

UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ.

Facultad de Hotelería y Turismo.

Carrera de Turismo.



**PROYECTO DE TITULACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE
INGENIERO EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS.**

TEMA:

**RELACIÓN ENTRE LA EXISTENCIA DE LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL Y
DESARROLLO TURÍSTICO DEL CANTÓN MANTA.**

AUTORES:

BORRERO ZAMBRANO NATHALY LISBETH

FERNÁNDEZ ZAMBRANO KARLA MELINA

TUTOR RESPONSABLE:

A.S. CARLOS PIGUAVE MERO, M.G.

MANTA, FEBRERO DEL 2022

CERTIFICACIÓN

En calidad de docente tutor 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 las estudiantes Borrero Zambrano Nathaly Lisbeth y Fernández Zambrano Karla Melina, legalmente matriculada en la carrera de Turismo, período académico 2021 (2), cumpliendo el total de 400 horas, bajo la opción de titulación de Proyecto de Investigación, cuyo tema del proyecto o núcleo problémico es “Relación entre la existencia de la gastronomía ancestral y desarrollo turístico del cantón Manta”. 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, febrero 2022

Lo certifico

A.S. Carlos Rolando Piguave Mero, Mg.

Docente Tutor

Área: Turismo

AUTORÍA

El presente trabajo realizado previo a la obtención del título de ingeniero de Administración de Empresas Turísticas, con el tema RELACIÓN ENTRE LA EXISTENCIA DE LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL Y EL DESARROLLO TURÍSTICO DEL CANTÓN MANTA, corresponde únicamente a los autores, de tal manera que si se dispone de la información de este documento ubicar los respectivos créditos.

Borrero Zambrano Nathaly Lisbeth
C.I: 0941972986

Fernández Zambrano Karla Melina
C.I: 1316217569

APROBACIÓN DEL INFORME POR EL TRIBUNAL AUTOR

El tribunal evaluador certifica:

Que, el trabajo de carrera, titulado “**RELACIÓN ENTRE LA EXISTENCIA DE LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL Y DESARROLLO TURÍSTICO DEL CANTÓN MANTA**”, ha sido realizado y concluido por las señoritas Borrero Zambrano Nathaly Lisbeth y Fernández Zambrano Karla Melina; el mismo que ha sido controlado y supervisado por los miembros del tribunal.

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

Para dar testimonio y autenticidad, Firmamos:

**PRESIDENTE DEL
TRIBUNAL**

Lcdo. Marco Duran

**MIEMBRO DEL TRIBUNAL
DE TITULACIÓN**

Ing. Lizandro Molina

**MIEMBRO DEL TRIBUNAL
DE TITULACIÓN**

Lcda. Dallas Hormaza

**DOCENTE TUTOR DE
TITULACIÓN**

A.S. Carlos Piguave Mero, Mg.

Borrero Zambrano Nathaly Lisbeth

Fernández Zambrano Karla Melina

ESTUDIANTES

DEDICATORIA

El presente proyecto de investigación está dedicado con mucho amor a nuestros padres, por ser nuestro soporte, confiar en nosotras, brindarnos su apoyo incondicional, aconsejarnos e inculcarnos valores, y permitirnos llegar hasta aquí.

A nuestros hermanos por estar presentes. A nuestra familia por los buenos deseos y el apoyo brindado en este largo proceso. A nuestras amigas por su compañía y por hacer más sencillo este periodo. A nuestras mascotas por acompañarnos en los momentos de trabajo.

A nuestros tutores del proyecto de investigación, por darnos la guía adecuada y las explicaciones correctas para poder desarrollar nuestra investigación de mejor manera.

Y, por último, cada una de las investigadoras quiere dedicar este proyecto a su compañera, ya que, gracias al esfuerzo y apoyo mutuo, fue posible finalizar con este proceso.

ÍNDICE DE CONTENIDO	CERTIFICACIÓN.....	2
APROBACIÓN DEL INFORME POR EL TRIBUNAL AUTOR		3
DEDICATORIA.....		4
ÍNDICE DE CONTENIDO		5
INDICE DE TABLAS.....		8
RESUMEN.....		9
ABSTRACT.....		10
INTRODUCCIÓN		11
Planteamiento del problema.....		12
Objeto y campo de acción		13
Objetivo general		14
Objetivos específicos		14
CAPÍTULO I MARCO TEÓRICO		15
Turismo		15
Desarrollo Turístico		16
Desarrollo Turístico en la provincia de Manabí.....		17
Desarrollo turístico de Manta		18
Gastronomía ancestral.....		18
Gastronomía ancestral de Manabí y Manta		19

Características de la Gastronomía Ancestral	20
Patrimonio inmaterial.....	21
Patrimonio inmaterial del Ecuador	22
Declaratoria de la cocina tradicional Manabita como patrimonio cultural inmaterial del Ecuador	23
CAPITULO II DISEÑO METODOLÓGICO	24
Enfoque	24
Métodos de investigación	24
Método Analítico-sintético	25
Método Explicativo.....	25
Método Descriptivo.....	25
Método Inductivo.....	26
Técnicas de investigación.....	26
Revisión documental.....	26
Entrevista	26
Instrumentos	27
Cuestionario	27
Población y Muestra.....	27
CAPITULO III RESULTADOS Y DISCUSION.....	29
CONCLUSIONES.....	57

RECOMENDACIONES	58
BIBLIOGRAFÍA.....	59
ANEXOS.....	63

INDICE DE TABLAS

Tabla 1 <i>Muestra considerada para llevar a cabo las entrevistas</i>	29
Tabla 2 <i>Características de la gastronomía ancestral</i>	30
Tabla 3 <i>Pregunta 1: ¿Considera que la gastronomía ancestral contribuye al desarrollo turístico del cantón Manta? ¿Por qué?</i>	33
Tabla 4 <i>Pregunta 2: Según su criterio ¿Como se ha desarrollado el turismo de Manta en los últimos años?</i>	36
Tabla 5 <i>Pregunta 3: ¿Considera que la gastronomía típica ancestral promueve el volumen de visitas de turistas al cantón Manta? ¿Por qué?</i>	39
Tabla 6 <i>Pregunta 6: ¿Considera que las acciones ejecutadas por el GAD Manta con relación a la gastronomía ancestral han logrado promover el desarrollo turístico del cantón?</i>	41
Tabla 7 <i>Pregunta 4: ¿Qué platos típicos del cantón usted considera que cumplen con las siguientes características de la gastronomía ancestral?</i>	44
Tabla 8 <i>Pregunta 1: ¿Considera que la gastronomía ancestral contribuye al desarrollo turístico del cantón Manta? ¿Por qué?</i>	46
Tabla 9 <i>Pregunta 5: ¿Considera usted que la difusión y promoción de dichos platillos logra fortalecer la identidad cultural y el desarrollo turístico del cantón? ¿Por qué?</i>	49
Tabla 10 <i>Pregunta 6: ¿Considera que las acciones ejecutadas por el GAD Manta con relación a la gastronomía ancestral han logrado promover el desarrollo turístico del cantón?</i>	51
Tabla 11 <i>Pregunta 7: Durante su trayecto como profesional en la materia, ¿Ha realizado alguna acción o actividad que permita fortalecer la identidad cultural y del desarrollo turístico del cantón con respecto a la gastronomía ancestral?</i>	54

RESUMEN

El proyecto de investigación presentado tiene como objetivo analizar la relación entre la existencia de la gastronomía ancestral y el desarrollo turístico del cantón Manta. La información recopilada permitió obtener conocimientos acerca del tema en cuestión, para esto se utilizó un enfoque cualitativo, debido a que permite conocer de una forma más explícita la información que se requería, además, se aplicaron los métodos analítico sintético, explicativo, descriptivo e inductivo, pues colaboran con la visión de los resultados en lo que respecta a la gastronomía ancestral y su impacto en el turismo del cantón, asimismo fue necesario aplicar técnicas fundamentales, la revisión documental para obtener conceptos del tema y la entrevista a representantes de la dirección de turismo de Manta, expertos en gastronomía local y propietarios de establecimientos de restauración, la cual se realizó a través de la herramienta de cuestionario. Los resultados arrojaron que las principales características de la gastronomía ancestral se relacionan con la procedencia de la materia prima, la cual debe ser autóctona de la zona, la manera de preparación y los hábitos y forma de vida de las comunidades, además, el desarrollo turístico del cantón se vio afectado por la llegada del Covid 19 pero se realizan múltiples acciones para acrecentarlo, y, la gastronomía ancestral contribuye con este desarrollo ya que incentiva a los turistas a visitarlo. En concordancia con lo analizado, el seguir valores tradicionales dentro del campo gastronómico es necesario para promocionar el progreso turístico del cantón Manta, por lo tanto, la relación entre ambas temáticas es indispensable.

Palabras clave: gastronomía ancestral, gastronomía, desarrollo, turismo, patrimonio inmaterial.

ABSTRACT

The research project presented aims to analyze the relation between the existence of ancestral gastronomy and the tourist development of the Manta canton. The information collected allowed us to obtain knowledge about the subject in question. For this a qualitative approach was used because it allows to know in a more explicit way the information that was required. In addition, the synthetic, explanatory, descriptive and inductive analytical methods were applied. Since they collaborated with the vision of the results regarding the ancestral gastronomy and its impact on the tourism of the canton. It was also necessary to apply fundamental techniques. The documentary review to obtain concepts of the subject and the interview with representatives of the direction of tourism of Manta. Experts in local gastronomy and owners of restoration establishments, which was carried out through the questionnaire tool. The results showed that the main characteristics of the ancestral gastronomy are related to the origin of the raw material, which must be native to the area, the way of preparation and the habits and way of life of the communities. Adding on, the tourist development of the canton was affected by the arrival of COVID-19, but multiple actions were carried out to increase it. The ancestral gastronomy contributes to this development since it encourages tourists to visit it. In accordance with what was analyzed, following traditional values within the gastronomic field is necessary to promote the tourist progress of the Manta canton. Therefore, the relation between both themes is essential.

Keywords: ancestral gastronomy, gastronomy, development, tourism, intangible heritage.

INTRODUCCIÓN

Se considera gastronomía ancestral a aquellas técnicas culinarias ancestrales que se encargan de definir la identidad cultural de un lugar determinado. Según Fusté-Forné (2016), a nivel mundial la gastronomía es un símbolo territorial que muestra nuestra cultura y nos define como seres humanos arraigados en un lugar determinado. Es así como la gastronomía ancestral asociada a cada entorno forma parte del patrimonio social, y es la huella de su identidad reflejada a través de la agricultura, los productos, o los métodos de preparación, distribución y consumo, que son nuestros, pero a la vez de un trasfondo cultural desconocido.

En lo que respecta a gastronomía ancestral, Ecuador posee una cultura gastronómica muy variada gracias a que cuenta con una auténtica identidad cultural, según Montalván y Cabrero (2019), en la cocina ecuatoriana predomina la variedad de ingredientes y debe considerarse que el país cuenta con tres diferentes tipos de recursos culinarios relacionados a sus distintas regiones biogeográficas: las costas del Océano Pacífico, las islas Galápagos, los Andes, y por último la selva amazónica, por lo que la cocina gira en torno a estas tres fuentes de ingredientes, logrando que las culturas de la zona puedan elaborar diversos platos autóctonos, con un gran potencial turístico.

En este mismo sentido, Regalado (2015) comenta que en Manabí la gastronomía es una de las actividades que mayor prestigio ha alcanzado en las últimas décadas, es parte de un producto turístico, que, gracias al patrimonio alimentario, incorpora no solo a la comida en sí, sino a sus portadores, a quienes cultivan, procesan los alimentos. Esto quiere decir que, en la provincia de Manabí, la gastronomía juega un papel importante, ya que contiene gran variedad de platos y de formas de preparación que llama la atención del público visitante.

Manabí posee conocimientos ancestrales que se utilizan en la actualidad y les dan un toque especial a sus comidas, convirtiendo este aspecto en uno de los puntos fuertes de la provincia turísticamente, la gastronomía tradicional ha tenido una gran repercusión, por lo que desde el año 2018 fue declarada por el Ministerio de Cultura y Patrimonio y el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural como Patrimonio Cultural Inmaterial del Ecuador (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, 2018). Manta, al ser uno de los cantones que conforman la provincia de Manabí, cuenta con varias de sus técnicas gastronómicas utilizadas, representando un gran aporte a su gama de platillos.

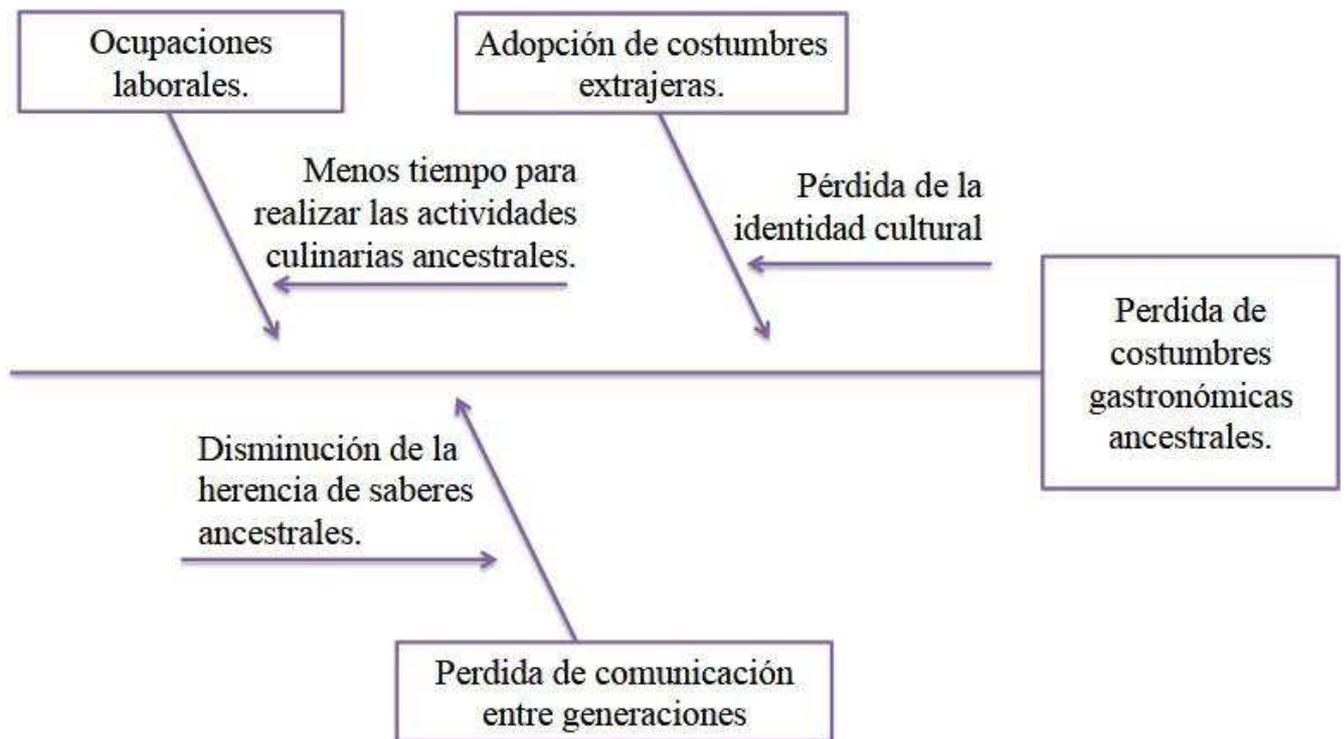
Planteamiento del problema

En la actualidad los métodos de preparación de alimentos tradicionales están perdiendo relevancia debido a que las nuevas ocupaciones laborales exigen más tiempo personal e interfieren en el mismo provocando que cada vez sea menos posible realizar estas actividades culinarias por esta razón son escasos los lugares en donde la gastronomía ancestral predomina (Atencio & España, 2019).

Por otro lado, las nuevas tendencias y la acogida de otras costumbres culinarias provenientes de otras culturas han ocasionado que las técnicas gastronómicas autóctonas de un país se vayan disipando a través del paso de las nuevas generaciones, ocasionando la pérdida de la identidad cultural (Atencio & España, 2019).

Además, la pérdida de comunicación entre antecesores y sus descendientes, debido al poco interés de los jóvenes y la desaparición de los miembros de generaciones antiguas, han ocasionado que disminuya la herencia de saberes ancestrales incluyendo la gastronomía (Atencio & España, 2019).

A efecto de mejor comprensión se delimita en el siguiente recurso “diagrama Ishikawa”, las causas y los efectos de la problemática. El diagrama Ishikawa es una herramienta creada por el licenciado en química japonés Dr.Kaoru Ishikawa en el año 1943 y utilizada para facilitar el análisis de problemas mediante un esquema gráfico que ayuda a estructurar la información, es conocido también como espina de pescado o diagrama causa-efecto (Ponce & Valenzuela, 2000).



Para el siguiente proyecto se ha planteado la siguiente pregunta de investigación: ¿Cuál es la relación existente entre la gastronomía ancestral y desarrollo turístico del cantón Manta?

Objeto y campo de acción

Relación entre la existencia que hay entre la gastronomía ancestral de Manta y su repercusión directa en el desarrollo turístico del cantón. La investigación se llevó a cabo en el

cantón Manta, donde se buscó resaltar la importancia de la gastronomía ancestral y la relación existente con respecto al desarrollo turístico de dicho cantón.

Objetivo general

- Analizar la relación entre la existencia de la gastronomía ancestral y el desarrollo turístico del cantón Manta.

Objetivos específicos

- Identificar las características de la gastronomía ancestral a través de la fundamentación teórica referencial.
- Analizar el desarrollo turístico de Manta en la actualidad.
- Reconocer los principales platos gastronómicos que cumplen con las principales características de la gastronomía ancestral.
- Mostrar la relación entre la existencia de la gastronomía ancestral y el desarrollo turístico de Manta.

CAPÍTULO I MARCO TEÓRICO

En el presente apartado se darán a conocer varias definiciones de los términos más relacionados con la temática de este proyecto de investigación, con el fin de que se logre comprender de mejor manera cada uno de los elementos que pueden integrarla, correspondiendo a los objetivos propuestos.

Turismo

Según la Organización Mundial del Turismo (2008), el turismo es un fenómeno social, cultural y económico que supone el desplazamiento de personas a países o lugares fuera de su entorno habitual por motivos personales, profesionales o de negocios. Esas personas se denominan viajeros (que pueden ser o bien turistas o excursionistas; residentes o no residentes) y el turismo abarca las actividades que realiza, algunas de las cuales suponen un gasto turístico”. De esta manera el turismo se relaciona con el movimiento de las personas desde su lugar de origen a otro con un fin específico, pero de manera temporal.

Así mismo, el turismo también puede describirse como un proceso societario que explica como las poblaciones desarrolladas tienen la oportunidad de emprender viajes fuera de su sitio de residencia e inclusive de pernoctar en sitios de su agrado, donde pueden ejercer actividades recreativas que les satisfacen y recrean sus energías y su desgastada fuerza de trabajo, proceso que se caracteriza por sus profundos impactos en la economía a escala macro y microeconómica, así como a escala macro y micro espacial y que induce también cambios sociales en tanto en los lugares de destino como en los lugares que emiten los turistas (Hiernaux-Nicolas, 2002).

Por lo tanto, se puede definir al turismo como aquel proceso que involucra a la sociedad en actividades que incluyen un desplazamiento a sitios distintos al lugar de residencia al que pertenece

con una motivación en específico, el uso de servicios dentro de la zona visitada, pernoctación y la realización de actividades recreativas, con el fin de satisfacer necesidades en su mayoría de ocio.

Desarrollo Turístico

El desarrollo turístico, se define como un proceso dinámico e integrador que ocurre en zonas o localidades, y que permite obtener como resultado final, el mejoramiento de las condiciones de vida de los habitantes, a través de la atención a ejes de desarrollo, orientados a aspectos económicos, ambientales, sociales, culturales, políticos y tecnológicos (Formichela, 2004).

Así mismo, el desarrollo turístico puede definirse específicamente como la provisión y el mejoramiento de las instalaciones y servicios idóneos para satisfacer las necesidades del turista, y definido de una manera más general, puede también incluir los efectos asociados, tales como la creación de empleos o la generación de ingresos (Pearce, 1991).

Además, el turismo mundial es promovido por la OMT, y entre sus principales objetivos está incrementarlo, y que sea una de las opciones más viable y sostenible económicamente para muchos países, lo que se ha logrado en países desarrollados ya que se ha convertido en una fuente de ingreso importante, sin embargo, el panorama es diferente en el caso de los países en vías de desarrollo, ya que en la mayoría se observa una despreocupación muy marcada al no aprovechar, crear y cuidar el entorno turístico natural (Arroyo, 2018).

En este sentido, el desarrollo turístico se puede interpretar como aquel proceso que se encarga de proponer alternativas para mejorar tanto la calidad de vida de los habitantes que residen en el destino como satisfacer las necesidades de los turistas, a través de estrategias como la renovación de la planta o creación de planes de desarrollo, con el fin de obtener una evolución en varios aspectos sociales como la generación de ingresos o la creación de empleos.

Desarrollo Turístico en la provincia de Manabí

Arroyo (2018), en su artículo “Importancia del turismo para el desarrollo local de la provincia Manabí”, destaca la necesidad de dinamizar la economía manabita en el ámbito turístico, mediante la puesta en marcha de actividades que permitan, direccionarlo a un desarrollo local comunitario, lograr su sostenibilidad, cuidar los espacios naturales turísticos, y explotar los recursos de forma planificada, comprometida con la sociedad y el medio ambiente, lo que permitirá que pueda formar parte del desarrollo territorial, fortalezca sus dinámicas económicas, sociales y culturales, y facilite la articulación de cada componente del sistema turístico.

Por otro lado, Carreño, Doumet y García (2016), plantean que el sistema turístico en la provincia de Manabí fue afectado considerablemente (post terremoto del 16 de abril), y constituye un objetivo de estudio y de diagnóstico en la actualidad, integrando elementos como: la superestructura turística, infraestructura, facilidades, comunidad, recursos turísticos, empresa privada, turistas y producción agropecuaria que se proyectan a dimensiones multisectoriales enfocadas al desarrollo e integración de todos sus elementos. Del mismo modo Proaño & Ramírez (2017), sostienen que la actividad turística se convierte en un componente esencial de acción integrada en territorios locales, sin embargo, el impulso de la misma provoca beneficios y deterioros en cantones costeros.

Estos datos dan a conocer que la provincia de Manabí cuenta con varios atractivos que permiten que esta pueda desarrollarse de la mejor manera, representando una gran importancia sobre todo en niveles económicos, sin embargo, estas ventajas se ven afectadas por sucesos ocurridos como el terremoto del 16A, por lo tanto es necesario realizar planes y estudios para mejorar y evolucionar los recursos, las infraestructuras, y en consecuencia, la imagen de la provincia como destino, para garantizar un desarrollo más rápido.

Desarrollo turístico de Manta

El turismo en la ciudad de Manta se encuentra en un constante crecimiento logrando alcanzar un nivel alto de desarrollo en el Ecuador, gracias a que posee diversos atractivos naturales, culturales y paisajísticos, que la ubican como sitio de preferencia para el turista nacional e internacional, es así que para poder desarrollar de manera adecuada el turismo, el Gobierno Autónomo Descentralizado (GAD) adquiere competencias como la de planificar, promocionar, regular, gestionar y apoyar al desarrollo turístico, en todos sus ámbitos (Montalván P. , 2016).

Del mismo modo, uno de sus puntos fuertes es el convertirse en la parada principal de cruceros internacionales, que trae como beneficio la visita a los distintos atractivos, y que cada año ha ido aumentando, hasta la llegada de la enfermedad Covid 19 en el 2020. (Montalván P. , 2016).

Por lo tanto, el cantón Manta es un destino frecuente para aquellos turistas que buscan conocer los atractivos que posee, así mismo este sitio ha buscado adaptarse a diferentes situaciones que se presentan, por lo que ha alcanzado un buen desarrollo turístico mediante el correcto uso de diferentes competencias convirtiéndolo en un destino clave para los turistas.

Gastronomía ancestral

La gastronomía ancestral hace referencia a aquellos saberes ancestrales que constituyen conocimientos tradicionales de saberes y prácticas conservados a lo largo del tiempo por los pueblos originarios configurando una particularidad de su variada identidad entre distintas nacionalidades de pueblos indígenas y que han sido transmitidos por generaciones (Villalva & Inga, 2020).

Por otro lado, Hernández (2018), menciona que, en la actualidad, el significado de la comida de antaño ha cambiado drásticamente, pasando de ser considerada “comida de pobres” a convertirse en cocina tradicional que goza de las mejores consideraciones sociales, llegando a ser

percibida con orgullo por la población local como la más genuina gastronomía autóctona; aunque lo que se define como tradicional se ha modificado o ampliado en cuanto a cantidad, elaboración, significados y ámbitos de consumo.

De esta manera, se puede decir que la gastronomía ancestral se encarga de rescatar valores y saberes tradicionales en lo que a arte culinario se refiere con el fin de preservarlos y transmitirlos de generación a generación, y que siga manteniéndose como un símbolo digno de reconocimiento tradicional.

Gastronomía ancestral de Manabí y Manta

Vergara (2020), expresa que las culturas Las Vegas y Valdivia son las madres para todas las civilizaciones que han habitado estos territorios: Machalilla, Chorrera, Jama Coaque, Mantas, Japotó, en lo que a gastronomía se refiere, es así como el patrimonio gastronómico de la provincia de Manabí tiene impregnada en sus raíces la heredad transmitida de generación en generación por nuestras abuelas, quienes han custodiado estos conocimientos ancestrales de las culturas que nos han precedido.

De forma similar, Regalado (2015), manifiesta que Manabí cuenta con una oferta gastronómica de comidas tradicionales que se repiten a lo largo de su geografía en los restaurantes y paraderos turísticos, muy relacionado con la producción agrícola, cárnica, láctea y la actividad pesquera de cada sector.

Debido a que el cantón Manta se encuentra ubicado en la provincia de Manabí, lo referente a gastronomía ancestral se deriva de la transmisión del patrimonio gastronómico que se da de generación en generación (Vergara, 2020), además de su relación con la producción agrícola, cárnica, láctea y la actividad pesquera (Regalado, 2015). Es así que, según esta última autora, se destacan ofertas gastronómicas como encebollado, ceviches, estofado de murico, horneado de

albacora, hayacas, tongas, caldo y seco de gallina, torta de choclo, muchines, corviches, ceviche de pinchagua, empanadas de verde, bolones, tortillas de maíz, pan de yuca, camarón, pescado, pulpo, calamar, concha, arroz marinero

En otras palabras, Manabí puede caracterizarse por poseer una gran variedad de platillos ancestrales que se derivan del manejo culinario de elementos y técnicas tradicionales tomadas de culturas antiguas y que es posible encontrar en múltiples sectores de la provincia, incluido el cantón Manta, que posee una oferta gastronómica muy variada.

Características de la Gastronomía Ancestral

Para considerar a un platillo como ancestral, este debe poseer ciertas características. De acuerdo con Rodríguez (2019), un plato ancestral debe contener distintos hábitos, tácticas, técnicas o métodos de elaboración de alimentos que son concernientes a su concepto general y a su vez están relacionados a los ingredientes básicos de uso y autóctonos de cada sitio.

Asimismo, Unigarro (2010) manifiesta que la gastronomía ancestral necesita contener diversos hábitos alimentarios, técnicas, tiempos de preparación, rituales de consumo y una especie de domesticación sensorial que permiten complementar la experiencia culinaria.

Del mismo modo, la organización de las naciones unidas para la cultura, las ciencias y la educación (UNESCO), expone que la gastronomía ancestral comprende actividades agrarias, prácticas rituales, conocimientos prácticos antiguos, técnicas culinarias y costumbres y modos de comportamiento comunitarios ancestrales (UNESCO, 2010).

Por otro lado, Rodríguez (2018), identifica a platillos gastronómicos ancestrales basándose en tres características fundamentales:

- **Cocina de Reflejo Sociocultural:** Es el resultado de los productos de la tierra en un área en particular en función de las necesidades de las personas, influenciadas por la zona en la

que viven y la comida que tienen, razón por la cual han desarrollado diferentes métodos de cocción para cocinar un mismo producto, resultando en un amplio menú de recetas populares de diferentes lugares en el mismo país o región.

- **Cocina de Base:** Un plato de gastronomía ancestral se entiende como un plato que involucra técnicas y productos clásicos, que tratan de extraer todos los sabores naturales de los alimentos, por lo que constituye la base para la aparición de otro tipo de cocinas.
- **Cocina de Aprovechamiento:** En épocas antiguas nuestros antepasados no contaban con la tecnología necesaria para mantener los alimentos frescos, por lo que una de las características más representativas de la comida ancestral es el aprovechamiento de productos, por ejemplo, antes de tirarlos, se proponían a preparar diferentes recetas con los mismos productos.

En relación a los conceptos, Regalado (2015), hace referencia a características de gastronomía ancestral, vinculándolas particularmente con la gastronomía Manabita, siendo en este caso platillos típicos relacionados con la producción agrícola, cárnica y láctea; y/o la actividad pesquera de cada sector, además de tomar en cuenta factores como la ubicación geográfica, las tradiciones y la influencia de técnicas de cada cultura de los pueblos y señoríos precolombinos que se asentaron en el territorio.

De este modo puede deducirse que la gastronomía ancestral se encuentra ligada a múltiples formas tradicionales de cocción de alimentos en base a la necesidad y al uso de los productos que se consiguen en cada sitio, siendo estas sus principales características.

Patrimonio inmaterial

El patrimonio cultural inmaterial está formado por los elementos no físicos de la cultura, como la música, las fiestas y las tradiciones orales, además su carácter intangible y dinámico,

inmanente en el tiempo, implica una gran complejidad en lo que respecta a su estudio, conservación, difusión y reconocimiento social (González & Querol, 2014).

Así mismo, se entiende por "patrimonio cultural inmaterial" a los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas, que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural, el cual se transmite de generación en generación, y es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad y contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana (LEXISFINDER, 2008).

A partir de esta información, puede decirse que el patrimonio inmaterial es aquel que representa las tradiciones, expresiones o conocimientos relacionados a elementos intangibles como la cultura, las fiestas o técnicas culinarias de alguna región con el objetivo de preservarlas y promover la difusión de sus valores y su reconocimiento social.

Patrimonio inmaterial del Ecuador

El artículo 52 de La Ley Orgánica de Cultura del Ecuador menciona que el patrimonio intangible o inmaterial son todos los valores, conocimientos, saberes, tecnologías, formas de hacer, pensar y percibir el mundo, y en general las manifestaciones que identifican culturalmente a las personas, comunas, comunidades, pueblos y nacionalidades que conforman el Estado intercultural, plurinacional y multiétnico ecuatoriano (LEXISFINDER, 2016).

Esto quiere decir, que hace referencia al grupo de elementos intangibles, relacionados con la cultura de los pueblos ecuatorianos.

Declaratoria de la cocina tradicional Manabita como patrimonio cultural inmaterial del Ecuador

El 18 de octubre del año 2018 el Ministerio de Cultura y Patrimonio y el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural reconocen a la Cocina Tradicional Manabita como Patrimonio Inmaterial del Ecuador mediante una certificación otorgada en el marco de la Sesión Solemne por los 198 años de Independencia del cantón Portoviejo, gracias a la investigación de la comida manabita por parte del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Zonal 4, la participación comunitaria y el apoyo de Gobierno Autónomo Descentralizado del Cantón Portoviejo, en la que se recopilaron 142 fichas de cocinas tradicionales y se identificaron técnicas y conocimientos con mayor vigencia y arraigo cultural en la preparación de alimentos con la utilización de productos de la zona (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, 2018).

CAPITULO II DISEÑO METODOLÓGICO

El diseño metodológico es aquel que se encarga de crear una estructura que sirva para responder las interrogantes de la investigación y determinar las variables que van a ser estudiadas, con el fin de indicar las conclusiones que deben establecerse (Ñaupas, Mejía, Novoa, & Villagómez, 2014). El siguiente capítulo tiene como objetivo obtener la información necesaria para establecer la relación de la gastronomía ancestral manabita con el desarrollo turístico del cantón Manta mediante el desarrollo de diversos métodos y técnicas.

Enfoque

El enfoque de la presente investigación es de carácter cualitativo ya que se realizará una interpretación de los resultados obtenidos. Según Ñaupas, Mejía, Novoa & Villagómez (2014), el enfoque cualitativo hace referencia al uso de datos recolectados sin tomar en cuenta su cuantificación, en contraste, permite interpretar y comprender la información mediante la descripción de los fenómenos con el fin de reconstruir la realidad.

Métodos de investigación

Un método de investigación hace referencia al proceso que se debe seguir en un estudio para validar resultados (Ayala, 2021).

Según Munarriz (1992), la investigación cualitativa utiliza diferentes métodos como una serie de estrategias para recolectar datos para el razonamiento e interpretación, interpretación y predicción. Los métodos de investigación implementados en el presente proyecto se escogieron en base a los requisitos que el mismo demanda los cuales son:

Método Analítico-sintético

El método Analítico-sintético consiste en descomponer cada uno de los elementos existentes dentro de una investigación, con el fin de determinar su naturaleza, causas y efectos realizando un análisis general, considerando relacionar dichos elementos mediante la elaboración de una síntesis que expliquen los hechos. (Delgado, 2010).

En el presente proyecto investigativo se utiliza el método analítico-sintético, debido a que analiza los elementos que componen la temática, y se relacionan los mismos mediante una síntesis general.

Método Explicativo

El método explicativo se obtiene a partir del conocimiento empírico adquirido por el investigador, es decir que se basa en teorías y análisis obtenidas de forma directa, con este método se busca las causas y efectos de un tema de investigación y su objetivo es explicar que ocurre con el mismo, es decir conocer más a fondo sobre el mismo (Martinez, 2011).

En el presente proyecto de investigación se aplica y método explicativo debido a que se buscan despejar las causas y efectos que derivan del tema de investigación y el análisis obtenidas sobre el problema formulado se obtiene a partir de la experiencia las investigadoras.

Método Descriptivo

El método descriptivo busca especificar propiedades y características importantes de cualquier fenómeno que se analice para recoger información y analizar fenómenos (Fernández, Hernández, & Baptista, 2014). La presente investigación hace uso del método descriptivo, ya que describe definiciones y características importantes para conocer el tema en cuestión.

Método Inductivo

Se encarga de utilizar el razonamiento lógico para obtener conclusiones que parten de hechos particulares que se aceptan como válidos, para llegar a conclusiones de carácter general (Alvarado & Morán, 2010). La presente investigación hace uso del método inductivo debido a que se tomarán los resultados obtenidos para analizar la temática del proyecto.

Técnicas de investigación

Las técnicas de investigación son un conjunto de reglas y operaciones que se usan para el manejo de los instrumentos necesarios para la aplicación de los métodos (Alvarado & Morán, 2010). Las técnicas utilizadas para la realización del presente proyecto de investigación son:

Revisión documental

La revisión documental se define como un proceso mediante el cual, el investigador recolecta, analiza, y extrae la información contenida en documentos, con el fin de comprenderlos de manera más profunda (Hurtado, 2000). La presente investigación hace uso de esta técnica a través de búsquedas en la red e interpretación de la información dentro de otros proyectos, lo que permitió recolectar datos relacionados al tema del proyecto, con el fin de establecer el impacto que tiene la gastronomía ancestral en el desarrollo turístico del cantón Manta.

Entrevista

Se define como una reunión para intercambiar información entre una persona (el entrevistador) y otra (el entrevistado u entrevistados), mediante preguntas y respuestas que consiguen la construcción conjunta de significados respecto a un tema (Fernández, Hernández, & Baptista, 2014). La presente investigación hace uso de las entrevistas mediante dos modalidades: virtual y presencial. De forma presencial se visitaron ciertos establecimientos de restauración para

realizar las entrevistas a los propietarios y de forma virtual se crearon cuestionarios digitales y se los distribuyeron a través de un enlace.

Instrumentos

Son aquellos dispositivos o conectores que permiten capturar los datos a obtener para decidir si acepta o rechaza datos de investigación después de analizarlos (Alvarado & Morán, 2010). El instrumento utilizado para llevar a cabo la presente investigación fue el cuestionario.

Cuestionario

El cuestionario es una técnica utilizada para sondear opiniones provenientes de un grupo de individuos que tiene como fin concretar ideas, creencias o supuestos que posee el entrevistador con respecto al tema estudiado (Herrera, 2008). Para la presente investigación se planteó un cuestionario con 7 preguntas abiertas (ver anexo 1), el mismo que fue sometido a validación por especialistas con el fin de recibir sus criterios y realizar las respectivas correcciones a las interrogantes (ver anexo 2).

Población y Muestra

La población hace referencia al universo de individuos que se tomarán en cuenta para realizar una investigación (Alvarado & Morán, 2010). En el presente proyecto investigativo se tomará en cuenta como población a los habitantes del cantón Manta.

La muestra puede definirse como un subgrupo de la población del cual se recolectan datos que deben ser representativos de esta (Fernández, Hernández, & Baptista, 2014), sin embargo, debido a que la presente investigación posee un enfoque cualitativo, tendrá asimismo un muestreo cualitativo, en donde la recolección de los datos no necesariamente debe ser estadísticamente representativa del universo o población que se estudia (Fernández, Hernández, & Baptista, 2014).

La muestra considerada para llevar a cabo las entrevistas corresponde a propietarios de establecimientos de restauración de cada categoría (de primera a cuarta), representantes de la dirección de turismo de Manta, y expertos en gastronomía local.

Tabla 1.

Muestra considerada para llevar a cabo las entrevistas

#	Unidades de información	Número de unidades.
1	Representantes de la dirección de turismo de Manta	2
2	Expertos en gastronomía local	3
3	Propietarios de restaurantes de la ciudad	4
	Total	9

Fuente: Realizada por las investigadoras.

Los restaurantes fueron escogidos en base al Consolidado Nacional 2022, que recoge el catastro de establecimientos turísticos a nivel nacional y en que se establecen las categorías de primera a cuarta de establecimientos de alimentos y bebidas, (Ministerio de Turismo, 2022). Además, que es indispensable que ofrezcan dentro de su menú platillos típicos tradicionales.

Para los expertos en gastronomía local y los representantes de la dirección de turismo de Manta, como las mismas alternativas mencionan, es necesario que tengan experiencia en temas gastronómicos, y, formen parte de la dirección de turismo del cantón, respectivamente.

CAPITULO III RESULTADOS Y DISCUSION

Los resultados son aquellos que presentan los hallazgos o descubrimientos en la investigación mediante la aplicación de las técnicas y procedimientos y permiten lograr los objetivos (Ñaupas, Mejía, Novoa, & Villagómez, 2014), por otro lado, las discusiones permiten analizar la calidad de los resultados, mediante sentido crítico, autocrítico, y un conocimiento amplio sobre otras investigaciones (Ñaupas, Mejía, Novoa, & Villagómez, 2014). En el presente capítulo se mostrarán los resultados y discusiones de la información obtenida a través de la revisión documental y las entrevistas realizadas que responderán a los objetivos planteados.

Por tanto, para responder al primer objetivo, el mismo que declara: “Identificar las características de la gastronomía ancestral a través de la fundamentación teórica referencial”, las investigadoras, han generado la siguiente matriz:

Tabla 2

Características de la gastronomía ancestral

#	Autor	Características de la gastronomía ancestral
1	Rodríguez, B. (2019)	<ul style="list-style-type: none">• Debe contener distintos hábitos, tácticas, técnicas o métodos de elaboración de alimentos que son concernientes a su concepto general• Está relacionada a los ingredientes básicos de uso y autóctonos de cada sitio.
2	Unigarro (2010)	<ul style="list-style-type: none">• Necesita contener diversos hábitos alimentarios, técnicas, tiempos de

		preparación, rituales de consumo y una especie de domesticación sensorial que permiten complementar la experiencia culinaria.
3	UNESCO (2010)	<ul style="list-style-type: none"> • Comprende actividades agrarias, prácticas rituales, conocimientos prácticos antiguos, técnicas culinarias y costumbres y modos de comportamiento comunitarios ancestrales.
4	Rodríguez, R. (2018)	<ul style="list-style-type: none"> • Cocina de Reflejo Sociocultural: Es el resultado de los productos de la tierra en un área en particular en función de las necesidades de las personas, influenciadas por la zona en la que viven y la comida que tienen, razón por la cual han desarrollado diferentes métodos de cocción para cocinar un mismo producto, resultando en un amplio menú de recetas populares de diferentes lugares en el mismo país o región. • Cocina de Base: Un plato de

gastronomía ancestral se entiende como un plato que involucra técnicas y productos clásicos, que tratan de extraer todos los sabores naturales de los alimentos, por lo que constituye la base para la aparición de otro tipo de cocinas.

- Cocina de Aprovechamiento: En épocas antiguas nuestros antepasados no contaban con la tecnología necesaria para mantener los alimentos frescos, por lo que una de las características más representativas de la comida ancestral es el aprovechamiento de productos, por ejemplo, antes de tirarlos, se proponían a preparar diferentes recetas con los mismos productos.

5 Regalado (2017)

- Platos típicos relacionados con la producción agrícola, cárnica y láctea; y/o la actividad pesquera de cada sector.
- Toma en cuenta factores como la ubicación geográfica, las tradiciones y

la influencia de técnicas de cada cultura de los pueblos y señoríos precolombinos que se asentaron en el territorio.

Fuente: Resultados obtenidos por las investigadoras a partir de la revisión documental.

Análisis: Gracias a la investigación teórica, y en base a la relación de los contenidos de los distintos autores, las investigadoras consideran que las principales características de la gastronomía ancestral son:

- Deben poseer productos autóctonos de la zona.
- Se realizan con diversas técnicas y métodos de elaboración tradicionales.
- Están relacionadas con los hábitos y la forma de vida de las personas.

Así mismo, respondiendo al segundo objetivo, que manifiesta: “Analizar el desarrollo turístico de Manta en la actualidad”, las investigadoras han seleccionado las siguientes preguntas y respuestas de la entrevista realizada a las unidades de observación.

Tabla 3

Pregunta 1: ¿Considera que la gastronomía ancestral contribuye al desarrollo turístico del cantón Manta? ¿Por qué?

#	Entrevistado	Respuesta
1	Representante de la Dirección de Turismo de Manta 1	Si porque es viable retomar la cultura ancestral y gastronómica, porque más allá de entender que la gastronomía es todo lo que tiene un lugar determinado, Manta, puede ser catalogado como un sitio turístico, gastronómico y de muchas zonas arqueológicas ancestrales, entonces se ha querido retomar después de la

			pandemia las actividades tanto culturales, turísticas como la gastronomía.
2	Representante de la Dirección de Turismo de Manta 2	Si, porque hay que mantener el arte culinario de nuestros ancestros y no perder esa rica sazón que dé a poco se va olvidando, dando paso a ingredientes que no son 100% naturales ni de la zona.	
3	Experto en gastronomía local 1	Si porque muchas personas vienen en busca de esos platillos, por ejemplo, los turistas de la sierra.	
4	Experto en gastronomía local 2	Si, la mayor parte de turistas que nos visitan vienen buscando platos antiguos, o sea ancestrales, como la cazuela de pescado, mi mamá las cocina desde hace mucho tiempo, desde que vivía en el campo.	
5	Experto en gastronomía local 3	Si, contribuye mucho porque tenemos nuestros productos a base de mariscos y preparados de forma antigua y eso es un motivo de los turistas para visitarnos.	
6	Propietario del establecimiento de restauración (primera categoría) "Las Velas"	Si porque es parte de nuestro patrimonio cultural.	
7	Propietario del establecimiento de restauración	Si, porque es una ciudad de mucho turismo y muchas veces atrae por sus comidas.	

	(segunda categoría)		
	“Lo Nuestro”		
8	Propietario del establecimiento de restauración (tercera categoría)	del Si, porque los platos ancestrales suelen ser parte fundamental del atractivo turístico de cualquier lugar, debido a que dichos platos representan una cultura.	
	“El Descanso del Surfista”		
9	Propietario del establecimiento de restauración (cuarta categoría)	del Sí, es un pilar fundamental ya que muchos turistas nacionales y extranjeros visitan Manta por ese factor, el factor gastronómico ancestral.	
	“El camotillo 2”		

Fuente: Resultados obtenidos por las investigadoras a partir las entrevistas a las unidades de información.

Análisis: Se sostiene que todos los entrevistados coinciden en que la gastronomía ancestral contribuye al desarrollo turístico en el cantón Manta y se destaca como principal razón la importancia que tiene la gastronomía como representante de un destino y su cultura, y por ende las personas que llegan al mismo para conocerlos. Entre las principales ideas se tiene que los representantes de la dirección de turismo afirman que Manta es catalogado como un destino gastronómico y que el mantener las estrategias culinarias de generaciones antiguas han permitido que realicen actividades alrededor de la gastronomía ancestral, lo que ayuda al desarrollo turístico del cantón.

Asimismo, los expertos gastronómicos coinciden en que los turistas que visitan el cantón son motivados por la gastronomía autóctona ancestral de Manta, siendo sus platillos gastronómicos

una de las razones por la cual el número de visitantes aumenta.

De igual manera los propietarios de los distintos establecimientos de restauración aseguran que la gastronomía es un factor importante al momento de determinar las razones del desarrollo turístico, y por ello es un pilar fundamental al momento para dar conocer un atractivo.

Tabla 4

Pregunta 2: Según su criterio ¿Como se ha desarrollado el turismo de Manta en los últimos años?

#	Entrevistado	Respuesta
1	Representante de la Dirección de Turismo de Manta 1	Bueno, el turismo en Manta ha mejorado bastante, ya que tenemos tres etapas que todos deben conocer y los que estamos inmersos dentro del ambiente turístico también lo sabemos poco. Las etapas son antes de la pandemia, donde todo el mundo quería llegar a Manta, durante la pandemia donde la gente con temor no vino para nada, y posterior al 2021 que, si llegó, si visitó, pero con recelo y preocupación. Existe el miedo, las personas quieren venir, pero tienen el temor de que se vienen a contagiar. Va a ser primordial cambiar esa mentalidad para que la gente no se asuste de venir. En general si ha mejorado y estamos todavía en un setenta por ciento entre este año y el próximo.
2	Representante de la Dirección de Turismo de Manta 2	Hasta antes de la pandemia era un turismo que se acrecentaba día con día, luego vino la pandemia y fue el sector turístico el más afectado, pero con estrategias de trabajo y unidos, la academia, lo público y lo privado, de a poco está empezando a resurgir, aunque

			hubo muchos establecimientos que cerraron, pero también hay otros que decidieron apostar al turismo.
3	Experto en gastronomía local 1	en	Se había desarrollado bien hasta la llegada del Covid y la pandemia.
4	Experto en gastronomía local 2	en	El turismo de Manta ha tenido un buen desarrollo, ha evolucionado bastante, aunque aquí en la playa existe mucha contaminación y eso frena un poco el desarrollo.
5	Experto en gastronomía local 3	en	Con esto de la pandemia se ha venido desarrollando un 40% más lento que años anteriores.
6	Propietario del establecimiento de restauración (primera categoría)	del	Manta se ha desarrollado considerablemente, en gran parte se lo debe al sector privado y al gobierno autónomo, tenemos el puerto y la construcción de áreas importantes.
			“Las Velas”
7	Propietario del establecimiento de restauración (segunda categoría)	del	Considero que se ha desarrollado bien gracias a la evolución que ha tenido la ciudad, ya que hace bastantes años no había tanta urbanización, y refiriéndonos al turismo, por ejemplo, más de sus playas ahora son aptas para visitas.
			“Lo Nuestro”
8	Propietario del establecimiento de restauración (tercera categoría)	del	Antes de la pandemia podía decirse que bien, el número de turistas que visitaban Manta aumentaba en cada feriado, pero ahora se ha estancado un poco, el miedo a veces impide que los turistas visiten otros destinos, Manta no es la excepción.

	Descanso del Surfista”	
9	Propietario del establecimiento de restauración (cuarta categoría) “El camotillo 2”	Con un poco de complejidad debido a la situación de pandemia, pero a pesar de eso se sigue desarrollando, de manera lenta, pero sigue avanzando, no se estanca.

Fuente: Resultados obtenidos por las investigadoras a partir de las entrevistas a las unidades de información.

Análisis: En base a las respuestas se pudo conocer que cada entrevistado tiene opiniones diferentes en lo que respecta al desarrollo turístico de la ciudad, aunque la mayoría destaca que el desarrollo ha sido favorable en años anteriores y se mantuvo así hasta la llegada de la pandemia a causa de la Covid 19.

Particularmente los representantes de la dirección de turismo de Manta mencionan que antes de la pandemia el turismo estaba acrecentándose y el cantón era visitado constantemente, sin embargo, debido a este suceso el sector turístico se vio afectado, pero actualmente se crearon varias estrategias y se realizan muchas acciones para promover y resurgir el turismo de la ciudad.

Por otro lado, los expertos en gastronomía local difieren en opiniones, teniendo como criterios lo siguiente: los expertos 1 y 3 coinciden en que el turismo del cantón ha disminuido a causa de la pandemia, mientras que el experto 2 sostiene que la contaminación de la ciudad, sobre todo de sus playas, causa un efecto negativo y frena el desarrollo turístico.

Asimismo, los propietarios de los establecimientos de restauración exponen opiniones diferentes, los propietarios de los restaurantes “Las Velas” y “Lo Nuestro” comentan que el desarrollo de la ciudad es muy bueno debido a la urbanización de la misma ya que facilita que los sitios a visitar sean aptos, mientras que los propietarios de los restaurantes “El Descanso del

Surfista” y “El camotillo 2” mencionan que, debido a la pandemia, el desarrollo turístico de la ciudad se genera de forma lenta.

Tabla 5

Pregunta 3: ¿Considera que la gastronomía típica ancestral promueve el volumen de visitas de turistas al cantón Manta? ¿Por qué?

#	Entrevistado	Respuesta
1	Representante de la Dirección de Turismo de Manta 1	Claro, la gastronomía nativa o la gastronomía que genere de una zona, si va a llamar la atención del turista y van a querer ir en volumen, en cantidad al turista ya que quieren probar platos típicos o platos oriundos de esa zona, sin embargo, no se explota al 100 por ciento porque no ha habido lineamientos específicos o una reglamentación que ordene un turismo con propósito cultural y gastronómico.
2	Representante de la Dirección de Turismo de Manta 2	En cierta medida, porque Manta no sólo tiene de venta platos típicos de la zona, también hay platos internacionales que son muy apetecidos por los visitantes.
3	Experto en gastronomía local 1	Si porque muchos turistas buscan este tipo de comidas
4	Experto en gastronomía local 2	Si, los turistas se mueven bastante por motivo de la gastronomía ancestral, en especial la de Manabí.
5	Experto en gastronomía local 3	Si, por su producto, su sabor, es algo que llama bastante a los turistas más que todo de la región Sierra.

6	Propietario del establecimiento de restauración (primera categoría)	del de	Si, porque muchos turistas viajan a Manta y Manabí buscando su gastronomía ya que contamos la mayor diversidad de comidas del país.
	“Las Velas”		
7	Propietario del establecimiento de restauración (segunda categoría)	del de	Si porque el sabor de los platos típicos es lo que suele llamar la atención de los turistas y aquí se pueden encontrar muchas opciones.
	“Lo Nuestro”		
8	Propietario del establecimiento de restauración (tercera categoría)	del de	Si, las personas que visitan un destino suelen estar interesados en probar la gastronomía típica y ancestral del lugar, y la gastronomía de Manta es considerada rica, así que la gente visita el destino para conocer dicha gastronomía.
	“El Descanso del Surfista”		
9	Propietario del establecimiento de restauración (cuarta categoría)	del de	Sí, pero hablando del turista extranjero si se mueve bastante, ellos son los principales en buscar viajar por los platillos que ofrecemos.
	“El camotillo 2”		

Fuente: Resultados obtenidos por las investigadoras a partir de las entrevistas a las unidades de información.

Análisis: Gracias a las respuestas obtenidas se pudo conocer que los entrevistados coinciden en que la gastronomía típica ancestral promueve el volumen de visitas de turistas al

cantón Manta ya que existen muchos turistas que buscan específicamente este tipo de comidas, y el sabor de las mismas, llama la atención a los visitantes.

Cabe destacar que los representantes de la dirección de turismo de Manta afirman que los platos típicos ancestrales de la ciudad llaman la atención de los turistas, sin embargo, esta actividad no se desarrolla en su totalidad por la falta de lineamientos específicos y porque los platos internacionales que se ofrecen también son requeridos por los visitantes.

Por otro lado, los expertos en gastronomía local consideran que las características de los platos típicos ancestrales llaman mucho la atención de los turistas y viajan a la ciudad en busca de estos.

Asimismo, los propietarios de los establecimientos de restauración aseguran que los turistas se movilizan a la ciudad en busca de los platos típicos ancestrales, pues muestran un gran interés en todas las opciones de comida tradicional que puedan encontrar.

Tabla 6

Pregunta 6: ¿Considera que las acciones ejecutadas por el GAD Manta con relación a la gastronomía ancestral han logrado promover el desarrollo turístico del cantón?

#	Entrevistado	Respuesta
1	Representante de la Dirección de Turismo de Manta 1	Si, se crearon eventos que tenían como fin promocionar la gastronomía ancestral como el festival del camotillo, el festival de los dulces y el festival de parroquias mágicas donde los nativos de la parroquia mostraban a los visitantes sus técnicas ancestrales.
2	Representante de la Dirección de Turismo de Manta 2	Si, el GAD Manta a través de la Dirección de turismo siempre ha brindado apoyo al sector turístico en la organización de ferias gastronómicas, publicidad, etc.

3	Experto gastronomía local 1	en	No estoy muy segura si los eventos han logrado tener ese resultado debido la situación actual
4	Experto gastronomía local 2	en	Si, el GAD en este tiempo ha realizado bastante publicidad que promueve el desarrollo turístico.
5	Experto gastronomía local 3	en	Si, como Manta es conocido como un puerto turístico se ha buscado fortalecer este ámbito para obtener mayor afluencia turística.
6	Propietario establecimiento restauración (primera categoría) “Las Velas”	del de	Si, en parte, pero hay mucho que hacer en ese campo, todavía son insuficientes las acciones y no solamente desde el municipio sino también desde la empresa privada.
7	Propietario establecimiento restauración (segunda categoría) “Lo Nuestro”	del de	Si se realizan varias acciones, por ejemplo, eventos en la playa o en el parque central.
8	Propietario establecimiento restauración (tercera categoría) “El Descanso del Surfista”	del de	Podría decirse que sí, aunque son muy pocas las acciones que se implementan directamente en lo referente a la gastronomía ancestral suelen enfocarse más en la imagen de la ciudad.

9	Propietario del establecimiento de restauración (cuarta categoría)	del Ha sido muy poca la ayuda según mi perspectiva, ellos no se enfocan tanto en la gastronomía, se enfocan en los dulces o algún otro ámbito. “El camotillo 2”
---	--	--

Fuente: Resultados obtenidos por las investigadoras a partir de las entrevistas a las unidades de información.

Análisis: Tomando en cuenta las respuestas de los entrevistados se determinó que existen opiniones diferentes, en su mayoría aseguran que las acciones que el GAD lleva a cabo en el cantón de Manta han sido de ayuda para el desarrollo turístico, sin embargo, otros no consideran que el GAD ayude lo suficiente.

En particular los representantes de la dirección del turismo aseguran que el GAD crea, y participan en actividades y eventos que impulsen la gastronomía típica ancestral de Manta.

No obstante, no todos comparten la misma opinión, los expertos gastronómicos 2 y 3 coinciden en que el GAD realiza eventos y acciones publicitarias que promueven la imagen de Manta como un destino turístico, mientras que el experto gastronómico 1 no considera que las acciones que GAD realizan obtengan resultados buenos.

Así mismo los propietarios de los establecimientos de el “Descanso del Surfista” y “El Camotillo 2” concuerdan en que las acciones que el GAD implementa no son dirigidas a promover la gastronomía del cantón si no que se enfoca en otros ámbitos turísticos, mientras que el propietario del establecimiento “Lo Nuestro” considera los eventos que el GAD realiza son fundamentales para el desarrollo turístico y gastronómico. Por otro lado, el propietario del establecimiento “Las Velas” menciona que a pesar de que las acciones de las autoridades colaboran con este aspecto, son insuficientes.

En este mismo orden de ideas, el tercer objetivo plantea: Reconocer los principales platos gastronómicos que cumplen con las principales características de la gastronomía ancestral; y la pregunta que responde a este objetivo es la siguiente:

Tabla 7

Pregunta 4: ¿Qué platos típicos del cantón usted considera que cumplen con las siguientes características de la gastronomía ancestral?

- Se usan productos autóctonos de la zona y se busca aprovecharlos en la preparación de distintos platos
- Se aplican técnicas tradicionales de elaboración y cocción.
- Se vienen preparando desde generaciones antiguas.

#	Entrevistado	Respuesta
1	Representante del gobierno local	Hay bastantes que cumplen con todas esas características, por ejemplo, el camotillo cumple con tal expectativa, más que todo porque ya les han inventado platos combinados con las técnicas ancestrales. También el plátano que se lo puede consumir crudo y se prepara de muchas maneras como bolones, sopas y con café.
2	Representante de la Dirección de Turismo de Manta 2	El ceviche y el camotillo
3	Experto en gastronomía local 1	El camotillo, el viche y la cazuela
4	Experto en gastronomía local 2	Como le mencione, la cazuela es un plato ancestral debido a que se realiza con producto de aquí, aparte se elabora con de forma

			tradicional, puede ser a leña, o una manera más fácil en horno y pues es un pato que se viene preparando desde hace tiempo.
5	Experto en gastronomía local	3	Nosotros nos especializamos en vender mariscos, entonces un plato que yo consideraría ancestral es el ceviche, se prepara desde hace años atrás y se elabora de una manera tradicional, así mismo los ingredientes que usa son de aquí de Manabí.
6	Propietario del establecimiento de restauración (primera categoría)	del	Ceviches, corviches, viches, cazuela, entre otros.
			“Las Velas”
7	Propietario del establecimiento de restauración (segunda categoría)	del	Mas bien productos como los mariscos ya que los turistas los buscan y los consumen de distintas formas.
			“Lo Nuestro”
8	Propietario del establecimiento de restauración (tercera categoría)	del	El verde es un ingrediente importante para la preparación de los diferentes platos típicos ancestrales de Manabí, en cuanto a un plato podría ser el tigrillo.
	Descanso del Surfista”	“El	

9	Propietario del establecimiento de restauración (cuarta categoría)	del	El camotillo es un ingrediente que se considera principal para a preparación de diferentes platos ancestrales. Así que es algo que podría considerarse ancestral.
		“El camotillo 2”	

Fuente: Resultados obtenidos por las investigadoras a partir de las entrevistas a las unidades de información.

Análisis: Dado que esta pregunta se presta para opiniones muy diversas, se plasmarán los productos que los entrevistados tengan en común. Por un lado, los representantes de la dirección de turismo de Manta consideran que el camotillo posee las características que presenta la pregunta. Con respecto a los expertos en gastronomía local, tanto el experto 1 como el experto 2 coinciden en que un platillo que cuenta con las características de la gastronomía ancestral es la cazuela, mientras que el experto 3 afirma que el ceviche cuenta con estas características. Por último, se obtuvo como resultado que cada propietario de los establecimientos de restauración se inclinó por una opción diferente, el restaurante “Las Velas” identifica varias opciones como ceviches, corviches, viches, cazuela, etc., “Lo Nuestro” considera a los mariscos, “El Descanso del Surfista” menciona el verde y “El camotillo 2” destaca al camotillo.

Por último, para responder al cuarto objetivo de la investigación que es “Mostrar la relación entre la existencia entre gastronomía ancestral y desarrollo turístico de Manta”, se tomaron en cuenta las siguientes preguntas:

Tabla 8

Pregunta 1: ¿Considera que la gastronomía ancestral contribuye al desarrollo turístico del cantón Manta? ¿Por qué?

#	Entrevistado	Respuesta
---	--------------	-----------

1	Representante de la Dirección de Turismo de Manta 1	Si porque es viable retomar la cultura ancestral y gastronómica, porque más allá de entender que la gastronomía es todo lo que tiene un lugar determinado, Manta, puede ser catalogado como un sitio turístico, gastronómico y de muchas zonas arqueológicas ancestrales, entonces se ha querido retomar después de la pandemia las actividades tanto culturales, turísticas como la gastronomía.
2	Representante de la Dirección de Turismo de Manta 2	Si, porque hay que mantener el arte culinario de nuestros ancestros y no perder esa rica sazón que dé a poco se va olvidando, dando paso a ingredientes que no son 100% naturales ni de la zona.
3	Experto en gastronomía local 1	Si porque muchas personas vienen en busca de esos platillos, por ejemplo, los turistas de la sierra.
4	Experto en gastronomía local 2	Si, la mayor parte de turistas que nos visitan vienen buscando platos antiguos, o sea ancestrales, como la cazuela de pescado, mi mama las cocina desde hace mucho tiempo, desde que vivía en el campo.
5	Experto en gastronomía local 3	Si, contribuye mucho porque tenemos nuestros productos a base de mariscos y preparado de forma antigua y eso es un motivo de los turistas para visitarnos.
6	Propietario del establecimiento de restauración	Si porque es parte de nuestro patrimonio cultural.

(primera categoría)

“Las Velas”

- 7 Propietario del Si, porque es una ciudad de mucho turismo y muchas veces atrae establecimiento de por sus comidas.
restauración

(segunda categoría)

“Lo Nuestro”

- 8 Propietario del Si, porque los platos ancestrales suelen ser parte fundamental del establecimiento de atractivo turístico de cualquier lugar, debido a que dichos platos restauración (tercera representan una cultura.

categoría) “El

Descanso del

Surfista”

- 9 Propietario del Sí, es un pilar fundamental ya que muchos turistas nacionales y establecimiento de extranjeros visitan Manta por ese factor, el factor gastronómico restauración (cuarta ancestral.

categoría) “El

camotillo 2”

Fuente: Resultados obtenidos por las investigadoras a partir de las entrevistas a las unidades de información.

Análisis: Se sostiene que todos los entrevistados coinciden en que la gastronomía ancestral contribuye al desarrollo turístico en el cantón Manta y se destaca como principal razón la importancia que tiene la gastronomía como representante de un destino y su cultura, y por ende las personas que llegan al mismo para conocerlos. Entre las principales ideas se tiene que los representantes de la dirección de turismo afirman que Manta es catalogado como un destino

gastronómico y que el mantener las estrategias culinarias de generaciones antigua han permitido que realicen actividades alrededor de la gastronomía ancestral, lo que ayuda al desarrollo turístico del cantón.

Asimismo, los expertos gastronómicos coinciden en que los turistas que visitan el cantón son motivados por la gastronomía autóctona ancestral de Manta, siendo sus platillos gastronómicos una de las razones por la cual el número de visitantes aumenta.

De igual manera los propietarios de los distintos establecimientos de restauración aseguran que la gastronomía es un factor importante al momento de determinar las razones del desarrollo turístico, y por ello es un pilar fundamental al momento para dar conocer un atractivo.

Tabla 9

Pregunta 5: ¿Considera usted que la difusión y promoción de dichos platillos logra fortalecer la identidad cultural y el desarrollo turístico del cantón? ¿Por qué?

#	Entrevistado	Respuesta
1	Representante de la Dirección de Turismo de Manta 1	Si, por ejemplo, la identificación cultural se da porque las personas de afuera relacionan los productos con la ciudad, además, existe promoción generada por la pandemia, a través de las redes sociales y se creó un convenio interinstitucional para promocionar restaurantes y su gastronomía.
2	Representante de la Dirección de Turismo de Manta 2	Si, porque mercadería que no se exhibe no se vende, y Manta tiene muchas opciones de preparar platos para todos los paladares.

3	Experto gastronomía local 1	en	Si especialmente por su sabor
4	Experto gastronomía local 2	en	Si, gracias a la gastronomía muchos turistas nos conocen, puede decirse incluso que nos representa
5	Experto gastronomía local 3	en	Claro que sí, hay turistas que solo viajan por la gastronomía que hay aquí en manta y nos conocen a nosotros por esos platillos ancestrales, prácticamente esa es nuestra identidad.
6	Propietario establecimiento restauración (primera categoría)	del de	Si porque sin difusión no hay conocimiento de lo que hacemos, pero aun así se necesita de más promoción desde los mismos restaurantes de nuestra comida y también desde las escuelas y universidades. “Las Velas”
7	Propietario establecimiento restauración (segunda categoría)	del de	Si, porque como mencioné los turistas los buscan y consumen de distintas formas y si aquí los encuentran, las visitas se generan. “Lo Nuestro”
8	Propietario establecimiento restauración (tercera categoría)	del de	Si, es importante la difusión de los platillos, porque de cierto modo eso ayuda a promocionar la gastronomía de un lugar, es decir que ayuda al reconocimiento desde un destino y su cultura. “El Descanso del Surfista”

9	Propietario del establecimiento de restauración (cuarta categoría)	del Si, claro eso ayuda bastante ya que el turista ya conoce que es lo que quiere consumir. “El camotillo 2”
---	--	--

Fuente: Resultados obtenidos por las investigadoras a partir de las entrevistas a las unidades de información.

Análisis: De acuerdo con las respuestas obtenidas, se sostiene que cada unidad de información considera que la difusión y promoción los platillos que mencionaron logra fortalecer la identidad cultural y el desarrollo turístico del cantón ya que estos platos ancestrales representan la cultura de la ciudad y es importante que se les brinde una promoción adecuada.

Con respecto a los representantes de la dirección de turismo de Manta, ellos afirman que los distintos platillos deben promocionarse porque así las personas que no viven en la ciudad pueden relacionar todas las opciones con la misma y otorgarles identidad cultural.

De forma similar, los expertos en gastronomía local alegan que estos platillos representan la identidad de la ciudad y su promoción hace que los turistas se interesen por los mismos, especialmente su sabor.

Asimismo, los propietarios de los establecimientos de restauración mencionan que los turistas conocen que es lo quieren consumir y gracias a la promoción de estos platillos saben que lo encontrarán en la ciudad, lo que genera visitas y le da reconocimiento al destino.

Tabla 10

Pregunta 6: ¿Considera que las acciones ejecutadas por el GAD Manta con relación a la gastronomía ancestral han logrado promover el desarrollo turístico del cantón?

#	Entrevistado	Respuesta
---	--------------	-----------

1	Representante de la Dirección de Turismo de Manta 1	de	Si, se crearon eventos que tenían como fin promocionar la gastronomía ancestral como el festival del camotillo, el festival de los dulces y el festival de parroquias mágicas donde los nativos de la parroquia mostraban a los visitantes sus técnicas ancestrales.
2	Representante de la Dirección de Turismo de Manta 2	de	Si, el GAD Manta a través de la Dirección de turismo siempre ha brindado apoyo al sector turístico en la organización de ferias gastronómicas, publicidad, etc.
3	Experto en gastronomía local 1	en	No estoy muy segura si los eventos han logrado tener ese resultado debido la situación actual
4	Experto en gastronomía local 2	en	Si, el GAD en este tiempo ha realizado bastante publicidad que promueve el desarrollo turístico.
5	Experto en gastronomía local 3	en	Si, como Manta es conocido como un puerto turístico se ha buscado fortalecer este ámbito para obtener mayor afluencia turística.
6	Propietario del establecimiento de restauración (primera categoría) “Las Velas”	del	Si, en parte, pero hay mucho que hacer en ese campo todavía es insuficiente lo que se hace y no solamente desde el municipio sino también desde la empresa privada.
7	Propietario del establecimiento de restauración	del	Si se realizan varias acciones, por ejemplo, eventos en la playa o en el parque central.

	(segunda categoría)	
	“Lo Nuestro”	
8	Propietario del establecimiento de restauración (tercera categoría)	Podría decirse que sí, aunque son muy pocas las acciones que se implementan directamente en lo referente a la gastronomía ancestral suelen enfocarse más en la imagen de la ciudad.
	“El Descanso del Surfista”	
9	Propietario del establecimiento de restauración (cuarta categoría)	Ha sido muy poca la ayuda según mi perspectiva, ellos no se enfocan tanto en la gastronomía, se enfocan en los dulces o algún otro ámbito.
	“El camotillo 2”	

Fuente: Resultados obtenidos por las investigadoras a partir de las entrevistas a las unidades de información.

Análisis: Tomando en cuenta las respuestas de los entrevistados se determinó que existen opiniones diferentes, en su mayoría aseguran que las acciones que el GAD lleva a cabo en el cantón de Manta han sido de ayuda para el desarrollo turístico, sin embargo, otros no consideran que el GAD ayude lo suficiente.

En particular los representantes de la dirección del turismo aseguran que el GAD crea, y participan en actividades y eventos que impulsen la gastronomía típica ancestral de Manta.

No obstante, no todos comparten la misma opinión, los expertos gastronómicos 2 y 3 coinciden en que el GAD realiza eventos y acciones publicitarias que promueven la imagen de Manta como un destino turístico, mientras que el experto gastronómico 1 no considera que las acciones que GAD realizan obtengan resultados buenos.

Así mismo los propietarios de los establecimientos de el “Descanso del surfista” y “El camotillo 2” concuerdan en que las acciones que el GAD implementa no son dirigidas a promover la gastronomía del cantón si no que se enfoca en otros ámbitos turísticos, mientras que el propietario del establecimiento “Lo nuestro” considera los eventos que el GAD realiza son fundamental para el desarrollo turístico y gastronómico. Por otro lado, el propietario del establecimiento “Las Velas” menciona que a pesar de que las acciones de las autoridades colaboran con este aspecto, son insuficientes.

Tabla 11

Pregunta 7: Durante su trayecto como profesional en la materia, ¿Ha realizado alguna acción o actividad que permita fortalecer la identidad cultural y del desarrollo turístico del cantón con respecto a la gastronomía ancestral?

#	Entrevistado	Respuesta
1	Representante de la Dirección de Turismo de Manta 1	He trabajado dentro de muchos de los proyectos como los anteriores mencionados apoyando a mis compañeros, aunque muchas veces no se logran realizar todos debido a la falta de recursos, pero se tiene pensado fomentarlos este año, sin embargo, es complicado debido a los recursos limitados
2	Representante de la Dirección de Turismo de Manta 2	Si, desde mi área de trabajo se apoya y fortalece al sector turístico y a los emprendimientos que le apuestan a esta actividad.
3	Experto en gastronomía local 1	Creo que si al momento de ofrecer algunos de estos platos ancestrales en el menú.

-
- 4 Experto en Así como tal no, pero se sigue vendiendo los platos que gastronomía local 2 consideramos ancestrales y si alguien nos pregunta sobre su preparación o algo buscamos aclarar sus dudas, para que todos los turistas que nos visiten se vayan bien informado.
- 5 Experto en Solo la desarrollamos realizando la venta de los platos gastronomía local 3 considerados ancestrales.
- 6 Propietario del He investigado y enseñado la cocina tradicional manabita y tengo establecimiento de muchos platos de comida ancestral en mi menú, pero pienso que restauración todavía puedo hacer mucho más.
(primera categoría)
“Las Velas”
- 7 Propietario del No, lamentablemente no he podido participar en acciones que establecimiento de promocionan la gastronomía, aunque haya sido invitada, sin restauración embargo, puedo contar el ofrecer comida tradicional.
(segunda categoría)
“Lo Nuestro”
- 8 Propietario del Claro, aquí fomentamos el que los visitantes conozcan sobre la establecimiento de gastronomía ancestral, considero que eso es una acción restauración (tercera importante.
categoría) “El
-

	Descanso	del	
	Surfista”		
9	Propietario	del	Claro, realizamos proyectos grupales el último fue La feria del establecimiento de camotillo, y lo hacemos con el fin de realzar la gastronomía local. restauración (cuarta categoría) “El camotillo 2”

Fuente: Resultados obtenidos por las investigadoras a partir de las entrevistas a las unidades de información.

Análisis: Conforme con las respuestas obtenidas de los entrevistado se puede determinar que la mayor parte de ellos han participado en algún evento o han realizados acciones que aporten a la gastronomía ancestral del cantón Manta.

En cuanto a los representantes de la dirección de turismo, afirman haber participado en diferentes eventos turísticos y que constantemente buscan cooperar en actividades que promuevan el desarrollo turístico y gastronómico.

De forma similar, los expertos gastronómicos consideran que el vender platillos típicos tradicionales y ancestrales y promocionar los mismos es una acción importante para fortalecer la identidad gastronómica, cultural y el desarrollo turístico de Manta.

Por otro lado, el propietario del establecimiento “El camotillo 2” asegura el haber participado en eventos que ayudan a promocionar la gastronomía del cantón, y el propietario de “Las Velas” ha realizado investigaciones referentes a la comida tradicional, mientras que el propietario del restaurante “El descanso del surfista” coincide con la opinión de expertos gastronómicos, en que el comercializar los diversos platillos es una acción importante, por último, el propietario del restaurante “Lo nuestro” determina que no ha realizado ninguna acción que ayude a la promoción de la gastronomía ni al desarrollo turístico.

Una vez mostrados los resultados de la información obtenida a través de la revisión documental y las entrevistas realizadas, es importante destacar las siguientes ideas:

Las investigadoras determinaron que para que un platillo sea considerado ancestral, entre sus características principales se deben considerar la procedencia de la materia prima, la cual debe ser autóctona de la zona, en este caso los productos provenientes del cantón Manta, asimismo la manera de preparación donde se deben tomar en cuenta los hábitos y forma de vida de las comunidades, y las técnicas o métodos de elaboración tradicionales.

Por otro lado, se estableció que la gastronomía ancestral contribuye al desarrollo turístico del cantón Manta debido a que los platillos típicos ancestrales son atractivos culturales y una de las principales razones por la que los turistas buscan conocer nuevos destinos, es así que promueven el volumen de visitas al cantón a pesar de que hace falta fortalecer la actividad, además, platillos como el camotillo, la cazuela y el ceviche fueron considerados como platos ancestrales dentro de la ciudad de Manta, los cuales, con su difusión y promoción, fortalecen la identidad cultural del cantón.

Asimismo, se determinó que el turismo del cantón se desarrolló de una excelente manera gracias a su urbanización y promoción, sin embargo, a partir de la llegada de la enfermedad Covid 19 y la pandemia generada por la misma el volumen de turistas disminuyó, provocando que actualmente el desarrollo ocurra de manera lenta. Debido a esto, el GAD ha buscado implementar nuevas actividades que impulsen el desarrollo turístico del cantón en base a gastronomía ancestral, como la realización de eventos que promuevan la gastronomía y que incluya a las personas que se relacionan con este ámbito invitándolas a participar en el desarrollo turístico-gastronómico de Manta.

CONCLUSIONES

Se identificaron las características de la gastronomía ancestral a través de la fundamentación teórica referencial gracias a los criterios de los siguientes autores: Regalado (2015), Rodríguez B (2019), Rodríguez R (2018), UNESCO (2010), Unigarro (2010).

Se analizó el desarrollo turístico de Manta en la actualidad mediante el uso de la técnica entrevista y su instrumento el cuestionario donde se determinó que a pesar del impacto negativo que tuvo la pandemia por COVID 19, se están implementando acciones que logren promocionar y fortalecer el turismo del cantón.

Se reconocieron los principales platos gastronómicos que cumplen con las principales características de la gastronomía ancestral en el cantón Manta, los cuales fueron el camotillo, el ceviche y la cazuela.

Se mostró la relación entre la existencia de la gastronomía ancestral y el desarrollo turístico de Manta tomando en cuenta las respuestas obtenidas en la entrevista, estableciendo que ambos aspectos se relacionan porque uno de los principales atractivos turísticos del cantón es la variedad de platillos típicos ancestrales los cuales fomentan la identidad cultural del mismo, siendo esto una de las principales razones por las que los turistas visitan Manta.

RECOMENDACIONES

1. Para fomentar la gastronomía ancestral se sugiere la realización de ferias que expongan acerca de la materia prima del cantón y los distintos platos ancestrales que se puedan elaborar, asimismo, describir las formas tradicionales de preparación.
2. Se recomienda a las autoridades del cantón, mejorar la promoción de sus atractivos turísticos para reforzar la identidad cultural de Manta e impulsar su desarrollo turístico.
3. Con respecto a la relación de ambos aspectos se propone la idea de crear nuevas estrategias digitales que incentiven a los turistas nacionales e internacionales, a conocer y degustar la gastronomía ancestral del cantón, mediante la creación y difusión de plataformas virtuales, con el fin de dar a conocer a Manta como un destino gastronómico ancestral.

BIBLIOGRAFÍA

- Alvarado, G., & Morán, G. (2010). *Métodos de investigación* (Primera ed.). (C. Ramírez, Ed.) Naucalpan de Juárez, Estado de México, México: Pearson Educación de México, S.A. de C.V. Obtenido de <https://n9.cl/7pmrx>
- Arroyo, M. (25 de Abril de 2018). *Importancia del turismo para el desarrollo local de la provincia Manabí*. Obtenido de RECUS. Revista Electrónica Cooperación Universidad Sociedad: <https://n9.cl/ik4z5>
- Atencio, R., & España, Á. (2019). *Promover la gastronomía ancestral como estrategia pedagógica en los estudiantes de 4° y 5° de la Institución Educativa Tablón Dulce*. Obtenido de <https://repository.unad.edu.co/bitstream/handle/10596/26244/ratenciod.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Ayala, M. (22 de Febrero de 2021). *¿Qué son los métodos de investigación?: lidefer*. Obtenido de lidefer: <https://n9.cl/6q03>
- Carreño, Á., Doumet, N., & García, N. (8 de Agosto de 2016). *ESTRATEGIAS PARA EL DESARROLLO TURÍSTICO DEL CANTÓN BOLÍVAR POST TERREMOTO DEL 16 DE ABRIL (ECUADOR)*. Obtenido de <https://n9.cl/jvgx3>
- Delgado, G. (2010). *Conceptos y metodología de la investigación histórica*. Obtenido de redalyc.org: <https://n9.cl/l1c76>
- Fernández, C., Hernández, R., & Baptista, M. (2014). *Metodología de la investigación* (Sexta ed.). (McGRAW-HILL, Ed.) México: NTERAMERICANA EDITORES, S.A. DE C.V. Obtenido de <https://n9.cl/2i4>
- Formichela, M. (Enero de 2004). *El concepto de emprendimiento y su relación con la educación*,

- el empleo y el desarrollo*. Obtenido de Research Gate: <https://n9.cl/2d4d>
- Fusté-Forné, F. (Junio de 2016). *Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario*. Obtenido de Scielo: <https://n9.cl/ex3bn>
- González, S., & Querol, M. (2014). *El patrimonio inmaterial*. Obtenido de Dialnet: <https://n9.cl/7oz01>
- Hernández, J. (Junio de 2018). *Cuando la alimentación se convierte en gastronomía. Procesos de activación patrimonial de tradiciones alimentarias*. Obtenido de Scielo: <https://n9.cl/hbemp>
- Herrera, J. (2008). *La investigación cualitativa: Repositorio UDGVIRTUAL*. Obtenido de <https://n9.cl/nqow>
- Hiernaux-Nicolas, D. (2002). *¿CÓMO DEFINIR EL TURISMO? UN REPASO DISCIPLINARIO* -. Obtenido de Nulan, Repositorio digital de la FCEyS UNMDP: <https://n9.cl/ld0p8>
- Hurtado, J. (2000). *Metodología de la Investigación Holística*. Obtenido de <https://n9.cl/a5icn>
- Instituto Nacional de Patrimonio Cultural. (Octubre de 2018). *La Cocina Tradicional Manabita, recibe la certificación de Patrimonio Cultural Inmaterial del Ecuador*. Obtenido de Instituto Nacional de Patrimonio Cultural: <https://n9.cl/w1be4>
- La cocina tradicional mexicana, Una cultura comunitaria, ancestral y viva y el paradigma de Michoacán: Patrimonio Cultural Inmaterial*. (2010). Obtenido de UNESCO: <https://n9.cl/ymzrh>
- LEXISFINDER. (17 de Junio de 2008). *CONVENCION PARA LA SALVAGUARDIA DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL*. Obtenido de <https://n9.cl/x135z>
- LEXISFINDER. (29 de Diciembre de 2016). *LEY ORGANICA DE CULTURA*. Obtenido de <https://n9.cl/2go14>

- Martínez, J. (Diciembre de 2011). *metodos de investigacion cualitativa*. Obtenido de <https://n9.cl/k2hdt>
- Ministerio de Turismo. (2022). *Consolidado-Nacional-2022-publico*. Obtenido de Portal Servicios MINTUR: <https://n9.cl/ren2i>
- Montalván, A., & Cabrero, F. (30 de Agosto de 2019). *La gastronomía como recurso de la identidad ancestral: el caso de la Parroquia Chuquiribamba, Loja, Ecuador*. Obtenido de Dialnet: <https://n9.cl/ayakt>
- Montalván, P. (20 de Febrero de 2016). *TURISMO COMUNITARIO: ANÁLISIS DEL DESARROLLO TURÍSTICO COMUNITARIO EN LA PARROQUIA RURAL SAN LORENZO, CANTÓN MANTA, ECUADOR*. Obtenido de <https://n9.cl/y01ap>
- Munarriz, B. (1992). *Técnicas y métodos en Investigación cualitativa*. Obtenido de Dialnet: <https://n9.cl/l2wu>
- Ñaupas, H., Mejía, E., Novoa, E., & Villagómez, A. (2014). *Metodología de la investigación cuantitativa-cualitativa y redacción de la tesis*. Bogotá: Ediciones de la U.
- Organizacion Mundial del Turismo. (2008). *Organizacion Mundial del Turismo*. Obtenido de <https://n9.cl/15cp>
- Pearce, D. (1991). *Desarrollo turístico : su planificación y ubicación geográficas*. Mexico: Trillas.
- Ponce, F., & Valenzuela, L. (2000). *Diagrama de Ishikawa*. Recuperado el 21 de Diciembre de 2021, de ACADEMIA: <https://n9.cl/qv3sm>
- Proaño, P., & Ramírez, J. (2017). *Modelo de Desarrollo Turístico Sostenible para cantones costeros herramienta para actores locales de Manabí, Ecuador*. Obtenido de Dialnet: <https://n9.cl/dhmf7>

- Regalado, L. (Diciembre de 2015). Zonas Gastronómicas en Manabí y el Turismo. En S. Waterreus, *VIII Jornadas Académicas Turismo y Patrimonio, Compartiendo lo nuestro con el mundo. Memorias Contribuciones Científicas* (págs. 116-129). Calceta, Manabí, Ecuador. Obtenido de <https://n9.cl/inolc>
- Rodríguez, B. (2019). *Gastronomía ancestral y su contribución al desarrollo turístico de la comunidad Libertador Bolívar, cantón Santa Elena, provincia de Santa Elena año 2018*. Obtenido de <https://n9.cl/sx29a>
- Rodríguez, R. (21 de Febrero de 2018). 3 *CARACTERÍSTICAS DE LA COCINA TRADICIONAL, LA BASE DE TODAS LAS COCINAS*. Obtenido de RESTAURANTE RAMÓN: <https://n9.cl/q5bw4>
- UNESCO. (2010). *La cocina tradicional mexicana: Una cultura comunitaria, ancestral y viva y el paradigma de Michoacán*. Obtenido de UNESCO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL: <https://n9.cl/ymzrh>
- Unigarro, C. (2010). *Patrimonio cultural alimentario*. Quito: La Tierra.
- Vergara, F. (30 de Junio de 2020). *Gastronomía Ancestral: Los Ichos, Platillos Manabitas*. Obtenido de Ecuador Tour Guides: <https://n9.cl/vd8p9>
- Villalva, M., & Inga, C. (2 de Julio de 2020). Saberes ancestrales gastronómicos y turismo cultural de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo. 65-82.

ANEXOS

Anexo 1: Cuestionario para la entrevista

1. ¿Considera que la gastronomía ancestral contribuye al desarrollo turístico del cantón Manta? ¿Por qué?
2. Según su criterio ¿Como se ha desarrollado el turismo de Manta en los últimos años?
3. ¿Considera que la gastronomía típica ancestral promueve el volumen de visitas de turistas al cantón Manta? ¿Por qué?
4. ¿Qué platos típicos del cantón usted considera que cumplen con las siguientes características de la gastronomía ancestral?
 - Se usan productos autóctonos de la zona y se busca aprovecharlos en la preparación de distintos platos
 - Se aplican técnicas tradicionales de elaboración y cocción.
 - Se vienen preparando desde generaciones antiguas.
5. ¿Considera usted que la difusión y promoción de dichos platillos logra fortalecer la identidad cultural y el desarrollo turístico del cantón? ¿Por qué?
6. ¿Considera que las acciones ejecutadas por el GAD Manta con relación a la gastronomía ancestral han logrado promover el desarrollo turístico del cantón?
7. Durante su trayecto como profesional en la materia, ¿Ha realizado alguna acción o actividad que permita fortalecer la identidad cultural y del desarrollo turístico del cantón con respecto a la gastronomía ancestral?

Anexo 2: Validación de Entrevistas



Manta, diciembre de 2021

Señor (a):

Ing. Cabrera Chávez Amparo.

Se está realizando una investigación de carácter académico, con el objeto de conocer la relación existente entre la gastronomía ancestral y el desarrollo turístico del cantón Manta.

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

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

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

Agradecido por su colaboración.

Atentamente,

Borrero Zambrano Nathaly
Fernández Zambrano Karla
Autoras Académicas



TEMA DE INVESTIGACIÓN:

“Relación entre la existencia de la gastronomía ancestral y desarrollo turístico del cantón Manta”.

OBJETIVO GENERAL.

Analizar la relación entre la existencia de la gastronomía ancestral y el desarrollo turístico de Manta.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Identificar las características de la gastronomía ancestral a través de la fundamentación teórica referencial.
- Analizar el desarrollo turístico de Manta en la actualidad.
- Reconocer los principales platos gastronómicos que cumplen con las principales características de la gastronomía ancestral.
- Mostrar la relación entre la existencia entre gastronomía ancestral y desarrollo turístico de Manta.

FORMATO DE INVESTIGACIÓN PARA ENTREVISTA

Entrevista dirigida a los gerentes de agencias de viajes de la ciudad de Manta

1. ¿Considera que la gastronomía ancestral es importante para el desarrollo turístico del cantón de Manta? ¿Por qué?
2. Según su criterio ¿Como se ha desarrollado el turismo de Manta en los últimos años?
3. ¿Considera que una de las razones por las que los turistas visitan Manta es por su gastronomía típica ancestral? ¿Por qué?
4. ¿Cree usted que la difusión de los platos gastronómicos ancestrales puede fortalecer la identidad cultural y el desarrollo turístico del cantón? ¿Por qué?
5. ¿Qué platos del cantón usted considera que cumplen con las siguientes características de la gastronomía ancestral?

Commented [ACC1]: Contribuye al desarrollo turístico del cantón Manta

Commented [ACC2]: ¿Considera que la gastronomía típica ancestral promueve el volumen de visitas de turistas al cantón Manta?

Commented [ACC3]: Logra

Commented [ACC4]: Típicos



- Se usan productos autóctonos de la zona y se busca aprovecharlos en la preparación de distintos platos
 - Se aplican técnicas tradicionales de elaboración y cocción.
 - Se vienen preparando desde generaciones antiguas.
6. ¿Considera usted que la promoción de dichos platillos favorecen al desarrollo turístico del cantón Manta o limitan su desarrollo?
 7. ¿De qué manera usted considera que el GAD Municipal de Manta colabora y promueve el desarrollo turístico del cantón en relación con la gastronomía ancestral?
 8. Durante su trayecto como profesional en la materia, ¿Ha realizado alguna acción o actividad que permita fortalecer la identidad cultural y del desarrollo turístico del cantón con respecto a la gastronomía ancestral?

Commented [ACC5]: ¿A qué pregunta pertenecen estos ítems?

Commented [ACC6]: Tiene relación con la pregunta 4.

Commented [ACC7]: ¿Considera que las acciones ejecutadas por el GAD Manta con relación a la gastronomía ancestral han logrado promover el desarrollo turístico del cantón?



Datos Personales del Experto:

Apellidos: Cabrera Chávez Amparo María
Organización donde Trabaja: ULEAM
Título de Pre-grado: Ingeniera en Administración de Empresas Hoteleras
Título de Post-Grado: Máster en Gestión y Dirección Turística.
 C. I.: 1310695976

Evaluación General

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

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

# Pregunta	SI	NO	Observaciones
1	X		
2	X		
3	X		
4	X		
5	X		
6	X		
7	X		
8	X		

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

# Pregunta	SI	NO	Observaciones
1	X		
2	X		
3	X		
4	X		
5	X		
6	X		
7	X		
8	X		



3. ¿Es adecuada la redacción de las preguntas?

# Pregunta	SI	NO	Observaciones
1	X		Revisar los comentarios en el documento.
2	X		Revisar los comentarios en el documento.
3	X		Revisar los comentarios en el documento.
4	X		Revisar los comentarios en el documento.
5	X		Revisar los comentarios en el documento.
6	X		Revisar los comentarios en el documento.
7	X		Revisar los comentarios en el documento.
8	X		Revisar los comentarios en el documento.

4. ¿Considera válido el Instrumento?

Si X No _____

Observaciones: _____

Firma

Firma:

Fecha: 04 enero, 2022



Manta, diciembre de 2021

Señor (a):

Ing. Cevallos Barberán Leydy.

Se está realizando una investigación de carácter académico, con el objeto de conocer la relación existente entre la gastronomía ancestral y el desarrollo turístico del cantón Manta.

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

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

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

Agradecido por su colaboración.

Atentamente,

Borrero Zambrano Nathaly
Fernández Zambrano Karla
Autoras Académicas



TEMA DE INVESTIGACIÓN:

“Relación entre la existencia de la gastronomía ancestral y desarrollo turístico del cantón Manta”.

OBJETIVO GENERAL.

Analizar la relación entre la existencia de la gastronomía ancestral y el desarrollo turístico de Manta.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Identificar las características de la gastronomía ancestral a través de la fundamentación teórica referencial.
- Analizar el desarrollo turístico de Manta en la actualidad.
- Reconocer los principales platos gastronómicos que cumplen con las principales características de la gastronomía ancestral.
- Mostrar la relación entre la existencia de la gastronomía ancestral y desarrollo turístico de Manta.

FORMATO DE INVESTIGACIÓN PARA ENTREVISTA

Entrevista dirigida a los gerentes de agencias de viajes de la ciudad de Manta

1. ¿Considera que la gastronomía ancestral es importante para el desarrollo turístico del cantón de Manta? ¿Por qué?
2. Según su criterio ¿Como se ha desarrollado el turismo de Manta en los últimos años?
3. ¿Considera que una de las razones por las que los turistas visitan Manta es por su gastronomía típica ancestral? ¿Por qué?
4. ¿Cree usted que la difusión de los platos gastronómicos ancestrales puede fortalecer la identidad cultural y el desarrollo turístico del cantón? ¿Por qué?
5. ¿Qué platos del cantón usted considera que cumplen con las siguientes características de la gastronomía ancestral?



- Se usan productos autóctonos de la zona y se busca aprovecharlos en la preparación de distintos platos
 - Se aplican técnicas tradicionales de elaboración y cocción.
 - Se vienen preparando desde generaciones antiguas.
6. ¿Considera usted que la promoción de dichos platillos favorecen al desarrollo turístico del cantón Manta o limitan su desarrollo?
 7. ¿De qué manera usted considera que el GAD Municipal de Manta colabora y promueve el desarrollo turístico del cantón en relación con la gastronomía ancestral?
 8. Durante su trayecto como profesional en la materia, ¿Ha realizado alguna acción o actividad que permita fortalecer la identidad cultural y del desarrollo turístico del cantón con respecto a la gastronomía ancestral?



Datos Personales del Experto:

Apellidos: Cevallos Barberán Leydy María
Organización donde Trabaja: Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí
Título de Pre-grado: Ingeniera en Administración de empresas Hoteleras
Título de Post-Grado: Máster Universitario en Gestión Internacional del Turismo.
 Mención en Gestión Internacional de Destinos Turísticos.

C. I.: _1313599522_

Evaluación General

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

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

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

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

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



3. ¿Es adecuada la redacción de las preguntas?

# Pregunta	SI	NO	Observaciones
1	x		
2	x		
3	x		
4	x		
5	x		
6	x		1. ¿Considera usted que la promoción de dichos platillos favorecen al desarrollo turístico del cantón Manta como un destino gastronómico?
7	x		
8	x		

4. ¿Considera válido el Instrumento?

Si x No _____

Observaciones: _____

Firma:

Fecha: 04 de enero del 2022

Anexo 3: Catastro de establecimientos de alimentos y bebidas: Consolidado Nacional 2022

Autoguardado Consolidado-Nacional-2022-publico-1-web.xlsx FERNANDEZ ZAMBRANO KARLA MELINA

Archivo Inicio Insertar Disposición de página Fórmulas Datos Revisar Vista Ayuda Diseño de tabla Compartir Comentarios

Calibri 11 Fuente Ajustar texto General Formato condicional Dar formato como tabla Estilos de celda Insertar Eliminar Formato Ordenar y filtrar Buscar y seleccionar Analizar datos Confidencialidad

M15985 www.elreserorinconargentino.com

	A	B	C	D	E	F
	Nombre Comercial	Actividad	Casificación	Categoría	Provincia	Cantón
129	PALMEIRAS	ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	SEGUNDA	MANABÍ	MANTA, CAB
2551	CAMINITO	ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	SEGUNDA	MANABÍ	MANTA, CAB
3324	CABANILLA	ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	CUARTA	MANABÍ	MANTA, CAB
3416	EL RINCON MARINO	ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	CUARTA	MANABÍ	MANTA, CAB
3417	RINCON MARINO EL	ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	CUARTA	MANABÍ	MANTA, CAB
3569	CARUSO	ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	SEGUNDA	MANABÍ	MANTA, CAB
3626	SAPPARI RESTAURANTE	ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	TERCERA	MANABÍ	MANTA, CAB
4220	RESTAURANTE TIERRA VERDE	ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	CUARTA	MANABÍ	MANTA, CAB
4245	RESTAURANT LA ESMERALDA	ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	CUARTA	MANABÍ	MANTA, CAB
4334	AMARENA	ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	CUARTA	MANABÍ	MANTA, CAB
4587	SOLO 1 MAS	ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	SEGUNDA	MANABÍ	MANTA, CAB
4780	Comidas Típicas Criolla	ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	SEGUNDA	MANABÍ	MANTA, CAB
4868	Langostino El	ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	TERCERA	MANABÍ	MANTA, CAB
4993	CABAÑA RESTAURANT REY NEPTUNO	ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	CUARTA	MANABÍ	MANTA, CAB
5510	REY CANGREJO EL	ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	TERCERA	MANABÍ	MANTA, CAB
5600	RESTAURANTE EL DELFIN AZUL 2	ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	CUARTA	MANABÍ	MANTA, CAB
5668	IL MANGIARINO	ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	TERCERA	MANABÍ	MANTA, CAB
6153	PIZZA DEL ARTE	ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	CUARTA	MANABÍ	MANTA, CAB
6226	RESTAURANTE J & J	ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	CUARTA	MANABÍ	MANTA, CAB
6283	CHIFA POPULAR	ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	CUARTA	MANABÍ	MANTA, CAB
6296	DELFIN AZUL EL	ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	TERCERA	MANABÍ	SAN LORENZ
6606	CANTON	ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	TERCERA	MANABÍ	MANTA, CAB
6635	CHIFA LA ROSA	ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	TERCERA	MANABÍ	MANTA, CAB
6640	RESTAURANT MIKE'S	ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	SEGUNDA	MANABÍ	MANTA, CAB
6652	PARRILLADAS LAS DELICIAS DE YEIDEN	ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	CUARTA	MANABÍ	MANTA, CAB
6653	PARRILLADA LAS DELICIAS DE JEYDEN	ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	CUARTA	MANABÍ	MANTA, CAB
6655	LO MEJOR	ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	CUARTA	MANABÍ	MANTA, CAB
6656	CHIFA ASIA	ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	CUARTA	MANABÍ	MANTA, CAB

Hoja1

Autoguardado Consolidado-Nacional-2022-publico-1-web.xlsx FERNANDEZ ZAMBRANO KARLA MELINA

Archivo Inicio Insertar Disposición de página Fórmulas Datos Revisar Vista Ayuda Diseño de tabla Compartir Comentarios

Calibri 11 Fuente Ajustar texto General Formato condicional Dar formato como tabla Estilos de celda Insertar Eliminar Formato Ordenar y filtrar Buscar y seleccionar Analizar datos Confidencialidad

A10724 DESCANSO DEL SURFISTA EL

	Nombre Comercial	Actividad	Casificación	Categoría	Provincia	Cantón	Parroquia
10674	TUNA-BAR	ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	CUARTA	MANABÍ	MANTA	MANTA, CA
10678	RESTAURANTE LA SAZON DE PATY	ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	TERCERA	MANABÍ	MANTA	MANTA, CA
10687	SIRENA DEL MAR	ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	CUARTA	MANABÍ	MANTA	MANTA, CA
10689	IGUANA BAR	ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	SEGUNDA	MANABÍ	MANTA	MANTA, CA
10694	COMEDOR MARITZA	ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	CUARTA	MANABÍ	MANTA	MANTA, CA
10704	SEÑOR CAMARON EL	ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	CUARTA	MANABÍ	MANTA	MANTA, CA
10705	FINISTERRE	ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	PRIMERA	MANABÍ	MANTA	MANTA, CA
10724	DESCANSO DEL SURFISTA EL	ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	TERCERA	MANABÍ	MANTA	MANTA, CA
10756	CEVICHERIA JENNYLEE	ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	SEGUNDA	MANABÍ	MANTA	MANTA, CA
10774	CHAU LAO	ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	TERCERA	MANABÍ	MANTA	MANTA, CA
10790	LA FAULA	ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	TERCERA	MANABÍ	MANTA	MANTA, CA
10802	Camotillo #1 El	ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	TERCERA	MANABÍ	MANTA	MANTA, CA
10809	DELICIAS DEL MAR	ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	CUARTA	MANABÍ	MANTA	MANTA, CA
10814	MI RANCHO	ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	CUARTA	MANABÍ	MANTA	MANTA, CA
10833	MEDITERRANEO	ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	PRIMERA	MANABÍ	MANTA	MANTA, CA
10834	GNOMO	ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	TERCERA	MANABÍ	MANTA	MANTA, CA
10838	PARRILLADAS RESTAURANT BEACHCOMBEF	ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	SEGUNDA	MANABÍ	MANTA	MANTA, CA
10839	RESTAURANT REAL MADRID	ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	CUARTA	MANABÍ	MANTA	MANTA, CA
10856	RIPS	ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	TERCERA	MANABÍ	MANTA	MANTA, CA
10864	MAMA ROSA	ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	SEGUNDA	MANABÍ	MANTA	MANTA, CA
10873	FOGATA DORADA LA	ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	TERCERA	MANABÍ	MANTA	MANTA, CA
10878	CAIDA DE SOL LA	ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	CUARTA	MANABÍ	MANTA	SAN LOREN
10883	DOLCE VITA LA	ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	TERCERA	MANABÍ	MANTA	MANTA, CA
10897	MAU D	ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	SEGUNDA	MANABÍ	MANTA	MANTA, CA
10913	COMEDOR EL CHAMO	ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	CUARTA	MANABÍ	MANTA	MANTA, CA
10914	CHAMO EL	ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	CUARTA	MANABÍ	MANTA	MANTA, CA
10924	UNIVERSO GOURMET	ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	PRIMERA	MANABÍ	MANTA	MANTA, CA
10927	BAR RESTAURANT BROOKLYN	ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	TERCERA	MANABÍ	MANTA	MANTA, CA
10935	RESTAURANTE RINCON MARINERO #2	ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTE	TERCERA	MANABÍ	MANTA	MANTA, CA

Hoja1