



UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ

FACULTAD DE EDUCACIÓN TURISMO ARTES Y HUMANIDADES

CARRERA DE HOSPITALIDAD Y HOTELERÍA

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

PREVIA A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE:

LICENCIADO(a) EN HOSPITALIDAD Y HOTELERÍA

TEMA:

**CREACIÓN DE LA RUTA GASTRONÓMICA DEL ROMPOPE PARA EL DESARROLLO
DEL TURISMO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN ROCAFUERTE**

AUTORES:

BARREIRO CARRANZA YULEXI YAZMIN

CEDEÑO TARABO BAYRON DANIEL

TUTOR(A):

ING. IRENE RODRÍGUEZ PINCAY, MG.

MANTA-MANABÍ-ECUADOR

2024

	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

CERTIFICO

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, revisado y aprobado preliminarmente el Trabajo de Integración Curricular bajo la autoría de la estudiante BARREIRO CARRANZA YULEXI YAZMIN, legalmente matriculada en la carrera de HOSPITALIDAD Y HOTELERÍA, período académico 2024-2025(2), cumpliendo el total de **384 horas**, cuyo tema del proyecto o núcleo problémico es *"CREACIÓN DE LA RUTA GASTRONÓMICA DEL ROMPOPE PARA EL DESARROLLO DEL TURISMO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN ROCAFUERTE"*

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.

Manta, Lunes, 16 de diciembre de 2024.

Lo certifico,



RODRIGUEZ PINCAY IRENE ROSARIO
Docente Tutor

	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

CERTIFICO

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, revisado y aprobado preliminarmente el Trabajo de Integración Curricular bajo la autoría del estudiante CEDEÑO TARABO BAYRON DANIEL, legalmente matriculado en la carrera de HOSPITALIDAD Y HOTELERÍA, periodo académico 2024-2025(2), cumpliendo el total de **384 horas**, cuyo tema del proyecto o núcleo problémico es *"CREACIÓN DE LA RUTA GASTRONÓMICA DEL ROMPOPE PARA EL DESARROLLO DEL TURISMO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN ROCAFUERTE"*

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.

Manta, Lunes, 16 de diciembre de 2024.

Lo certifico,



IRENE ROSARIO
RODRIGUEZ PINCAY

RODRIGUEZ PINCAY IRENE ROSARIO
Docente Tutor

DECLARACIÓN DE AUTORÍA

Barreiro Carranza Yulexi Yazmin, con número de cédula 131679020-1 y Cedeño Tarabo Bayron Daniel, con número de cédula 135113195-6 ante las autoridades de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, declaramos bajo juramento que el trabajo aquí descrito:

CREACIÓN DE LA RUTA GASTRONÓMICA DEL ROMPOPE PARA EL DESARROLLO DEL TURISMO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN ROCAFUERTE.

Es de nuestra autoría, que no ha sido previamente presentado para ningún grado o calificación profesional; y que hemos consultado las referencias bibliográficas que se incluyen en este documento.



Barreiro Carranza Yulexi Yazmin

131679020-1



Cedeño Tarabo Bayron Daniel

135113195-6

APROBACIÓN DEL TRIBUNAL

Los suscritos, declaran que han aprobado el proyecto de investigación cuyo tema del proyecto es: **“CREACIÓN DE LA RUTA GASTRONÓMICA DEL ROMPOPE PARA EL DESARROLLO DEL TURISMO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN ROCAFUERTE”** que ha sido propuesto, desarrollado y sustentado por: BARREIRO CARRANZA YULEXI YAZMIN y CEDEÑO TARABO BAYRON DANIEL, previa la obtención de los títulos de Licenciados en Hospitalidad y Hotelería, de acuerdo con el Reglamento para la elaboración de proyecto de investigación de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí “ULEAM”.



Dra. Beatriz Moreira Macías

**PRESIDENTE DEL TRIBUNAL
DE TITULACIÓN**



Lcda. Leonor Ponce Villacreses

**MIEMBRO DEL TRIBUNAL
DE TITULACIÓN**



Ing. Inés Mora Pisco

**MIEMBRO DEL TRIBUNAL
DE TITULACIÓN**



Ing. Irene Rodríguez Pincay

**DOCENTE TUTORA DE
TITULACIÓN**



Barreiro Carranza Yulexi Yazmin

EGRESADO



Cedeño Tarabo Bayron Daniel

EGRESADO

DEDICATORIA 1

Este proyecto va dedicado:

A Dios, por ser la fuente de sabiduría y fortaleza que me ha acompañado en cada paso de este camino. Su guía y bendiciones han sido fundamentales para superar los desafíos y alcanzar las metas propuestas.

A mis padres, quienes con amor, sacrificio y constante apoyo me han enseñado el valor del esfuerzo y la dedicación. Su ejemplo de perseverancia y compromiso ha sido mi mayor inspiración para culminar este proyecto.

A mis hermanos, por su cariño y palabras de aliento, que siempre han sido un refugio en los momentos difíciles y una motivación para continuar adelante.

A Jordan Bruno, por su compañía inquebrantable, su apoyo constante y su confianza en mí. Gracias por estar a mi lado en cada paso de este camino, por recordarme que soy capaz y por hacer de este proceso una experiencia especial.

A mi compañero de proyecto, cuya dedicación, esfuerzo y amistad han sido un pilar fundamental en este camino lleno de aprendizaje. Compartir esta experiencia con mi mejor amigo ha sido una oportunidad única y gratificante que siempre llevaré en el corazón.

A mi tutora de tesis, por su invaluable orientación y conocimientos compartidos. Su dedicación y compromiso con la enseñanza me han guiado y permitido crecer tanto personal como profesionalmente. Este logro es reflejo del esfuerzo y el apoyo incondicional que he recibido en cada proceso.

Barreiro Carranza Yulexi Yazmín

DEDICATORIA 2

Este trabajo investigativo no solo marca el cierre de una importante etapa de mi vida, sino también el inicio de nuevas oportunidades y desafíos que me permitirán crecer tanto personal como profesionalmente.

Dedico este logro con mucho cariño a:

Mi familia, por ser mi mayor motivación. Mis padres, que con su amor incondicional me han brindado no solo lo que tienen, sino también lo que son, enseñándome con su ejemplo a esforzarme por quienes amo. A mis hermanas, que siempre se han preocupado por darme lo necesario para enfrentar la vida, ayudándome a evitar errores y siendo mi refugio en los momentos difíciles. Gracias por creer en mí.

Mi compañera de investigación, no solo mi complemento en este proyecto, sino también una de mis mejores amigas, cuya amistad, apoyo incondicional y compañía han sido esenciales en este camino.

Mi tutora, por su compromiso, sus valiosos consejos y su guía constante a lo largo de este proceso.

A todos, mi más sincera gratitud.

Cedeño Tarabo Bayron Daniel

RESUMEN

En los últimos tiempos, el turismo se ha tornado atractivo y enriquecedor para quienes buscan escapar de la rutina y aprovechan para conocer nuevos lugares. A saber, el cantón Rocafuerte, ubicado en la provincia de Manabí, es conocido como el punto de los campanarios, donde su mayor atractivo son los famosos dulces típicos que cautivan el paladar de quien los deleita. Este estudio tuvo por objetivo diseñar una ruta gastronómica en el cantón Rocafuerte, provincia de Manabí, a fin de impulsar el desarrollo turístico y económico, tanto a nivel nacional como internacional, y fomentar el conocimiento y apreciación de la riqueza cultural y culinaria del cantón. Los principales hallazgos determinaron que el cantón Rocafuerte destaca por su riqueza social, cultural, ambiental y económica, siendo el rompopo un símbolo de su identidad culinaria. La georreferenciación permitió identificar puntos clave de elaboración y venta, preservando su tradición artesanal. La ruta gastronómica diseñada integra estos puntos, resaltando la historia y el proceso del rompopo, y se complementa con una guía estructurada que facilita el acceso a esta experiencia turística. Se recomienda promover su identidad cultural mediante campañas, implementar señalización digital para los puntos de interés, enriquecer la ruta con actividades complementarias y distribuir la guía en múltiples formatos e idiomas para mayor alcance.

Palabras clave: Ruta gastronómica, rompopo, turismo cultural

ABSTRACT

In recent times, tourism has become attractive and enriching for those who seek to escape from routine and take advantage of the opportunity to visit new places. Namely, the Rocafuerte canton, located in the province of Manabí, is known as the point of the bell towers, where its greatest attraction is the famous typical sweets that captivate the palate of those who delight in them. This study aimed to design a gastronomic route in the Rocafuerte canton, province of Manabí, in order to promote tourism and economic development, both nationally and internationally, and to promote knowledge and appreciation of the cultural and culinary wealth of the canton. The main findings determined that the Rocafuerte canton stands out for its social, cultural, environmental and economic wealth, with rompopo being a symbol of its culinary identity. Georeferencing allowed the identification of key production and sales points, preserving its artisanal tradition. The designed gastronomic route integrates these points, highlighting the history and process of rompopo, and is complemented by a structured guide that facilitates access to this tourist experience. It is recommended to promote your cultural identity through campaigns, implement digital signage for points of interest, enrich the route with complementary activities and distribute the guide in multiple formats and languages for greater reach.

Keywords: Gastronomic route, eggnog, cultural tourism

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN	1
JUSTIFICACIÓN.....	3
PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	4
DEFINICIÓN DEL PROBLEMA	7
OBJETIVOS	7
General	7
Específicos	7
HIPÓTESIS.....	8
VARIABLES	8
CAPÍTULO I.....	8
1. MARCO TEÓRICO	8
1.1. Gastronomía Manabita	8
1.2. Bebidas tradicionales de Manabí.....	9
1.6. Rompope	10
1.7. Historia	10
1.8. Origen	11
1.9. Evolución.....	11

1.10.	Ingredientes	11
1.11.	Turismo gastronómico	12
1.12.	Ruta turística.....	12
1.13.	Ruta gastronómica.....	12
1.14.	Ruta gastronómica de bebidas tradicionales.....	13
1.15.	Tipos de rutas gastronómicas	13
1.16.	Ejemplos de Rutas gastronómicas	14
1.17.	Beneficios de las rutas gastronómicas.....	15
1.15.	Rutas gastronómicas existentes en Rocafuerte	16
1.16.	Desarrollo turístico	16
1.17.	Desarrollo turístico del cantón Rocafuerte	16
1.18.	Georreferenciación	18
CAPÍTULO II		18
2.	MARCO INVESTIGATIVO (DISEÑO METODOLÓGICO)	18
2.1	Metodología	18
2.2.	Tipos de Investigación.....	20
•	Investigación Aplicada	20
•	Investigación de Campo	20
•	Cuantitativa.....	20
2.3	Métodos.....	21

2.3.1	Método científico	21
2.3.2	Mapecto del Territorio	21
2.4	Técnicas.....	22
2.4.1	La Observación	22
2.4.2	La Georreferenciación	22
2.5	Cuadro Metodológico.....	23
CAPÍTULO III.....		24
3.	RESULTADOS Y DISCUSIONES	24
3.1.	Caracterización del Área de Estudio	24
3.1.3.	Mapa.....	25
3.1.4.	Extensión territorial.....	25
3.2.	Indicadores para la creación de La Ruta Gastronómica.....	28
3.3.	RUTA GASTRONÓMICA DEL ROMPOPE	30
3.4.	BROCHURE ESTRUCTURADO DE LA RUTA GASTRONÓMICA DEL ROMPOPE.....	31
CONCLUSIONES		33
RECOMENDACIONES		34
BIBLIOGRAFÍA		36
ANEXOS.....		42

INTRODUCCIÓN

En los últimos tiempos, el turismo se ha tornado atractivo y enriquecedor para quienes buscan escapar de la rutina y aprovechar la oportunidad de conocer nuevos lugares. En este contexto, la cultura es una excelente opción, ya que, mediante sus sabores, técnicas culinarias y tradiciones, los turistas pueden remontarse a épocas donde afloraba la identidad y el patrimonio de las comunidades (Esquivel et al., 2021). Es por ello por lo que la creación de una ruta gastronómica fomentaría esta práctica, promoviendo así la cultura, riqueza y sabores locales, a la vez que, los turistas tendrían una guía para recorrer dichos lugares, contribuyendo también al desarrollo turístico y económico (Requelme, 2023).

Dicho esto, en el marco nacional, Manabí es una provincia conocida por su riqueza gastronómica, en la cual se destacan diversos platos y, a su vez, posee una gran variedad de dulces tradicionales. El rompopo, por ejemplo, una bebida a base de yema de huevo, leche, especias y licor, que tradicionalmente se consume en temporadas como la navidad y el año nuevo (Jácome et al., 2021).

Cabe destacar, el cantón Rocafuerte, ubicado en la provincia de Manabí, es conocido como el “punto de los campanarios”, donde su mayor atractivo son los famosos dulces típicos que cautivan el paladar de quienes los deleitan. De esta forma, estos dulces transportan a los turistas a través de la historia, tradición y cultura, a pesar de que no todos los lugares son ampliamente conocidos por los visitantes, hasta la actualidad siguen ofreciendo productos de alta calidad (Paz & Figueroa, 2023).

Siendo así, se plantea este proyecto, el cual en su fase inicial busca crear una ruta gastronómica en Rocafuerte, la cual busca ayudar a adentrarse a diferentes puntos de

comercialización de la bebida, lo que beneficiaría tanto a turistas, emprendimientos y, sobre todo, al sector.

En este sentido, el rompopo resulta un producto que ha logrado encantar a los visitantes del cantón, una bebida tradicional manabita que ha trascendido a lo largo de los años de manera nacional e internacional, pese a que la elaboración requiere de una inversión de tiempo bastante considerable, los emprendimientos lo siguen elaborando con la misma dedicación que cuando empezaron, es así que los turistas llegan desde diferentes partes para adquirir esta especialidad del cantón (Camino et al., 2023).

De este modo, el propósito de esta investigación es establecer una ruta gastronómica en Rocafuerte que resalte los lugares específicos donde se ofrece el rompopo. Entonces, este proyecto tiene como propósito atraer a turistas internacionales y visitantes locales, promoviendo el conocimiento y apreciación de la riqueza cultural y culinaria del cantón. Por ello, al proporcionar una guía estructurada, se facilitará el acceso a estas experiencias gastronómicas únicas, impulsando el desarrollo turístico y económico de la región y beneficiando tanto a los turistas como a los emprendedores locales.

Cabe destacar que Rocafuerte fue seleccionado para el presente proyecto debido a su biodiversidad de dulces y destacada gastronomía. Este cantón, famoso por su gastronómica variedad tradicional, como el rompopo, refleja la riqueza cultural de la provincia de Manabí. Además de los dulces, Rocafuerte posee una rica tradición culinaria que representa la identidad y el patrimonio de la comunidad. Por tanto, con la creación de dicha ruta, se buscará impulsar las visitas para así conservar el valor culinario, cultural y regional, apreciando las delicias que posee el Cantón.

JUSTIFICACIÓN

Las rutas gastronómicas estimulan el desarrollo local sostenible de zonas agrícolas, atrayendo hacia ellas un turismo de calidad. Como ejemplo de ello, Cataluña promociona varias rutas gastronómicas que, sin embargo, carecen de estructura y contenido coherente. En este trabajo, se consultó a expertos en el ámbito de turismo y gastronomía sobre su percepción de lo que debe ser una ruta gastronómica que contribuya al desarrollo local. Según ellos, no existen en Cataluña pautas que rijan su diseño y funcionamiento.

De acuerdo con Jeambey (2016) una ruta gastronómica se define como un producto turístico estructurado que contribuye al mantenimiento del paisaje, la difusión de la cultura local, el desarrollo económico y el posicionamiento del territorio. A su vez, clave para su éxito es su organización, coherencia del discurso y responsabilidades de los agentes involucrados. Así, se valora el papel del productor y se recomienda la estandarización de la definición de ruta gastronómica, además de la elaboración de pautas para su diseño y su estructuración.

Entonces, en vista de que la gastronomía es una parte integral de la identidad cultural de una comunidad, con la ruta gastronómica se puede resaltar la historia, tradiciones y sabores únicos de Rocafuerte y su rompopo, permitiendo a los visitantes sumergirse en la autenticidad de la cultura local (Reyes et al., 2023). De esta manera, dicho cantón, con su rica tradición gastronómica y el renombrado rompopo, tiene el potencial de convertirse en un destino turístico destacado. Una ruta gastronómica ofrecería a los visitantes la oportunidad de explorar y disfrutar de esta especialidad local, atrayendo así a más turistas a la región.

Como tal, el rompopo es una bebida arraigada en la historia y tradiciones de Rocafuerte y Manabí. Al promover su consumo y elaboración a través de la ruta gastronómica, se contribuiría a preservar y transmitir este patrimonio cultural a las generaciones futuras. Por ende, la creación

de la ruta gastronómica podría generar un mayor sentido de pertenencia y orgullo entre los habitantes de Rocafuerte al destacar la singularidad y excelencia de su gastronomía.

De este modo, la ruta gastronómica fortalecería el tejido social y la identidad comunitaria. Adicionalmente, cabe resaltar que su creación no solo beneficiaría a los productores locales de rompopo, sino también a otros sectores de la economía, como la hostelería, comercio minorista y servicios turísticos. Esto generaría nuevas oportunidades de empleo y contribuiría al desarrollo económico sostenible de la región.

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

El turismo gastronómico se ha convertido en una actividad muy reconocida a nivel mundial, emergiendo como una tendencia entre los turistas que buscan experimentar nuevas riquezas culturales a través de las comidas y bebidas (Morán et al., 2023). Por ejemplo, el rompopo se hizo popular en todo el mundo cuando arraigó en América Latina, ya que es una bebida tradicional de la cena navideña.

Sin embargo, las rutas gastronómicas enfrentan un desafío significativo, los principales problemas son la estandarización, el reconocimiento y pérdida de autenticidad culinaria, debido a que existen tendencias de globalización que las opacan (Segarra, 2023). Por lo tanto, cuando esto ocurre, muchos destinos derivados de dichas rutas optan por ofertar lo que en su momento está en tendencia, lo que tiende a disminuir la autenticidad de la cultura gastronómica y, a su vez, limita la transferencia de cultura. Otro aspecto importante que considerar es la falta de promoción y conocimiento que se le brinda en muchas regiones del mundo, lo que impide que sean conocidas por los turistas a nivel mundial, limitando su potencial para atraer visitantes locales o internacionales a conocer más acerca de lo que se oferta en las diferentes rutas gastronómicas.

A nivel nacional, puede haber una falta de reconocimiento del rompopo como un producto emblemático de la cultura gastronómica de ciertas regiones. Esto limita su atractivo para los turistas que podrían estar interesados en explorar esta bebida tradicional. Muchas regiones que producen rompopo pueden no estar promocionando activamente sus rutas gastronómicas, lo que lleva a una falta de conocimiento sobre la existencia de estas rutas entre los turistas. Por lo tanto, esto limita el potencial de atracción de visitantes locales e internacionales.

En la provincia de Manabí, específicamente en el Cantón Rocafuerte que ha sido reconocido por su rica herencia cultural, se destacan sus profundas raíces en la producción del rompopo, una bebida tradicional que ha formado parte de la identidad por varias generaciones.

El turismo gastronómico desempeña un papel fundamental para el desarrollo local, ya que actúa como una herramienta para destacar la riqueza cultural de las localidades. Según (Horacio, 2022). La relación entre los recursos naturales y las tradiciones humanas se refleja en la gastronomía, que se convierte en un medio para transmitir la identidad cultural de cada región. En el caso de Manabí, la abundancia de los productos locales, como derivados del cacao, plátano y mariscos, no solo fortalece el vínculo con tradiciones culinarias, de igual forma busca posicionar la provincia de como destino atractivo para quienes pretenden descubrir experiencias auténticas. De esta manera, el turismo gastronómico promueve el orgullo cultural mientras dinamiza las economías locales.

El impacto del turismo gastronómico trasciende al ámbito económico, en vista de que se fomenta la valoración y preservación de las culturas. Como menciona (Horacio, 2022), el fortalecimiento de los sistemas productivos locales, asociados a las áreas protegidas y a las prácticas sostenibles, genera un círculo virtuoso donde la gastronomía se convierte en una

herramienta de desarrollo sostenible. En Manabí, esta dinámica impulsa la integración de comunidades rurales al turismo, permitiéndoles participar activamente en la oferta gastronómica y cultural. Así, el turismo gastronómico no solo contribuye a la economía, sino que también asegura la transmisión de tradiciones a futuras generaciones y fortalece el vínculo social.

Sin embargo, a pesar de su riqueza, no ha logrado posicionarse como un atractivo culinario para visitantes, la falta de conciencia entre los turistas sobre la existencia de rutas gastronómicas que promueven las tradiciones culinarias limita el potencial que se posee para impulsar el turismo local, generando un problema que requiere la atención necesaria para evitar dicho desinterés.

Uno de los problemas del cantón es la falta de un inventario completo y actualizado de la oferta gastronómica tradicional en Rocafuerte, lo que dificulta el conocimiento de la existencia de una riqueza culinaria y obstaculiza los esfuerzos por ser un lugar reconocido por turistas nacionales e internacionales. Identificar, observar y abordar dichos problemas que enfrenta la promoción de una ruta gastronómica del rompopo es esencial para evitar la falta de conocimiento y con esto lograr que Rocafuerte pueda ser reconocido por su gastronomía.

No obstante, pese a que Rocafuerte cuenta con numerosos platos y bebidas tradicionales, no se ha visto un aprovechamiento de este recurso como método para impulsar al cantón en el mundo del turismo. Además, la falta de una ruta gastronómica que destaque la tradicional bebida representa una pérdida de oportunidades para atraer visitantes interesados en adquirir conocimientos y degustar sabores tradicionales.

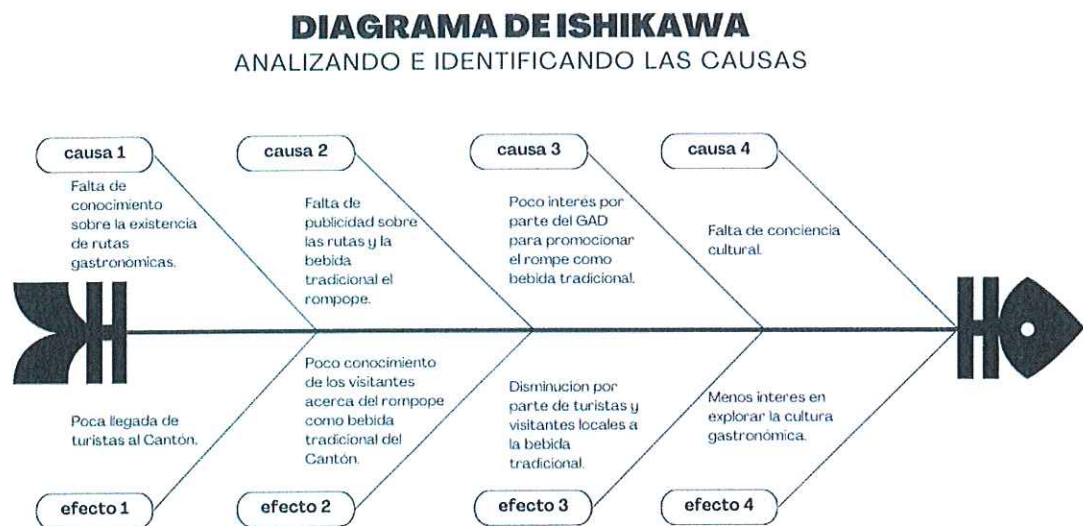
Por ello, con el diseño y creación de la ruta gastronómica enfocada en el rompopo, se busca la promoción en diferentes puntos de venta, brindar conocimiento para su degustación y visita, ya que una ruta bien estructurada no solo ayudaría a organizar estos esfuerzos, sino que

también proporcionaría una plataforma sólida para el conocimiento del rompopo y los distintos lugares donde se podría consumir, esto a su vez impulsaría el turismo al igual que contribuiría significativamente al desarrollo local mediante la preservación y promoción de esta joya culinaria manabita aprovechando su potencial como atractivo turístico.

DEFINICIÓN DEL PROBLEMA

Figura 1. Diagrama de Ishikawa

Nota. Elaboración propia



OBJETIVOS

General

Diseñar una ruta gastronómica en el cantón Rocafuerte, provincia de Manabí, a fin de impulsar el desarrollo turístico y económico, tanto a nivel nacional como internacional, y fomentar el conocimiento y apreciación de la riqueza cultural y culinaria del cantón.

Específicos

- Describir caracterización del cantón Rocafuerte según aspectos sociales, culturales, ambientales y económicos.

- Identificar los puntos de comercialización y elaboración del rompope en el cantón Rocafuerte mediante la georreferenciación.
- Diseñar una ruta gastronómica que incluya los puntos de comercialización identificados en la elaboración del rompope.
- Desarrollar un brochure estructurado que sirva como herramienta para los turistas y visitantes locales, facilitando su acceso a las experiencias únicas que ofrece el cantón.

HIPÓTESIS

La creación de una ruta gastronómica del rompope permitirá el desarrollo del turismo gastronómico en el cantón Rocafuerte.

VARIABLES

- **Variable dependiente:** Ruta gastronómica
- **Variable independiente:** Desarrollo turístico

CAPÍTULO I

1. MARCO TEÓRICO

1.1. Gastronomía Manabita

Considerada como una de las mayores expresiones culinarias, así se ha denominado a la gastronomía manabita, la cual se caracteriza por poseer una gran variedad de ofertas culinarias que reflejan la riqueza que posee esta provincia, destacándose por su exquisito sabor y la utilización de productos locales como lo son el maíz, plátano, maní y un sin número de productos locales (Vera et al., 2021).

Un hecho importante que aportó mucho en la gastronomía fue el descubrimiento de la olla de barro en la zona de Sosote (Gobierno Provincial Manabí), la cual aportó sabor en sus comidas. Las artesanías ocuparon el primer lugar en la cocina manabita, sirvieron para cocinar en

el horno o a leña. Aquí también se elaboraban 24 artesanías en tagua y se fabricaban las sillas de modelo tijera y las perezosas. Además, en Manabí también se pueden encontrar las fábricas de aguardiente. Entre las más importantes se hallan la Armenia, y la California, donde se elaboraba el aguardiente de piña (Tamayo, 2013).

Entre los municipios que crearon sus propios tours solidarios se encuentran Portoviejo, Manta y San Vicente. Esta campaña de turismo solidario continuó y los paquetes se promocionaron en la página web del Ministerio de Turismo en la campaña estatal de “Viaja primero a Ecuador” enlazando las ofertas de varias operadoras turísticas, pero ya sin el patrocinio del MINTUR (Mendoza et al., 2017).

1.2. Bebidas tradicionales de Manabí

Manabí cuenta con una amplia variedad de bebidas tradicionales, que varían en bebidas alcohólicas y no alcohólicas que reflejan la diversidad cultural y la transferencia de conocimiento de generación en generación.

1.3. Chicha de maíz

Bebida ancestral que goza de cierto reconocimiento en los países andinos, ha logrado vencer decenas de obstáculos gracias al fuerte arraigo producido entre sus consumidores, sus característicos sabores y ritualidades”. En Manabí se suele consumir en festividades por considerarse refrescante (Castilla et al., 2019).

1.4. Mistela

Se la puede hacer de toda variedad de zumos y esencias de frutas. Se elabora el almíbar de la fruta escogida con canela y clavo de olor, se deja que se enfríe y una vez bien fría, se le agrega aguardiente al gusto dependiendo del grado de alcohol que se desea. Los más comunes

son: mistela de grosella, mistela de cacao, mistela de naranja, mistela de leche, mistela de pechiche (Jácome et al., 2021).

1.5. Canelazo

Esta bebida, según Quimbita (2020), se compone de pocos ingredientes, siendo la canela su principal componente, a la cual se le realiza una infusión en agua endulzada con azúcar y se deja hervir. Además, se prepara con limón, naranja o naranjilla, se añaden especias como el clavo de olor, pimienta dulce y hasta palo santo. Dicha bebida se elabora con agua, canela, panela, especias y aguardiente. Por ende, el canelazo es considerablemente dulce por la panela y especias.

Dicho así, de las bebidas mencionadas con anterioridad existe una extensa cantidad, como lo son borroque, café de olla, gloriados, coladas, chucula, macerado de aguardiente con frutas, vino de grosellas.

1.6. Rompope

Es una bebida alcohólica de sabor dulce y densidad cremosa; sus principales ingredientes son el licor destilado de la caña de azúcar, canela, leche, entre otros. Así, es utilizada comúnmente en celebraciones tradicionales, muy conocida en diferentes cantones; uno de ellos es Rocafuerte (Jácome et al., 2021).

1.7. Historia

El rompope es una bebida no exclusiva del país. De hecho, la historia destaca que su origen está en Puebla, México, en la época colonial, donde las monjas clarisas tenían fama de ser excelentes anfitrionas de las personas importantes que llegaban a la ciudad, a quienes ofrecían buen alojamiento y maravillosa comida (Hormaza, 2020). Entre ellas estaba Eduviges, una monja mestiza encargada de preparar rompope y que era la única que tenía autorización del

obispo para probarlo mientras lo hacía. Ella logró convencerlo de que tomar una copita al día no les haría daño a sus hermanas y a sus familias, pues esta era además una bebida reservada para la élite (Zurita, 2023).

1.8. Origen

El origen del rompopo data de hace muchos años atrás, y empezó concretamente en los conventos para monjas, donde nació la gastronomía, resultando ser una conquista amorosa entre la cocina prehispánica y la del Viejo Mundo (Sánchez & Mora, 2022). A saber, las monjas eran expertas en alojar a figuras de alcuria y cuando ello sucedía, preparaban los mejores platillos y bebidas, entre ellas el rompopo. Esta succulenta bebida se expandió por su exquisito sabor y agradó al paladar de los que degustaban (Jácome et al., 2021).

1.9. Evolución

Con el paso de los años, el proceso del rompopo no ha cambiado, pero sí se ha mejorado en su sabor, color y textura. Por ello, actualmente es una bebida que no solo se elabora en México, sino en nuestro país, y es un producto muy rico y apetecido por los consumidores. En Ecuador se convirtió en una bebida tradicional, sobre todo en la provincia de Manabí, debido a la disponibilidad de materia prima (leche, huevos) y demás ingredientes para su elaboración (Jiménez, 2016).

1.10. Ingredientes

Se compone de varios ingredientes, entre ellos, huevos, azúcar, nuez moscada o canela, aguardiente (Jácome et al., 2021). Así, sus ingredientes son parte de cocción de una mezcla de leche fresca entera de vaca, o cualquier otra leche procesada de vaca, yemas frescas, deshidratadas o congeladas, huevos de gallina, azúcar, almidones o féculas y saborizantes

naturales. Posteriormente, se añade alcohol etílico potable o una bebida alcohólica destilada, acompañada de colorantes naturales o artificiales.

1.11. Turismo gastronómico

Como tal, 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, con productos y actividades afines (Carrillo, 2020). 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 (Arias & Pozo, 2021).

En este contexto, se destaca el enoturismo, el cual converge como un subtipo del turismo gastronómico que brinda referencia al turismo, cuya motivación es visitar viñedos y bodegas, realizar catas, consumir y/o comprar vino, a menudo en el lugar en que se produce o en sus cercanías (OMT, 2008).

1.12. Ruta turística

Las rutas turísticas incluyen normalmente elementos patrimoniales, pero están completamente alejadas de las labores científicas y de conservación que sobre ellos se realicen. (Carreño, 2017). La ruta implica un desplazamiento en el que la persona tiene la libertad de establecer el recorrido según sus intereses. Por lo tanto, tienen un carácter instrumental que, en el turismo, se manifiesta en la creación de un producto que conecta una temática con el patrimonio y el territorio.

1.13. Ruta gastronómica

Las rutas son productos turísticos que agrupan varios atractivos en un territorio bien definido, bajo una temática precisa, que fomentan la colaboración entre agentes públicos y

privados, y entre diversas zonas geográficas, para destacar el carácter particular de ese territorio mediante una estructura que beneficia económicamente a todos los involucrados (Jeambey, 2016).

Las rutas alimentarias son itinerarios turísticos basados en alimentos, en torno a los cuales se construyen productos recreativos y culturales que permiten al visitante explorar la cadena de valor del alimento, desde la producción primaria hasta el plato (Romero, 2022). A saber, estas rutas cuentan con su propia estructura organizativa y con protocolos de calidad que las norman.

1.14. Ruta gastronómica de bebidas tradicionales

Dentro de esta categoría se destacan las rutas del vino y del viñedo por haber alcanzado el mayor renombre internacional y por ser las rutas gastronómicas mejor tematizadas, con una larga historia de desarrollo en Europa (Mendoza, 2020). El vino, como alimento profundamente arraigado en la historia de la alimentación y la cultura europea, agrupa bajo su paraguas elementos de patrimonio natural (los viñedos), patrimonio arquitectónico (bodegas) y patrimonio intangible (conocimientos sobre variedades, cultivo, elaboración y tradiciones orales en torno al vino) (Jeambey, 2016).

1.15. Tipos de rutas gastronómicas

Existen diversos tipos de turismo gastronómico que se adaptan a diferentes preferencias y contextos. Entre ellos, destacan los gastro tours rurales ("verdes") y los gastro tours urbanos.

En los gastro tours rurales, el enfoque está en la conexión con la naturaleza y en disfrutar de productos amigables con el medio ambiente, libres de aditivos. Estas experiencias suelen incluir actividades como recolectar bayas silvestres en el bosque, cosechar frutas y verduras en granjas, buscar trufas o recorrer senderos vitivinícolas.

Por otro lado, los **gastro tours urbanos** llevan a los turistas a fábricas de alimentos, tiendas especializadas y restaurantes vinculados a ellas. Estas visitas ofrecen la oportunidad de degustar platos elaborados con los productos que se fabrican en esos lugares, como confiterías o charcuterías.

Asimismo, hay recorridos gastronómicos dedicados a un solo producto en distintas regiones. Ejemplo de ello son los famosos **tours del vino** en Francia y Bulgaria, que incluyen visitas a viñedos, participación en la vendimia y catas de vinos.

Otros recorridos temáticos se enfocan en alimentos específicos, como los **tours de queso** en Holanda, Suiza e Italia, donde se pueden probar variedades de queso de alta calidad y asistir a ferias especializadas. Para los amantes de la cerveza, países como Alemania, Austria, la República Checa y Bélgica ofrecen experiencias inolvidables con catas y visitas a cervecerías emblemáticas. (Akyürek, 2020)

1.16. Ejemplos de Rutas gastronómicas

- **LATITUD ICHE, Manabí**

Iche ofrece a los viajeros experiencias gastronómicas exquisitas e integrales, invitándolos a descubrir los procesos ancestrales de preparación de alimentos típicos de la zona, hechos a base de productos como el coco, el café, el cacao, los lácteos, los pescados y mariscos en general. (Turismo, 2022)

- **Ruta de las huecas de Riobamba**

Riobamba es un destino gastronómico excepcional, donde siglos de sincretismo entre las culturas española e indígena han dado lugar a una cocina única y llena de historia. Este sabor auténtico del centro del Ecuador se preserva en las tradicionales huecas, que ofrecen platos

emblemáticos preparados con recetas que han pasado de generación en generación, manteniendo vivos los sabores y la esencia cultural de esta región. (Riobamba, s.f.)

- **Los fogones entre Viñas y aromas de mar, México**

La ruta gastronómica de Baja California, que recorre la región de norte a sur, es un deleite para los amantes de la buena comida. En esta travesía culinaria destacan platos icónicos como la langosta roja, característica de las costas de la región, así como el atún y la abulón, que se presentan en una variedad de preparaciones que resaltan su frescura y calidad. Estos sabores se complementan a la perfección con las cervezas artesanales y los reconocidos vinos locales, que han consolidado a Baja California como un destino gastronómico de excelencia. (Travel, 2020)

- **El altar del día de los muertos, México**

En Michoacán, se encuentra una ruta gastronómica que, con su peculiar nombre, ha dado fama internacional a uno de sus platos más emblemáticos: las carnitas. Este delicioso platillo se prepara con carne de cerdo caramelizada junto con piloncillo, naranja, nopales, cilantro, cebolla y hierbas aromáticas, creando una explosión de sabor única. (Travel, 2020)

1.17. Beneficios de las rutas gastronómicas

Las rutas gastronómicas generan múltiples beneficios, entre los que destacan el impulso al desarrollo sostenible a nivel local, promoviendo la creación de empleo, revitalizando las zonas rurales y generando ingresos para los productores locales, lo que contribuye a reducir la migración rural. Estas rutas también fortalecen la identidad cultural al resaltar la riqueza de los productos y las tradiciones culinarias, posicionando los destinos como lugares únicos y auténticos. Asimismo, diversifican la oferta turística al proponer alternativas al turismo masivo, como degustaciones, recorridos educativos y experiencias culturales. (Jeambey, 2016)

Además, estas iniciativas apoyan la conservación del paisaje agrícola, fomentan el cuidado del medio ambiente y promueven prácticas responsables y sostenibles. También sensibilizan a los visitantes sobre la relevancia de consumir productos locales, incentivando un consumo consciente. Finalmente, las rutas gastronómicas fortalecen la colaboración entre productores, restaurantes y actores turísticos, consolidando el tejido comunitario y atrayendo un turismo mas responsable y de calidad. (Jeambey, 2016)

1.15. Rutas gastronómicas existentes en Rocafuerte

Ruta Turística Gastronómica de los dulces tradicionales del cantón Rocafuerte provincia de Manabí (Cedeño, 2016).

1.16. Desarrollo turístico

El turismo gastronómico puede estimular el desarrollo económico y sociocultural de las zonas agrícolas, mediante el consumo y la comercialización de productos elaborados localmente, mitigando así el empobrecimiento y el éxodo rural. Mediante las actividades turísticas, se complementa la producción propia del sector agrario y se diversifica la actividad empresarial (Jeambey, 2016).

1.17. Desarrollo turístico del cantón Rocafuerte

Ecuador y sus provincias cuentan con desarrollo turístico que se desglosan en diferentes sectores; en este caso, Rocafuerte no cuenta con un plan de desarrollo turístico, pero han desarrollado un plan estratégico que pretende potenciar y aprovechar sus riquezas, logrando posicionar el cantón (Campos et al., 2020). Sin embargo, esto ha presentado deficiencias pese a la escasez de importancia por parte de las autoridades, lo que da como resultado poco desarrollo turístico en el sector.

- Hostal Rocafuerte.

- Finca turística Paraíso bajo la luna.
- Piscina Jr.
- Coffe Market.
- J.J.
- Toquilla La.
- Texas Rancho.
- Mis Brands.

En lo referente a atractivos turísticos posee los siguientes:

Atractivos naturales:

- Puerto Loor balneario.
- El cerrito de Rocafuerte balneario.
- Las jaguas Balneario.
- Los Pocitos balneario.
- Peñón virgen blanca de las peñas.
- Humedal El Tabacal.

Atractivos culturales:

- Templo nuestra señora del Carmen.
- Plaza central de Rocafuerte.

Rocafuerte posee diversos tours que permiten conocer las antes mencionadas riquezas naturales y culturales del Cantón:

- **Tour Rocafuerte Belleza Natural:** Este uno de los que resuena, ya que posee una serie de actividades. Inician con el desayuno, observan aves, cascadas, elaboración de dulces, iglesias y un sin número de cosas que posee dicho itinerario.

- Otro tour que está disponible y enfocado más hacia la naturaleza es el **de Ciudad blanca de los Campanarios**. Tiene una duración de 1 día y promete adquirir el mayor conocimiento sobre la naturaleza y artesanías. Los costos de dichos tours dependiendo de lo que contengan oscilan entre 60 y 100 dólares (Paucar & Zambrano, 2015).

A su vez, Rocafuerte posee una amplia variedad de dulces, por lo que existe una ruta turística gastronómica relacionada con lo antes mencionado. Sin embargo, no se ha logrado aprovechar dichos recursos para el desarrollo turístico del sector.

1.18. Georreferenciación

Es un sistema empleado para describir y categorizar la Tierra y otras geografías, con el objetivo de mostrar y analizar la información a la que se hace referencia espacialmente (Rodríguez & Olivella, 2010). Como tal, es el proceso de relacionar datos o elementos de mapas con coordenadas geográficas específicas en la superficie de la Tierra.

Dicho esto, este proceso permite identificar cualquier punto, objeto o área en un espacio geográfico determinado, facilitando así su análisis y gestión en un sistema de información geográfica (SIG). La georreferenciación es fundamental para el desarrollo de rutas turísticas, ya que permite identificar con precisión los lugares de interés y planificar su viaje de forma eficaz (Mendoza et al., 2022).

CAPÍTULO II

2. MARCO INVESTIGATIVO (DISEÑO METODOLÓGICO)

2.1 Metodología

Los aspectos metodológicos orientan el proceso de investigación del estudio desarrollado, ya que esos procedimientos son los que guían cualquier proyecto educativo que se

quiera realizar. De esta manera, la investigación educativa, según la finalidad, se centra básicamente en un estudio aplicado, teniendo como propósito primordial de resolver problemas inmediatos en el orden de transformar las condiciones del acto didáctico y mejorar la calidad educativa (Moreno, 2005).

Así, la metodología es la ciencia que enseña cómo dirigir un proceso determinado de manera eficaz y eficiente para lograr los resultados deseados, y tiene como objetivo proporcionar estrategias a seguir en el proceso. Esta disciplina se centra no sólo en los métodos y técnicas utilizados, sino también en la planificación y organización adecuadas para cada etapa de la investigación. Dicho método establece un marco estructurado que guía a los investigadores desde la formulación del problema hasta la interpretación y presentación de los resultados obtenidos, a través de un enfoque riguroso, asegurando que cada paso de la investigación se lleve a cabo con precisión y rigor.

De acuerdo con Moreno (2005) “el método investigativo es una estrategia general que adopta el investigador como forma de abordar un problema determinado, lo que permite identificar los pasos que deben seguir para efectuar su estudio” (p. 231). En este sentido, la función del método de investigación es aportar valor jurídico y precisión científica a los resultados obtenidos durante el proceso de investigación y análisis. Asimismo, la metodología de la investigación es la parte del proyecto en la que se presentan y describen los criterios aplicados para la selección de los métodos de investigación, así como las razones por las que dicho proceso se considera importante como el más adecuado para llegar al objeto de investigación.

2.2. Tipos de Investigación

De acuerdo con su finalidad o propósito:

- **Investigación Aplicada**

La investigación aplicada para la creación de una ruta gastronómica del rompo en Rocafuerte se enfoca en resolver problemas específicos y prácticos, proporcionando soluciones directamente utilizables para el diseño y promoción de la ruta. (Juliana & García Andrade, 2023)

De acuerdo con el lugar de desarrollo:

- **Investigación de Campo**

Es la opción más adecuada, ya que permite obtener datos, percepciones directas y genuinas del entorno local. Al interactuar directamente con los productores de rompo, los comerciantes y los turistas, se puede obtener una comprensión profunda de las prácticas de producción, las tradiciones culturales y las expectativas de los visitantes. Además, la observación y la recopilación de datos en el terreno aseguran que la información sea precisa y relevante, facilitando la identificación de oportunidades y desafíos específicos. Este enfoque práctico y contextualizado es esencial para diseñar una ruta gastronómica que no solo sea atractiva y auténtica, sino también viable y alineada con las realidades del entorno local. (Alexandra, 2018)

De acuerdo con la naturaleza de los datos:

- **Cuantitativa**

La investigación cuantitativa se selecciona para el desarrollo de la ruta gastronómica debido a sus numerosas ventajas en términos de precisión, objetividad y capacidad de análisis estadístico.

2.3 Métodos

2.3.1 Método científico

El método científico será útil en el desarrollo de la ruta, porque proporciona un enfoque sistemático y riguroso para la investigación, garantizando la validez y fiabilidad de los resultados. Este método permite establecer hipótesis claras y específicas sobre las preferencias de los turistas, utilizando métodos estandarizados para la recolección de datos y proporcionando una base sólida y estructurada para la investigación. Esto asegura que el desarrollo de la ruta gastronómica esté basado en datos precisos, análisis rigurosos y decisiones informadas. (Roberto, Fernández Collado, & Baptista Lucio, 2021)

2.3.2 Mapeo del Territorio

- **Mapeo de Recursos y Atractivos**

El investigador utiliza herramientas de georreferenciación para identificar y mapear las ubicaciones exactas de lugares donde se produzca rompopo, tiendas especializadas y otros puntos turísticos relevantes en Rocafuerte. La georreferenciación permite marcar estas ubicaciones en un mapa digital, proporcionando una visualización clara y precisa de los recursos disponibles.

- **Rutas y Logística**

Mediante la georreferenciación, el investigador mapea las posibles rutas para el corredor gastronómico, considerando factores como la accesibilidad, la infraestructura y la proximidad de los puntos clave. Esto facilita la planificación de una ruta eficiente y coherente que los turistas puedan seguir fácilmente.

2.4 Técnicas

2.4.1 La Observación

Como técnica de recolección de datos, la observación permite analizar el entorno y las condiciones específicas de Rocafuerte, incluyendo la calidad de las carreteras, el acceso a los puntos de interés y la infraestructura turística. Además, facilita la identificación de prácticas culturales y tradiciones locales, asegurando el cumplimiento de indicadores clave, como el uso de al menos el 70% de insumos locales, la contratación de mínimo el 80% de personal residente, la incorporación de recetas tradicionales y la oferta de dos o más variedades de rompopo. Este enfoque garantiza que la ruta gastronómica refleje la identidad cultural del cantón y cumpla con los objetivos establecidos. (Jeambey, 2016)

2.4.2 La Georreferenciación

La georreferenciación proporciona una herramienta poderosa para mapear, analizar y optimizar la creación de la ruta gastronómica, asegurando que la experiencia sea accesible, bien planificada y alineada con las necesidades de los turistas y la infraestructura local. (Jeambey, 2016).

Dicha técnica fue seleccionada por su capacidad para proporcionar un mapa preciso y detallado de los recursos y atractivos en la ruta propuesta. La georreferenciación permite identificar y marcar las ubicaciones clave, como los establecimientos donde ofertan rompopo, lo que facilita la planificación de la ruta en términos de accesibilidad y logística. Esta técnica es fundamental para optimizar la creación del corredor gastronómico, asegurando que los turistas tengan una experiencia fluida y bien planificada. Además, la georreferenciación ayuda a visualizar claramente el contexto local, lo cual es esencial para garantizar que el recorrido se ajuste tanto a las infraestructuras existentes como a las expectativas de los turistas.

2.5 Cuadro Metodológico

Tabla 1. Fichas bibliográficas

Autor	Título de la investigación	Objetivos	Metodología	Técnicas
(Félix Mendoza, Á. G., Vera Intriago, D. A., & Cevallos Cevallos, J. K, 2021)	Caracterización de corredores gastronómicos como elementos turísticos potenciales en zonas rurales. Caso de estudio: la zona central de Manabí-Ecuador.	Caracterizar varios corredores gastronómicos ubicados en la zona central interna de la provincia de Manabí-Ecuador.	Cualitativa Exploratoria	Observación de campo. Georeferenciación.
(Zambrano Cedeño, M. A, 2018)	Diseño de una ruta gastronómica patrimonial del corredor turístico Sucre – Pedernales	Diseñar una Ruta Gastronómica Patrimonial para el Desarrollo del Corredor Turístico en los Cantones Sucre, San Vicente, Jama y Pedernales.	De campo Bibliográfico	Encuestas Entrevistas
(Cedeño Matabay, K. A, 2016)	Creación de una ruta turística gastronómica de los dulces tradicionales del cantón Rocafuerte provincia de Manabí, con el fin de impulsar el turismo gastronómico del lugar.	Crear una ruta turística gastronómica de los dulces tradicionales del cantón Rocafuerte el análisis y promoción de los distintos dulces tradicionales existentes que sea una alternativa de desarrollo económico para la comunidad.	Métodos analíticos Métodos sintéticos Métodos deductivos Métodos indirectos Inducción científica.	Investigación de campo y descriptiva .
(Cruz B., W. M., & Roldán G., M. Y, 2022)	Propuesta de creación de una ruta gastronómica en el cantón "el Carmen"	Aprovechar la gastronomía del cantón "El Carmen" para su desarrollo turístico, involucrando al sector primario.	Investigación mixta	Entrevistas Encuestas Análisis de datos
(Zeinab Jeambey, 2016)	Rutas Gastronómicas y Desarrollo local: un ensayo de conceptualización en Cataluña	Diagnóstico situacional del campo de estudio.	Investigación científica.	Entrevista.

Nota. Elaboración propia

CAPÍTULO III

3. RESULTADOS Y DISCUSIONES

3.1. Caracterización del Área de Estudio

Rocafuerte un cantón ubicado en la provincia de Manabí, Ecuador, conocido por su rica herencia cultural y la elaboración de dulces tradicionales con un sabor único. A pesar de los avances en su desarrollo, sus habitantes se mantienen profundamente arraigados a las costumbres locales, preservando las tradiciones ancestrales. A través del siguiente estudio titulado Caracterización del cantón Rocafuerte, se proporcionará información relevante sobre sus diversos aspectos.

3.1.1. Ubicación

- Cantón Rocafuerte, ubicado en Ecuador, Provincia de Manabí.

3.1.2. Coordenadas Geográficas

- **Latitud:** -0.92447
- **Longitud:** -80.45017

3.1.3. Mapa

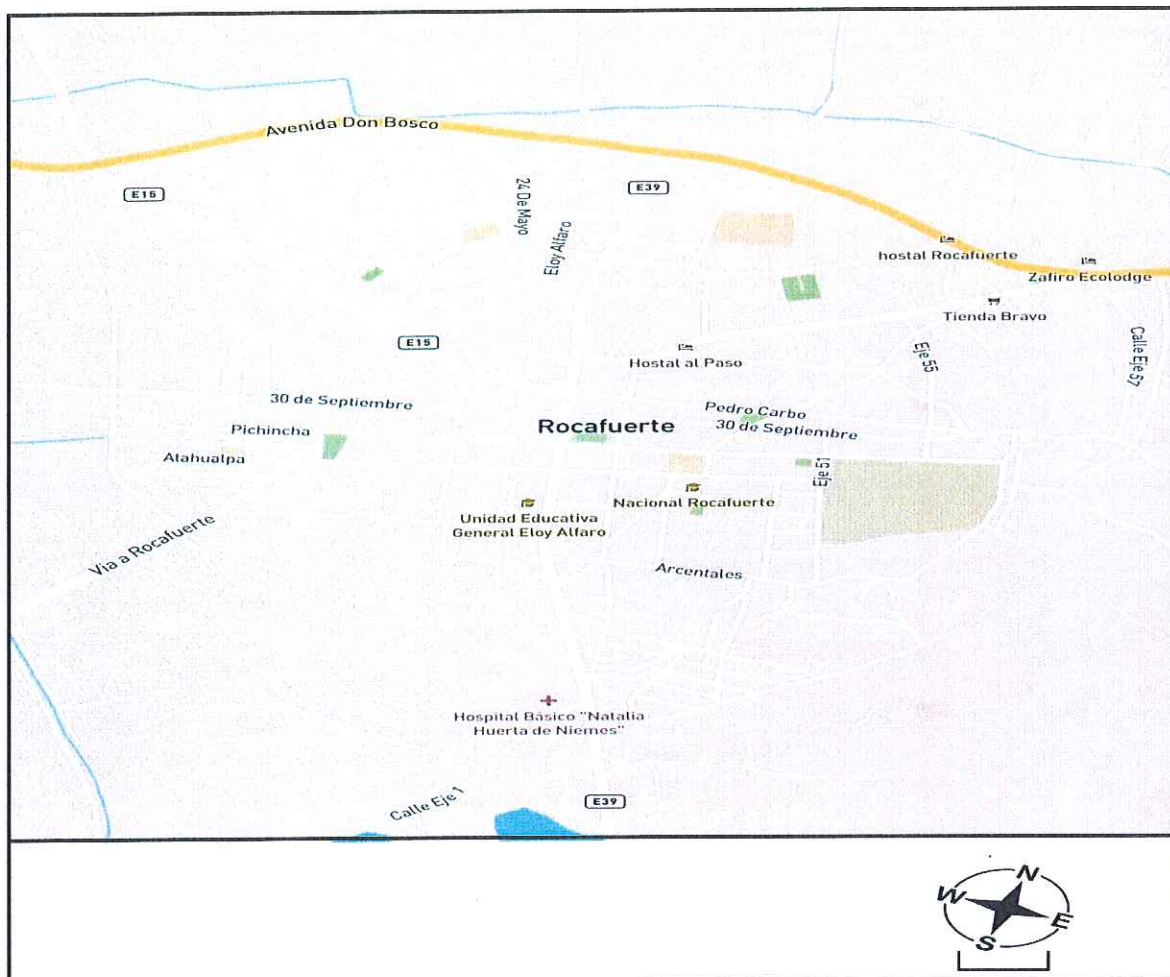


Figura 2. Localización de Rocafuerte

Nota. Tomado de Gosur Maps (2024)

3.1.4. Extensión territorial

Límites con otros cantones

- **Norte:** Sucre y Tosagua
- **Sur:** Portoviejo
- **Este:** Junín
- **Oeste:** Portoviejo y Sucre

3.1.5. Clima

- Clima tropical con una temperatura de 25°C.

3.1.6. Evolución a lo largo del tiempo

- Rocafuerte fue inicialmente parroquia de Portoviejo. El 30 de septiembre de 1852, obtuvo la categoría de cantón, un logro alcanzado con la ayuda de Pedro José Zambrano.

3.1.7. Población actual

- 42.688,00 habitantes.

3.1.8. Festividades y tradiciones culturales importantes

- Fiestas patronales, homenaje a la virgen del Carmen con fecha del 16 de Julio.
- Festividades San Pedro y San Pablo el día 29 de junio.
- Cantonización el 30 de septiembre.

3.1.9. Patrimonio cultural

- Iglesia católica nuestra señora del Carmen y su reloj.

3.1.10. Actividades económicas principales

- La fabricación de sillas de tijera y perezosas.
- Objetos con material de tagua.
- Textil.
- Ollas de barro.
- Artesanías.
- Dulces.

3.1.11. Productos típicos del cantón

- Alfajores.

- Bocadillos.
- Dulce de guineo.
- Dulce de higo.
- Camote.
- Rompope.
- Ollas de barro.
- Artesanías en tagua (collares, aretes, pulseras y réplicas de animales).
- Silla de tijera.
- Perezosas.

3.1.12. Lugares turísticos:

- Balneario de agua dulce El Cerrito de Rocafuerte.
- Balneario de agua dulce Las Jaguas.
- Peñón – Virgen Blanca de Las Peñas.

3.1.13. Ríos:

- Río Portoviejo.
- Río Chico.

3.1.14. Problemas ambientales:

- Contaminación de ríos.
- Inundaciones.

3.1.15. División territorial interna:

- Rocafuerte (Cabecera cantonal).

3.2. Indicadores para la creación de La Ruta Gastronómica

Al diseñar la ruta gastronómica, es fundamental tener en cuenta los siguientes aspectos desde el punto de vista de los participantes:

- **Señalización.**
- **Accesibilidad (de vías y medios de transporte).**
- **Coordinación de horarios y disponibilidad de los agentes que forman parte**

de la ruta.

- **Disponibilidad de operadores que faciliten el recorrido.**
- **Una amplia campaña de promoción y de comercialización.**
- **Una oferta complementaria de alojamiento y de restauración.**
- **Posibilidad de visitas comentadas en varios idiomas para facilitar el**

recorrido y la comprensión de la ruta.

Además de contar una infraestructura adecuada y una correcta operación de la ruta gastronómica, el discurso que la sostiene es esencial para su éxito y para crear una experiencia única. Este discurso de la ruta gastronómica debe incluir información sobre:

- **El producto y su arraigo en el territorio.**
 - **El proceso de elaboración y sus particularidades en base a las tradiciones del**
- territorio.**
- **El valor gastronómico del producto.**
 - **El paisaje que contextualiza la ruta.**
 - **El patrimonio cultural e histórico del destino (Jeambey, 2016).**

Tabla 2. Indicadores para la selección de establecimientos que elaboran y vende la bebida de nombre

Rompopo en el Cantón Rocafuerte

Indicador	Meta
Porcentaje de insumos utilizados que provienen de productores locales del cantón Rocafuerte.	Al menos el 70% de los insumos deben ser locales.
Porcentaje de empleos generados por el emprendimiento que son ocupados por residentes de Rocafuerte.	Al menos el 80% del personal debe ser de la comunidad local.
Número de recetas tradicionales o familiares de rompopo utilizadas en el negocio.	Utilizar al menos una receta que sea tradicional o familiar.
Cantidad de sabores o variedades de rompopo ofrecidos por el emprendimiento.	Ofrecer al menos dos sabores o variantes del rompopo, como rompopo de vainilla, chocolate, café, etc.

Nota. Tomado de Jeambey, (2016)

Tabla 3. Listado de los emprendimientos y su georeferenciación

Nombre de la dulcería	Nombre del dueño	Latitud	Longitud
Dulcería Bam Bam	Jessica Ponce	-0.917224°	-80.441976°
Dulcería Los Almendros	Jommer Romero	-0.917395°	-80.442266°
Dulcería y hamacas Del Valle	Edison Ávila	-0.918561°	-80.445336
Dulcería El Rombito	José Luis Bustamante	-0.918576°	-80.445528°
Dulcería Samuray	Washington Anchundia	-0.924020°	-80.450713°
Dulcería Las Delicias	Leticia Delgado	-0.925080°	-80.478457°
Licorería El Chente	Nexar Cedeño	-0.925134°	-80.478139°

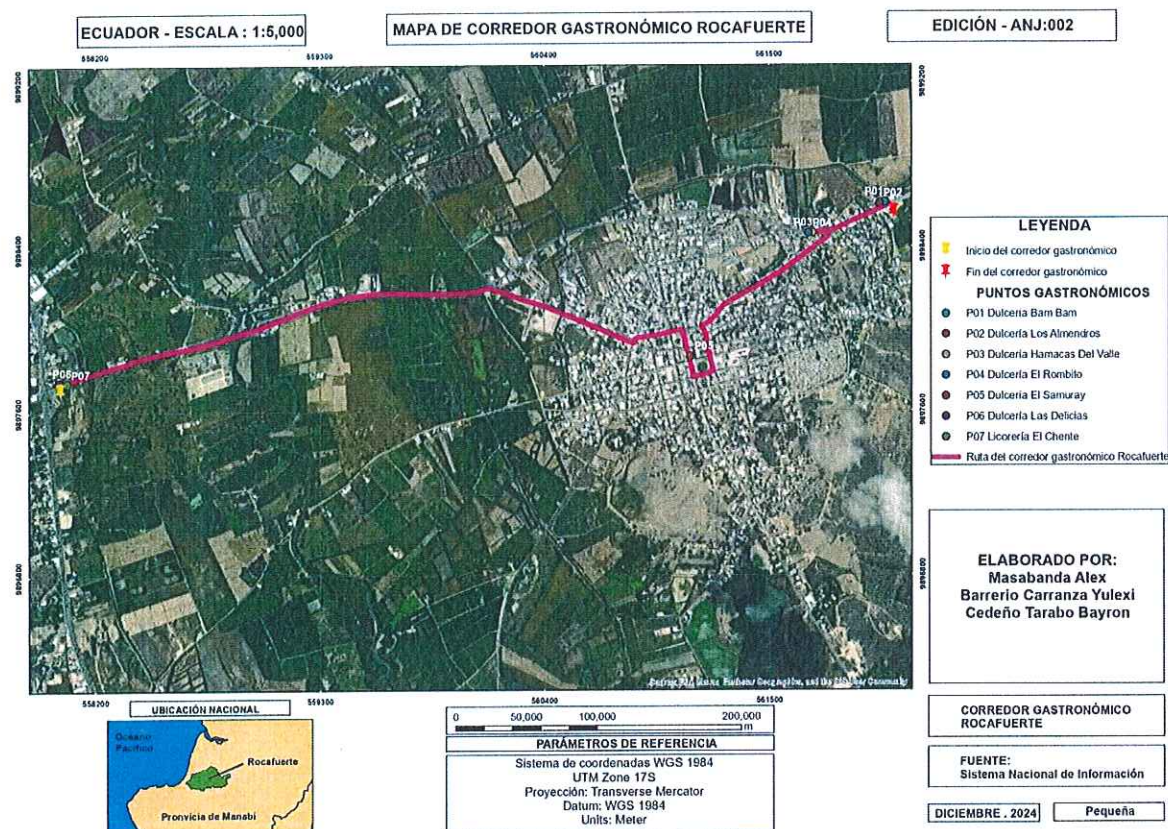
Nota. Datos recopilados mediante GPS Cámara Lite por los autores.

3.3. RUTA GASTRONÓMICA DEL ROMPOPE

Para la creación de la ruta gastronómica del rompope en el cantón Rocafuerte, se utilizaron herramientas tecnológicas avanzadas que facilitaron la recopilación, transformación y organización de la información necesaria. Uno de los instrumentos clave fue la aplicación GPS Cámara Lite, que permitió obtener las coordenadas geográficas de los emprendimientos, registrando con precisión la latitud y longitud de cada punto de interés. Con el fin de utilizar esta información en sistemas de información geográfica (SIG), se procedió a la conversión de las coordenadas al formato UTM (Universal Transverse Mercator), utilizando para ello aplicaciones especializadas que garantizaron la precisión y fiabilidad de los datos.

La selección de los emprendimientos incluidos en la ruta se basó en criterios específicos definidos por el proyecto. Entre estos criterios, se priorizó el uso de insumos locales, asegurando que al menos el 70% de los productos provengan de productores del cantón Rocafuerte. También se consideró la generación de empleo local, garantizando que al menos el 80% del personal contratado sea residente de la localidad. Otro indicador relevante fue la inclusión de recetas tradicionales o familiares en la elaboración del rompope, con el objetivo de preservar la herencia cultural de la región. Finalmente, se promovió la diversidad en la oferta de productos, estableciendo la obligación de ofrecer al menos dos variedades de rompope, como vainilla, chocolate, cacao o café.

Figura 3. Mapa de corredor gastronómico Rocafuerte



Nota. Datos recopilados por autores, mapa elaborado por Masabanda Alex 2024

3.4. BROCHURE ESTRUCTURADO DE LA RUTA GASTRONÓMICA DEL ROMPOPE

El tríptico de la ruta gastronómica del rompope en el cantón Rocafuerte fue elaborado con el propósito de ofrecer a los visitantes una guía práctica y visualmente atractiva. Su diseño incluye la ubicación de los principales emprendimientos dedicados a la producción de este tradicional producto, complementado con información relevante que enriquece la experiencia de quienes recorren el cantón.

Para hacerlo más llamativo, se incorporó a *Rompopito*, un personaje creado para explicar de forma sencilla el origen del rompope, su significado y su importancia en la cultura local. Además, el brochure ofrece detalles sobre aspectos turísticos, productos típicos, fechas significativas, clima y transporte, con el objetivo de facilitar la planificación y disfrute de los visitantes. Esta herramienta no solo destaca la tradición gastronómica del rompope, sino que también promueve el turismo y resalta el valor cultural de Rocafuerte.

Figura 4. Brochure estructurado de la ruta gastronómica de Rocafuerte



Nota. Elaboración propia

Figura 5. Brochure estructurado de la ruta gastronómica de Rocafuerte



Nota. Elaboración propia

CONCLUSIONES

Este estudio ha permitido determinar que Rocafuerte se destaca por su rica identidad social, cultural y económica, enraizada en tradiciones ancestrales como la producción de rompopo, y por su entorno ambiental único. Su economía se fundamenta en actividades agrícolas, comerciales y artesanales, mientras que su cultura refleja una fuerte conexión con su historia culinaria, consolidándolo como un destino ideal para el desarrollo del turismo gastronómico.

Asimismo, se dio a conocer que la georreferenciación permitió identificar y registrar los puntos clave de elaboración y venta del rompopo en el cantón, distribuidos estratégicamente en áreas de fácil acceso para los visitantes. Estos puntos destacan no solo por su calidad y autenticidad, sino también por ser espacios de tradición, donde los métodos de producción artesanal han sido preservados y transmitidos generación en generación.

Por su parte, se estableció que la ruta gastronómica diseñada integra los puntos de comercialización y elaboración del rompopo, enriquecida con relatos históricos y explicaciones detalladas sobre su proceso de preparación. Este recorrido ofrece una experiencia inmersiva que conecta a los turistas con la esencia cultural y culinaria de Rocafuerte, promoviendo tanto el aprendizaje como el disfrute de esta emblemática bebida.

Por último, se concluye que el brochure desarrollado constituye una herramienta fundamental para los visitantes, proporcionando información clara y organizada sobre la ruta gastronómica. Incluye mapas, recomendaciones y nombres de cada punto, asegurando un acceso sencillo a las experiencias gastronómicas únicas de Rocafuerte y fomentando un mayor interés turístico en el cantón.

RECOMENDACIONES

Se recomienda fomentar la promoción de la identidad cultural, social y económica de Rocafuerte a través de campañas que resalten su historia y tradiciones, con énfasis en el rompopo como producto emblemático, para captar la atención de turistas nacionales e internacionales.

Del mismo modo, sobre los puntos de comercialización y elaboración del rompopo, se aconseja implementar señalización adecuada y sistemas digitales interactivos (como aplicaciones móviles) que faciliten a los visitantes la localización de los puntos de elaboración y

comercialización del rompopo, fortaleciendo la conexión entre la tradición artesanal y la experiencia turística.

De la misma manera, se resalta el promover la inclusión de actividades complementarias en la ruta, como talleres de elaboración de rompopo, degustaciones y visitas guiadas, para enriquecer la experiencia del turista y consolidar a Rocafuerte como un destino turístico gastronómico único en la región.

Finalmente, este estudio recomienda actualizar y distribuir la guía tanto en formato físico como digital, integrándola en plataformas turísticas regionales y nacionales. Además, incluir información en varios idiomas y recomendaciones adicionales para ampliar su alcance y facilitar su uso por parte de turistas internacionales.

BIBLIOGRAFÍA

- Akyürek, S. &. (2020). Gastro Turistlerin Deneyimleri: Gastronomi Turları Kapsamında Nitel Bir Araştırma (Experiences of Gastro Tourists: A Qualitative Research in the Scope of Gastronomy Tours). *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 3346.
- Alexandra, Z. C. (2018). *Diseño de una ruta gastronómica Patrimonial del corredor turístico Sucre-Pedernales*. Bahía de Caráquez: Repositorio Uleam.
- Arias, E., & Pozo, R. (2021). Ensayo crítico del concepto de Turismo Gastronómico entre cultura, patrimonio y viaje. *Revista Ricit*, 2(15).
- Camino, A., Merino, V., Basurto, M., & Sánchez, I. (2023). La norma de control para la administración del riesgo ambiental y social para las COAC y su afectación en el desarrollo de los socios microempresarios que producen o comercializan bebidas alcohólicas de la Cooperativa Comercio LTDA. *Journal Scientific mgrinvestigar*, 7(2).
- Campos, S., Cuétara, L., & Plaza, N. (2020). Recursos naturales y culturales como factor de desarrollo local turístico de la provincia de Manabí. *Pol. Con*, 5(7).
- Carreño, A. M. (2017). Criterios de comparación entre itinerarios culturales (patrimoniales) y rutas diseñadas. *Revista Turismo y Patrimonio*, 12. Obtenido de <https://doi.org/10.24265/turpatrim.2014.n8.08>
- Carrillo, C. (2020). *Crecimiento económico del sector gastronómico de la parroquia Ulba*. Obtenido de [Tesis de licenciatura, UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO]:

<https://repositorio.uta.edu.ec/server/api/core/bitstreams/780b49cf-369f-407a-b2d1-3a117471ca7e/content>

Castilla Corzo, F., Burbano Argoti, C. A., & Salazar Duque, D. A. (2019). LA CHICHA, PRODUCTO GASTRONÓMICO Y RITUAL: CASO CHORRO DE QUEVEDO (COLOMBIA) Y OTAVALO (ECUADOR). *TURISMO SOCIEDAD*, 20. Obtenido de <https://revistas.uexternado.edu.co/index.php/tursoc/article/view/6272/8197>

Cedeño Matabay, K. A. (2016). CREACIÓN DE UNA RUTA TURÍSTICA GATRONÓMICA DE LOS DULCES TRADICIONALES DEL CANTÓN ROCAFUERTE PROVINCIA DE MANABÍ, CON EL FIN DE IMPULSAR EL TURISMO GASTRONÓMICO DEL LUGAR. *Dspace*, 139. Obtenido de <https://www.dspace.cordillera.edu.ec/items/26ccc084-b4ab-4e0c-bacc-0a12a894007c>

Esquivel, R., Villaseñor, M., & Martínez, A. (2021). ANÁLISIS DE LA CULTURA TURÍSTICA Y SUS BENEFICIOS PARA EL TURISMO EN EL PUEBLO MÁGICO DE COMONFORT, GUANAJUATO, México. *Journal of Tourism and Heritage Research*, 4(1).

Félix Mendoza, Á. G., Campos Jiménez, S. E., Martí Noguera, J. J., & Mejía Ramos, M. (Octubre de 2017). Recuperación de destinos turísticos posterremoto: revisión del caso Ecuador. *Revista Venezolana de Gerencia*(80), 20. Obtenido de <https://biblat.unam.mx/hevila/Revistavenezolanadegerencia/2017/vol22/no80/5.pdf>

Horacio, Z. R. (2022). *Breve historia y perspectivas para el futuro del Sistema Nacional de Áreas Protegidas del Ecuador (SNAP)*. Calceta Manabí: SPAM MFL.

- Hormaza, D. (2020). Algunos antecedentes históricos, socioculturales de las bebidas alcohólicas en Ecuador dirigido a los estudiantes de arte y turismo. *Revista de Estudios en Sociedad, Artes y Gestión Cultural*, 2(18).
- Jácome Villacrés, L. V., Macías Barberan, J. R., & Zambrano Cedeño, J. M. (12 de Octubre de 2021). Análisis del Folklore Montuvio, Referente a las Bebidas Artesanales de Manabí. *Las Ciencias*, 352. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?Codigo=8383722>
- Jácome, L., Macías, J., & Zambrano, J. (2021). Análisis del Folklore Montuvio, Referente a las Bebidas Artesanales de Manabí. *Dom. Cien*, 7(4).
- Jeambey, Z. (2016). Rutas Gastronómicas y Desarrollo local: Un ensayo de conceptualización en Cataluña. *Pasos*, 12. Obtenido de https://pasosonline.org/Publicados/14516/PS516_09.pdf
- Jeambey, Z. (2016). Rutas gastronómicas y desarrollo local: un ensayo de conceptualización en Cataluña. *Pasos*, 14(5), 1198. Obtenido de https://www.pasosonline.org/Publicados/14516/PS516_09.pdf
- Juliana, Z. V., & García Andrade, J. P. (2023). *LA GASTRONOMIA ANCESTRAL Y SU COMPORTAMIENTO EN EL TURISMO CULTURAL DEL CANTÓN ROCAFUERTE PROVINCIA DE MANABÍ-ECUADOR*. MANTA.
- Mendoza, A., Yumisaca, J., & Peralta, S. (2022). Diversificación del turismo mediante rutas culturales en la parroquia Manglaralto, provincia de Santa Elena. *Siembra*, 9(2).
- Mendoza, F. (2020). Los corredores gastronómicos en Manabí, Ecuador. Concepto de valor añadido para el turismo. *Gastronomía y turismo*, 2.

- Morán, V., Salazar, D., & López, P. (2023). Dimensiones e indicadores para la valoración de destinos turísticos gastronómicos. *Revista Kalpana*, 2(25).
- Moreno, P. (2005). *El profesorado de EF y las competencias básicas en TIC*. Caracas. Obtenido de http://148.202.167.116:8080/xmlui/bitstream/handle/123456789/3830/Metodologia_investigaci%c3%b3n.pdf?Sequence=1&isallowed=y
- Muentes Calderón, M. L., & Villamil Aveiga, A. L. (2017). *EFFECTO DEL TIPO DE LICOR UTILIZADO EN LA ELABORACIÓN DE ROMPOPE SOBRE EL SABOR Y LA VISCOSIDAD*. ULEAM, Chone. Obtenido de <https://repositorio.uleam.edu.ec/bitstream/123456789/1730/1/ULEAM-IAL-0035.pdf>
- OMT. (2008). Glosario de términos de turismo. OMT. Obtenido de <https://www.unwto.org/es/glosario-terminos-turisticos>
- Paucar Oña, A. S., & Zambrano Muentes, M. B. (2015). Plan de aprovechamiento del patrimonio cultural y recursos naturales para impulsar el turismo en el cantón Rocafuerte, provincia de Manabí. *Repositorio Institucional de la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE*, 316. Obtenido de <http://repositorio.espe.edu.ec/handle/21000/12341>
- Paz, R., & Figueroa, J. (2023). Plan de Marketing Operativo en la Dulcería Tradicional Los Almendros Agencia Rocafuerte. *Digital Publisher*, 8(6).
- Quimbita Taipe, J. (2020). PLAN DE NEGOCIOS PARA LA CREACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE TÉ DE CANELAZO EN LA CIUDAD DE LATACUNGA, PROVINCIA DE COTOPAXI. *Dspace*, 146. Obtenido de <http://repositorio.uti.edu.ec/handle/123456789/1820>

Requelme, I. (2023). *DISEÑO DE UNA RUTA GASTRONÓMICA PARA FOMENTAR EL TURISMO EN EL CANTÓN FRANCISCO DE ORELLANA, PROVINCIA DE ORELLANA.*

Obtenido de [Tesis de licenciatura, ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO]:

<http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/19528/1/23T01029.pdf>

Reyes, E., Valdes, M., Santacoloma, O., & Fierro, D. (2023). MODELO METODOLÓGICO PARA EL DISEÑO DE RUTAS GASTRONÓMICAS EN EL ECUADOR. *Revista Científica Ciencia y Tecnología*, 23(39).

Riobamba, M. D. (s.f.). *Riobamba.com.ec*. Obtenido de Riobamba.com.ec.:
<https://riobamba.com.ec/es-ec/chimborazo/riobamba/rutas-gastronomicas/ruta-huecas-riobamba-aat0n60eg>

Roberto, H. S., Fernández Collado, C., & Baptista Lucio, M. D. (2021). *Metodología de la investigación*. Mexico: MC Graw Hill Education.

Rodríguez, R., & Rosa Olivella, L. (2010). Introducción a los sistemas de información geográfica ,conceptos y operaciones fundamentales. *FUOC*, 82. Obtenido de
<http://repositorio.uasb.edu.bo/handle/54000/1230>

Romero, J. (2022). Ruta Gastronómica del cantón Cayambe provincia de Pichincha a partir de sus potencialidades territoriales. *Revista Científica de FAREM-Esteli*, 2(42).

Sánchez, D., & Mora, L. (2022). *EVALUACIÓN DE HIDROCOLOIDES SOBRE LA INHIBICIÓN DE GRUMOS EN EL ROMPOPE*. Obtenido de [Tesis de licenciatura, ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA AGROPECUARIA DE MANABÍ]:
https://repositorio.esPAM.edu.ec/bitstream/42000/1758/1/TIC_AI01D.pdf

- Segarra, G. (2023). “*La cocina tradicional y la experiencia turística del Cantón Patate*. Obtenido de [Tesis de licenciatura, UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO]: <https://repositorio.uta.edu.ec/server/api/core/bitstreams/6885df50-d13d-44e4-9ff4-60a794719184/content>
- Tamayo Duque, G. (mayo de 2013). *Manabícultura, Montaña, Mar y Gastronomía. Quito*, 102. Obtenido de <https://core.ac.uk/reader/147372440>
- Travel, P. A. (20 de diciembre de 2020). *Barcelo.com*. Obtenido de [barcelo.com: https://www.barcelo.com/pinandtravel/es/rutas-gastronomicas-mexico/](https://www.barcelo.com/pinandtravel/es/rutas-gastronomicas-mexico/)
- Turismo, M. D. (11 de Octubre de 2022). LATITUD ICHE, LA PRIMERA RUTA GASTRONÓMICA DEL ECUADOR NACE EN MANABÍ. *LATITUD ICHE, LA PRIMERA RUTA GASTRONÓMICA DEL ECUADOR NACE EN MANABÍ*, pág. 2.
- Vera, T., Robles, Y., Cruz, J., & Riofrío, W. (2021). Recuperación de la gastronomía tradicional de la parroquia Santa Marianita que contribuya al empoderamiento de las mujeres y a añadir valor a la oferta turística en la zona rural. *Pol. Con*, 6(4).
- Zurita, A. (8 de Diciembre de 2023). Rompope: la bebida que nació en un convento y ahora acompaña la Navidad. *El Universo*. Obtenido de <https://sabor.eluniverso.com/rompope-la-bebida-que-nacio-en-un-convento-y-ahora-acompana-la-navidad/>

ANEXOS

Visita de la localidad de la ruta gastronómica



