos**

Tener accesibilidad a los recursos naturales y culturales enfrenta retos y oportunidades. Esta accesibilidad depende en gran medida de la infraestructura disponible, las condiciones climáticas y la organización social y comunitaria.

En El Pajonal, la accesibilidad a los recursos naturales depende en gran medida de la infraestructura disponible y de la capacidad de manejar adecuadamente los recursos agrícolas y forestales, especialmente el agua. En cuanto a los recursos culturales, el acceso es amplio y está profundamente arraigado en la vida cotidiana de los habitantes, lo que garantiza la preservación de las tradiciones locales. Sin embargo, la mejora en la infraestructura y el acceso a tecnologías modernas podría facilitar una mejor explotación y gestión de los recursos disponibles.

### **1.2.4. Turismo en el Cantón Sucre**

Por su ubicación geográfica, el Cantón Sucre ofrece varias opciones de diversión y descanso al turista. Bahía de Caráquez es una pequeña ciudad que ofrece una variedad de actividades y gastronomía. Su recorrido se puede realizar a pie, en carro o en canoas. Por la tranquilidad de sus aguas y la velocidad de los vientos también se pueden practicar varios deportes acuáticos, vuelo y paseos en pangas.

Entre las principales actividades productivas de esta región, está la producción camaronera, que genera divisas para el país, así como también la agricultura, ganadería, avicultura, comercio, pesca y turismo.

Bahía de Caráquez cuenta con un gran atractivo turístico y frente a ella está San Vicente, lugar fascinante al que se puede llegar cruzando en lancha, gabarra, o por vía terrestre, y cuenta con el aeropuerto Los Perales. De norte a sur existen amplias playas, pequeñas islas e islotes, lugares que son preferidos por los turistas. (Municipio del Cantón Sucre, 2024)

El puerto para boleristas, por las características climáticas,

El malecón en donde existen desde restaurantes, locales de artesanías, edificios inteligentes y hoteles

El Museo de Bahía con colecciones de las culturas Valdivia, Chorrera y Machalilla

El puente Los Caras considerado el más largo 1980 m y más de 13 m de ancho que conecta a Bahía con San Vicente.

Bahía de Caráquez es la carta de presentación del cantón Sucre, oficialmente creada como San Antonio de Caráquez. Ha sido declarada recientemente como CIUDAD PATRIMONIAL por su historia y porque en su interior conserva el testimonio arquitectura antigua de inicio de los años 1900 e importantes íconos del legado cultural. (WordPress.com, 2015)

## CAPITULO II

### 2. Diagnóstico

#### 2.1. Trabajo de campo

En este apartado se procedió a utilizar varios instrumentos de recolección de información, los cuales fueron los siguientes:

- ✓ Encuestas. Estas fueron realizadas a los habitantes del Pajonal, Bahía de Caráquez y a los estudiantes de las distintas carreras que son de la zona, la misma que se realizó por la herramienta Forms en office.
- ✓ Entrevistas. Este instrumento permitió tener información más específica del tema de estudio, puesto que las personas seleccionadas tienen amplio conocimiento del ámbito de interés.

#### 2.2. Población

“La población de estudio es un conjunto de casos, definido, limitado y accesible, que formará el referente para la elección de la muestra que cumple con una serie de criterios predeterminados” (Arias Gomez & Villacis Keever, 2016)

Según el último censo de población efectuado en el 2022, la población del cantón Sucre es de 62841.

#### 2.3. Muestra

Los elementos de interés han cumplido un criterio de selección, tomando en cuenta que hay varios segmentos importantes. Para este proceso se ha considerado pertinente que formarán parte del estudio los estudiantes de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí extensión Sucre en un 50 %, y los ciudadanos de la parroquia Bahía de Caráquez en un 50 %, siendo así el tamaño de la muestra que será de 383 personas.

#### 2.4. Encuesta

En las encuestas, en el levantamiento de información que se realizó a los sujetos de estudio,

Se utilizó la herramienta de Forms en Office con el siguiente link y a continuación el análisis:

<https://forms.office.com/r/ENSdtBhb6p>

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

##### **1.- ¿Con qué frecuencia consume platos de gastronomía tradicional manabita?**

En el análisis de esta pregunta las personas mencionaron que el 21% (79) consume diariamente platos de la gastronomía tradicional manabita, mientras tanto el 43% (164) semanalmente, el 27% (103) mensualmente, sin embargo, el 9% (34) rara vez y el 1% (3) nunca lo consume.

##### **2.- ¿Qué tan familiarizado está con la gastronomía tradicional manabita?**

En el análisis de esta pregunta las personas mencionaron que el 32% (124) están muy familiarizados, mientras tanto el 50% (190) están algo familiarizado, el 17% (64) pocos familiarizado y el 1% (5) no está nada familiarizado.

##### **3.- ¿Cuál es su plato favorito de la gastronomía manabita?**

En el análisis de esta pregunta las personas mencionaron que el 7% (27) su plato favorito de la gastronomía manabita son las hayacas, mientras tanto el 26% (101) es el encebollado, el 30% (115) el tigrillo, el 19% (72) el viche, el 6% (24) es el bolón de verde y el 12% (45) prefieren la gallina criolla.

##### **4.- ¿Qué aspectos de la gastronomía manabita valora más?**

En el análisis de esta pregunta las personas mencionaron que el 28% (108) el aspecto que más valoran de la gastronomía manabita es su sabor, mientras tanto el 22% (85) su presentación, el 32% (122) por sus ingredientes, sin embargo, el 14% (52) por tradición, el 4% (14) por innovación y el 1% (2) por su precio.

##### **5.- ¿Cuáles son las principales razones por la que consume platos de la gastronomía manabita?**

En el análisis de esta pregunta las personas mencionaron que el 27% (103) la razón principal por la que consumen la comida manabita es por su sabor, mientras tanto el 31% (117) por su

precio, el 28% (107) por su disponibilidad, sin embargo, el 13% (50) por tradición familiar y el 2% (6) por salud.

**6.- ¿Dónde suele consumir platos de la gastronomía manabita?**

En el análisis de esta pregunta las personas mencionaron que el 23% (90) lo consume en casa, mientras el 44% (170) en restaurantes, sin embargo, el 23% (90) en ferias o mercados, y el 9% (33) en casa de familiares o amigos.

**7.- ¿En qué nivel de calidad considera usted que la gastronomía tradicional se encuentra en la actualidad?**

En el análisis de esta pregunta las personas mencionaron que el 21% (79) la gastronomía tradicional manabita se encuentra en un nivel alto de calidad, mientras el 41% (158) en un nivel medio alto, el 31% (120) en un nivel medio, sin embargo, el 5% (20) medio bajo y el 2% (6) bajo.

**8.- ¿Qué medios utiliza para conocer más sobre la gastronomía manabita?**

En el análisis de esta pregunta las personas mencionaron que el 30% (116) conocen sobre la gastronomía tradicional manabita por redes sociales, mientras tanto el 36% (139) por programas de televisión, el 21% (79) por revistas, y el 13% (49) por recomendaciones de familiares.

**9.- ¿Considera usted que la gastronomía tradicional manabita es un factor importante para atraer turistas a la localidad del Pajonal?**

En el análisis de esta pregunta las personas mencionaron que el 27% (104) considera muy importante la gastronomía tradicional manabita para atraer turistas, mientras tanto el 36% (136) lo considera importante, el 33% (125) moderadamente importante, el 4% (16) de poca importancia y el 1% (2) sin importancia.

**10.- ¿Con qué frecuencia los turistas mencionan la gastronomía tradicional manabita como una razón para visitar la localidad del pajonal?**

En el análisis de esta pregunta las personas mencionaron que el 18% (68) muy frecuentemente piensan en la gastronomía manabita para visitar la localidad, mientras tanto



el 51% (194) lo hace frecuentemente, el 25% (95) rara vez, el 6% (24) se mostró indeciso y el 1% (2) nunca.

**11.- En su opinión, ¿Cómo ha influido la gastronomía tradicional manabita en el aumento del turismo en la localidad del Pajonal en los últimos años?**

En el análisis de esta pregunta las personas mencionaron que el 16% (63) la gastronomía manabita ha tenido un aumento significativo, mientras tanto el 55% (212) aumento moderado, el 26% (101) disminución moderada y el 2% (7) disminución significativa.

**12.- ¿Qué aspectos de la gastronomía tradicional manabita cree que son más atractivos para los turistas?**

En el análisis de esta pregunta las personas mencionaron que el 16% (60) el aspecto que más valoran es la autenticidad, mientras que el 51% (194) sabor único, el 28% (107) la presentación de los platos y el 6% (22) relación calidad precio.

**13.- ¿Considera probable que la promoción de la gastronomía tradicional manabita podría mejorar la afluencia de turistas a la localidad del pajonal?**

En el análisis de esta pregunta las personas mencionaron que el 21% (82) considera casi probable, mientras tanto el 43% (163) usualmente probable, el 31% (117) ocasionalmente probable, sin embargo, el 5% (18) usualmente no probable y el 1% (3) casi nunca probable.

**14.- ¿Qué tan satisfechos están los turistas con la oferta gastronómica tradicional manabita en la localidad del Pajonal?**

En el análisis de esta pregunta las personas mencionaron que el 22% (83) están casi satisfechos, mientras tanto el 48% (183) están usualmente satisfechos, el 25% (96) están ocasionalmente satisfechos, sin embargo, el 4% (14) usualmente no satisfecho y el 2% (7) casi nunca satisfecho.

**15.- ¿Qué tipos de establecimientos prefieren los turistas para consumir la gastronomía tradicional manabita?**

En el análisis de esta pregunta las personas mencionaron que el 38% (144) prefieren restaurantes familiares, mientras tanto el 45% (174) puestos de comida rápida, el 15% (59) ferias o mercados locales y el 2% (7) restaurantes de lujo.

## **2.5. Entrevista**

En este apartado las personas que participaron en el estudio tuvieron las respuestas según creían pertinente, estas fueron realizadas a personas conocedoras del tema de primera mano, siendo estas las siguientes preguntas:

### **2.5.1. Análisis de los resultados de la entrevista.**

Entrevistados	¿Cuál cree que es la importancia de la gastronomía tradicional manabita?	¿Qué platos típicos de la gastronomía manabita destacan en la oferta turística de la zona y por qué?	¿De qué manera la gastronomía local ha ayudado al crecimiento del turismo?	¿Qué impacto ha tenido el uso de técnicas y utensilios ancestrales en la cocina moderna manabita?	¿Cómo influye la gastronomía tradicional en el turismo?
Libertad Regalado	Mantener y promover esta cultura es esencial para las futuras generaciones.	Los platos no solo resaltan por su sabor, sino también porque reflejan el uso de ingredientes locales.	Es crucial preservar y promover la autenticidad de los platos tradicionales manabitas.	Las técnicas ancestrales no solo preservan los sabores, sino que también promueven prácticas sostenibles.	La gastronomía tiene un papel fundamental en el turismo.
Stalin Vaca	Rescatar todas nuestras descendencias y nosotros nuevamente replicarlos.	Cada establecimiento es único por sus preparaciones, pero aquí en esta zona destacan por el ceviche, viche y las hayacas.	Aún falta aprovecharla de manera adecuada y darle una verdadera importancia a la identidad manabita.	El uso de técnicas y utensilios ha permitido mantener la autenticidad de los sabores en la cocina moderna manabita.	La gastronomía es una puerta de entrada a la cultura.
Ámbar Vera	Mantener Vivas las costumbres.	En Manabí destacan muchos platos típicos pero principal los platos que llevan como base el maní.	Hay que explotar mucho más la gastronomía manabita para que el desarrollo del turismo crezca de manera significativa.	Aplicar técnicas ancestrales en la cocina actual es una manera de revalorizar nuestras raíces.	La gastronomía manabita influye demasiado en el turismo ya que los turistas cuando prueban nuestra gastronomía se llevan un poco de lo que les podemos brindar.

## **2.6. Interpretación de datos.**

En este apartado se puede constatar que las personas que respondieron a las preguntas son personas muy conocedoras del tema de interés ya que en ellos mencionan que la gastronomía tradicional si ayuda y fomenta en gran parte al turismo, pero que se debería trabajar en conjunto con las instituciones que tienen relación en el ámbito para que de esta forma se desarrolle más.

## **2.7. Triangulación de la información**

Se ha podido apreciar en la recolección de la información que existen diversos criterios respecto al estudio realizado, en algunos casos coinciden, mientras que en otros discrepan y con ello se enriquece el conocimiento.

En la pregunta de que si considera que la gastronomía tradicional manabita es un factor importante para atraer turistas a la localidad del pajonal. Las respuestas de las personas encuestadas son de que el 27% considera que la gastronomía es muy importante para atraer turistas. Este dato cuantitativo refleja que, aunque no todos los encuestados consideran la gastronomía como un elemento clave, hay una proporción significativa que sí percibe su importancia para el turismo en la localidad. Las respuestas de las personas entrevistadas sugieren un interés positivo en la gastronomía tradicional manabita como atractivo turístico y la combinación de ambos enfoques indica que, aunque solo una parte específica de los encuestados lo considera "muy importante," la gastronomía manabita podría verse como un factor estratégico para potenciar el turismo en El Pajonal, especialmente si se logra fortalecer y promocionar su valor cultural y autenticidad.

Mientras tanto al preguntar ¿Qué tan familiarizado está con la gastronomía tradicional manabita? el 32% de las personas encuestadas indicaron que están "muy familiarizadas" con la gastronomía de Manabí, lo cual sugiere que existe un conocimiento notable, aunque no mayoritario, en la población encuestada, las entrevistas aportan un enfoque más interpretativo y detallado. En ellas, los entrevistados manifestaron la necesidad de ampliar la familiarización con la gastronomía manabita, lo que sugiere que se debe ampliar y promover la gastronomía manabita a través de campañas de sensibilización, eventos gastronómicos y programas de educación cultural para reforzar y ampliar el conocimiento en la sociedad.

Por otra parte, en la pregunta ¿Con qué frecuencia los turistas mencionan la gastronomía tradicional manabita como una razón para visitar la localidad del pajonal?, las personas encuestadas, un 17% de los turistas mencionó que frecuentemente consideran la gastronomía tradicional manabita como una razón para visitar El Pajonal. Esto sugiere que la gastronomía tiene un papel relevante, aunque no necesariamente predominante, en la decisión de los turistas de visitar la localidad. Las entrevistas pueden complementar esta perspectiva.

## CAPITULO III

### 3. Propuesta

Creación de una guía gastronómica que detalle los lugares donde se pueden degustar platos de tradición manabita.

#### 3.1. Antecedentes

La provincia de Manabí es una de las más reconocidas y no solo por sus playas y sus hermosos paisajes, si no por su grande y variada gastronomía que deja encantados a propios y extraños, esto es gracias a los productos frescos que se cultivan en la zona y a que se mantienen esas costumbres de nuestros antepasados.

Manabí posee raíces históricas muy profundas y una de las identidades territoriales más fuertes del Ecuador. Gracias a la riqueza de nuestro mar y a una abundante extensión de tierra productiva ubicada en diferentes pisos climáticos, Manabí tiene el potencial de convertirse en un referente de innovación alimentaria, tanto en Ecuador como en América Latina. (Bellettini, 2018)

#### 3.2. Justificación

Por qué se propone diseñar una guía gastronómica, porque existe una gran afluencia de turistas el cual esta guía ayudara mucho ya que esto sería una herramienta de promoción cultural y turística donde los beneficiarios sean los emprendedores locales, ya que ellos son los principales promotores de la cocina manabita. Este proyecto ayudara a que la economía de la localidad crezca de la mano ya que se crea un solo objetivo el cual es que la gastronomía, el turismo y el desarrollo comunitario se fortalezcan. El dar a conocer estos lugares ayudara a mejorar la experiencia turística y así también aumentar el interés por conocer la gastronomía de la provincia.

#### 3.3. Objetivo general (de la propuesta)

Crear una guía gastronómica que detalle los lugares donde se pueden degustar platos de tradición manabita.

### 3.4. Objetivos específicos (de la propuesta)

- Buscar información bibliográfica de guías gastronómicas
- Analizar cuál es la guía gastronómica que permita mejor la difusión
- Diseñar una guía gastronómica destacando los lugares importantes para el sitio pajonal.

### 3.5. Desarrollo de la propuesta.

La creación de esta ruta gastronómica del Cantón Sucre, con platos tradicionales de Manabí como lo son el viche, las hayacas, la cazuela, el caldo de gallina y el ceviche, tiene un objetivo claro el cual es promover la herencia culinaria de la provincia y los lugares en que se pueden encontrar estos platillos. La identidad y cultura se encuentran reflejados en esos platos es por eso que los hemos elegido, así los turistas nacionales y extranjeros podrán recorrer esta ruta de platos tradicionales que son preparados con ingredientes frescos y con técnicas culinarias que se han transmitido de generación en generación.

Con esta propuesta buscamos apoyar a los restaurantes y establecimientos locales, para promover al desarrollo económico y social y así posicionar al Cantón Sucre como un destino gastronómico de referencia en Ecuador.

### Diseño de la ruta gastronómica



## Bahía

Aquí exploraremos los platos mas tradicionales de la gastronomía Manabita, los cuales son parte de una cultura y de tradiciones que año tras año van avanzando y adquiriendo nuevas técnicas culinarias. Acompañamos a este recorrido.

VICHE

HAYACAS

CAZUELA

CALDO DE  
GALLNA

CEVICHE

## VICHE

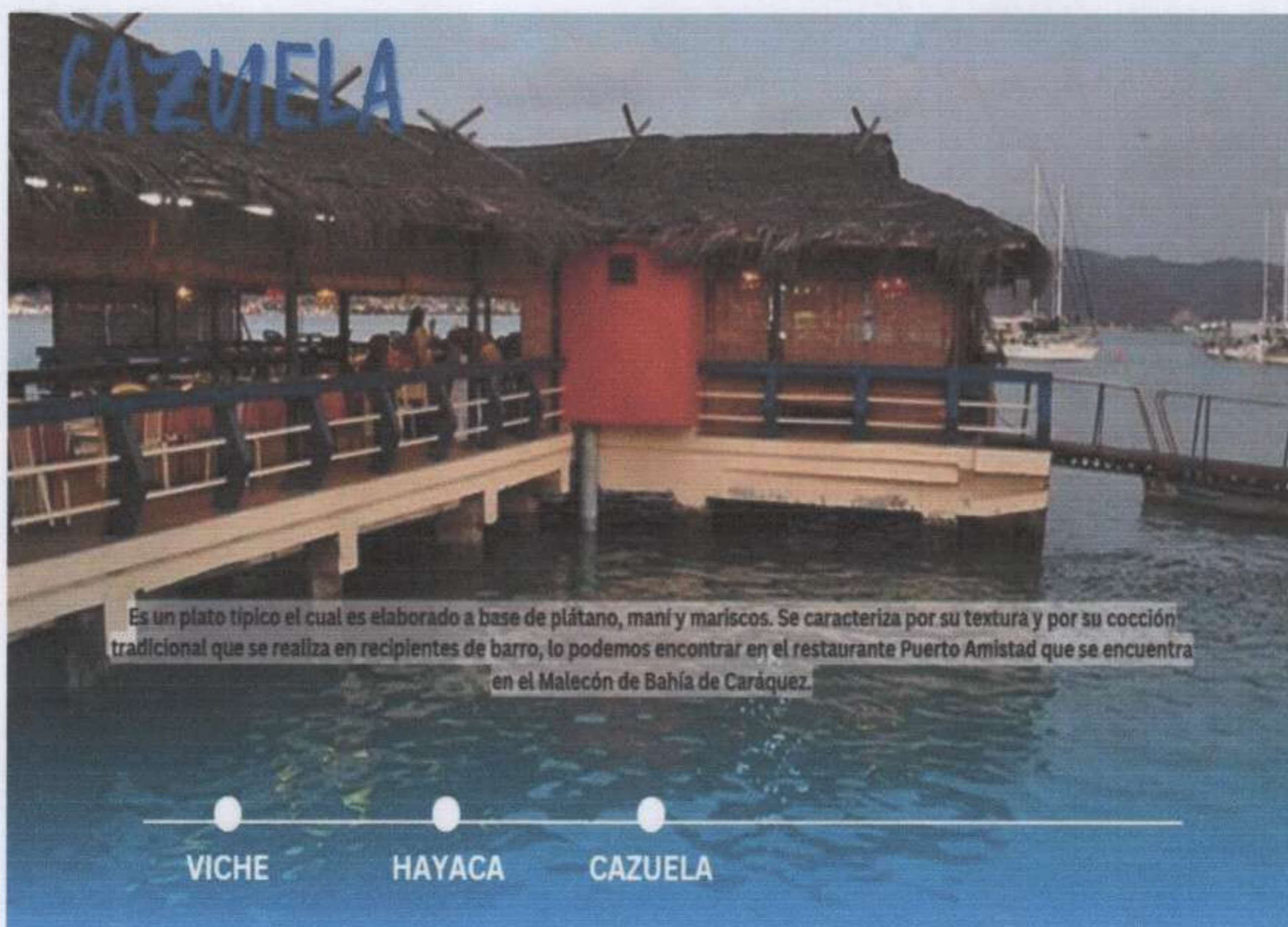
D' Camarón

Es una deliciosa sopa que se realiza de cualquier tipo de marisco, ya sea de camarón, pescado o guáncabe, tiene mucha consistencia y el contraste de sabores es único, su ingrediente característico es el mani. Lo podemos encontrar en el restaurante

D' CAMARON que se encuentra en la calle Bolívar, Bahía de Caráquez 131401 Ecuador.

VICHE







## CONCLUSIONES

- La búsqueda de información bibliográfica es esencial para complementar la información del proyecto. Esta investigación permitió identificar formatos para la presentación clara de la información. Al analizar diferentes guías, se pueden extraer enfoques eficaces que respondan a las necesidades de los turistas y usuarios locales.
- La comunidad está dispuesta a involucrarse activamente en la promoción de su patrimonio culinario, reconociendo su valor como un recurso turístico capaz de generar desarrollo económico y social en la región, sin embargo, las personas siguen teniendo limitado conocimiento del potencial que tiene la cocina manabita.
- El material publicitario relacionado con la gastronomía resulta fundamental para poner en valor los lugares gastronómicos representativos de la zona, al destacar varios puntos, sin embargo, es limitado. Se podría ofrecer una opción de información diferenciada que no solo beneficia a los restaurantes y productores locales, sino que también podría generar una experiencia única para los visitantes.

## RECOMENDACIONES

- Se recomienda incluir la gastronomía como un eje clave en el desarrollo del turismo sostenible de la zona, buscando que los restaurantes y productores locales trabajen de la mano con autoridades y empresarios turísticos para ofrecer experiencias auténticas. Así mismo, se recomienda crear una guía gastronómica que no solo destaque los platos tradicionales, sino que también resalte los lugares emblemáticos de la región.
- Promover la cocina con ingredientes autóctonos como el plátano verde, el maíz, el pescado y los mariscos, así como técnicas tradicionales, puede diferenciar la oferta y atraer a los turistas interesados en experiencias auténticas y sostenibles. Esta medida también fortalecería la economía local y apoyaría a los productores de la región.
- Brindar formación a quienes trabajan en la gastronomía y el turismo para que puedan ofrecer un servicio de calidad y utilicen redes sociales y plataformas digitales para promocionar la gastronomía manabita. Esto puede ayudar a que el lugar se convierta en un destino turístico popular y reconocible.

#### 4. BIBLIOGRAFÍA

- Acosta Cervantes, J. L. (2017). La gastronomía ecuatoriana una estrategia de desarrollo turístico mediante la patrimonialización. *Realidad, Tendencias Y Desafíos En Turismo (CONDET)*.
- Arias Gomez, J., & Villacis Keever, M. A. (2016). El protocolo de investigación III: la población de estudio. *Revista Alergia Mexico*, 63(2), 201-206.
- Barcelona Culinary Hub. (12 de febrero de 2022). *¿QUÉ TIPO DE GASTRONOMÍA EXISTE?* Obtenido de *¿QUÉ TIPO DE GASTRONOMÍA EXISTE?:* <https://www.barcelonaculinaryhub.com/blog/tipos-de-gastronomia>
- Barcelona Culinary Hub. (5 de diciembre de 2023). *CARACTERÍSTICAS DE LA COCINA TRADICIONAL APLICABLES A LA ALTA COCINA*. Obtenido de *CARACTERÍSTICAS DE LA COCINA TRADICIONAL APLICABLES A LA ALTA COCINA:* <https://www.barcelonaculinaryhub.com/blog/caracteristicas-de-la-cocina-tradicional-aplicables-la-alta-cocina>
- Barcelona Culinary Hub. (13 de Septiembre de 2024). *¿Cuáles son los tipos de cocina más populares en la alta cocina hoy en día?* Obtenido de *¿Cuáles son los tipos de cocina más populares en la alta cocina hoy en día?:* <https://www.barcelonaculinaryhub.com/blog/tipos-de-gastronomia>
- Bellettini, O. (18 de Junio de 2018). *La gastronomía y la transformación de Manabí*. Obtenido de *La gastronomía y la transformación de Manabí:* <https://somosmanabi.com/index.php/nuestro-blog/item/la-gastronomia-y-la-transformacion-de-manabi>
- Cantoni Rabolini, N. M. (2009). Técnicas de muestreo y determinación del tamaño de la muestra en investigación cuantitativa. *Revista Argentina de Humanidades y Ciencias Sociales*, 7(2).  
doi:[https://www.sai.com.ar/metodologia/rahycs/rahycs\\_v7\\_n2\\_06.htm](https://www.sai.com.ar/metodologia/rahycs/rahycs_v7_n2_06.htm)

- Crespo, C. (15 de julio de 2024). *Cocina con productos locales: ventajas e inconvenientes*. Obtenido de Cocina con productos locales: ventajas e inconvenientes: <https://manageat.com/cocina-productos-locales-ventajas-inconvenientes/>
- El Telégrafo. (12 de Abril de 2018). *La gastronomía manabita escala de lo ancestral a lo gourmet*. Obtenido de La gastronomía manabita escala de lo ancestral a lo gourmet: <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/sociedad/6/la-gastronomia-manabita-gourmet>
- Gobierno de Manabí. (2019). *Gobierno de Manabí*. Obtenido de Gobierno de Manabí: <https://www.manabi.gob.ec/sitio2020/turismo-manabi/comida-tipica-de-la-provincia-de-manabi>
- Jaminson, A. T. (2021). *Importancia de la comida tradicional, de la mesa a la cocina*. Obtenido de Importancia de la comida tradicional, de la mesa a la cocina: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=571369597003>
- Maciad, A. (1 de mayo de 2023). *Definición y Clasificación de Gastronomía*. Obtenido de Definición y Clasificación de Gastronomía.: <https://es.scribd.com/presentation/642082938/Untitled>
- Manglano, D. D. (5 de junio de 2023). *Cocina de proximidad: La importancia de valorar los productos locales y la cocina regional en un mundo globalizado*. Obtenido de Cocina de proximidad: La importancia de valorar los productos locales y la cocina regional en un mundo globalizado: <https://danilo-diazgranados.com/cocina-de-proximidad-la-importancia-de-valorar-los-productos-locales-y-la-cocina-regional-en-un-mundo-globalizado/>
- Municipio del Cantón Sucre. (12 de septiembre de 2024). *Sucre*. Obtenido de Sucre: <https://www.sucre.gob.ec/canton>
- Quito City Tour & Travel. (17 de octubre de 2012). *Gatronomia Ecuatoriana*. Obtenido de Gatronomia Ecuatoriana: <https://www.quitocitytour.travel/es/2022/10/17/gastronomia-ecuatoriana/>

Universidad Francisco de Vitoria. (9 de septiembre de 2023). *¿Cuáles son las características de la gastronomía?* Obtenido de *¿Cuáles son las características de la gastronomía?*: <https://www.ufv.es/cuales-son-las-caracteristicas-de-la-gastronomia-preguntas-gradados/#:~:text=Es%20un%20arte%20que%20combina,historia%2C%20clima%20y%20recursos%20naturales.>

Vasconez, F., Panta, I., Zambrano, E., & Chica, C. (2024). El Pajonal, una mirada a la historia, tradición y cultura de sus habitantes. *ULEAM Magazine*, 5(9), 125. doi:<https://doi.org/10.56124/ubm.v5i9.015>Cita sugerida APA - 7ma. Edición Vásconez Macias, J., Panta Marín, I., Zambrano Vera, E., & Chica Cepeda, R. (2024). El Pajonal: una mirada a la historia, tradición y cultura de sus habitantes. *ULEAM Bahía Magazine*,

WordPress.com. (4 de agosto de 2015). *Atractivos turísticos del cantón Sucre en Manabí*. Obtenido de *Atractivos turísticos del cantón Sucre en Manabí*: <https://turisteandoecuador.wordpress.com/2015/08/04/attractivos-turisticos-del-canton-sucre-en-manabi/>

## 5. ANEXOS

### Anexos #1 preguntas de las encuestas

#### La gastronomía tradicional manabita

1. ¿Con qué frecuencia consume platos de la gastronomía tradicional manabita?

Diariamente

Semanalmente

Mensualmente

Rara vez

Nunca

2. ¿Qué tan familiarizado está con la gastronomía tradicional manabita?

Muy familiarizado

Algo familiarizado

Poco familiarizado

Nada familiarizado

5. ¿Cuáles son las principales razones por la que consume platos de la gastronomía manabita?

Sabor

Precio

Disponibilidad

Tradición familiar

Salud

6. ¿Dónde suele consumir platos de la gastronomía manabita?

En casa

En restaurantes

En ferias o mercados

En casa de familiares o amigos

3. ¿Cuál es su plato favorito de la gastronomía manabita?

Hayacas

Encerolado

Frijillo

Viche

Bolón de verde

Gallina criolla

4. ¿Qué aspectos de la gastronomía manabita valora más?

Sabor

Presentación

Ingredientes

Tradición

Innovación

Precio

7. ¿En qué nivel de calidad considera usted que la gastronomía tradicional se encuentra en la actualidad?

Alto

Medio alto

Medio

Medio bajo

Bajo

8. ¿Qué medios utiliza para conocer más sobre la gastronomía manabita?

Redes sociales

Programas de televisión

Revistas

Recomendaciones de familiares



9. ¿Considera que la gastronomía tradicional manabita es un factor importante para atraer turistas a la localidad del pajonal?

- Mucho importante
- Importante
- Moderadamente importante
- De poca importancia
- No importante

10. ¿Con qué frecuencia los turistas mencionan la gastronomía tradicional manabita como una razón para visitar la localidad del pajonal?

- Mucho frecuentemente
- Frecuentemente
- A veces
- Raramente
- Nunca

13. ¿Considera probable que la promoción de la gastronomía tradicional manabita podría mejorar la afluencia de turistas a la localidad del Pajonal?

- Del todo probable
- Usualmente probable
- Moderadamente probable
- Usualmente no probable
- Del todo no probable

14. ¿Qué tan satisfechos están los turistas con la oferta gastronómica tradicional manabita en la localidad del Pajonal?

- Del todo satisfecho
- Usualmente satisfecho
- Moderadamente satisfecho
- Usualmente no satisfecho
- Del todo no satisfecho

11. En su opinión, ¿Cómo ha influido la gastronomía tradicional manabita en el aumento del turismo en la localidad del pajonal en los últimos años?

- Aumento significativo
- Aumento moderado
- Disminución moderada
- Disminución significativa

12. ¿Qué aspectos de la gastronomía tradicional manabita cree que son más atractivos para los turistas?

- Autenticidad
- Sabor único
- Presentación de los platos
- Relación calidad-precio

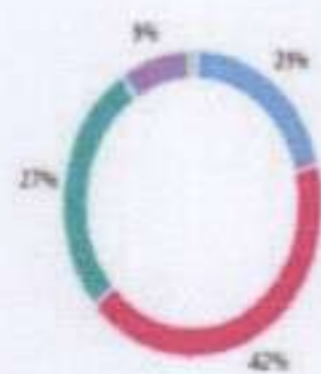
15. ¿Qué tipos de establecimientos prefieren los turistas para consumir la gastronomía tradicional manabita?

- Restaurantes familiares
- Puestos de comida rápida
- Mercados o mercados locales
- Restaurantes de lujo

## Anexos #2 gráficos de las encuestas

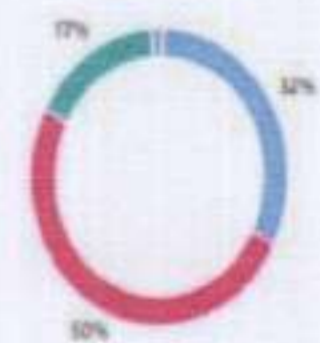
1. ¿Con qué frecuencia consume platos de la gastronomía tradicional manabita? (0 punto)

Muy frecuentemente	80
Frecuentemente	154
Mensualmente	100
A veces	24
Nunca	2



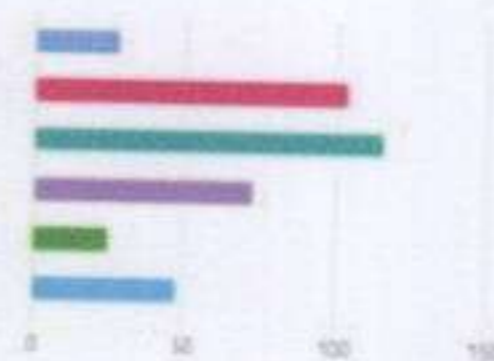
2. ¿Qué tan familiarizado está con la gastronomía tradicional manabita? (0 punto)

Muy familiarizado	124
Algo familiarizado	193
Poco familiarizado	54
Nada familiarizado	3



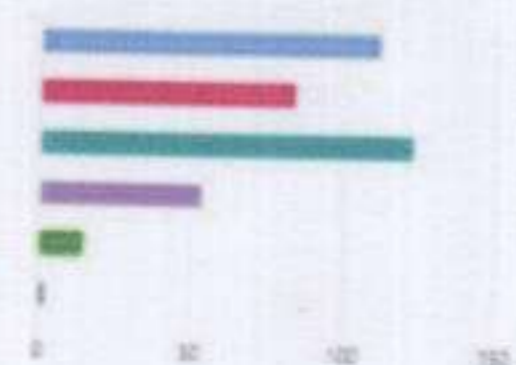
3. ¿Cuál es su plato favorito de la gastronomía manabita? (0 punto)

Hojas	27
Encebollado	160
Tigrito	115
Yulche	72
Sabor de verde	24
Gulcha yolla	47



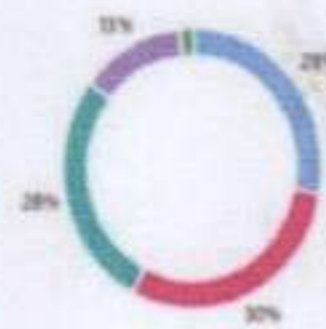
4. ¿Qué aspectos de la gastronomía manabita valora más? (0 punto)

Sabor	111
Presentación	80
Ingeniería	132
Textura	56
Innovación	14
Precio	2



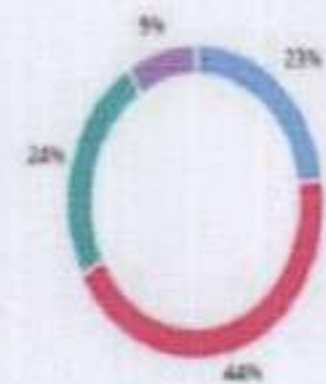
4. ¿Cuáles son las principales razones por la que consume platos de la gastronomía manabita? (0 punto)

• Sabor	107
• Precio	113
• Disponibilidad	107
• Tradición familiar	50
• Salud	6



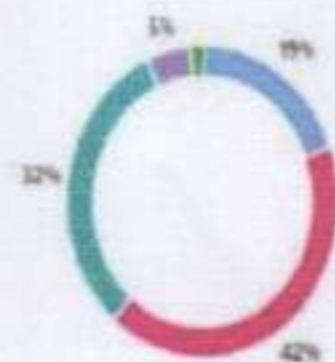
5. ¿Dónde suele consumir platos de la gastronomía manabita? (0 punto)

• En casa	80
• En restaurantes	108
• En ferias o mercados	90
• En casa de familiares o amigos	34



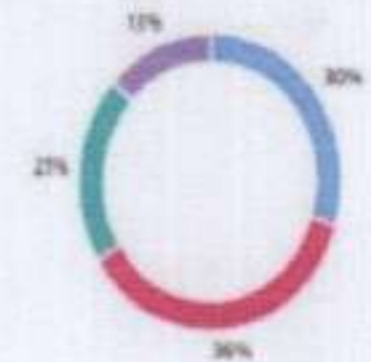
7. ¿En qué nivel de calidad considera usted que la gastronomía tradicional se encuentre en la actualidad? (0 punto)

• Alto	23
• Medio alto	135
• Medio	121
• Medio bajo	26
• Bajo	6



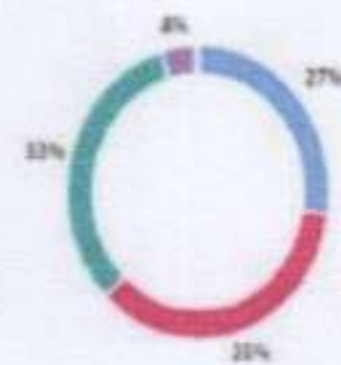
8. ¿Cuál medio utiliza para conocer más sobre la gastronomía manabita? (0 punto)

• Redes sociales	114
• Programas de televisión	119
• Revistas	79
• Recomendaciones de familiares	31



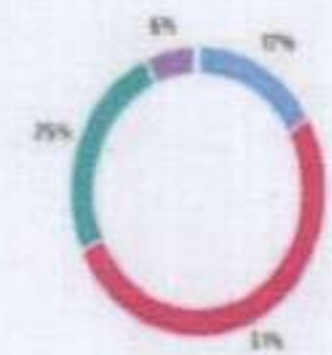
9. ¿Considera que la gastronomía tradicional manabita es un factor importante para atraer turistas a la localidad del p...?

• Muy importante	105
• Importante	134
• Moderadamente importante	127
• De poca importancia	16
• Sin importancia	2



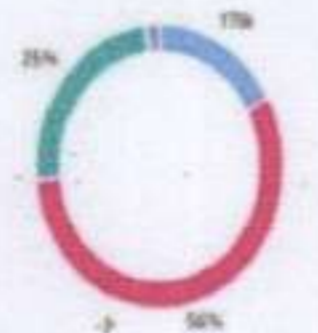
10. ¿Con qué frecuencia los turistas mencionan la gastronomía tradicional manabita como una razón para visitar la local...

• Muy frecuentemente	64
• Frecuentemente	107
• A veces	98
• Inusualmente	21
• Nunca	2



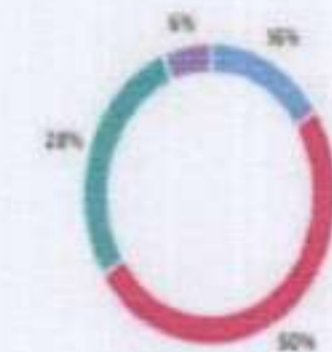
11. En su opinión, ¿cómo ha influido la gastronomía tradicional manabita en el aumento del turismo en la localidad del p...

• Aumento significativo	54
• Aumento moderado	214
• Disminución moderada	54
• Disminución significativa	7



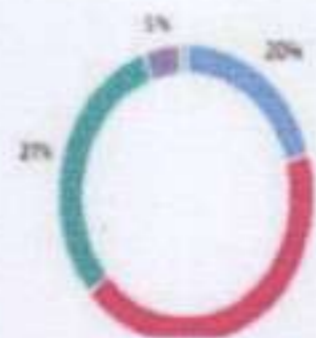
12. ¿Qué aspectos de la gastronomía tradicional manabita cree que son más atractivos para los turistas? (0 punto)

• Autenticidad	80
• Sabor único	130
• Presentación de los platos	107
• Relación calidad-precio	34



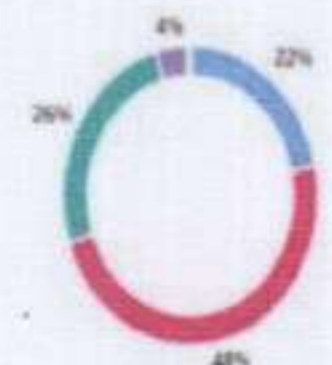
13. ¿Considera probable que la promoción de la gastronomía tradicional manabita podría mejorar la afluencia de turistas...

• Casi probable	78
• Usualmente probable	164
• Ocasionalmente probable	118
• Usualmente no probable	18
• Casi nunca probable	8



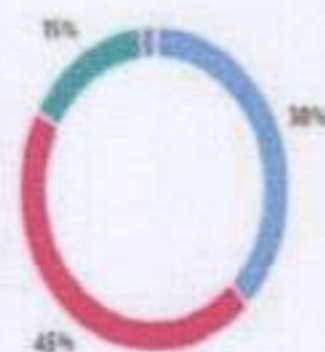
14. ¿Qué tan satisfechos están los turistas con la oferta gastronómica tradicional manabita en la localidad del Pajonal? ...

• Casi satisfecho	63
• Usualmente satisfecho	180
• Ocasionalmente satisfecho	98
• Usualmente no satisfecho	19
• Casi nunca satisfecho	2



15. ¿Qué tipos de establecimientos prefieren los turistas para consumir la gastronomía tradicional manabita? (0 punto)

• Restaurantes familiares	140
• Puestos de comida rápida	170
• Ferias o mercados locales	90
• Restaurantes de lujo	7



**Anexos #3 fotos a encuestado**



#### **Anexos #4 Preguntas de las entrevistas**

##### **Pregunta #1. ¿Cuál cree que es la importancia de la gastronomía tradicional manabita?**

Ámbar menciona que la gastronomía tradicional manabita es considerada un pilar fundamental de la identidad cultural de la región.

Stalin dice que su importancia radica en preservar las tradiciones heredadas de sus antepasados ya que los platos típicos no solo reflejan los sabores únicos de Manabí, sino que también transmiten historias, conocimientos y valores que han sido transmitidos de generación en generación.

Libertad dice que la importancia es mantener y promover estas costumbres culinarias ya que es esencial para que las futuras generaciones puedan seguir conectadas con sus raíces, asegurando que la riqueza cultural perdure a lo largo del tiempo.

##### **Pregunta #2. ¿Qué platos típicos de la gastronomía manabita destacan en la oferta turística de la zona y por qué?**

Ámbar manifiesta que entre los platos más representativos de la gastronomía manabita que destacan en la oferta turística están los platos donde su base es el maní como es el viche, corviche, bollo, entre otros.

Libertad indica que los platos no solo resaltan por su sabor, sino también porque reflejan el uso de ingredientes propios y las tradiciones culinarias de la región. La utilización del maní en la mayoría de sus platos indica tradición lo que los convierte en un atractivo esencial dentro de la oferta turística de la zona, permitiendo a los visitantes conectarse con la cultura de Manabí.

Stalin manifestó que en Bahía es muy típico las hayacas del señor Placita y el que visita Bahía y no las prueba es como que no haya visitado Bahía.

##### **Pregunta #3. ¿De qué manera la gastronomía local ha ayudado al crecimiento del turismo?**

Stalin dice que, aunque la gastronomía local tiene un gran potencial para impulsar el turismo en la región, aún falta aprovecharla de manera adecuada y darle una verdadera importancia a

la identidad manabita y que se requiere un mayor esfuerzo para posicionarlos como atractivos turísticos de referencia.

Ámbar por su parte menciona que hay que explotar el potencial de la gastronomía manabita de manera efectiva ya que esto no solo atraería a más visitantes, sino que también beneficiaría a los pequeños negocios y fortalecería la economía local.

Regalado por su parte dice que es importante preservar y promover la autenticidad de los platos tradicionales manabitas, ya que el turismo gastronómico exitoso se basa en la experiencia del visitante.

**Pregunta #4. ¿Qué impacto ha tenido el uso de técnicas y utensilios ancestrales en la cocina moderna manabita?**

Ámbar menciona que el aplicar técnicas ancestrales en la cocina actual es una manera de revalorizar nuestras raíces ya que los platos manabitas conservan su esencia gracias a estos métodos.

Stalin dice por su parte menciona que el uso de técnicas y utensilios ha permitido mantener la autenticidad de los sabores en la cocina moderna manabita. Cocinar con fogones de leña o usar piedras para moler le da ese toque tradicional que los turistas buscan hoy.

Libertad menciona que el impacto ha sido positivo, pues las técnicas ancestrales no solo preservan los sabores, sino que también preservan las costumbres y tradiciones haciendo de la cocina manabita una historia única.

**Pregunta #5, ¿Cómo influye la gastronomía en el turismo?**

Ámbar dice que la comida es una experiencia en sí misma ya que cuando los turistas prueban la gastronomía manabita ellos se llevan una parte de todo lo que nos representa y los motiva a regresar y recomendar nuestra provincia.

Stalin menciona que la gastronomía es una puerta de entrada a la cultura. Los turistas vienen por las playas, pero se quedan por los sabores únicos de nuestros platos.

Libertad afirma que la gastronomía tiene un papel fundamental en el turismo, ya que esto conecta a los visitantes con la identidad del lugar y el ofrecer platos tradicionales es clave

para atraer y fidelizar a los turistas, haciendo que los que visitan Manabí recomienden la buena gastronomía que nos representa.

**Anexos #4 fotos a entrevistados**



*Libertad Regalado*



*Ámbar Vera*



*Stalin Vaca*