



UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ

FACULTAD DE HOTELERÍA Y TURISMO

CARRERA HOTELERÍA

**PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE:
INGENIERO EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS
HOTELERAS**

TÍTULO:

**RUTA GASTRONÓMICA ANCESTRAL PARA EL DESARROLLO
CULTURAL Y TURÍSTICO DEL CANTÓN PORTOVIEJO EN SU ZONA
URBANA**

AUTORA: ANGÉLICA LOURDES MURILLO DÁVILA

TUTOR: LIC. EMIL VIERA MANZO MBA

MANTA

CERTIFICACIÓN

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

Haber dirigido y revisado el trabajo de titulación, cumpliendo el total de **380** horas, bajo la modalidad de **Proyecto de Investigación**, cuyo tema es “*Ruta gastronómica ancestral para el desarrollo cultural y turístico del cantón Portoviejo en su zona urbana*”, el mismo que ha sido desarrollado de acuerdo a los lineamientos internos de la modalidad en mención y en apego al cumplimiento de los requisitos exigidos por el Reglamento de Régimen Académico, por tal motivo **CERTIFICO**, que el mencionado proyecto reúne los méritos académicos, científicos y formales, suficientes para ser sometido a la evaluación del tribunal de titulación que designe la autoridad competente.

La autoría del tema desarrollado, corresponde a la señorita **Angélica Lourdes Murillo Dávila**, estudiante de la carrera de Hotelería, período académico 2019-2020, quien se encuentra apto para la sustentación de su trabajo de titulación.

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

Lugar, Manta 30 de enero del 2021.

Lo certifico,



MBA. Emil Viera Manzo
Docente Tutor
Carrera Hotelería

APROBACIÓN

APROBACIÓN DEL TRABAJO

El tribunal evaluador certifica:

Que, el trabajo de carrera, titulado “*Ruta gastronómica ancestral para el desarrollo cultural y turístico del cantón Portoviejo en su zona urbana*”, ha sido realizado y concluido por la señorita Angélica Lourdes Murillo Dávila; 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:

Dra. Mabel Font
PRESIDENTE DEL TRIBUNAL

Ing. Leonor Villacreses, Mg.
MIEMBRO TRIBUNAL DE TITULACIÓN

Lic. Claudia Loor, Mg.
MIEMBRO TRIBUNAL DE TITULACIÓN



Lic. Emil Viera Manzo MBA
DOCENTE TUTOR

Angélica Lourdes Murillo Dávila
GRADUADO

DEDICATORIA

Dedico este trabajo a Dios, por darme las fuerzas y conocimiento necesario para continuar en todo mi proceso de formación profesional.

A mi hija quien me ha impulsado a seguir con mi carrera universitaria, convirtiéndose en mi mayor motor, me ha dado las ganas y fuerzas para este proyecto, mi título a obtener, y todos los logros de mi vida y disculpas por no dedicarle mi tiempo completo.

A mi madre, mi amiga incondicional, siendo un apoyo primordial ayudándome completar mis metas día a día, y teniéndome paciencia en cada momento de mi vida.

A mi esposo por ser ese brazo derecho, apoyarme en lo que el más pueda, dándome el apoyo necesario y ese empuje de seguir adelante en cada proyecto que deseo.

Y, por último, a cada uno de mis maestros que gracias a sus conocimientos he podido realizar este proyecto de investigación y completar todas las asignaturas, para obtener mi título.

RECONOCIMIENTO

La realización de esta investigación fue posible, por la ayuda brindada por mi tutor Lic. Emil Viera Manzo, MBA que ha sido pieza fundamental para la elaboración y desarrollo de este proyecto de investigación. Al personal administrativo de la Facultad de Hotelería y Turismo, por su tiempo, dedicación y paciencia en cada momento, a cada uno de los participantes que me facilitaron la información para mi proyecto por su disposición en tiempo, ya que sin ellos no se hubiera podido recoger los datos necesarios para realizar este estudio.

ÍNDICE

CONTENIDO	PÁG.
APROBACIÓN.....	2
DEDICATORIA.....	3
RECONOCIMIENTO.....	4
RESUMEN.....	7
ABSTRACT.....	8
INTRODUCCIÓN	9
Contexto del problema	10
Planteamiento del problema	10
Formulación o definición del problema	11
Objeto de investigación.....	11
Campo de acción	11
Hipótesis.....	12
Variables.....	12
Objetivos	12
Objetivo general	12
Objetivos específicos.....	12
CAPITULO I	14
1. MARCO TEÓRICO	14
1.1. Gastronomía	14
1.2. Gastronomía sostenible	14
1.3. Ruta gastronómica cultural.....	15
1.4. Ruta gastronómica ancestral.....	15
1.5. Tipos de rutas gastronómicas	16
1.6. Rutas gastronómicas del mundo.....	16
1.7. Gastronomía manabita ancestral.....	17
1.8. Gastronomía en Portoviejo.....	17
1.9. Gastronomía en la zona urbana	17
1.10. Desarrollo turístico y cultural.....	18
1.11. Turismo gastronómico.....	18
1.11.1. Desarrollo turístico	19
1.11.2. Desarrollo cultural.....	19
CAPITULO II.....	21

2. DISEÑO METODOLÓGICO	21
2.1. Hipótesis.....	22
2.2. Universo, población, muestra y muestreo	22
2.3. Variables e instrumentos aplicados	22
2.4. Procedimiento y cronograma.....	22
2.5. Análisis de datos.....	24
2.6. Recursos humanos, materiales y económicos	24
CAPÍTULO III	26
3. RESULTADOS Y DISCUSIÓN	26
3.1. RESULTADOS.....	26
3.1.1. Análisis y resultados de las encuestas	26
3.1.2. Análisis y resultados de las entrevistas	37
3.2. DISCUSIÓN.....	41
4. CONCLUSIONES.....	44
5. RECOMENDACIONES	45
BIBLIOGRAFÍA	46
ANEXOS.....	50

ÍNDICE DE TABLAS

CONTENIDO	PÁG.
Tabla 1: Cronograma de actividades	23
Tabla 2: Posible presupuesto.....	25

ÍNDICE DE GRÁFICOS

CONTENIDO	PÁG.
Gráfico # 1 Resultados de la pregunta # 1.....	26
Gráfico # 2 Resultados de la pregunta # 2.....	27
Gráfico # 3 Resultados de la pregunta # 3.....	28
Gráfico # 4 Resultados de la pregunta # 4.....	29
Gráfico # 5 Resultados de la pregunta # 5.....	30
Gráfico # 6 Resultados de la pregunta # 6.....	31
Gráfico # 7 Resultados de la pregunta # 7.....	32
Gráfico # 8 Resultados de la pregunta # 8.....	32
Gráfico # 9 Resultados de la pregunta # 9.....	33
Gráfico # 10 Resultados de la pregunta # 10.....	34
Gráfico # 11 Resultados de la pregunta # 11.....	35
Gráfico # 12 Resultados de la pregunta # 12.....	36

RESUMEN

Las rutas gastronómicas son un itinerario o recorrido que permite los diversos sabores de las tradiciones culinarias de los diferentes puntos geográficos agrupados en un fin común, es por ello que para la realización del presente trabajo se planeó el objetivo de desarrollar una ruta gastronómica ancestral para el progreso turístico y cultural de la zona urbana del cantón Portoviejo. Se realizó la investigación abarcando los aspectos teóricos sobre la importancia que tiene para las zonas urbanas de Portoviejo la creación de la ruta gastronómica, es así que para llevar a cabo este proyecto se procedió a visitar a los diferentes restaurantes que conservan la comida ancestral y se les comento sobre el trabajo a realizarse, por lo cual se les brindo la información necesaria, es importante mencionar que el presente trabajo tendrá como objeto de estudio a los restaurantes: Quinta Laurita, Restaurantes Andrés de Colón, El Fogón, Letty, El tomate, Andrés, Giferza, de los cuales se cuenta con la aprobación de cada uno de sus propietarios. No obstante, cabe indicar que se aplicaron las metodologías descriptivas y empíricas, utilizando la técnica de encuesta, la misma que fue aplicada a 100 personas de manera aleatoria, mediante el instrumento de cuestionario online por medio de Google Forms, obteniendo como resultado que los restaurantes tomados como objeto de estudio son conocidos por muchos y que tendrá aceptación la creación de esta ruta, cumpliendo con el objetivo general del presente trabajo.

Palabras claves: ruta gastronómica, tradiciones, ancestral, desarrollo turístico, cultural.

ABSTRACT

The gastronomic routes are an itinerary or route that allows the various flavors of the culinary traditions of the different geographical points grouped in a common purpose, that is why for the realization of this work the objective of developing an ancestral gastronomic route for the tourist and cultural progress in the urban area of the Portoviejo canton. The research was carried out covering the theoretical aspects of the importance of the creation of the gastronomic route for the urban areas of Portoviejo, so to carry out this project we proceeded to visit the different restaurants that preserve ancestral food and I comment on the work to be done, for which the necessary information was provided, it is important to mention that the present work will have as its object of study the restaurants: Quinta Laurita, Andrés de Colón Restaurants, El Fogón, Letty, El tomato, Andrés, Giferza, of which each one of its owners has approved. However, it should be noted that descriptive and empirical methodologies were applied, using the survey technique, which was applied to 100 people randomly, through the online questionnaire instrument through Google Forms, obtaining as a result that restaurants taken as object of study are known by many and that the creation of this route will be accepted, fulfilling the general objective of this work.

Keywords: gastronomic route, traditions, ancestral, tourist development, cultural.

INTRODUCCIÓN

La actividad cultural en conjunto con el turismo, son partes fundamentales de las actividades de desarrollo de la sociedad; la Organización Mundial del Turismo ha propuesto que el turismo es un factor creador de diversas actividades de importancia en la sociedad y su desarrollo, estas actividades propician la creación de fuente de empleo y movimiento de la economía ayude al progreso de los países donde se practica (Morillo Moreno, 2011).

Partiendo de lo anterior, se denota la importancia de la diversificación y el desarrollo de la zona turística y cultural, que propicie un camino de desarrollo para una región, por lo cual se desea generar un rescate de los diversos saberes ancestrales y socioculturales que identifica y diferencia una zona de otra. Por esto, el sector turístico y cultural se ha logrado diversificar a lo largo de los años y se ha encaminado a un turismo de carácter temático, la cual aprovecha las riquezas únicas y particulares de una región geográfica y sociocultural, (Paulina, Dettori, & Paba, 2005).

En este orden, se ha logrado determinar una de las formas más sustentables del desarrollo turístico y cultural, la gastronomía ha emergido como una alternativa viable para poder lograr un proceso de sustentabilidad turística y de desarrollo económico; de tal forma, que se logre un desarrollo de un turismo gastronómico con énfasis en el crecimiento sostenible, (Stewart, Bramble, & Ziraldo, 2008).

La gastronomía dentro del Ecuador, se ha fomentado como uno de los puntos esenciales de la cultura ecuatoriana, caracterizada por una gran variedad de sabores, texturas y aromas las cuales se han compuesto como una imagen de identificación cultural y social, traídas desde diferentes generaciones, esto se debe, a que la cocina ancestral ecuatoriana es una mezcla entre la tradición de sus antiguos pobladores y culturas que con el paso del tiempo han dejado una huella en la sociedad, (Coque, 2013); son un punto de referencia que ha fomentado el desarrollo turístico dentro del Ecuador.

Contexto del problema

Las rutas gastronómicas ancestrales son de gran importancia para el turismo, para lo cual se ha tomado diferentes lugares gastronómicos de zona urbana de las parroquias correspondientes al cantón Portoviejo tales como: Quinta Laurita, restaurantes Andrés de Colón, El Fogón, Letty, El tomate, Andrés, Giferza, formaran parte de esta ruta.

Planteamiento del problema

El turismo en conjunto con la gastronomía son bases fundamentales de los procesos de desarrollo de la economía mundial, no obstante, son también parte de la identidad y diferenciación cultural mundial; es así, que para, (María & Esteban, 2016) el turismo gastronómico es una tendencia que va en crecimiento, año a año turistas se movilizan de su lugar de residencia, en busca de nuevas experiencias culinarias, nuevos productos o nuevos sabores.

Hoy en día a nivel mundial se considera a Francia como el destino número 1 en el mundo, con una gran afluencia de turistas; con esto, alrededor del 31% de los empleados dedicados al sector turístico trabajan en restaurantes tradicionales, (María & Esteban, 2016). Por ello el uso de sus aspectos de diferencia de comida, sea esta gourmet o tradicional, posiciona una identidad cultural única de la sociedad francesa, además de un impulso en el desarrollo turístico y comercial del país.

Ecuador es un país el cual se destaca a nivel mundial por su gran biodiversidad y sus diferentes atractivos turísticos llenos de variedad cultural como la música, la danza y la gastronomía, siendo esta última, una de las que más identifica las diferentes culturas dentro del país; la gastronomía ecuatoriana es la expresión máxima de la cultura, que infunde vida al individuo y al mismo tiempo consolida el legítimo orgullo de su identidad, (Coque, 2013).

Es por todo lo antes mencionado, que el desarrollo turístico y cultural del Ecuador presenta sus bases en los contextos gastronómicos de las distintas culturas, y esto es lo que

atrae a diversos turistas a lo largo del mundo, y genera la proyección de proyectos sustentables que posicionan su visión en el rescate y promoción de la cultura ecuatoriana.

Portoviejo es la capital de la provincia de Manabí, tierra fértil y llena de riquezas ancestrales que se han derivado de generación en generación a lo largo de los años, y trae consigo arte y cultura, es este suelo manabita cuna una variedad de platos gastronómicos que atraen con sus sabores, texturas y aromas la visión de todos aquellos turistas que toman las rutas de su porvenir urbano y rural.

Es por ello que el presente proyecto desea crear una ruta de gastronomía ancestral en la zona urbana de Portoviejo, para promover el desarrollo cultural y turístico de la zona, con el fin de rescatar la cultura portovejense y promover el desarrollo de la economía local, teniendo presente que al ser la capital manabita es uno de los puntos de intersección entre diferentes cantones, provincias y ciudades, teniendo así gran recurrencia de turistas y personas, los cuales no logran conocer la importancia y la identidad de la gastronomía local.

Formulación o definición del problema

¿De qué forma incide la creación de una ruta gastronómica ancestral en el desarrollo turístico y cultural de la zona urbana de Portoviejo?

Objeto de investigación

La investigación sobre la propuesta de creación de una ruta gastronómica ancestral para el desarrollo turístico y cultural se realizará en la zona urbana de Portoviejo en el periodo 2020, en donde en el marco teórico será necesario definir los conceptos “turismo”, “gastronomía ancestral” y “cultura”.

Campo de acción

Gastronomía ancestral para el desarrollo turístico y cultural de la zona urbana de Portoviejo.

Hipótesis

¿La creación de una ruta gastronómica ancestral en la zona urbana de Portoviejo, favorecerá al desarrollo turístico y cultural del sector?

Variables

Variable Independiente: Rutas gastronómicas ancestrales en las zonas urbanas de Portoviejo.

Variable Dependiente: Desarrollo turístico y cultural de la zona.

Objetivos

Objetivo general

Desarrollar una ruta gastronómica ancestral para el progreso turístico y cultural de la zona urbana del cantón Portoviejo.

Objetivos específicos

- Revisar la bibliografía y documentos históricos acerca de rutas gastronómicas ancestrales.
- Identificar la gastronomía ancestral en la población de la zona urbana de Portoviejo.
- Determinar la importancia de la comida ancestral con el desarrollo turístico y cultural del sector urbano de Portoviejo
- Proponer una ruta gastronómica ancestral para el desarrollo turístico y cultural de la zona urbana del cantón Portoviejo.

A continuación, se describe lo que se tomó para lograr resolver problemas y dificultades planteados en esta investigación. Enmarcada en el objetivo de la creación de una ruta de gastronomía ancestral para el desarrollo turístico y cultural de la zona urbana de Portoviejo, la investigación se desarrolló con la visión del desarrollo de la formación cultural de la gastronomía ancestral. La Población de estudio se va a enmarcar en la zona urbana del cantón de Portoviejo en el año 2020, la muestra se verá enfocada en los restaurantes: Quinta

Laurita, Restaurantes Andrés de Colón, El Fogón, Letty, El tomate, Andrés, Giferza, de lugares urbanos de parroquias correspondientes al cantón Portoviejo.

El presente proyecto de investigación se realizará de la mano de la metodología cualitativa, debido a que mediante el uso de entrevista se recopilara información cualitativa, igualmente, para desarrollar el trabajo se ha escogido un diseño de estudio correlacional, puesto que se pretende demostrar si se favorecerá la variable de estudio.

Para el desarrollo del presente proyecto, se realizará una investigación de campo, no experimental, cualitativa y cuantitativa, en donde se usará distintas herramientas virtuales, además de la revisión bibliográfica de distintas fuentes como Scielo, Elsevier, Googlee Académico. Al realizar una investigación cualitativa y cuantitativa se realizarán: Estudio causal-comparativo, encuestas para conocer la importancia de la gastronomía ancestral, estudio observacional, investigación bibliográfica, estudio correlacional, y un estudio descriptivo de los objetivos a obtener. Por ello, la presente investigación busca dar a conocer la importancia del desarrollo de una ruta ancestral gastronómica para el desarrollo de los principios y enseñanzas ancestrales, además del crecimiento gastronómico y cultural de las zonas urbanas de Portoviejo, como un indicador para el crecimiento de la economía local, de esta manera se realiza un estudio exhaustivo que implemente el desarrollo de la presente investigación.

CAPITULO I

1. MARCO TEÓRICO

1.1.Gastronomía

La gastronomía es considerada el estudio de la relación que tienen los seres humanos con su alimentación en concordancia a su medio ambiente o entorno, Corbusé (2018), menciona que “su nombre proviene del griego “gastros”, que significa “estómago o vientre” y nomía que significa “ley”. Esta es denominada muchas veces como el arte de preparar una buena comida, un estilo de cocina de un lugar o región determinada, en otras palabras, podría definirse como los alimentos y la cocina de un lugar.

Esta es muchas veces relacionada solamente con el arte culinario y las características en torno a un restaurante, sin embargo, esto se aleja un poco de la realidad, debido a que esta área profesional y cultural no se limita exclusivamente a la preparación de platos en sí, por ello un profesional de gastronomía debe poseer habilidades de cocinero y de muchas áreas más para poder comprender los componentes que integran la relación de los alimentos con el punto de vista cultural.

Por otra parte, la gastronomía según Kivela y Crotts (2006), es una actividad compleja e interdisciplinar que tiene sus raíces en la cultura. En vista de lo expuesto anteriormente podemos decir que la gastronomía se verá siempre influenciada a la cultura de un lugar determinado.

1.2.Gastronomía sostenible

Esta surge en Europa en 1986 como aquella que cuida los recursos esenciales y los ecosistemas para el bienestar de la sociedad en el futuro, generando valor compartido a partir de buenas prácticas en la cadena de suministros, transferido entre los diferentes eslabones que interactúan en la misma (Buitrago Betancourt & Chitiva Sánchez, 2017).

La sostenibilidad es realizar una actividad sin desperdiciar los recursos naturales y poder continuarla en el futuro sin dañarla el medio ambiente o la salud, entonces la gastronomía sostenible viene siendo el resultado de una cocina que toma en cuenta el origen de los ingredientes, su cultivo, comercialización y elaboración de los diversos platillos.

1.3.Ruta gastronómica cultural

Se puede decir que la ruta gastronómica cultural es un recorrido cultural de los diferentes atractivos históricos, a través de vías de comunicación, que faciliten el flujo con el único fin de promover el reencuentro de culturas y civilizaciones, relacionado con el Patrimonio Gastronómico ya sea este Cultural, Inmaterial, Natural y Mixto; al ser la ruta un instrumento de cooperación y entendimiento que proporciona una visión integral y sostenible del encuentro de las culturas y civilizaciones que conforman dicho recorrido (Montecinos, 2020). Muchas son las rutas que han generado desplazamiento por cuestiones alimenticias, esta es una actividad complementaria que puede ayudar al desarrollo sostenible.

1.4.Ruta gastronómica ancestral

Según lo descrito en el Código Orgánico de la economía social de los conocimientos, creatividad e innovación (2016), en su Art. 25.- las personas tienen derecho a gozar de los beneficios y aplicaciones del progreso científico y de los sabores ancestrales.

La cocina ancestral es heredada por los abuelitos, la gastronomía ancestral es una disciplina con una amplia historia, es un arte que se va mejorando con la creatividad de los cocineros, esta genera una experiencia estética y expresa un significado (Mejía, Mejía, & Bravo, 2014). Julio Pazos quien fue entrevistado por el Telégrafo (2014), menciona que la cocina es cultural, así como también menciona que “el inicio de la cocina ancestral ecuatoriana, en general y capitalina, en particular, se ubica en los períodos cuando los pueblos prehispánicos a crear utensilios de cerámica”.

1.5. Tipos de rutas gastronómicas

Las rutas gastronómicas pueden ser clasificadas por diferentes aspectos (Arriola Miranda, 2006):

- **Origen:** urbana o rural,
- **Dimensión territorial:** local, nacional, regional, continental o intercontinental,
- **Configuración estructural:** lineal, circular, cruciforme, radial o en red,
- **Marco natural:** terrestre, acuático, mixto o de otra naturaleza física,
- **Temas de intereses y objetivos específicos:** alimentaria, agroalimentaria, enológica, enogastronómica, agroindustrial o étnico gastronómicas.

1.6. Rutas gastronómicas del mundo

La gastronomía es importante a nivel mundial y uno de los atractivos turísticos principales, pues para un turista no hay nada como conocer la cultura de un lugar para poder sentir que uno realmente empieza a conocer un lugar, ya que cada platillo esconde una larga tradición y hablan de la historia de sus lugareños.

Por ello, Patricia Campos (2016), menciona las 10 mejores rutas de gastronomía a nivel mundial, entre las cuales señala a Italia como el primer referente gastronómico; seguida de Grecia ya que esta posee la esencia de los ingredientes mediterráneos; luego menciona a España por su amplia variedad producto de la diversidad de zonas que producen comidas diferentes; México caracterizada por el picante que utilizan en sus platillos; Francia pues esta forma parte del Patrimonio Inmaterial de la Humanidad; Perú por su originalidad y la riqueza de sus ingredientes; Tailandia en vista de que recoge lo mejor de la comida Indica, China y de Oceanía, mezclando sabores salados, ácidos, picantes y dulces; Copenhague porque recoge lo mejor de la cocina española, francesa e italiana, sin dejar pasar por alto que es la ciudad que posee más estrellas Michelin en el mundo; Japón por el sushi y la diversidad de sus platos; y

por ultimo pero no menos importante menciona a Nueva York por su oferta gastronómica proveniente del mestizaje de años de historia.

Información que es respaldada por Redacción Viajes NG (2019), la cual menciona que “La comida es uno de los mayores alicientes de un viaje”, dando como referencia a las 10 rutas gastronómicas antes mencionadas.

1.7. Gastronomía manabita ancestral

Al poseer una gran variedad de platillos, la provincia de Manabí es rica en gastronomía, esta cuenta con gran abanico de opciones para degustar, desde el Carmen hasta Paján, el seco de gallina criolla, el viche, las tortillas de yuca, maíz, el corviche, el ceviche con maní, la tonga y los tradicionales dulces son algunas de las delicias que pueden disfrutar propios y extraños (Zambrano Mera, 2016).

En los últimos años se han realizado festivales gastronómicos, donde los pobladores se esmeran por ofrecer lo mejor de sus platillos, la realización del festival de los 12 platos de la comida ancestral de Manabí en 2018 tuvo un efecto multiplicador para el 2019, puesto que este evento se repitió, pero con 100 platos.

1.8. Gastronomía en Portoviejo

La gastronomía portovejense es muy amplia y variada, la Unesco reconoce a Portoviejo por su gastronomía, es así como lo afirma Patricio Ramos (2019), “el organismo puso énfasis en aspectos sobre cómo la gastronomía se convierte en el vínculo para mantener unida a las personas; se realizan varios festivales al año”.

1.9. Gastronomía en la zona urbana

La conducta alimentaria humana está sujeta a factores individuales, sociales y medioambientales (Lytle, 2009). En Ecuador existen muchos lugares que ofrecen una gastronomía exquisita y muchos de estos se encuentran en las zonas urbanas, que siempre se han esforzado por ofrecer a la clientela una gran variedad de platillos.

Es así que la página de comida Hola Zacatlán (2019), define la comida urbana como una evolución de muchos tipos de comidas como la comida rápida, ofreciendo comida gourmet con ingredientes locales y artesanales de la mejor calidad, comida que es preparada al instante de forma artesanal y que se han vuelto tendencia gastronómica.

1.10. Desarrollo turístico y cultural

La cultura es una especie de productos turísticos potenciales, en la fuente del desarrollo de los destinos turísticos, es importante prestar especial atención al estudio y desarrollo de las esencias culturales de los paisajes tanto humanos como naturales y hacer un mejor desarrollo cultura (Hua , 1998). Programas para convertir los valores potenciales de la cultura en productos turísticos directos.

1.11. Turismo gastronómico

En su trabajo de titulación, Paéz Aguirre Jessie (2017) define el turismo gastronómico como “La actividad de realizar el desplazamiento de un lugar a otro con el fin de deleitar el paladar con los diferentes platos típicos, conocer la forma de preparación y de aprender” (p. 18).

El turismo gastronómico forma parte integrante de la vida local y está forjado por la historia, cultura, economía y la sociedad de un territorio. Esto conlleva un potencial natural para enriquecer la experiencia del visitante, estableciendo una conexión directa con la región, su gente su cultura y su patrimonio (Organización Mundial del Turismo & Basque Culinary Center, 2019).

Schlüter (2009), menciona que el turismo gastronómico corresponde a aquella actividad turística de la cual participan personas cuya elección del destino a visitar se encuentra muy influenciada por una motivación culinaria, sin embargo, Millán Vázquez de la Torre y Agudo Gutiérrez (2010), consideran al turismo gastronómico como el realizado por

aquellas personas que visitan un lugar atraídas por su gastronomía o por sus productos agroalimentarios.

1.11.1. Desarrollo turístico

Un elemento básico para cualquier destino turístico es el conocimiento sobre los actores turísticos del territorio y las relaciones debido a que presenta especial importancia en estrategias y las acciones que deben emprenderse para adaptarse a las nuevas condiciones del contexto, caracterizado, entre otras cosas, por la desintermediación y los nuevos hábitos de la demanda turística, en los que la experiencia, la mayor actividad en destino y el descubrimiento y autoorganización son clave (Merinero Rodríguez & Pulido Fernández, 2009).

Es importante mencionar que el desarrollo turístico genera desarrollo local, es así que Perarse (1991), afirma:

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.

Esta definición se hace referencia a dos partes: la primera es la estructura socio-productiva que en los centros receptores hace posible que el turista goce de los recursos que lo han incentivado a visitar el lugar, y por otra parte la segunda que hace mención al impacto económico de la actividad turística, que produce ingresos económicos generados de los centros emisores de turismo y empleos (Varisco, 2008).

1.11.2. Desarrollo cultural

Salazar Cisneros (2019), define el desarrollo cultural como un proceso a través del cual un estado incrementa la participación de la población en la vida cultural y promueve la

creatividad de todos los ciudadanos, de la misma manera define su identidad y diversidad, ajustándose a las condiciones históricas concretas de su contexto y a un proyecto de futuro.

Al hablar de desarrollo cultural es imprescindible hablar del conocimiento que los seres humanos producen en interés de materializar el proceso, cuyos elementos se relacionan, ya que puede existir cualquier tipo de desarrollo social, pero cada uno debe o tiene que incluir cultura, porque solo imbricando la cultura y el conocimiento se puede llegar a un nivel óptimo de desarrollo (Salazar Cisneros, 2019).

CAPITULO II

2. DISEÑO METODOLÓGICO

Para el presente trabajo se realizará una investigación de campo ya que esta permitirá obtener nuevos conocimientos en el campo de la realidad social, o bien estudiar una situación para diagnosticar necesidades y problemas a efectos de aplicar los conocimientos con fines prácticos (Cruz Batista, 2012). La investigación no experimental es aquella que se realiza sin manipular deliberadamente variables (Hernández Sampier, 2004), esta se fundamenta en la observación de fenómenos tal y como suceden dentro de su contexto natural para analizarlos posteriormente.

Se aplicará la metodología descriptiva, puesto que esta tiene como objetivo describir algunas características fundamentales de conjuntos homogéneos de fenómenos, utilizando criterios sistemáticos que permiten establecer la estructura o el comportamiento de los fenómenos en estudio, proporcionando información sistemática y comparable con la de otras fuentes (Guevara Alban, Verdesoto Arguello, & Castro Molina, 2020). También se utilizará la metodología empírica la cual es cualquier estudio donde las conclusiones se extraen estrictamente de pruebas empíricas concretas y verificables (Vera, 2010).

El método permite evaluar a la población por medio de la aplicación de encuestas centradas a temas específicos, permitiendo catalogar los resultados obtenidos. El proceso investigativo se lo efectuó en los restaurantes de zonas urbanas en las parroquias 18 de Octubre, Colón y Simón Bolívar correspondientes al cantón Portoviejo, con un total de 7 restaurantes.

La revisión bibliográfica será de gran apoyo para llevar a cabo el trabajo, puesto que de la base teórica proporcionada por las diferentes fuentes encontradas en las bases de datos de información científica e importante que darán validez al trabajo realizado, tales como Scielo, Elsevier, Google Académico, entre otras.

2.1.Hipótesis

¿La creación de una ruta gastronómica ancestral en la zona urbana de Portoviejo, favorecerá al desarrollo turístico y cultural del sector?

Hipótesis 1

Se espera que la creación de una ruta gastronómica ancestral en la zona urbana de Portoviejo, favorezca al desarrollo turístico y cultural del sector.

H₀: No se favorecerá el desarrollo turístico y cultural del sector con la ruta gastronómica, en los restaurantes: Quinta Laurita, Restaurantes Andrés de Colón, El Fogón, Letty, El tomate, Andrés, Giferza.

H₁: Se favorecerá el desarrollo turístico y cultural del sector con la ruta gastronómica, en los restaurantes: Quinta Laurita, Restaurantes Andrés de Colón, El Fogón, Letty, El tomate, Andrés, Giferza.

2.2.Universo, población, muestra y muestreo

El trabajo se realizará en la zona urbana del cantón de Portoviejo en el año 2020, tomando como muestra 7 restaurantes, se realizará un muestreo no probabilístico intencional donde se escogerán los restaurantes de la zona urbana, la muestra será seleccionada tomando en cuenta que ofrezcan comida ancestral.

2.3.Variables e instrumentos aplicados

Para evaluar las variables se aplicará el instrumento de entrevista, a los propietarios de los 7 restaurantes de la zona urbana del cantón Portoviejo, seleccionados para la realización del presente trabajo

2.4.Procedimiento y cronograma

Para la realización del siguiente trabajo de titulación primero se procederá a solicitar la autorización de cada uno de los propietarios de los diferentes restaurantes de la zona urbana del cantón Portoviejo, para poder contar con su apoyo para lo que el trabajo requiera, una vez

que se cuente con dicha aprobación se procederá aplicar la entrevista a los dueños de cada uno de los restaurantes.

Los datos se recolectarán por medio de técnicas, las mismas que fortalecerán y sustentarán el presente trabajo. Concretamente se aplicarán 8 preguntas mediante entrevista, para ello se procederá de manera individual con cada uno los propietarios en los predios de sus restaurantes, dedicándole un tiempo estimado de 20 minutos por persona. Es importante indicar que se realizaran 4 entrevistas por semana, es decir se tomaran 2 semanas para aplicar las entrevistas, mismas que serán aplicadas por la responsable del trabajo de titulación. Adicionalmente se aplicará una encuesta de 12 preguntas, mediante Google Form.

Tabla 1: Cronograma de actividades

ACTIVIDADES	MES 1				MES 2			
	Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4	Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4
Solicitud de autorización a los propietarios de los diferentes restaurantes								
Aplicación de la entrevista a propietario de la Quinta Laurita								
Aplicación de la entrevista a propietario de Restaurantes Andrés de Colón								
Aplicación de la entrevista a propietario del Fogón								
Aplicación de la entrevista a propietario de Letty								

Aplicación de la entrevista a propietario de El Tomate								
Aplicación de la entrevista a propietario de Andrés								
Aplicación de la entrevista a propietario de Giferza								
Tabulación de datos obtenidos								
Realización de documentación correspondiente								
Presentación de documentación								

2.5. Análisis de datos

Con la ayuda de Microsoft Office y su complemento de Excel EZAnalyce versión 2.5 se procesará la información y se tabularán los datos de manera adecuada. Las pruebas estadísticas a realizar serán a nivel de estadística inferencial. El nivel de significación será de 0.05.

2.6. Recursos humanos, materiales y económicos

Recursos humanos

- Propietarios de los 7 restaurantes
- Docente tutor del trabajo de titulación
- Estudiante responsable del trabajo de titulación

Recursos materiales

- Banco de preguntas de entrevista
- Esfero
- Libreta

Recursos tecnológicos

- Computadora
- Impresora

Recursos económicos

- Traslado a los restaurantes
- Fotocopias de banco de preguntas

Tabla 2: Posible presupuesto

CONCEPTO	CANTIDAD	VALOR	TOTAL
Traslado a la Quinta Laurita	2	\$ 2.00	\$ 4.00
Traslado a Restaurantes Andrés de Colón	2	\$ 4.00	\$ 8.00
Traslado a el Fogón	2	\$ 2.00	\$ 4.00
Traslado a Letty	2	\$ 2.00	\$ 4.00
Traslado a El Tomate	2	\$ 2.00	\$ 4.00
Traslado a Andrés	2	\$ 2.00	\$ 4.00
Traslado a Giferza	2	\$ 3.00	\$ 6.00
Fotocopias del banco de preguntas	7	\$ 0.05	\$ 0.35
		TOTAL	\$ 34.35

Fuente: Elaboración propia

CAPÍTULO III

3. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

3.1.RESULTADOS

Cumpliendo con lo propuesto en el capítulo 2, se aplicó a 100 personas de manera aleatoria una encuesta de elaboración propia y con el fin de cumplir con los objetivos planteado, esta se aplicó por medio de un formulario de Google Form, el mismo que consta de 12 preguntas y que fue enviado mediante el uso de las redes sociales, y consta en el siguiente link:

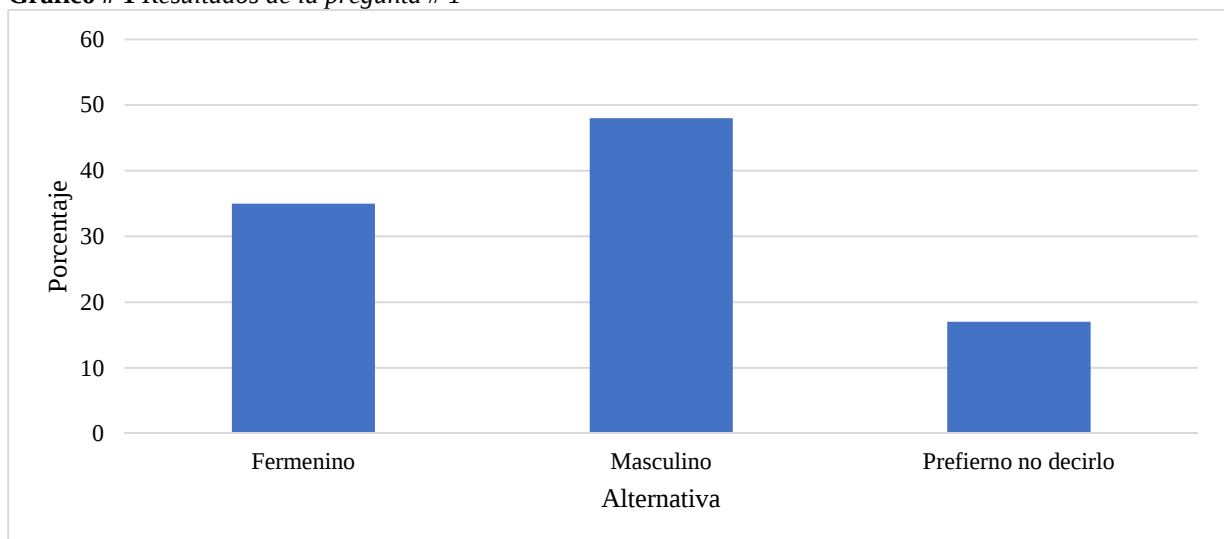
https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSecpiESOt2Fna28gke0v0X01ItHC0YM_CXuD5EYjXuk05N1Ow/closedform. Con la ayuda de Microsoft Excel se tabularon los resultados obtenidos y se realizaron los respectivos gráficos. Los resultados de los mismos se presentan a continuación de manera gráfica y analítica.

3.1.1. Análisis y resultados de las encuestas

Pregunta # 1

Seleccione su género

Gráfico # 1 Resultados de la pregunta # 1



Nota: El gráfico muestra la tabulación de la pregunta # 1. Elaboración propia

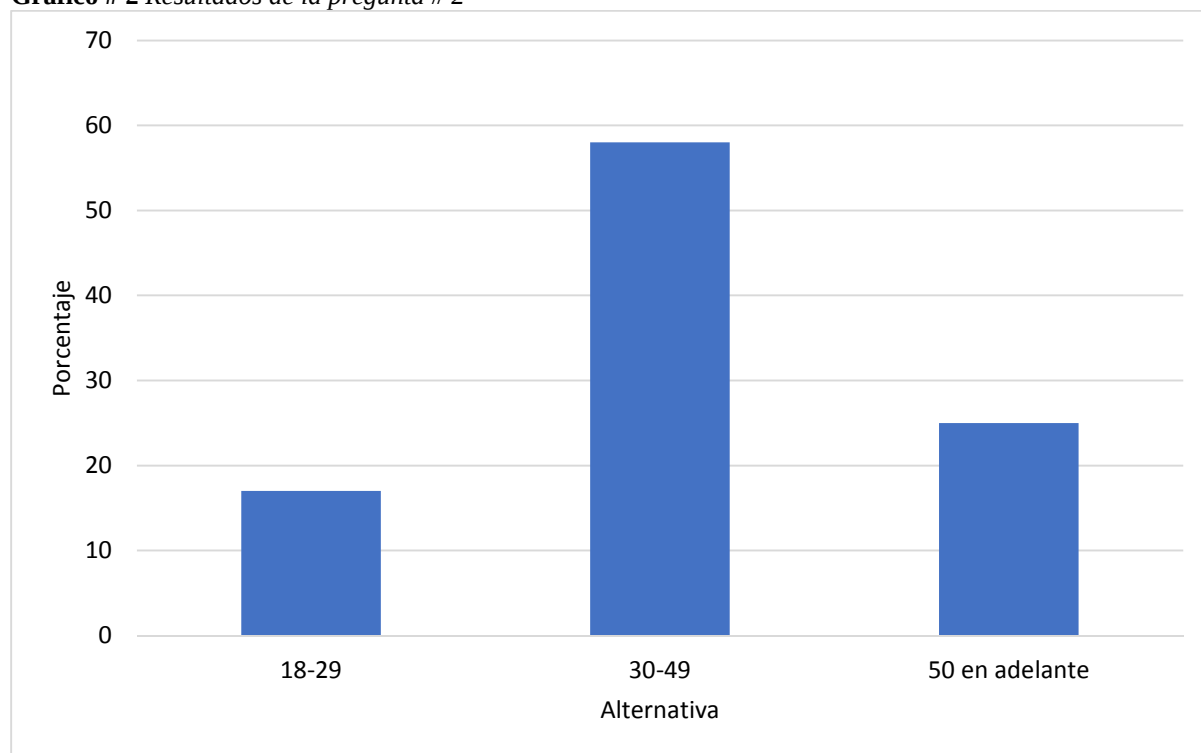
Análisis

En base a los datos obtenidos se puede decir que el 48% de los encuestados es de género masculino, el 35% femenino y el 17% prefirió no decir su género lo que nos permite llevar de cierta manera respuestas equilibradas para ambos sexos.

Pregunta # 2

Seleccione: ¿Cuál es su rango de edad?

Gráfico # 2 Resultados de la pregunta # 2



Nota: El gráfico muestra la tabulación de la pregunta # 2. Elaboración propia

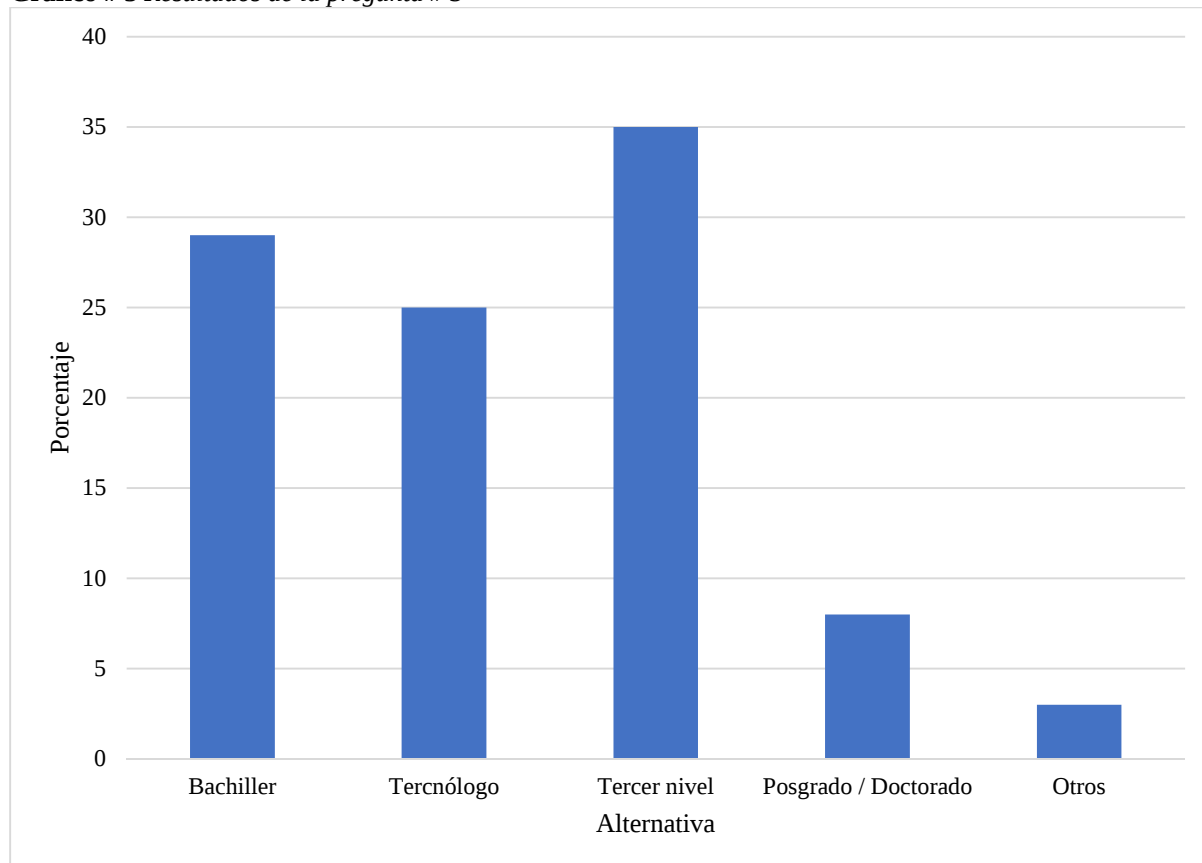
Análisis

El 58% de los encuestados oscilan entre 30 y 49 años de edad, lo que asegura mayor seriedad en las respuestas obtenidas basadas en la experiencia, por otro lado, el 17% tiene entre 18 y 29 años de edad teniendo un aire fresco y juvenil con paladares un poco más exigentes y el 25% de 50 en adelante

Pregunta # 3

¿Qué nivel de educación posee?

Gráfico # 3 Resultados de la pregunta # 3



Nota: El gráfico muestra la tabulación de la pregunta # 3. Elaboración propia

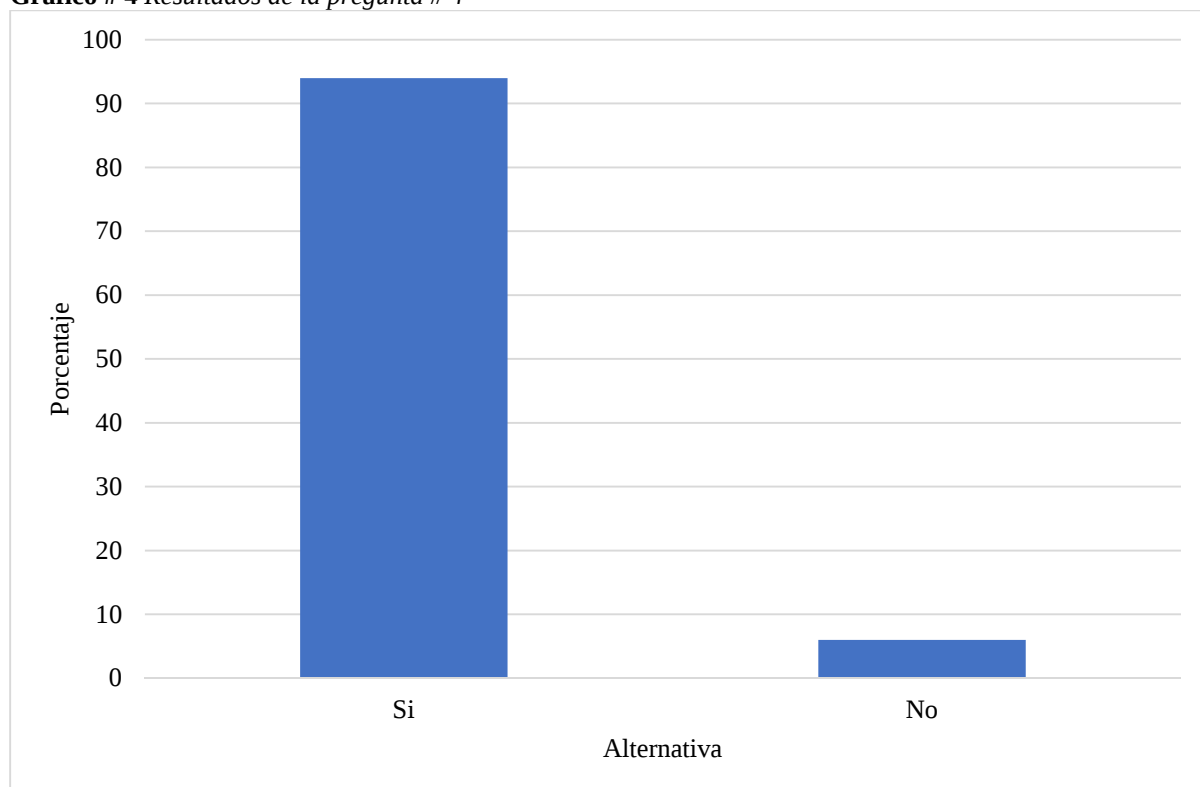
Análisis

En base a los resultados obtenidos se puede decir que el 35% de los encuestados posee un nivel de educación de tercer nivel, seguido por los que poseen un nivel como tecnólogo con un 25%, los que poseen nivel de bachillerato están conformados por el 29%, posgrado/doctorado 8% y otro nivel de educación con un 3%, lo que indica que en un 97% de los encuestados cuentan con un nivel de educación mínimo de bachiller.

Pregunta # 4

¿Conoce usted qué es una cocina ancestral?

Gráfico # 4 Resultados de la pregunta # 4



Nota: El gráfico muestra la tabulación de la pregunta # 4. Elaboración propia

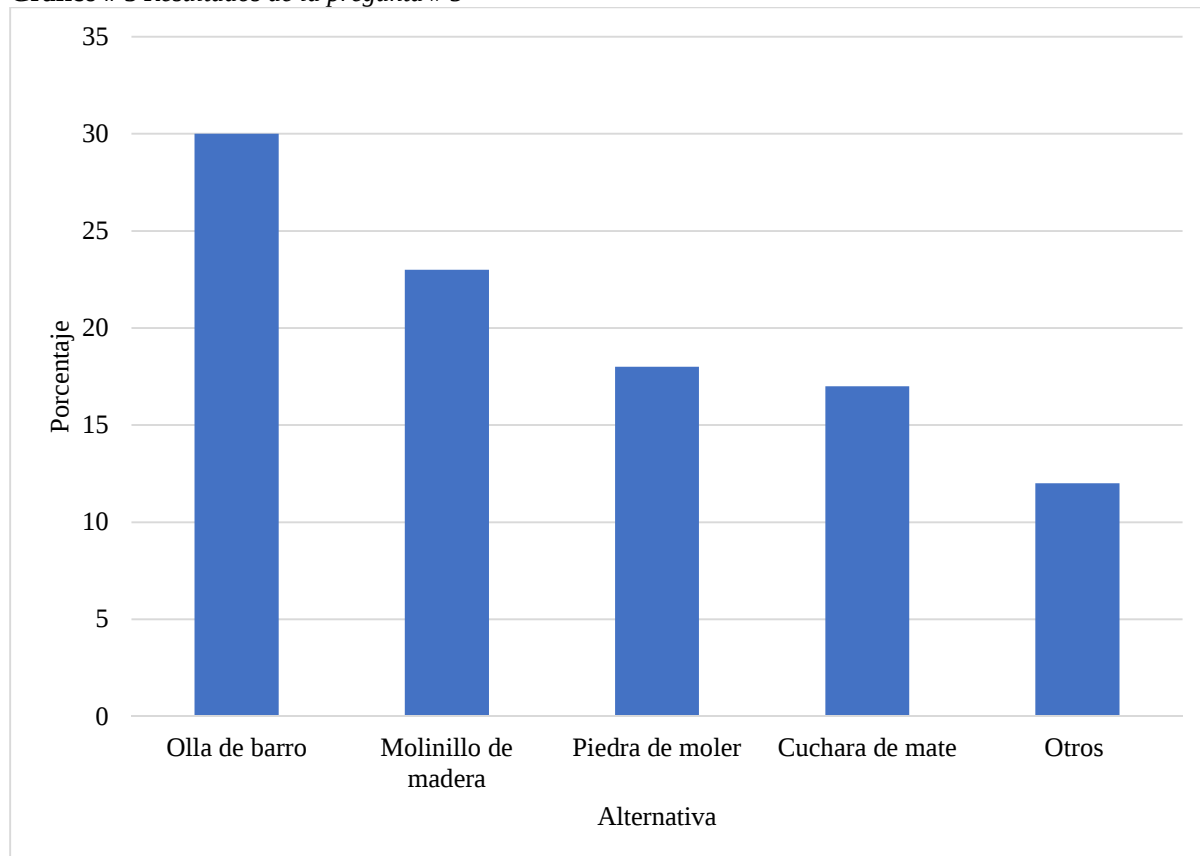
Análisis

Con la tabulación de los datos se tiene que el 94% de los encuestados tienen conocimiento sobre la cocina ancestral, lo que facilitara el propósito de esta encuesta, mientras el 6% no conoce lo que es la cocina ancestral.

Pregunta # 5

Seleccione: ¿Cuál de los siguientes utensilios de cocina ancestral conoce?

Gráfico # 5 Resultados de la pregunta # 5



Nota: El gráfico muestra la tabulación de la pregunta # 5. Elaboración propia

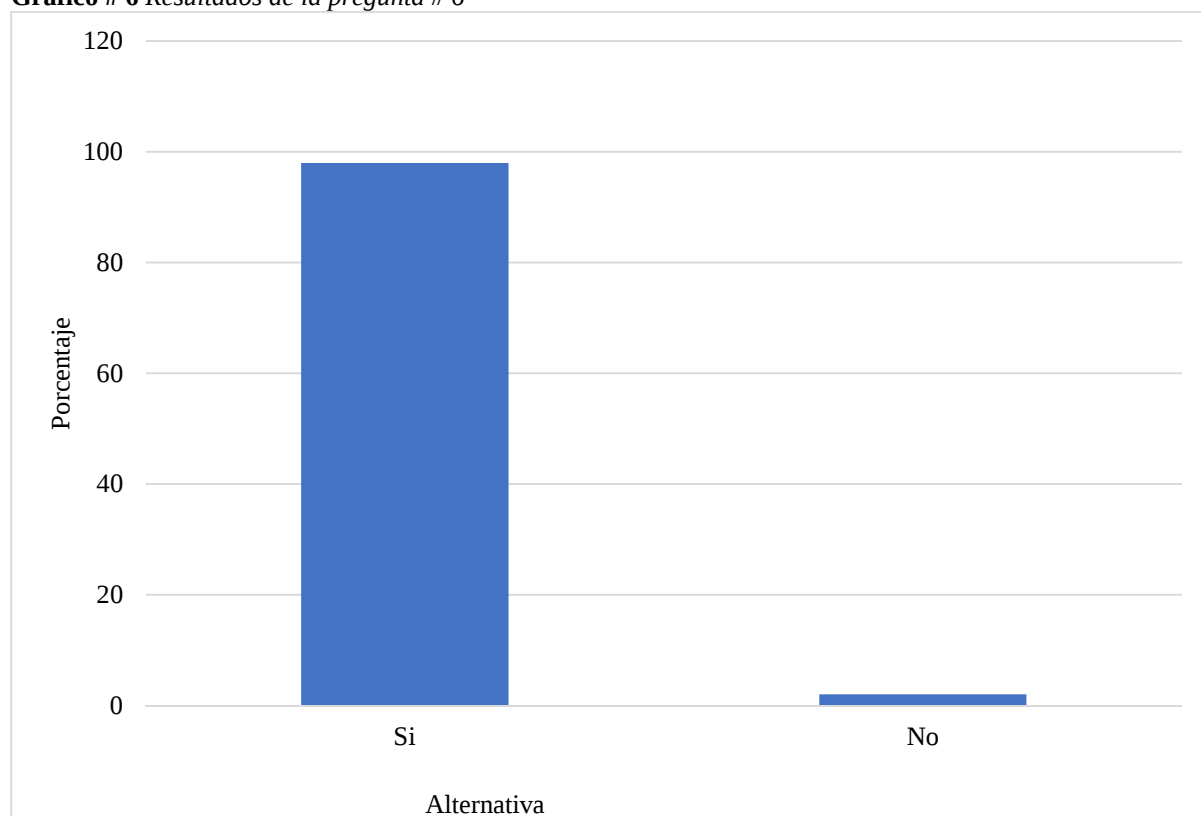
Análisis

Con los resultados obtenidos se puede evidenciar que el utensilio de cocina ancestral más conocido por los encuestados es la olla de barro con el 30%, seguido por el molinillo de manera con un 23%, la piedra de moler con 18%, cuchara de mate con 17% y otros con 12%.

Pregunta # 6

¿Cree usted que la comida elaborada en horno de leña o de carbón tiene mejor sabor que en cocina de inducción?

Gráfico # 6 Resultados de la pregunta # 6



Nota: El gráfico muestra la tabulación de la pregunta # 6. Elaboración propia

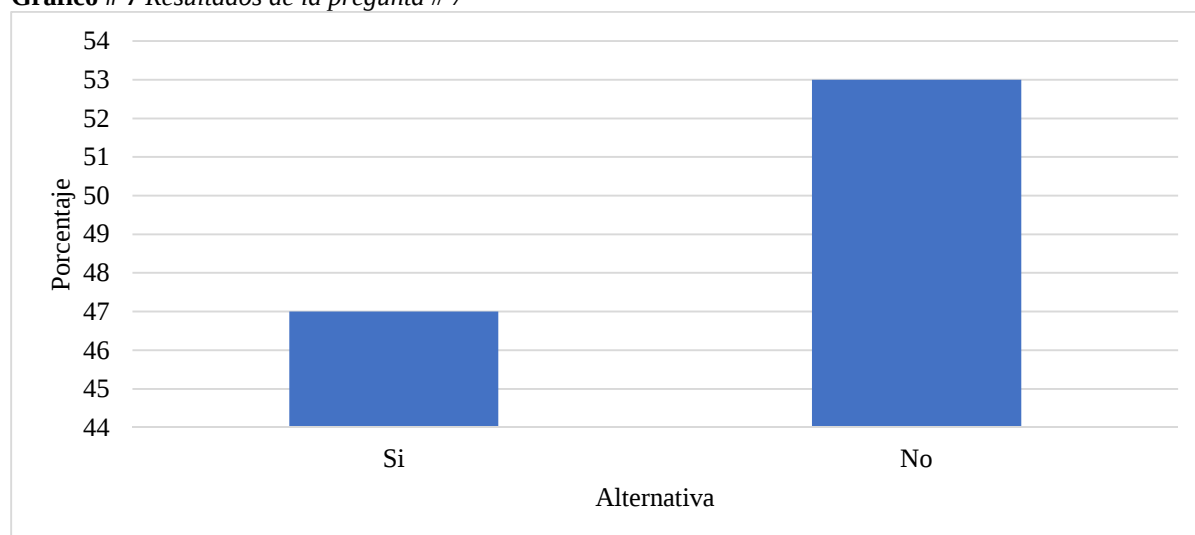
Análisis

Con los datos obtenidos y tabulados se tiene que el 98% de los encuestados cree que la comida elaborada en horno de leña o de carbón tiene mejor sabor que la preparada en cocina a gas o de inducción, mientras el 2% considera que no.

Pregunta # 7

¿Conoces de la existencia de alguna ruta gastronómica en el Ecuador?

Gráfico # 7 Resultados de la pregunta # 7



Nota: El gráfico muestra la tabulación de la pregunta # 7. Elaboración propia

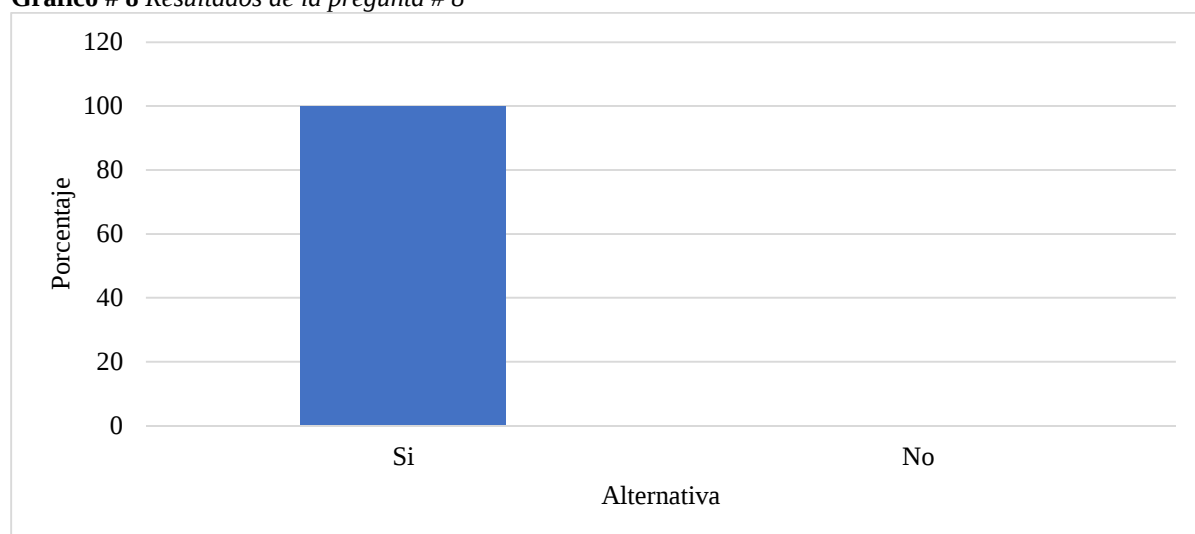
Análisis

Mediante el análisis de los datos obtenidos y tabulados se tienen que el 47% conoce de la existencia de alguna ruta gastronómica en el Ecuador, mientras el 53% no tiene conocimiento de alguna.

Pregunta # 8

¿Le gustaría que se realice una ruta de restaurantes de cocina ancestral en la zona urbana de Portoviejo?

Gráfico # 8 Resultados de la pregunta # 8



Nota: El gráfico muestra la tabulación de la pregunta # 8. Elaboración propia

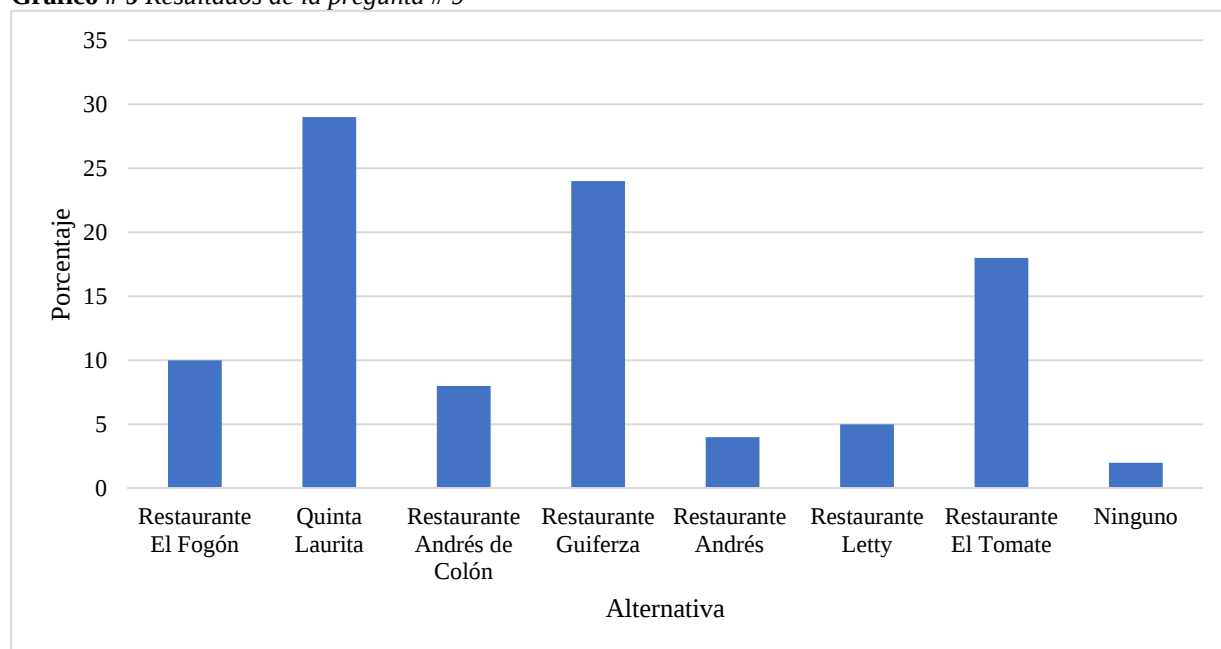
Análisis

Con los datos obtenidos se puede decir que al 100% de los encuestados le gustaría que se realice una ruta de restaurantes de cocina ancestral en la zona urbana de Portoviejo.

Pregunta # 9

Del siguiente listado de restaurantes que conservan el método de cocina ancestral en Portoviejo urbano selecciona cuál conoce:

Gráfico # 9 Resultados de la pregunta # 9



Nota: El gráfico muestra la tabulación de la pregunta # 9. Elaboración propia

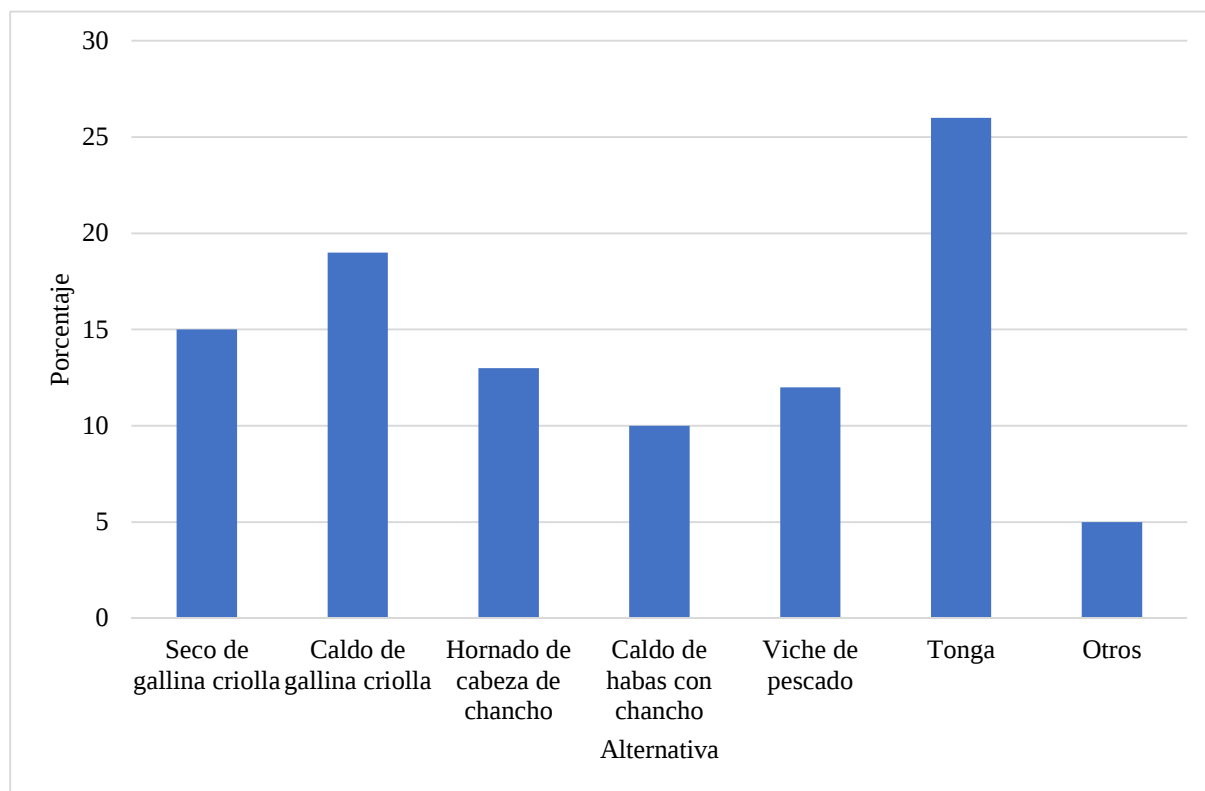
Análisis

Con los datos obtenidos se sabe que el restaurante entre los de objeto de estudio el más conocido es la Quinta Laurita con un 29%, seguido del Restaurante Guiferza con 24%, le sigue el Restaurante El Tomate con 18%, seguido del Restaurante el Fogón con 10%, luego le sigue el Restaurante Andrés de Colón con 8%, Restaurante Letty con 5%, Restaurante Andrés con 4 y por último el 2% está representado por las personas que no conocen a ninguno de los antes mencionados.

Pregunta # 10

De los siguientes platos tradicionales de cocina ancestral, ¿Cuál le gusta más?

Gráfico # 10 Resultados de la pregunta # 10



Nota: El gráfico muestra la tabulación de la pregunta # 10. Elaboración propia

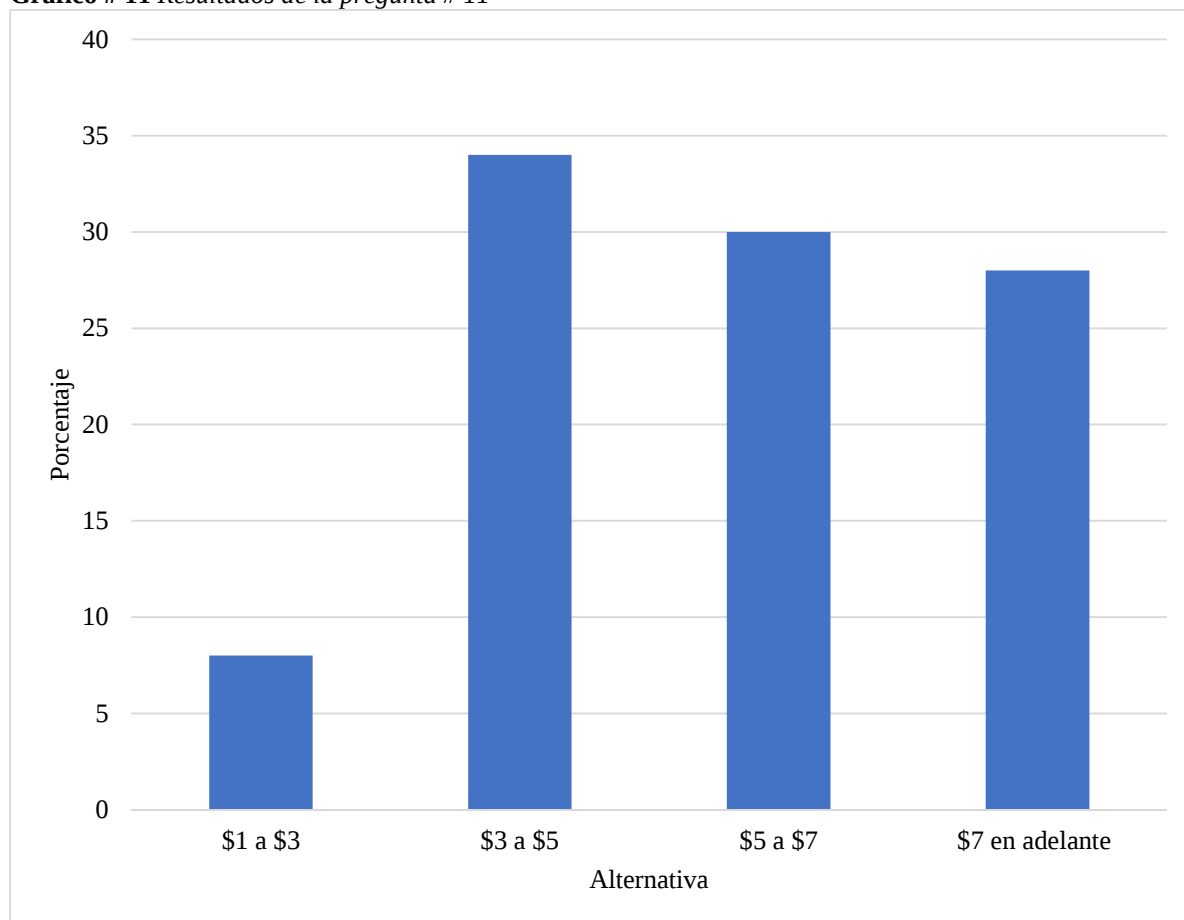
Análisis

Con el análisis de los datos de la pregunta 10, se puede decir que el plato tradicional de cocina ancestral que le gusta más a los encuestados es la tonga con 26%, seguida del caldo de gallina criolla con 19%, seguida del seco de gallina criolla con el 15%, luego le sigue el hornado de cabeza de chancho con 13%, viche de pescado con 12%, caldo de habas con chancho con 10% y el restante es decir el 5% por otro tipo de platos.

Pregunta # 11

De los siguientes rangos de precios, ¿Cuál estarías dispuesto a pagar por un plato tradicional ancestral?

Gráfico # 11 Resultados de la pregunta # 11



Nota: El gráfico muestra la tabulación de la pregunta # 11. Elaboración propia

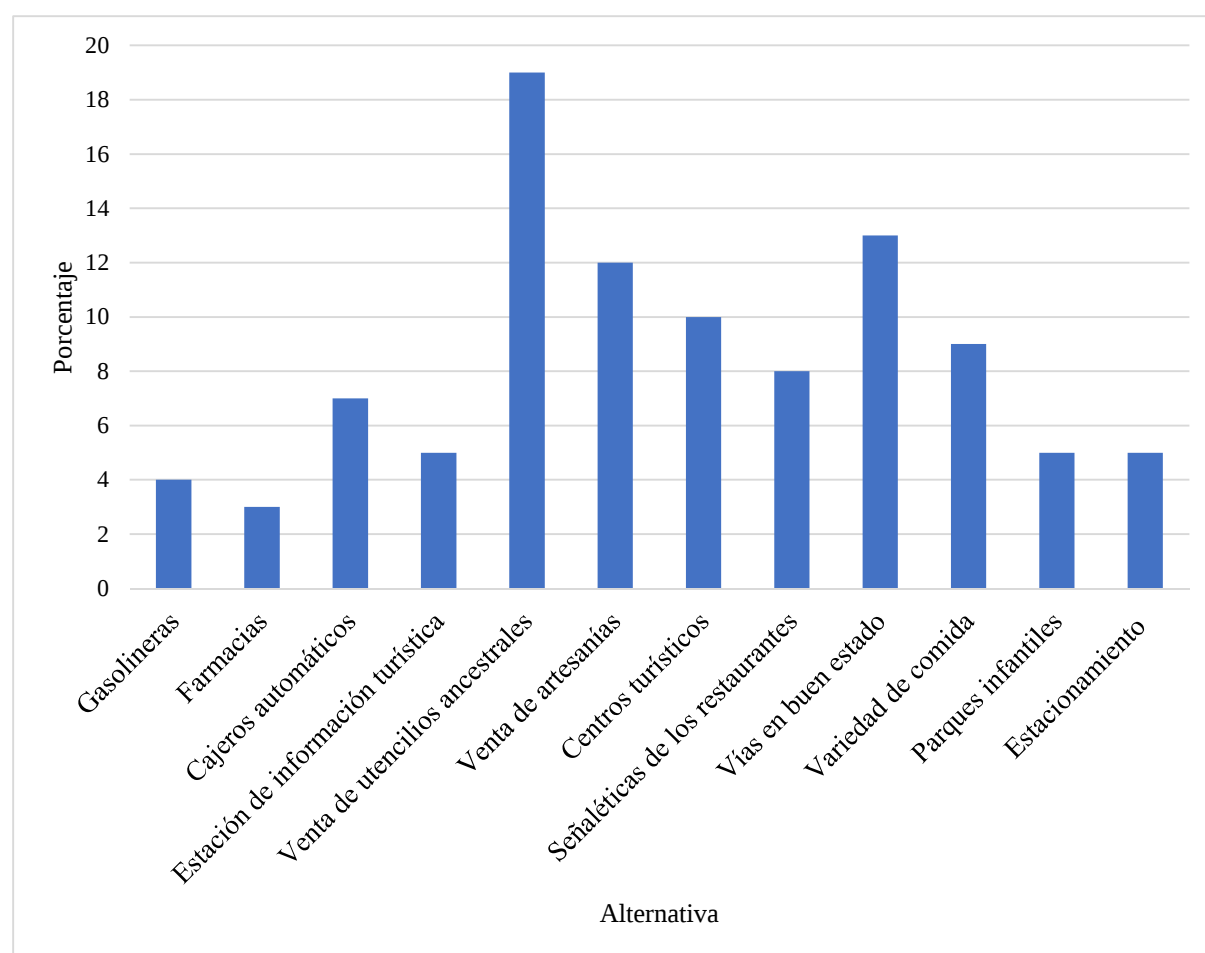
Análisis

En el análisis de la pregunta 11, se puede decir que el 34% de los encuestados pagaría entre \$3 a \$5 por un plato de comida ancestral, mientras del 30% pagaría entre \$5 a \$7, el 28% pagaría \$7 en adelante, mientras el 8% restante pagaría entre \$1 y \$3.

Pregunta # 12

¿Qué le gustaría a usted que exista en la ruta ancestral gastronómica urbana en Portoviejo? (Como servicios complementarios)

Gráfico # 12 Resultados de la pregunta # 12



Nota: El gráfico muestra la tabulación de la pregunta # 12. Elaboración propia

Análisis

Con el análisis de las respuestas dada a la pregunta 12, se puede decir que al 19% de los encuestados les gustaría que existiera la venta de utensilios ancestrales en la ruta ancestral gastronómica, el 13% desearía que fueran vías en buen estado, mientras que el 13% menciona que desearía venta de artesanías, el 10% centros turísticos, seguidos de la variedad de comida con un 9%, las señaléticas de los restaurantes corresponde al 8%, mientras el 7% está

asignado a quienes decidieron cajeros automáticos, estación de información 5%, parque infantiles 5%, estacionamiento 5%, gasolineras 4% y farmacias 3%.

3.1.2. Análisis y resultados de las entrevistas

Se aplicó la entrevista a los dueños de los diferentes restaurantes tomados como objeto de estudio para el presente trabajo, obteniendo las siguientes respuestas a las preguntas empleadas en la entrevista:

Pregunta # 1

¿Qué tiempo tiene su restaurante en funcionamiento?

- Restaurantes Andrés de Colón 15 años
- El Fogón 10 años
- Quinta Laurita 45 años
- Letty 5 años
- El tomate 27 años
- Andrés 3 años
- Giferza 30 años

Análisis:

En su mayoría los restaurantes cuentan con más de 10 años de funcionamiento.

Pregunta # 2

¿Cuenta usted con su propio huerto y cría de animales?

- Quinta Laurita: con yuca, plátano, guaba, gallinas, pollos, mango, achiote, tamarindo.
- Restaurantes Andrés de Colón: no

- El Fogón: mango, plátano y guineo
- Letty: gallinas, pollos, albahaca, orégano, achiote, pimienta.
- El tomate: yuca, naranja, mango, plátano, orégano, albahaca, maní, maíz, habichuela, tamarindo
- Andrés: no
- Giferza: plátano, tomate, naranja, mango, tamarindo, albahaca, vacas, gallinas, pollos, chanchos

Análisis

En su mayoría, si cuentan con su propio huerto con gran variedad de alimentos y cría de animales.

Pregunta # 3

¿Qué tipo de cocina utiliza usted para la preparación de sus alimentos?

- Quinta Laurita: Horno de leña y carbón
- Restaurantes Andrés de Colón: horno de carbón
- El Fogón: Horno de leña
- Letty: Horno de leña y cocina industrial
- El tomate: Horno de leña y carbón, cocina industrial
- Andrés: Horno de carbón
- Giferza: Horno de leña y cocina industrial

Análisis

En su mayoría utilizan horno de leña.

Pregunta # 4

¿Usted utiliza algún utensilio ancestral?

- Quinta Laurita: molinillo de madera, ollas de barro, mortero.
- Restaurantes Andrés de Colón: piedra de moler, cucharas de madera
- El Fogón: ollas de barro, cuchara de mate.
- El tomate: cucharas de madera, mortero, olla de barro.
- Andrés: piedra de moler, molinillo de madera, cucharas de mate.
- Giferza: ollas de barro y cucharas de mate.

Análisis

Todos los restaurantes utilizan utensilios ancestrales.

Pregunta # 5

¿Piensa usted que aún se sigue manteniendo la tradición al preparar un plato?

- Quinta Laurita: en ciertos platos
- Restaurantes Andrés de Colón: no
- El Fogón: en ciertos platos
- El tomate: no
- Andrés: si
- Giferza: si

Análisis

La opinión es variada, algunos consideran que no, otros que sí, y otros que algunos platos.

Pregunta # 6

¿Cuál es el plato más vendido en su local?

- Quinta Laurita: viche de pescado albacora y tonga
- Restaurantes Andrés de Colón: hornado de cabeza de chanco
- El Fogón: caldo de mondongo, tonga y tortillas de maíz
- El tomate: cazuela de pescado y caldo de gallina criolla
- Andrés: caldo de habas verde con chanco y tonga
- Giferza: caldo de gallina criolla, corviches.

Análisis

Sus platos son variados pero los más vendidos son las tonga y caldo de gallina criolla.

Pregunta # 7

¿Considera usted que el plato que oferta mantiene la tradición de nuestra población manabita?

- Quinta Laurita: si
- Restaurantes Andrés de Colón: si
- El Fogón: si
- Letty: si
- El tomate: si
- Andrés: si
- Giferza: si

Análisis

Todos consideran que sus platos mantienen la tradición de nuestra población manabita.

Pregunta # 8

¿Estaría usted de acuerdo que se realice una ruta gastronómica ancestral para así dar a conocer su restaurante?

- Quinta Laurita: si
- Restaurantes Andrés de Colón: si
- El Fogón: si
- Letty: si
- El tomate: si
- Andrés: si
- Giferza: si

Análisis

Todos están de acuerdo con que se realice una ruta gastronómica ancestral para dar a conocer su restaurante.

El proyecto es viable ya que la propuesta de un producto turístico como sería la ruta gastronómica ancestral, mueve varios beneficios para las zonas participantes, como la motivación al emprendimiento local, por otra parte, generara trabajos al gremio obrero, al restaurar o realizar mejoras de imagen e higiénicas de los diferentes locales de comida participantes y la optimización del servicio al cliente por parte de los servidores turísticos.

3.2.DISCUSIÓN

En muy gratificante la promoción que se hace para difundir la riqueza gastronómica con las que cuenta un país, es así que las rutas gastronómicas muestra al mundo la gran

riqueza de la comida de un lugar determinado. El fin del presente proyecto de investigación fue desarrollar una ruta gastronómica ancestral para el desarrollo turístico y cultural de la zona urbana del cantón Portoviejo. Para lo cual se planteó una hipótesis general.

De acuerdo con la hipótesis se espera que la creación de una ruta gastronómica ancestral en la zona urbana de Portoviejo, favorezca al desarrollo turístico y cultural del sector.

En caso de confirmarse la hipótesis, se demostrará que se favorecerá el desarrollo turístico y cultural del sector con la ruta gastronómica, en los restaurantes: Quinta Laurita, Restaurantes Andrés de Colón, El Fogón, Letty, El tomate, Andrés, Giferza. Esto indicaría que esta ruta gastronómica favorece ya sea positiva o negativamente al desarrollo turístico de los restaurantes antes mencionados, es así que Roció Astudillo (2012), apoya esta hipótesis en su trabajo donde indica que la ruta gastronómica sirve para reconocer y disfrutar de forma organizada la degustación de la cocina típica del cantón Paltas, como también conocer las expresiones de la identidad cultural lojana, por lo tanto la ruta es de gran interés para el turista nacional y al extranjero.

En caso de rechazar la hipótesis, es decir que no se favorecerá el desarrollo turístico y cultural del sector con la ruta gastronómica, en los restaurantes: Quinta Laurita, Restaurantes Andrés de Colón, El Fogón, Letty, El tomate, Andrés, Giferza, como lo afirman los turistas encuestados en el trabajo realizado por Adriana Farías (2018), donde en su mayoría no tenían conocimiento sobre las rutas gastronómicas ancestrales, sin embargo, se sentían atraídos turísticamente por el lugar, mencionando que en su mayoría habían consumido poco la gastronomía ancestral del lugar.

Propuesta de ruta gastronómica

La propuesta en cuanto a relaciones públicas y personas contaría con:

- Eventos de lanzamiento de la ruta
- Eventos públicos
- Concursos
- Material para reportajes de medios de comunicación
- Ferias gastronómicas

Propuesta de promoción de la ruta gastronómica

- Publicidad en redes sociales
- Publicada en televisión y prensa
- Creación de afiches de afiches
- Creación de folletos con detalles de la ruta

4. CONCLUSIONES

En base a los objetivos planteados se puede concluir que:

Se revisó la bibliografía y documentos históricos acerca de las rutas gastronómicas ancestrales, obteniendo base para la realización del presente trabajo, conociendo que la comida ancestral se centra en el estudio de sus antiguos productos, recetas y métodos culinarios, y las rutas gastronómicas crean un conjunto de alternativas de este tipo de comidas, mediante el estudio bibliográfico se evidencia la importancia de este tipo de rutas gastronómicas alrededor del mundo.

Se pudo identificar la gastronomía ancestral en la población de la zona urbana de Portoviejo, reconociendo a los restaurantes: Quinta Laurita, Restaurantes Andrés de Colón, El Fogón, Letty, El tomate, Andrés, Giferza como parte de la muestra de los que conforman este grupo de restaurantes que mantiene esta gastronomía ancestral.

La gastronomía ancestral es importante en el desarrollo turístico y cultural en vista de que atrae a los turistas en busca de satisfacer su paladar con los sabores de la comida ancestral, la misma que en muchos lugares son el atractivo turístico principal.

Se presenta la propuesta de la ruta gastronómica ancestral para el desarrollo turístico y cultura de la zona urbana del cantón Portoviejo, la cual favorecerá a los propietarios de este tipo de restaurantes, siendo que los mismos se sienten olvidados, y por falta de recursos no se ha promovido sus locales de comida.

5. RECOMENDACIONES

En base a las conclusiones planteadas se puede recomendar que:

Se incentive a crear más rutas gastronómicas y documentarlas para dejar un precedente histórico que incentive a los gobiernos a invertir en este tipo de rutas gastronómicas ancestrales, permitiendo que los lugares involucrados exploten su economía y turismo.

Proponer la realización de rutas gastronómicas en más lugares para crear un gran abanico de oportunidades culinarias para el paladar que visita a Portoviejo.

Incentivar al GAD municipal para que apoyen estas iniciativas que de una u otra manera beneficiaran a la población aledaña a la ruta gastronómica.

Gestionar los recursos para poner en marcha la propuesta de la creación de la ruta gastronómica.

BIBLIOGRAFÍA

- Arriola Miranda, A. M. (Enero de 2006). *Las rutas gastronómicas como estrategia de desarrollo turístico local*. Obtenido de Researchgate: https://www.researchgate.net/publication/282133780_Las_rutas_gastronomicas_como_estrategia_de_desarrollo_turistico_local
- Asamblea Nacional Republica del Ecuador. (2016). *Código Orgánico de la economía social de los conociminetos, creatividad e innovación*. Quito - Ecuador: Lexis.
- Astudillo Robles, R. E. (2012). Identificación de la gastronomía típica y diseño de una ruta gastronómica en el cantón Paltas de la provincia de Loja. *Doctoral dissertation, Tesis de grado*.
- Buitrago Betancourt, S., & Chitiva Sánchez, D. (2017). La gastronomía sostenible como factor de mejoramiento de la cadena de suministro del sector gastronómico en Bogotá Colombia. *Universidad Externado de Colombia*, 1-36.
- Campos, P. (28 de Noviembre de 2016). *Las mejores rutas de la gastronomía a nivel mundial*. Obtenido de Cocina y vino: <https://www.cocinayvino.com/actualidad-tendencias/tendencias/mejores-rutas-gastronomia-nivel-mundial/>
- Coque, M. (13 de 6 de 2013). UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO. *La gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural del cantón Ambato provincia de Tungurahua*. Ambato, Tungurahua, Ecuador . Obtenido de La gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural del cantón Ambato provincia de Tungurahua.
- Corbusé. (1 de Noviembre de 2018). *¿Qué es la gastronomía?* Obtenido de Corbusé Centro de estudios Superiores: <https://corbuse.edu.mx/blog/index.php/que-es-la-gastronomia/>

- Cruz Batista, Y. (2012). Las investigaciones sociales. Rasgos esenciales. *Contribuciones a las Ciencias Sociales*, (2012-05).
- Farías Solórzano, A. (2018). Diseño de una ruta gastronómica ancestral como aporte al desarrollo del turismo sostenible del cantón Sucre. *Doctoral dissertation*.
- Guevara Alban, G. P., Verdesoto Arguello, A. E., & Castro Molina, N. E. (2020). Metodologías de investigación educativa (descriptivas, experimentales, participativas, y de investigación-acción). *RECIMUNDO*, 4(3), 163-173.
- Hernández Sampier, R. (2004). *Metodología de la investigación*. La Habana: Felix varela.
- Hola Zacatlan . (2019). *¿Qué es La Comida Urbana?* Obtenido de Hola Zacatlán : <https://www.holazacatlan.com/2019/03/que-es-la-comida-urbana.html>
- Hua , P. (1998). Study on the Cultural Development of Tourist Destinations [J]. *TOURISM TRIBUNE*, 1.
- Kivela, J., & Crotts, J. C. (2006). Tourism and Gastronomy: Gastronomy's Influence on How Tourists Experience a Destination. *Journal of Hospitality & Tourism Research* (3), 354-377.
- Lytle, L. A. (2009). Measuring the food environment: state of the science. *American journal of preventive medicine*, 36(4), 134-144.
- María, G., & Esteban, M. (17 de marzo de 2016). *UNIVERSIDAD DE CUENCA*. Obtenido de La importancia de la gastronomía en el desarrollo del turismo interno de Cuenca.
- Mejía, L., Mejía, S., & Bravo, M. (2014). Tendencias gastronómicas: La encrucijada entre lo tradicional y lo innovador. *Culinaria*, 8, 27-40.

- Merinero Rodríguez, R., & Pulido Fernández, J. I. (2009). Desarrollo turístico y dinámica relacional. Metodología de análisis para la gestión activa de destinos turísticos. *Cuadernos de turismo*, (23), 173-194.
- Millán Vázquez de la Torre, M., & Agudo Gutiérrez, E. (2010). El turismo gastronómico y las Denominaciones de origen en el sur de España: Oleoturismo. Un estudio de caso. *Revista de Turismo y Patrimonio Cultural* 8(1), 91-112.
- Montecinos, A. (16 de Junio de 2020). *Definición de la Ruta Gastronómica Cultural*. Obtenido de El Periódico del Turismo: <https://www.nuestroturismo.com/hosteleria-1/gastronomia/170-definicion-de-la-ruta-gastronomica-cultural#:~:text=Definici%C3%B3n%20Ruta%20Gastron%C3%B3mica%20Cultural,encuentro%20de%20culturas%20y%20civilizaciones>.
- Morillo Moreno, M. C. (2011). Turismo y producto turístico. Evolución, conceptos, componentes y clasificación. *Visión gerencial*, (1), 135-158.
- Organización Mundial del Turismo, & Basque Culinary Center. (2019). *Guía para el desarrollo del turismo gastronómico*. Madrid: OMT.
- Paéz Aguirre, J. K. (2017). Evaluación de los recursos culturales y naturales para el diseño de una ruta gastronómica en la ciudad de Samborombón - Cabecera Zantonal. *Doctoral dissertation, UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL*, 1-101.
- Paulina, M., Dettori, D., & Paba, A. (2005). Life cycle of agrotouristic firms in Sardinia. *Tuorism Management*, 1.006 - 1.016.
- Pearse, D. (1991). *Desarrollo turístico. Su planificación y ubicación geográfica*. México: Trillas.

Ramos, P. (11 de Noviembre de 2019). *Unesco reconoce a Portoviejo por su gastronomía*.

Obtenido de El Telégrafo: <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/regional-manabi/1/unesco-portoviejo-gastronomia>

Redacción Viajes NG . (30 de Abril de 2019). *Los 10 mejores destinos gastronómicos del*

mundo. Obtenido de Viajes National Geographic: https://viajes.nationalgeographic.com.es/a/10-mejores-destinos-gastronomicos-mundo_8947/1

Salazar Cisneros, Y. (2019). El desarrollo cultural, complicidad necesaria. *Revista Estudios del Desarrollo Social: Cuba y América Latina*, 7(1), 88-99.

Schlüter, R. G. (2009). Turismo gastronómico y medioambiente: en busca de la sustentabilidad. *Principales tendencias de investigación en turismo*, 43-62.

Stewart, J., Bramble, L., & Ziraldo, D. (2008). Key challenges in winw and culinary tourism with practical recommendations. *Internacional Journal Of Contemporary Hospitality Management*, 303 - 312.

Varisco, C. (2008). Desarrollo turístico y desarrollo local: La competitividad de los destinos turísticos de sol y playa. *Universidad Nacional de Mar de Plata*, 59-73.

Vera, L. S. (2010). *Formación continuada y varias voces del profesorado de educación infantil de Blumenau: Una propuesta desde dentro*. Universidad de Barcelona.

Zambrano Mera, M. C. (2016). Investigación de la identidad gastronómica ancestral para el desarrollo del turismo. *Universidad San Gregorio de Portoviejo*.

ANEXOS

Entrevista para aplicar a los propietarios de los restaurantes de la zona urbana del cantón Portoviejo.

Para contribuir a transformaciones positivas en la sociedad, la Facultad de Hotelería y Turismo en correspondencia a los procesos de titulación, ejecuta el tema de investigación “Ruta gastronómica ancestral para el desarrollo cultural y turístico del Cantón Portoviejo en su zona Urbana”. Dicho tema pretende aportar con una propuesta que fortalecerá a los restaurantes de la zona urbana de Portoviejo que conserven lo ancestral en la preparación de sus platos. El diagnóstico previo requiere de su colaboración y total honestidad, al responder cada una de las preguntas que se presentan en el cuestionario siguiente. Los resultados del mismo se realizarán con los dos restaurantes que tienen más acogida de la ciudadanía y sólo se utilizarán con fines investigativos

Preguntas

- 1. ¿Qué tiempo tiene su restaurante en funcionamiento?**

Quinta Laurita 45 años

Giferza 30 años

- 2. ¿Cuenta usted con su propio huerto y cría de animales?**

Quinta Laurita: con yuca, plátano, guaba, gallinas, pollos, mango, achiote, tamarindo.

Giferza: plátano, tomate, naranja, mango, tamarindo, albahaca, vacas, gallinas, pollos, chanchos

- 3. ¿Qué tipo de cocina utiliza usted para la preparación de sus alimentos?**

Quinta Laurita: Horno de leña y carbón

Giferza: Horno de leña y cocina industrial

4. ¿Usted utiliza algún utensilio ancestral?

Quinta Laurita: molinillo de madera, ollas de barro, mortero.

Giferza: ollas de barro y cucharas de mate.

5. ¿Piensa usted que aún se sigue manteniendo la tradición al preparar un plato?

Quinta Laurita: en ciertos platos

Giferza: si

6. ¿Cuál es el plato más vendido en su local?

Quinta Laurita: viche de pescado albacora y pastelillos

Giferza: caldo de gallina criolla

7. ¿Considera usted que el plato que oferta mantiene la tradición de nuestra población manabita?

Quinta Laurita: si

Giferza: si

8. ¿Estaría usted de acuerdo que se realice una ruta gastronómica ancestral para así dar a conocer su restaurante?

Quinta Laurita: si

Giferza: si

Encuesta

Ruta Gastronómica ancestral para el desarrollo cultural y turístico del cantón Portoviejo en su zona urbana

Encuesta realizada por Angélica Murillo Dávila, egresada de la carrera de Administración de Empresas Hoteleras en la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, como aporte al desarrollo de la Tesis de grado enfocada en la Gastronomía Ancestral Portovejense en el año 2021.

1. Seleccione su genero

Femenino

Masculino

Prefiero no decirlo

2. Seleccione cuál es su rango edad

18-29

30-49

50 en adelante

3. ¿Qué nivel de educación usted posee?

Bachiller

Tecnólogo

Tercer nivel

Posgrado / Doctorado

Otras

4. ¿Conoce usted qué es cocina ancestral?

Si

No

5. Seleccione: ¿Cuál de los siguientes utensilios de cocina ancestral conoce?

Olla de barro

Molinillo de madera

Piedra de moler

Cucharas de mate

Otros

6. ¿Cree usted que la comida elaborada en horno de leña o de carbón tiene mejor sabor que en cocina a gas o inducción?

Si

No

7. ¿Conoces de la existencia de alguna ruta gastronómica en el Ecuador?

Si

No

8. ¿Le gustaría que se realice una ruta de restaurantes de cocina ancestral en la zona urbana de Portoviejo?

Si

No

9. Del siguiente listado de restaurantes que conservan el método de cocina ancestral en Portoviejo urbano selecciona cuál conoce:

Restaurante El Fogón

Quinta Laurita

Restaurante Andrés de Colón

Restaurante Guiferza

Restaurante Andrés

Restaurante El Tomate

Ninguno

10. De los siguientes platos tradicionales de cocina ancestral, ¿cuál le gusta más?:

Seco de gallina criolla

Caldo de gallina criolla

Hornado de cabeza de chanco

Caldo de habas con chanco

Viche de pescado

Tonga

Otros

11. De los siguientes rangos de precios, ¿Cuál estarías dispuesto a pagar por un plato tradicional ancestral:

\$1 a \$3

\$3 a \$5

\$5 a \$7

\$7 en adelante

12. ¿Qué le gustaría a usted que exista en la ruta ancestral gastronómica urbana en Portoviejo? (Como servicios complementarios)

Gasolineras

Farmacias

Cajeros automáticos

Estación de información turística

Venta de utensilios ancestrales

Venta de artesanías

Centros turísticos

Señaléticas de los restaurantes

Vías en buen estado

Variedad de comida

Parques infantiles

Estacionamiento