



UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ

FACULTAD DE HOTELERÍA Y TURISMO

TRABAJO DE TITULACIÓN

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

TEMA

**“RELACION ENTRE LA GASTRONOMIA ANCESTRAL
Y LA CONSERVACION CULTURAL EN EL MARCO
DEL TURISMO, PARROQUIA SAN LORENZO”**

AUTORAS

MONICA FERNANDA DELGADO SACON
ALISSON NICOLE OZAETA OBANDO

TUTOR

A.S. CARLOS PIGUAVE MERO, MG

MANTA, ENERO 2022

Certificación del Tutor

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 Delgado Sacón Mónica Fernanda y Ozaeta Obando Alisson Nicole, 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 gastronomía ancestral y la conservación cultural en el marco del turismo, parroquia San Lorenzo”.

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, enero 2022

Lo certifico

A.S. Carlos Rolando Piguave Mero, Mg.

Docente Tutor

Área: Turismo

Aprobación del Tribunal

El tribunal evaluador certifica:

Que, el trabajo de carrera, titulado **“RELACION ENTRE LA GASTRONOMIA ANCESTRAL Y LA CONSERVACION CULTURAL EN EL MARCO DEL TURISMO, PARROQUIA SAN LORENZO”**, ha sido realizado y concluido por las señoritas Delgado Sacón Mónica Fernanda y Ozaeta Obando Alisson Nicole; 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**

**MIEMBRO TRIBUNAL DE
TITULACIÓN**

**MIEMBRO TRIBUNAL DE
TITULACIÓN**

A.S. Carlos Piguave Mero, Mg.
**DOCENTE TUTOR
DE TITULACIÓN**

Delgado Sacón Mónica Fernanda
Estudiante

Ozaeta Obando Alisson Nicole
Estudiante

Autoría

El actual trabajo de investigación se realiza como requisito previo a la obtención del título de Ingeniera de Administración de Empresas Turísticas en la Universidad Laica Alfaro de Manabí. El contenido expuesto en este proyecto pertenece exclusivamente a las autoras; en caso de utilizar este documento, se debe otorgar los respectivos créditos.

Mónica Fernanda Delgado Sacón
135066716-6

Alisson Nicole Ozaeta Obando
131610260-5

Agradecimiento

Agradezco principalmente a mi familia, por haberme dado la oportunidad de formarme en esta prestigiosa universidad y haber sido mi apoyo durante todo este tiempo.

En segundo lugar, quiero expresar mi más grande y sincero agradecimiento al Mg. Carlos Piguave Mero, principal colaborador durante todo este proceso, quien con su dirección, conocimiento y enseñanza permitió el desarrollo de este trabajo. Finalmente, a todas las personas que me han apoyado y han hecho que el trabajo se realice con éxito en especial a aquellos que abrieron sus puertas y compartieron sus conocimientos.

A todos los mencionados, mis más sinceras gratitudes.

Dedicatoria

El presente trabajo está dedicado a mi familia por haber sido mi apoyo a lo largo de toda mi carrera universitaria y a lo largo de mi vida. A todas las personas especiales que me acompañaron en esta etapa, aportando a mi formación tanto profesional y como ser humano.

Resumen

Esta investigación tiene como objetivo general analizar la relación entre la gastronomía ancestral y la conservación cultural en el marco del turismo en la parroquia San Lorenzo. El enfoque metodológico es de tipo cualitativo, apoyándose en el método analítico-sintético y explicativo. En cuanto a las técnicas, se aplican entrevistas a 7 habitantes de los recintos de la parroquia que cumplen con una serie de parámetros establecidos en el proyecto. Además, se utiliza revisión documental. Con respecto a los resultados obtenidos, se pudo identificar que los platos típicos son aquellos que sus productos son tradicionales y del lugar, además se ha podido apreciar que la identidad cultural se ha mantenido casi intacta al momento de la preparación de los platos. En términos generales, se concluye que entre las principales características de la gastronomía ancestral se destacan aquellas que reflejan la historia de los pueblos, además de que utiliza la materia prima de un sitio en particular, y debe estar ligada a la cultura de los mismos.

Palabras clave: Gastronomía ancestral, Conservación cultural, Turismo, Historia, Cultura.

Abstract

The general objective of this research is to analyze the relation between ancestral gastronomy and cultural conservation within the framework of tourism in the San Lorenzo parish. The methodological approach is qualitative, based on the analytical-synthetic and explanatory method. About the used techniques, interviews are applied to 7 inhabitants of the parish precincts that comply with a series of parameters established in the project. In addition, a documentary review was used. According to the obtained results, it was possible to identify that the typical dishes are those whose products are traditional and from the same place, in addition, it has been possible to appreciate that the cultural identity has remained almost intact at the moment of the dishes preparation. In general terms, it is concluded that among the main characteristics of ancestral gastronomy are those that reflect the history of the people, in addition to the fact that it uses the raw material of a particular place, and must be linked to the culture as well.

Keywords: Ancestral gastronomy, Cultural conservation, Tourism, History, Culture.

Índice general

Certificación del Tutor.....	ii
Aprobación del Tribunal.....	iii
Autoría	iv
Agradecimiento	v
Dedicatoria.....	vi
Resumen	vii
Abstract.....	viii
Introducción.....	1
Planteamiento del problema	2
Objeto del estudio.....	4
Objetivos	4
Objetivo general.....	4
Objetivos específicos	4
Diseño metodológico.....	¡Error! Marcador no definido.
CAPITULO I. MARCO TEORICO	6
1.1 Turismo	6
1.1.1 Clasificación del turismo	¡Error! Marcador no definido.
1.2 Gastronomía	6
1.3 Ancestral.....	8
1.4 Gastronomía ancestral	8
1.4.1 Principales características de la Gastronomía Ancestral	9
1.5 Conservación	10
1.6 Cultural.....	10
1.7 Conservación Cultural.....	11
1.8 Tradición	11
CAPITULO II DISEÑO METODOLÓGICO	13

2.1 Enfoque de investigación	13
2.2 Método de investigación	13
2.3 Técnicas de investigación.....	14
2.4 Unidad de análisis	14
2.5 Validez del Instrumento	15
CAPITULO III. RESULTADOS Y DISCUSIÓN	16
3.1 Resultados	16
3.2 Discusión.....	23
Conclusiones.....	25
Recomendaciones	26
Referencias bibliográficas	27
ANEXOS.....	¡Error! Marcador no definido.

Índice de figuras

Figura 1. Síntomas y causas	3
-----------------------------------	---

Índice de tablas

Tabla 1. Unidades de Observación	15
Tabla 2. Características de la gastronomía ancestral por distintos autores	16
Tabla 3. Platos típicos.....	17
Tabla 4. Preparación de los platos típicos	18
Tabla 5. Historia social.....	19
Tabla 6. Desarrollo del turismo local	20
Tabla 7. Pérdida de identidad	21
Tabla 8. Interés del turista	22
Tabla 9. Mantener tradiciones	23

Introducción

El turismo es considerado como un fenómeno social, cultural y económico donde el desplazamiento de individuos hacia lugares fuera de su entorno habitual, es indispensable.

Actualmente, el turismo gastronómico se ha posicionado entre los favoritos al momento de elegir una motivación que atraiga a visitantes hacia un sitio determinado, debido a que los platos típicos logran capturar, en muchas ocasiones, la esencia, tanto del lugar como de su gente, permitiendo involucrar a los visitantes con las raíces del mismo. (Clemente Di, 2015)

La Organización Mundial del Turismo (2012) logra destacar el notable crecimiento del turismo gastronómico en los últimos años, tratándolo además como uno de los segmentos más creativos dentro de la industria turística. Este tipo de turismo también consigue estimular el desarrollo económico, local, regional y nacional.

La gastronomía es vista como una fuente de ingresos bastante significativa dentro de una localidad, es por ello que dar el debido reconocimiento a esta, es primordial, para que se pueda atraer una mayor afluencia turística y se resalte la cultura autóctona del sitio.

El tema gastronómico en Ecuador, representa la manera en que los pueblos pueden preservar su identidad por medio de la difusión de su gastronomía ancestral. La historia propia de cada uno de los pueblos se basa en su cultura y en las formas de alimentarse, debido a que estas ya pertenecen a sus costumbres. (Aguilar Herrera & Guevara Aroca, 2017)

De la misma forma, la provincia de Manabí, se destaca por contar con una de las gastronomías más coloridas, y por ser el destino seleccionado, tanto por turistas locales como por nacionales y extranjeros, que buscan realizar turismo de sol y playa dentro del Ecuador. (Arroyo Cobeña, 2018)

Dentro del cantón Manta, ubicado en la costa ecuatoriana, existen varios sitios de interés para el turista, sin embargo, muchos de estos no reciben el reconocimiento necesario para aumentar sus números de visitas.

Es así, que el presente trabajo de tesis cuenta con el objetivo principal de dar mayor reconocimiento a los platos propios de la gastronomía ancestral de los distintos recintos pertenecientes a la parroquia rural de San Lorenzo, los cuales son: Santa Rosa, Ligüiqui, Pacoche de Arriba, Pacoche Medio, Río Caña, La Piña y La Piedra Gorda, del mismo modo, también se enfoca en el impacto cultural que tienen dentro del marco del turismo.

Estos recintos cuentan con una gran variedad de platillos que muestran las raíces de sus pobladores, platos que usualmente son elaborados utilizando productos del mar, los cuales obtienen de sus playas.

Existen tradiciones que hacen de esta parroquia rica en lugares inigualables, por lo cual la preservación de las mismas resulta necesaria para la conservación cultural. Tal es el caso de las conocidas fiestas patronales de San Lorenzo, que tienen lugar en el mes de agosto, y donde el objetivo es celebrar los frutos del mar obtenidos. Dichas fiestas, permiten la convivencia tanto entre lugareños como extranjeros para degustar de la variedad de platos protagonizados por mariscos, además de otros más que pueden encontrarse en este espectáculo gastronómico.

Por todo lo que la gastronomía puede representar para una localidad, la UNESCO (2019) se pronuncia, al decir que, las ciudades visiblemente creativas, buscan rescatar la identidad cultural dentro de estrategias, al ser partícipes en buenas obras. Además, que este tipo de ciudades están haciendo de la cultura no un accesorio, sino, un pilar de su estrategia, innovando arduamente de distintas maneras para de tal modo guiar a generaciones más jóvenes.

Pequeños recintos, como los mencionados, suelen ser dejadas de lado por turistas, debido a su escasa difusión, además, del poco conocimiento sobre todo lo que el lugar tiene para ofrecer, es por esa razón que buscar información sobre la gastronomía ancestral con la que esta cuenta, es necesario, para incrementar su valor como destino turístico, y, por consiguiente, atraer visitantes que serán piezas claves dentro de la economía local.

Planteamiento del problema

La gastronomía ancestral de las comunidades del Ecuador, tiene una gran importancia y una amplia historia de las mismas, ya que son canales que promocionan la identidad local y fortalecen el turismo cultural, todo esto para el desarrollo de la comunidad, reduciendo la pobreza y aumentando las fuentes de empleo; además los habitantes pueden prestar servicios a los visitantes. (Wellington, 2013)

La conservación cultural es indispensable para que exista turismo y desarrollo en una comunidad, ya que la actividad turística está vinculada con el entorno natural y cultural, pero al mismo tiempo los recursos naturales pueden contribuir al agotamiento, esta es una razón para entender que la actividad turística depende de la calidad y el estado del entorno, por esto el turista debe viajar de forma responsable, sustentable e inteligente.

La parroquia San Lorenzo sin duda alguna tiene como fortaleza su gastronomía basada en mariscos, en las playas del lugar se ofrecen comidas típicas, especialmente aquellas preparadas con productos frescos del mar.

En la actualidad la parroquia San Lorenzo puede llevar adelante su gastronomía y hacerla conocida como patrimonio del país, es decir lo ancestral juega un papel fundamental, pero se necesita una inversión para mejorar las condiciones de infraestructura y del ambiente, además las autoridades del país a través de la dirección de turismo deben mostrar un poco más de interés por el desarrollo de las zonas rurales.

Fundamentado en lo anterior, la investigadora resume las principales causas y consecuencias en la siguiente técnica de árbol del problema:

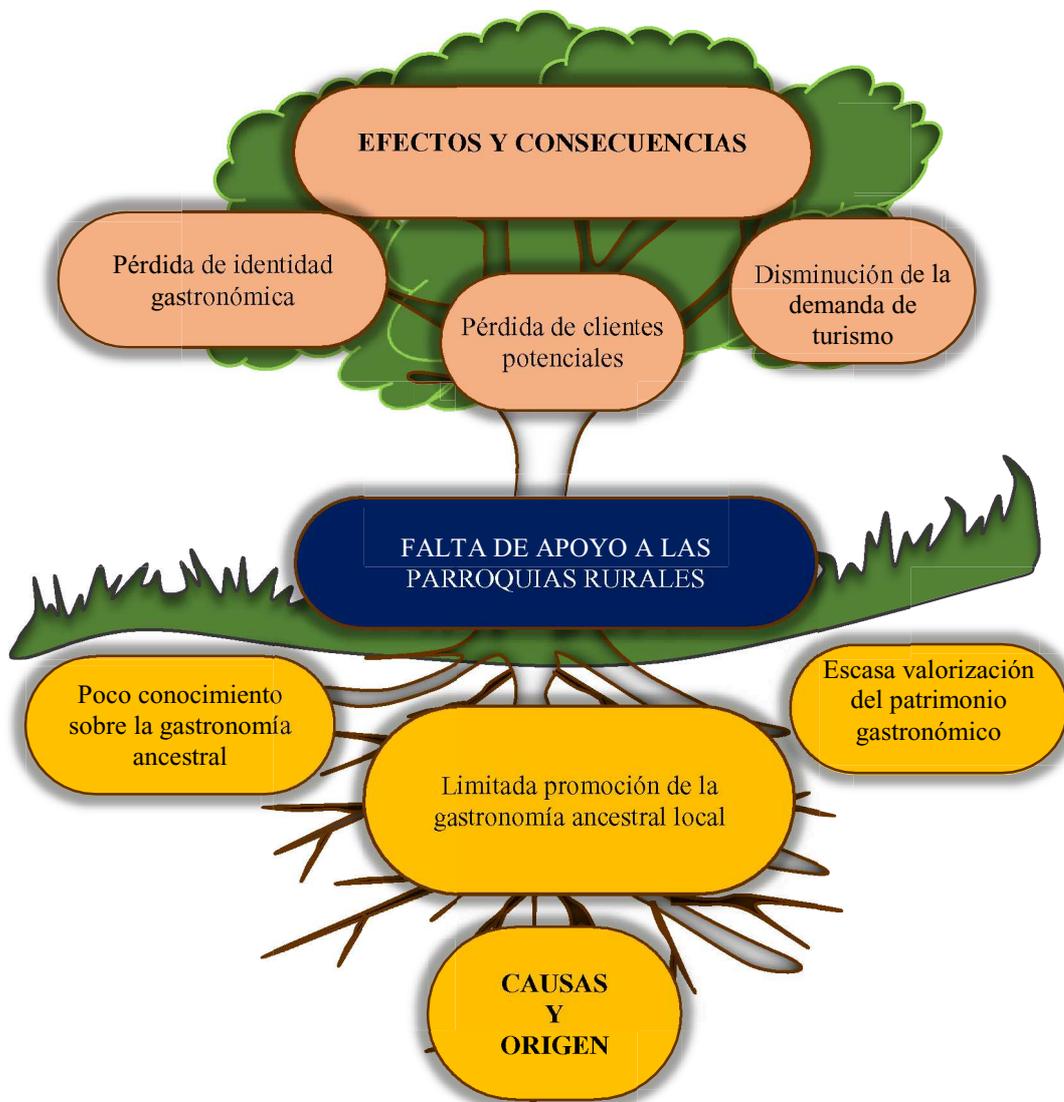


Figura 1. Síntomas y causas

Fuente: Elaboración propia

De la misma manera, se formula el problema a través de la siguiente interrogante de investigación:

¿Cómo se relaciona la gastronomía ancestral con la conservación cultural en el marco del turismo en la parroquia de San Lorenzo?

Objeto del estudio

El objeto de estudio es la Gastronomía Ancestral y la Conservación Cultural y el campo de acción es la parroquia San Lorenzo.

Objetivos

Con respecto a lo mencionado anteriormente, se formulan los objetivos generales y específicos de la investigación.

Objetivo general

- Analizar la relación entre la gastronomía ancestral y la conservación cultural en el marco del turismo en la parroquia San Lorenzo.

Objetivos específicos

- Establecer las principales características de la gastronomía ancestral.
- Determinar los principales platos típicos que cumplen con las características de la gastronomía ancestral.
- Mostrar la relación entre la gastronomía ancestral y la conservación cultural de la parroquia San Lorenzo.

Se determina que el enfoque es cualitativo, se utiliza el método analítico-sintético y explicativo. Además, se emplean las técnicas de investigación: revisión documental y entrevistas.

El instrumento de la entrevista se aplica a siete habitantes de la parroquia San Lorenzo, con la finalidad de dar respuesta a la problemática planteada al inicio de la investigación. Mediante la investigación se consigue recolectar el conocimiento como punto de partida. De ahí se realizarán estudios y análisis necesarios sobre los recintos, en base a la temática actual del proyecto.

El trabajo se desarrolla en tres capítulos, en el capítulo I Marco teórico, se detallan los conceptos sobre las palabras claves del proyecto de investigación. En el Diseño Metodológico, se describe el enfoque, tipo de investigación, métodos y técnicas a utilizar.

Mientras que en el capítulo III, se redactan los resultados de la investigación, y al final se ubican las conclusiones y recomendaciones.

CAPITULO I. MARCO TEORICO

En este apartado se procede a la indagación de contenidos teóricos de los principales autores, acerca de los tópicos a tratar en este proyecto.

1.1 Turismo

El turismo comprende las actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos a su entorno habitual, por un lapso consecutivo inferior a un año, con fines de ocio, por negocios y otros. (OMT, 1994)

Así mismo, el turismo es toda una gama de actividades que se genera a partir del desplazamiento de los seres humanos a un lugar diferente al de su residencia con posibilidades recreativas, intenciones de descanso, diversión o contacto con el destino receptor. El turismo se presenta entonces como un fenómeno que comprende un sin número de aristas económicas, sociales, medioambientales, históricas, geográficas y educativas que involucra a la vez al sector empresarial, al sector profesional, a las poblaciones que habitan en cada destino turístico y a los turistas. (Ledhesma, 2014)

En base a lo anterior, las investigadoras coinciden en que el turismo es la actividad recreativa que implica la movilización o desplazamiento de las personas a lugares diferentes de su origen, además genera recursos económicos, empleo y valora las riquezas naturales.

1.2 Clasificación del turismo

De acuerdo con Ledhesma (2018) , el turismo posee la siguiente clasificación:

Turismo gastronómico: Es un tipo de turismo que va más allá del acto de alimentarse, este implica llevar a su máximo exponente en todos los sentidos gracias a una práctica culinaria.

Turismo de salud: Este se relaciona con la búsqueda de tratamientos y cuidados para el cuerpo. Puede ser estético, paliativo o preventivo y se subdivide en dos: Médico y de Bienestar.

Turismo sexual: Es la práctica sexual que realizan los turistas fuera de su lugar de residencia porque allí es ilegal, lo sienten como vergonzoso o es considerado deshonesto. En algunas ocasiones puede tratarse de prostitución, zoofilia, sexo infantil y adolescente, etc.

Turismo de aventura: Este tipo de turismo implica la práctica libre, y muchas veces riesgosa, de actividades atléticas, tanto en entornos naturales como artificiales.

Turismo religioso: Es el que realiza un turista con motivo de efectuar prácticas espirituales. No tiene que ver con la visita a iglesias o monumentos religiosos, eso es turismo artístico/patrimonial.

Turismo de negocios: Es el que se práctica con motivo de obtener beneficios económicos a futuro y a gran escala.

Turismo de naturaleza: Es el que se realiza en entornos de predominancia natural. Se busca entrar en contacto con los elementos vegetales, animales, minerales y atmosféricos de un sitio.

De acuerdo a lo que menciona el autor, el turismo puede ser clasificado de diversas formas, cada una de ellas orientada a una necesidad específica, entre ellas siete tipos.

1.2 Gastronomía

Las prácticas alimentarias están cargadas de mucha importancia. Desde la disyuntiva de qué es o no comestible hasta en la manera de prepararlo, servirlo y consumirlo se pueden apreciar las características gastronómicas vinculadas con la cultura y la sociedad.

La gastronomía, en el sentido cultural puede entenderse como un sistema de representación, en el que lo comestible o incomible y cómo debe ser consumido son los elementos que constituyen la red de sentido. La estructura social se entiende a través del lenguaje de la alimentación. Así, lo que es comestible para una cultura no lo es para otra, al igual que la manera de comer, de preparar los alimentos, o de armar el menú. Todo esto forma parte de un conjunto de significados sociales y simbólicos diversos. (Manasche & Gomensoro, 2007)

Al igual que, la gastronomía puede entenderse en el contexto del turismo cultural, pues para muchos turistas uno de los atractivos del viaje es la experiencia gastronómica que brinda cada pueblo. (Morais & Gimenes, 2007)

En este sentido, las investigadoras consideran que la gastronomía es una parte fundamental dentro de una comunidad ya que nos transmite sobre la cultura de cada una de estas, además es una forma de turismo, puesto que al darse a conocer la gastronomía de un país este será conocido y visitado.

1.3 Ancestral

Es aquello que tiene relación con lo inmemorial y tradicional desde el punto de vista de una cultura externa o indígena. Abarca aspectos importantes, mismos conocidos como la primicia histórica, herencia de una memoria insondable y la inscripción dentro de un territorio considerado como parte integral de una identidad de índole colectivo. (Mouriès, 2014)

La palabra ancestral, hace referencia también a conformar parte del testimonio perteneciente al mestizaje y sabores que se relacionan con la identidad de una región, además de que ofrecen un mayor reconocimiento de un pasado en común. Las enseñanzas que provienen de antepasados se han llegado a considerar como el resultado de tradiciones y costumbres provenientes de varios continentes. (Morales Santana, 2013)

En cuanto a lo relacionado en torno al tema ancestral, las investigadoras consideran oportuno recalcar que ello se remonta a orígenes antiguos, donde se pueden apreciar enseñanzas que han sido dejadas por parte de antepasados, para que las mismas puedan ser transmitidas de generación en generación.

1.4 Gastronomía ancestral

Según Bembibre (2006) la gastronomía ancestral es una existencia culinaria con aspectos culturales implementados por cada sociedad o comunidad. La gastronomía no es solo un conjunto de técnicas o métodos de cocción, sino también la relación que las personas establecen con el entorno, del que obtienen los recursos alimentarios, la forma en que utilizan los alimentos y todos los fenómenos sociales o culturales que tienen. Relacionado con el consumo de preparaciones culinarias.

Comúnmente se supone de manera errónea que el concepto gastronomía ancestral sólo se refiere a el arte de cocinar y ubicar los platillos alrededor de una mesa. No obstante, esta es una pequeña parte del campo de análisis de esa disciplina, con una serie de tradiciones y culturas de algunos pueblos, no constantemente se puede asegurar que un cocinero es un gastrónomo. (Regina, 2003)

De forma similar, las investigadoras mencionan que la gastronomía ancestral es un conjunto de tradiciones y costumbres antiguas, que las comunidades buscan introducir a cada turista que visita el destino, así mismo la gastronomía ancestral ayuda a que la comunidad se desarrolle en el ámbito del turismo ya sea cultural o gastronómico.

1.4.1 Principales características de la Gastronomía Ancestral

Meléndez Torres (2009) señala que entre las principales características que deben encontrarse dentro de la gastronomía ancestral, se deben destacar los siguientes aspectos:

- Forman parte del patrimonio intangible tanto de sociedades como de comunidades.
- Son un reflejo de la historia social, familiar e individual de una persona, por lo que se le reconoce como un proceso tanto social como cultural que permite saber la vida cotidiana del pasado y el presente.
- Son pieza fundamental de economías regionales y locales.
- Se identifican por plasmar valores, sabores, modos y sazones dentro de los platos.
- Toman importancia los métodos de producción en el campo, sistemas de abasto, y la comercialización de alimentos.
- Denotan la importancia de técnicas y procedimientos tradicionales al momento de preparar los alimentos.
- Dan a conocer realidades de la vida social, económica, y productiva de distintos grupos de la sociedad en donde se desarrolle.
- Los saberes y tácticas culinarias que se emplean en dichos platos, cuentan con vínculos propios de costumbres y valores que forman parte de la sabiduría popular.
- Tanto ingredientes como técnicas empleadas en preparaciones, se encargan de representar prácticas y creencias compartidas por distintos sujetos de una cultura.
- Tienen un sentido de pertenencia, creencias variadas, afectos y conocimientos que han sido obtenidos por medio de experiencias directas o mediante transmisiones de sentido ancestral.
- Los platos cocinados y la forma en que se preparan, permiten saber sobre condiciones sociales y económicas por parte de quienes elaboran los alimentos.

- No desconoce de cambios ocurrientes dentro del ámbito social, económico y político.

1.5 Conservación

La conservación es la protección, preservación, manejo o restauración de ambientes naturales, culturales y las comunidades ecológicas que los habitan. Conservación generalmente incluye el manejo del uso humano de recursos naturales para el beneficio del público y utilización sostenible, social y económica. (United States Department of Agriculture, 2014)

También, la conservación es el cuidado y el mantenimiento de un recurso natural para asegurar que no desaparezca. Un recurso natural es la provisión física de algo que existe en la naturaleza, tales como el suelo, agua, aire, plantas, animales, y energía. Según el Servicio de Conservación de Recursos Naturales (2018) no es necesario que estas cosas disminuyan ni desaparezcan, y que se debe hacer un esfuerzo para proteger y mantener recursos naturales.

Al mismo tiempo, las investigadoras consideran que la conservación es el cuidado de todo recurso natural o cultural, su objetivo principal es mantener buen manejo de los recursos, biodiversidad y medio ambiente.

1.6 Cultural

Al hablar sobre el tema cultural, se debe entender que este puede tener varias perspectivas, empezando por el económico, donde la cultura se ve vinculada al mercado y el consumo, y se manifiesta por medio de las conocidas industrias culturales, luego está la perspectiva humana, misma que se centra en la memoria histórica y el papel de cohesión social, además, también se puede encontrar la parte patrimonial, donde están actividades y políticas de índole pública, encaminadas a la preservación y uso social de bienes patrimoniales.

Para saber sobre los orígenes del tema cultural, también es necesario entender que proviene desde las discusiones intelectuales que se remontan al siglo XVIII en Europa, donde en Francia y Gran Bretaña, el origen de dicha palabra era precedido por la palabra civilización, misma que podía denotar un orden político. Con el paso del tiempo, el significado que se conocía fue modificándose, para de tal modo, introducir más niveles y fases de civilización, permitiendo la asociación a la palabra cultural con el progreso material. (Molano, 2017)

Actualmente, la definición establecida por la UNESCO que define a la cultura como un conjunto de rasgos tanto espirituales como materiales y afectivos, mismos que distinguen un grupo social de otro, y que, además, engloban artes, tradiciones, valores, entre otros aspectos que hacen al ser humano, se ha considerado como la más acertada hasta el momento. (LA UNESCO, 2010)

En cuanto al tema cultural, quienes realizan esta investigación, concuerdan con lo declarado por parte de la UNESCO, debido a que efectivamente, tanto valores como tradiciones forman parte de ello, y del mismo modo, permiten que elementos básicos formen parte de la identidad de un conjunto de individuos.

1.7 Conservación Cultural

Al referirse a la conservación cultural, hay que tener en cuenta que ello se refiere a los distintos tipos de acciones que pudiesen relacionarse con la toma de decisiones, selecciones y responsabilidades enlazadas con la protección de patrimonios tanto tangibles como intangibles. Es así, que las decisiones que sean tomadas siempre buscarán la prevención de un deterioro de las tradiciones, costumbres o bienes de cualquier índole propios de una cultura o comunidad. Entre los objetivos que busca alcanzar la conservación cultural está salvaguardar, de la mejor manera posible, todo los objetos o bienes pertenecientes a la identidad de un poblado, para que estos puedan pasar a ser parte de próximas generaciones, asegurando así el futuro de la propiedad cultural. (Correia, 2007)

El termino de conservación cultural también hace referencia a la restauración, preservación y el manejo de uso sostenible que permita el correcto mantenimiento de aquello bien materiales o inmateriales representativos de una cultura. En la actualidad, dicho concepto ha sido tema de preocupación debido a procesos acelerados de industrialización y urbanización. (URRUELA & María, 2001)

Quienes realizan está investigación, consideran que es de gran importancia tener en cuenta que, la preservación también es un tema a tomar en cuenta al hablar sobre la conservación cultural, debido a que esta al ser similar, busca también la protección de los bienes culturales.

1.8 Tradición

Comúnmente se sabe sobre la palabra “tradición” que tiene sus orígenes en el latín, donde etimológicamente usa el término “tradere”, mismo del cual proviene dicha palabra, cuyo significado radica en los transmitido en el pasado, dando lugar al conjunto de saberes

que deja como legado una generación a la próxima en venir. No obstante, el significado original de la palabra tradición se ha venido modificando con el paso del tiempo.

Es así, que las tradiciones actualizan y renuevan vivencias del pasado para abrirse paso en el presente, para de tal modo seguirle el paso a la sociedad actual, y seguir con la continuidad cultural. Por lo mencionado, se concluye con que, para mantener funcionalmente las tradiciones propias de un colectivo, deberán mantenerse en renovación constante. Las tradiciones existen en todos lados, y del mismo modo, pertenecen a todas las clases existentes dentro de una sociedad. Tanto grupos rurales como urbanos tienen sus propias expresiones tradicionales, provenientes de sus experiencias. (Arevalo, 2015)

Se considera que una tradición se transmite de unos a otros, y queda como el legado de una sociedad, esta también es un revelador de la existencia de una adoración por la memoria perteneciente a tiempos pasados, donde los hombres buscaban plasmar su alma debido al apego por sus vivencias y la necesidad de que estas sean transmitidas y preservadas en la historia. (González, 1888)

Las investigadoras están de acuerdo con todo lo mencionado anteriormente acerca de las tradiciones, además, se busca dejar en claro que estas son únicas de cada grupo social existente, por ello, siempre se encontrarán nuevas tradiciones e incluso se renovarán las ya conocidas.

CAPITULO II DISEÑO METODOLÓGICO

En el presente capítulo se hará referencia al enfoque, métodos, técnicas e instrumentos referentes a la investigación realizada. A parte de lo mencionado, se adjunta otro método llevado a cabo que es el de la entrevista.

2.1 Enfoque de investigación

El enfoque de la investigación, ha sido cualitativo, mismo que se conoce como aquel que permite explicar de manera oral una historia, convirtiéndose en un método bastante factible dentro de los ya existentes en la recolección de datos. Además, permite reconocer y comprender los procesos propios de una investigación, dando paso a mayor participación, colaboración y dialogo entre los involucrados. (Iño Daza, 2018)

Es así, que se dio paso a la recolección de información con mayor relevancia para el desarrollo del proyecto de investigación. Dicho proceso, será llevado a cabo mediante la aplicación de cuestionarios de entrevista, el cual se encontrará direccionado para la población de la parroquia San Lorenzo.

2.2 Método de investigación

El método a utilizar será analítico-sintético, mismo que se relaciona como uno de los más utilizados dentro de trabajos de investigación, debido a que procura desglosar todo un conjunto de conocimientos, abriendo paso a elementos necesarios para llegar a conocer causas y efectos que relacionen reacciones por medio de síntesis generales del tema estudiado. (Villaverde, 2016)

El método explicativo también ha sido considerado para ser empleado dentro del trabajo de investigación, debido a que este consiste en responder las causas de los eventos, además se enfoca en explicar por qué ocurren estos y en qué condiciones se manifiestan. (Hernández-Sampieri, 2014)

Al emplear el método mencionado, se ponen en práctica capacidades como investigadores, de analizar, sintetizar, e interpretar la información recibida por medio de las fuentes seleccionadas, o en este caso, por medio de los sujetos entrevistados, y permite también, entender de mejor manera los resultados obtenidos.

Los métodos seleccionados son mayormente utilizados, para analizar de manera general los documentos o medios de información seleccionados para el trabajo a realizar.

Posteriormente, se deberá dar paso a la asimilación de temas tratados para validar la investigación.

Otro punto a tomar en cuenta, es la utilización de estos para la discusión y examinación de los datos obtenidos por medio de la aplicación del cuestionario de entrevista mencionado con anterioridad.

2.3 Técnicas de investigación

Las técnicas que se han utilizado han sido tanto la revisión documental como las entrevistas. Donde la primera técnica consiste en levantar información a partir de otros conocimientos de individuos sobre un tema en común, misma información que proporcionará variables de ayuda para continuar con el proceso de investigación. Mientras que, las entrevistas serán interpretadas como una charla que tendrá como propósito obtener información completa y profunda. (Díaz Bravo, 2013)

En cuanto a la parte de la revisión documental, se utilizaron libros y artículos científicos respecto a la gastronomía de la zona, para así, recolectar datos importantes sobre los principales platillos pertenecientes a la parroquia San Lorenzo.

Por otro lado, están los cuestionarios de entrevista aplicados a los residentes de la parroquia anteriormente mencionada, especialmente a los individuos mayores, dueños de lugares de comida y con mayor estancia en un sitio determinado, debido a que estos son los más empapados en cuanto a la historia gastronómica del sitio donde residen. Las variables determinantes fueron las relacionadas a la edad, conocimientos gastronómicos y culturales, tiempo de estadía en determinados sitios, entre otras relacionadas a los entrevistados y lo que se quería saber sobre ellos.

En dicho cuestionario, se procuró la utilización de preguntas semiestructuradas, para mayor comodidad de los entrevistados, además de la ayuda de preguntas cerradas y abiertas (Ver Anexo 1).

2.4 Unidad de análisis

La unidad de análisis hace referencia al tipo de objeto definido o delimitado por un investigador para poner en marcha su investigación. El concepto determinado para la parte de la unidad de análisis suele ser confuso, ya que varios autores han ido modificando este acorde a sus opiniones, pero en lo que casi todo están de acuerdo, en que dicha unidad no habla únicamente de un elemento perteneciente a un conjunto, sino a todos los que conforman el mismo. (Vázquez & Buendía, 2007)

Los siete recintos pertenecientes a la parroquia de San Lorenzo, los cuales ya han sido mencionados con anticipación, fueron considerados como la unidad de análisis del presente trabajo de investigación.

En el caso de estudio llevado a cabo, se necesitó de la participación de los habitantes de propios de los recintos de la parroquia de San Lorenzo, más específicamente, fueron tomados en cuenta aquellos individuos con mayor tiempo de residencia en dicha zona, o bien, por su relevancia en cuanto a temas gastronómicos, siendo así los propietarios de establecimientos de comida, sujetos claves dentro de la investigación. Del mismo modo, las unidades de observación fueron dichas personas ya mencionadas con anterioridad. En la siguiente tabla se presenta la selección de las unidades de análisis (Tabla 1):

Tabla 1. Unidades de Observación

	#	Unidades de Observación	Personas
Recintos de la Parroquia "San Lorenzo"	1	Libro: Manabí y su comida milenaria	
	2	Santa Rosa	1
	3	Ligüiqui	1
	4	Pacoché de Arriba	1
	5	Pacoché Medio	1
	6	Río Caña	1
	7	La Piña	1
	8	La Piedra Gorda	1
			TOTAL

Fuente: Elaboración Propia

2.5 Validez del Instrumento

Con el propósito de consolidar el instrumento que se ha utilizado dentro del proyecto en cuestión, se realizaron consultas a profesionales con amplio conocimiento dentro de temas gastronómicos y culturales, para que pudiesen evaluar la estructura previa y del mismo modo, procediesen a dar sugerencias u opiniones. Dicho proceso, es esencial debido a que da paso a la obtención de información fidedigna para el proyecto de investigación.

Los datos del proceso mencionado, podrán ser visualizados en los anexos.

CAPITULO III. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

En este capítulo se muestra el análisis de los resultados obtenidos en las entrevistas realizadas a los turistas y a los habitantes de los recintos de la parroquia San Lorenzo, respectivamente, con la recolección de información por medio de su interpretación y posterior conclusión se llevará a cabo la relación entre la gastronomía ancestral y la conservación cultural en el marco del turismo en la parroquia San Lorenzo.

3.1 Resultados

Con las preguntas formuladas, se pretende responder a cada uno de los objetivos establecidos inicialmente dentro del proyecto de investigación, así mismo, las investigadoras han organizado de manera meticulosa la información obtenida, de modo que la misma pueda entenderse de la mejor manera posible.

En este sentido, para responder al objetivo 1, que declara: “Establecer las principales características de la gastronomía ancestral”, se procede a mostrar la siguiente matriz con los resultados de la revisión documental realizada.

Tabla 2. Características de la gastronomía ancestral por distintos autores

#	Autor	Características
1	Meléndez Torres (2009)	<ul style="list-style-type: none">• Forman parte del patrimonio intangible tanto de sociedades como de comunidades.• Son un reflejo de la historia social, familiar e individual de una persona.• Son pieza fundamental de economías regionales y locales.
2	UNESCO (2009)	<ul style="list-style-type: none">• Comprende conocimientos prácticos antiguos, técnicas culinarias y costumbres.• Consiste en que los alimentos sean tradicionales y del lugar.
3	Regalado (2019)	<ul style="list-style-type: none">• Cada plato está relacionado con algo de la vida familiar y social, con sus tradiciones y sus costumbres.• Está ligada íntimamente a la cultura de cada pueblo.• Es una realidad social, que está unido a la hospitalidad y a la ritualidad festiva.

Fuente: Elaboración Propia

Análisis: Una vez revisados los referentes bibliográficos de los distintos autores, las investigadoras determinan que, las principales características de la gastronomía tradicional resultan ser aquellas que reflejan la historia de los pueblos, además de que utiliza la materia prima de un sitio en particular, y debe estar ligada a la cultura de cada pueblo.

En cuanto, al objetivo 2, que plantea: “Determinar los principales platos típicos que cumplen con las características de la gastronomía ancestral”, las investigadoras muestran las respuestas obtenidas en las entrevistas realizadas en el estudio de campo. Así, la pregunta 1, y la pregunta 2, fueron de gran ayuda para responder al objetivo planteado, dado que ambas hablan sobre los platos en concreto y el método de preparación.

Pregunta #1

¿Podría identificar los platos típicos de la parroquia San Lorenzo? Deben cumplir con las siguientes características:

- Forman parte del patrimonio intangible tanto de sociedades como de comunidades.
- Son un reflejo de la historia social, familiar e individual de una persona.
- Consiste en que los alimentos sean tradicionales y del lugar.
- Se identifican por plasmar valores, sabores, modos y sazones dentro de los platos.
- Denotan la importancia de técnicas y procedimientos tradicionales al momento de preparar los alimentos.
- Está ligada íntimamente a la cultura de cada pueblo.

Tabla 3. Platos típicos

#	Parroquias	Respuestas
1	Santa Rosa	Ensalada de langosta, ceviche de pulpo
2	Ligüiqui	Ceviche de pulpo, bandera de mariscos
3	Pacoche de arriba	Seco de chivo, seco de gallina criolla
4	Pacoche medio	Seco de gallina criolla, Tonga
5	Río Caña	Viche de pescado, Viche de camarón
6	La Piña	Viche de centolla, Viche de pescado
7	La Piedra Gorda	Arroz con camarón, Concha asada

Fuente: Elaboración Propia

Análisis: Considerando, la ubicación costera de la parroquia San Lorenzo, y según la información que ha sido recopilada, para que un plato pueda ser considerado ancestral deben ser aquellos que reflejan la historia de los pueblos, además de que utiliza la materia prima de un sitio en particular, y debe estar ligada a la cultura de cada pueblo, por ello, las investigadoras concuerdan en que, en base a los resultados obtenidos dentro de la entrevista aplicada a los habitantes de los recintos, están aquellos platos donde la mayoría tiene como principal característica el uso de mariscos y aves en su preparación, entre ellos: el ceviche de pulpo, viche de pescado y el seco de gallina.

Pregunta #2

Con relación a la pregunta anterior ¿Conoce la forma de preparación de los platos típicos que identificó?

Tabla 4. Preparación de los platos típicos

#	Parroquias	Respuestas
1	Santa Rosa	La langosta se la prepara en ollas de presión y se la usa en ensaladas y viche.
2	Ligüiqui	Se curten los mariscos por largos lapsos de tiempo.
3	Pacoché de arriba	La gallina criolla se la cocina en hornos de leña y es criada por habitantes de la localidad.
4	Pacoché medio	La gallina criolla es preparada de manera natural, y se utiliza mucho el ajo y la cebolla blanca.
5	Río Caña	Se realiza la preparación con productos y mariscos de la parroquia.
6	La Piña	Se prepara con mucho maní, camote, yuca, bolitas de verde y lo principal, la centolla que se consiguen de la misma playa.
7	La Piedra Gorda	La concha una vez que se extrae del mar, se la prepara con aliños y de la manera más natural posible.

Fuente: Elaboración Propia

Análisis: De acuerdo a los datos obtenidos, y conociendo la opinión de algunos autores que perciben los métodos de preparación de platos ancestrales como una cualidad propia de las distintas comunidades, quienes realizan esta investigación, consideran

necesario conocer sobre los métodos empleados en la creación de los platos típicos de las zonas, debido a que gracias a estos se pueden conocer las enseñanzas de los antepasados de las personas que han sido entrevistadas.

Lo que predomina en dichas preparaciones, es que utilizan productos simples y métodos sencillos, además de que buscan preservar los sabores originales de los platos y mantener la naturalidad de los productos a utilizar.

Así mismo, el objetivo 3, sostiene: “Mostrar la relación entre la gastronomía ancestral y la conservación cultural de la parroquia San Lorenzo”, para ello se utilizaron las preguntas 3, 4, 5, 6 y 7, debido a que estas se basan en el lado cultural de los platos típicos dentro de las comunidades.

Pregunta #3

¿Considera que la gastronomía de la parroquia San Lorenzo forma parte de la historia social de la comunidad? Explique.

Tabla 5. Historia social

#	Parroquias	Respuestas
1	Santa Rosa	Sí, ya que el principal plato típico es la langosta y tiene su historia, por eso Santa Rosa es llamada la casa de langostas.
2	Ligüiqui	Sí, debido a que las preparaciones han sido transmitidas de generación en generación.
3	Pacoché de arriba	Sí, porque sigue con la misma tradición para la preparación de la comida.
4	Pacoché medio	Sí, ya que los platos típicos se vienen preparando desde muchos años atrás, conoce la preparación por su mamá.
5	Río Caña	Sí, ya que lo que caracteriza a la parroquia son el mar y los mariscos, y al realizarse los platos con dichos productos, forman parte de las tradiciones.
6	La Piña	Sí, los platos que se ofrecen en la comunidad son platos con mucha historia y tradiciones.
7	La Piedra Gorda	Sí, la comida basada en mariscos dentro de la comunidad ya tiene muchos años.

Fuente: Elaboración Propia

Análisis: En cuanto al tema de la historia social, previamente se ha dicho ya que esta puede verse reflejada en los platos que una comunidad tiene para ofrecer, es así, que, revisando la opinión de autores empapados en la materia, las autoras llegan a la conclusión de que, conocer los manjares típicos de una localidad, da paso a involucrarse un poco más con la persona que realiza la preparación, y, del mismo modo, con las raíces de la misma. Quienes han sido entrevistados, coinciden en que sus preparaciones forman parte de su historia, debido a que se mantienen las enseñanzas que sus antepasados han transmitido con el tiempo.

Pregunta #4

¿La gastronomía de la parroquia San Lorenzo contribuye al desarrollo del turismo local?

Tabla 6. Desarrollo del turismo local

#	Parroquias	Respuestas
1	Santa Rosa	Sí, llegan muchos turistas, pero con la falta de establecimientos de comida, se retiran.
2	Ligüiqui	Sí, debido a que los turistas llegan en busca de los platos con mariscos.
3	Pacocha de arriba	Sí, los turistas llegan mucho cuando se realizan festivales de comida criolla.
4	Pacocha medio	Sí, ya que gracias a ésta llegan turistas a la parroquia y dando paso al desarrollo de los negocios, como las cabañas.
5	Río Caña	No, en el sector existen muy pocos establecimientos de comida, es por esto que los turistas no llegan.
6	La Piña	Sí, pero en la actualidad son pocos los turistas que llegan a estos sectores por la falta de información.
7	La Piedra Gorda	Sí, este punto es muy visitado por turistas, ellos vienen por los mariscos y el mar.

Fuente: Elaboración Propia

Análisis: Referente al papel que juega la gastronomía dentro de campo del turismo, ya se ha dicho que esta, puede ser una pieza fundamental en economías regionales y locales, debido a que el nivel de popularidad de un plato puede incentivar a turistas a visitar las distintas zonas, con el propósito de degustar de los platos que allí se realicen, dando como resultado el beneficio tanto la localidad, como de sus habitantes, sobre todo aquellos que tienen establecimientos relacionados al tema gastronómico.

Las investigadoras consideraron pertinente indagar sobre la percepción de los habitantes referente al tema mencionado, de modo que la mayoría de participantes declararon que, en efecto, la gastronomía es un factor importante dentro del desarrollo turístico de las zonas.

Pregunta #5

¿Considera que con el pasar de los años, la forma de preparación de los platos típicos de la parroquia San Lorenzo ha cambiado, generando la pérdida de identidad cultural de estos?

Tabla 7. Pérdida de identidad

#	Parroquias	Respuestas
1	Santa Rosa	No, los platos son preparados con las recetas que enseñaron madres y abuelas.
2	Ligüiqui	No, se mantienen las enseñanzas de familiares.
3	Pacoché de arriba	No, ya que se siguen con la misma tradición de los abuelos.
4	Pacoché medio	No, sigue igual, se mantiene la misma tradición de preparación en los platos.
5	Río Caña	Sí, han cambiado las preparaciones, debido a que la comida solía ser más sana y natural.
6	La Piña	No, porque siempre los platos típicos son los mismos, claro que, si incluyen otros tipos de alimentos, pero se trata de mantener la tradición.
7	La Piedra Gorda	No, lo mismo sigue, se ha tratado de seguir con la misma forma de preparación.

Fuente: Elaboración Propia

Análisis: Al hablar de identidad cultural nos estamos refiriendo a las costumbres y tradiciones de un pueblo que con el paso de los años debería seguir manteniéndose, la pérdida de identidad influye directamente al abandono y el dejar a un lado su verdadera esencia. Es por esto, que las investigadoras concuerdan en que, en base a los resultados obtenidos en la entrevista a las distintas personas de la parroquia San Lorenzo, la mayoría está de acuerdo en que las tradiciones se han mantenido con el paso del tiempo, por lo que las preparaciones no se han visto totalmente modificadas, permitiendo que se preserven los sabores de los platos típicos de las localidades.

Pregunta #6

¿Qué aspectos considera relevantes para favorecer la motivación e interés del turista sobre la gastronomía de la parroquia San Lorenzo?

Tabla 8. Interés del turista

#	Parroquias	Respuestas
1	Santa Rosa	La originalidad de los platos, el sabor y la historia.
2	Ligüiqui	Los productos frescos y platos innovadores.
3	Pacoché de arriba	Por el ambiente natural del recinto en donde se hacen los platos.
4	Pacoché medio	La naturaleza, debido a que la comida se prepare de manera natural y que los productos que utilizan son del mismo sitio.
5	Río Caña	Los sabores tradicionales de la comida y su historia por supuesto.
6	La Piña	Los productos frescos, del mar a la mesa.
7	La Piedra Gorda	Los productos provenientes del mar.

Fuente: Elaboración Propia

Análisis: Con relación al interés del turista sobre la gastronomía de un lugar, éste busca más que el sabor de la comida, es decir, que el turista no sólo consume un platillo, sino que también consume una historia, de la misma manera las investigadoras coinciden en que, según los datos obtenidos, se ha considerado que la historia, la originalidad, el modo de preparación de los platos, y el estado de los productos, resultan ser factores importantes para captar la atención de los turistas en probar los platillos propios de las comunidades.

Pregunta #7

¿Considera necesario mantener las tradiciones gastronómicas de su comunidad?

Tabla 9. Mantener tradiciones

#	Parroquias	Respuestas
1	Santa Rosa	Sí, ya que es necesario preservar lo que han enseñado las madres y abuelas.
2	Ligüiqui	Sí, porque estos platos cuentan la historia de la comunidad.
3	Pacoché de arriba	Sí, para honrar la memoria de los abuelos.
4	Pacoché medio	Sí, se debe mantener la preparación tradicional en los platos.
5	Río Caña	Sí, para mantener lo sano y natural.
6	La Piña	Sí, porque los platos típicos merecen ser recordados.
7	La Piedra Gorda	Sí, para recordar siempre la forma de preparación.

Fuente: Elaboración Propia

Análisis: Las tradiciones gastronómicas son de gran importancia ya que a través de ellas se puede percibir un poco más sobre la cultura de un lugar, además la gastronomía es una forma indirecta de dar a conocer sobre las costumbres de una población, de acuerdo con los datos que se han recaudado, las investigadoras coinciden que, resulta evidente que para quienes habitan en estas comunidades es conveniente mantener las tradiciones gastronómicas, para de tal modo poder preservar las recetas y métodos de preparación que se han venido creando por antepasados.

3.2 Discusión

Fundamentado en análisis anteriores, las investigadoras determinan que existe una evidente relación entre la gastronomía ancestral y la conservación cultural, debido a que los individuos que fueron entrevistados, relatan que las preparaciones de los platos más notorios de sus comunidades, han logrado ser conservadas, permitiendo, además, que prevalezcan los sabores originales y buscando siempre utilizar los productos más naturales, que, en su mayoría, proviene de las mismas localidades.

Todo lo ya mencionado, ha permitido no perder la identidad cultural de las comunidades, dado que, en la actualidad, se siguen conmemorando los platos ancestrales, dándoles la notoriedad que merecen.

Preservar el lado cultural de una localidad, por medio de las preparaciones más típicas, incide también dentro del desarrollo turístico de la parroquia San Lorenzo, por motivo de que quienes llegan como turistas, buscan degustar de platos que representen los sabores más característicos de la comunidad, que lleven ingredientes frescos, y que representen a sus habitantes y la sazón que los identifica como individuos pertenecientes de un sitio en particular.

Conclusiones

1. Se establecieron las principales características de la gastronomía ancestral, destacándose criterios de varios autores como: Meléndez Torres (2009), Unesco (2009) y Libertad Regalado (2019), y adicionalmente aquellos analizados en el marco teórico referencial como son: Ledhesma (2018), Morales Santana (2013), Bembibre (2006), para concluir entre las características más relevantes constan: aquellas que reflejan la historia de los pueblos, además de que utiliza la materia prima de un sitio en particular, y debe estar ligada a la cultura de cada localidad.
2. Una vez realizada la investigación de campo a través de las entrevistas a los distintos actores relevantes, se puede determinar cómo principales platos típicos, aquellos que han sido elaborados con productos propios de la zona, que reflejen historia y cultura, entre los cuales se destacan: ceviche de pulpo, viche de camarón y seco de chivo.
3. Luego de analizar las respuestas de los habitantes de San Lorenzo, es posible percatarse de la relación directa existente entre la gastronomía ancestral y la conservación cultural de la parroquia San Lorenzo, debido a que se ha evidenciado en cada uno de los recintos la presencia de varios platos típicos, cuyas preparaciones han sido legado de antiguos familiares, para que estas puedan pasar de generación en generación, de modo que no queden en el olvido y plasmen la cultura del sitio y sus habitantes, siendo también motivación de turistas para visitar las distintas comunidades.

Recomendaciones

1. Se sugiere a las autoridades responsables de los distintos recintos pertenecientes a la parroquia de San Lorenzo, invertir en la difusión de los destinos, resaltando la gastronomía de los mismos y procurando siempre buscar la preservación de las recetas originales.

2. Además, se recomienda a las autoridades del sector turístico promover la enseñanza de la preparación de platos ancestrales a las generaciones más jóvenes, por medio de programas de capacitación para emprendedores dentro del área gastronómica o a propietarios de establecimientos de la misma índole.

3. Teniendo en cuenta que la gastronomía ancestral cuenta con gran potencial para captar la atención de nuevos visitantes a la parroquia de San Lorenzo, siendo así, un ingreso significativo para la economía local, se recomienda considerar los resultados que se han obtenido en el presente proyecto de investigación para crear propuestas que ayuden a incrementar la implementación de establecimientos relacionados a la comida ancestral, para que, de tal modo, prevalezcan los platos autóctonos, preservando la cultura de las comunidades, y a su vez, se contribuya con el desarrollo turístico.

Referencias bibliográficas

- Aguilar Herrera, J. V., & Guevara Aroca, F. X. (2017). Obtenido de "El rescate de una historia culinaria - Gastronomía típica Bolívar Ecuador":
<https://www.eumed.net/rev/caribe/2017/04/bolivar.zip>
- Arevalo, J. M. (2015). *Revista de estudios extremeños*. Obtenido de "La tradición, el patrimonio y la identidad" : <https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/53493025/LECTURA2E-with-cover-page-v2.pdf?Expires=1638213303&Signature=GHoNcv5TgJahyozIJAI3sjxFL0cc2u70BE5-ja7exD9doTaUwiRieR~LG4d~9j2IHp-Us8kR3~qXQpS-U086MHkWRZaRff4cJZZli0n6QsjsOyonGGIVZf8ei~kC3VQngSj6JUwhhpbKj9U2Kc>
- Arroyo Cobeña, M. V. (2018). *RECUS. REVISTA ELECTRÓNICA COOPERACIÓN UNIVERSIDAD SOCIEDAD. ISSN 2528-8075*. Obtenido de "Importancia del turismo para el desarrollo local de la provincia Manabí": <https://revistas.utm.edu.ec/index.php/Recus/article/view/1284>
- Bembibre, C. (2006). *"La gastronomía es la conjunción de aspectos"*.
- Clemente Di, E. (2015). Obtenido de La gastronomía como patrimonio cultural y motor del desarrollo turístico. Un análisis DAFO para Extremadura:
file:///C:/Users/User/Desktop/Dialnet-LaGastronomiaComoPatrimonioCulturalYMotorDelDesarr-5385975.pdf
- Correia, M. (2007). *"Teoría de la conservación"*. Obtenido de
<http://www.scielo.org.co/pdf/apun/v20n2/v20n2a03.pdf>
- Díaz Bravo, L. T. (2013). *Investigación en educación médica*. Obtenido de "La entrevista, recurso flexible y dinámico": http://www.scielo.org.mx/scielo.php?pid=S2007-50572013000300009&script=sci_arttext
- Fuente, M. T. (2009). *La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local: el caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México*. Mexico.
- García González, R. (2010). *Utilidad de la integración y convergencia de los métodos cualitativos y cuantitativos en las investigaciones en salud*. Obtenido de Revista cubana de salud pública:
https://www.scielosp.org/article/ssm/content/raw/?resource_ssm_path=/media/assets/rfsp/v36n1/spu04110.pdf
- Garrido, C. (2020). Situación del turismo ante el COVID-19. Ecuador : UIDE.
- González, J. V. (1888). "La tradición nacional". Buenos Aires : P. Coni é hijos.
- Hernández-Sampieri, R. F.-C.-L. (2014). *Metodología de la Investigación*. Mexico.
- Iño Daza, W. G. (2018). *Voces de la Educación*. Obtenido de "Investigación educativa desde un enfoque cualitativo: la historia oral como método":
<https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6521971>
- LA UNESCO, S. L. (2010). *"Declaración Universal de la UNESCO sobre la diversidad cultural"*. Obtenido de
<https://www.revistas.una.ac.cr/index.php/praxis/article/download/4080/3919/0>
- Ledhesma, M. (2014). *Tipos de turismo, nueva clasificación*. Buenos Aires.

- Ledhesma, M. (2018). *Tipos de turismo, nueva clasificación*. Buenos Aires.
- Manasche, & Gomensoro. (2007). *La gastronomía como atractivo turístico*. Brasil: Estudios y Perspectivas en Turismo.
- Molano L., O. L. (2017). *Revista opera*. Obtenido de "Identidad cultural un concepto que evoluciona".
- Morais, & Gimenes. (2007). *La gastronomía como atractivo turístico*. Brasil: Estudios y Perspectivas en Turismo.
- Morales Santana, P. X. (2013). "*Estudio sobre la gastronomía prehispánica y colonial de la Ciudad de Guayaquil y propuesta bibliográfica*". Obtenido de <http://repositorio.u.g.edu.ec/bitstream/redug/6036/1/Gs041.pdf>
- Mouriès, T. (2014). *Scielo*. Obtenido de "Vigencia de lo ancestral en la amazonía peruana": http://www.scielo.org.pe/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0254-92122014000100002
- OMT. (1994). *Introducción al turismo*. Madrid, España: OMT.
- OMT. (2019). *Glosario de términos*. Madrid, España: Organización Mundial del Turismo.
- Organización Mundial de Turismo. (2012). Obtenido de Global Report on Food Tourism: https://webunwto.s3.eu-west-1.amazonaws.com/s3fs-public/2019-09/food_tourism_ok.pdf
- Organización Mundial del Turismo. (2012). Obtenido de https://webunwto.s3.eu-west-1.amazonaws.com/s3fs-public/2019-09/food_tourism_ok.pdf
- Regalado, L. (2019). *Manabi y su comida milenaria*.
- Regina, G. J. (2003). *Gastronomía y turismo; una introducción*. Buenos Aires.
- Servicio de Conservación de Recursos Naturales. (2018). *Conservación cultural*.
- UNESCO. (2009). *Cocinas Protegidas por la UNESCO*. Mexico.
- UNESCO. (2019). Obtenido de <https://es.unesco.org/news/dia-mundial-ciudades-66-nuevas-ciudades-creativas-unesco>
- UNESCO. (2019). Obtenido de Día Mundial de las Ciudades: 66 nuevas Ciudades Creativas de la UNESCO: <https://es.unesco.org/news/dia-mundial-ciudades-66-nuevas-ciudades-creativas-unesco>
- United States Department of Agriculture. (2014).
- URRUELA, G., & María, J. (2001). "*Los espacios naturales protegidos: entre la conservación y el desarrollo*". Obtenido de <https://www.ingeba.org/lurralde/lurranet/lur24/protegid/protegid.html>
- Vázquez, R. I., & Buendía, G. (2007). "*Estudio de lo periódico en diferentes contextos: identificación y uso de la unidad de análisis*". Obtenido de <http://funes.uniandes.edu.co/5289/>
- Villaverde, M. (2016). *Lectura y escritura (Método analítico-sintético)*. Obtenido de <http://repositorio.casadelacultura.gob.ec/handle/34000/18566>
- Wellington, J. (2013). *PATRIMONIO ALIMENTARIO*.

ANEXOS

Anexo 1

FORMATO DE INVESTIGACIÓN PARA ENTREVISTA Entrevista dirigida a los habitantes de la parroquia "San Lorenzo"
Datos del entrevistado Nombre: Recinto: Tiempo de residencia: Edad:
1. ¿Podría identificar los platos típicos de la parroquia San Lorenzo? Deben cumplir con las siguientes características: <ul style="list-style-type: none">- Forman parte del patrimonio intangible tanto de sociedades como de comunidades.- Son un reflejo de la historia social, familiar e individual de una persona.- Consiste en que los alimentos sean tradicionales y del lugar.- Se identifican por plasmar valores, sabores, modos y sazones dentro de los platos.- Denotan la importancia de técnicas y procedimientos tradicionales al momento de preparar los alimentos. Está ligada íntimamente a la cultura de cada pueblo.
2. Con relación a la pregunta anterior ¿Conoce la forma de preparación de los platos típicos que identificó?
3. ¿Considera que la gastronomía de la parroquia San Lorenzo forma parte de la historia social de la comunidad? Explique.
4. ¿La gastronomía de la parroquia San Lorenzo contribuye al desarrollo del turismo local?
5. ¿Considera que con el pasar de los años, la forma de preparación de los platos típicos de la parroquia San Lorenzo ha cambiado, generando la pérdida de identidad cultural de estos?
6. ¿Qué aspectos considera relevantes para favorecer la motivación e interés del turista sobre la gastronomía de la parroquia San Lorenzo?
7. ¿Considera necesario mantener las tradiciones gastronómicas de su comunidad?

Anexo 2. Validez del instrumento

Manta, diciembre de 2021

Señor (a):

Ing. Amparo Cabrera.

Se está realizando una investigación de carácter académico, con el objeto de conocer la relación entre la gastronomía ancestral y la conservación cultural en el marco del turismo, dentro de la parroquia San Lorenzo.

Para ello se ha diseñado y elaborado el instrumento-cuestionario anexo, el cual requiere ser validado por expertos en temas gastronómicos y culturales, objetos 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.

Agradecidas por su colaboración. Atentamente,

Fernanda Delgado Sacón y Alisson Ozaeta Obando
Autoras Académicas

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 TURISMO CON MENCIÓN EN TURISMO SOSTENIBLE

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		

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		

3. ¿Es adecuada la redacción de las preguntas?

# Pregunta	SI	NO	Observaciones
1		X	Revisar comentarios insertados
2		X	Revisar comentarios insertados
3		X	Revisar comentarios insertados
4		X	Revisar comentarios insertados
5		X	Revisar comentarios insertados
6		X	Revisar comentarios insertados
7		X	Revisar comentarios insertados

4. ¿Considera válido el Instrumento?

Sí X No

Observaciones: La investigación aporta significativamente al empoderamiento cultural de la zona y la provincia. Éxitos.



Firma:

Fecha: 15 dic. 2021



Anexo 3 Entrevista a habitantes de Pacoche de arriba



Anexo 4 Entrevista a habitantes de La Piña



Anexo 5 Entrevista a habitantes de Pacoche medio



Anexo 6 Entrevista a habitantes de La Piedra Gorda



Anexo 7 Entrevista a habitantes de Ligüiqui



Anexo 8 Entrevista a habitantes de Río Caña



Anexo 9 Entrevista a habitantes de Santa Rosa