UNIVERSIDAD LAICA "ELOY ALFARO" DE MANABÍ

FACULTAD DE EDUCACION, TURISMO ARTE Y HUMANIDADES

CARRERA DE TURISMO

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN PRESENTADO COMO REQUISITO PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE LICENCIADA EN TURISMO.

TEMA:

"TURISMO DE EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS EN EL CANTÓN CHONE"

AUTORA:

FALCONES BRAVO MELINA JANELLA

TUTOR:

Dr. CARLOS ROLANDO PIGUAVE MERO, PhD.

MANTA, FEBRERO 2025

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR

Como docente tutor de la Facultad de Turismo, Artes y Humanidades de Manta de la Universidad Laica "Eloy Alfaro" de Manabí, CERTIFICO:

Haber dirigido, supervisado y evaluado el proyecto de investigación, bajo la autoría de la estudiante Falcones Bravo Melina Janella, debidamente inscrita en la carrera de Turismo, correspondiente al período académico 2024-2025 (2), habiendo cumplido con un total de 384 horas, cuyo tema del proyecto o núcleo problémico es "TURISMO DE EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS EN EL CANTÓN CHONE. "

La investigación presentada se ha llevado a cabo en apego al cumplimiento de los requisitos académicos exigidos por el Reglamento de Régimen Académico y acorde con las directrices internas de la opción de titulación en cuestión. Dicha investigación cumple con los méritos académicos, científicos y formales necesarios para ser presentada y evaluada ante el tribunal de titulación que la autoridad competente designe.

Particular que certifico para los propósitos correspondientes, salvo disposición que la Ley establezca lo contrario.

Manta, 16 de diciembre de 2024

Lo certifico

Dr. CARLOS ROLANDO PIGUAVE MERO, PhD
Docente Tutor
Área: Turismo

APROBACIÓN DEL TRIBUNAL

El tribunal evaluador certifica:

Que, el trabajo de carrera, titulado **"TURISMO DE EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS EN EL CANTÓN CHONE",** ha sido realizado y concluido por Falcones Bravo Melina Janella; 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:

Lic. Marco Durán Vasco, Mg.
PRESIDENTE/A DEL TRIBUNAL

Dra. Mariuxi Bruzza Moncayo. PhD
MIEMBRO DE TRIBUNAL

Lic. Emil Viera Manzo, Mg.
MIEMBRO TRIBUNAL DE TITULACIÓN

Dr. Carlos Rolando Piguave Mero, PhD.
DOCENTE TUTOR TITULACIÓN

MELINAFALCONESB.

Falcones Bravo Melina
ESTUDIANTE

AUTORIA

El presente trabajo de investigación se lleva a cabo como requisito previo a la obtención del título de Licenciada en Administración de Empresas Turísticas en la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí. El contenido expuesto en este proyecto es de autoría propia; en caso de utilizar este documento, se deberá reconocer y dar los respectivos créditos a la autora.

MELENAFALCONESB.

Falcones Bravo Melina Janella

135155897-6

AGRADECIMIENTO

Quiero expresar mis más sinceros agradecimientos a las personas que han sido parte de este proceso, cada una de ellas han sido fundamentales para la culminación de mi tesis.

En primer lugar, quiero darle las gracias a Dios que me ha permitido lograr culminar esta etapa de mi formación académica, a mi tutor de tesis el Ing. Carlos Piguave por su orientación, paciencia y valiosas sugerencias durante todo el proceso de investigación. Su experiencia y compromiso fueron fundamentales para el desarrollo de este trabajo.

Mi más profundo agradecimiento a mi familia, especialmente a mis padres Jenny y Arturo y así mismo a mis hermanos, Melissa y Jair por su amor, apoyo incondicional y por ser siempre mi fuente de inspiración y fortaleza. Su comprensión y aliento en cada desvelo fueron vitales en los momentos más difíciles de este camino.

Gracias también a mi hermana de corazón, Ariana Castro que desde la distancia nunca me ha dejado rendir, ha sido mi apoyo en todos los sentidos, me ha ayudado siempre sin interés alguno, te amo y te debo mucho.

A mis amigas de la universidad, Belén, Kathya, Alisson y Juliana, por su compañía, apoyo y por compartir conmigo tantas aventuras en cada viaje y experiencias enriquecedoras a lo largo de estos años. Gracias por siempre estar ahí, ofreciendo su ayuda y buenos consejos.

Por último, pero no menos importante quiero agradecer a mi pareja, gracias Elian, por ser parte de alguna u otra forma participe de este proyecto y por siempre brindarme apoyo emocional teniendo siempre palabras de aliento para seguir, valoro siempre cada uno de sus consejos y apoyo que me ha dado.

DEDICATORIA

Dedico esta tesis a mi abuelo Cristóbal que está en el cielo, estoy totalmente segura que él me acompañó durante todo este proceso, a mi familia, en especial a mis padres y hermanos por su amor incondicional, apoyo constante y confianza en mí, les dedico este logro porque han sido quienes siempre me han motivado a perseguir mis sueños y nunca me dejaron rendirme, incluso en los momentos más difíciles. Gracias por su paciencia, sacrificio y por ser mi mayor fuente de inspiración todos esos años.

También dedico este trabajo a mis amigas de universidad, quienes con su presencia y aliento me brindaron la fortaleza necesaria para seguir adelante. A todos los que contribuyeron a mi crecimiento personal y académico.

A mi tutor que ha formado parte de mi camino, gracias por su apoyo y por enseñarme a nunca dejar de aprender.

RESUMEN

La presente investigación tiene como objetivo principal fortalecer el turismo de experiencias gastronómicas del cantón Chone, el enfoque metodológico utilizado fue el cuantitativo apoyándose de los métodos analítico-sintético. En cuanto a las técnicas e instrumentos de investigación se utilizó la revisión documental y se aplicaron 70 encuestas a los gestores gastronómicos del cantón Chone cumpliendo con los parámetros establecidos en el proyecto. Con respecto a los resultados obtenidos se pudo identificar que existen varias estrategias que se pueden implementar para innovar en el turismo de experiencias gastronómicas del cantón antes mencionado, así como el arte, la cultura y la música para potencias mejor la experiencia. De igual forma los encuestados indicaron que entre los aspectos más importantes al momento de elegir una experiencia gastronómica es la atención que se brinda a los comensales, seguido del lugar, la seguridad, la ambientación y el menú que tienen para ofrecer. Que sin duda alguna aporta en el desarrollo económico y cultural del lugar, así como el incremento de los turistas.

Palabras clave: turismo, experiencias, gastronomía.

ABSTRACT

The main objective of this research is to strengthen gastronomic experience tourism in the Chone canton. The methodological approach used was qualitative, supported by analytical-synthetic methods. Regarding the research techniques and instruments, documentary review was used and 70 surveys were applied to the gastronomic managers of the Chone canton, complying with the parameters established in the project. With respect to the results obtained, it was possible to identify that there are several strategies that can be implemented to innovate in the tourism of gastronomic experiences of the aforementioned canton, as well as art, culture and music to better enhance the experience. Likewise, respondents indicated that among the most important aspects when choosing a gastronomic experience is the attention provided to diners, followed by the place, security, ambiance and the menu they have to offer. That without a doubt contributes to the economic and cultural development of the place, as well as the increase in tourists.

Keywords: tourism, experiences, gastronomy.

ÍNDICE DE CONTENIDO

APROBACIÓN DEL TRIBUNAL 3

PRESIDENTEMIEMBRO TRIBUNAL DE DEL TRIBUNALTITULACIÓN 3

MIEMBRO TRIBUNALDOCENTE TUTOR 3

AUTORIA 4

AGRADECIMIENTO.....5

DEDICATORIA 6

RESUMEN 7

ABSTRACT 8

ÍNDICE DE CONTENIDO 9

ÍNDICE DE FIGURAS 11

INDICE DE TABLAS 11

ÍNDICE DE GRAFICOS 11

INTRODUCCIÓN.....15

CAPITULO I 19

CAPITULO II DISEÑO METODOLOGICO.....34

CAPITULO III. RESULTADOS Y DISCUSIÓN 38

Bibliografía.....54

ANEXOS 58

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Hilo conductor de variables.....17

INDICE DE TABLAS

Tabla 1. Distribución de la población del cantón Chone según las parroquias...35

ÍNDICE DE GRAFICOS

Gráfico 1. Participación del turismo gastronómico... 34

Gráfico 2. Experiencia gastronómica.....35

Gráfico 3. Importancia del turismo gastronómico.....35

Gráfico 4. Atracción de turistas 36

Gráfico 5. La música como turismo experiencial.....37

Gráfico 6. Contribución del turismo gastronómico al desarrollo económico y cultural 38

Gráfico 7. Actividades gastronómicas influyentes en el desarrollo local.....39

Gráfico 8. Aspectos importantes para una experiencia gastronómica..... 40

Gráfico 9. Arte y cultura como ayuda para el desarrollo del turismo.....41

Gráfico 10. Posicionamiento del turismo experiencial 42

Gráfico 11. Beneficios del turismo gastronómico..... 43

Gráfico 12. Impacto del turismo gastronómico..... 44

INTRODUCCIÓN

El turismo ha llegado a ser fundamental para la economía y la sociedad de numerosos países alrededor del mundo, actuando como una herramienta que promueve el desarrollo integral e inclusivo, fomenta la creación de empleo y contribuye a mejorar la calidad de vida de las personas mediante el emprendimiento, el desarrollo de infraestructura y la generación de divisas.

Según ONU Turismo (2019), el turismo en considerado un fenómeno económico, cultural y social, que se provoca por el movimiento de personas desde los lugares donde residen habitualmente, hasta otros sitios de su interés, motivados por diferentes razones entre las que se destaca el ocio, la diversión, los negocios, entre otros. Ahora bien, el turismo aporta una fuente importante de ingresos para un país por medio del gasto de los turistas en alojamiento, comida, transportes entretenimientos, entre otras actividades impulsando así la economía nacional y local. En pocas palabras el turismo es importante dado que genera ingresos reales que ayudan a elevar la economía de un lugar, el turismo para ser comprendido de una mejor manera según cada actividad se divide en varios grupos así encontramos al turismo gastronómico.

Del mismo modo la ONU (2022), el turismo gastronómico se caracteriza por la manera en que la experiencia del viajero se relaciona con la gastronomía, ya sea a través de la degustación de alimentos, actividades vinculadas o productos derivados. Esta forma de turismo también incluye la visita a productores locales y la participación en festivales culinarios que pueden ser tradicionales, innovadores o de carácter auténtico.

La gastronomía sirve como punto de partida y es el argumento principal por el cual se puede conocer la cultura de un país o un lugar, teniendo como principal objetivo mostrar

al viajero la cultura local desde un punto de vista culinario (Ifema Madrid, 2022). Ni siquiera es necesario viajar para hacerlo, basta con ir a la ciudad más cercana específicamente para comer en un determinado restaurante se considera desde ya como turismo gastronómico (Curso de turismo, 2023).

El cantón es conocido por su rica vegetación, ríos desafiantes y numerosos árboles de naranja. Este cantón de Manabí, lleno de historia, cultura y tradiciones, está situado en el centro-norte de la provincia de Manabí y presenta un clima tropical con temperaturas que varían alrededor de los 24 grados centígrados. En este cantón, los turistas y visitantes podrán disfrutar de su inigualable gastronomía ancestral, explorar sus cerros y recorrer el humedal lleno de experiencias únicas. Todo ello acompañado de la amabilidad, confraternidad y la alegría caracteriza a su población (Ministerio de Turismo, 2020).

En un estudio realizado por Gloria Saltos sobre la identificación de la gastronomía ancestral en la mejora del turismo sostenible del cantón San Vicente indica: *una ruta gastronómica es una práctica sostenible que contribuye al desarrollo económico, la equidad social, la revalorización cultual y la preservación del entorno* (Saltos, 2018, pág.63).

Por otro lado, en un estudio realizado por José Calderón Bailón y el Dr. Ricardo Hernández Rojas, denominado Una introducción al turismo gastronómico del cantón Manta – Ecuador, indica: acorde a la investigación realizada se encontró que en cuanto a la tipología de turismo gastronómico se han llevado a cabo pocos estudios, mismos que consideran a la gastronomía como un componente integrado del turismo y no como un factor principal para la atracción de turistas. Esto sugiere que la gastronomía local se percibe como parte de los atractivos turísticos junto con otros factores como las actividades de recreativas y culturales, lo que subraya la necesidad de realizar estudios que muestren y permitan evaluar esta nueva tendencia de especialización de turismo

en el mencionado cantón (Calderón & Hernández, 2017).

A partir de lo mencionado anteriormente, se desarrolla la presente investigación, planteándose el siguiente ***problema de investigación***: ¿Cómo fortalecer el turismo de experiencias gastronómicas del cantón Chone?

El ***objeto de investigación*** es el turismo de experiencias gastronómicas mientras que el ***campo de acción*** **es** gastronomía del cantón Chone.

Se determina como ***idea a defender*** que definir la importancia del fortalecimiento del turismo de experiencias en el cantón Chone.

De acuerdo con lo previamente mencionado, se elaboran los respectivos objetivos general y específicos.

Objetivo General

Fortalecer el turismo de experiencias gastronómicas del cantón Chone.

Objetivos Específicos

1. Sistematizar los fundamentos científicos sobre el turismo gastronómico.
2. Analizar el proceso de las actividades gastronómicas del cantón Chone y su influencia en el turismo local.
3. Generar propuestas para desarrollar mejores experiencias de turismo gastronómico en el cantón Chone.

La importancia de este proyecto se enfoca en determinar el fortalecimiento del turismo de experiencias gastronómicas en el cantón Chone, utilizando para esta

investigación fuentes de información confiables de niveles primarios, secundarios y terciarios, se procederá a plantear los métodos y técnicas que será utilizados dentro de la investigación para dar más confiabilidad y severidad.

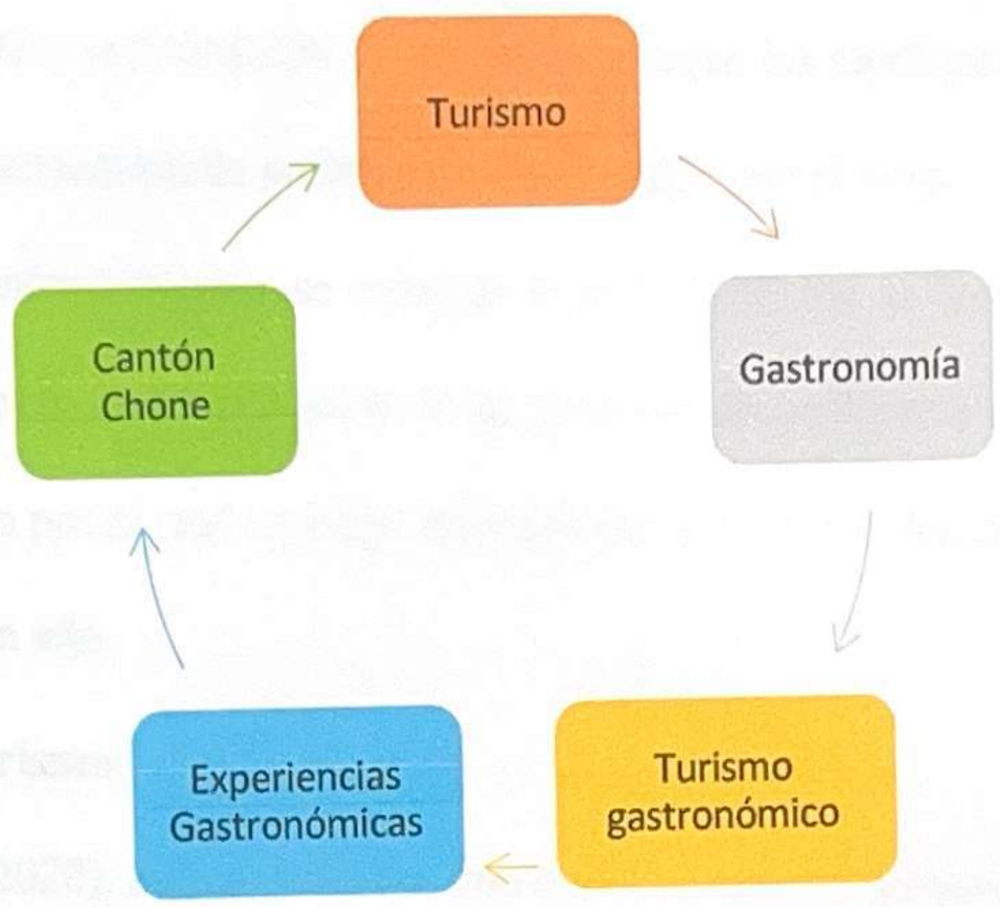
El informe se estructura en: **Capítulo I**, mismo en el cual se abarca el marco teórico del proyecto de investigación, incluyendo los antecedentes y bases teóricas específicas del campo de acción del proyecto. Por consiguiente, el **Capítulo II,** presenta el diseño metodológico, técnicas e instrumentos de investigación como encuestas. El **Capítulo III,** trata de los resultados y discusión, dando respuesta a los objetivos general y específicos.

CAPITULO I

Marco teórico

En este apartado se procede a la indagación de contenidos teóricos de los principales autores, acerca de los tópicos a tratar en este proyecto atendiendo al siguiente esquema que se ha generado para una mejor comprensión de mismo:

***Figura 1**. Hilo conductor de variables*



Elaboración propia

1.1 Turismo

Según Cajal (2020), plantea:

Desde el comienzo de los tiempos al hombre le ha gustado explorar y descubrir nuevos lugares y culturas, desde la era primitiva se caminaba cientos de kilómetros con el fin de encontrar más recursos para subsistir, viajar ha sido una actividad que se ha realizado a lo largo de los siglos, aunque las formas y motivos han cambiado.

Por otro lado, según la definición proporcionada por la Organización Mundial del Turismo (2019), se entiende que: "El turismo se describe como un fenómeno que abarca aspectos sociales, culturales y económicos, de la misma manera que implica el

desplazamiento de personas a países o lugares distintos a su entorno habitual ya sea por motivos personales, profesionales o de negocios".

Del mismo modo, se propone otra definición de turismo por parte del Equipo Editoria Etece (2021), que explica, el turismo es el desplazamiento de las personas de manera temporal y voluntaria debiendo esto incluye las relaciones humanas que se generan y la prestación de servicios, aunque los motivos del turismo son variados, normalmente suelen ser relacionados con el ocio.

Con base a lo antes expuesto, se coincide en que el turismo es la una actividad recreativa que involucra el desplazamiento de las personas de un lugar a otro sin importar su el origen o el motivo por el cual se viaje, saliendo de su lugar habitual de residencia por un periodo inferior a un año.

1.1.1 Objetivos del turismo

Según Ceupe (2020), indica: así pues, con la definición del turismo y el aporte del autor citado se enlista los objetivos que posee el turismo dependiendo del área como son los siguientes:

- Económicos: Contribuyen al crecimiento económico, siendo fundamentales los ingresos generados por el turismo.
- Ecológicos: promueven la conservación del patrimonio natural.
- Interculturales: Promueve la interacción con personas de culturas diferente y la permutación de conocimientos y tradiciones.
- Infraestructurales: Fomenta el desarrollo del turismo, a través de la mejora de instalaciones e instituciones que comforman la base material y organizacional del

lugar.

En síntesis, la investigadora identifica 4 objetivos de la actividad turística, pero enfatiza el objetivo 3 que se relaciona con la interculturalidad pues fomenta la posibilidad de relacionarse con personas de diferentes culturas e intercambiar conocimientos y tradiciones, relacionándose directamente con el objeto de esta investigación.

1.1.2 Clasificación del turismo

Del mismo modo Ceupe (2020), propone los siguientes tipos de turismo:

- Turismo Cultural: Enfocado en el interés por el patrimonio histórico y artístico.
- Turismo de Salud/ bienestar: En estos establecimientos llamados "spa", suelen ser para tratar una dolencia o simplemente relajarse del estrés diario
- Turismo Gastronómico: Centrado en la gastronomía del país visitado.
- Turismo Deportivo: Está relacionado con la práctica de unas actividades deportivas.
- Turismo de Ayuda humanitaria: Tiene la intención de colaborar en proyectos sociales o relacionados con la ONG.
- Turismo Rural: Está asociado a la experimentación del Turismo de Naturaleza.
- Trogloturismo: Turismo rural en cuevas.
- Turismo Urbano: Es hacer viajes hacia ciudades consideradas como Patrimonio de la Humanidad.
- Turismo Funerario: Representa la visita de arquitectos famosos a tumbas o donde están enterrados celebridades.
- Turismo de compras: Se basa en realizar viajes para acudir a ciudades donde se da la compra de artículos de marcas reconocidas, a buen precio o exclusivos.

- Turismo Etnográfico: Está enlazado a la experimentación de costumbres y tradiciones de los pueblos.
- Turismo Arqueológico: Es un viaje relacionado a la visita de yacimientos y sitios arqueológicos.
- Turismo Científico: Se basa en viajes realizados para poder experimentar expediciones para el estudio (arqueología, botánica, etc.)
- Turismo de Estudio/formación: Es la visita a distintas ciudades con el propósito de la ampliación de conocimientos in situ (cocina, idiomas, etc.).
- Turismo Enológico/Enoturismo: Es la visita a bodegas y realizar catas de vinos.
- Turismo Industrial: Es relacionado con visitar, percibir y conocer fábricas y grandes construcciones civiles.

En este contexto, la investigadora identifica que el turismo puede ser clasificado de diversas formas, cada una de ellas orientadas a satisfacer una necesidad específica de cada persona, así como el objetivo que se quiera obtener, especialmente del turismo gastronómico en el cual centraremos la atención dado que la investigación presente se desarrolla en torno a esta variable.

1.2 Turismo gastronómico

Según Vivanco (2021), explica que el turismo gastronómico es la actividad en la que se presta especial atención en la gastronomía y cultura culinaria del país visitado, con la motivación de conocer y experimentar los diferentes métodos de preparación de los alimentos, descubrir nuevos sabores y comprender los elementos culturales, naturales, sociales que lo rodean, etc.

El propósito de esta modalidad turística es descubrir las particularidades gastronómicas de una región o de un lugar específico; por esta razón, se han creado diversas rutas gastronómicas en todo el mundo (Vivanco, 2021).

Hoy en día, es común encontrar turistas de diferentes partes del mundo que buscan interactuar con las comunidades locales, conocer sus estilos de vida, costumbres, formas de alimentarse, entre otros. El turismo gastronómico ha cobrado importancia en el desarrollo cultural de muchos países, regiones y comunidades, hasta el punto de que ciertos lugares son reconocidos por su gastronomía distintiva. De acuerdo con información del portal Travel Report, existen 10 países en el mundo que se destacan por su excelente comida, entre ellos están México, Japón, Perú, Italia, India y China, todos con reconocimiento internacional. En particular, Perú ha visto un notable aumento en el turismo gastronómico en los últimos años; en 2013, la mayoría de los turistas llegaron con el propósito de probar su gastronomía.

Se pueden establecer dos generalizaciones: la primera es que el turista consume y se alimenta en un lugar diferente a su residencia habitual para satisfacer una necesidad biológica en ese momento. La segunda se refiere a aquellos turistas que viajan exclusivamente para disfrutar de una variedad de sabores, presentaciones y preparaciones, ya sea por la diversidad de ingredientes, métodos o formas involucradas en la cocina. Estas experiencias a menudo se expresan en ferias, festivales y en restaurantes exclusivos de diversas regiones y países. La visita a estos lugares busca satisfacer gustos y preferencias, así como obtener nuevas experiencias (Cárdenas Tabares, 1997, pág. 83; FLAVIÁN BLANCO & FANDOS HERRERA, 2011, pág. 13).

Francis Vivanco (2021) señala varias tendencias o motivaciones de los turistas gastronómicos, entre las cuales se encuentran:

- La búsqueda de productos locales o de una región específica.
- Encontrar sabores exóticos o poco conocidos.
- Conocer una cultura particular a través de su gastronomía.
- Aprender sobre el cultivo y manejo de ciertos productos.
- Buscar productos de calidad respaldados por marcas de garantía oficiales,

como denominaciones de origen o indicaciones geográficas protegidas.

- La búsqueda de una cocina tradicional combinada con innovación, que ofrezca una experiencia integral, es clave para el futuro del turismo gastronómico.
- La búsqueda de una experiencia multicultural y de desarrollo.

La relevancia del turismo gastronómico es notable, ya que es una de las mejores maneras de conocer un destino mientras se aprende sobre los diversos aspectos que fundamentan las distintas formas de consumir alimentos, así como su historia, tradiciones, costumbres, rituales y sabores (Vivanco, 2021).

Desde la perspectiva de la investigadora, se considera que el turismo gastronómico es esencial para el desarrollo de un lugar. Este tipo de turismo tiene la capacidad de atraer tanto a turistas nacionales como extranjeros en busca de degustar platos diferentes a los de su lugar de origen o algo exótico. Además, el turismo gastronómico puede estimular el crecimiento de empresas dedicadas a la creación de platos gourmet, típicos o criollos, siempre con el objetivo de ofrecer a los comensales una experiencia única repleta de sabores y tradiciones, características propias del destino gastronómico elegido.

1.3 Gastronomía

Según Muzeum Gastronomie (2021), expresa que la gastronomía es la ciencia que explora la relación entre la cultura y la comida durante un período de tiempo especifico. Esta disciplina surge de la unión de dos términos griegoss: "gastros" (estómago) y "nomos" (conocimiento), su enfoque prinicpal es el arte culinario, que abarca la relación de preparar, servir y consumir alimentos.

Durante la época primitiva, la cocina se centraba en la supervivencia, dependiendo de la tierra, los frutos y las semillas para su sustento. La principal actividad era la caza, de

la que se obtenía carne para el sustento diario. En aquella época todo se consumía de forma natural y sin aditivos. Cuando un hombre descubre la existencia del fuego, decide empezar a poner al fuego el pescado y carne, aprendiendo a ahumar la carne, teniendo esta un sabor muy apetecible para las personas de esta época (Ordóñez & Robalino, 2018).

Jean Anthelme Brillat-Savarin, un destacado jurista y escritor, autor del reconocido libro sobre gastronomía "La fisiología del gusto", define la gastronomía como un saber que abarca todo lo relacionado con los alimentos. Su propósito, según él, es asegurar la supervivencia de la humanidad mediante una alimentación que sea tanto nutritiva como placentera (Brillat-Savarin, 1825).

La gastronomía se reconoce como una disciplina que está constante innovación y mejora, además de que es contemplada como un arte por su belleza estética y su significado. Cada país tiene una gastronomía singular que actúa como sello distintivo y parte de la historia de la humanidad, lo que hace necesarios darle el reconocimiento que merece, tanto a la cocina tradicional, así como también nuevas tendencias gastronómicas, creativas y únicas. La gastronomía moderna ha incorporado nuevas técnicas y conceptos que la hacen más relevante y popular, sin embargo, la comida tradicional es algo imprescindible ya que es la base de la buena gastronomía, manteniendo su interés creando platos tradicionales con un toque moderno.

La gastronomía abarca una amplia variedad de aspectos relacionados con la alimentación humana, como sabores, aromas y tradiciones, siendo un elemento fundamental del patrimonio cultural de cada nación. En este contexto, los chefs se encuentran ante el desafío de innovar con tendencias culinarias modernas o preservar la cocina tradicional. Sin embargo, esta decisión depende en gran medida de las preferencias individuales, lo que hace necesario desarrollar ambos enfoques gastronómicos (Barcelona

Culinary Hub, 2021).

La gastronomía ha tenido sus trasformaciones en la historia, donde el ser humano consumía los alimentos crudos hasta que descubrió el fuego y empezó a darle otro tratamiento, con el tiempo las técnicas de cocina fueron cambiando hasta obtener concepciones propias y reconocidas internacionalmente, la gastronomía como tal engloba técnicas y procedimientos para obtener mejor provecho de nutrientes de cada alimento dentro de las cocinas, hace que la gastronomía de cada lugar sea única, por ende los turistas gastronómicos buscan otra experiencia.

1.3.1 Tipos de gastronomía

Según Barcelona Culinary Hub (2021), expone que en el mundo existen diferentes categorías de gastronomía que se pueden agrupar según los diferentes criterios:

- **Gastronomía nacional:** Representa los sabores típicos de un país, utilizando ingredientes nacionales que identifican perfectamente a sus habitantes. Esta comida es parte del patrimonio cultural de un país. Algunas de las técnicas distintivas que representan este tipo de cocina es el curado un método tradicional de conservación que, aunque en sus inicios se lo aplicaba al pescado, ahora también se aplica en otros productos como el pollo.
- **Gastronomía internacional:** permite explorar la esencia de distintas culturas, de ella resalta sus olores y sabores para distinguirse entre países. Una de las técnicas más comunes es la comida fusión que consiste en combinar los sabores de varias culturas para crear un plato que integre distintas influencias.
- **Gastronomía gourmet:** se destaca por ser una de las más innovadora y por la selección minuciosa de ingredientes de alta calidad. Algunas de las técnicas empleadas de esta cocina son las de cocción que se usan para enriquecer el sabor,

pueden ser la cocción a baja temperatura y las que se realizan con nitrógeno, etc.

- **Gastronomía vegetariana y vegana:** esta cocina se basa en el empleo de ingredientes como verduras, frutas, arroz y otros productos vegetales. La gastronomía vegana, en particular, excluye por completo los alimentos de origen animal y se enfoca en proteínas vegetales que reemplazan la carne. También incluye alternativas como quesos veganos o bebidas a base de soja. Entre las técnicas más comunes de preparación están la cocción al vapor y a la plancha.
- **Gastronomía sostenible:** promueve un consumo de alimentos que sea respetuoso con el medio ambiente, al tiempo que preserva y valora las tradiciones y costumbres locales, contribuyendo a la conservación del patrimonio cultural. Una técnica característica de este enfoque es el sous-vide, que consiste en cocinar los alimentos al vacío y sumergirlos en un baño María para su preparación

Para entender mejor la gastronomía y lo que esto abarca, lograr un mejor estudio y entendimiento se divide a la gastronomía en cinco tipos según el autor citado. Estos tipos de gastronomía incluyen técnicas de preparación y tratamiento de los alimentos.

1.4 Experiencia gastronómica

Una experiencia gastronómica abarca todas las percepciones que un cliente experimenta al visitar un establecimiento culinario. Cada detalle cuenta para lograr una vivencia exclusiva, desde la decoración y la iluminación del espacio hasta la atención del personal y la calidad del menú ofrecido. La gastronomía es el eje central, donde cada plato representa un mundo por explorar. Una experiencia gastronómica de calidad surge de la combinación armoniosa de todos estos elementos, a los que se pueden sumar otros adicionales, como la realización de eventos. El objetivo es brindar al cliente una vivencia única, emocionante y memorable (Wah Madrid, 2023).

Del mismo modo, una experiencia gastronómica implica brindar al comensal un

"viaje integral" que comienza desde el momento en que ingresa al restaurante y se extiende hasta su partida. Los clientes no solo buscan disfrutar de un buen menú o una carta bien elaborada, sino que esperan mucho más: platos de alta calidad, atención personalizada, servicio eficiente, y un ambiente agradable que incluye cercanía, iluminación adecuada y una decoración atractiva. La combinación de todos estos elementos logra crear una experiencia única que deja a los comensales satisfechos y deseosos de regresar (Ingeniería de menú, 2021).

La experiencia gastronómica se asocia a un arte que combina ingredientes, habilidades culinarias y creatividad para ofrecer experiencias sensoriales inigualables, estrechamente ligada a la cultura de cada región, cada país, e incluso cada ciudad, cada una tiene una particular tradición culinaria que refleja su historia, clima y recursos naturales, es por ello que los turistas buscan nuevos lugares para vivir nuevas experiencias gastronómicas y en algunos casos vuelven al lugar que más les agrado, dado que es una actividad que engloba un conjunto de factores para brindar una experiencia única, la música, la seguridad, la comodidad incluso la facilidad de llegar al lugar escogido influye en las experiencias gastronómicas, si se ofrece un mal servicio acompañado de un lugar no acogedor es seguro que las personas no volverán, por ende, se debe cuidar muy bien de cada detalle.

Tendencias de Turismo experiencial:

Tomando como referencia los últimos años, el turismo experiencial ha consolidado su importancia como una de las principales tendencias en la industria. De acuerdo con Insight Vacations (2025), este tipo de turismo se distingue por la búsqueda de vivencias inmersivas que generen recuerdos duraderos, lo cual se refleja en que el mercado global de experiencias alcanzó en 2024 más de un billón de dólares en valor.

En este mismo orden de ideas, el informe de McKinsey y Skift (Seeley, Mann,

Krishnan & Gersovitz, 2024) resalta que los viajeros (especialmente los más jóvenes), planifican sus desplazamientos en torno a actividades significativas, aunque todavía se percibe una brecha en la digitalización de su comercialización, dado que casi la mitad de las transacciones se concretan fuera de línea. En esta misma línea, un estudio de GetYourGuide (2024) evidencia que el 90 % de los turistas planean invertir lo mismo o más en experiencias durante sus viajes, siendo estas un factor decisivo en la preferencia y elección de destinos turísticos.

Fundamentado en los aportes anteriores, la investigadora deduce que el turismo experiencial no solo constituye una preferencia creciente, sino que también en un elemento muy relevante que abre oportunidades estratégicas para destinos y empresas turísticas en cuanto a innovación, digitalización de servicios y diferenciación en la oferta.

1.5 Cantón Chone

El cantón Chone, ubicado en la provincia de Manabí, Ecuador, es una entidad territorial subnacional administrada por un municipio en sus respectivas instancias jurisdiccionales. Su capital es la ciudad de Chone, donde se encuentran concentradas las principales instituciones públicas y privadas. Este cantón comprende toda la región norte y septentrional de la provincia, siendo el de mayor extensión territorial dentro de esta jurisdicción. Se localiza en la zona noroccidental de la región Costa ecuatoriana, atravesado por la línea ecuatorial que lo divide hemisféricamente. Su territorio se caracteriza por un subsuelo fértil, con un clima húmedo y cálido. Administrativamente, está compuesto por 9 parroquias, de las cuales 2 son urbanas y 7 rurales (Ministerio de Turismo, 2020).

Limites

Según Saltos & López (2009), Chone limita:

- Al norte con la provincia de Esmeraldas y el cantón Pedernales;
- Al sur con los cantones de Pichincha, Bolívar y Tosagua;

- Al este con El Carmen, Flavio Alfaro y la provincia de Santo Domingo y,
- Al oeste con los cantones Sucre, San Vicente, Jama y Pedernales.

Clima

Chone es una ciudad subtropical caracterizada por su abundante y variada flora y fauna, ubicada en un territorio similar a la selva ecuatoriana. Su clima predominante varía según la temporada: durante el verano, que abarca de junio a noviembre en condiciones normales, el clima es cálido y seco; mientras que en invierno, de diciembre a mayo, predomina un clima cálido y lluvioso. En los meses de verano, los vientos influyen en las condiciones climáticas, con temperaturas que oscilan entre los 23 y 28 grados centígrados. En invierno, las temperaturas pueden llegar hasta los 34 grados, lo que lo convierte en uno de los climas más variables e inestables de la región costera del Pacífico (Ministerio de Turismo, 2020).

Uno de sus principales atractivos es La Segua, el quinto humedal de mayor importancia nacional y el más grande de agua dulce del Ecuador, con 1.745 hectáreas, donde los visitantes y turistas pueden explorar entre sus aguas para ver las 177 variedades de aves que hay, convirtiéndose en un sitio de interés para estudiantes, profesores, investigadores y aventureros, incluso turistas extranjeros. En la parroquia Santa Rita está el balneario El Caracol, una cascada de agua dulce, lugar adecuado para quienes desean disfrutar de un ambiente tranquilo y relajado en la naturaleza. se encuentra a solo 15 kilómetros de la cabecera cantonal, y la mejor época para apreciar la magnificencia de este entorno natural es durante el invierno, cuando el caudal del agua crece, realzando su belleza y atractivo. Además, la deliciosa gastronomía local se convierte en otro motivo irresistible para visitar este encantador destino (Ministerio de Turismo, 2020).

1.6 Gastronomía de Chone

Según Rodríguez (2009), la comida típica de Chone se caracteriza por tres componentes gastronómicos propios:

1. **El Caldo o la Sopa**: Se trata de un líquido que contiene una mezcla de vegetales cocidos junto con diversas carnes, o una combinación licuada de vegetales autóctonos del lugar.
2. **El Jugo, Colada o Extracto de Fruta**: Esta bebida acompaña las comidas en Chone y se prepara a base de frutas y avena, como cítricos, anonáceas y caricáceas. Se puede consumir tanto fría como caliente.
3. **El Segundo o Plato Principal**: Es el plato que se sirve después de la sopa y generalmente incluye una porción de ensalada, la cual se adereza con limón, arroz, y una variedad de carnes como moluscos, pescado, res, cerdo o pollo. Además, se sirve una menestra, que es una mezcla de granos cocidos con agua y condimentos que aportan sabor.

Según Rodríguez (2009), se describen algunas de las variedades más representativas de la gastronomía de Chone:

- **Torta de Plátano**: Este plato típico de Manabí y Chone refleja una creatividad particular en la preparación del plátano o verde, que es un alimento básico en la dieta ecuatoriana. La torta es una versión innovadora de la comida criolla.
- **Bolones de Plátano o Verde**: Existen dos tipos de bolones: uno hecho con plátano cocido en agua y otro con plátano asado en el horno. Ambos son preparados con una masa sencilla, pero la diferencia radica en que el bolón de plátano asado lleva más tiempo de preparación y es más complicado, mientras que el bolón cocido es más rápido de hacer.
- **Maduro o Plátano con Salprieta**: La salprieta es una mezcla de maní rallado, tostado a altas temperaturas, un proceso tradicionalmente conocido por los montubios. El maní

se muele de manera simple y se le añade sal al gusto, para luego mezclarlo con cilantro picado. El resultado es un sabor suave y ligeramente grasoso.

- **Queso Chonero**: Este queso tiene un periodo de vida corto y se presenta en dos variedades. El queso nuevo es fresco y se consume principalmente en desayunos o como entrada con maduro o pintón. El queso viejo, más pálido y amarillento en los bordes, es más salado, duro y con un sabor más intenso, ideal para usar en caldos o para rellenar tortillas, tamales y empanadas.
- **Caldo de Gallina**: Este caldo se prepara con gallina criolla, una especie que se cría de manera natural en el campo. La carne de esta gallina es más dura, pero absorbe rápidamente los condimentos y, aunque toma más tiempo para ablandarse, su sabor es único.
- **Viche**: Este plato tradicional de la cocina montubia ecuatoriana es una mezcla de diversos vegetales y mariscos. Aunque su origen no está completamente claro, se considera que el viche es típicamente de la zona centro y sur de la provincia de Manabí.
- **Chame**: El chame frito es un platillo muy popular en Chone, apreciado tanto por locales como por visitantes. La clave de su sabor reside en la manera única en que se prepara.

La gastronomía chonera es muy variada y rica en nutrientes, desde la antigüedad sus pobladores están acostumbrados a cultivar la mayoría de sus productos comestibles, basta con un pedazo de parcela o tierra para cultivar sus productos de primera necesidad, así como la caza o la pesca en agua dulce de diferentes peces y mariscos, esto hace que la cocina chonera sea inigualable en cuanto a sazón y preparación de sus platos típicos.

Es por este motivo que el cantón Chone en la actualidad tiene su propia identidad cultural y gastronómica que lo hacen diferente al resto de cantones, dado que no se necesita ir muy lejos para probar un exquisito plato, siendo así que sus ciudadanos están creando

festividades donde dan a conocer sus productos agrícolas convertidos en grandes platos gastronómicos, muchos de estos platos son preparados en otras localidades teniendo sus propias variaciones y adaptaciones, según los productos de cada región.

CAPITULO II DISEÑO METODOLOGICO

En el presente capitulo se hará referencia al enfoque, métodos, técnicas e instrumentos referentes a la investigación realizada.

2.1 Enfoque de investigación

El enfoque de la investigación es cuantitativo, siendo aquella investigación donde se recogen y analizan datos sobre variables y estudia las propiedades y fenómenos cuantitativos (Universidad de Jaen, 2022).

La utilización de este enfoque de la investigación permitió la recogida de información para obtener mayor relevancia en el estudio el cual será ejecutado mediante la aplicación de cuestionarios de encuesta, direccionado para la población del cantón Chone.

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 se relacionen por medio de síntesis generales del tema estudiado (Villaverde, 2016).

Al utilizar el método antes mencionado, se pone en prácticas la capacidad de investigación, análisis, síntesis, e interpretación de la información obtenida por medio de las fuentes seleccionadas como son los sujetos encuestados para un mejor entendimiento de los resultados obtenidos.

2.3 Técnicas de investigación

Las técnicas que se han utilizado han sido tanto la revisión documental, en la cual se utilizaron libros, artículos científicos y sitios web, respecto a la gastronomía de la zona (Díaz

Bravo, 2013).

Por otro lado, están las encuestas aplicadas a los residentes del cantón Chone, específicamente a los dueños de restaurantes o lugares que ofrezcan el servicio de comida, siendo ellos quienes conocen más acerca del turismo de experiencias gastronómicas y en la situación actual en la que se encuentran respecto a este tema

En dicho cuestionario, se procuró la utilización de preguntas estructuradas, para mayor comodidad de los encuestados, además de la ayuda de preguntas cerradas (Ver Anexo 1).

2.4 Validez del Instrumento

Con el propósito de fortalecer el recurso que se ha sido empleado dentro del proyecto en cuestión, se realizaron consultas a 3 profesionales en investigación con amplio conocimiento dentro de las áreas gastronómicas y culturales, para que pudiesen evaluar la estructura previa y del mismo modo, procediesen a dar sugerencias u opiniones pertinentes sobre la congruencia de las preguntas planteadas y la correcta redacción de acuerdo a sus objetivos y así realizar la validación mediante juicio de expertos. Dicho proceso, es esencial debido a que da paso a la obtención de información fidedigna para el proyecto de investigación.

Los datos de este proceso se pueden ver en los anexos

2.5 Población y Muestra Población

Para la presente investigación se toma en cuenta como población del cantón Chone según el Censo del 2022, representa el 8.04% del total de la Provincia de Manabí, el 61,3% de su población reside en el Área Rural, así con un total de **128,166**, datos que fueron obtenidos del catastro del INEC (Instituto Nacional de Estadística y Censo, 20022).

Muestra

Obteniendo así una muestra de 70 gestores gastronómicos que ofrecen el servicio de gastronómico dentro del cantón Chone para lo cual se aplicó la siguiente formula:

Tabla 2

Parámetros y valores para la obtención de la muestra.

Parámetro	Valor
N	128.166,00
Z	1,645
p	50
q	50
e	10

Nivel de confianza	Z_{alfa}
99,7%	3
99%	2,58
98%	2,33
96%	2,05
95%	1,96
90%	1,645
80%	1,28
50%	0,674

n = tamaño de muestra buscada

N = tamaño de la población universo

Z = nivel de confianza

p = probabilidad de éxito, o proporción esperada

q = probabilidad de fracaso

e = precisión (Error máximo admisible en términos de proporción).

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

Tamaño de muestra
67,62

CAPITULO III. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

En este apartado se expone el estudio de los resultados obtenidos en las encuestas realizadas a los gestores turísticos del cantón Chone, respectivamente con la recolección de información por medio de su interpretación y posterior conclusión se llevará a cabo el fortalecimiento del turismo de experiencias gastronómicas del cantón Chone.

3.1 Resultados

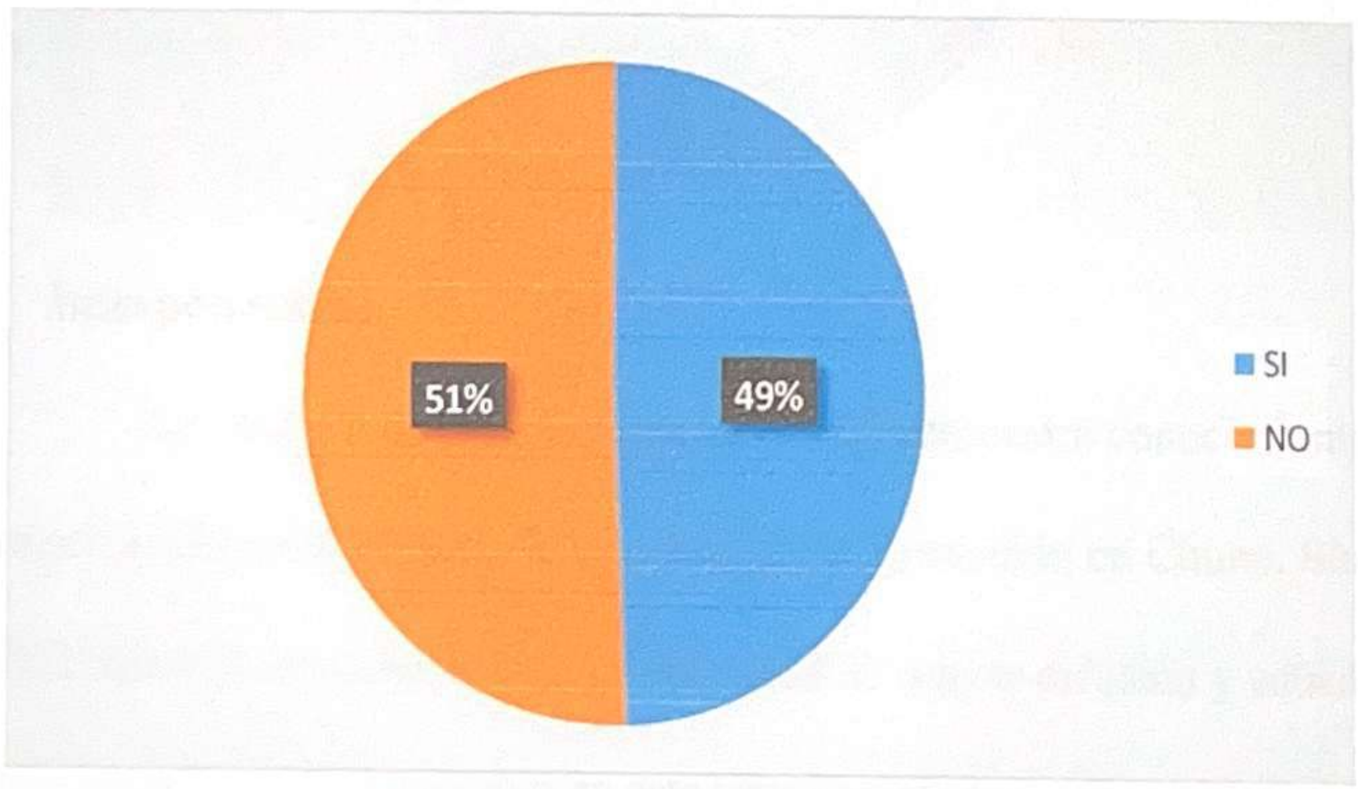
Las preguntas pretenden responder a cada objetivo establecido en el proyecto de investigación. La información recopilada se ha organizado minuciosamente para que pueda entenderse de la mejor manera posible.

En este contexto, para dar respuesta al objetivo 1, que plantea: "Sistematizar los fundamentos científicos sobre el turismo gastronómico", se han tomado las respuestas a las preguntas 1,2 y 3, cuyos resultados se muestran a continuación:

Pregunta 1. ¿Ha participado en el turismo gastronómico?

Figura 1.

Participaciòn del turismo gastronòmico



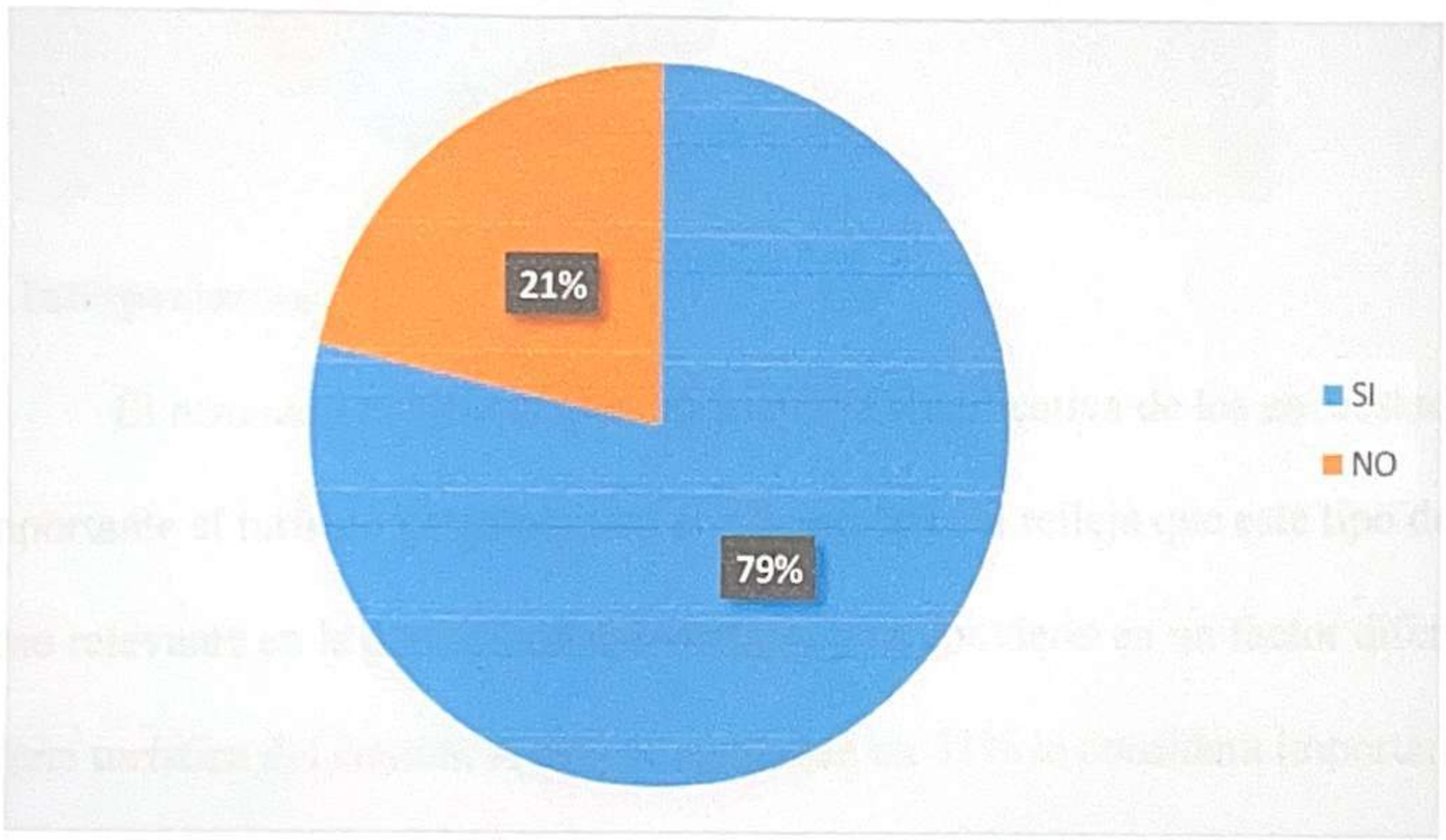
Interpretación

Los resultados muestran una participación dividida en el turismo gastronómicos: el 51% ha tenido experiencias en este ámbito, mientras que el 49% no. Esta cercanía porcentual revela que, aunque la gastronomía ya despierta interés en parte de la población, todavía existe una brecha significativa de personas que no participan. Esto pone en evidencia la necesidad de implementar estrategias de promoción y accesibilidad que motiven a más personas a involucrarse en este tipo de turismo.

Pregunta 2. ¿Sabe usted que es una experiencia gastronómica?

Figura 2.

Experiencia gastronòmica.



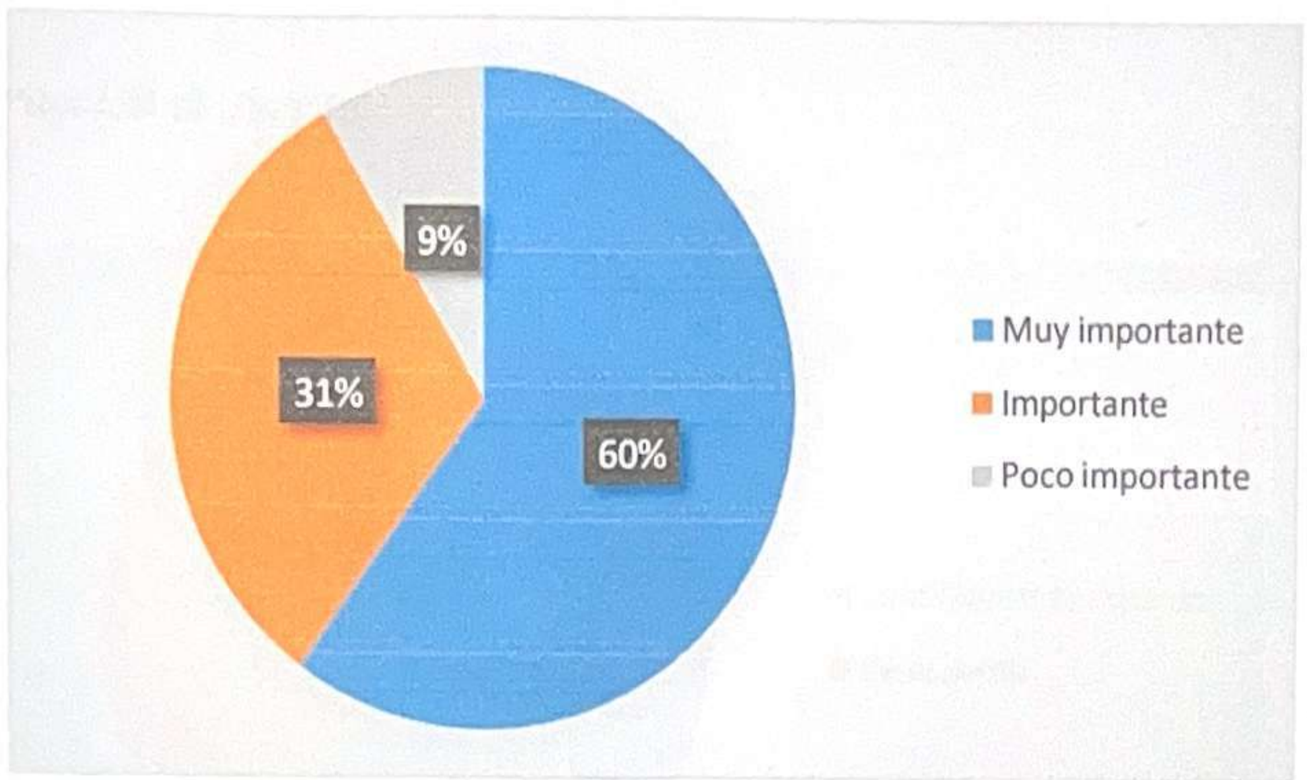
Interpretación

La mayoría de los encuestados (79%) demuestra conocimiento sobre lo que es una experiencia gastronómica, lo que facilita su promoción en Chone. Sin embargo, el 21% que desconoce el concepto refleja la necesidad de mayor difusión y educación para fortalecer la comprensión y participación en este tipo de turismo y así poder fortalecer el turismo en la zona.

Pregunta 3. ¿Cuál es el nivel de importancia del turismo gastronómico en su experiencia al visitar el cantón Chone?

Figura 3.

Importancia del turismo gastronòmica.



Interpretación

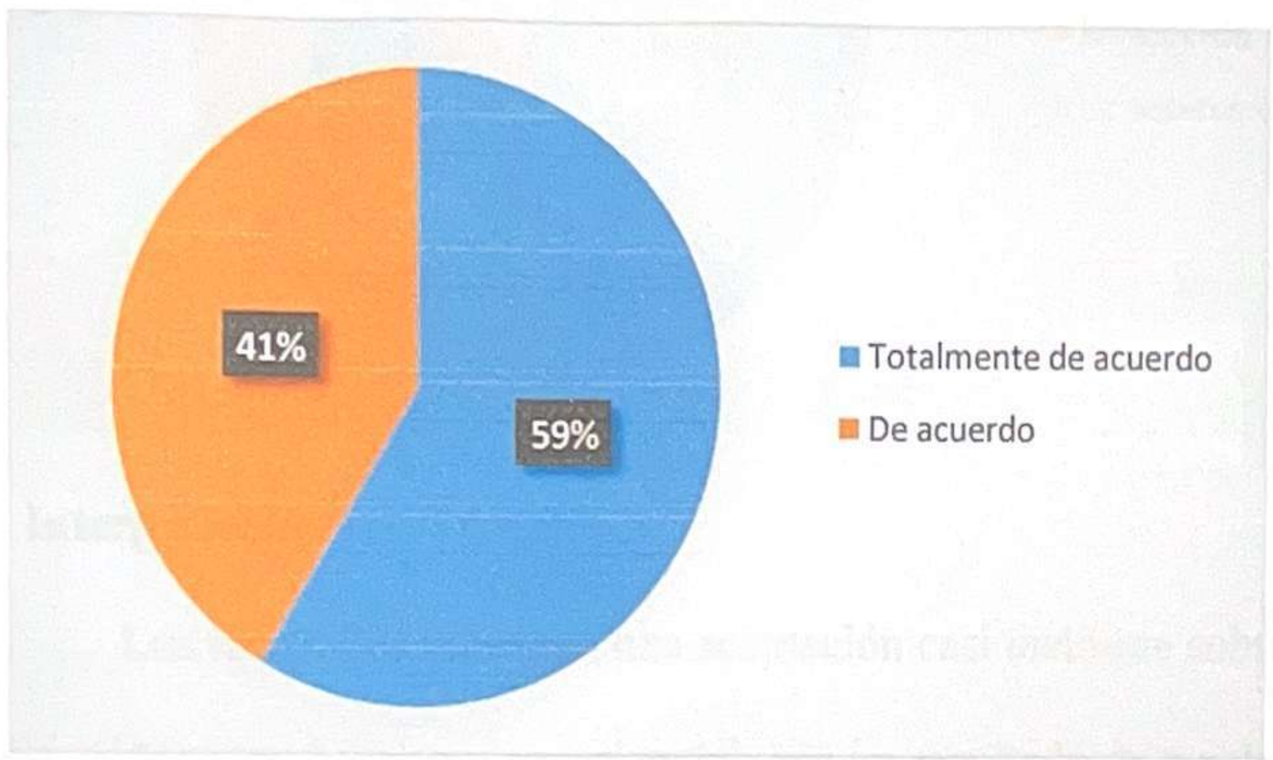
El resultado evidencia que una mayoría significativa de los encuestados reconoce como muy importante el turismo gastronómico en Chone, lo cual refleja que este tipo de experiencias tiene un peso relevante en la percepción del visitante y se convierte en un factor diferenciador dentro de la oferta turística del cantón. A esto se suma que un 31% lo considera importante, lo que refuerza la idea de que existe una valoración positiva generalizada hacia la gastronomía local como atractivo turístico. Sin embargo, el hecho de que una una minoría lo catalogue como poco importante muestra que todavía existen visitantes para quienes la gastronomía no constituye un factor determinante en su experiencia de viaje. Si bien la gastronomía ya se reconoce como un pilar del turismo en Chone, aún queda el reto de consolidarla como una experiencia integral capaz de impactar a todos los segmentos de turistas.

Para dar respuesta al objetivo 2, que plantea: "Analizar el proceso de las actividades gastronómicas del cantón Chone y su influencia en el turismo local" se han tomado las respuestas a las preguntas 4,5,6,7,8,9, cuyos resultados se muestran a continuación:

Pregunta 4. ¿Cree usted que a través del turismo experiencial se podrá atraer más a los turistas?

Figura 4.

Atracciòn de turistas.



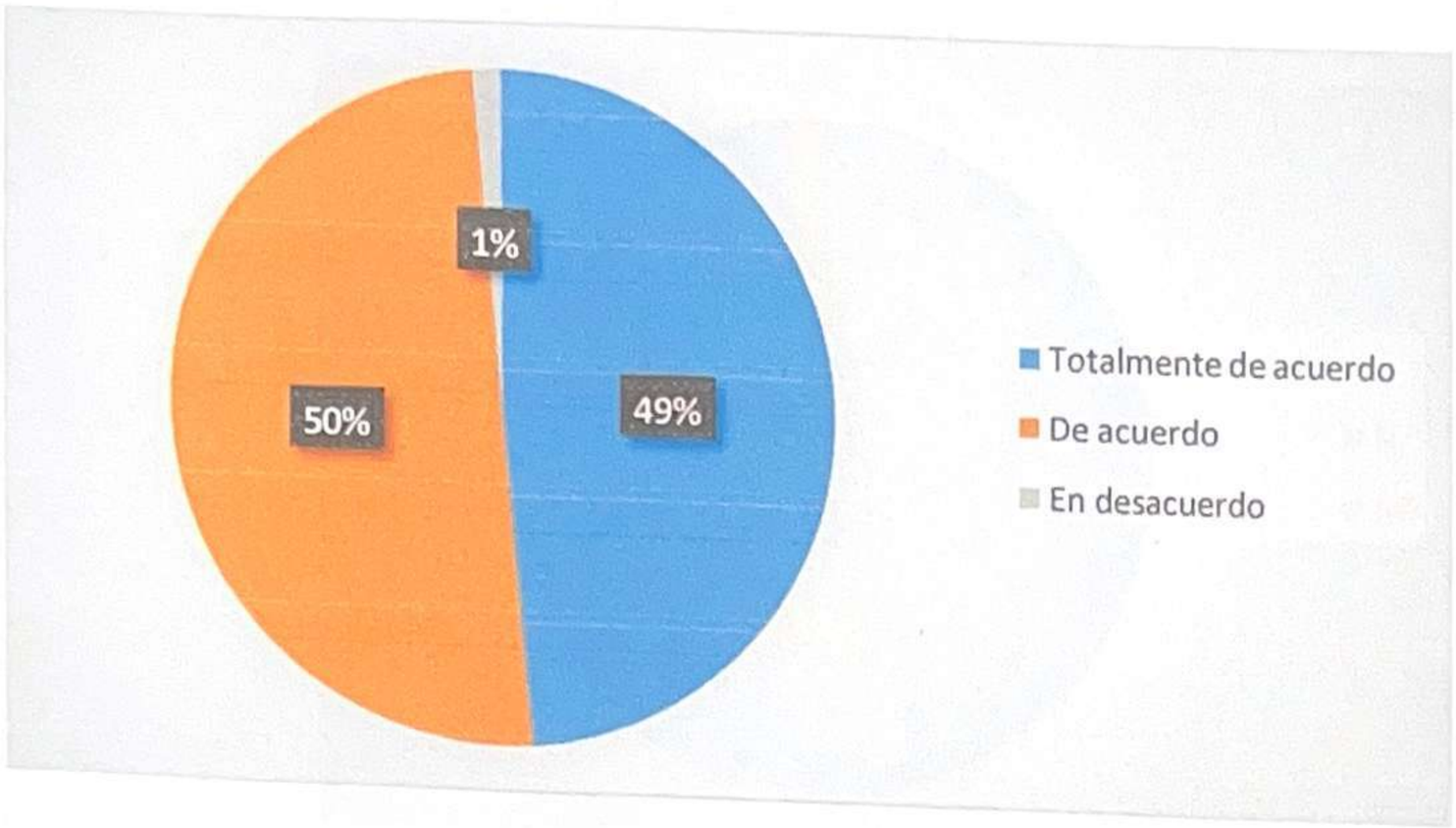
Interpretación

Los resultados reflejan una percepción positiva respecto al potencial del turismo experiencial como estrategia para atraer visitantes al cantón. El hecho de que el 59% de los encuestados esté totalmente de acuerdo y el 41% de acuerdo muestra una unanimidad y que no existen opiniones en desacuerdo o indiferentes. Los resultados son alentadores, pues muestran apertura y disposición hacia el turismo experiencial, pero deben ser interpretados como una base de apoyo social y no como una evidencia definitiva de éxito. El reto está en transformar esta percepción favorable en acciones concretas que consoliden al cantón como un destino competitivo a través de experiencias auténticas y sostenibles.

Pregunta 5. ¿Considera usted que se puede utilizar la música para generar nuevas sensaciones de turismo experiencial?

Figura 5.

La mùsica como turismo experiencial.



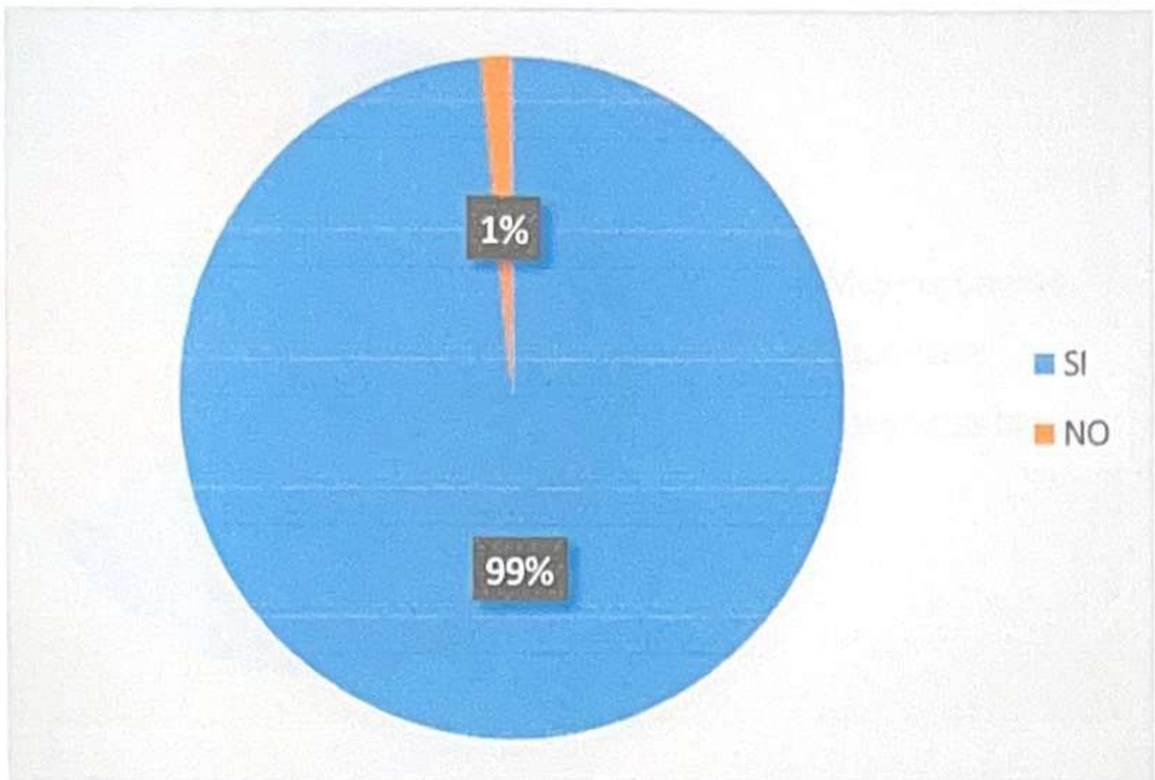
Interpretación

Los resultados muestran una aceptación casi unánime sobre el uso de la música como recurso para enriquecer el turismo experiencial, con un resultado de que la mayoría está de acuerdo o total acuerdo. Esto evidencia que la música es percibida como un elemento capaz de generar valor añadido en la experiencia turística. No obstante, el hecho de que exista al menos un encuestado en desacuerdo sugiere que no todos reconocen su relevancia, lo que invita a considerar la necesidad de diversificar estrategias sensoriales.

Pregunta 6. ¿Considera que el turismo gastronómico contribuye al desarrollo económico y cultural de Chone?

Figura 6.

Contribuciòn del turismo gastronòmico al desarrollo econòmico y cultural.



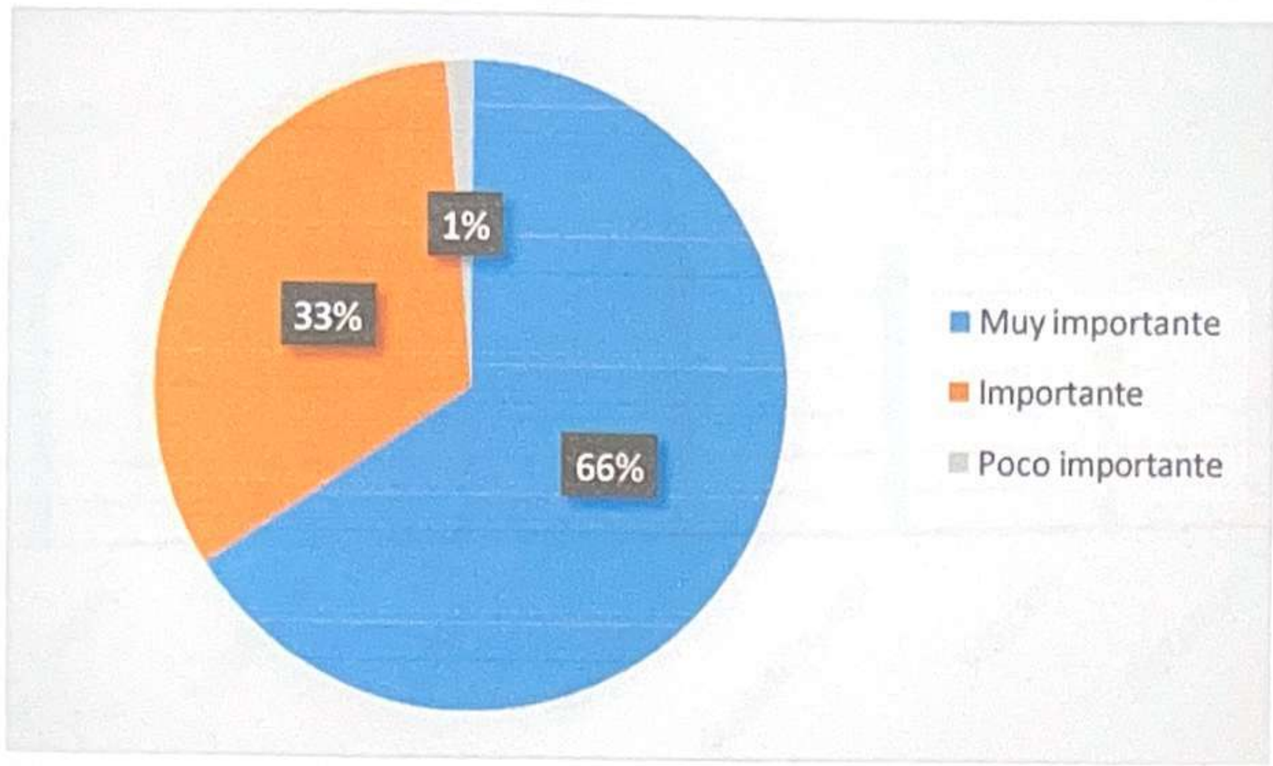
Interpretación

En la presente interrogante el 99% de los encuestados evidencia que la mayoría reconoce al turismo gastronómico como un pilar clave para el desarrollo económico y cultural de Chone, lo que respalda sus potencias como una estrategia de crecimiento local. Sin embargo el 1% que muestra que aún no existe una visión totalmente homogénea, lo que sugiere la importancia de seguir sensibilizando y demostrando sus beneficios de manera más amplia.

Pregunta 7. ¿En qué medida considera usted que las actividades gastronómicas influyen en el desarrollo del turismo local?

Figura 7.

Actividades gastronòmicas influyentes en el desarrollo local.



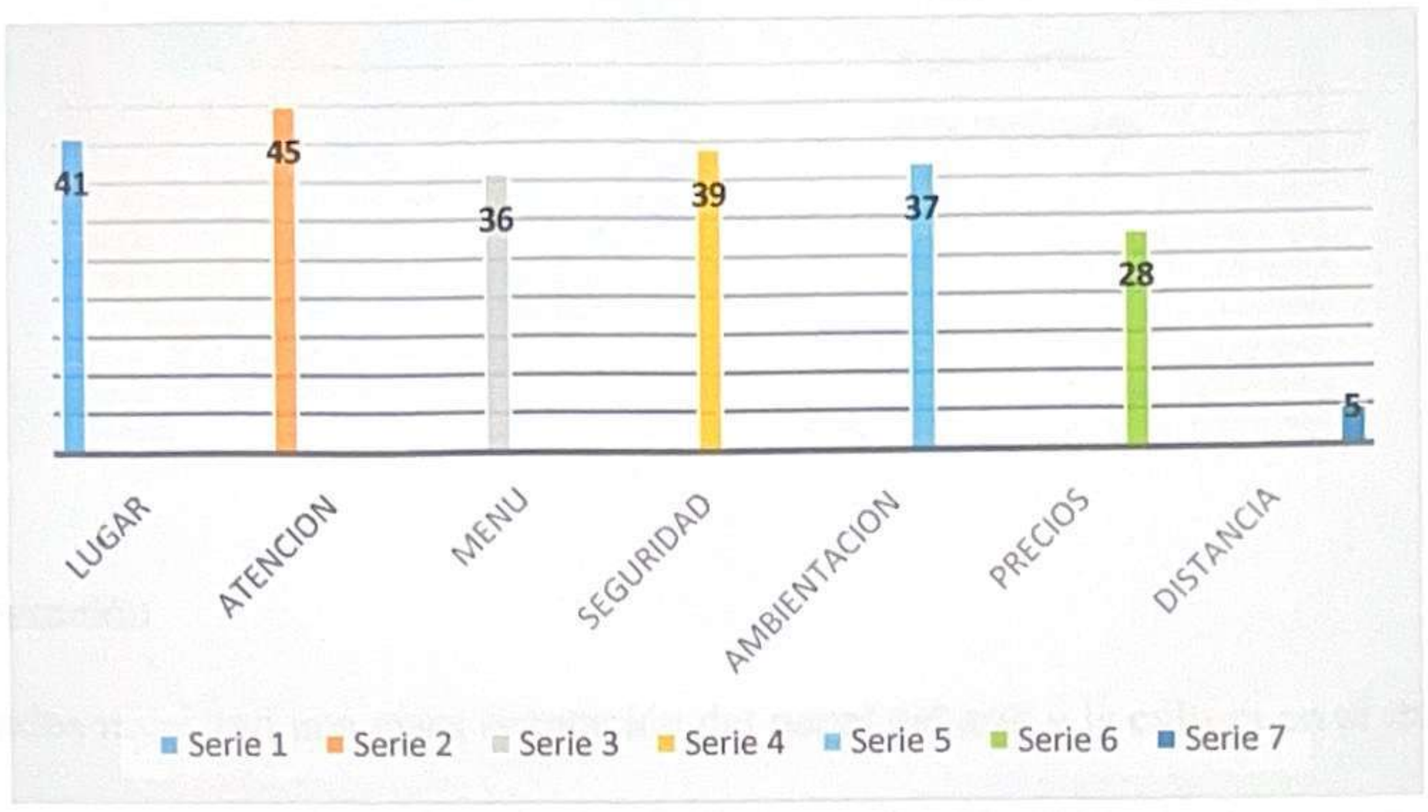
Interpretación

Los resultados reflejan una valoración mayoritariamente positiva sobre la influencia de la gastronomía en el desarrollo turístico local, de las cuales se considera importante o muy importante. Esto confirma su potencial como estrategia de fortalecimiento turístico; no obstante, la mínima percepción de poca importancia evidencia que aún falta generar una visión totalmente unificada sobre su relevancia.

Pregunta 8. ¿Qué aspectos considera más importantes al elegir una experiencia gastronómica?

Figura 8.

Aspectos importantes para una experiencia gastronòmica.



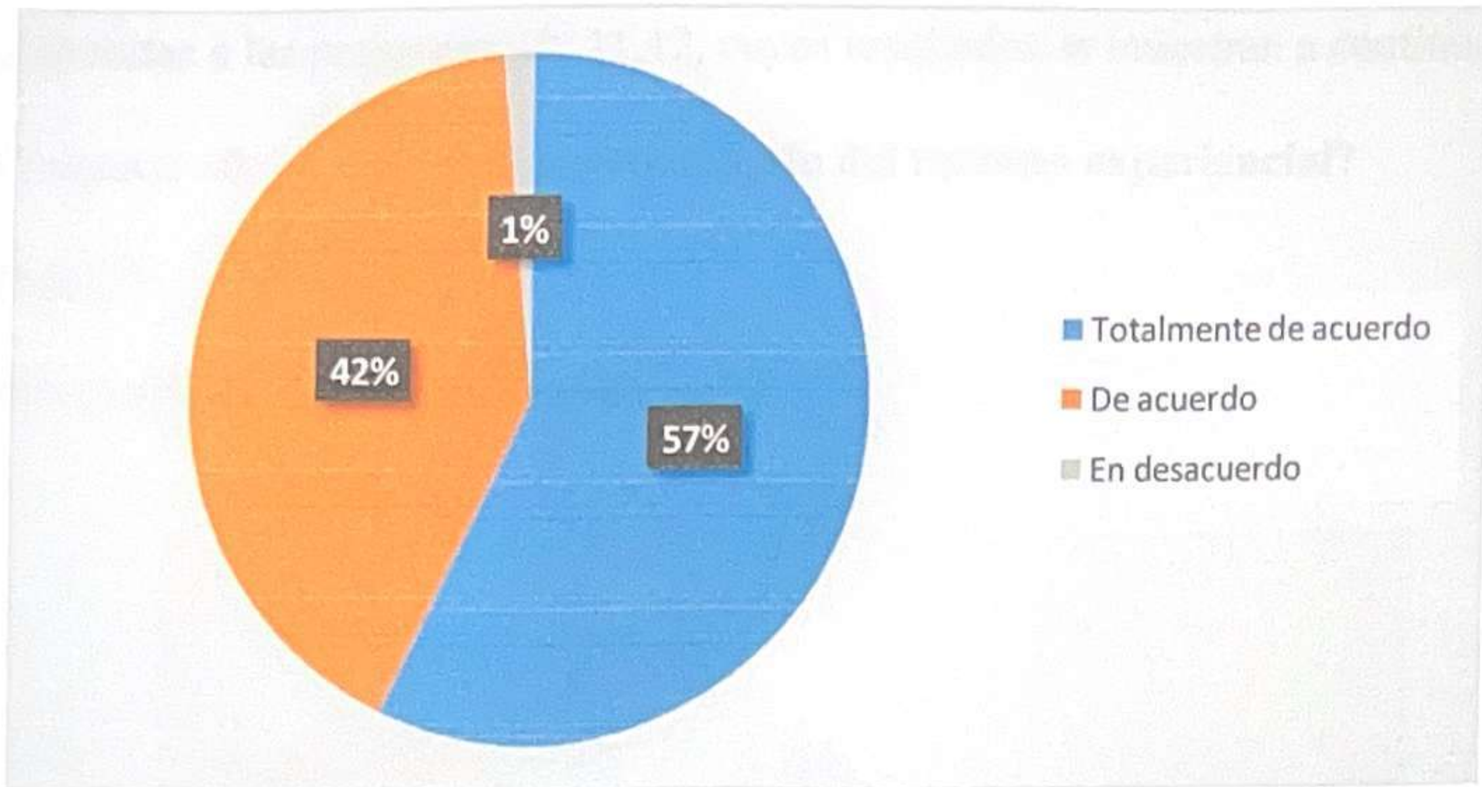
Interpretación

En la presente interrogante se observan los siguientes resultados que los factores más determinantes al elegir una experiencia gastronómica son la atención, el lugar y el menú, lo que evidencia que la calidad del servicio y el entorno son elementos clave para atraer y satisfacer a los visitantes. Asimismo, aspectos como la seguridad y la ambientación también tienen un peso considerable, lo que resalta la importancia de ofrecer espacios confiables y agradables. Aunque el precio y la distancia influye, no resulta ser los criterios principales, por lo cual sugiere que los consumidores valoran más la calidad que el costo o la distancia en la que se encuentre, lo que indica que los turistas están dispuestos a movilizarse si la experiencia cumple con sus expectativas.

Pregunta 9. ¿Puede el arte y la cultura ayudar al desarrollo de un producto de

turismo experiencial innovador?

Figura 9.
Arte y cultura como ayuda para el desarrollo del turismo.



Interpretación

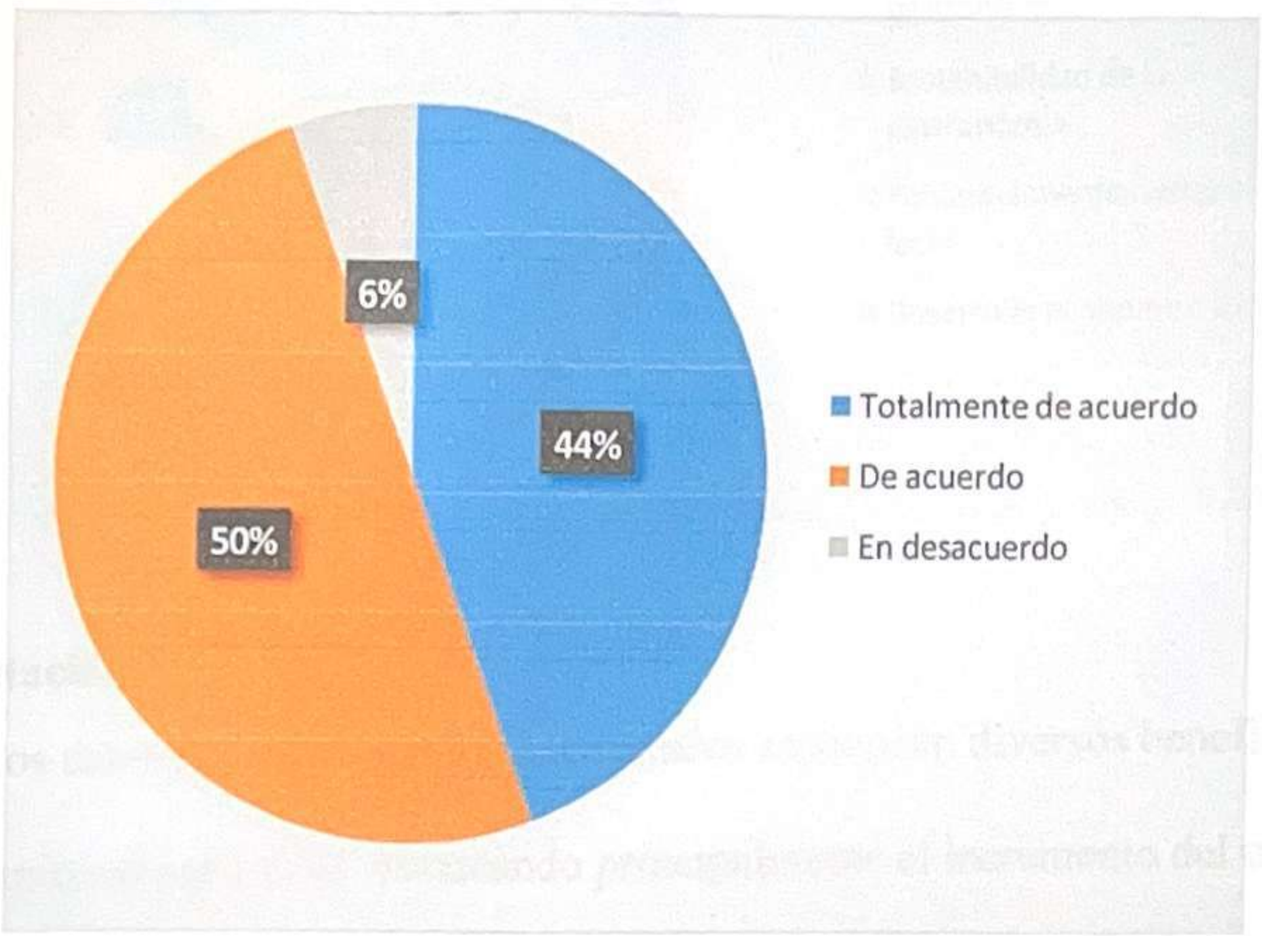
Los resultados muestran una clara aceptación del papel del arte y la cultura en el desarrollo de productos turísticos experienciales, con un 99% de aprobación (57% totalmente de acuerdo y 42% de acuerdo). Esta mayoría refleja que la población reconoce a estos elementos como recursos estratégicos para diversificar y enriquecer la oferta turística. Sin embargo, el 1% en desacuerdo indica que, aunque minoritaria, existe una percepción que no asocia directamente el arte y la cultura con el turismo experiencial.

Para dar respuesta al objetivo 3, que plantea: "Generar propuestas para desarrollar mejores experiencias de turismo gastronómico en el cantón Chone.", se han tomado las respuestas a las preguntas 10, 11,12, cuyos resultados se muestran a continuación:

Pregunta 10. ¿Existe el posicionamiento del turismo experiencial?

Figura 10.

Posicionamiento del turismo experiencial.



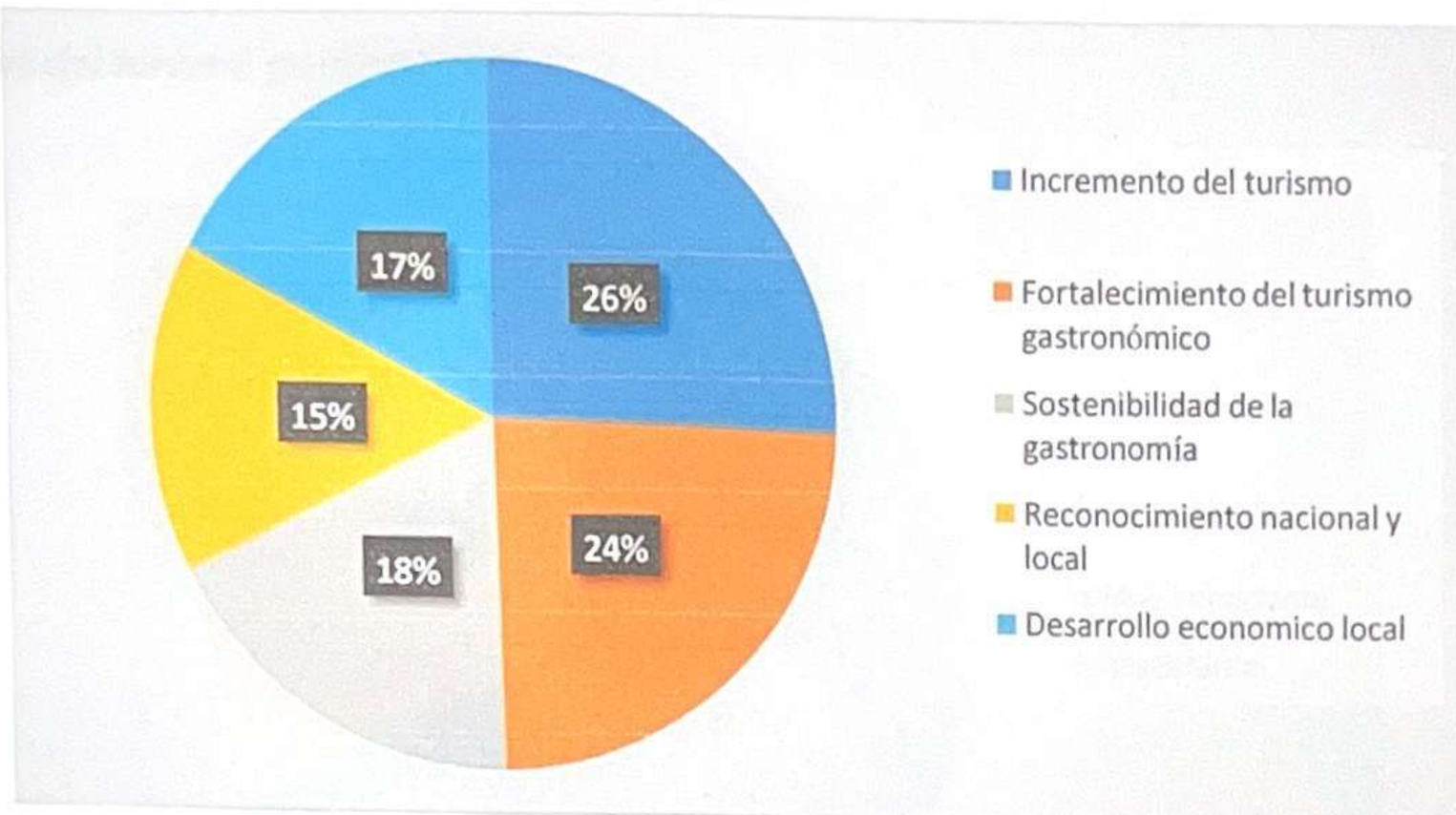
Interpretación

Los resultados reflejan una percepción mayoritariamente positiva sobre el posicionamiento del turismo experiencial en el cantón Chone, ya que los encuestados lo reconocen como una oportunidad para poder innovar en el turismo gastronómico. Esto evidencia un avance en la aceptación de esta modalidad turística. Sin embargo, el 6% en desacuerdo revela que aún persisten limitaciones o falta de consolidación total, lo que sugiere la necesidad de fortalecer estrategias de difusión y desarrollo para lograr un posicionamiento más uniforme.

Pregunta 11. ¿Qué beneficios aporta generar turismo experiencias gastronómicas?

Figura 11.

Beneficios del turismo gastronòmico.



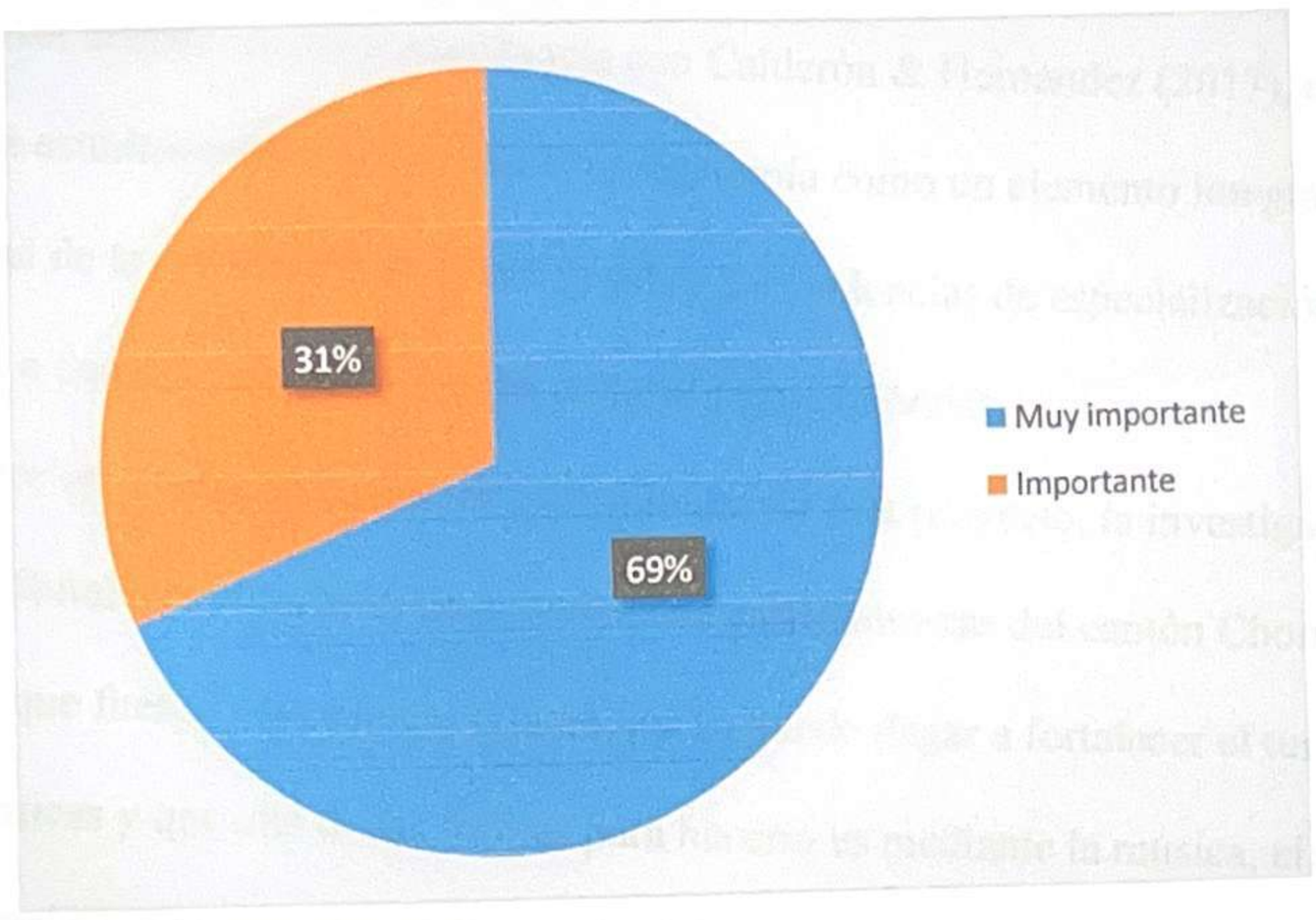
Interpretación

Los datos muestran que los encuestados reconocen diversos beneficios del turismo gastronómico experiencial, destacando principalmente el incremento del turismo y el fortalecimiento de esta actividad. Sin embargo, también valoran aspectos importantes como la sostenibilidad, el reconocimiento y el desarrollo económico local. Esto evidencia que el turismo gastronómico no solo atrae visitantes, sino que también impulsa la identidad cultural y genera oportunidades económicas, aunque aún se percibe la necesidad de equilibrar estos beneficios para lograr un impacto más integral.

Pregunta 12. ¿Qué impacto tiene el turismo gastronómico en la conservación de las tradiciones culturales?

Figura 12.

Impacto del turìsmo gastronòmico.



Interpretación

La mayoría de los encuestados reconoce al turismo gastronómico como un factor clave para conservar las tradiciones culturales, lo que evidencia una fuerte valoración hacia su papel en la identidad local. Sin embargo, aunque todos coinciden en su importancia, el reto está en transformar esta percepción en acciones que garanticen la preservación real de dichas tradiciones.

3.2 Discusión

Fundamentado en los hallazgos identificados, en contraste con los aportes de Saltos (2018), la investigadora determina que existe una coincidencia en cuanto a que el turismo gastronómico contribuye significativamente al desarrollo de las localidades, así como también a la revalorización cultural de la misma.

Así mismo, existe concordancia con Calderón & Hernández (2017), en cuanto a la existencia de pocos estudios relacionados con la gastronomía como un elemento integrado al turismo, y con la necesidad de la realización de estudios sobre las tendencias de especialización del turismo en regiones o cantones con una riqueza cultural y gastronómica.

Por otro lado, en cuanto otros resultados de este proyecto, la investigadora determina que, si se puede fortalecer el turismo de experiencias gastronómicas del cantón Chone, debido a que las personas que fueron encuestadas relatan que se puede llegar a fortalecer el turismo de experiencias gastronómicas y que una de las formas para hacerlo es mediante la música, el arte y la culturan que a su vez fortalece e incrementa el desarrollo del turismo a nivel local y nacional.

Lo antes ya mencionado ha permitido que en la actualidad algunos lugares de turismo gastronómicos estén mejor posicionados a nivel local dado que anualmente se celebran festividades de carácter gastronómico dando a conocer a la comunidad aledaña y diferentes turistas la variada gastronomía que posee el cantón Chone.

Reforzar el turismo de experiencias gastronómicas depende de la degustación de varios platillos y del lugar, el ambiente, la atención, la seguridad, precios y distancia, aunque actualmente hay turistas que viajan por varios lugares y disfrutan de la gastronomía de los lugares visitados para recomendarlos a otras personas que deseen tener una experiencia gastronómica inolvidable.

3.3 Propuestas para desarrollar mejores experiencias de turismo gastronómico en el cantón Chone.

De acuerdo con lo sugerido en el objetivo 3, se realizaron propuestas para desarrollar mejores experiencias de turismo gastronómico en el cantón Chone.

1. **Desarrollar ruta gastronómica de Chone**

- Reconocer y fomentar restaurantes, mercados y proyectos que sobresalgan por su propuesta de comida tradicional.
- Incluir actividades tales como lecciones de cocina, recorridos por fincas locales y seminarios sobre elaboración de productos locales.

2. **Festival gastronómico**

- Incorpora exhibiciones en directo, competencias de gastronomía y degustaciones de productos.
- Promover el evento con la participación de influencers gastronómicos y medios de comunicación.

3. **Proponer eexperiencias culinarias en fincas locales**

- Elaborar itinerarios a medida que contemplen alojamiento rural y actividades gastronómicas prácticas que nos ayude a conocer los diferentes tipos de platos típicos de la localidad.

4. **Marketing gastronómico turístico**

- Difundir contenidos tales como vídeos, recetas, entrevistas a chefs de la región y sugerencias de itinerarios de turismo.

Conclusiones

1. Se establecieron las principales características del turismo gastronómico destacándose criterios de varios autores como el Ministerio de Turismo (2019), Caja (2020), Ceupe (2020), Vivanco (2021), Wah Madrid (2023), Rodríguez (2009), tales autores hacen referencias a lo que es el turismo de forma general, lo que significa la gastronomía y una gastronomía de experiencias, así como también se habla del cantón Chone siendo el centro de la investigación.
2. Una vez aplicadas las encuestas a los distintos gestores gastronómicos del cantón Chone se puede determinar que el proceso de las actividades gastronómicas del cantón y su influencia en el turismo local es de suma importancia ya que a través del paso de la historia el proceso de las actividades económicas han mejorado mucho y los conocimientos gastronómicos se han transmitido de generación en generación, en la actualidad las actividades gastronómica se potencian con el uso de redes sociales influyendo mejor en su turismo.
3. Posterior al análisis de las respuestas de los encuestados del cantón Chone se llega a la conclusión que las nuevas propuestas para desarrollar mejores experiencias del turismo gastronómico los encuestados indicaron que esas propuestas serian utilizar la música, el arte y la cultura para ofrecer un turismo de experiencias gastronómicas innovador, a la vez ofrecer seguridad, buena ambientación y atención, un menú variado que refleje la identidad del lugar y precios accesibles, estas propuestas tienen la finalidad de fortalecer el turismo del cantón.

Recomendaciones

1. Se sugiere a las autoridades responsables de los distintos sectores del cantón Chone invertir en la difusión de los destinos de turismo de experiencias gastronómicas resaltando la gastronomía propia del lugar procurando la preservación de las recetas originales del lugar y su aporte al desarrollo local.
2. Se recomienda a las autoridades del sector turístico promover el turismo de experiencias gastronómicas para fortalecer el desarrollo local, económico y cultural del cantón Chone por medio de programas o festividades gastronómicas.
3. Se sugiere considerar los resultados que se han obtenido en el presente proyecto de investigación para crear propuestas que ayuden a fortalecer el turismo de experiencias gastronómicas en el cantón Chone logrando con esto el desarrollo económico y cultural del lugar con la atracción de turistas locales y extranjeros

Bibliografía

Barcelona Culinary Hub. (2021, junio 20). *¿Qué tipo de gastronomía existe?* https://www.barcelonaculinaryhub.com/blog/tipos-de- gastronomia

Cajal, M. (2020, enero 18). *¿Que es el turismo? las 5 mejores definiciones turisticas para entender su significado*. https://www.mabelcajal.com/2020/01/que-es-el-turismo-definiciones- turisticas.html/

Calderon, J., & Hernandez, R. (2017). *Una introducción al turismo gastronómico del cantón Manta – Ecuador*.

https://core.ac.uk/download/pdf/157589102.pdf

Ceupe . (2020). *Turismo* . Ceupe Magazine : https://www.ceupe.com/blog/que-es-el-turismo.html

Cortes, D. (2023, Abril 23). *Ventajas y desventajas del turismo*. Universidad de Cesuma : https://www.cesuma.mx/blog/ventajas-y-desventajas-del- turismo.html

Curso de turismo . (2023, febrero 09). *Qué es el Turismo Gastronómico. Definición, Ejemplos y Destinos*. Ohttps://cursosdeturismoonline.es/turismo/turismo-gastronomico/

Equipo Editoria Etece . (2021, agosto 05). *Turismo* .

https://concepto.de/turismo/

FLAVIÁN BLANCO, C., & FANDOS HERRERA, C. (2011). Turismo gastronómico. Estrategias de marketing y experiencias de éxito. *Prensas Universitarias de Zaragoza*, pág. 13.

GetYourGuide. (2024, mayo 22). The experiential travel boom: The big summer travel trends for 2024. HFTP. https://www.hftp.org/news/4122018/the-experiential-travel-boom-the-big-summer-travel-trends-for-2024

Insight Vacations. (2025, abril 4). Experiential travel: How moments make memories. Insight Vacations. https://www.insightvacations.com/blog/experiential-travel/

Ifema Madrid . (2022, enero 20). *Turismo gastronómico: qué es y principales destinos en España*. https://www.ifema.es/noticias/turismo/turismo- gastronomico-que-es-principales-destinos-espana

Ingenieria de menu . (2021, septiembre 09). *¿Qué es una experiencia gastronómica? Definición, Ideas, Precios y Ejemplos*. https://ingenieriademenu.com/experiencia-gastronomica/

Instituto Nacional de Estadistica y Censo. (2022). https://cubos.inec.gob.ec/AppCensoEcuador/

Ministerio de Turismo . (2020, marzo 09). *Chone: aventuras, sol y gastronomía*. https://www.turismo.gob.ec/chone-aventuras-sol-y-gastronomia/

Muzeum Gastronomie. (2021, octubre 20). *La Gastronomia* . https://www.muzeumgastronomie.cz/es/node/75

ONU Turismo. (2022, marzo 23). *Turismo gastronómico y enológico*. https://www.unwto.org/es/gastronomia-turismo-enologico

Ordóñez, E., & Robalino, J. (2018). La evolucion de la gastronomia en la evolucion del tiempo . *Revista Turydes* , 1.12.

Rodriguez, J. (2009, diciembre 7). *Gastronomia Chonera* . https://choneate.blogspot.com/2009/12/gastronomia-chonera.html

Saltos, G. (2018, octubre 8). *Identificacion de la gastronomia ancestral en la mejora del turismo sostenible en San Vicente*. https://repositorio.uleam.edu.ec/bitstream/123456789/1112/1/ULEAM-HT-0014.pdf

Seeley, J., Mann, R., Krishnan, V., & Gersovitz, A. (2024, septiembre 17). The evolving role of experiences in travel [Reporte]. McKinsey & Skift. https://www.mckinsey.com/industries/travel/our-insights/the-evolving-role-of-experiences-in-travel

SALTOS, J. M., & LÓPEZ, N. D. (s.f.). http://repositorio.sangregorio.edu.ec/bitstream/123456789/1114/3/DG-788.pdf.txt

Turismo, O. M. (2019). *El Turismo* . https://www.unwto.org/es/glosario- terminos-turisticos

Universidad de Jaen . (2022). *Enfoque cuantitativo* .https://web.ujaen.es/investiga/tics_tfg/enfo_cuanti.html

Vivanco, F. (2021, enero 29). *Turismo Gastronómico* . Universidad Internacional del Ecuador : https://www.uide.edu.ec/turismo-gastronomico/

Wah Madrid. (2023, abril 26). *¿Qué es una experiencia gastronómica?* https://www.ifema.es/wah/notas-prensa/que-es-una-experiencia-gazcr5az stronomica

ANEXOS

Anexo 1

FORMATO DE INVESTIGACIÓN PARA ENCUESTA
Encuesta dirigida a los gestores gastronómicos del cantón Chone
Datos del entrevistado **Nombre:** **Recinto:** **Tiempo de residencia:** **Edad:**
1.- ¿Ha participado en el turismo gastronómico? **2. ¿Sabe usted que es una experiencia gastronómica?**

SI	
NO	

SI	
NO	

3.- ¿Cuál es el nivel de importancia del turismo gastronómico en su experiencia al visitar el cantón Chone?

Muy importante	
Importante	
Poco importante	
Sin importancia	

4.- ¿Cree usted que a través del turismo experiencial se podrá atraer más a los turistas?

Totalmente de acuerdo	
De acuerdo	
En desacuerdo	
Muy en desacuerdo	

5.- ¿Considera usted que se puede utilizar la música para generar nuevas sensaciones de turismo experiencial?

Totalmente de acuerdo	
De acuerdo	
En desacuerdo	
Muy en desacuerdo	

6.- ¿Considera que el turismo gastronómico contribuye al desarrollo económico y cultural de Chone?

Si	
No	

7.-¿En qué medida considera usted que las actividades gastronómicas influyen en el desarrollo del turismo local?

Muy importante	
Importante	

Poco importante	
Sin importancia	

8.- ¿Qué aspectos considera más importantes al elegir una experiencia gastronómica?

Lugar	
Atención	
Menú	
Seguridad	
Ambientación	
Precios	
Distancia	

9.- ¿Puede el arte y la cultura ayudar al desarrollo de un producto de turismo experiencial innovador?

Totalmente de acuerdo	
De acuerdo	
En desacuerdo	
Muy en desacuerdo	

10.- ¿Existe el posicionamiento del turismo experiencial?

Totalmente de acuerdo	
De acuerdo	
En desacuerdo	
Muy en desacuerdo	

11.- ¿Qué beneficios aporta generar turismo experiencias gastronómicas?

Incremento del turismo	
Fortalecimiento del turismo gastronómico	
Sostenibilidad de la gastronomía local	

Reconocimiento nacional y local	
Desarrollo económico local	

12.- ¿Qué impacto tiene el turismo gastronómico en la conservación de las tradiciones culturales?

Muy importante	
Importante	
Poco importante	
Sin importancia	

Anexo 2. Validez del instrumento de investigación.

Uleam
UNIVERSIDAD LAICA
ELOY ALFARO DE MANABÍ

Manta, julio 2024

Dra.
Mariuxi Bruzza Moncayo, PhD.
Presente.-

Se está realizando una investigación de carácter académico, con el objeto de Generar un estudio sobre el turismo de experiencias gastronómicas del cantón Chone.

Para ello se ha diseñado y elaborado el instrumento-cuestionario anexo, el cual requiere ser validado por profesionales con experiencia en investigación.

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

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

Agradecido por su colaboración.

Atentamente,

Falcones Melina
Autora

Datos Personales del Experto:

Apellidos: ____Bruzza Moncayo_____ Nombre:___Mariuxi Alexandra___
Organización donde Trabaja: ____Uleam_____
Título de Pre-grado: _____Ingeniera en sistemas_____
Título de Post-Grado: _____Doctora en Ingeniería_____
C. I. : _____1309157673_____

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 peguntas son congruentes con los objetivos de la investigación?

# Pregunta	SI	NO	Observaciones
1		X	Sería mejor preguntar si ha participado en el turismo gastronómico
2		X	Sería mejor preguntar qué tipo de experiencia gastronómica ha disfrutado más
3		X	Mas bien establecer una escala sobre la importancia del turismo gastronómico en su experiencia al visitar Chone
4	X		
5	X		
6		X	Mas bien si se considera que el turismo gastronómico contribuye al desarrollo económico y cultural de Chone
7	X		
8		X	Mejor sería preguntar sobre qué aspectos considera más importantes al elegir una experiencia gastronómica
9	X		
10	X		
11	X		
12		X	Mas bien qué impacto tiene el turismo gastronómico en la conservación de las tradiciones culturales
13	X		

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

# Pregunta	SI	NO	Observaciones
1	X		
2	X		
3	X		

Uleam
UNIVERSIDAD LAICA
ELOY ALFARO DE MANABÍ

4	X		
5	X		
6	X		
7	X		
8	X		
9	X		
10	X		
11	X		
12	X		
13	X		

3. ¿Es adecuada la redacción de las preguntas?

# Pregunta	SI	NO	Observaciones
1		X	
2		X	
3		X	
4	X		
5	X		
6		X	
7	X		
8		X	
9	X		
10	X		
11	X		
12		X	
13	X		

4. ¿Considera válido el Instrumento?

Si__X__ No_____

Observaciones: Es válido si se considera mejorar la redacción de las preguntas

Firma:

Firmado electrónicamente por:
MARIUXI ALEXANDRA
BRUZZA MONCAYO