



**UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ**  
**FACULTAD DE HOTELERÍA Y TURISMO**

**TRABAJO DE TITULACIÓN**

**PROYECTO DE INVESTIGACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO**  
**DE INGENIERA EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS**

**TEMA**

**GASTRONOMÍA MANABITA Y SU INCIDENCIA EN LA AFLUENCIA**  
**TURÍSTICA DEL CANTÓN JARAMIJÓ, PROVINCIA DE MANABÍ**

**AUTORA**

Kelly Yuletsy Hernández Mero

**TUTOR**

Mgs. Leo Ruperti León

**MANTA, FEBRERO 2022**

## CERTIFICACIÓN DEL TUTOR

En calidad de docente tutor(a) de la Facultad Hotelería y Turismo de la Universidad Laica “Eloy Alfaro” de Manabí, CERTIFICO:

Haber dirigido y revisado el trabajo de investigación, bajo la autoría de la estudiante Hernández Mero Kelly Yuletsy, legalmente matriculado/a en la carrera de Turismo, periodo académico 2021-2022(2) cumpliendo un total de 400 horas, bajo la opción de titulación de Proyecto de Investigación, cuyo tema del proyecto es “GASTRONOMÍA MANABITA Y SU INCIDENCIA EN LA AFLUENCIA TURÍSTICA DEL CANTÓN JARAMIJÓ, PROVINCIA DE MANABÍ”.

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 evaluación del tribunal de titulación que designe la autoridad competente.

Particular que certifico para los fines consiguientes, salvo disposición de Ley en Contrario.

Manta, 4 de febrero del 2022

Lo certifico,

Ab. Leo Ruperti León

**Docente Tutor**

**Área: Turismo**

## **APROBACIÓN DEL TRIBUNAL**

El Tribunal evaluador certifica:

Que el trabajo de fin de carrera, titulado “GASTRONOMÍA MANABITA Y SU INCIDENCIA EN LA AFLUENCIA TURÍSTICA DEL CANTÓN JARAMIJÓ PROVINCIA DE MANABÍ” ha sido realizado y concluido por la señorita egresada, Kelly Yuletsy Hernández Mero; el mismo que ha sido controlado y supervisado por los miembros del tribunal.

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

Firmamos:

---

**Lic. Luis Reyes Chávez**  
**DECANO DE LA FACULTAD DE**  
**HOTELERÍA Y TURISMO**

---

**Ing. Daniel Caballero Mero**  
**MIEMBRO DE TRIBUNAL DE**  
**TITULACIÓN 1**

---

**Ing. Irene Rodríguez Pincay**  
**MIEMBRO DE TRIBUNAL DE**  
**TITULACIÓN 2**

---

**Ab. Leo Ruperti León**  
**DOCENTE TUTOR DE**  
**TITULACIÓN**

---

**Kelly Yuletsy Hernández Mero**  
**GRADUADA**

## **DECLARACIÓN DE AUTORÍA**

El actual trabajo de investigación se realiza como requisito previo a la obtención del título de Ingeniera en Administración de Empresas Turísticas en la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí.

El contenido expuesto en este proyecto pertenece exclusivamente a la investigadora, por lo cual se debe citar la fuente en caso de utilizar este trabajo.

---

Kelly Yuletsy Hernández Mero

## **DEDICATORIA**

Este trabajo lo dedico a mi familia quienes me dieron grandes enseñanzas de amor y valores, su apoyo incondicional en todo momento no permitió que me rindiera jamás en momentos poco prósperos de nuestras vidas.

También dedico especialmente a mi hijo quien es el mayor motivo para seguir preparándome académicamente para ser un ejemplo para él y que tome las mejores decisiones día a día.

Y por último a mis abuelos quienes hoy ya no están conmigo, pero tengo los mejores recuerdos llenos de amor y sobre todo perseverancia y valores morales.

## **AGRADECIMIENTO**

En primer lugar, agradezco de manera infinita a DIOS, por mi vida y salud, permitiéndome cumplir mis metas, estando presente en mi vida guiando mis pasos demostrándome que no hay obstáculo para alcanzar lo que se anhela, todo es cuestión de creer en uno mismo.

A mi familia especialmente a mi madre que han estado incondicionalmente en todo este proceso académico brindándome su apoyo económico y moral.

Gracias a la universidad que me dio la oportunidad de convertirme en una profesional y a los docentes que impartieron sus conocimientos para desarrollarme profesionalmente sobre todo a los docentes que siempre están prestos a escuchar, despejar dudas y resolver inquietudes de los estudiantes.

Y por último a mis compañeros y amigos por los momentos buenos que compartimos en nuestro proceso de aprendizaje.

## RESUMEN

La gastronomía manabita es un factor de gran persuasión en los destinos de la provincia y también incurre como atractivo para la llegada de turistas en el cantón Jaramijó. Este territorio posee platos muy apetecidos por los visitantes tanto nacionales como extranjeros, entre lo que más destacan se encuentran los elaborados a base de mariscos y comida criolla. La actual investigación como tal consistió en realizar un análisis a profundidad sobre la incidencia de la gastronomía manabita en la afluencia de turistas del cantón Jaramijó, provincia de Manabí. A efectos de llevar a cabo este proyecto, se emplearon métodos como el inductivo y deductivo, también se hizo uso de las técnicas de investigación: encuesta y entrevista. Los resultados indican que la gastronomía manabita si aporta a la llegada de turistas al cantón Jaramijó, sin embargo, hay disconformidades que no permiten el crecimiento de la actividad. Entre estos problemas se encuentran la falta de preparación de los prestadores de servicios turísticos al momento de atender al cliente, tampoco hay una adecuada infraestructura y las señaléticas pertinentes. La propuesta diseñada para contrarrestar estas deficiencias contiene actividades como: realizar eventos sobre platos típicos manabitas para aumentar la llegada de turistas, capacitar al personal de servicios, más promoción y publicidad, entre otros. En tal sentido, se exhorta a las autoridades locales al estudio y aplicación de las estrategias propuestas en esta investigación, para contribuir al desarrollo de las actividades turísticas del cantón Jaramijó.

**Palabras clave:** Turismo, gastronomía manabita, afluencia turística, estrategias.

## ABSTRACT

Manabí gastronomy is a factor of great persuasion in the destinations of the province and also incurs as an attraction for the arrival of tourists in the Jaramijó canton. This territory has very appetizing dishes for both national and foreign visitors, among the most outstanding are those made from seafood and Creole food. The current investigation as such consisted in carrying out an in-depth analysis of the incidence of Manabí gastronomy in the influx of tourists in the Jaramijó canton, province of Manabí. In order to carry out this project, methods such as inductive and deductive were used, research techniques were also used: survey and interview. The results indicate that Manabí gastronomy does contribute to the arrival of tourists to the Jaramijó canton, however, there are disagreements that do not allow the growth of the activity. Among these problems are the lack of preparation of tourism service providers when serving the client, there is also no adequate infrastructure and relevant signs. The proposal of activities designed to counteract these deficiencies contains such as: holding events on typical Manabí dishes to increase the arrival of tourists, training service personnel, more promotion and publicity, among others. In this sense, local authorities are urged to study and apply the strategies proposed in this research, to contribute to the development of tourist activities in the Jaramijó canton.

**Keywords:** Tourism, Manabí gastronomy, tourist influx, strategies.

## ÍNDICE DE CONTENIDO

INTRODUCCIÓN .....	1
Planteamiento del problema .....	2
Objetivo general .....	3
Objetivos específicos.....	3
CAPÍTULO I. MARCO TEÓRICO .....	4
1.1 Turismo .....	4
1.2 Gastronomía .....	6
1.2.1 Gastronomía manabita .....	7
1.2.2 Platos típicos.....	8
1.3 Beneficios de las comidas tradicionales.....	9
1.4 Afluencia turística .....	9
1.5 Estrategias turísticas.....	10
CAPÍTULO II. DISEÑO METODOLÓGICO .....	12
2.1 Enfoque de investigación .....	12
2.2 Tipo de investigación .....	12
2.3 Método de investigación .....	13
2.4 Técnica de investigación .....	13
2.5 Población y muestra .....	16
2.6 Caracterización del área de estudio.....	17
CAPÍTULO III. RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....	19
3.1 Análisis de las encuestas .....	19
3.2 Análisis de las entrevistas .....	26
3.3 Propuesta .....	31
CONCLUSIONES .....	33
RECOMENDACIONES.....	34
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	35
ANEXOS .....	38

## ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Hilo conductor .....	4
Figura 2. Secuencia metodológica .....	12
Figura 3. Mapa de Jaramijó .....	17
Figura 4. Incidencia de la gastronomía manabita .....	19
Figura 5. Aporte de la gastronomía manabita .....	20
Figura 6. Aporte de las capacitaciones .....	21
Figura 7. Uso de instrumentos .....	22
Figura 8. Platos típicos más reconocidos .....	23
Figura 9. Causas.....	24
Figura 10. Aspectos por mejorar.....	25

## ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Clasificación de las actividades turísticas.....	5
Tabla 2. Matriz de estrategias .....	11
Tabla 3. Formato de encuesta .....	14
Tabla 4. Formato de entrevista.....	15
Tabla 5. Factores económicos y sociales .....	18
Tabla 6. Aporte de la gastronomía manabita .....	26
Tabla 7. Principales ofertas gastronómicas.....	27
Tabla 8. Desventajas .....	28
Tabla 9. Capacitaciones .....	29
Tabla 10. Sugerencias .....	30
Tabla 11. Plan de capacitación.....	31

## INTRODUCCIÓN

El turismo a nivel mundial es una actividad generadora de múltiples beneficios ya sean económicos, sociales, culturales, entre otros. A pesar de aquello, producto de esta actividad también se originan situaciones conflictivas, las principales están relacionadas con el deterioro de los recursos naturales y contaminación del medio ambiente, entre otras.

No obstante, los organismos internacionales y las autoridades gubernamentales están diseñando diferentes planes de acción, en los cuales se está tomando en consideración estos aspectos negativos, para encontrar soluciones rápidas que ayuden a potenciar el turismo en estos destinos, sin causar efectos nocivos hacia la naturaleza, comunidades locales y sus habitantes.

El turismo gastronómico consiste en el desplazamiento de personas hacia otros territorios, con el fin de disfrutar de la gastronomía local. No solo acuden a estos sitios por conocer sus atractivos naturales o culturales, sino que también lo hacen para degustar de los distintos platos típicos de estos lugares.

Actualmente en el Ecuador existen pequeñas rutas y circuitos turísticos con un enfoque gastronómico, estas no están concebidas de forma estructurada, lo cual incide en que no pueda pasar a ser una alternativa turística y que cuente con el respaldo del ente gubernamental, provincial o cantonal y con proyección a contribuir de forma importante al desarrollo del turismo, que busque aportar en cierta medida a la preservación de la cultura e identidad (Vera y Varela, 2017).

El territorio ecuatoriano como tal es poseedor de una inmensidad de atributos naturales y culturales. A lo anterior se suma la privilegiada gastronomía de sus cuatro regiones, cada una con sus particularidades, aunque la más significativa en base a opiniones es la costa ecuatoriana.

La gastronomía manabita posee una gran variedad de platos, entre los más destacados se encuentran: el ceviche, encebollado, seco de gallina, viche, corviche, la cazuela, bolones, tigrillos, entre otros. Estos platillos también son apetecidos por extranjeros que, cuando visitan nuestro país, escogen estos platillos y están entre la lista de sus más predilectos (Mendoza, 2015).

Manabí es un territorio privilegiado de hermosos paisajes, su comida rica en sabores y saberes son pilar fundamental de la identidad cultural manabita, tanto así que de punta a punta en cada cantón de esta singular provincia existen diferentes platillos representativos, cada uno con una historia y sabor único, muchas de las técnicas usadas en la preparación de esta comida han permanecido superando al tiempo, esto ha permitido mantener los sentimientos de los habitantes (Espinoza, 2016).

En esta provincia se puede disfrutar de una variedad de platos típicos. La comida es preparada en hornos de leña, lo cual produce un sabor exquisito y por ende muy apetecible para el paladar de los visitantes. Los ingredientes más representativos en esta localidad son: plátano, maní, café, gallina criolla, mariscos, entre otros.

En tal sentido, Jaramijó está localizado geográficamente en la zona sur de la provincia de Manabí y a orillas de la Costa del Pacífico. Lo anterior convierte a este destino en poseedor de varias cualidades turísticas. Al visitar esta localidad, se tiene la posibilidad de degustar del sabor exquisito de los platos tradicionales manabitas.

### **Planteamiento del problema**

La gastronomía es fundamental en el desarrollo del turismo y en este territorio no es la excepción, tomando en consideración que esta localidad posee platos muy apetecidos por los visitantes, entre lo que más destacan se encuentran los elaborados a base de mariscos y comida criolla.

A criterio de la investigadora, la gastronomía manabita es poseedora de muchos platos típicos, sin embargo, no incide masivamente en la afluencia turística del cantón. Un aspecto a tomar en cuenta es la variedad de paladares. A esto se suman aspectos vinculados con la atención al cliente. La planificación incide mucho en la estacionalidad de los destinos, ya que los turistas acuden en mínimas cantidades, debido a la insuficiente infraestructura, productos y servicios requeridos, de tal manera que sus necesidades se satisfacen de forma parcial.

En base a lo anterior, surge la actual investigación la misma que se enfoca en realizar un diagnóstico sobre la incidencia de la gastronomía manabita en la afluencia turística del cantón Jaramijó, provincia de Manabí, para lo cual se formula el siguiente **problema de investigación**: ¿Cuál es la incidencia de la gastronomía manabita en la afluencia turística del cantón Jaramijó?

El **objeto de investigación** es la gastronomía manabita mientras que el **campo de acción** es la incidencia de la gastronomía manabita en la afluencia de turística del cantón Jaramijó. La **idea por defender** se enfoca en realizar un estudio que permita identificar cómo incide la gastronomía manabita en la afluencia turística del cantón Jaramijó. De acuerdo con lo anterior, se formulan los objetivos generales y específicos.

## **Objetivos**

### **Objetivo general**

Analizar mediante un diagnóstico la gastronomía manabita y su incidencia en la afluencia turística del cantón Jaramijó, provincia de Manabí.

### **Objetivos específicos**

1. Recopilar información fundamental en restaurantes, turistas, departamento de turismo del cantón, para la construcción de las bases teóricas y metodológicas.
2. Elaborar un instrumento para diagnosticar la incidencia de la gastronomía manabita en la afluencia turística del cantón.
3. Diseñar estrategias para el fortalecimiento de la gastronomía manabita y contribución al desarrollo local.

El diseño metodológico de este proyecto de investigación radica en la revisión bibliográfica y de documentos oficiales. Se aplica la encuesta a los turistas que visitan el cantón Jaramijó, este proceso se realiza para evaluar la influencia de la gastronomía manabita con la afluencia turística en el cantón Jaramijó.

La importancia de la actual investigación radica en revelar la incidencia que tiene la gastronomía manabita en la afluencia turística del cantón Jaramijó. Los resultados permitirán determinar el estado actual del cantón en torno al turismo, además se desarrollarán estrategias enfocadas en aumentar la actividad turística en el territorio.

Esta investigación se estructura en: Capítulo I Marco Teórico, en este se agregan contenidos acerca de las palabras claves del proyecto. Por consiguiente, el Capítulo II Marco Metodológico trata de los métodos, técnicas, instrumentos y herramientas de investigación a utilizar en el desarrollo de este caso de estudio. Mientras el Capítulo III Resultados y Discusión, se enfoca en el análisis de los resultados del proyecto.

# CAPÍTULO I. MARCO TEÓRICO

El actual epíteto se enfoca en la recopilación de datos referente a la afluencia turística, la gastronomía y sus beneficios. Por lo cual, se elabora la siguiente figura (1), en la cual se establece la sucesión de los temas a tratar en este capítulo.



Figura 1. Hilo conductor

Fuente: Elaboración propia

## 1.1 Turismo

Según con la Organización Mundial del Turismo (OMT, 1994), el turismo comprende las actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos a su entorno tradicional, por un periodo de tiempo consecutivo, inferior a un año con fines de ocio, por trabajos y negocio entre otros.

En efecto, el turismo es una industria que ha incrementado en gran medida sus beneficios especialmente económicos, a los entes dedicados a esta actividad. Aquello ha contribuido al progreso de los territorios, a raíz de la potenciación de aspectos clave como conectividad, servicios básicos, accesibilidad, entre otros. Además, a través de la implementación de esto se eleva la atención al cliente.

El sector turístico fue uno de los más afectados por la pandemia de enfermedad por coronavirus (COVID-19). Si bien es prioritario mantener los medios de subsistencia que dependen del turismo, la restauración del sector ofrece también una oportunidad de transformarlo, prestando especial atención a aprovechar los efectos que ejerce en los destinos. (Naciones Unidas, 2020).

A raíz de este escenario catastrófico el sector quedó prácticamente paralizado, generando millonarias pérdidas a las empresas turísticas y eso también afectó la economía de los países, especialmente a los receptores masivos. La actividad se está recuperando de a poco, pero el futuro es incierto debido a las nuevas cepas y también a la falta de cuidado de las personas.

La actividad turística posee una amplia clasificación de acuerdo con la Organización Mundial del Turismo (OMT, 2019). En la siguiente tabla 1, se describen los tipos de turismo existentes, con sus actividades implícitas.

Tabla 1. Clasificación de las actividades turísticas

#	Tipo de turismo	Descripción
1	Turismo cultural	Es un tipo de actividad turística en el que la motivación esencial del visitante es aprender, descubrir, experimentar y consumir los atractivos/ productos culturales, materiales e inmateriales, de un destino turístico.
2	Ecoturismo	El ecoturismo incrementa la sensibilización con respecto a la conservación de la biodiversidad, el entorno natural y los bienes culturales, tanto entre la población local como entre los visitantes, y requiere procesos de gestión especiales para minimizar el impacto negativo en el ecosistema.
3	Turismo rural	La experiencia del visitante está relacionada con un amplio espectro de productos vinculados por lo general con las actividades de naturaleza, la agricultura, las formas de vida y las culturas rurales, la pesca con caña y la visita a lugares de interés.
4	Turismo de aventura	Normalmente tiene lugar en destinos con características geográficas y paisajes específicos y tiende a asociarse con una actividad física, el intercambio cultural, la interacción y la cercanía con la naturaleza.
5	Turismo de salud	Implica la utilización de recursos y servicios de curación médica (tanto invasivos como no invasivos) con base empírica. Puede incluir el diagnóstico, el tratamiento, la cura, la prevención y la rehabilitación.
6	Turismo de bienestar	Aspira a mejorar y equilibrar los ámbitos principales de la vida humana, entre ellos el físico, el mental, el emocional, el ocupacional, el intelectual y el espiritual.
7	Turismo médico	Implica la utilización de recursos y servicios de curación médica (tanto invasivos como no invasivos) con base empírica. Puede incluir el diagnóstico, el tratamiento, la cura, la prevención y la rehabilitación.
8	Turismo de negocios	Los visitantes viajan por un motivo específico profesional y/o de negocio a un lugar situado fuera de su lugar de trabajo y residencia con el fin de asistir a una reunión, una actividad o un evento
9	Turismo gastronómico	Es un tipo de actividad turística que se caracteriza por el hecho de que la experiencia del visitante cuando viaja está vinculada con la comida y con productos y actividades afines.
10	Turismo educativo	Representa un amplio espectro de productos y servicios relacionados con los estudios académicos, las vacaciones para potenciar habilidades, los viajes escolares, el entrenamiento deportivo, entre otros.

Fuente: OMT, (2019)

En efecto, existe una variedad de actividades turísticas que pueden ser realizadas en los destinos. Estos lugares deben adoptar una serie de aspectos como accesibilidad, infraestructura, señaléticas y demás factores, de tal manera que el turista se sienta satisfecho durante su estadía en el territorio.

## **1.2 Gastronomía**

En la actualidad, el turismo gastronómico es un instrumento que ha permitido a algunas regiones ofrecer lo mejor de sí, al momento de cautivar a los turistas, tomando en cuenta que sus motivaciones para trasladarse a un destino giran en torno a la idea primordial de degustar la variada oferta gastronómica que el sitio posee (OMT, 2017).

De este modo, se determina que la gastronomía pasa de ser un actor complementario en la actividad turística a formar parte de la amplia clasificación del turismo. No obstante, es pertinente acotar que, para dar cumplimiento a esto, se deben llevar a cabo buenas prácticas alimenticias, las cuales permitan satisfacer los requerimientos de los clientes.

La gastronomía ocupa un gran espacio dentro del ámbito turístico, además esta se convierte en una necesidad que está implícita en un viaje, es un atractivo como tal que por sí solo puede forjar un desplazamiento con el fin de disfrutarla (Vera y Varela, 2017).

Es incuestionable que este sector ha tenido una notable aceptación, de allí se origina su crecimiento progresivo. Sin embargo, las autoridades encargadas del control en estos establecimientos, deben velar por el cumplimiento de los servicios de calidad ofertados al cliente.

La gastronomía transfiere una mayor interrelación al turista con el destino, de esta manera ella representa uno de los principales aspectos dentro del sector turismo. En efecto, resulta indispensable realizar investigaciones científicas que contribuyan a la correcta gestión del turismo gastronómico, que propicie en consecuencia el óptimo aprovechamiento del recurso turístico presente en las localidades (Vega et al., 2018).

La alimentación es parte principal de la cultura de cualquier sociedad, la relación con los recursos naturales que son comestibles y el desarrollo tecnológico han ido evolucionando constantemente e incidiendo en lo que consumimos, en cómo obtenemos nuestros alimentos y hasta en cómo los preparamos.

La manera en la que estos aspectos se han ido evolucionando, no es ajena a los cambios que ha sufrido la división internacional del trabajo, el desarrollo de nuevos mercados y el avance de la industria alimentaria (Meléndez y Cañez, 2009).

### **1.2.1 Gastronomía manabita**

Según los autores Vera y Vera, (2015) consideran que la gastronomía manabita se identifica por ser la que posee una mayor diversidad en el Ecuador, dado a que las particularidades climatológicas favorecen a la producción de algunos productos de ciclo corto como por ejemplo, el maíz, arroz, maní, yuca, plátano entre otros, los cuales fueron y son la base para la elaboración de muchos platos ancestrales y tradicionales que han forjado una identidad gastronómica con incidencia cultural, la cual ha sido transmitida de generación en generación.

En tal sentido, la autora considera que la gastronomía manabita es poseedora de una gran amalgama de platillos muy apetecibles para el paladar tanto de los residentes locales y nacionales, así como de los turistas internacionales. La excelente ubicación geográfica de los cantones manabitas, convierte a esta provincia en uno de los destinos más competitivos de la región.

Asimismo, esta es reconocida a nivel nacional por la variedad de características propias, una de estas es la conservación de las recetas que se han transmitido de generación en generación. Cada rincón de Manabí tiene sabores únicos, bien por los ingredientes o los utensilios que utilizan, como por la forma de preparar alimentos (Jácome, 2020).

Según Espinoza, (2019) cada plato está relacionado con algo de la vida familiar y social, con sus tradiciones y sus costumbres, por eso la comida es como la sabia que nutre a la identidad cultural del manabita, tiene un carácter mágico que juega un papel importante en su vida. Al hablar de Manabí, se podrá descubrir una variada gastronomía, la zona de donde sale el pescado fresco es Manta, conocida como la capital mundial del atún.

En efecto, los platos que se ofertan a lo largo y extenso de la provincia, además de ser muy apetecibles, guardan una historia detrás de su preparación. Uno de los principales aspectos es la tradición, ya que estas recetas han pasado de generación en generación y actualmente aún se conservan, aquello es digno de ponderar. En vista de seguir con estas costumbres es necesario fomentar la cultura en la sociedad actual, para conservarlas, evitando su desaparición en el tiempo.

### **1.2.2 Platos típicos**

De acuerdo con Montenegro, (2016) Ecuador, país muy rico en productos y en la elaboración de platos típicos los cuales suelen dividirse por región; tomando en cuenta que el país consta de regiones en el área continental y las Islas Galápagos.

Una de las razones principales por la cual el país es tan rico es gracias a su ubicación geográfica, ya que tiene un clima el cual es el adecuado durante todo el año para que la tierra pueda producir sin ninguna restricción. Existiendo sus excepciones de cosecha de frutos, como son los achotillos, mangos y zapallos que tienen sus respectivas épocas de producción.

En general, el país cuenta con una infinidad de recursos, la más influyente el turismo que va de la mano con la gastronomía la cual forma parte de esa amalgama. Los turistas que acuden a las distintas ciudades quedan encantados con la diversidad de platos ofertados por las comunidades. Asimismo, la atención al cliente, seguridad, accesibilidad e infraestructura, también son aspectos que deben ser considerados por parte de los prestadores de estos servicios, ya que forman parte de la oferta turística.

La provincia de Manabí, conocida como, Tierra de encanto y Belleza, se implanta en el mundo del turismo de forma muy competitiva, al poseer grandes extensiones de hermosas playas y atractivos turísticos que engalanan al país, además de obtener un gran abanico culinario, platillos que fusionan productos de mar y tierra, siendo todos ellos parte del patrimonio Alimentario del Ecuador (Flores, 2020).

En la provincia de Manabí su gastronomía varía según el lugar donde este, pero los platos más típicos en la costa son, los ceviches, corviches, encocados, bolones de verde, los viches, el bollo, cazuelas; mientras que en el centro se distingue la comida por ser cocinada en hornos de leña, que se los prepara con productos cosechados naturalmente como: el caldo de gallina o guanta, empanadas de plátano, tortillas de maíz, corviche, bolones de verde, y sus bebidas tradicionales que son el café manaba y el aguardiente manabita (Duque, 2013), como tal, la provincia es muy reconocida a nivel nacional por su exquisita variedad de platos.

A los cantones de Manabí acuden tanto turistas nacionales y extranjeros, en busca de conocer y degustar de la cultura gastronómica local. Luego de servirse el plato preferido, los clientes en su gran mayoría quedan muy satisfechos.

### **1.3 Beneficios de las comidas tradicionales**

La herencia milenaria de varias culturas como la Valdivia, Tolita, Bahía, Jama-Coaque, influyeron para que Manabí se convierta en unos de los puntos más destacados de la gastronomía ecuatoriana. A esto se suma la variedad de productos de la zona, las técnicas tanto de la recolección de alimentos, la preparación de recetas a lo largo del tiempo las tradiciones y costumbres (Díaz, 2020).

En la actualidad, existe un movimiento creciente a nivel mundial para consumir alimentos producidos localmente conocidos. Sin embargo, existen muchas preguntas sobre estas políticas o movimientos populares que valoran el uso de alimentos locales, aunque el sentido común sugiere que esta actitud se ha considerado beneficiosa. Esta revisión tiene como objetivo examinar los problemas que surgen del consumo de alimentos locales en sus diversos aspectos, y enfatiza especialmente en qué medida esta práctica contribuye a la sostenibilidad local y global (Cunha, Coelho y Coelho, 2018).

El consumo de las comidas tradicionales además de satisfacer el paladar del consumidor, contribuye a la buena salud de los ciudadanos. No obstante, para que esto suceda, se debe contar con todas las medidas de control y sobre todo la correcta aplicación de buenas prácticas al momento de la preparación de los alimentos. Lo anterior, brindará mayor confianza al cliente y el local por ende tendrá un buen reconocimiento.

Los dueños de estos establecimientos también deben contratar a personas conocedoras de estos platos tradicionales, además realizar capacitaciones continuas sobre cómo mejorar la atención que se brinda al cliente. En efecto, al realizar adecuadamente estos procesos se brindará un producto y servicio de calidad, estos aspectos deber ir de la mano para lograr los objetivos comunes del establecimiento y del sector de restauración en general.

### **1.4 Afluencia turística**

La afluencia turística, es considerada la demanda de visitantes que llega a un determinado destino turístico, (país o localidad), esto se puede inspeccionar mediante el método de análisis, porque a simple vista se puede visualizar que tanto el sector ha sido visitado por turistas nacionales y extranjeros que ayudan al crecimiento económico. (Franco y Mendoza, 2017).

Desde luego, a raíz de la llegada de los turistas y visitantes a los territorios, se generan múltiples beneficios, ya sean de índole social, cultural o ambiental, aunque los más

visibles son los bienes de carácter económico. En vista de aumentar los beneficios con relación a esta actividad, resulta necesario controlar estas actividades para identificar las deficiencias en la atención al cliente y encontrar las soluciones.

Según manifiesta Arroyo, (2018) a raíz de una excelente planificación del turismo, y el cuidado del entorno natural, se podría hacer realidad el desarrollo turístico de una localidad. En vista de aquello, se hace necesario entonces, poner en práctica estrategias, que involucren al gobierno local y a la comunidad. Si se logra adquirir esto, el turismo puede forjar fuentes de trabajo a nivel nacional, y llegar a ser el principal aportador de ingresos económicos de un territorio y de un país.

Para lograr una concurrencia masiva de dichos visitantes, se necesita contar con una planificación idónea en el destino, en la cual se tomen en consideración todas las problemáticas y a su vez encontrar las soluciones apropiadas en dichos escenarios. Desde luego, las acciones que se ejecuten deben estar dirigidas a masificar los beneficios tanto de los turistas como habitantes.

### **1.5 Estrategias turísticas**

La planificación de estrategias requiere que las personas encargadas de tomar las decisiones en una empresa tengan claro qué clase de estrategias van a utilizar y cómo las van a adecuar a las distintas alternativas que se van a presentar en la medida en que van creciendo o posicionándose en el mercado (Contreras, 2013). A expensas de llevar a cabo una pertinente planificación, resulta prudente la participación de todos los actores vinculados a la práctica del turismo.

Las estrategias son fundamentales para el progreso de los destinos locales, en primera instancia se deben valorar los aspectos con deficiencias y a partir de allí formular actividades que aporten a la mejora de las falencias. La planificación y organización, así como la asignación de los recursos para realizar dichos eventos deben estar a cargo de las autoridades competentes en materia de turismo.

En efecto, es imprescindible que exista un trabajo en conjunto por parte sector turístico, encabezado por los gobiernos locales, el sector empresarial y el respaldo de la academia, para poder sacar adelante la actividad turística. El asociacionismo cooperativo y la colaboración público-privada como estrategia clave de actuación (García, 2017).

En la actual investigación se desarrolla una propuesta con estrategias que van direccionadas en fortalecer los aspectos deficientes con respecto a la gastronomía manabita. Desde luego, esto permitirá incrementar la llegada de turistas y visitantes al cantón Jaramijó. A continuación, se cita la matriz para elaborar las estrategias turísticas (tabla 2).

Tabla 2. Matriz de estrategias

#	Meta	Actividades	Responsables	Recursos	Tiempo	Beneficiarios

Fuente: Elaboración propia

La plantilla como tal se estructura por las actividades a desarrollar, los responsables de planificar y organizar las mismas, los recursos a emplear ya sean económicos, humanos o tecnológicos. Del mismo modo, se estipula el tiempo de las acciones y los beneficiarios de la puesta en marcha de la misma. Posterior a esto, es necesario realizar un debido control para medir las incidencias de estas actividades.

## CAPÍTULO II. DISEÑO METODOLÓGICO

En este apartado se exponen el enfoque y tipo de investigación, además se detallan a profundidad más aspectos como los métodos, técnicas de recopilación de información y herramientas. En la figura 2, se ubica la secuencia metodológica.

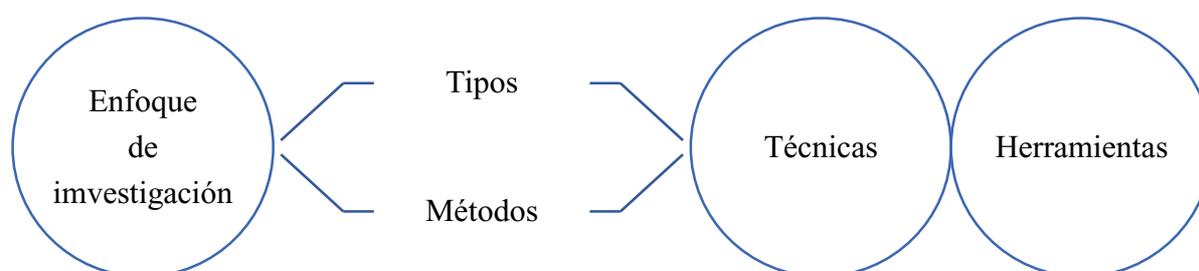


Figura 2. Secuencia metodológica

Fuente: Elaboración propia.

### 2.1 Enfoque de investigación

El enfoque cuantitativo es una representación estructurada para recopilar y analizar datos obtenidos de distintas fuentes, lo que implica el uso de herramientas informáticas, estadísticas, y matemáticas para obtener resultados (Neil y Suárez, 2018).

En tal sentido, se utiliza este enfoque ya que se procede a recopilar información en el campo de acción a través de la aplicación del instrumento de encuesta. Además, se emplea la estadística descriptiva como herramienta.

### 2.2 Tipo de investigación

Los estudios descriptivos tienen como objetivo detallar algunas características fundamentales de conjuntos homogéneos de fenómenos, utiliza criterios sistemáticos que permiten establecer la estructura o el comportamiento de los fenómenos en estudio, suministrando información sistemática y comparable con la de otras fuentes (Martínez, 2018).

La investigación es descriptiva, por lo cual se realiza un análisis profundo acerca de las características del área de estudio. También es de campo, en tal caso se procede a recopilar

información a los personajes vinculados con el desarrollo de esta actividad en el cantón Jaramijó.

### **2.3 Método de investigación**

El método análisis y la síntesis actúan como una unidad dialéctica y de ahí se deriva el método el cual se le denomine analítico-sintético. El análisis se origina a base de la síntesis de las propiedades y características de cada parte del todo, mientras que la síntesis se ejecuta sobre la base de los resultados del análisis. En la investigación, puede predominar uno u otro procedimiento en una determinada etapa (Rodríguez y Pérez, 2017).

En efecto, éste se utiliza para realizar un análisis a fondo sobre los aspectos más importantes de la investigación, después se hace una síntesis de ideas y aquellas finalmente se ubican en el documento.

### **2.4 Técnica de investigación**

Las encuestas consisten en una recolección sistemática de información a una muestra representativa de un colectivo más amplio, por medio de un cuestionario preelaborado que contiene preguntas estandarizadas que intenta medir la distribución de dicho compuesto a través de varias características (Rojas, 2013).

A través de la entrevista, el investigador obtiene información sobre el punto de vista y la experiencia de las personas o grupos. Se define por lo general como un diálogo y puede ser de diferentes clases: estructurada, semiestructurada, o incluso informal (Neil y Suárez, 2018).

En este caso de estudio se utilizan los instrumentos de encuesta y entrevista, para recopilar la opinión de los personajes relacionados con el turismo en el cantón de Jaramijó. La encuesta se estructura por siete preguntas abiertas y es aplicada a los turistas que visitan esta localidad. Mientras que la entrevista está diseñada por cinco preguntas abiertas, los evaluados son los actores y gestores turísticos más destacados del cantón. Los cuestionarios se citan a continuación tabla 3 y 4.

Tabla 3. Formato de encuesta

<p style="text-align: center;"><b>Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Cuestionario de encuesta aplicado a los turistas que visitan Jaramijó</b></p> <p>La siguiente encuesta tiene como objetivo recopilar la opinión de los turistas que acuden al cantón Jaramijó, las interrogantes van direccionadas revelar los aspectos sobre cómo la gastronomía manabita influye en su visita a esta localidad. Gracias por su comprensión.</p> <p>1. ¿Usted considera que la gastronomía manabita incide en la llegada de turistas al cantón?</p> <p>a) Sí b) No</p> <p>2. ¿Cómo califica el aporte de la gastronomía manabita en la afluencia turística en Jaramijó?</p> <p>a) Excelente b) Muy bueno c) Regular d) Malo e) Muy malo</p> <p>3. ¿Usted considera que las capacitaciones aportarían o contribuirían al desarrollo de las actividades gastronómicas del cantón Jaramijó?</p> <p>a) Sí b) No</p> <p>4. ¿Usted considera necesario utilizar instrumentos como encuestas y entrevistas, para medir la incidencia de la gastronomía manabita en este destino?</p> <p>a) Sí b) No</p> <p>5. Referente a la gastronomía manabita, indique cuáles son los platos típicos que usted ha probado en este cantón</p> <p>a) Arroz marinero b) Pescado apanado c) Camotillo d) Tigrillo e) Caldo de gallina criolla f) Mariscos en general g) Otros</p> <p>6. Indique las causas por las cuales la gastronomía manabita no se ha convertido en unos de los pilares del desarrollo local</p> <p>a) Escasa diversificación de oferta b) Poca gestión turística c) Mala atención al cliente d) Falta de personal capacitado e) Deficiencia en la infraestructura f) Limitada accesibilidad g) Otras</p> <p>7. Seleccione qué aspectos se deben mejorar para fortalecer la gastronomía manabita y contribuir al desarrollo turístico del cantón</p> <p>a) Infraestructura b) Atención al cliente c) Servicios básicos</p>
---

- d) Accesibilidad
- e) Información turística
- f) Conectividad
- g) Capacitación al personal de servicios

Fuente: Elaboración propia

Tabla 4. Formato de entrevista

<b>Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí</b>
<b>Cuestionario de entrevista aplicado a los gestores turísticos del cantón Jaramijó</b>
La entrevista se aplica a los gestores turísticos del cantón y tiene como objetivo conocer sus perspectivas sobre cómo la gastronomía manabita incide en la llegada de turistas al cantón. Gracias por su comprensión.
Datos del entrevistado
Nombres y apellidos:
Formación académica:
Ocupación actual:
Años de experiencia:
1. ¿Usted considera que la gastronomía manabita aporta a la afluencia turística del cantón? ¿Por qué?
-----
-----
-----
2. ¿Cuáles son las principales ofertas gastronómicas que posee el cantón para impulsar el turismo?
-----
-----
-----
3. ¿Cuáles son las desventajas que no permiten al desarrollo de las actividades gastronómicas en el cantón?
-----
-----
-----
4. ¿Usted considera que las capacitaciones aportarían o contribuirían al desarrollo de las actividades gastronómicas del cantón Jaramijó? ¿Por qué?
-----
-----
-----
5. Desde su perspectiva, indique sugerencias que ayuden al fortalecimiento de la gastronomía manabita y a su vez aporten al desarrollo turístico en el cantón
-----
-----
-----

Fuente: Elaboración propia

## 2.5 Población y muestra

La población objeto en esta investigación serán los turistas que acuden al cantón Jaramijó, para lo cual se utiliza el muestreo aleatorio simple. En vista de obtener la cantidad necesaria a encuestar, se aplica la siguiente fórmula.

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

N= cantidad de la población

Z= valor para un nivel de confianza

p= probabilidad de que ocurra

q= probabilidad de que no ocurra

e= probabilidad máxima de cometer errores

A continuación, se realiza el proceso para obtener la población a encuestar.

N= 12550

Z= 1,96 valor para un nivel de confianza del 95%

p= 0,5

q= 0,5

e= 0,08 probabilidad máxima de cometer errores

$$n = \frac{(1,96)^2 * 0,5 * 0,5 * 12550}{(0,08)^2 (12550-1) + (1,96)^2 * 0,5 * 0,5}$$

$$n = \frac{3,8416 * 0,5 * 0,5 * 12550}{0,006(12549) + 3,8416 * 0,5 * 0,5}$$

$$n = \frac{12053,02}{75,29 + 0,9604}$$

$$n = \frac{12053,02}{76,2544}$$

$$n = 158,06$$

$$n = 160$$

$$n = 160$$

$$n = 160$$

$$n = 160$$

Acorde a los resultados de la fórmula realizada, se determina la cantidad de 160 encuestas para aplicar.

## 2.6 Caracterización del área de estudio

El cantón Jaramijó se encuentra ubicado hacia el sector oeste de la provincia de Manabí y abarca una superficie de 96.53 Km<sup>2</sup>. Limita al norte con el Océano Pacífico, al sur con el cantón Montecristi, al este con Portoviejo, al oeste con Manta (GAD, 2014).



Figura 3. Mapa de Jaramijó

Fuente: GAD (2014)

En la siguiente tabla se agregan los factores económicos y sociales de este cantón.

Tabla 5. Factores económicos y sociales

#	Factores	Descripción
1	Cantonización	Jaramijó obtuvo la categoría de parroquia de Montecristi el 6 de mayo de 1.927, anunciado en el Registro oficial el 22 de mayo de ese mismo año, después de 73 años de vida parroquial, comienza los trámites para la cantonización, logro que lo obtuvo el 28 de abril de 1.998.
2	Población	Según cifras del Instituto Nacional de Estadística y Censos INEC - 2010, existe una población de 18.486 habitantes, lo que equivale al 1,04% de la población de la Zona 4; el 51,45% corresponde a hombres y el 48,55%, a mujeres, esta cifra es diferente al indicador nacional, donde es mayor la población femenina con el 50,44% y el restante 49,56% correspondiente a hombres.
3	Ecosistemas	Los ecosistemas del cantón Jaramijó tienen un alto valor turístico por la cercanía a la costa que se convierte en el precursor de mejorar la vida de quienes conviven con los recursos naturales del cantón.
4	Patrimonio inmaterial	El Patrimonio Inmaterial está ligado a la memoria y a la herencia en la medida en que su vigencia y representatividad genera pertenencia en los pueblos. En este sentido, el Patrimonio Inmaterial está conformado por aquellas manifestaciones y expresiones cuyos saberes, conocimientos, técnicas y prácticas.
5	Sector financiero, popular y solidario	En el sector económico popular y solidario participan las diferentes formas organizativas como las asociaciones, cooperativas y las personas que son consideradas como unidades económicas populares.
6	Sector industrial	En el sector económico popular y solidario participan las diferentes formas organizativas como las asociaciones, cooperativas y las personas que son consideradas como unidades económicas populares.
7	Sector pesca artesanal	Las actividades en Jaramijó, es la pesca artesanal, en la que los pescadores viven de la venta de pescados y mariscos, usando sus embarcaciones de balsa, chingo, canoa, lancha, etc. y la pesca Industrial, se realiza con barcos provistos ya con sistemas de refrigeración, estos pertenecen a grandes compañías pesqueras, que usan sus flotas de barcos bien equipadas para la pesca y estas descargan en Manta.
8	Sector turismo	El cantón de Jaramijó posee recursos naturales e históricos de valor turístico, sin embargo, es de mencionar que no cuenta de planta turística que proporcione a los turistas de las comodidades y de recreación.

Fuente: Elaboración propia a partir de GAD (2014).

En base a lo anterior, se evidencia que el cantón Jaramijó posee muchos atributos en su territorio, esto debido a su ubicación geográfica y las actividades que se desarrollan en el sitio. No obstante, para conseguir un desarrollo adecuado se requiere de la mejora en aspectos como infraestructura, servicios básicos, capacitaciones al personal de servicios, mayor difusión de las actividades a través de las herramientas del Marketing como promoción, publicidad.

## CAPÍTULO III. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

En el actual capítulo se ubican los análisis de las respuestas obtenidas a través de la aplicación de los instrumentos de encuesta y entrevista en el cantón Jaramijó, asimismo se utilizan gráficos y tablas para una mejor visualización de los datos. Luego, se agrega la propuesta, con sus respectivos lineamientos y estrategias.

### 3.1 Análisis de las encuestas

A efectos de recopilar datos sobre el tema de estudio, se aplicaron un total de 166 encuestas a los turistas que visitan el cantón Jaramijó. A continuación, se ubican los resultados obtenidos.

1. ¿Usted considera que la gastronomía manabita incide en la llegada de turistas al cantón?

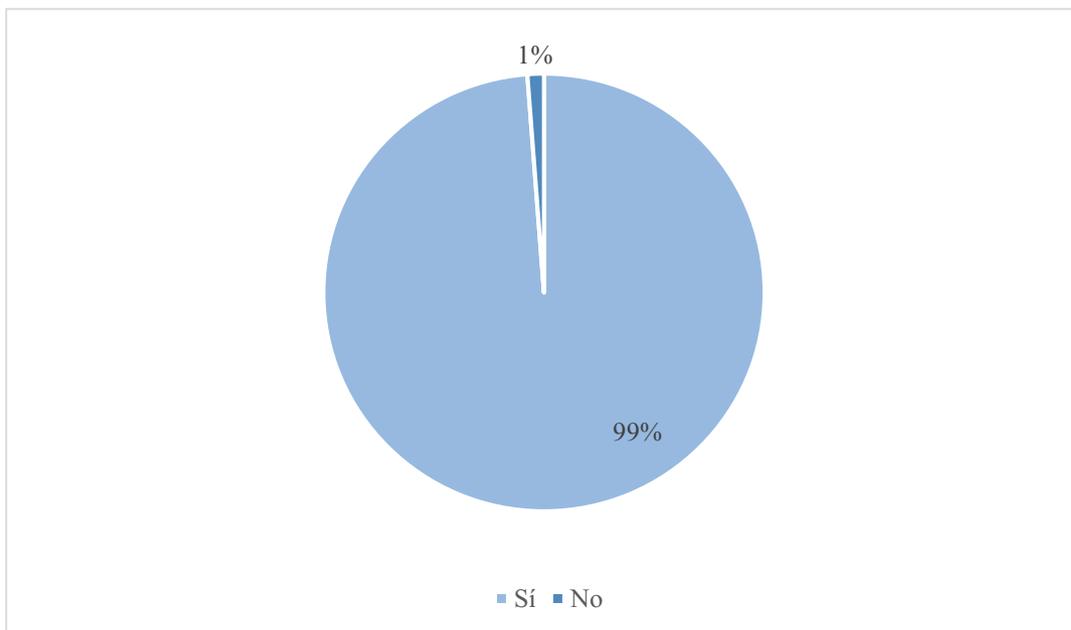


Figura 4. Incidencia de la gastronomía manabita

Fuente: Elaboración propia.

Los resultados revelan que el 99% de los encuestados consideran que la gastronomía manabita incide considerablemente en la llegada de turistas al cantón. Por lo tanto, resulta necesaria la solución de los problemas relacionados con la actividad turística, de tal manera, que se brinden las condiciones aptas para el desarrollo propicio de esta práctica.

2. ¿Cómo califica el aporte de la gastronomía manabita en la afluencia turística en Jaramijó?

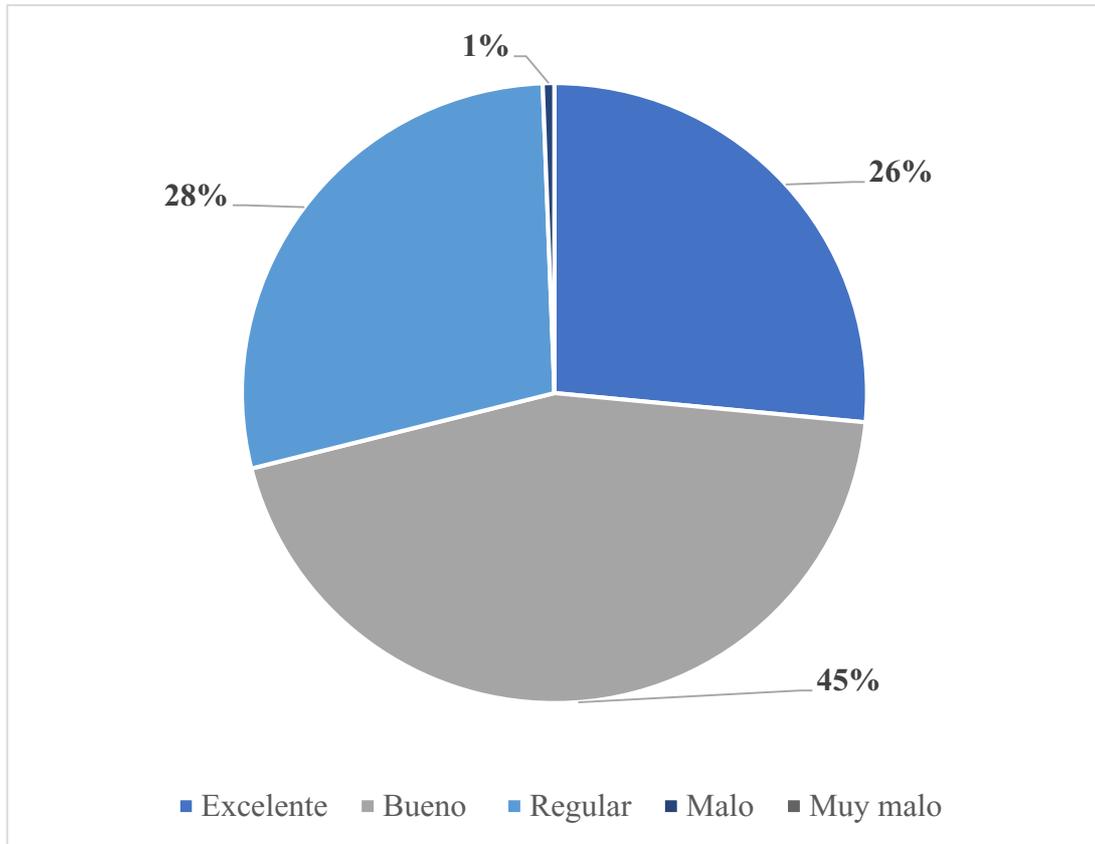


Figura 5. Aporte de la gastronomía manabita

Fuente: Elaboración propia

En base a esta interrogante, se denota que el 45% de los encuestados califica como bueno el aporte de la gastronomía manabita a la afluencia turística en este cantón. Por su parte, el 28% otorga una ponderación de regular y el 26% excelente. En general, existe una valoración positiva sobre este aspecto, aunque cabe recalcar que no hay uniformidad de criterios.

3. ¿Usted considera que las capacitaciones aportarían o contribuirían al desarrollo de las actividades gastronómicas del cantón Jaramijó?

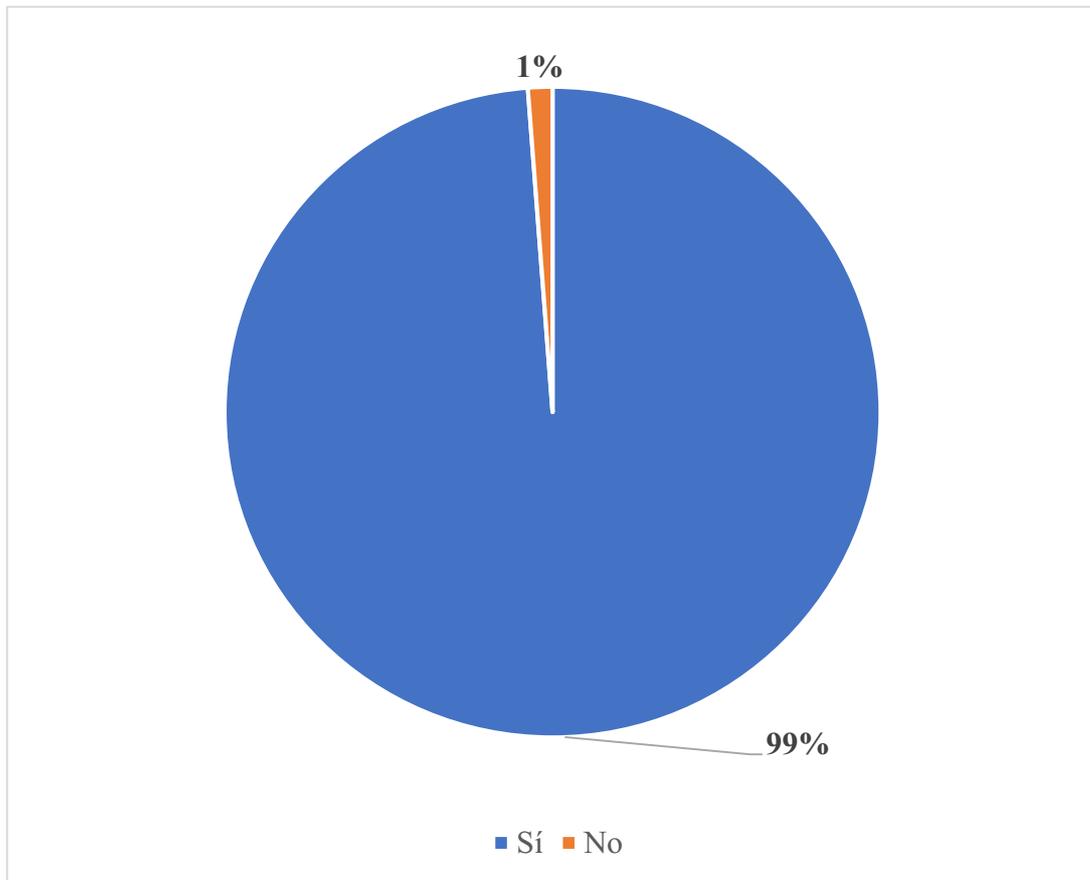


Figura 6. Aporte de las capacitaciones

Fuente: Elaboración propia.

El 99% de los encuestados sostienen que las capacitaciones contribuirían al fortalecimiento de la gastronomía manabita en este territorio. Estas charlas o seminarios deben estar a cargo de las autoridades que dirigen la actividad turística, ellos elaboran el cronograma de capacitaciones, los temas a tratar y los periodos de tiempo, así también se encargan de los recursos a utilizar para estos seminarios.

4. ¿Usted considera necesario utilizar instrumentos como encuestas y entrevistas, para medir la incidencia de la gastronomía manabita en este destino?

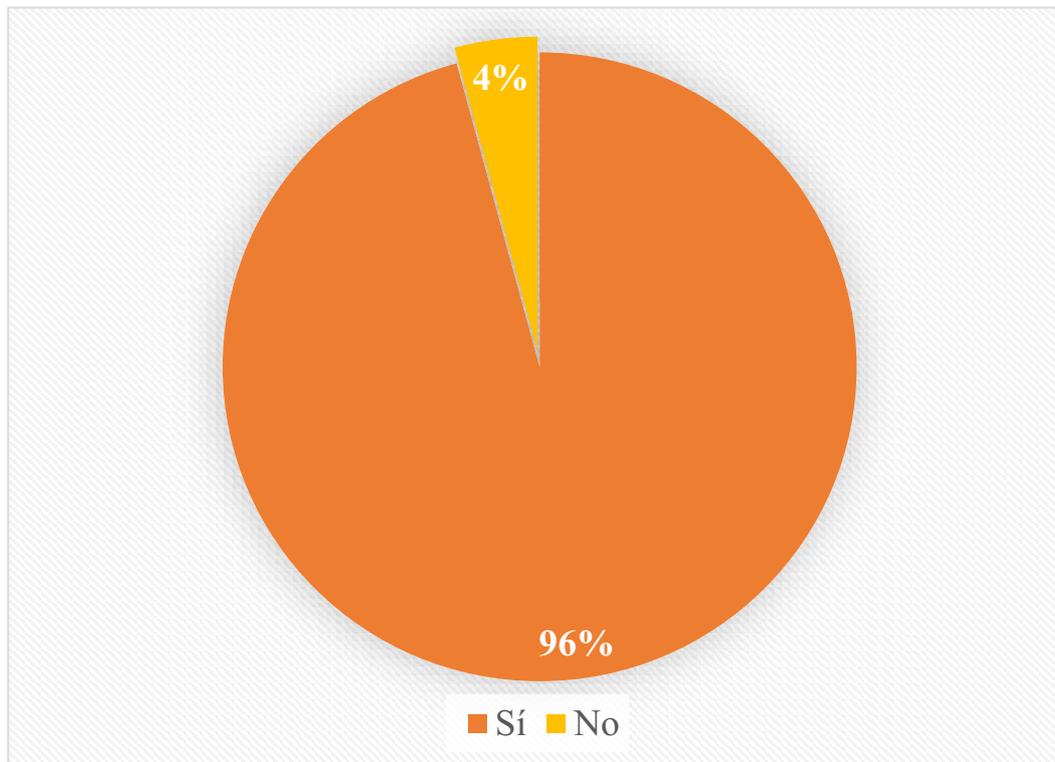


Figura 7. Uso de instrumentos

Fuente: Elaboración propia

Con base a esta respuesta, se obtiene una aprobación del 96%. Es decir que los encuestados coinciden en la necesidad de implementar cuestionarios de encuesta y entrevistas, los cuales permitan medir la aportación de la gastronomía manabita al desarrollo turístico del cantón Jaramijó.

5. Referente a la gastronomía manabita, indique cuáles son los platos típicos que usted ha probado en este cantón

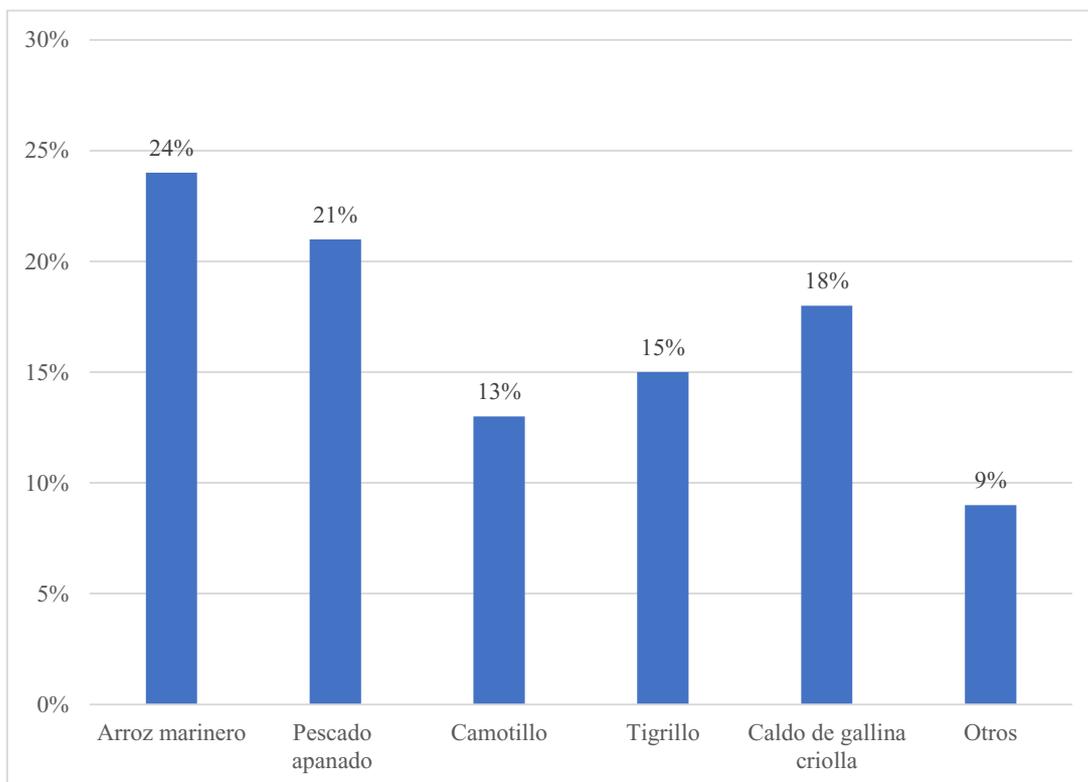


Figura 8. Platos típicos más reconocidos

Fuente: Elaboración propia.

Acorde a los resultados, se evidencia que el 24% de encuestados ha consumido el plato típico arroz marinero, el 21% seleccionó al pescado apanado. Por su parte, el 18% indica que es el caldo de gallina criolla, el 15% tigrillo, el 13% camotillo y el restante 9% otros.

6. Indique las causas por las cuales la gastronomía manabita no se ha convertido en uno de los pilares del desarrollo local.

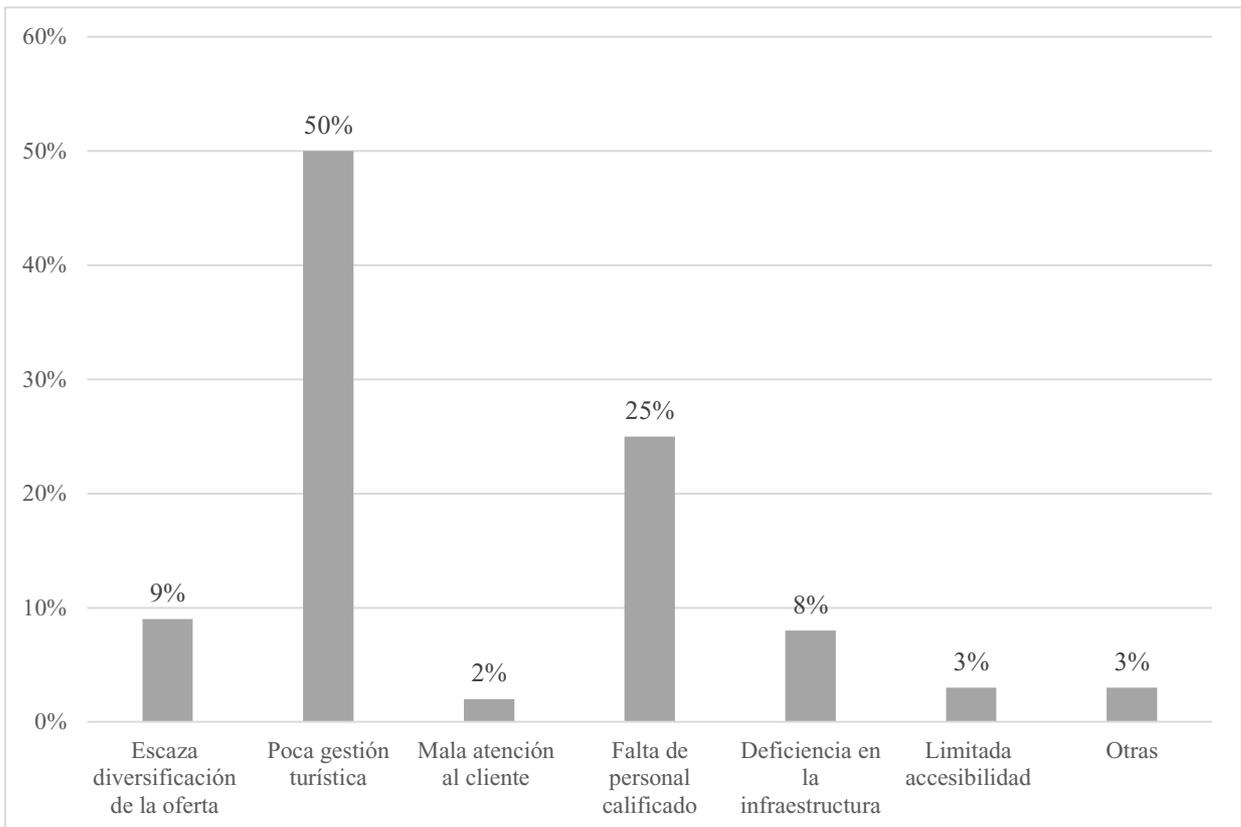


Figura 9. Causas

Fuente: Elaboración propia.

Los encuestados en un 50%, concuerdan que existen inconvenientes relacionados con la poca gestión turística, el 25% afirma que no hay personal capacitado, el 9% considera que se presenta una escasa diversificación de la oferta. Por su parte, el 8% señala como factor negativo a la baja infraestructura, el 3% limitada accesibilidad y el 2% mala atención al cliente.

Los problemas detectados deben ser rectificadas, siendo las autoridades turísticas del cantón los responsables directos de estas acciones. A partir de la intervención de estos personajes se mejorarán las condiciones para el desarrollo de la actividad turística en esta zona.

7. Seleccione qué aspectos se deben mejorar para fortalecer la gastronomía manabita y contribuir al desarrollo turístico del cantón.

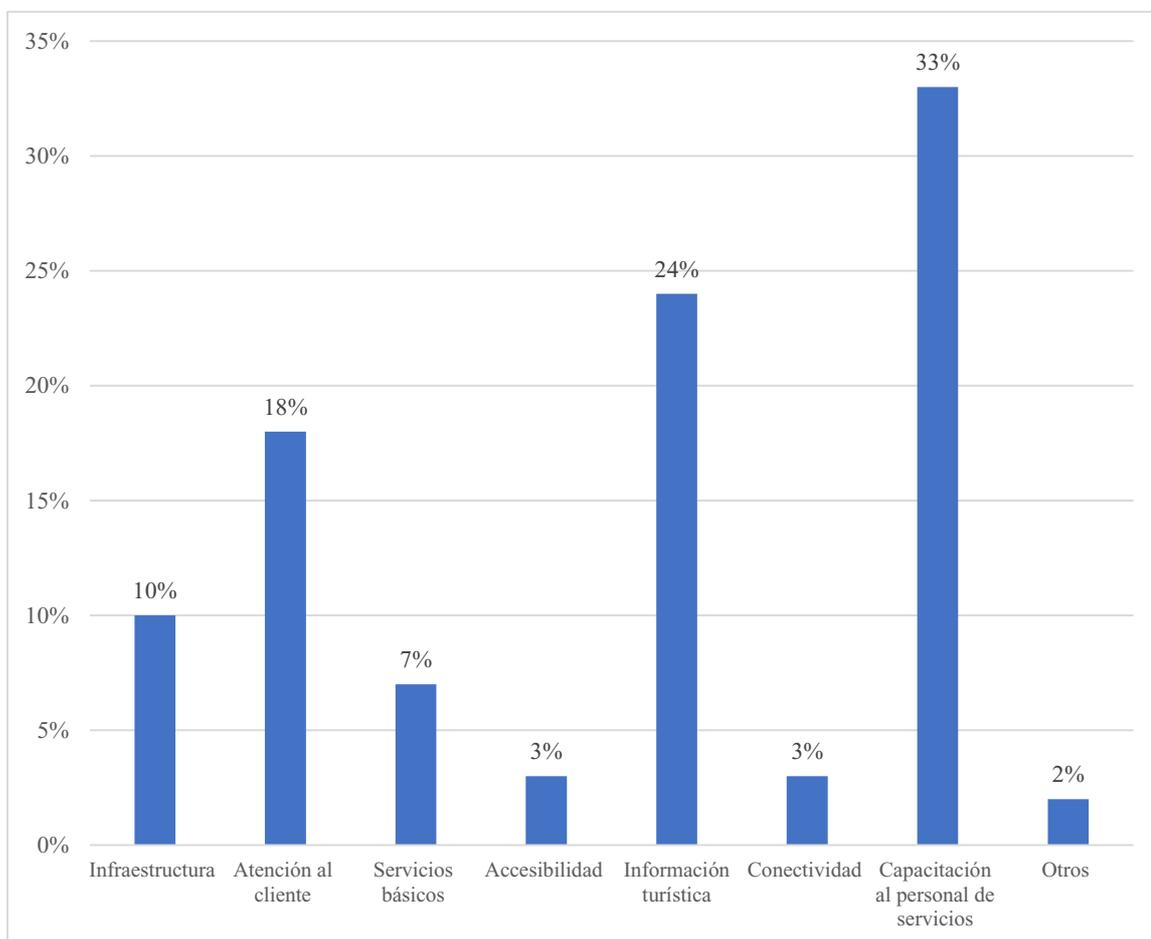


Figura 10. Aspectos por mejorar

Fuente: Elaboración propia

Con respecto a los aspectos por mejorar, el 33% de encuestados propone mayor capacitación al personal de servicios, el 24% añadir más puntos de información turística en el cantón. Mientras que el 18% resalta una mejor atención al cliente, el 10% fortalecer la infraestructura y el 7% optimizar los servicios básicos.

Finalmente, el 3% asume que se debe corregir la accesibilidad, de igual forma el 3% considera oportuno mejorar la conectividad. Es de carácter importante considerar estos factores para potenciar la actividad turística en este destino.

### 3.2 Análisis de las entrevistas

Los resultados recopilados mediante el cuestionario de entrevista, se ubican en el siguiente enunciado. Las respuestas de los gestores se agrupan por preguntas y luego se hace el respectivo análisis.

Pregunta 1. ¿Usted considera que la gastronomía manabita aporta a la afluencia turística del cantón? ¿Por qué?

Tabla 6. Aporte de la gastronomía manabita

#	Respuestas
1	No está bien promocionada
2	Sí. Los turistas nacionales aprecian los platos y la sazón de Manabí en general. La prueba está en que en ciudades como Quito o Guayaquil podemos encontrar un sinnúmero de restaurantes "Manabitas" que realizan las preparaciones más conocidas a base de plátano y de gallina de campo, además de cevicherías y marisquerías en general.
3	Sí. Es muy variada en su materia prima.
4	Considero que sí, ya q la gastronomía es uno de los aportes más importante para atraer turistas tanto nacionales como extranjeros
5	Sí, porque es patrimonio nacional, especialmente la comida de Manabí
6	Sí, porque la gastronomía es uno de los principales motivos por los que el turista visita un lugar
7	Sí, por ser platos típicos
8	La gastronomía local conforma un recurso inmaterial que viene de las tradiciones legendarias que pasa de generación en generación y otorgarle un valor añadido por parte de los emprendedores y gestores turísticos puede constituir un atractivo complementario de la oferta turística del cantón que hará más atractivo el motivo de visita al destino, más aún cuando se habla de la diversidad en gastronomía manabita que es muy apetecida por turistas nacionales y extranjeros.
9	Sí, porque las personas buscan satisfacer su paladar de diferentes formas y con variedad de menú desplazándose a otros lugares para degustar su gastronomía y más con platillos elaborados a base de mariscos como los que ofrece el cantón
10	Sí, no solo del cantón sino de todo Manabí. Ecuador tiene una rica gastronomía cada región tiene sus propios productos, pero la comida manabita es una de las mejores del Ecuador por su variedad

Fuente: Elaboración propia

En efecto, se denota una gran proporción de coincidencia de criterios en torno al aporte de la gastronomía manabita al cantón. No obstante, hay una persona que opina lo contrario. El balance es muy positivo, pero se requieren mejorar ciertos aspectos para potenciar el servicio.

Pregunta 2. ¿Cuáles son las principales ofertas gastronómicas que posee el cantón para impulsar el turismo?

Tabla 7. Principales ofertas gastronómicas

#	Respuestas
1	No está bien identificado
2	EL cantón tiene el privilegio de poder abastecerse de pesca fresca. No tengo conocimiento de algún plato típico o especialidad originaria o que se consiga exclusivamente en Jaramijó.
3	desde mi punto de vista la principal oferta son los productos gastronómicos basados en mariscos
4	Buenos el cantón posee una variedad de ofertas gastronómica, especialmente los platos típicos a base de Mariscos
5	Comida en el sector rural
6	Pienso que las ofertas más fuertes son los Mariscos, pero también he visto lo que son la comida rápida chatarra
7	Encebollado
9	Cazuela de pescado, pescado hornado, ceviches (pinchagua, concha, camarón, ostión, pescado, pulpo).Camotillo (frito y al vapor). Cuajadas, leche, bolones de verde (chancho, queso). Encebollados, apanado (pescado, camarón).Tortillas de maíz y harina. Arroz con menestra pollo y carne, hornado de pescado, viches, arroz con Conchas, langostas.
9	Como cantón tenemos la fortaleza de su ubicación frente a la costa donde se puede conseguir la materia prima muy fresca como lo es el pescado en los platillos que destacan son el camotillo, corvina y calamares en sus diversas formas de preparación
10	Las principales ofertas gastronómicas se basan en el marisco que es lo principal que produce el cantón conocido incluso como caleta de pescadores cuenta con su propio puerto donde se consigue el pescado fresco y se podría decir que va del mar a la mesa lo cual es una gran ventaja que permite dar el valor agregado a nuestros platillos.

Fuente: Elaboración propia

Con base a esta pregunta, los consultados indican que existe una gran variedad de oferta gastronómicas de la provincia de Manabí. Entre las más destacadas se encuentran los mariscos, encebollado, cazuela de pescado, entre otros.

Pregunta 3. ¿Cuáles son las desventajas que no permiten al desarrollo de las actividades gastronómicas al cantón?

Tabla 8. Desventajas

#	Respuestas
1	No hay promoción
2	Ninguna. Creo que más bien hay ventajas que no han sido explotadas como por ejemplo la cercanía geográfica con Manta que recibe una gran afluencia turística en vacaciones de verano y feriados. Los habitantes de Manat también podrían desplazarse a Jaramijó para alimentarse y pasar tiempo de recreación en familia. Tal vez no existen restaurantes que se preocupen por tener una buena comunicación, presencia en redes sociales, un servicio de calidad permanente y un buen sabor/sazón de sus platos.
3	Inadecuada promoción. Normas de higiene y servicio
4	La falta de promoción turística del cantón
5	Falta de marketing
6	La demasiada informalidad con poco control sanitario
7	Ambiente
8	La poca planificación que tienen las autoridades cantonales por impulsar nuevos proyectos turísticos o diversificar la oferta turística que incluya el eje gastronómico, pocos recursos por parte del entidades públicas y privadas, disminución de la publicidad del cantón en cuanto a sus recursos turísticos, poca capacitación o falta de preparación en normas culinarias por parte de los emprendedores. Existencia del rebrote de la pandemia Covid19 que disminuye el aforo de actividades turísticas incluyendo las regulaciones del aforo en los restaurantes entre otras.
9	Actualmente la pandemia y antes de aquello sería la baja economía local por lo que recibimos más turistas de cantones aledaños e incluso internacionales
10	Las autoridades no impulsan el turismo como deberían

Fuente: Elaboración propia

Los entrevistados consideran que existen falencias como: falta de marketing turístico, deficientes servicios básicos, exceso de negocios informales y desinterés por aplicar los protocolos de bioseguridad con relación al COVID-19. Claramente estos factores no contribuyen al desarrollo de las actividades turísticas en el cantón Jaramijó.

Pregunta 4. ¿Usted considera que las capacitaciones aportarían o contribuirían al desarrollo de las actividades gastronómicas del cantón Jaramijó? ¿Por qué?

Tabla 9. Capacitaciones

#	Respuestas
1	Porque contribuyen al desarrollo de nuevos conocimientos
2	Sí y mucho. Generalmente las personas que saben cocinar "bien" y piensan en ponerse un negocio de expendio de alimentos, debido a la falta de conocimientos en el tema de emprendimiento, no realizan bien sus cálculos y proyecciones y para mala suerte, los negocios tienden a desaparecer con el tiempo. Me parece que capacitaciones sobre atención al cliente, calidad de los servicios, estudio de costos, proyección financiera, manejo de redes sociales, inglés básico para recibir clientes extranjeros y tomar un pedido, serían de mucha ayuda para los propietarios de establecimientos de alimentos y bebidas.
3	Sí. Es necesario fortalecer los conocimientos y sobre todo el procedimiento.
4	Es evidente que cuando más conocimiento hay sobre la gastronomía se podrá brindar un mejor servicio a un cliente q desee saber sobre las ofertas gastronómicas que ofrecen los establecimientos gastronómicos. Por eso es muy importante las capacitaciones
5	Sí, porque la vida va transformando rápidamente y en la actualidad hay que estar capacitado para todo y todos los segmentos del mercado
6	Sí, porque se educaría a los servidores en cuestión de higiene y en que esto beneficiaría al aumento de ingresos económicos por la confiabilidad y seguridad que se brinda.
7	Sí, más conocimientos
8	El recurso humano es un potencial elemento dentro de una empresa y para contribuir a su desarrollo, por ende, realizar constantes capacitaciones a los emprendedores gastronómicos serviría de mucha ayuda para fortalecer sus conocimientos y proponer nuevas formas de diversificar la oferta gastronómica del cantón además de generar fuentes de empleo.
9	Sí, todo tipo de capacitación ayuda tanto al crecimiento personal y profesional de las personas ayudando así a tener mejores relaciones humana, calidad en servicios y excelente atención al cliente
10	Sí, porque la mayoría de personas que tienen emprendimientos en este sector lo han realizado empíricamente y con capacitación tendrían más bases para sacar adelante sus proyectos.

Fuente: Elaboración propia

Acerca de esta interrogante, los entrevistados manifiestan que las capacitaciones servirían de gran aporte para el fortalecimiento de los aspectos negativos en el cantón. Esto potencia al personal de servicios, mejorando así sus capacidades y destrezas, para un mejor desempeño de sus actividades.

Pregunta 5. Desde su perspectiva, indique sugerencias que ayuden al fortalecimiento de la gastronomía manabita y a su vez aporten al desarrollo turístico en el cantón.

Tabla 10. Sugerencias

#	Respuestas
1	Más promoción y planificación
2	La gastronomía manabita es bien conocida a nivel nacional. Creo que para el caso preciso de Jaramijó sería interesante explotar una "marca" de algún marisco o pescado muy típico de la zona y que este sea preparado de una forma también típica de la zona o de alguna forma diferente que en los otros sitios. Los propietarios de los establecimientos junto con el Gad cantonal, también deberían de unir esfuerzos para realizar una campaña de comunicación para hacer conocer al público en general, las bondades gastronómicas del cantón y de esta forma incitar a que estos visiten y prueben todo lo que les ha parecido atractivo en las redes sociales.
3	Que cada cantón se identifique con un producto gastronómico. Mejorar en los servicios y en el manejo y tratamiento de los productos.
4	Brindar promociones, brindar un mejor servicio al cliente, elaborar nuevos platillos.
5	Marketing Inversión en infraestructura
6	Formalidad, higiene, control sanitario, buena atención y práctica de los protocolos de bioseguridad
7	Mejor ambiente buena salubridad personal capacitado que sepan tratar al cliente
8	Ejecutar planificaciones para el fomento de las actividades turísticas donde se puede realizar las siguientes acciones: 1-Diseño y creación de una bio-corredor turístico gastronómico de los principales puntos del cantón. 2-Realizar flayers publicitarios sean en páginas web de los restaurantes o de los blogs culinarios con las tradiciones y recetas de los platos típicos en la página web del GAD cantonal. 3-Ejecutar ferias gastronómicas para impulsar las técnicas culinarias y nuevas recetas al público objetivo sean turistas nacionales o extranjeros.
9	Deberían ofrecer capacitaciones, talleres para todas las personas que están inmersas en el sector turístico y no sólo eso también se debería promocionar más al cantón y sus recursos naturales y patrimoniales.
10	Las autoridades deberían realizar capacitaciones, ferias gastronómicas para prepararlas en temas de atención al cliente, administración de sus negocios y un sin fin de temas para brindar un excelente servicio lo que le ayudaría a mejorar la imagen del cantón y si las autoridades no lo hacen debería haber lo que es la auto preparación.

Fuente: Elaboración propia

Entre las respuestas de más preponderancia, se encuentran la realización de ferias gastronómicas, efectuar capacitaciones constantes, mejoras en la atención al cliente, crear un bio-corredor turístico gastronómico de los principales puntos del cantón, entre otros.

### 3.3 Propuesta

Al inicio de la investigación se planteó como objetivo diseñar varias estrategias para el fortalecimiento de la gastronomía manabita y de esta forma contribuir al desarrollo del cantón Jaramijó. A continuación, se ubican los aspectos claves de ésta.

#### **Problema:**

En el cantón Jaramijó se detectan falencias en cuanto a la atención al cliente, falta de promoción y publicidad de la oferta gastronómica, pocas señaléticas, accesibilidad, entre otros. Dichos aspectos no aportan al progreso de las actividades turísticas.

#### **Meta:**

Las actividades están dirigidas en potenciar las deficiencias actuales, mejorando la atención al cliente, aumentando la promoción y publicidad del destino, entre otros aspectos.

En la tabla 11, se detallan con precisión estas acciones.

Tabla 11. Estrategias

Actividades	Objetivos	Tiempo	Recursos a emplear	Responsables	Beneficiarios
Capacitaciones sobre la calidad del servicio	Potenciar las destrezas y habilidades de los colaboradores	Cada 3 meses	Tecnológicos, humanos y financieros	GAD Gestores turísticos	Prestadores de servicios turísticos
Promocionar y publicitar el destino	Elevar la llegada de turistas	Cada 4 meses	Tecnológicos, humanos y financieros	GAD Gestores turísticos	Prestadores de servicios turísticos
Aplicación de protocolos de bioseguridad	Mayor seguridad en temas de salud	Cada 5 meses	Tecnológicos, humanos y financieros	GAD Gestores turísticos	Prestadores de servicios turísticos
Charlas sobre nuevas modalidades de negocios	Incrementar la oferta turística	Cada 3 meses	Tecnológicos, humanos y financieros	GAD Gestores turísticos	Prestadores de servicios turísticos
Eventos como casas abiertas para promocionar la gastronomía manabita	Aumentar la competencia interna	Cada 4 meses	Tecnológicos, humanos y financieros	GAD Gestores turísticos	Prestadores de servicios turísticos

Fuente: Elaboración propia

Desde luego, las actividades mencionadas en esta propuesta deben ser analizadas por las autoridades locales, para que se determine si estas son propicias y contribuyen a mejorar la situación actual, en torno a las deficiencias en el cantón Jaramijó.

Los recursos financieros para ejecutar la misma, deben ser propiciados por los organismos ya sean públicos o privados. Asimismo, se requiere de una evaluación y control, la cual permita analizar los niveles de alcance de la propuesta.

Del mismo modo, los principales beneficiarios de la puesta en marcha de estas actividades serán los prestadores de servicios turísticos del cantón, los habitantes, turistas y visitantes en general.

En el anexo 1, se muestra el oficio dirigido al cabildo del cantón Jaramijó Sr. Simetrio Calderón Álava. En dicho documento se realiza la petición para que la propuesta desarrollada en esta investigación sea analizada por las autoridades competentes en materia de turismo del GAD.

Del mismo modo, luego de realizar esta petitoria al cabildo de Jaramijó y después de varios días de espera, la resolución fue positiva. Es decir, que la propuesta fue aceptada por el gobierno y será aplicada. En el anexo 5, se muestra dicho documento que avala lo anterior.

## CONCLUSIONES

1. A través de la investigación desarrollada se determina que la gastronomía manabita tiene una gran incidencia en el desarrollo de los destinos y en el cantón Jaramijó no es la excepción. Los platos típicos que se ofertan en la región son un atractivo muy importante para que los turistas acuden a esta localidad, aunque el cantón también posee otras actividades.
2. En pro del diagnóstico de la gastronomía manabita en el cantón Jaramijó, se elabora un instrumento de encuesta aplicado a los turistas y visitantes que acuden a esta localidad. Para mayor veracidad de los datos recabados se aplica el muestreo aleatorio simple.
3. Los encuestados consideran que la gastronomía manabita es un factor de gran atracción para que los turistas visiten esta localidad. Entre los aspectos deficientes se encuentran: la gestión turística, falta de personal calificado, mala atención al cliente escasa diversificación de la oferta. Por lo cual, los consultados proponen medidas como realizar capacitaciones al personal de servicios, mejorar la infraestructura, mejorar la accesibilidad, colocar señaléticas, entre otros aspectos que aporten al fortalecimiento de las actividades turísticas en el cantón Jaramijó.
4. Por su parte, los entrevistados manifiestan que la gastronomía manabita incide de manera positiva en los flujos turísticos que acuden al cantón Jaramijó. No obstante, se denotan una serie de deficiencias que no aportan de manera efectiva al desarrollo de las actividades, entre las cuales se encuentran la falta de capacitación al personal, baja infraestructura, limitada oferta, entre otras.
5. La propuesta como tal posee varias estrategias enfocadas en el fortalecimiento de la gastronomía manabita y contribuir al desarrollo de las actividades turísticas del cantón Jaramijó. Entre las acciones a implementar se destacan: realizar más capacitaciones sobre la calidad del servicio, manejo de situaciones conflictivas y demás. También realizar más promoción y publicidad de la oferta turística, realizar eventos como ferias, entre otros.

## **RECOMENDACIONES**

1. La gastronomía manabita aporta muchos beneficios a los cantones de la provincia. En el cantón Jaramijó también se ofertan una gran cantidad de estos platos típicos de la región, no obstante, se debe mejorar en cuanto a la atención al cliente, infraestructura, accesibilidad, conectividad y sobre todo promocionar de mejor manera las actividades que se desarrollan en el destino.
2. Las autoridades cantonales y gestores turísticos deben prestar atención a las deficiencias reveladas en este estudio. Por consiguiente, se exhorta a realizar mesas de trabajo y planificar actividades que aporten a mejorar aspectos que actualmente no generan total satisfacción al momento de realizar la práctica del turismo.
3. Los resultados obtenidos en esta investigación pueden ser tomados en consideración para futuros estudios sobre temáticas similares en otros destinos. La propuesta diseñada en este proyecto fue enviada al cabildo del cantón Jaramijó y esta recibió el visto bueno, por lo cual se deduce que será aplicada, sin embargo, se orienta a que se realice un control de dichas actividades para medir el nivel de alcance.

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. Arroyo, M. (2018). Importancia del turismo para el desarrollo local de la provincia de Manabí. *Revista electrónica Cooperación Universidad Sociedad. Volumen 3, No 1. Ecuador*, 44-49.
2. Contreras, E. (2013). La planeación estratégica requiere que las personas encargadas de tomar la planeación estratégica. *Pensamiento y gestión. ISSN 1657-6276*, 1-30.
3. Cunha, F., Coelho, M., & Coelho, M. (2018). Local food: benefits and failings due to modern agriculture. *SciELO*, 1-23.
4. Díaz, D. (2020). La cocina tradicional manabita como aporte al desarrollo turístico. Caso ciudad de Jama . *Trabajo de titulación previo a la obtención del Título de Ingeniera en Administración Turística y Hotelera*. Sangolquí , Pichincha , Ecuador : Universidad de las Fuerzas Armadas .
5. Duque, D. (2013). Cultura, montaña, mar y gastronomía . *Tesis de grado presentada como requisito para la obtención del título de Licenciatura en Arte Culinario*. Quito, Ecuador: Universidad Francisco de Quito .
6. Espinoza, L. (2013). *Manabí y su comida milenaria*. Manta: Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí. ISBN: 978-9942-775-58-0 .
7. Flores, J. (2020). El maridaje en la gastronomía manabita . *Proyecto de investigación previo a la obtención del Título de Licenciado en Turismo y Hotelería* . Ambato , Tungurahua , Ecuador : Universidad Técnica de Ambato .
8. Franco, A., & Mendoza, E. (2017). Análisis de la afluencia turística actual en la Comuna Montañita, parroquia Manglaralto y su impacto en el sector hotelero. *Trabajo de titulación previo a la obtención del título de Licenciado de Administración de Turismo*. La Libertad , Ecuador: Universidad Estatal Península de Santa Elena.
9. GAD. (2014). *Plan de Ordenamiento Teritorial del cantón Jaramijó 2014-2019*. Jaramijó: GAD .
10. García, N. (2017). Modelo de gestión para fomentar el desarrollo turístico de las comunidades manabitas, Ecuador. *Revista Cultur*, 81-108.
11. Jácome, M. (2020). La comida tradicional manabita como aporte al desarrollo turístico: Caso ciudad de Jama . *Trabajo de titulación, previo a la obtención del título de Ingeniera en Administración de Empresas Turísticas* . Jama , Manabí, Ecuador : Universidad de las Fuerzas Armadas .
12. Jácome, V., Dueñas, P., & Calvache, J. (2015). Elaboración de un plan de desarrollo

- turístico sostenible para el cantón Jaramijó de la provincia. *Universidad Agraria del Ecuador* , 1-20.
13. Martínez, C. (2018). *Investigación descriptiva: definición, tipos y características.* .
  14. Meléndez, M., & Cañez, G. (2009). La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local: el caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México. *Estudios sociales. ISSN 0188-4557*, 1-11.
  15. Mendoza, L. (2015). La gastronomía manabita y su aceptación en los consumidores del sector Las Orquídeas, Guayaquil . *Trabajo de investigación previo a la obtención del título de Ingeniero en Diseño Gráfico* . Guayaquil , Guayas, Ecuador : Universidad de Guayaquil .
  16. Mintur. (2019). *Plan Nacional de Turismo 2030*. Quito: Ministerio de Turismo.
  17. Montenegro, A. (2016). *Cocina Tradicional Ecuatoriana. Trabajo de titulación presentado como requisito para la obtención del título de Licenciada en Arte Culinario y Administración de Alimentos y Bebidas*. Quito, Pichincha, Ecuador : Universidad San Francisco de Quito .
  18. Nations, U. (2021). *Covid-19 and Tourism an update*. United Nations on Trade and Development.
  19. Neil, A., & Suárez, L. (2018). *Procesos y Fundamentos de la Investigación Científica*. Machala- Ecuador: Editorial UTMACH, 2018. ISBN: 978-9942-24-093-4.
  20. OMT. (2017). *Red de Gastronomía. Plan de acción*. Medellín : Organización Mundial del Turismo.
  21. OMT. (2017). *Segundo informe de la OMT sobre turismo gastronómico: sostenibilidad y gastronomía.* . Madrid, España : Organización Mundial del Turismo.
  22. OMT. (2019). *Definiciones del Turismo*. Madrid, España : Organización Mundial del Turismo.
  23. Rodríguez, A., & Pérez, A. (2017). Métodos científicos de indagación y de construcción del conocimiento. *Revista EAN*, 82. <https://doi.org/10.21158/01208160.n82.2017.1647>, 179-200.
  24. Rojas, R. (2013). *Guía para realizar investigaciones sociales*. México, D.F. Plaza y Valdés.
  25. Vega, V., Freire, A., Díaz, I., Real, E., Alarcón, M., & Aguilera, P. (2018). Gastronomía ecuatoriana y turismo local . *Revista Dilemas Contemporáneos: Educación, Política y Valores*, 1-17.
  26. Vega, V., Freire, A., Díaz, N., Real, E., Alarcón, M., & Aguilera, P. (2018). Gastronomía

- ecuatoriana y turismo local. *Revista Dilemas Contemporáneos: Educación, política y valores*, 1-12.
27. Vera, F, & Vera, J. (2015). Gastronomía manabita: Problemáticas que ocasionan la pérdida de la identidad y el valor patrimonial. *Jornadas Académicas Turismo y Patrimonio* , 149-151.
28. Vera, J., & Varela, A. (Junio de 2017). Circuito gastronómico para la preservación y fortalecimiento de la identidad cultural en la provincia de Manabí. *Tesis previo a la obtención del título de Ingeniero en Turismo* . Calceta, Manabí, Ecuador: Escuela Superior Politécnica Agropecuaria de Manabí Manuel Félix López .
29. Yépez, C., & Mejía, K. (18 de Septiembre de 2015). Propuesta para un plan de desarrollo turístico del cantón Jaramijó, provincia de Manabí . *Proyecto de Titulación previo a la obtención del Título de: Ingeniero en Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras*. Guayaquil, Guayas, Ecuador: Universidad Católica Santiago de Guayaquil.

## ANEXOS

Anexo 1. Oficio emitido al GAD Jaramijó, dirigido al señor alcalde.



Jaramijó, 07 de febrero del 2022.

Se: Simetrío Calderón Álava  
**ALCALDE DEL GAD. "JARAMIJÓ".**  
Ciudad. -

De mis consideraciones:

De ante mano Felicitándole por su excelente labor y contribución para el desarrollo de nuestro Cantón, deseándole lo mejor en su gestión.

Solicitarle de manera comedida, como estudiante de la Universidad Laica "Eloy Alfaro" de Manabí de la Facultad Hotelería y Turismo, nos reciba la propuesta para el fortalecimiento de las actividades gastronómicas y turísticas en el cantón. Esta petición se efectúa como parte del proceso de Titulación, perteneciente al Proyecto de Investigación, con el tema a desarrollar **"GASTRONOMÍA MANABITA Y SU AFLUENCIA TURÍSTICA EN EL CANTÓN JARAMIJÓ, PROVINCIA DE MANABÍ"**

Esperamos contar con su debida colaboración, aportación y aprobación de este requisito. Muy agradecimientos por su atención.

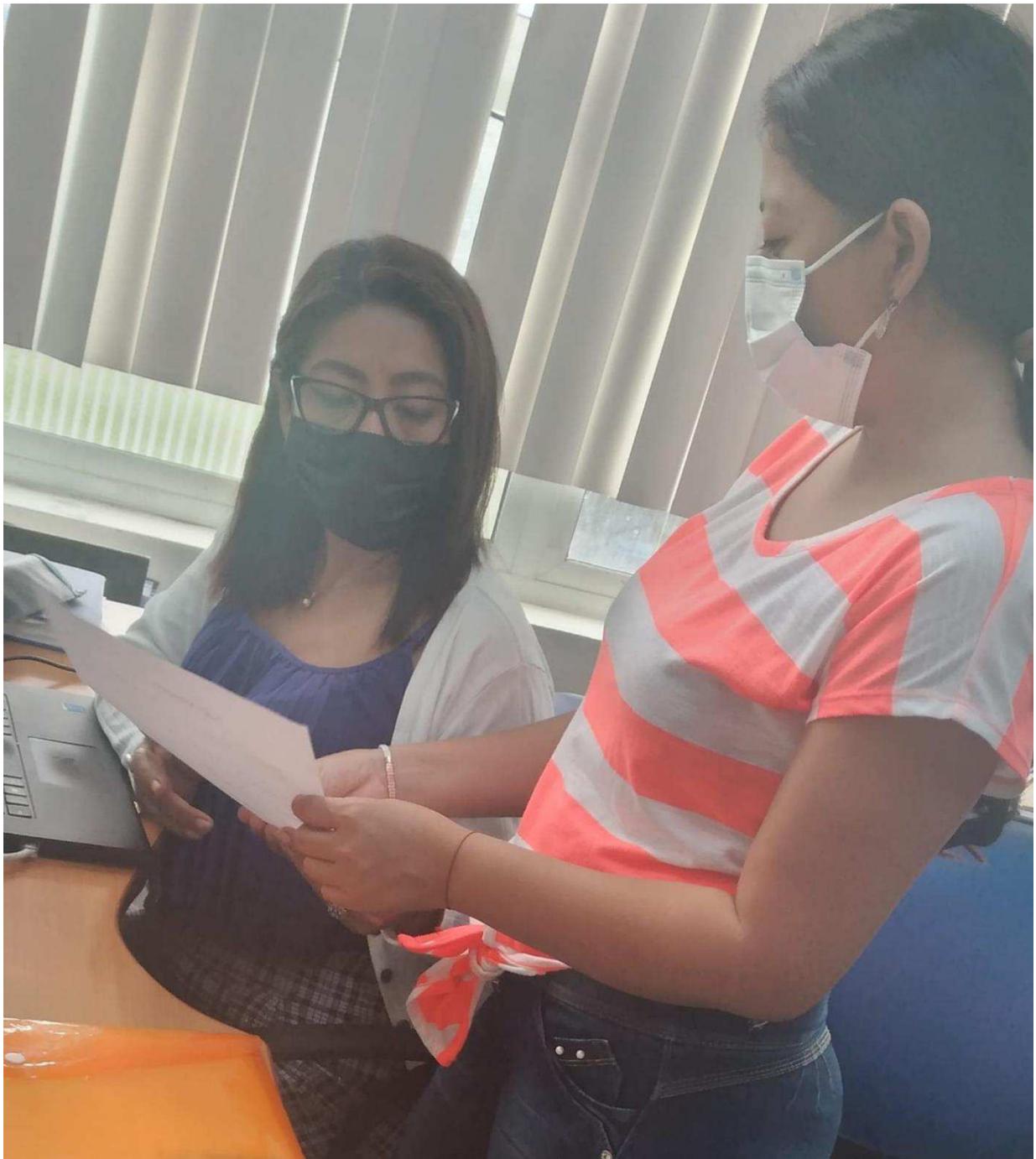
Muy Atentamente:



Kelly Yuleisy Hernández Meru  
Estudiante



Anexo 2. Entrega oficial del oficio en el GAD Jaramijó



### Anexo 3. Entrevista al chef Fabricio Quijije



### Anexo 4. Encuesta al Ing. Abel Ávila



Anexo 5. Respuesta al oficio por parte de la Unidad de Turismo, Patrimonio y Cultura unidades competentes del GAD municipal de Jaramijó.



**GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO DEL CANTÓN JARAMIJÓ**  
Creado el 26 de abril de 1996, registro oficial No. 306  
**DIRECCIÓN DE DESARROLLO DE LA COMUNIDAD**  
**UNIDAD DE TURISMO Y PATRIMONIO**  
**CULTURAL**

Oficio No. GADCJ-GMF-CT-006-2022  
Jaramijó, 14 de Febrero del 2022

Señor  
Simetrio Calderón Alava  
ALCALDE DEL CANTÓN JARAMIJÓ  
Ciudad.-

C.C. KELLY HERNÁNDEZ MERO- ESTUDIANTE ULEAM.

De mis consideraciones:

En atención a memorandum N.º 0209-SACA- AJ-GAD-2022 de fecha 7 de febrero 2022, suscrito por usted, donde se adjunta oficio suscrito por la Srita. Kelly Yuleisy Hernández Mero, estudiante de la FACULTAD DE HOTELERÍA Y TURISMO solicitando se reciba la propuesta **"Fortalecimiento de las actividades gastronómicas y turísticas en el cantón Jaramijó, Provincia de Manabí"**, como parte del proceso de Titulación, cuyo Proyecto de Investigación es el Tema **"GASTRONOMÍA MANABITA Y SU AFLUENCIA TURÍSTICA EN EL CANTÓN JARAMIJÓ, PROVINCIA DE MANABÍ**.

Una vez revisada la propuesta de la mencionada estudiante, cabe indicar que es factible la aplicación de la propuesta adjunta a este documento. La misma que se compagina con el Programa Nacional de Capacitación Turística, PNCT, liderado por el Ministerio de Turismo del Ecuador, con los GAD'S a nivel nacional, que constituye en una herramienta pionera que tiene como objetivo fortalecer al sector turístico mejorando las habilidades, destrezas y conocimientos técnicos del talento humano para la ejecución eficiente de actividades, tareas y funciones que realizan en el día a día, mejorando los estándares de calidad en la prestación de servicios turísticos y de esa forma generando una mayor competitividad sistémica del sector.

Particular que comunico a usted para los fines pertinentes.

Con atento saludo,



Lic. Gecondá Menéndez Franco  
**UNIDAD DE TURISMO, PATRIMONIO Y CULTURA.**  
GAD-JARAMIJÓ. [jessesiname@a10@fomai.com](mailto:jessesiname@a10@fomai.com)

