



UNIVERSIDAD LAICA “ELOY ALFARO DE MANABÍ”

FACULTAD: HOTELERÍA Y TURISMO

CARRERA: HOTELERÍA

**INFORME DE TRABAJO DE TITULACIÓN PREVIO A LA
OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE INGENIERO EN
ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS HOTELERAS.**

TEMA:

**“CARACTERIZACIÓN DE LOS PLATOS TÍPICOS DEL CANTÓN
SUCRE Y PROPUESTA DE UN ATLAS GASTRONÓMICO PARA EL
CRECIMIENTO DEL TURISMO”**

MODALIDAD:

TRABAJO DE INVESTIGACIÓN

AUTOR:

MERO LUCAS ÁNGEL FERNANDO

TUTORA:

PH.D. ESTEFANÍA MERCEDES BASURTO CEDEÑO

MANTA-MANABÍ-ECUADOR

DECLARACIÓN DE AUTORÍA:

Los criterios contenidos en el trabajo de investigación: **CARACTERIZACIÓN DE LOS PLATOS TÍPICOS DEL CANTÓN SUCRE Y PROPUESTA DE UN ATLAS GASTRONÓMICO PARA EL CRECIMIENTO DEL TURISMO**, como también en los contenidos, ideas, criterios y condiciones son de exclusiva responsabilidad de este trabajo de titulación y de las fuentes consultadas.

Manta, 23 de marzo del 2020

Autor:

MERO LUCAS ÁNGEL FERNANDO

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR

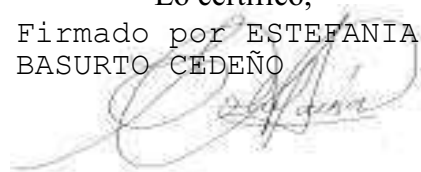
En calidad de docente tutor(a) de la Facultad de Hotelería y Turismo de Manta de la Universidad Laica “Eloy Alfaro” de Manabí, CERTIFICO: Haber dirigido y revisado el trabajo de investigación, bajo la autoría de la estudiante Ángel Fernando Mero Lucas, legalmente matriculado/a en la carrera de Turismo, período académico 2020 (2), cumpliendo el total de 380 horas, bajo la opción de titulación de Proyecto de Investigación, cuyo tema del proyecto es **“CARACTERIZACIÓN DE LOS PLATOS TÍPICOS DEL CANTÓN SUCRE Y PROPUESTA DE UN ATLAS GASTRONÓMICO PARA EL CRECIMIENTO DEL TURISMO”**

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

Manta, 10 de marzo de 2021

Lo certifico,

Firmado por ESTEFANIA
BASURTO CEDEÑO



Dra. Estefanía Basurto Cedeño PhD

Docente Tutora

DEDICATORIA

Dedico con todo mi corazón mi tesis a mi madre ALBA LUCAS, puesto que sin ella no habría podido lograrlo. Su bendición y apoyo incondicional la convirtió en uno de mis motores para poder seguir adelante y poder lograr una meta más. Por eso te doy mi trabajo en ofrenda por tu paciencia y amor madre mía, Te Amo.

A mi hermana Pierina Demera, que con tu apoyo y consejos incondicionales me ayudaron a seguir adelante y seguir esforzándome día a día. Juntos hacia delante.

A mi padrastro Jorge Demera, por apoyarme siempre que me hacía falta, por ser buena persona y siempre ver el bienestar de la familia.

Y a mi tutora, PHD Estefanía Basurto Cedeño, quien con sus conocimientos, paciencia y buena disposición me ayudo a salir adelante y poder culminar con éxito este proyecto.

AGRADECIMIENTO

Gracias a Dios por permitirme tener y disfrutar a mi familia, gracias a mi familia por apoyarme en cada decisión y proyecto, gracias a la vida por cada día me demuestra lo hermoso que es la vida y lo justa que puede llegar a ser, gracias a mi familia por permitirme cumplir con excelencia en el desarrollo de esta tesis. Gracias por creer en mí y gracias a Dios por permitirme vivir y disfrutar de cada día.

No ha sido sencillo el camino hace ahora, pero gracias a su aporte, a su amor, a su inmensa bondad y apoyo, lo complicado de lograr esta meta se ha notado menos. Les agradezco, y hago presente mi gran afecto hacia ustedes mi hermosa familia.

A mis amigos que con su ayuda fueron parte de mi crecimiento y ganas de seguir creciendo.

A la Universidad Laica Eloy Alfaro De Manabí, por las enseñanzas que me brindaron en mi formación académica.

A mi tutora, profesores y compañeros de aula de clase por todo lo enseñado en el trascurso de mi formación.

Contenido

RESUMEN	8
INTRODUCCIÓN	10
ANTECEDENTES	12
PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	13
FORMULACIÓN DEL PROBLEMA Y PREGUNTA DE INVESTIGACIÓN	15
JUSTIFICACIÓN.....	15
Justificación teórica	16
Justificación metodológica	16
Justificación práctica.....	16
El campo de acción	17
El objeto de investigación	17
VARIABLES.....	17
Variable Dependiente	17
Variable Independiente.....	17
OBJETIVOS	18
OBJETIVO GENERAL.....	18
OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	18
CAPITULO 1: MARCO TEÓRICO	19
.....	19
TURISMO	20
TURISMO CULTURAL.....	21
HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA	22
TURISMO GASTRONÓMICO.....	22
GASTRONOMÍA: PATRIMONIO Y TURISMO.....	23
GASTRONOMÍA EN ECUADOR	24
GASTRONOMÍA EN LA COSTA DEL ECUADOR.....	24
GASTRONOMÍA ANCESTRAL EN ECUADOR.....	24

GASTRONOMÍA EN LA PROVINCIA DE MANABÍ.....	25
GASTRONOMÍA EN EL CANTÓN SUCRE	25
GASTRONOMÍA ANCESTRAL EN EL CANTÓN SUCRE.....	25
GASTRONOMÍA EN TIEMPOS DE PANDEMIA	27
CAPITULO II: MARCO METODOLÓGICO	28
Diseño de investigación	28
Tipo de investigación.....	28
Métodos aplicados en la investigación	28
Método de investigación mixto	28
Método cuantitativo.....	28
Técnicas de investigación	29
CAPÍTULO III: RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....	34
Resultados de la aplicación de la encuesta	34
Resultados de la aplicación de la entrevista	42
LA PROPUESTA	45
Atlas gastronómico para el crecimiento del turismo.....	45
CONCLUSIÓN	46
RECOMENDACIONES	47
BIBLIOGRAFÍA	48
ANEXOS	52

RESUMEN

La gastronomía ancestral es una tradición o costumbre que se basa en realzar la manera de como nuestros ancestros elaboraban sus platillos, como los utensilios que utilizaban, la manera en que preparaban, donde mantener el sabor propio y aroma de los productos elaborados era su prioridad. La gastronomía aparece desde las primeras referencias en la alimentación del humano hasta la actualidad, en el que los nuevos métodos y la innovación gastronómica ha ido ocupando poco a poco las cocinas ancestrales. El presente trabajo investigativo generará información interesante debido a que es importante conocer la gastronomía ancestral y el impacto que esta puede generar en el turismo del cantón Sucre de la provincia de Manabí. Debido a que en la actualidad el cantón Sucre no cuenta con información relevante de la gastronomía ancestral, es por ello por lo que el objetivo principal de este trabajo investigativo es caracterizar los platos ancestrales del cantón Sucre provincia de Manabí, para proveer una propuesta de atlas gastronómico que incentive el turismo. Se implementará entrevistas y encuestas como herramientas de estudio, pues con ella se puede obtener información directa la que nos va a instituir en los conocimientos de los platos típicos ancestrales en el Cantón Sucre. El desarrollo de esta investigación será de gran ayuda para las personas que no conocen la gastronomía del cantón, debido a que no existe información relacionada a la misma. La expectativa de este proyecto es completamente asequible, ya que cuenta con información humana y técnica. Con este proyecto las personas beneficiadas no solo del cantón si no de la provincia y del Ecuador tendrá un mayor conocimiento sobre la gastronomía ancestral de los antepasados, esto ayudará a que las futuras generaciones cuenten con información y material de apoyo sobre este tema tan importante para logra conservar y salvaguardar la cultura gastronómica.

Palabras calves: Gastronomía, Gastronomía Ancestral, Provincia de Manabí, Cantón Sucre, Platos Ancestrales.

ABSTRACT

Ancestral gastronomy is a tradition or custom that is based on enhancing the way in which our ancestors prepared their dishes, such as the utensils they used, the way they prepared, where maintaining the own flavor and aroma of the elaborated products was their priority. Gastronomy appears from the first references in human nutrition to the present day, in which new methods and gastronomic innovation have gradually taken over ancestral kitchens. The present investigative work will generate interesting information because it is important to know the ancestral gastronomy and the impact that it can generate in the tourism of the Sucre canton of the Manabí province. Because at present the Sucre canton does not have relevant information on ancestral gastronomy, that is why the main objective of this investigative work is to characterize the ancestral dishes of the Sucre canton, Manabí province, to provide an atlas proposal gastronomic that encourages tourism. Interviews and surveys will be implemented as study tools, because with it, direct information can be obtained which will establish us in the knowledge of the typical ancestral dishes in the Sucre Canton. The development of this research will be of great help for people who do not know the gastronomy of the canton, because there is no information related to it. The expectation of this project is completely affordable, since it has human and technical information. With this project, the people benefiting not only from the canton but from the province and Ecuador will have a greater knowledge about the ancestral gastronomy of the ancestors, this will help future generations have information and support material on this important issue for manages to preserve and safeguard the gastronomic culture.

Key words: Gastronomy, Ancestral Gastronomy, Manabí Province, Sucre Canton, Ancestral Dishes.

INTRODUCCIÓN

La zona costera del Ecuador tiene una gastronomía envidiable, sus productos frescos y autóctonos permiten realizar platillos exquisitos logrando la completa satisfacción del paladar de los comensales, por lo que se determina que la gastronomía ancestral es considerada como una cultura primordial y un sello de identificación de un lugar, por lo tanto, se puede concluir que la gastronomía forma parte de la identidad de un pueblo.

El cantón Sucre al igual que otros cantones de la zona costera de Manabí tiene una diversidad de platos gastronómicos que repercute en la caracterización del lugar, la gastronomía es considerada un potencial muy alto dentro de las actividades turísticas en el cantón, lo que la hace un recurso perceptible y a su vez es capaz de transmitir una imagen simbólica que alcanza a enamorar a los turistas locales, nacionales e internacionales que puedan visitar el lugar, una exquisita gastronomía también hace hincapié como uno de los principales atractivos turístico del lugar.

En Bahía de Caráquez, del cantón Sucre, el Festival de Viche de Guariche congregó a centenares de personas que llegaron atraídos por este plato típico manaba. La actividad se desarrolló en la pista de patinaje, frente al malecón y fue organizada por el GAD municipal local. (Ministerio de turismo, 2017)

“Paolo Rodríguez, director de turismo cantonal, calificó de exitoso el festival donde además del viche del Guariche, los visitantes pudieron degustar de otros platos elaborados con este crustáceo. “Se vendieron 500 viches, aproximadamente, además de otros platos que elaboraron los emprendimientos que participaron en el festival”. (Ministerio de turismo, 2017)

La gastronomía ancestral del cantón Sucre, es conocido por sus variados y exquisitos platillos, resultado de una mezcla de Cultura e ingredientes típicos del lugar, que la hace única e interesante para el paladar de personas locales y extranjeras. Actualmente, no existen estudios respecto a la gastronomía ancestral del cantón, la que provoca que los turistas desconozcan del lugar, convirtiéndose en uno de los principales problemas que existen en el cantón.

El presente trabajo de investigación se realizará en el cantón sucre el cual se basa en la caracterización de los platos típicos ancestrales del cantón para realizar una propuesta de un atlas gastronómico que incentiva el turismo, brindando información relevante sobre el

cantón ya que por la falta de esta los turistas desconocen del lugar. El trabajo de investigación estará dividido en III capítulos detallados de la siguiente manera.

El capítulo I se basa en la recolección de información a partir de fuentes bibliográficas, los mismos contenidos que servirán para darle sustento al proyecto y realizar un correcto marco teórico, por lo consiguiente se plasmará información detallada y específica sobre el turismo, la manera en cómo la gastronomía influye al sector turístico y su vez que las personas conozcan la importancia que tiene caracterizar la gastronomía ancestral en una zona.

El capítulo II se basa en determinar el diseño metodológico, el cual permitirá conocer las perspectivas y los criterios de las personas que se encuentran alrededor del sitio en estudio, en este capítulo las fuentes de información que se va a utilizar para la recopilación de información sobre la gastronomía ancestral del cantón Sucre serán encuestas y entrevistas ya que son herramientas directas para poder determinar el objetivo planteando Y por último se detallará el capítulo III que se basa en el análisis de resultados obtenidos con la implementación de los diseños metodológicos, por otra también ayudará a conocer si la información plasmada en el proyecto será factible para el perfeccionar el conocimiento de las personas que se encuentran en el Cantón Sucre sobre el tema de la gastronomía ancestral.

ANTECEDENTES

La gastronomía se inicia desde los principios de la evolución del hombre, el humano se alimentaba por medio de la recolección de frutos. En la era del paleolítico el hombre evoluciona y se convierte en cazador, sin embargo, las comidas eran ingeridas tal cual eran encontradas, fue hasta el descubrimiento del fuego cuando la gastronomía tuvo cambios muy significativos pasando a ser nómadas y preparar sus alimentos (Artacho, Martín, & Lozano, 2007). Experimentando y buscando mejores presentaciones de platillos que enamoren al paladar humano surgió la edad contemporánea, denominada de este modo por su versatilidad e innovación para descubrir distintos platillos cautivando a los comensales. Se dio en Francia 1989 considerada la capital de la gastronomía por sus lujos en las comidas, buenos modales y extravagantes platillos. Su gran potencial en los cocineros y autores gastronómicos fueron pilares fundamentales para liderar a gastronomía mundial.

A partir de este momento cuatro autores formaron el pilar fundamental de la gastronomía, el primero Jean Anthelme Brillat-Savarín, autor del libro “fisiología del gusto”; Balthasar Grimod de la Reynière autor del libro “Manual del Anfitrión” ejecutor de un tribunal gastronómico; Antonin Careme su mayor habilidad fue el arte en la comida, donde los cocineros fueron considerados como artistas e impulso la higiene de los alimentos; y por último pero no menos importante José Berchoux autor del libro “La gastronomía o el hombre de campo en la mesa” donde se haría famosa la palabra gastronomía (Castro, s.f.).

El turismo gastronómico parte a raíz de la evolución de la cocina, el marketing ha impulsado las comidas típicas de diversas regiones por medio de historias y creencias, en Ecuador se habla mucho sobre la variedad de comida exquisitas para el paladar, además de la buena reputación comentada por personas que han tenido experiencia en sus viajes con estos platillos.

Los platillos tradicionales del cantón Sucre son cotizados por el turista, por ende, la tercera parte de los gastos principales de las personas que realizan esta actividad está destinada hacia su alimentación, el cantón Sucre tiene un gran portafolio en cuanto a sus platillos, especialmente en la costa donde la preparación de la comida es con productos locales y frescos.

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Sucre a pesar de ser un cantón que ofrece una gastronomía variable a sus visitantes, existe el desconocimiento de los platos típicos que se encuentra en él, por lo cual se necesita conocer los factores de demanda, gustos de turistas, nivel de comercialización, nivel de productos. entre otros. Todo esto con el objetivo de aumentar el conocimiento de locales y turistas que visitan el cantón para lograr que los productos tengan mayor comercialización.

Dentro del Cantón Sucre no se da a conocer la gastronomía ancestral como un tema turístico para salvaguardarla, se implementa poca publicidad hacia los platillos típicos de la zona y varias estrategias. A continuación, se presenta el Árbol de problemas donde se detallan causas y efectos del Cantón Sucre.

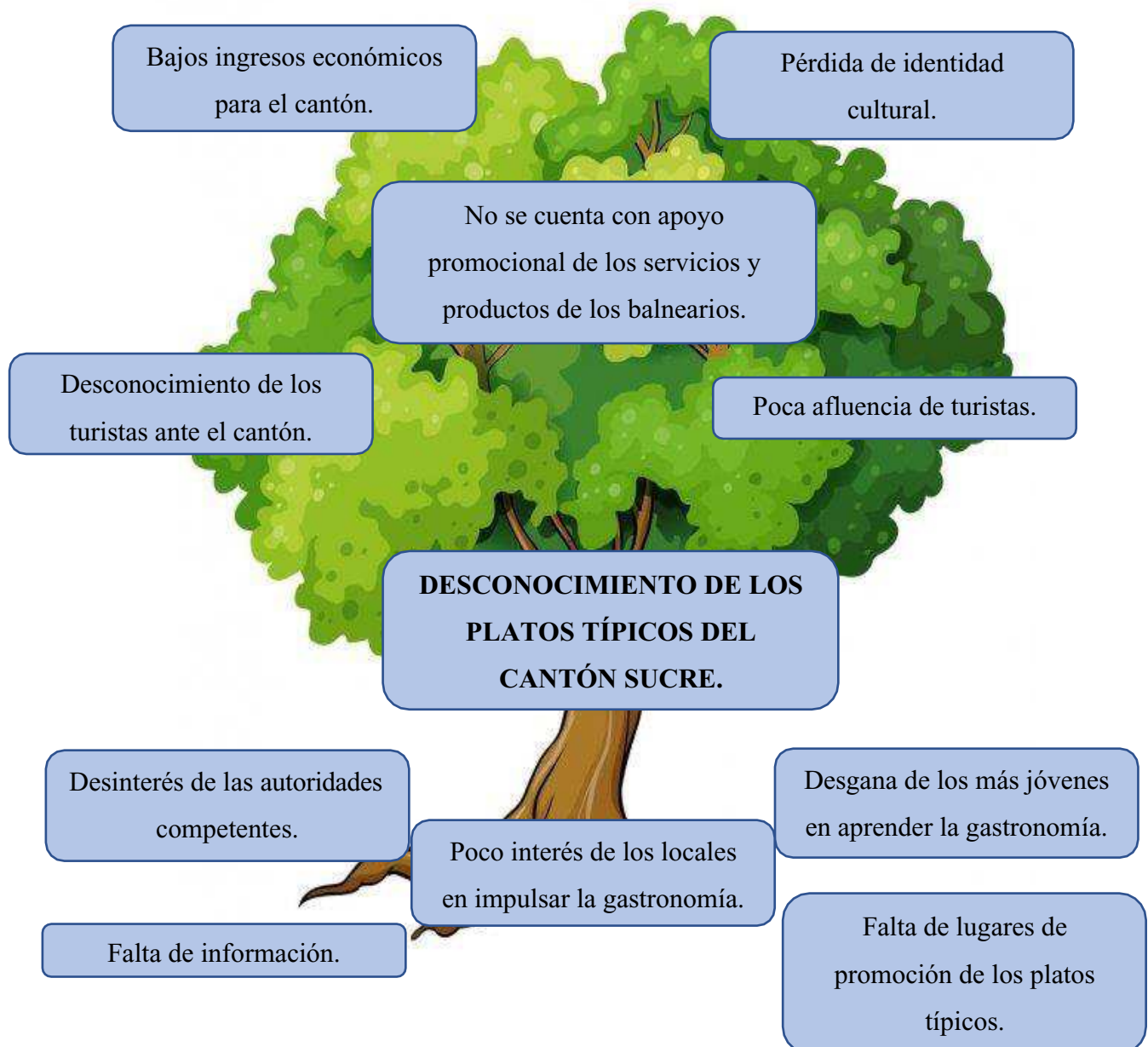


Ilustración árbol de problema

Fuente: elaboración propia

FORMULACIÓN DEL PROBLEMA Y PREGUNTA DE INVESTIGACIÓN

Dada la importancia que tiene la caracterización de los platos típicos ancestrales para el desarrollo turístico gastronómico se plantea la siguiente interrogante: **¿De que forma la existencia de un atlas gastronómico influirá en el desarrollo gastronómico del cantón Sucre?**

JUSTIFICACIÓN

La gastronomía ancestral es una tradición o costumbre que busca resaltar las técnicas de nuestros ancestros, una de las características primordiales eran sus utensilios, los mismos que eran elaborados a base de barro y madera, estos artefactos ayudan a mantener el sabor propio y aroma de los productos elaborados. La gastronomía aparece desde las primeras referencias en la alimentación del humano hasta la actualidad en la que los nuevos métodos y la cocina moderna ha ido ocupando poco a poco las cocinas ancestrales. Se puede definir este tema como un fenómeno sociocultural el cual debe ser transmitido a las nuevas generaciones.

En la actualidad el cantón Sucre no cuenta con suficiente información en relación con la gastronomía ancestral, es por ello por lo que el objetivo principal de este trabajo investigativo es caracterizar los platos ancestrales del cantón Sucre provincia de Manabí, para proveer una propuesta de atlas gastronómico que incentive el turismo.

El presente trabajo investigativo generara información de interés ya que es de gran importancia saber acerca de gastronomía ancestral y el impacto que esta puede generar en el turismo del cantón Sucre de la provincia de Manabí.

Las herramientas que se van a implementar para este estudio serán las entrevistas y encuestas, puesto que con ella se puede obtener información directa la que nos va a fundar en los conocimientos de los platos típicos ancestrales en el Cantón Sucre.

El desarrollo de esta investigación será de gran ayuda para las personas que desconocen sobre la gastronomía del cantón, ya que, no existe información relacionada a la misma. La perspectiva de este proyecto es completamente factible, ya que cuenta con información humana y técnica.

Con la información de este proyecto las personas beneficiadas no solo del cantón si no de la provincia y del Ecuador tendrá una mayor pesquisa sobre la gastronomía ancestral de

los antepasados, esto ayudará a que las futuras generaciones cuenten con información y material de apoyo sobre este tema tan importante para logra conservar y salvaguardar la cultura gastronómica.

El presente trabajo se ha llevado a cabo con el fin de dar a conocer los platillos típicos, además de fomentar la gastronomía que existe en el Cantón Sucre. Este trabajo se utilizará para proponer un atlas gastronómico que sirva para informar tanto a turista locales como extranjeros.

Por consiguiente, este trabajo es factible para mejorar la información existente y el nivel de complacencia de turistas, posicionando a Sucre con un surtido de platillos típicos, un cantón para realizar turismo gastronómico. El proyecto investigativo se justifica de manera, teórica, metodológica y práctica.

Justificación teórica

El presente trabajo procura intervenir teóricamente nuevas líneas base sobre la importancia de contar con información valida, que permita exponer la caracterización de los platillos típicos del cantón Sucre. La investigación recopilada contribuirá de manera teórica aportando a futuros temas relacionados, ya que se podrá plantear un atlas gastronómico para mejorar la calidad del servicio que se ofrece hoy por hoy en el cantón. Para el desarrollo de esta fase se tomaron en cuenta distintas fuentes documentales como: libros, páginas oficiales, tesis, artículos científicos, entre otros. En los cuales, se obtuvo conocimientos específicos para la ejecución del trabajo investigativo.

Justificación metodológica

La investigación se respalda en los modelos de estudios de los autores (Bermúdez & Rodríguez, 2013). Los autores presentan detalladamente técnicas y procedimientos teniendo a disposición un plan cronológico, usando métodos y herramientas como entrevistas y encuestas para la colección y análisis de datos con el fin de dar respuesta a aquellos problemas que se platearon en los objetivos de la investigación.

A partir del enfoque descriptivo se busca caracterizar los platos típicos del cantón sucre y proponer un atlas gastronómico para el crecimiento del turismo en el cantón.

Justificación práctica

Es una investigación que identifica y analiza los platillos típicos ancestrales en el cantón Sucre, el trabajo se podrá tomar para elaborar un atlas gastronómico que ayudará al cantón

a crecer turísticamente ofreciendo turismo gastronómico. La presente investigación servirá como herramienta guía en el tema de estudio de mercado ya que brinda los conocimientos necesarios para la creación de nuevos proyectos que beneficien al cantón.

La finalidad es dar a conocer la gastronomía que puede llegar a ofrecer el cantón sucre ayudando a su desarrollo turístico gastronómico, mediante entrevistas y encuestas a locales.

La **hipótesis** se plantea es que la existencia de un atlas gastronómico influye positivamente en el desarrollo gastronómico y turístico del cantón Sucre

El campo de acción: comprende al estudio del cantón Sucre desde el mes de agosto del 2020 el cual se da por culminado en enero del 2021, a través de este proyecto se pretende resaltar los servicios gastronómicos ancestrales de la zona, cabe recalcar que no existe información sobre este tema, es por ello que nace la idea de crear una propuesta de atlas para lograr el crecimiento de turismo gastronómico mejorando el desarrollo económico de la zona.

El objeto de investigación: constituye en conocer la caracterización de los platos típicos ancestrales para el desarrollo turístico gastronómico.

VARIABLES

Variable Dependiente

Desarrollo turístico gastronómico

Variable Independiente

Existencia de un atlas gastronómico

OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

Caracterizar los platos ancestrales del cantón Sucre provincia de Manabí, para proveer una propuesta de atlas gastronómico que incentive el turismo.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Recopilar información y establecer diseños metodológicos que permita dar respuesta a la pregunta de investigación.
- Realizar un estudio de campo y definir cuáles son los platos ancestrales del cantón Sucre.
- Elaborar un diagnóstico situacional que muestre la importancia de la gastronomía ancestral del cantón Sucre.
- Proponer un atlas gastronómico como estrategia para potencializar el turismo en el cantón.

CAPITULO 1: MARCO TEÓRICO

El presente capítulo detalla los principales temas relacionados con el objeto de investigación, para tener una idea inicial y ordenada de forma secuencial, proponiendo la siguiente ilustración (2), en la que se plasma las ideas importantes de este título.

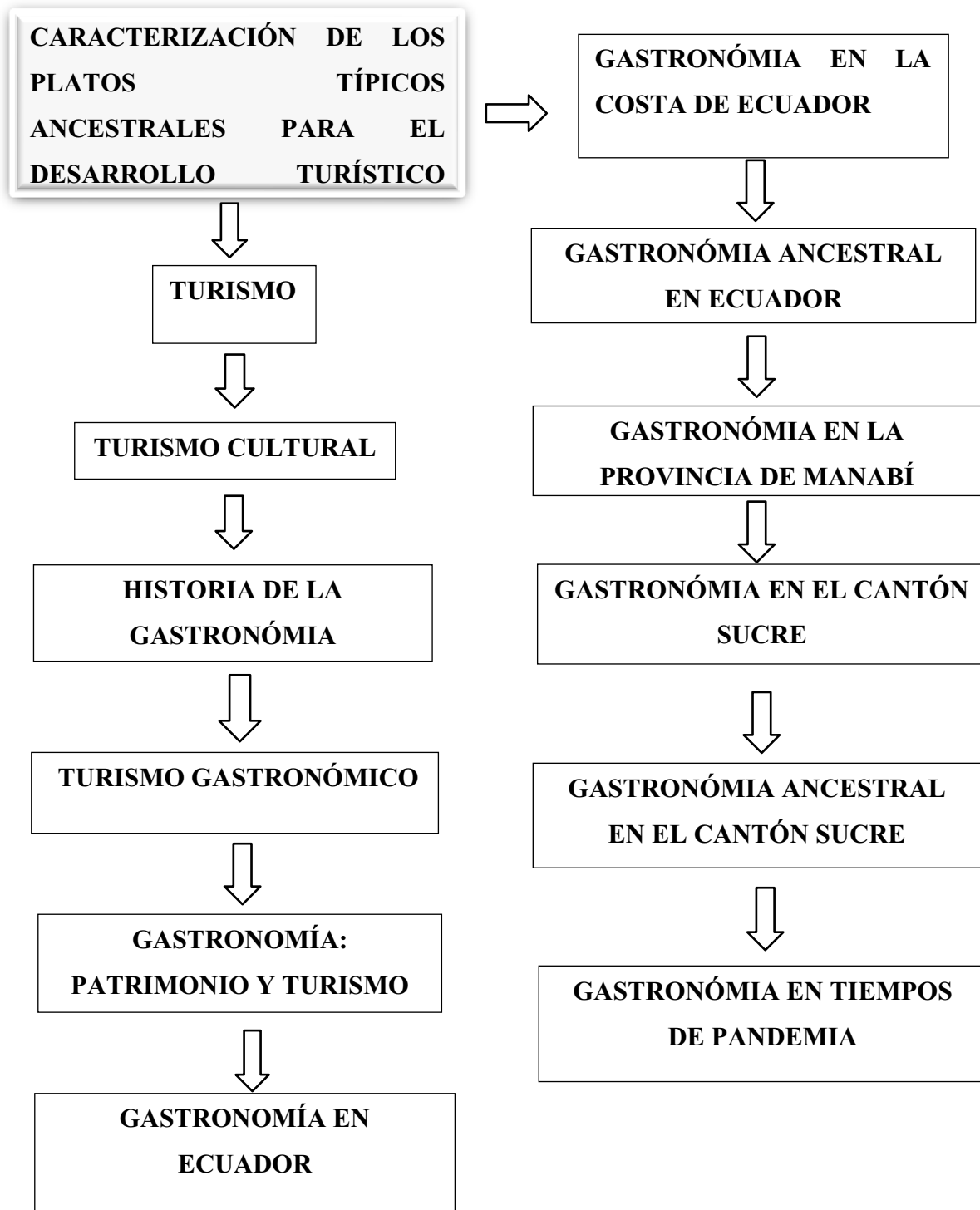


Ilustración 2hilo conductor

Fuente: Elaboración propia

TURISMO

El turismo es un fenómeno social y cultural, que produce gran cantidad de economía a los lugares que disponen de sitios turísticos, este es el desplazamiento de personas a diferentes lugares con el fin de distracción, ocio, profesional o habitualidad (International Recommendations for Tourism Statistics , 2010).

Desde tiempos ancestrales las personas se vieron obligadas a trasladarse por diversos motivos, como la alimentación, religión guerra o distracción, en la segunda mitad del siglo XX fue cuando tuvo su auge considerando al turismo como una industria a gran escala.

Hunziker y Krapf. 1942 (como se citó en Guerrero & Ramos, 2014) dice que “El turismo es la totalidad de las relaciones y fenómenos generados por el viaje y la estancia de forasteros, siempre y cuando la estancia no implique el establecimiento de una residencia permanente y no esté relacionada con actividades remuneradas” (p.32).

Turismo etnográfico. Patrimonio inmaterial

Para entender cuál es la fortaleza de una sociedad como tal, cual es la característica que la diferencia del resto de grupo de persona es necesario que entendamos que está compuesto por un sinnúmero de características que mantiene viva una cultura, ya sea la manera de vestir, su lenguaje, sus principios, y por su puesto la gastronomía. Según Fernández & Fernández dice que:

Es aquella variedad turística que tiene como cometido conocer las costumbres, las tradiciones y los modos de vida de otros pueblos y culturas. Esto puede hacerse de diversas formas. Las más extendidas son la vista o convivencia con los propios moradores de estos lugares y la visitas a museos y a los centros etnográficos. Todo ello contribuye a difundir la existencia y diversidad de diferentes pueblos y a mantener su identidad cultural y social que les diferencia del resto de sociedades. (2018)

Como indica Fernández la forma de mantener viva una cultura es a través del tiempo, conservando ciertas características que la hacen única, en el caso de la gastronomía tradicional es transmitida de generación en generación evitando que se pierda con el paso del tiempo este tipo de conocimientos.

En este punto cabe recalcar que uno de los principales atractivos que llama la atención para un turista sin duda alguna es el lugar, y este se inclinara por la experiencia que desea conocer, por ejemplo, para los viajeros que desean tener experiencias fuertes, preferirán lugares donde se pueda practicar algún deporte extremo, y para un turista que gusta degustar de platos nativos del lugar se regirá por encontrar lugares con comidas exóticas.

TURISMO CULTURAL

El Turismo Cultural se define como aquel viaje turístico motivado por conocer, comprender y disfrutar el conjunto de rasgos y elementos distintivos, espirituales y materiales, intelectuales y afectivos que caracterizan a una sociedad o grupo social de un destino específico. (Secretaría de Turismo, 2015)

Según Fyall y Garrod, 1998 (como se citó en Recuero, Blasco, & García, 2016) dice que “el turismo cultural es una actividad económica basada en el uso de recursos medioambientales socio-culturales para otras visitantes”. Los recursos que dispone el cantón sucre suelen ser los más apetecidos del ecuador, donde lo que más destaca es su gastronomía, personas alegres, y playas magistrales con vistas exquisitas, la cultura es diversa cultura bahía, manteña, Jama-Coaque, entre otros.

La cultura de las poblaciones tiene muchas variaciones dependiendo del lugar a visitar, son diferentes en cada país, región y pueblo, en muchas de estas destacan la vestimenta, forma de hablar, creencias y costumbres, sin embargo lo que más reconocen los turistas extranjeros y locales es la gastronómica, las fiestas, y las formas de divertirse que poseen los lugares, Según la Secretaria de Turismo (2015) dice que “Los turistas con interés especial en la cultura corresponden al segmento del Turismo Cultural, es decir, su tamaño y valor son directamente imputables a los valores culturales del país que motivan a los turistas a realizar un viaje”.

El acto de cultura ancestral está en un auge comercial en la actualidad, es considerado como un motivo comercial para el turismo gastronómico, Según Santana (2003) dicen que “El turismo cultural es concebido como una forma de turismo alternativo que encarna la consumación de la comercialización de la cultura. Elementos escogidos de cualquier cultura pasan a ser productos ofertados en el mercado turístico”.

Turismo cultural e histórico: el turismo más allá de tener lugares hermosos que motivan a diferentes tipos de personas a viajar para conocer, también abarcaba un sinnúmero de

elementos que son representativos de un determinado lugar cuya esencia se conserva en el tiempo. Según (Santana, 2003) dice que:

En el momento de construcción de la tipología desde lo pintoresco y el color local, los vestigios de una vida en proceso de extinción, hasta los circuitos de ruinas, monumentos y museos, pudiendo incluir ciudades o espacios donde se desarrollarán los acontecimientos a resaltar.

La gastronomía es la relación o nexo que tienen las personas de un determinado lugar con la alimentación que estos tienen, la palabra gastronomía deriva de la unión de dos palabras compuestas en griego "gastros que significa estomago o vientre" y "nomos que significa ley" (Corbus, 2018).

HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA

A través de la historia hemos evolucionado en todos los ámbitos, en tecnología, ropa, medicina, estudios y en la forma que nos alimentamos, esta última llamada gastronomía, desde que esta era una considerada como una acción de supervivencia hasta en los actuales momentos considerada como un arte.

Uno de los puntos clave para la evolución de la gastronomía en tiempos ancestrales sin duda alguna fue el descubrimiento del fuego, pasando de comer carnes crudas a comer comidas preparadas.

Para muchos investigadores la civilización egipcia fue una de las primeras en tener grandes particularidades en cuanto a la gastronomía las cuales se esparcieron por muchas otras culturas cercadas, comercializando el primer alimento en cuanto a la gastronomía actual y mundial (el pan).

TURISMO GASTRONÓMICO

La relación entre la gastronomía y turismo toma gran importancia en el mundo empresarial, la evolución de estos términos radia en la cultura y la inquietud de las personas por conocer nuevos lugares que generen interés por diferentes necesidades, entre ellas las necesidades gastronómicas (Organización Mundial del Turismo, sf).

El turismo es un tipo de actividad turística que se caracteriza porque el viajero experimente durante su viaje, actividades y productos relacionados con la gastronomía del lugar. Además de las experiencias culinarias auténticas, tradicionales y/o innovadoras, el turismo gastronómico también puede incluir otro tipo de actividades,

como visitar productores locales, participar en festivales gastronómicos o asistir a clases de cocina.

Por ende, el turismo es considerado como una actividad relajante, el cual permite realizar varias actividades en distintos lugares, y disgustar de la extravagante gastronomía.

El turismo gastronómico implica que los comensales tengan una clara imagen de los platos típicos de la zona, teniendo como referencia los productos más representativos del lugar, en Manabí, por ejemplo, específicamente en las costas los platos más representativos para los turistas son los mariscos y platos exóticos cuya materia prima es obtenida de sus alrededores como lo recata OMT (sf) dice que:

El turismo gastronómico forma parte integrante de la vida local y está forjado por la historia, la cultura, la economía y la sociedad de un territorio. Esto conlleva un potencial natural para enriquecer la experiencia del visitante, estableciendo una conexión directa con la región, su gente, su cultura y su patrimonio.

GASTRONOMÍA: PATRIMONIO Y TURISMO

El turismo por si solo ya es una potencia que genera miles de millones de ingresos, este es el traslado de personas que permanecen en un lugar por menos de 24 horas consumiendo productos y servicios, ahora la gastronomía forma parte del turismo es un elemento que lo compone, inclusive se podría decir que en ciertas partes del mundo es el principal atractivo ya sea por su tradicional forma de preparar los alimentos, o por sus los productos nativos con los que se preparan, el complemento de estos dos crea un vínculo y atrae a más personas a querer conocer un determinado lugar.

En consecuencia, la gastronomía es una actividad turística que comprende consumo de platos tradicionales de las cocinas autóctonas y adquisición de productos regionales, como forma directa de acercamiento a la cultura y costumbres del lugar, siendo hoy una de las motivaciones turísticas en auge, que permite un intercambio recíproco, ya que el turismo gastronómico está permitiendo el conocimiento, disfrute y recuperación de los productos y alimentos tradicionales diferenciados. (Jurado & Campesino, 2014)

En el cantón sucre las comidas son un disfrute para el turista, debido a que se las realiza con productos locales, tal es el ceviche, encebollado, entre otros, a los turistas les gustan estos platillos aparte de que son ricos tienen un gran poder nutricional.

GASTRONOMÍA EN ECUADOR

La diversidad de comida en el Ecuador varía por sus 4 regiones: costa, sierra, oriente y región insular (Galápagos) cada una de estas con sus respectivas culturas y tradiciones.

Dentro de la “comida típica” podemos encontrar; arroz, huevo, papas, aguacate, carne de res o de cerdo. Debido a que el Ecuador consta con una amplia línea costera, los productos marinos son abundantes. Entre la comida ecuatoriana se encuentran platos más reconocidos, se encuentra, el ceviche, el bollo, la fanesca, el sancocho de pescado etc. Por otro lado, la zona tropical del Ecuador es muy rica en sus distintas variedades de frutas: naranjilla, guanábana, granadilla, pitahaya etc. Todos estos productos son distribuidos entre las distintas regiones, es por eso que los mejores platos se encuentran alrededor de todo el Ecuador. (Rebecca Adventure travel, s.f)

GASTRONOMÍA EN LA COSTA DEL ECUADOR

La comida de la costa ecuatoriana se caracteriza por sus deliciosas carnes, la variedad de ellas le brinda a su cocina una personalidad muy especial, además de los complementos con los que se sirven. En la costa no sólo degustarás el famoso maíz, también te deleitarás con la yuca, el maní, los camotes, así como el cacao y el coco, las frutas tropicales son deliciosas. (Platos típicos de la Costa., sf.)

GASTRONOMÍA ANCESTRAL EN ECUADOR

La gastronomía ancestral ecuatoriana es una variedad de la Andina. Era la costumbre en ella emplear muchos granos y preparar sopas con abundantes ingredientes. Se empleaban los nabos, la quinua, el maíz, las habas, los chochos, los productos integrales, la panela. (Díaz, 2014)

Según Valenzuela (2016) dice que “La cocina ancestral es un arte fundamentalmente sociocultural, con formas locales y tradicionales”.

La gastronomía de la costa es muy variada y saludable ya que se basa principalmente en pescados, como la trucha y la corvina. Se suman también los mariscos como camarones, conchas y cangrejos. Los plátanos hacen parte importante de la culinaria típica. (Rodríguez, 2019)

GASTRONOMÍA EN LA PROVINCIA DE MANABÍ

La provincia de Manabí ubicada en las costas ecuatorianas ofrece alrededor de 350 kilómetros de playas, con una diversidad gastronómica que complacerían hasta el paladar más exigente, entre estos famosos platos típicos que tiene para brindar destacan: el caldo de gallina criolla, el corviche, el viche, las tortillas de maíz y de yuca, las empanadas de verdes los hormados, etc. A este menú se suman la variedad de dulces del cantón Rocafuerte (Alcívar, 2018).

GASTRONOMÍA EN EL CANTÓN SUCRE

Sucre es uno de los cantones de la zona costera de Manabí, tiene una gastronomía variable con productos de la zona, tales como: mariscos, granos y animales domésticos. La manera de como estos son prepararlos y utensilios que utilizan la hace una de las más apetecibles por los visitantes.

Platillos típicos del cantón sucre

- Ceviche de camarón: Se prepara con camarones hervidos, jugo de limón, jugo de naranja, mostaza, salsa de tomate, cilantro, pimienta, cebolla paiteña. Se acompaña con chifles o arroz.
- Camarones apanados: Este plato consiste en camarones aliñados con ajo molido y comino; apanados y fritos. Se acompaña de arroz, una ensalada fresca y patacones.
- Viche de camarón: Sopa a base de camarón, manís y verduras. Se la sirve con porción de arroz.
- Sopa marinera: Sopa a base de mariscos frescos y de zona, especias y verduras. Servido con porción de arroz.
- Arroz marinero: arroz con mariscos frescos y vegetales. Acompañado de maduro frito.

Bebidas típicas de cantón Sucre

- Jugo de maracuyá: Bebida a base de maracuyá, agua y azúcar. Buen acompañante para todos los platillos del cantón.

GASTRONOMÍA ANCESTRAL EN EL CANTÓN SUCRE

La gastronomía ancestral del cantón Sucre es tan variada ya que al ser un cantón que cuenta con productos de mar, río y tierra le permite a las viejas y nuevas generaciones

transformar platillos únicos, además de los utensilios y técnicas que se utiliza para su elaboración.

Platillos ancestrales del cantón Sucre

- Cazuela o torta de maní: Es un platillo realizado en ollas de barro a base de plátano, maní y algún tipo de pescado, acompañado con una tasa de café pasado.
- Caldo de gallina criolla: Es una sopa a base de gallina criolla, cebolla paiteña, cebolla blanca, ajo, orégano seco, yuca. Se la acompaña con arroz y verde asado.
- Humitas: Realizado a base de choclo, leche, huevo y queso. Se sirve con una tasa de café pasado.
- Tortilla de maíz: Masa de maíz rellena de queso horneada en hornos típico del cantón.
- Pan seco: Realizado con maíz criollo y horneado en horno de leña, es dulce y tiene la contextura de una galleta.
- Moro de haba con cabeza de bagre: Sopa de arroz, cabeza de bagre y vegetales. Acompañado de arroz y plátano asado.
- Sopa de habichuelas: Sopa a base de habichuelas y vegetales. Acompañado de porción de arroz.
- Viche frejol: Sopa a base de maní, frejol y vegetales. Acompañado de porción de arroz.
- Menestra de habichuela: Menstras a base de habichuelas, un sofrito y queso. Acompañado de arroz.
- Aguado de palomas de castilla: sopa a base de paloma de castilla arroz y vegetales. Acompañada de plátano asado.
- Cangrejos: cangrejos cocinados con vegetales. Acompañados de plátano maduro cocinado.
- Hornado de cabeza de cerdo: Hornado a base de manís, cabeza de cerdo, vegetales, yuca y maduro. Acompañado de porción de arroz.
- Sopa de ojos de vaca: Sopa a base de ojos de vaca y vegetales.

Bebidas ancestrales del cantón sucre

- Chicha: Bebida a base de maíz criollo, acompañante de todo platillo típico del cantón.

- Colada de maduro: también conocida como chucula, es realizada a base de maduros, canela, clavo de olor y leche.

GASTRONOMÍA EN TIEMPOS DE PANDEMIA

La gastronomía en los actuales momentos ha sido uno de los más afectados debido a la actual situación del Covid, las personas por seguridad prefieren evitar los restaurantes, bares, y comidas típicas, además que el turismo se ha parado, lo que ha afectado la economía de las personas que viven de esta labor, esto debido a la alta probabilidad de contagios que tienen los comensales al momento de recibir un servicio en uno de estos locales, sin embargo se han implementado nuevas medidas de seguridad y reinventando la forma de brindar el servicio con el fin de vender y mantener sus niveles de ventas (Cáceres, 2020).

CAPITULO II: MARCO METODOLÓGICO

Diseño de investigación

Con el diseño metodológico disponemos de una guía que presenta detalladamente técnicas y procedimientos teniendo a disposición un plan cronológico, usando métodos y herramientas para la recopilación y análisis de datos con el fin de dar respuesta a aquellos problemas que se plantearon en los objetivos de la investigación (Bermúdez & Rodríguez, 2013).

Tipo de investigación

Tomando en consideración lo anteriormente redactado, el diseño del presente trabajo es de investigación exploratoria, Hernández, Fernández, & Baptista (2003) dicen que “La investigación exploratoria, se efectúa normalmente cuando el objetivo a examinar un tema o problema de investigación poco estudiado, del cual se tienen muchas dudas o no se ha abordado antes”. Efectivamente el tema de investigación presentado en el actual trabajo es poco estudiado en el área donde se está desarrollando. Por otra parte, es necesario contar con una investigación documental para corroborar la información obtenida en la investigación exploratoria, según Ariza (2007) “es también llamada bibliográfica permitiendo adentrarnos en un tema específico con mayor profundidad”.

Métodos aplicados en la investigación

Método de investigación mixto

Según Yin, 2009 p. 93 (como se citó en VALBUENA, 2017) “Los métodos mixtos de investigación permiten a los investigadores direccionar sus esfuerzos hacia preguntas de investigación más complicadas, y coleccionar un rico y fuerte arreglo de evidencias que algún método por sí solo no puede lograr”.

Método cuantitativo

Los métodos cuantitativos que se utilizó en la presente investigación fueron las encuestas que procede de la información primaria, realizadas a personas pertenecientes a la muestra que se obtuvo a partir del público objetivo.

Métodos cualitativos

Los métodos usados fueron las entrevistas realizadas a varios expertos en el tema, siendo información primaria.

Técnicas de investigación

Población

La población es una especificación del entorno en el que se va a trabajar, este se desglosa dependiendo del tipo de investigación y los elementos a evaluar, en este caso las personas deben tener la variable que se va a indagar. La población objetivo tiene como finalidad organizar quienes estarán dentro del muestreo, es decir es un conjunto de personas con diferentes características, gustos y preferencias sin embargo deberán contar con la variable a investigar (Malhotra, 2004).

La población que se tomó en cuenta para realizar el método cuantitativo es a la ciudadanía de la parroquia Charapotó del cantón Sucre, la cual es de 30,000 habitantes donde se realizó la formula estadística de muestreo dando como resultado 379 personas que deben ser encuestadas.

Muestra

La muestra es una fracción de la población objetiva escogida, esta tiene como finalidad representar a la población en menor escala y con características similares (Loureiro, 2015).

La muestra para realizar el método cuantitativo es de 30,000 habitantes de la parroquia Charapotó del cantón Sucre, donde se realizó la formula estadística de población finita:

$$n = \frac{N \times Z_a^2 \times p \times q}{d^2 \times (N - 1) + Z_a^2 \times p \times q}$$

Donde:

Z coeficiente z de nivel de confianza 95%

d es el margen de error del 5%

N es el tamaño de la población 30000 habitantes

p probabilidad a favor al 50%

q probabilidad en contra al 50%

El resultado estima un tamaño ideal de muestra de 379 participantes. La selección de participantes fue mediante técnicas no probabilísticas por cuanto se debe ser cauto al momento de generalizar a la población de interés. La recopilación de datos se realizó

mediante la plataforma de Drive ya que por motivos de pandemia existía la dificultad de encuestar de forma presencial.

En cuanto a la muestra cualitativa se tomó en consideración 2 criterios de selección: (1) ser adultos mayores radicados en Charapotó por más 50 años, y (2) tener experiencia laboral en el sector gastronómico (Malhotra, 2004). Los participantes debían contar con al menos un criterio para ser incluidos en la muestra. La muestra reclutada en el estudio cualitativo se compuso de 4 personas mayores de edad con gran experiencia gastronómica ancestral y 3 dueños de establecimientos gastronómicos. Sumando 7 entrevistados para la recopilación de datos cualitativos. Las entrevistas se realizaron de manera presencial con todas las medidas de bioseguridad ya que era de gran importancia conversar con las personas para tener más claro la información mediante la interacción.

Los datos fueron recopilados entre los meses de enero y febrero del presente año.

Encuesta

Las encuestas que se usaran serán con el propósito de recopilar información de fuentes primarias, el fin es procesar y analizar los datos que sean relevantes para la investigación (Marín, 2020). El procesamiento de datos se realizará con el software Google drive, y empleando estadística descriptiva.

Entrevista

La entrevista se las realizara teniendo un cuestionario de preguntas que aporten a la investigación las cuales se realizaran a expertos en el tema, el fin es cruzar datos y analizar sus respuestas (Rossell & Rodríguez, 2017) empleando el análisis de contenido post hoc estableciendo temas recurrentes.

A continuación, en la siguiente tabla 2 se encuentran detalladas las preguntas del cuestionario de encuesta.

Pregunta	Que factor mide	Bibliografía de apoyo	Como se articula con mi investigación
-----------------	------------------------	------------------------------	--

Seleccione su rango de edad	Factor 1	(Organización de la Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación , 1992) (Muguira, s.f) (Strauss & Corbin, 2016)	Este factor permite identificar la edad de los encuestados, este dato servirá como punto de partida en la recopilación de información a la ciudadanía.
Seleccione su genero	Factor 1	(Organización de la Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación , 1992) (Muguira, s.f) (Strauss & Corbin, 2016)	Es factor permite toma de decisiones, establecer preferencias de acuerdo con el género de las personas.
Seleccione su País de origen	Factor 1	(Organización de la Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación , 1992) (Muguira, s.f) (Strauss & Corbin, 2016)	Este factor nos permite conocerla nacionalidad de los encuestados y saber a qué públicos nos estamos dirigiendo.
Nivel de educación	Factor 1	(Organización de la Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación , 1992) (Muguira, s.f) (Strauss & Corbin, 2016)	Determinar el nivel de educación que tienen los encuestados.
Seleccione su estado civil	Factor 1	(Organización de la Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación , 1992) (Muguira, s.f) (Strauss & Corbin, 2016)	Este factor nos permite establecer las correctas decisiones de mercado.
Seleccione el grupo con el que viaja usted	Factor 1	(Organización de la Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación , 1992) (Muguira, s.f) (Strauss & Corbin, 2016)	Dejar ver el grupo de personas que viajan con el encuestado.
¿Con que frecuencia realiza viajes?	Factor 1	(Organización de la Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación , 1992) (Muguira, s.f) (Strauss & Corbin, 2016)	Nos permite saber con qué frecuencia realiza viajes.

¿Ha realizado turismo dentro del Ecuador?	Factor 1	(Organización de la Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación , 1992) (Muguira, s.f) (Strauss & Corbin, 2016)	Este factor nos permite conocer si los encuestados realizan viajes dentro del Ecuador.
¿Ha realizado turismo en la provincia de Manabí?	Factor 1	(Organización de la Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación , 1992) (Muguira, s.f) (Strauss & Corbin, 2016)	Este factor nos permite conocer si los encuestados han realizado turismo dentro de la provincia de Manabí.
¿Cuándo realiza turismo en la provincia de Manabí le gusta degustar sus platillos típicos?	Factor 1	(Organización de la Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación , 1992) (Muguira, s.f) (Strauss & Corbin, 2016)	Este factor nos permite conocer si las personas que visitan Manabí les gusta degustar la gastronomía típica.
Como califica usted la gastronomía típica de la provincia de Manabí	Factor 1	(Organización de la Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación , 1992) (Muguira, s.f) (Strauss & Corbin, 2016)	Este factor nos permite conocer como las personas califican la gastronomía de la provincia de Manabí
Ha realizado turismo en el cantón Sucre	Factor 1	(Organización de la Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación , 1992) (Muguira, s.f) (Strauss & Corbin, 2016)	Este factor nos va a permitir si los encuestados han realizado turismo en el cantón Sucre.
Tiene conocimiento acerca de la gastronomía típica del cantón Sucre	Factor 1	(Organización de la Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación , 1992) (Muguira, s.f) (Strauss & Corbin, 2016)	Este factor nos permite conocer si las personas tienen conocimiento de la gastronomía del cantón Sucre.
Considera usted que la gastronomía es importante para el desarrollo	Factor 1	(Organización de la Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación , 1992) (Muguira, s.f) (Strauss & Corbin, 2016)	Este factor nos permite saber si las personas consideran importante la gastronomía como

turístico de un cantón			desarrollo turístico de un cantón.
Considera usted conveniente que entidades públicas presten su ayuda para impulsar el consumo de la gastronomía típica	Factor 1	(Organización de la Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación , 1992) (Muguira, s.f) (Strauss & Corbin, 2016)	Este factor nos ayuda a saber si las entidades publicas ayudan a impulsar el consumo de la gastronomía del cantón Sucre.
Está de acuerdo con la creación de un atlas gastronómico para el cantón sucre	Factor 2	(Organización de la Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación , 1992) (Muguira, s.f) (Strauss & Corbin, 2016)	Este factor nos ayuda en saber si las personas están de acuerdo con la creación de un atlas gastronómico para el cantón Sucre.
Considera usted que la creación de un atlas gastronómico en el cantón sucre ayude en el crecimiento del turismo	Factor 2	(Organización de la Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación , 1992) (Muguira, s.f) (Strauss & Corbin, 2016)	Este factor nos permite saber si las personas consideran que un atlas gastronómico ayude con el crecimiento del turismo en el cantón Sucre.

Tabla 1 Descripción de cada pregunta

Fuente: Elaboración propia

CAPÍTULO III: RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Resultados de la aplicación de la encuesta

A continuación, se muestran los resultados obtenidos en la aplicación de la encuesta.

1- Edad

De acuerdo con los resultados podemos denotar que los encuestados con una edad entre 19 y 25 años fueron los que más respondieron las encuestas, superando a los demás, la cual muestra que ellos tienen mayor interés en este proyecto.

Seleccione su rango de edad

201 respuestas

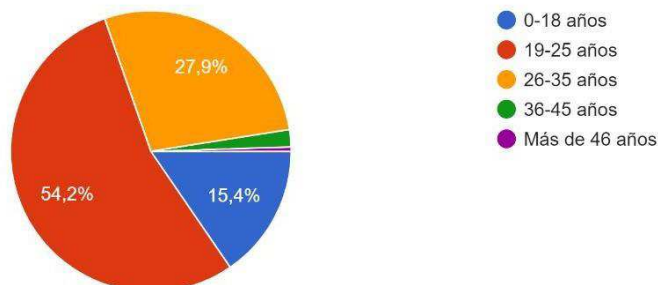


Ilustración 3: Edad

Fuente: Elaboración propia

2- Género

De acuerdo con los resultados podemos evidenciar que el género con más respuestas a este proyecto es el femenino, sin embargo, el masculino también tiene un porcentaje bastante elevado. Esto indica que ambos tienen interés en este proyecto.

Seleccione su genero

201 respuestas

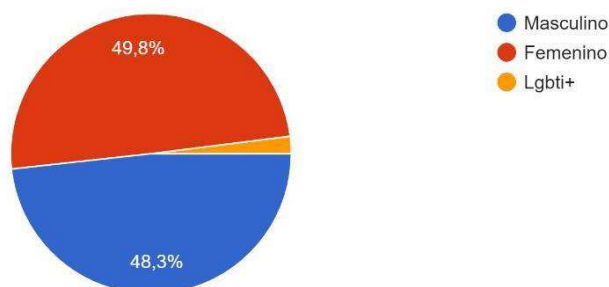


Ilustración 4: género

Fuente: Elaboración propia

3- Origen

De acuerdo con los resultados podemos denotar que las personas que más respondieron a la interrogante fueron personas radicadas en Ecuador, dando a entender que la encuesta llegó a las personas que tienen más conocimiento del proyecto.

Seleccione su país de origen
201 respuestas

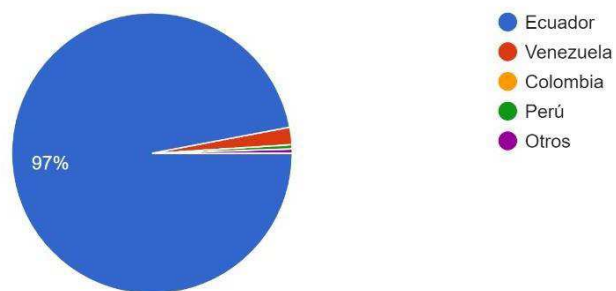


Ilustración 5: origen

Fuente: Elaboración propia

4- Nivel de educación

Los resultados revelan que la mayoría de encuestados tiene un nivel de educación de tercer nivel, es decir poseen títulos universitarios.

Nivel de educación
201 respuestas

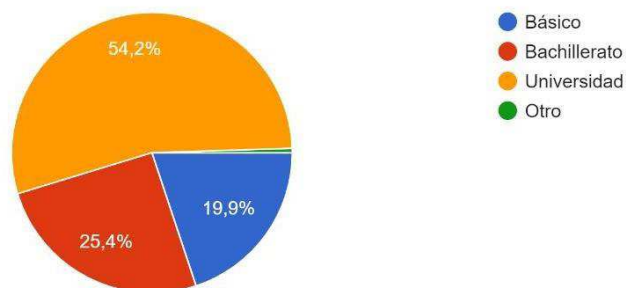


Ilustración 6: nivel de educación

Fuente: Elaboración propia

5- Estado civil

De acuerdo con los resultados podemos denotar que la mayoría de entrevistados son solteros, este indicador nos da a entender que los solteros son los que más interesados en el proyecto.

Seleccione su estado civil
201 respuestas

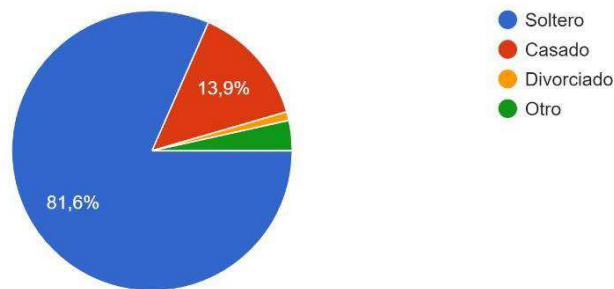


Ilustración 7: estado civil

Fuente: Elaboración propia

6- Grupos con los que viaja

De acuerdo con los resultados podemos evidenciar que el grupo de familia lidera en la interrogante, seguido por las personas que deciden viajar solos, dando a entender que las personas prefieren viajar en familia.

Seleccione el grupo con el que viaja usted
201 respuestas

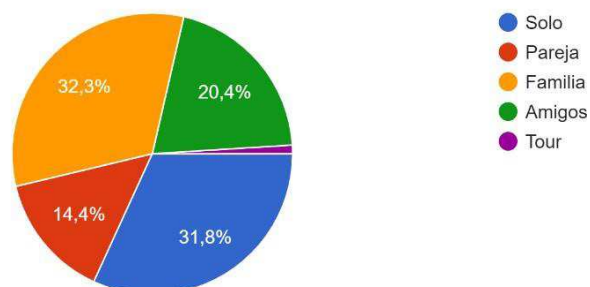


Ilustración 8: grupo con el que viaja

Fuente: Elaboración propia

7- Frecuencias con las que realiza viajes

De acuerdo con los resultados podemos evidenciar que de 1 a 5 veces al año lidera la interrogante, dando a entender que las personas realizan bastante turismo.

¿Con que frecuencia realiza viajes?

201 respuestas

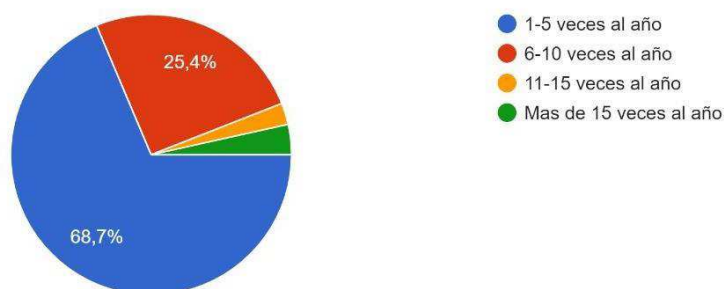


Ilustración 9: frecuencias con las que realiza viajes

Fuente: Elaboración propia

8- Realiza turismo dentro del Ecuador

De acuerdo con los resultados podemos denotar que la opción SI lidera en la interrogante, dando a entender que las personas si realizan turismo dentro del Ecuador y eso ayudaría al proyecto.

¿Ha realizado turismo dentro del Ecuador?

201 respuestas

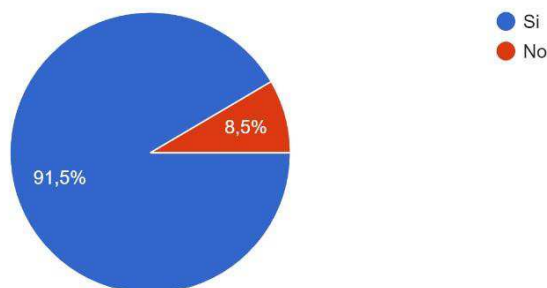


Ilustración 10 realiza turismo dentro del Ecuador

Fuente: Elaboración propia

9- Realiza turismo en la provincia de Manabí

De acuerdo con los resultados podemos observar que la opción Si lidera la interrogante, dando a entender que los encuestados realizan turismo en la provincia de Manabí, esto ayudara al proyecto.

¿Ha realizado turismo en la provincia de Manabí?

201 respuestas

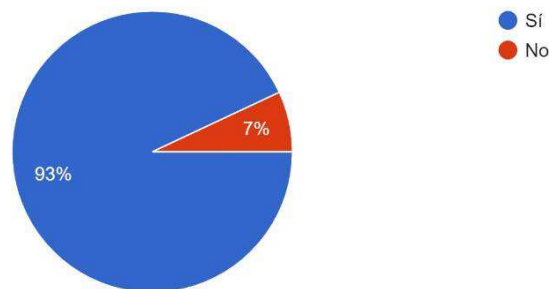


Ilustración 11: realiza turismo en la provincia de Manabí

Fuente: Elaboración propia

10- Cuando realiza turismo en la provincia de Manabí le gusta degustar sus platillos típicos

De acuerdo con los resultados podemos observar que la opción Si lidera la interrogante, dando a entender que los encuestados les gusta degustar los platillos típicos de Manabí, esto ayudara al proyecto.

¿Cuándo realiza turismo en la provincia de Manabí le gusta degustar sus platillos típicos?

201 respuestas

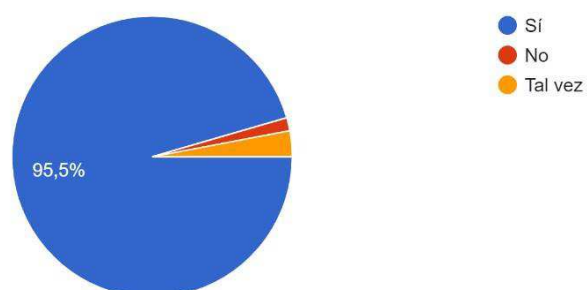


Ilustración 12: Cuando realiza turismo en la provincia de Manabí le gusta degustar sus platillos típicos

Fuente: Elaboración propia

11-

Cómo califica usted la gastronomía típica de la provincia de Manabí

De acuerdo con los resultados podemos denotar que la opción excelente lidera la interrogante, dando a entender que las personas encuestadas encuentran la gastronomía de la provincia de Manabí como excelente, esto nos ayudara en nuestro proyecto.

¿Cómo califica usted la gastronomía típica de la provincia de Manabí?

201 respuestas

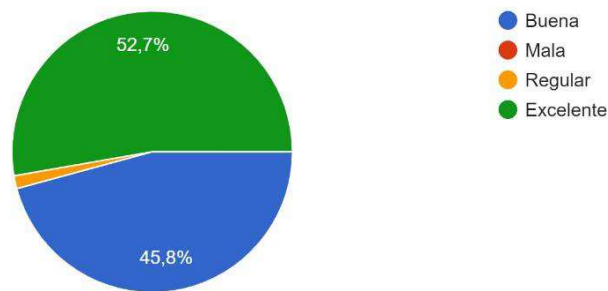


Ilustración 13: Cómo califica usted la gastronomía típica de la provincia de Manabí

Fuente: Elaboración propia

12- Ha realizado turismo en el cantón Sucre

De acuerdo con los resultados podemos observar que la opción Si lidera la interrogante, dando a entender que los encuestados han realizado turismo en el cantón Sucre, esto ayudara al proyecto.

¿Ha realizado turismo en el cantón Sucre?

201 respuestas

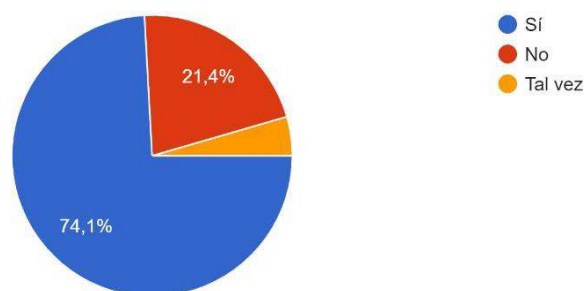


Ilustración 14: ha realizado turismo en el cantón Sucre

Fuente: Elaboración propia

13- Tiene conocimiento acerca de la gastronomía típica del cantón Sucre

De acuerdo con los resultados podemos observar que la opción Si lidera la interrogante, dando a entender que los encuestados tiene un conocimiento acerca de la gastronomía típica del cantón Sucre, esto ayudara al proyecto.

¿Tiene conocimiento acerca de la gastronomía típica del cantón Sucre?

201 respuestas

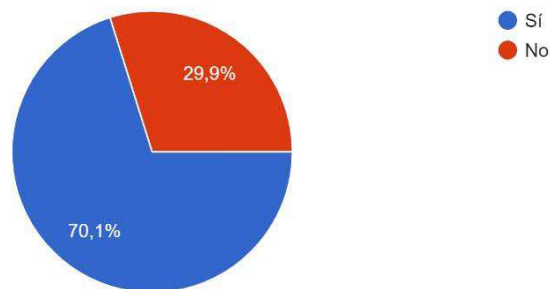


Ilustración 15: Tiene conocimiento acerca de la gastronomía típica del cantón Sucre

Fuente: Elaboración propia

14- Considera usted que la gastronomía es importante para el desarrollo turístico de un cantón

De acuerdo con los resultados tenemos que para los encuestados es muy importante la gastronomía para el desarrollo turístico gastronómico para un cantón, liderando la interrogante, esto nos da a entender que las personas tienen un amplio conocimiento en cuanto la gastronomía en el turismo.

¿Considera usted que la gastronomía es importante para el desarrollo turístico de un cantón?

201 respuestas

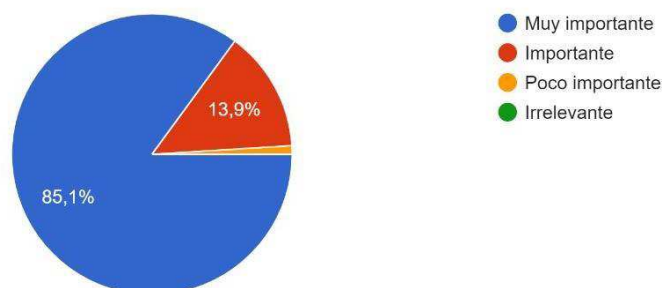


Ilustración 16: Considera usted que la gastronomía es importante para el desarrollo turístico de un cantón

Fuente: Elaboración propia

15- Considera usted conveniente que entidades públicas presten su ayuda para impulsar el consumo de la gastronomía típica

De acuerdo con los resultados podemos observar que la opción Si lidera la interrogante, dando a entender que los encuestados creen conveniente que las entidades públicas presten ayuda para impulsar la gastronomía típica.

¿Considera usted conveniente que entidades públicas presten su ayuda para impulsar el consumo de la gastronomía típica?

201 respuestas

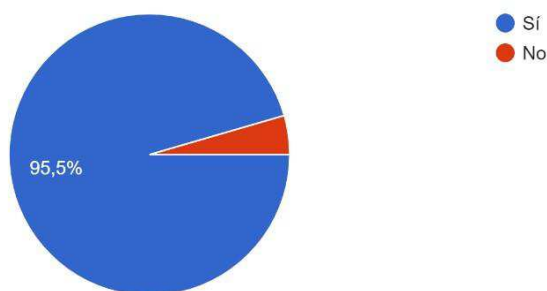


Ilustración 17: Considera usted conveniente que entidades públicas presten su ayuda para impulsar el consumo de la gastronomía típica

Fuente: Elaboración propia

16- Está de acuerdo con la creación de un atlas gastronómico para el cantón Sucre

De acuerdo con los resultados podemos observar que la opción Si lidera la interrogante, dando a entender que los encuestados están de acuerdo con la creación de un atlas gastronómico para el cantón Sucre.

¿Está de acuerdo con la creación de un atlas gastronómico para el cantón Sucre?

201 respuestas

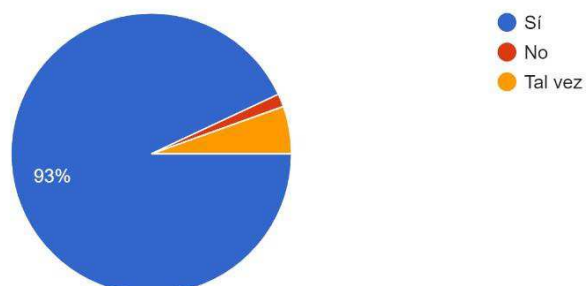


Ilustración 18: Está de acuerdo con la creación de un atlas gastronómico para el cantón Sucre

Fuente: Elaboración propia

17- Considera usted que la creación de un atlas gastronómico en el cantón Sucre ayude en el crecimiento del turismo

De acuerdo con los resultados podemos observar que la opción Si lidera la interrogante, dando a entender que los encuestados están de acuerdo con la creación de un atlas gastronómico para el cantón Sucre y que este ayude con el crecimiento del turismo.

¿Considera usted que la creación de un atlas gastronómico en el cantón Sucre ayude en el crecimiento del turismo?

201 respuestas

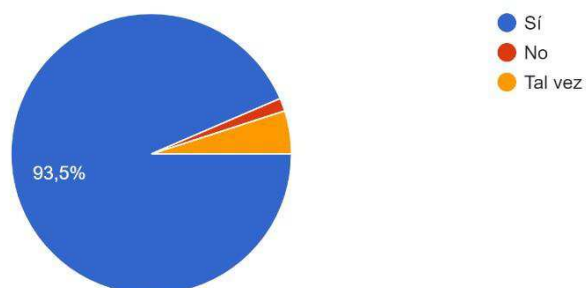


Ilustración 19: Considera usted que la creación de un atlas gastronómico en el cantón Sucre ayude en el crecimiento del turismo

Fuente: Elaboración propia

Resultados de la aplicación de la entrevista

A continuación, se muestran los resultados obtenidos en la aplicación de las entrevistas.

Análisis de entrevistas a la población de la parroquia Charapotó del cantón Sucre

Experiencia en el sector turístico gastronómico

De acuerdo con las entrevistas realizadas a la población de la parroquia Charapotó del cantón Sucre pudimos denotar que existe una similitud en sus respuestas acerca de las experiencias en el sector turístico gastronómico debido a que todos se han dedicado a la venta y participaciones en ferias gastronómicas dentro del cantón. Dándonos a entender que las personas entrevistadas tienen vasto conocimiento de la gastronomía del lugar.

Platillos típicos del cantón Sucre

Con este interrogante tuvimos varias respuestas diferentes de la población acerca de los platillos típicos del cantón Sucre. Para la población de mayor edad los platillos típicos son los que se realizan con técnicas ancestrales como las tortillas de maíz, bollos, humitas, Moro de haba con cabeza de bagre, caldo de gallina criolla, caldo de pato. En cambio, para los dueños de establecimientos que ofertan gastronomía sus platillos típicos son a base de mariscos y tienen técnicas de preparación actuales tales como: camotillo frito, arroz marinero, viche de pescado o camarón, camarones apanados, al ajillo, reventados, y variedad de ceviches. Dándonos a entender que el cantón Sucre cuenta con muchos platillos que lo hacen único.

Importancia de transmitir la forma de preparación de la gastronomía ancestral a las futuras generaciones

En esta interrogante tuvimos diferentes comentarios donde las personas mayores transmitir a las nuevas generaciones acerca de la preparación de la gastronomía ancestral es de gran importancia debido a que esto pueden salvaguardar tradiciones, en cambio para las personas dueños de establecimientos no es tan importante transmitir la gastronomía ancestral porque ellos se encuentran en constante innovación de sus platillos para poder llegar a las nuevas generaciones que buscan los cambios. Con esto podemos decir que las personas tienen diferentes puntos de vista acerca de la importancia de transmitir la forma de preparar la gastronomía a las nuevas generaciones.

Se está dejando de preparar la gastronomía ancestral en el cantón Sucre

En este interrogante las personas entrevistadas tuvieron la misma respuesta puesto que para ellos sí se está dejando de preparar la gastronomía ancestral en el cantón, con la llegada de la innovación las personas han tenido que transformar la manera de preparar o cambiar utensilios de cocina, para estar en tendencia.

El cantón cuenta con algún programa para dar a conocer la gastronomía ancestral del cantón

De acuerdo con las entrevistas realizadas todos los entrevistados nos detallaron que sí existía programas para dar a conocer la gastronomía ancestral del cantón Sucre entre ellas la más popular La Expo feria que se realizaba en la parroquia Charapotó cada 21 de septiembre de cada año donde personas mayores o dueños de establecimientos daban a conocer y vendían sus platos más representativos y donde los turistas locales o extranjeros podían degustar de ellos, encontrar diversidad de platillos la hacía un atractivo para el cantón. Lastimosamente por pandemia está a tenido que parar, esperando pueda volver hacer la feria exitosa que era para el cantón.

Fecha o temporada del año considerada con más afluencia de turistas

De acuerdo a la interrogante la cual fue dirigida específicamente a los dueños de establecimientos que ofertan gastronomía en el cantón ellos nos informaron que las fechas y temporadas con más afluencia de turistas son: Carnaval en el mes de febrero, marzo y abril vacaciones de la costa, agosto y septiembre vacaciones de la sierra, noviembre fieles difuntos y diciembre Navidad y Fin de año, para ellos estos eran las fechas y temporadas con más afluencia de turistas para su establecimiento. Por motivos de pandemia la afluencia de turistas ha bajado significativamente.

Atlas gastronómico aporte positivo para al cantón Sucre

De acuerdo con la interrogante los participantes entrevistados dieron su punto de vista donde todos concuerdan con que la creación de un Atlas gastronómico sí sería un aporte positivo para el cantón Sucre, debido a que las personas que están fuera del cantón e incluso dentro pueden conocer lo que nosotros le ofertamos en la parte gastronómica.

Aporte en la creación de un atlas gastronómico

Este interrogante fue directamente para las personas mayores con vastos conocimientos en la gastronomía ancestral del cantón Sucre en la que todas nos supieron responder que la manera de como ellas aportarían a la creación de un atlas gastronómico es brindando información acerca de los platillos típicos ancestrales, su forma de preparar, utensilios que se utilizan y manera de servirlos.

LA PROPUESTA

Atlas gastronómico para el crecimiento del turismo

La presente propuesta se desarrolla con el propósito de fomentar el crecimiento del turismo para el cantón Sucre provincia de Manabí Ecuador, de esta manera se busca dar a conocer la gastronomía típica del cantón a turistas locales y extranjeros.

La propuesta consiste en elaborar un Atlas gastronómico del cantón Sucre donde se señalen por sector los platos típicos que se pueden encontrar en este lugar para que las personas puedan tener un poco de información acerca de la gastronomía que se ofrece en este cantón debido a que la falta de publicidad las personas dejan de visitar este lugar.

Con esto ayudaremos al cantón de una manera positiva en el crecimiento del turismo posicionándolo como el segundo cantón de la provincia de Manabí en realizar un atlas gastronómico para el crecimiento del turismo gastronómico.

Modelo de un atlas gastronómico



Ilustración 20 Modelo de un atlas gastronómico

Fuente: clarín https://www.clarin.com/viajes/funciona-taste-atlas-mapa-comidas-tipicas-mundo_0_H1O-C8aQm.html

CONCLUSIÓN

- Mediante entrevistas se realizó un estudio previo que permitió conocer acerca de la gastronomía típica ancestral del cantón Sucre y como un atlas gastronómico puede ayudar en el crecimiento del turismo para el lugar.
- En las entrevistas realizadas a los dueños de establecimientos que brindan la oferta gastronómica y a personas con vastos conocimientos en la gastronomía ancestral del cantón, se hizo mención que, aunque no existe la parte promocional de sus platillos ellos tratan de dar solución a las problemáticas que se presenten.
- Se determinó mediante las encuestas dirigidas a la sociedad que la creación de un Atlas gastronómico sí aportaría positivamente en el crecimiento del turismo para el cantón, también se hace mención que las personas si están dispuestas a colaborar en la creación de este.
- Se comprobó mediante la investigación que la gastronomía ancestral del cantón Sucre es de vital importancia para el cantón debido a que la población se dedica a la venta de esta, y que, por su ubicación geográfica cuenta con productos variados que puede ser brindada a toda persona que este dispuesta a conocer el lugar.
- Sin duda la gastronomía típica ancestral tiene una gran preeminencia ante el desarrollo económico, social, cultural, por lo tanto, la creación de un atlas gastronómico aportaría positivamente al cantón tanto en lo turístico como en lo económico, ya que, los turistas nacionales e internacionales podrán observar los productos que se ofrecen y esto llamaría la atención de ellos y así Sucre crecería turísticamente.

RECOMENDACIONES

- Se recomienda que las autoridades competentes del cantón deben tener más en consideración la parte gastronómica como uno de sus más grande atractivo turístico.
- Gestionar mediante el GAD municipal del cantón Sucre ayuda a los negocios que se dedican a la venta de productos gastronómicos para que estos puedan seguir laborando satisfactoriamente.
- Crear conciencia a la población del cantón Sucre la importancia de mantener la gastronomía ancestral como un potencial turístico del lugar.
- Se recomienda trabajar con las autoridades del cantón acerca de la importancia que sería la implementación de un atlas gastronómico para el cantón el cual sería de gran ayuda para el crecimiento del turismo.
- Este documento puede ser tomado como base, para futuros estudios que estén relacionados con la caracterización de los platos típicos del cantón Sucre.

BIBLIOGRAFÍA

- Alcívar, I. V. (16 de 07 de 2018). *El turismo gastronómico en Manabí, Ecuador*. Obtenido de entorno turistico: <https://www.entornoturistico.com/el-turismo-gastronomico-en-manabi-ecuador/>
- Ariza, M. B. (2007). *Abordaje hermenéutico de la investigación cualitativa. Teorías, procesos, técnicas*. Bogota: universidad cooperativa de Colombia. Obtenido de https://books.google.com.ec/books?id=B2L6wakmpIwC&pg=PA59&dq=definicion+investigaci%C3%B3n+documental&hl=es-419&sa=X&ved=2ahUKEwiIo_Tkl6HuAhUxo1kKHeQLCsAQ6AEwA3oECAAQAg#v=onepage&q=definicion%20investigaci%C3%B3n%20documental&f=false
- Artacho, A., Martín, A., & Lozano, L. (2007). *procesos de cocina. (aspectos trniversales)*. Madrid (españa): Vision Libros. doi:ISBN: 978-84-98211-915-9
- BBC. (4 de noviembre de 2018). *¿realmente los humanos vivimos más años hoy que nuestros antepasados?* Obtenido de bbc: <https://www.bbc.com/mundo/vert-fut-45981963#:~:text=En%20las%20%C3%BAltimas%20d%C3%A9cadas%2C%20la,media%20es%20de%2072%20a%C3%B1os.>
- Bermúdez, L., & Rodríguez, L. (2013). *Investigación en la gestión empresarial*. Bogota: ECOE ediciones. Obtenido de https://books.google.com.ec/books?id=DMC4DQAAQBAJ&pg=PA120&dq=que+es+un+dise%C3%B1o+metodol%C3%B3gico&hl=es-419&sa=X&ved=2ahUKEwj_1r3tiqHuAhXBUkKHbiZA1gQ6AEwBHoECA YQAg#v=onepage&q=que%20es%20un%20dise%C3%B1o%20metodol%C3%B3gico&f=false
- Cáceres, W. A. (1 de oct de 2020). *Gastronomía en tiempos de pandemia*. Obtenido de unab: <https://www.unab.edu.co/publicaciones/gastronom%C3%ADa-tiempos-pandemia>
- Castro, A. (s.f.). *EDAD CONTEMPORÁNEA, COCINA CLÁSICA Y REGIONAL FRANCESA Y LA NUEVA COCINA*. Obtenido de blogger: <http://gastronomaniaticos.blogspot.com/p/edad-contemporanea-cocina-clasica-y.html>

- Corbus. (1 de Noviembre de 2018). *¿Qué es la gastronomía?* Recuperado el 2020, de Corbus: <https://corbuse.edu.mx/blog/index.php/que-es-la-gastronomia/>
- Díaz, J. R. (6 de Agosto de 2014). *Gastronomía ancestral*. Obtenido de Prezi: https://prezi.com/h6zovoi2gjf_/gastronomia-ancestral/
- Fernández, A., & Fernández, J. (2018). *Paisajes y Turismo*. Madrid: UNED. doi:ISBN 978-84-362-7487-5
- Guerrero, G. P., & Ramos, M. J. (2014). *Introducción al turismo*. Mexico: Grupo editorial patria, S.A de C.V. doi:ISBN: 978-607-438-875-6
- Hernández, R., Fernández, C., & Baptista, P. (2003). *Metodología de la Investigación*. Obtenido de <https://books.google.com.ec/books?id=76QzvWEACAAJ&dq=Fern%C3%A1ndez,+Hern%C3%A1ndez+y+Baptista,+en+su+libro+Metodolog%C3%ADa+de+la+Investigaci%C3%B3n&hl=es-419&sa=X&ved=2ahUKEwiEueDPlaHuAhVquVkKHctWDgkQ6AEwAHoECAMQAQ>
- International Recommendations for Tourism Statistics . (2010). *International Recommendations for Tourism Statistics*. doi:ISBN 978-92-1-161521-0
- Jurado, J. M., & Campesino, A. J. (2014). *TURISMO DE FRONTERA (III): PRODUCTOS TURISTICOS DE LA RAYA IBERICA*. España: Collectanea. doi:ISBN 978-84-16061-69-3
- Loureiro, M. D. (2015). *Investigación y recogida de información de mercados*. España: Ideaspropias. doi:ISBN 978-84-9839-523-5
- Malhotra, N. K. (2004). *Investigación de mercados: un enfoque aplicado*. México: PEARSON EDUCACIÓN. doi:ISBN 970-26-0491-5
- Marín, M. E. (2020). *Modelos de investigación en la empresa*. ELEARNING S.L. doi:ISBN 978-84-1821-85-1
- Ministerio de turismo. (17 de abril de 2017). *Turistas disfrutaron de gastronomía manabita durante feriado de #SemanaSantaEc*. Obtenido de Ministerio de turismo: <https://www.turismo.gob.ec/turistas-disfrutaron-de-gastronomia-manabita-durante-feriado-de-semanasantaec/>

Muguira, A. (s.f). *Importancia de seguir la estructura de una encuesta*. Obtenido de questionpro: <https://www.questionpro.com/blog/es/estructura-de-una-encuesta/amp/>

Organización de la Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación . (1992). *Realizacion de encuestas nutricionales en pequeña escala: manual de campo*. Roma: FAO. doi:ISBN: 92-5-302851-3

Organización Mundial del Trismo. (sf). Guía para el desarrollo. *UNWTO*. doi:<https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284420995>

Platos tipicos de la Costa. (sf.). Obtenido de Gastronomía del Ecuador: <https://sites.google.com/site/gastronomiadelecuador/home>

Rebecca Adventure travel. (s.f). *GASTRONOMIA DEL ECUADOR*. Obtenido de Rebecca Adventure travel: <https://www.rebeccaadventuretravel.com/gastronomia-del-ecuador/?lang=es>

Recuero, N. V., Blasco, L. F., & García, J. (2016). *Marketing del turismo cultural*. Madrid: ESIC. Obtenido de https://books.google.com.ec/books?id=AdB_CwAAQBAJ&pg=PA23&dq=turismo+cultural&hl=es&sa=X&ved=2ahUKEwiQ1N73qqvtAhVRmVkJHaKODNUQ6AEwAHoECAIQAg#v=onepage&q=turismo%20cultural&f=false

Rodriguez, Y. (29 de Junio de 2019). *GASTRONOMIA DE LA COSTA*. Obtenido de Recorridoecuado: <https://recorridoecuador.wordpress.com/2019/06/29/gastronomia/>

Rossell, T., & Rodríguez, P. (2017). *La entrevista en el trabajo social*. Barcelona: Herder. doi:ISBN 987-84-254-3950-6

Santana, T. A. (2003). Turismo cultural, culturas turísticas. *Horizontes Antropológicos*. doi:<https://doi.org/10.1590/S0104-71832003000200003>

Secretaría de Turismo. (14 de mayo de 2015). *Gobierno de Mexico* . Obtenido de Turismo Cultural : <http://www.sectur.gob.mx/hashtag/2015/05/14/turismo-cultural/#:~:text=El%20Turismo%20Cultural%20se%20define,social%20de%20un%20destino%20espec%C3%ADfico.>

Strauss, A., & Corbin, J. (2016). *Bases de la investigación cualitativa: Técnicas y procedimientos para desarrollar la teoría fundamentada*. Medellín, Colombia : Universidad de Antioquia. doi:ISBN: 978-958-655-624-8

VALBUENA, R. (2017). *CIENCIA PURA: LÓGICA DE PROCEDIMIENTOS Y RAZONAMIENTOS CIENTÍFICOS*. Venezuela. doi:ISBN: 978-980-12-9355-2.

Valenzuela, L. A. (Marzo de 2016). *ANÁLISIS DE LAS TÉCNICAS CULINARIAS*.

Obtenido de dspace.ucuenca:
<https://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/24408/1/TESIS.pdf>

ANEXOS

ENCUESTA DIRIGIDA A LA COMUNIDAD DEL CANTÓN SUCRE PROVINCIA DE MANABÍ.

CARACTERIZACIÓN DE LOS PLATOS TÍPICOS ANCESTRALES DEL CANTÓN SUCRE Y PROPUESTA DE UN ATLAS GASTRONÓMICO PARA EL CRECIMIENTO DEL TURISMO.

Saludos cordiales el siguiente cuestionario tiene como finalidad receptar sus respuestas para obtener datos necesarios para realizar un proyecto de investigación, de antemano muchas gracias

1- SELECCIONE SU RANGO DE EDAD

- ☐ 0-18 años
- ☐ 19-25 años
- ☐ 26-35 años
- ☐ 36-45 años
- ☐ Más de 46 años

2- SELECCIONE SU GENERO

- ☐ Masculino
- ☐ Femenino
- ☐ Lgbti+

3- SELECCIONE SU PAÍS DE ORIGEN

- ☐ Ecuador
- ☐ Venezuela
- ☐ Colombia
- ☐ Perú
- ☐ Otros

4- NIVEL DE EDUCACIÓN

- ☐ Básico
- ☐ Bachillerato
- ☐ Universidad
- ☐ Otro

5- SELECCIONE SU ESTADO CIVIL

- ☐ Soltero
- ☐ Casado
- ☐ Divorciado
- ☐ Otro

6- SELECCIONE EL GRUPO CON EL QUE VIAJA USTED

- ☐ Solo
- ☐ Pareja
- ☐ Familia
- ☐ Amigos
- ☐ Tour

7- ¿CON QUE FRECUENCIA REALIZA VIAJES?

- ☐ 1-5 veces al año
- ☐ 6-10 veces al año
- ☐ 11-15 veces al año
- ☐ Mas de 15 veces al año

8- ¿HA REALIZADO TURISMO DENTRO DEL ECUADOR?

- ☐ Si
- ☐ No

9- ¿HA REALIZADO TURISMO EN LA PROVINCIA DE MANABÍ?

- ☐ Si
- ☐ No

10- ¿CUÁNDO REALIZA TURISMO EN LA PROVINCIA DE MANABÍ LE GUSTA DEGUSTAR SUS PLATILLOS TÍPICOS?

- ☐ Si
- ☐ No
- ☐ Tal vez

11- ¿COMO CALIFICA USTED LA GASTRONOMÍA TÍPICA DE LA PROVINCIA DE MANABÍ?

- ☐ Buena
- ☐ Mala
- ☐ Regular
- ☐ Excelente

12- ¿HA REALIZADO TURISMO EN EL CANTÓN SUCRE?

- ☐ Si
- ☐ No
- ☐ Tal vez

13- ¿TIENE CONOCIMIENTO ACERCA DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA DEL CANTÓN SUCRE?

- ☐ Si
- ☐ No

14- ¿CONSIDERA USTED QUE LA GASTRONOMÍA ES IMPORTANTE PARA EL DESARROLLO TURÍSTICO DE UN CANTÓN?

- ☐ Muy importante
- ☐ Importante
- ☐ Poco importante
- ☐ Irrelevante

15- ¿CONSIDERA USTED CONVENIENTE QUE ENTIDADES PÚBLICAS PRESTEN SU AYUDA PARA IMPULSAR EL CONSUMO DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA?

- ☐ Sí
- ☐ No

16- ¿ESTÁ DE ACUERDO CON LA CREACIÓN DE UN ATLAS GASTRONÓMICO PARA EL CANTÓN SUCRE?

- ☐ Si
- ☐ No
- ☐ Tal vez

17- ¿CONSIDERA USTED QUE LA CREACIÓN DE UN ATLAS GASTRONÓMICO EN EL CANTÓN SUCRE AYUDE EN EL CRECIMIENTO DEL TURISMO?

- ☐ si
- ☐ No
- ☐ Tal vez

ENTREVISTAS DIRIGIDAS A LAS PERSONAS MAYORES CON VASTOS CONOCIMIENTOS EN GASTRONOMÍA ANCESTRAL DEL CANTÓN SUCRE

CARACTERIZACIÓN DE LOS PLATOS TÍPICOS ANCESTRALES DEL CANTÓN SUCRE Y PROPUESTA DE UN ATLAS GASTRONÓMICO PARA EL CRECIMIENTO DEL TURISMO.

Saludos cordiales el motivo de la presente entrevista es para lograr definir qué tan importante es la gastronomía ancestral en un cantón y si un Atlas gastronómico puede aportar positivamente al turismo.

Conociendo de su compromiso como ciudadanos me permito plantear las siguientes preguntas esperando que sean contestadas con sinceridad.

- 1. HÁBLENOS UN POCO SOBRE USTED, DE SU EXPERIENCIA CON LA GASTRONOMÍA TÍPICA DEL CANTÓN SUCRE.**
- 2. ¿QUÉ PLATILLO CONSIDERA QUE SON TÍPICOS EN EL CANTÓN SUCRE?**
- 3. ¿QUÉ TAN IMPORTANTE ES PARA USTED TRASMITIR LA FORMA DE PREPARACIÓN DE LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL A LAS FUTURAS GENERACIONES?**
- 4. ¿CONSIDERA USTED QUE LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL ESTÁ DEJANDO DE SER PREPARADA EN EL CANTÓN?**
- 5. ¿ESTÁ USTED DE ACUERDO CON LA CREACIÓN DE UN ATLAS GASTRONÓMICO?**
- 6. ¿CONSIDERA USTED QUE LA CREACIÓN DE UN ATAS GASTRONÓMICO APORTE POSITIVAMENTE AL CANTÓN?**
- 7. ¿CÓMO APORTARÍA USTED EN LA CREACIÓN DE UN ATLAS GASTRONÓMICO?**

ENTREVISTAS DIRIGIDAS A DUEÑOS DE ESTABLECIMIENTOS QUE OFERTAN GASTRONOMÍA.

CARACTERIZACIÓN DE LOS PLATOS TÍPICOS ANCESTRALES DEL CANTÓN SUCRE Y PROPUESTA DE UN ATLAS GASTRONÓMICO PARA EL CRECIMIENTO DEL TURISMO.

Saludos cordiales el motivo de la presente entrevista es para lograr definir qué tan importante es la gastronomía ancestral en un cantón y si un Atlas gastronómico puede aportar positivamente al turismo.

Conociendo de su compromiso como ciudadanos me permito plantear las siguientes preguntas esperando que sean contestadas con sinceridad.

- 1. HÁBLENOS UN POCO SOBRE USTED, DE SU EXPERIENCIA EN EL SECTOR TURÍSTICO Y GASTRONÓMICO EN EL CANTÓN SUCRE.**
- 2. ¿QUÉ FECHA O TEMPORADA DEL AÑO CONSIDERA QUE HAY MÁS AFLUENCIA DE TURISTAS EN SU RESTAURANTE?**
- 3. ¿CONSIDERA QUE LA PREPARACIÓN DE PLATILLOS SE SIGUE CONSERVANDO A COMO ERA EN TIEMPOS ANCESTRALES?**
- 4. ¿CON QUE FRECUENCIA LOS TURISTAS CONSUMEN LOS PLATILLOS TÍPICOS EN SU RESTAURANTE?**
- 5. ¿CUÁL ES EL PLATILLO TÍPICO MÁS VENDIDO EN SU RESTAURANTE?**
- 6. ¿CREE USTED CONVENIENTE LA CREACIÓN DE UN ATLAS GASTRONÓMICO PARA EL CANTÓN SUCRE?**
- 7. ¿CONSIDERA USTED QUE LA CREACIÓN DE UN ATAS GASTRONÓMICO APORTE POSITIVAMENTE EN SU NEGOCIO?**