



**UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL**

**FACULTAD DE ECONOMÍA Y EMPRESA
CARRERA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS Y
HOTELERAS**

TEMA:

**Propuesta de difusión y comercialización del patrimonio gastronómico
del cantón Sucre de la provincia de Manabí**

AUTORAS:

Pincay Chávez María Melina

Montalvo Lema Adriana Belén

**Trabajo de titulación previo a la obtención del título de
Ingeniera en Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras**

Tutor:

Ing. Medina Crespo, José Alberto Mgs

Guayaquil, Ecuador

19 de septiembre del 2022



**UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL
FACULTAD DE ECONOMÍA Y EMPRESA
CARRERA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS Y
HOTELERAS**

CERTIFICACIÓN

Certifico que el presente trabajo de titulación fue realizado en su totalidad por **Pincay Chávez María Melina**, como requerimiento para la obtención del título de Ingeniero/a en Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras.

TUTOR

f. _____

Ing. José Alberto Medina Crespo, Mgs

Guayaquil, a los 19 del mes de septiembre del año 2022



**UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL
FACULTAD DE ECONOMÍA Y EMPRESA
CARRERA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS Y
HOTELERAS**

CERTIFICACIÓN

Certifico que el presente trabajo de titulación fue realizado en su totalidad por **Montalvo Lema Adriana Belén**, como requerimiento para la obtención del título de Ingeniero/a en Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras.

TUTOR

f. _____

Ing. José Alberto Medina Crespo, Mgs

Guayaquil, a los 19 del mes de septiembre del año 2022



UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL

FACULTAD DE ECONOMÍA Y EMPRESA
CARRERA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS
Y HOTELERAS

DECLARACIÓN DE RESPONSABILIDAD

Yo, Pincay Chávez María Melina

DECLARO QUE:

El Trabajo de Titulación: **Propuesta de difusión y comercialización del patrimonio gastronómico del cantón Sucre de la provincia de Manabí**, previo a la obtención del título de Ingeniero/a en Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras, ha sido desarrollado respetando derechos intelectuales de terceros conforme las citas que constan en el documento, cuyas fuentes se incorporan en las referencias o bibliografías. Consecuentemente este trabajo es de mi total autoría.

En virtud de esta declaración, me responsabilizo del contenido, veracidad y alcance del Trabajo de Titulación referido.

Guayaquil, a los 19 del mes de septiembre del año 2022

LA AUTORA

Melina Pincay Cha

f. _____
Pincay Chávez María Melina



UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL

FACULTAD DE ECONOMÍA Y EMPRESA
CARRERA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS
Y HOTELERAS

DECLARACIÓN DE RESPONSABILIDAD

Yo, Montalvo Lema Adriana Belén

DECLARO QUE:

El Trabajo de Titulación: **Propuesta de difusión y comercialización del patrimonio gastronómico del cantón Sucre de la provincia de Manabí** previo a la obtención del título de Ingeniero/a en Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras, ha sido desarrollado respetando derechos intelectuales de terceros conforme las citas que constan en el documento, cuyas fuentes se incorporan en las referencias o bibliografías. Consecuentemente este trabajo es de mi total autoría.

En virtud de esta declaración, me responsabilizo del contenido, veracidad y alcance del Trabajo de Titulación referido.

Guayaquil, a los 19 del mes de septiembre del año 2022

LA AUTORA

f. _____

Montalvo Lema Adriana Belén



**UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL
FACULTAD DE ECONOMÍA Y EMPRESA
CARRERA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS Y
HOTELERAS**

AUTORIZACION

Yo, María Melina, Pincay Chávez

Autorizo a la Universidad católica de Santiago de Guayaquil a la **publicación** en la biblioteca de la institución del Trabajo de titulación: **Propuesta de difusión y comercialización del patrimonio gastronómico del cantón Sucre de la provincia de Manabí**, cuyo contenido, ideas son de mi exclusiva responsabilidad y total autoría.

Guayaquil, 19 de septiembre del 2022

LA AUTORA:

Melina Pincay Chávez

f. _____
María Melina, Pincay Chávez



**UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL
FACULTAD DE ECONOMÍA Y EMPRESA
CARRERA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS Y
HOTELERAS**

AUTORIZACION

Yo, Adriana Belén Montalvo Lema

Autorizo a la Universidad católica de Santiago de Guayaquil a la **publicación** en la biblioteca de la institución del Trabajo de titulación: **Propuesta de difusión y comercialización del patrimonio gastronómico del cantón Sucre de la provincia de Manabí**, cuyo contenido, ideas son de mi exclusiva responsabilidad y total autoría.

Guayaquil, 19 de septiembre del 2022

La Autora:

f. _____
Adriana Belén Montalvo Lema



**UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL
FACULTAD DE ECONOMÍA Y EMPRESA**

**CARRERA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS Y
HOTELERAS**

CERTIFICACIÓN ANTIPLAGIO

Certifico que después de revisar el documento final del trabajo de titulación denominado: **Propuesta de difusión y comercialización del patrimonio gastronómico del cantón Sucre de la provincia de Manabí**, presentado por las estudiantes **Adriana Belén Montalvo Lema** y **María Melina, Pincay Chávez**, fue enviado al Sistema de Antiplagio URKUND, presentando un porcentaje de similitud correspondiente al (2%), por lo que se aprueba el trabajo para que continúe con el proceso de titulación.

URKUND	
Documento	Tesis Avances- 4 SEPTIEMBRE.docx (D143628741)
Presentado	2022-09-05 12:49 (-05:00)
Presentado por	Jose Medina (jose.medina@cu.ucsg.edu.ec)
Recibido	jose.medina.ucsg@analysis.urkund.com
Mensaje	Trabajo Pincay - Montalvo Mostrar el mensaje completo
	2% de estas 49 páginas, se componen de texto presente en 7 fuentes.

TUTOR:

Ing. José Alberto Medina Crespo, Mgs

AGRADECIMIENTOS

Quiero aprovechar este espacio para dedicar este logro a la Universidad Católica de Santiago de Guayaquil, a la Facultad de Ciencias Económicas Administrativas y Empresariales, a los directivos y en especial a los docentes que dedicaron su tiempo y compartieron sus conocimientos para formarnos como profesionales.

Este agradecimiento también va dirigido a nuestro tutor de tesis Ing. José Medina Mgs, que durante esta última etapa ha sido un pilar fundamental, dedicando su tiempo, por haber aportado con sus conocimientos para guiarnos y poder concluir con nuestro trabajo de tesis.

A mis suegros Don Cristóbal y Sra. América que de una u otra forma me apoyaron, a mi novio Miguel Alvarado por estar en los momentos que más lo necesite, a mí a tía Narcisa que ha estado con nosotras en todo momento, a mi tía Bachi y mi prima Marcia García por haberme acogido en su casa durante todo este proceso de titulación.

Quedo muy agradecida con cada una de las personas antes mencionadas, los llevare siempre en mi corazón.

Pincay Chávez María Melina.

AGRADECIMIENTOS

Dedico este trabajo primordialmente a Dios, por haberme dado la vida y permitirme el haber llegado hasta este momento tan importante para mi vida profesional. Por los triunfos y los momentos difíciles que me han enseñado a valorarlo cada día más. A mis padres, por ser mi pilar más importante y por demostrarme siempre su cariño, respaldo y apoyo incondicional sin importar nuestras diferencias de opiniones.

A mis hermanos por compartir momentos significativos conmigo, y siempre estar dispuestas a escucharme y ayudarme en cualquier momento.

A mis 2 hijos (Alina y Adriano) ya que ustedes me inspiran día a día a salir adelante por y para ustedes. Y a todos mis amigos que siempre estuvieron animándome a culminar esta etapa.

Montalvo Lema Adriana Belén

DEDICATORIA

Le dedico este trabajo principalmente a Dios, por haberme dado la vida y poder llegar a este momento tan importante y esperado, yo sabía que algún día lo cumpliría, A mi madre por ser el pilar fundamental y apoyo incondicional en mi vida, sus consejos, sus palabras de aliento, cada que me tocaba viajar me daba su bendición, sin ella nada de esto no sería posible. Por todo su sacrificio que ahora están dando frutos. Solo deseo que Dios le de mucha salud para poderle devolver un poco de lo tanto que ha hecho por mí. Esto va dedicado para ella, se lo merece gracias por tanto mamá.

Pincay Chávez María Melina.

DEDICATORIA

Agradezco a Dios por protegerme durante todo mi camino y darme fuerzas para superar obstáculos difíciles a lo largo de mi vida.

A mi madre por ser una mujer ejemplar y enseñarme a levantar por cada una de las caídas que he tenido.

A mi padre que con sus consejos ha sabido guiarme para culminar esta etapa profesional.

A mis profesores, que sin duda alguna han sido un apoyo, por la sabiduría que me transmitieron en el desarrollo de mi formación profesional.

Gracias a todas las personas que ayudaron directa e indirectamente en la realización de este proyecto.

Montalvo Lema Adriana Belén



**UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL
FACULTAD DE ECONOMÍA Y EMPRESA
CARRERA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS Y
HOTELERAS**

TRIBUNAL DE SUSTENTACIÓN

f. _____
Ing. José Alberto Medina Crespo, Mgs
TUTOR

f. _____
Ing. Teresa Knezevich Pilay, Ph.D
DIRECTOR DE CARRERA O DELEGADA

f. _____
Lcda. Aline Gutiérrez Northia, Mgs.
COORDINADOR DEL ÁREA O DOCENTE DE LA CARRERA

f. _____
Ec. Shirley Segura Ronquillo Mgs.
OPONENTE



**UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL
FACULTAD DE ECONOMÍA Y EMPRESA
CARRERA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS Y
HOTELERAS**

CALIFICACIÓN

APELLIDOS Y NOMBRES	NOTA FINAL DEL TUTOR
María Melina, Pincay Chávez	
Adriana Belén Montalvo Lema	

**Ing. José Alberto Medina Crespo, Mgs
TUTOR**

INDICE

Resumen.....	xx
ABSTRAC	xxi
Introducción	2
Planteamiento Del Problema.....	4
Formulación de la pregunta de investigación.....	5
Objetivos	5
Objetivo General.....	5
Objetivos Específicos	5
Justificación.....	6
CAPÍTULO I:.....	8
Marco Teórico	8
1.1. Marco teórico	8
1.1.1. Sistema Turístico.....	8
1.1.1.1. Teoría del Sistema turístico Según Molina	8
1.1.1.2. Teoría Del Sistema Turístico según Boullón.....	10
1.1.1.3. Teoría del Sistema Turístico según Leiper	13
1.1.2. Clasificación del Turismo según el Sitio Visitado y Origen del Turista.....	16
1.1.3. Turismo gastronómico.....	19
1.1.4. Gastronomía Tradicional Ecuatoriana.	20
1.1.5. Filosofía de Slow food Aplicada a la gastronomía.....	21
1.2. Marco Conceptual.....	22
1.2.1. Gastronomía	22
1.2.2. Cultura	24
1.2.3. Tradición.....	24
1.2.4. Comida típica	24
1.2.5. Técnicas culinarias ancestrales	25
1.3. Marco Referencial.....	26
1.4. Marco Legal.....	28
1.4.1. Ley Orgánica de cultura.....	28
1.4.2. Ley Orgánica del Régimen de la Soberanía Alimentaria	30
CAPÍTULO II	34
2. Marco Metodológico	34
2.1. Tipo de investigación	34

2.1.1. Técnicas Y Herramientas	35
2.1.2. Población Y muestra	37
2.2. Descripción de los saberes y costumbres.....	38
2.3. Análisis situacional.....	39
2.3.1. Análisis FODA.....	40
2.3.2. Análisis PEST	40
2.4. Descripción de los resultados (Encuesta).	41
2.5. Análisis y resultados de las encuestas.....	47
2.6. Análisis y resultados de las entrevistas	48
Capítulo III.....	51
3. Propuesta de difusión y comercialización del patrimonio gastronómico del cantón Sucre de la provincia de Manabí.	51
3.1. Título de la propuesta	51
3.2. Objetivos	51
3.2.1. Objetivo general	51
3.2.2. Objetivo Específico	52
3.3. Duración de la propuesta	52
3.4. Inventario gastronómico del cantón Sucre	52
3.4.1. Productos Estacionales por año calendario	55
3.5. Plan de Difusión y comercialización del patrimonio gastronómico del cantón Sucre de la provincia de Manabí.....	58
3.5.1. Localización de las ferias gastronómicas	58
3.5.2. Cronograma ferias gastronómicas	62
3.5.3. Espacio destinado para la feria gastronómica.....	62
3.5.3.1. Fecha y hora	67
3.5.3.2. Servicios higiénicos	67
3.5.3.3. Control de desechos	67
3.5.3.4. Seguridad	67
3.5.4. Actividades realizadas en la feria	68
3.5.5. Canal de distribución.....	69
3.5.6. Marca	69
3.5.7. Target.....	70
3.5.8. Promoción.....	70
3.5.9. Precios	71
3.6. Presupuesto del Plan de Difusión y comercialización.....	72

Conclusiones	74
Recomendaciones	75
Bibliografía	76
Apéndices	77

INDICE DE TABLAS

Tabla 1 FODA.....	40
Tabla 2 PEST	40
Tabla 3 Productos Estacionales.....	55
Tabla 4 Localización de las 12 ferias.....	58
Tabla 5 Localización de las 12 ferias.....	62
Tabla 6 Distribución Bloque 1	64
Tabla 7 Distribución Bloque 2	65
Tabla 8 Distribución Bloque 3	66
Tabla 9 Distribución Bloque 4	66
Tabla 10 Distribución Bloque 5	67
Tabla 11 Precios al publico	72
Tabla 12 Presupuesto	72

INDICE DE FIGURAS

Figura. 1 Teoría Del Sistema Turístico según Boullón	11
Figura. 2 Diagrama según Leiper	14
Figura. 3 Clasificación del Turismo según el Sitio Visitado y Origen del Turista	16
Figura. 4 Calificación del turismo	17
Figura. 5 Género.....	41
Figura. 6 Rango de edad de los encuestados	41
Figura. 7 Estado civil de los encuestados	42
Figura. 8 Lugar de residencia de los encuestados	42
Figura. 9 Situación laboral de los encuestados	43
Figura. 10 Conocimiento sobre el termino patrimonio gastronómico	44
Figura. 11 Los ingredientes manabitas considerados como patrimonio alimentario	44
Figura. 12 Aceptación para degustar platos tradicionales de la zona	45
Figura. 13 Ruta gastronómica y su aporte a la reactivación del turismo	46
Figura. 14 Ruta gastronómica y su aporte a la reactivación del turismo	46
Figura. 15 Valentina Álvarez	49
Figura. 16 Tonga Manabita	53
Figura. 17 Viche	53
Figura. 18 Tortillas de yuca y de maíz	54
Figura. 19 Corviche.....	55
Figura. 20 Hayacas	55
Figura. 21 Dulces	56
Figura. 22 Foto de Bahía de Caráquez.....	59
Figura. 23 Foto San Jacinto	60
Figura. 24 Foto San Isidro	61
Figura. 25 Distribución de stands de Feria.....	63
Figura. 26 Logo de la Marca	70

Resumen

Este trabajo de titulación tiene como objetivo de difundir una propuesta donde se el patrimonio gastronómico del cantón tome un rol protagónico el cual recopile las costumbres, ingredientes, elementos y actores que conforman la producción gastronómica del Cantón Sucre, mediante una propuesta de difusión que busca el rescate del patrimonio gastronómico del Cantón, la propuesta consta de la realización de ferias gastronómicas donde se transmitan de forma viva todos los saberes, de una cultura gastronómica a la cual no se le ha dado el protagonismo adecuado, donde se compartirán, conocimientos, anécdotas, tradiciones y sobre todo camaradería. Conjunto a esto se realizó una investigación de mercado para conocer las preferencias que la ciudadanía tiene, de igual forma determinar si la ciudadanía se identifica con el gran patrimonio que existe en la gastronomía sucrense y manabita

Este proyecto está dirigido de forma específica, a productores, a comerciantes, a cocineros y cocineras, a restaurantes y a todos los actores que forman parte de la cadena productiva del turismo gastronómico del cantón Sucre

Palabras claves: Patrimonio, gastronomía, cultura, turismo

ABSTRAC

This degree work aims to to disseminate a proposal where the gastronomic heritage of the canton takes a leading role which compiles the customs, ingredients, elements and actors that make up the gastronomic production of the Canton Sucre, through a dissemination proposal that seeks to rescue the gastronomic heritage of the Canton, the proposal consists of the realization of gastronomic fairs where all the knowledge is transmitted in a live way, of a gastronomic culture which has not been given adequate prominence, where knowledge, anecdotes, traditions and above all camaraderie will be shared. Together with this, a market research was carried out to know the preferences that the citizens have, in the same way to determine if the citizens identify with the great heritage that exists in the gastronomy of Sucre and Manabí. This project is specifically aimed at producers, merchants, chefs and cooks, restaurants and all the actors that are part of the productive chain of gastronomic tourism in the Sucre canton.

Keywords: Heritage, gastronomy, culture, tourism

Introducción

En la actualidad con las nuevas tendencias, reformas, globalización, entre otros fenómenos sociales, la cocina ha ido perdiendo su autenticidad, dejándose inundar de forma imperceptible de la tecnología, las facilidades culinarias y los nuevos productos, desde este punto se puede ubicar en las diferentes formas de hacer turismo gastronómico o de complementar el turismo con una gastronomía que llena nichos pero que no cuenta una tradición. Es por esta razón que a este trabajo se lo ha denominado “Propuesta de difusión y comercialización del patrimonio gastronómico del cantón Sucre de la provincia de Manabí”. Esta provincia llena de encanto, llena de leyendas y sobre todo llena de tantos sabores que recogen vivencias, creencias, saberes, y sobre todo el sabor inigualable de vivir y decir YO COMÍ EN MANABÍ, el ecuatoriano se caracteriza por tener una personalidad nacionalista, siempre orgulloso de lo que es y de lo que tiene. A eso se lo denomina, IDENTIDAD MANABITA.

Quién ha visitado Manabí y no se dejó encantar con sus sabores y costumbres no tiene historias ni momentos para contar, esta provincia está marcada con singulares formas de ser representada sin embargo uno de las bondades que caracteriza a este lugar de Ecuador es su gastronomía, sus platos típicos que representan una cultura la cual contiene mucha historia y autenticidad. Un viche, un greñoso, un seco de gallina criolla con cocolón y gordo de maní, son exquisiteces que dejan en el aroma su sello manabita, obviamente, preparados con todos las técnicas que se transmiten en cada generación, sumado a los utensilios tan propios de la cultura donde resaltan las cucharas de mate, los matianchos, las cucharas de palo, el famoso rayo manabita, y sobre todo el inconfundible Fogón donde cada braza es una pieza del arte culinario, sin embargo todo estos factores no tienen el afianzamiento que necesita un patrimonio para transgredir en el tiempo.

Este trabajo está basado en recuperación de esos aspectos que simbolizan la comunidad manabita, que más allá de ser un símbolo es una manera de identificarlo, conectándose con los saberes y representatividad de la comida manabita, es entonces que el objetivo de este estudio es: Proponer una estrategia de difusión y comercialización del patrimonio gastronómico del cantón Sucre.

Los tiempos de la comida en Ecuador comprenden el desayuno, donde los locales acostumbran a comer alimentos ricos en carbohidratos para apuntalar el desgaste de los hombres de la campiña, donde no falta, las tortillas de maíz y yuca, los corviches, verde asado con sal prieta o maní quebrado, el bollo envuelto en hoja de plátano, un representativo queso manaba acompañados todos estos platillos con un humeante café pasado.

El segundo tiempo o almuerzo siempre comprende dos platos, la infaltable sopa muy bien representada por el viche, el caldo de gallina criolla o un caldo de hueso de chanco con habas verdes, y como plato fuerte en los que podemos encontrar, seco de gallina criolla, pato al horno, meloso de mariscos, todos estos muy representativos, para la cena donde siempre se consume, los corviches, la torta de maní, los panes de almidón, entre otros platillos.

Cada uno de estos manjares son la base de la cocina manabita que comprenden el patrimonio gastronómico de Manabí. Esta propuesta trata de fomentar la recuperación de estas costumbres, mediante la difusión y comercialización de este patrimonio gastronómico en aras del desarrollo turístico del Cantón Sucre-Manabí.

Según López & Sanchez (2012) la gastronomía se está convirtiendo en uno de los factores clave de atracción tanto para definir la competitividad de los destinos turísticos como para la promoción de los mismos. Esto sugiere que el arte culinario de un pueblo o región puede ser el nexo que permita desarrollar el turismo, aun cuando dicho destino no posea otras características típicas de los destinos más visitados, pues la gastronomía por sí sola constituye un atractivo potencial, sin embargo, esta concepción determina que los destinos turísticos deben considerar la importancia de la comida como contribución a la experiencia única que el viajero quiere encontrar como parte de la expresión cultural del área geográfica que visita.

En el presente trabajo se abordan tres capítulos el primero que comprende el soporte teórico el contenido conceptual de los términos utilizados, así como la fundamentación legal. En el segundo capítulo donde se plantean los métodos a usar para la obtención de datos y recopilación de información y en el tercero la presentación y descripción de la propuesta

Planteamiento Del Problema

El humano es el génesis de la sociedad la cual tiene como componente la cultura, que comprende su forma de pensar, de sentir, de actuar, el idioma que se emplea al momento de comunicarnos con todos, las creencias, la comida, el arte, todas estas son expresiones de una cultura. Este conjunto de saberes y experiencia se va transmitiendo de generación en generación, por ejemplo, los niños aprenden de sus padres, de sus abuelos y de adultos mayores en general, aprende lo que escuche, de lo que ven y es así como ellos comienzan a experimentar y aplicarlo en la convivencia cotidiana del día a día.

Con el pasar de los años y tras generación en generación las técnicas ancestrales se dejaron de poner en práctica tanto en el hogar como en un restaurante, en este punto la tecnología ha ido ganando territorio, donde se quedó en desuso un fogón por una cocina eléctrica, un plato de mate por un plato de cerámica, una olla de barro por una olla de acero y así un sin número de utensilios y equipos de cocinas.

El uso de ingrediente locales se han perdido de forma paulatina, hoy en día es muy común usar aliños e ingredientes ya procesados para la elaboración de la comida del día a día, y como no mencionar la estructura de un menú desde un restaurante esquinero hasta las grandes cadenas de restaurantes, es muy común encontrar ingredientes súper procesados como por ejemplo, tachos con salsa de tomate, mostazas, mayonesa, ingredientes básicos para aliños procesados, jugos envasados con alto porcentaje en azúcar, así existen un sin número de ingredientes y productos procesados que a la larga son perjudiciales en la salud humana.

Con este proyecto se pretende difundir y comercializar el patrimonio gastronómico del cantón Sucre de la provincia de Manabí, realizando al menos 12 ferias gastronómicas agrupando a las asociaciones de mujeres, agricultores, dulceros, licoreros artesanales donde se expenderán las elaboraciones de la comida manabita, dulces y bebidas alcohólicas y sin alcohol, con productos locales aplicando técnicas ancestrales y la experiencia de conocer las lindas playas de San Clemente, San Jacinto, Bahía de Caráquez, así como los museos de Charapotó y el Bahía de Caráquez y la vista a la Isla Corazón.

Formulación de la pregunta de investigación

¿De qué manera la difusión y comercialización del patrimonio gastronómico del Cantón Sucre mejorará o contribuirá con el desarrollo turístico local?

Objetivos

Objetivo General

Proponer una estrategia de difusión y comercialización del patrimonio gastronómico del cantón Sucre.

Objetivos Específicos

- Analizar los diferentes postulados y teorías mediante la revisión de la literatura para la fundamentación del marco teórico de la propuesta.
- Identificar la demanda potencial mediante la aplicación de instrumentos de la recolección de datos para la interpretación gráfica de los resultados
- Diseñar la estrategia de difusión y comercialización mediante la ejecución de acciones para el desarrollo turístico local.

Justificación

La tradición culinaria de Manabí es singular y se podría decir hasta milenaria gracias a la preparación de sus platos hace millones de años, en la provincia de Manabí se encuentra una gastronomía muy variada y exquisita, siendo el territorio de la provincia el lugar donde se producen todos los alimentos básicos que la componen, gracias al campesino y las tierras fértiles que hoy en día facilitan la obtención de alimentos frescos y de buena calidad, es esto; que le da esa característica particular a los manjares que te puedes encontrar en esta tierra, desde una mesa campesina manabita hasta de la más lujosa mesa gourmet.

Todos los que la han probado y la conocen coinciden en que la cocina manabita es una de las más ricas y variadas del país, los platos que se pueden encontrar están con sus ingredientes y preparación respectiva, son parte del extenso menú de la provincia de Manabí, que gracias a las bondades que brinda tanto el mar en su perfil costanero, y su sistema montañoso hace de Manabí una tierra rica en el arte culinario, siendo está reconocida ya a nivel mundial como uno de los lugares en el mundo donde se puede probar comida de alta calidad y de muy buena sazón.

El 18 de octubre de 2018 en el marco de la Sesión Solemne, por los 198 años de Independencia de Portoviejo la Cocina Tradicional Manabita fue reconocida como Patrimonio Inmaterial del Ecuador. Este reconocimiento fue otorgado por el Ministerio de Cultura y el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC).

En la provincia de Manabí se encuentra ubicado el Cantón Sucre (Costa Ecuatoriana) que tiene dos parroquias en la zona urbana que son: Bahía de Caráquez y Leónidas Plaza y dos parroquias rurales que son: Charapotó y San Isidro, las cuatro parroquias del Cantón Sucre pueden ofrecer un sin número de atractivos que la identifican como atractivos rurales y urbanísticos acentuando productos turísticos, así como una amplia gastronomía.

En el tiempo el cantón sucre se ha caracterizado por el fomento del turismo, empleando muchas componentes del área; como mejoramiento de hospedaje, potenciación de lugares icónicos como, San Clemente, San Jacinto, San Isidro y Bahía de Caráquez que hacen de cada una de estas parroquias un lugar para visitar. Todo esto ligado a tradiciones y costumbres que hacen de la ciudad la Puerta

Después del terremoto de 2016 sumada a la tragedia que causó la pandemia, uno de los principales sectores afectado de forma significativa ha sido el turístico, dejando sin empleo a un gran número de personas en la provincia y sobre todo en el cantón, a esto sumado a la poca afluencia de turistas que aun temen la movilización por diversos temas sociales, como la delincuencia y la inseguridad, todos estos fenómenos contribuyen a que exista un empuje por parte de la ciudadanía para recuperar el sector turístico en el cantón que es la principal fuente de ingreso del mismo, el cual integra a muchos actores que forman parte de la cadena productiva del turismo, un componente esencial es la gastronomía, y mediante esta propuesta se busca apuntalar al turismo presentando algo novedoso que ayude al fortalecimiento del mismo, para el impulso de la reactivación económica impactando de forma positiva a los actores de este proyecto para dar un paso al mejoramiento social y económico del cantón.

CAPÍTULO I:

Marco Teórico

1.1. Marco teórico

1.1.1. Sistema Turístico

Para poder entender turismo y la gestión de los destinos turísticos se parte de la teoría general de los sistemas de Ludwig Von Bertalanffy (1973), que definió un sistema: “Un conjunto de elementos que son interrelacionados entre ellos y también relacionados con el entorno.” (Moreira & López , 2015). Esto lleva a ver turismo como un sistema interrelacionado e integrado: el sistema de turismo, lo cual permite:

- Hacer resaltar la interdependencia en turismo que existe de varios elementos interrelacionados cooperando para cumplir objetivos comunes. Esto es demostrado por la teoría general de los sistemas
- La naturaleza abierta del sistema de turismo: El sistema de turismo es dinámico y cambiando constantemente y siempre hay nuevos conceptos y fenómenos llegando.
- La complejidad y variedad en todos los aspectos de turismo refleja mejor el gran nivel de competitividad presente en turismo hoy en día.
- Reconoce el nivel de fricción y desarmonía en turismo al final de los años 90 (Moreira & López , 2015)

1.1.1.1. Teoría del Sistema turístico Según Molina

En este proyecto queremos citar dos teorías del Sistema Turísticos, la primera de Molina (2000) y la segunda la de Bullón (1996)

Según Molina (2000) el Sistema Turístico es un conjunto abierto de procedimientos relacionados e integrados con su medio ambiente en el que establece una especie de trueques, y este se encuentra integrado por un subconjunto de subsistemas los cuales se relacionan entre sí, interactuando para llegar a un objetivo común, Se ayuda del concepto económico en función del gasto, así como las necesidades físicas y emocionales del turista. Siempre está en transición porque este depende de las necesidades y ambiciones del turista.

Sergio Molina (2000) es Pionero del estudio del turismo en México y América Latina, describió al turismo desde una concepción sistemática de la siguiente forma: el turismo está integrado por un conjunto de partes o subsistemas que se relacionan para alcanzar un objetivo común. En realidad, es una especie de soluciones y propuestas abiertos porque con sus canales de entrada importa insumos tales como energía, materiales e información (necesidades y expectativas, etc.) que se procesan en el sistema y de sus canales de salida resultan productos y/o servicios turísticos que se ofrecen al supe sistema socio- cultural." Son sistemas dinámicos, en constante cambio y adaptación". Su estructura es óptima cuando el conjunto de elementos del sistema se organiza y las relaciones con el entorno son tales que admiten cambios y adaptaciones, como el crecimiento en el caso de organismos biológicos. (Molina, 2000).

Estructura Según Molina (2000) - El autor afirma que la Estructura del Sistema Turístico comprende las siguientes componentes:

La superestructura: Son el conjunto de instituciones públicas o privadas, así como los procesos de mercadeo del producto turístico. Comprende todos los organismos especializados tanto públicos como privados encargados de optimizar y modificar cuando sea necesario, el funcionamiento de cada una de las partes que integran el sistema, así como armonizar sus relaciones para facilitar la producción y venta de los múltiples y dispares servicios que componen el producto turístico.

La demanda: constituyen los turistas residentes en el país y en el extranjero.

La infraestructura: la cual incluye aeropuertos, carreteras, redes de agua potable, drenaje, de teléfono, etc.

Los atractivos: Son lugares que despiertan el interés del turista por visitar un destino gracias a sus características tangibles y/o intangibles destacadas. Un destino para considerarse atractivo debe ser competitivo y para lograrlo, se debe satisfacer las motivaciones que impulsaron a los visitantes a viajar a él. Los atractivos turísticos de un destino se dividen en naturales como parques, desiertos, playas, etc., y culturales como la gastronomía, el folclor y la arquitectura de sus monumentos y sitios históricos.

El equipamiento y las instalaciones: se integran por hoteles, moteles, campings, tráiler parks, restaurantes, cafeterías, agencias de viajes, albercas, canchas de tenis, etc.

La comunidad receptora: se refiere a los residentes locales ligados directa e indirectamente con el turismo. (Molina, 2000)

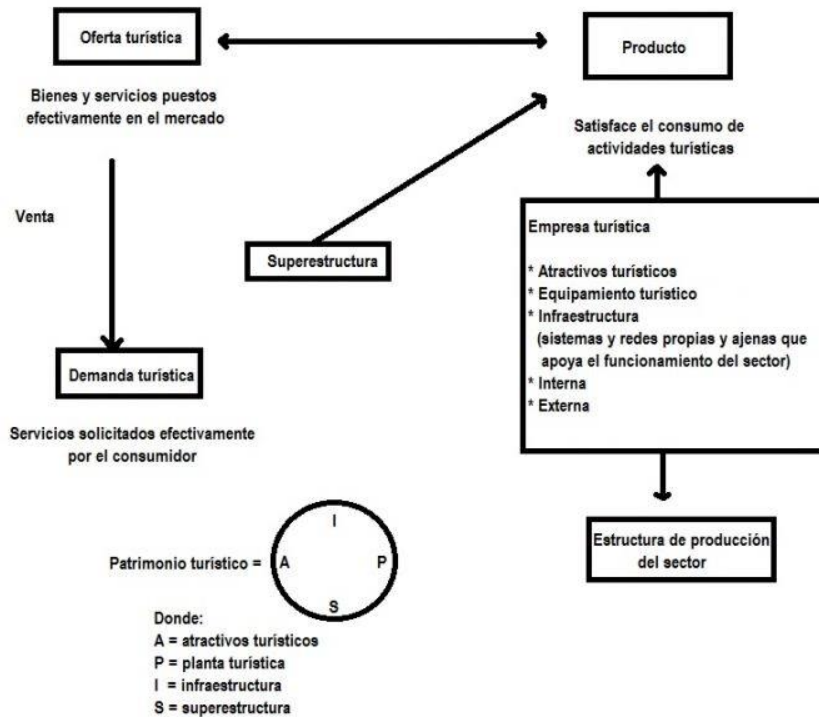
1.1.1.2. Teoría Del Sistema Turístico según Boullón

Según Bullón: (1996) El sistema turístico es concebido como “Conjunto de elementos (infraestructura, superestructura, demanda, comunidad local, atractivos, planta turística, producto turístico) interrelacionados que propiciarán satisfacción a las necesidades de uso del tiempo libre”. (Bullón, 1996)

Importante anotar que no existe una única versión explicativa del sistema turístico. Pero que está conformado por varias facetas y el estudio de cada una de ellas ha dado origen a distintos modelos analíticos. Como lo menciona (Bullón, 1996) “el sistema turístico (sin llegar a ser extremadamente complejo) tiene algunas particularidades en su funcionamiento”

Afirma que el funcionamiento del sistema se origina en el encuentro de la oferta turística con la demanda turística a través de un proceso de venta del llamado producto turístico, que junto con la infraestructura forman la estructura de producción del sector; también señala como parte integrante del sistema a la Superestructura turística, cuya función es controlar la eficiencia del sistema vigilando el funcionamiento e interrelación de las partes.

Figura 1
Teoría Del Sistema Turístico según Boullón



Nota: Tomada del esquema del sistema turística, fotografía, por Bullón,2004.

Demanda según la teoría de Boullón. - “Se puede medir contabilizando el total de turistas que concurren a una región, país, zona, centro turístico o atractivo y a los ingresos que generan y si se quiere profundizar el análisis, midiendo como se distribuyen esos datos entre los distintos tipos de servicios que se ofrecen en esas mismas” (Bullón, 1996)

Oferta según la teoría de Boullón. - De acuerdo a la definición retomada por Mediano (2004), la oferta se puede definir como “...el conjunto de bienes y servicios que se pueden comprar por un precio determinado, para su disfrute en un lugar y tiempo concretos y que constituye una experiencia de viaje completa” (Bullón, 1996)

Oferta Turística según la teoría de Boullón. - Se entiende por este concepto al conjunto de bienes y servicios turísticos que se ofrecen al turista, con la finalidad de satisfacer sus requerimientos. El análisis económico entiende por oferta a la cantidad de

mercancía o servicio que entra en el mercado consumidor a precio dado y por un periodo dado. La oferta turística está integrada por los servicios que suministran los elementos de la planta turística y por algunos bienes no turísticos, los cuales se comercializan mediante el sistema turístico. Podemos diferenciar una oferta básica compuesta por los servicios de alojamiento, transporte y alimentación y una oferta complementaria compuesta por servicios de esparcimiento y otros que ayudan al bienestar del turista. El atractivo turístico es parte de la oferta. Las principales características de la oferta turística son su rigidez y heterogeneidad. La primera proviene de la lentitud de adaptar la oferta de servicios a los requerimientos de la demanda, la imposibilidad de las empresas prestatarias de almacenar el producto turístico, como así también la imposibilidad de trasladar el mismo, motivo por el cual es el turista el que se traslada a la fuente de producción. Decimos que la oferta es heterogénea por los diversos servicios que la integran y estos a su vez son altamente complementarios porque un aumento en el precio de uno de ellos, provoca la disminución de la compra de ese servicio y del conjunto. (Bullón, 1996)

Producto según la teoría de Boullón. -Un producto es cualquier cosa que se puede ofrecer a un mercado para la atención, la adquisición, el uso o el consumo que podría satisfacer un deseo o una necesidad. Incluye objetos físicos, servicios, sitios, organizaciones e ideas. (Bullón, 1996)

Producto Turístico según la teoría de Boullón. - Si bien es cierto que desde el punto de vista económico la oferta turística no puede ser otra cosa que un bien o un servicio, traducir textualmente este concepto, conduce a deducir que el producto turístico está formado por los mismos bienes y servicios que forman parte de la oferta. (Bullón, 1996)

Infraestructura según la teoría de Boullón

Para que el sistema turístico pueda funcionar se requiere que a los atractivos y a la planta turística se sume la infraestructura. En la economía moderna se entiende por infraestructura a la dotación de bienes y servicios con que cuenta un país para sostener sus estructuras sociales y productivas. Forman parte de la misma: la educación, los servicios

sanitarios, la vivienda, los transportes, las comunicaciones y la energía. Uno de las funciones primordiales de la infraestructura es vincular entre sí a los asentamientos humanos y resolver las necesidades internas de los mismos, a fin de permitir la circulación de mercaderías, personas, fluidos, energías y noticias. Una forma de dividir la infraestructura es en externa e interna. Es externa porque es general y sirve a todos los sectores sin pertenecer especialmente a alguno de ellos (Bullón, 1996)

Superestructura Turística según la teoría de Bullón

Para que el sistema turístico funcione adecuadamente requiere del auxilio de un subsistema superior que regule todo el sistema, al que llamaremos superestructura. La superestructura turística comprende todos los organismos especializados tanto públicos, como de la actividad privada, encargados de optimizar y modificar, cuando fuere necesario, el funcionamiento de cada una de las partes del sistema, así como armonizar sus relaciones para facilitar la producción y venta de los múltiples y dispares servicios que componen el producto turístico. (Bullón, 1996)

Según la OMT (2008) “el turismo comprende las actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos a su entorno habitual, por un período de tiempo consecutivo inferior a un año, con fines de ocio, por negocios y otros”. También se podría definir el turismo diciendo que es un fenómeno socio-económico que influye de gran manera en el crecimiento cultural y en la riqueza de los pueblos, o que es el movimiento de humanos para intercambiar conocimientos, cultura, aventuras, credos, idiomas, etc.

El turismo es inevitable y no se puede evadir. Si el turismo se asoma a una región con condiciones turísticas y esta lo evade, se convierte en perjudicial y se revierte en contra de tal región.

1.1.1.3. Teoría del Sistema Turístico según Leiper

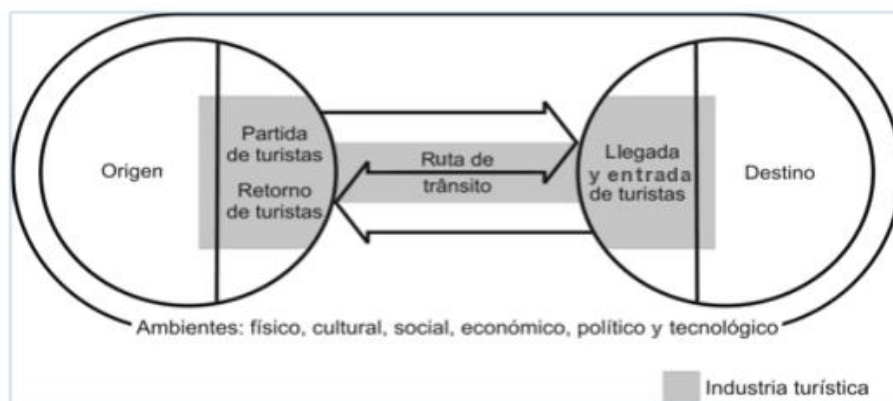
Leiper (1990) considera que es el turista el catalizador que, al prepararse para el viaje, crea un sistema turístico embrionario. Cuando el turista viaja el sistema turístico

adquiere forma por la consecuente interacción de elementos, no por los atributos inherentes a las personas, a los lugares o a las organizaciones empresariales. Sólo cuando el turista visita un destino el rol turístico del lugar adquiere forma, como le sucede al resto de elementos del sistema. La sostenibilidad del sistema estará en función de que dichos procesos se mantengan en el tiempo.

Para Leiper (1990) el turista constituye un interés crítico en el inicio del sistema y en el funcionamiento del mismo, tanto en las regiones de origen como en las regiones de destino. El resto de elementos y sus atributos adquieren una importancia secundaria, al menos en las propuestas iniciales del autor. En su modelo el residente en el destino turístico no juega un papel central en la planificación y gestión del turismo, ni los agentes vinculados a la gestión de las empresas turísticas (desde el directivo hasta el recepcionista), ni las instituciones asociadas al turismo (agencias, entidades de deportes, etc.) ni los gobernantes. Hoy en día no sólo se reconoce dicha importancia, sino que se exige una gestión responsable, sostenible y cooperativa.

El autor presenta dos diagramas teóricos para representar al turismo. El primero, identificado como elementos geográficos del turismo, representa el origen, el destino y las rutas de tránsito.

Figura 2
Diagrama según Leiper



Nota: tomada del esquema especial, (pág-404) por Leiper 1990.

Con este diagrama Leiper (1990) agrega algunos conceptos. El resultado es un modelo fundamentalmente espacial, pero con presencia de otras categorías de elementos. En este modelo denominado sistema de turismo, hay tres aspectos básicos:

El turista según Leiper. (1990) - Son los actores del sistema. Los turistas parten de su lugar de residencia, viajan al destino en el cual permanecen durante cierto tiempo y luego regresan al lugar de origen.

Elementos geográficos. - El espacio emisor de visitantes que constituye la localidad de residencia habitual donde se generan recursos a ser gastados por el turismo, se busca información u se hacen reservas. El espacio receptor es la razón de existencia del turismo, motiva los desplazamientos y recibe los principales efectos de la actividad. El espacio de tránsito comprende todas las localidades por las cuales los turistas pasan hasta llegar al destino.

La Industria turística según Leiper. (1990) - Es el grupo de empresas y organizaciones involucradas en la oferta del producto turístico. Está representada en las tres regiones geográficas, pero no en todo el espacio por lo cual siempre hay posibilidades de utilizar recursos que no están específicamente volcados a la atención de los turistas. El modelo del sistema turístico de Leiper (1990) permite la localización de varios sectores del turismo, distinguiéndolos como pertenecientes mayoritariamente al origen, al destino o al espacio de tránsito. Por ejemplo, la mayor parte de los agentes de viaje se encuentran en la región generadora de turistas. La industria turística se hace presente en la región de destino. El sector de transporte está ampliamente representado por la región de la ruta de tránsito. Esa distinción espacial también puede ser encarada como una forma de categorización de los factores determinantes de los flujos turísticos. (Leiper, 1990)

1.1.2. Clasificación del Turismo según el Sitio Visitado y Origen del Turista.

El turismo puede clasificarse en turismo vacacional, deportivo, de negocios, de convenciones, gastronómico, de salud, científico, cultural, religioso, estudiantil, de aventura y familiar o de amigos. Para Acerenza (2006) todos estos tipos de turismo corresponden a una clasificación que suele agruparse en tres categorías: turismo vacacional, especializado y de afinidad, los cuales se detallan a continuación:

Figura 3

Clasificación del Turismo según el Sitio Visitado y Origen del Turista

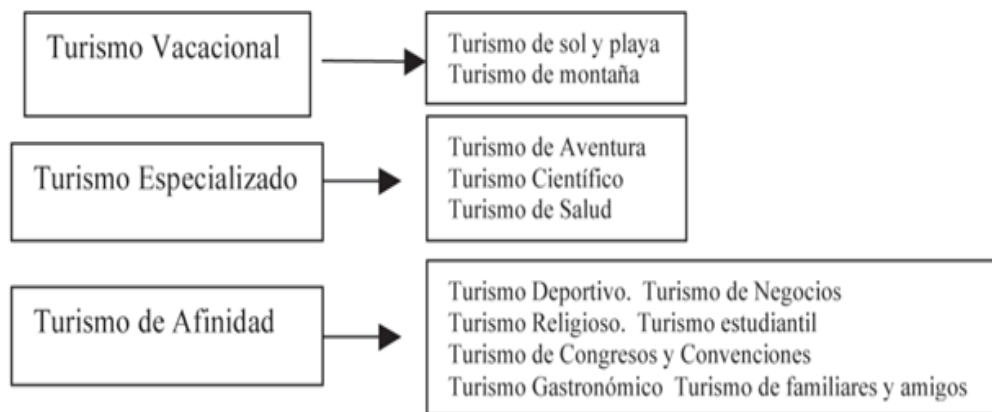
	Origen del Turista		
Sitio visitado	Nacional	Extranjero	
Dentro del país	Interno	Receptor	Interior
Fuera del país	Emisor		
	Turismo Nacional		
	Origen del Turista		
Sitio visitado	Nacional	Extranjero	
Dentro del país	Interno	Receptor	Internacional
Fuera del país	Emisor		

Nota: Tomada de Turismo y producto turístico. Evolución, conceptos, componentes y clasificación (pag´-145), por Morillo Moreno 2001.

El turismo puede clasificarse en turismo vacacional, deportivo, de negocios, de convenciones, gastronómico, de salud, científico, cultural, religioso, estudiantil, de aventura y familiar o de amigos. Para Acerenza (2006), todos estos tipos de turismo corresponden a una clasificación que suele agruparse en tres categorías: turismo vacacional, especializado y de afinidad, los cuales se detallan en la figura 4.

El turismo de vacaciones, conocido también como turismo de descanso, placer u ocio, es considerado por Cárdenas (2001) como una de las manifestaciones más generalizadas y según Ramírez (2006) responde a la concepción primaria estrictamente apegada a la definición tradicional del turismo, relativa al cambio de ambiente durante el tiempo no trabajado. Asimismo, según el lugar visitado, en éste pudieran identificarse el turismo de playa, selva, montaña y rural; igualmente, se pudieran combinar con variables demográficas del visitante tales como la edad, ocupación, estado civil o lugar de origen. De hecho, muchos tipos de turismo como el cultural, estudiantil y de naturaleza, son combinados o encajan con el turismo vacacional. (Morillo Moreno , 2011)

Figura. 4
Calificación del turismo



Nota: Tomada de Turismo y producto turístico. Evolución, conceptos, componentes y clasificación (pag´-145), por Morillo Moreno 2001.

El turismo de aventura, es un turismo especializado que de acuerdo a Cárdenas (2001) incluye los desplazamientos realizados hacia regiones o localidades poco exploradas o visitadas (Antártida, Sahara, selvas y otros). Según Francés (2003), permite la práctica de deportes extremos o de desafío a la naturaleza (alpinismo, submarinismo y otros) de allí que es también un tipo de turismo de naturaleza y deportivo. Para este autor, el turismo de naturaleza, es el que incluye viajes cuyo interés primordial es la observación de la fauna y flora, principalmente hacia parques nacionales, lo cual suele complementar otras modalidades de turismo (vacacional, estudiantil, científico, y otros). (Morillo Moreno , 2011)

Conceptualmente, el turismo de aventura se ha identificado como “viajes que tienen como fin el realizar actividades recreativas y deportivas, asociadas a desafíos impuestos por la naturaleza” (Díaz Carrión , 2012). En esta novedosa actividad se expresa esa necesidad natural de las personas de experimentar sensaciones emocionantes, que evidencien una actividad física representativa bajo un esquema de recreación, con un ánimo competitivo para practicar un deporte fuera de su lugar de residencia o con el propósito de renovación y relajación. (Díaz Carrión , 2012)

Estos turistas tienen una inclinación hacia la búsqueda de lugares y parajes que ofrezcan una alternativa de viaje diferente, donde se experimente el contacto con la naturaleza y además se viva una situación con emociones extremas y de alta descarga de adrenalina. Por tal motivo, el turismo de aventura, es un turismo activo que surge de la fusión que existe entre deporte y turismo, tiene unos motivos asociados los cuales fueron descritos como “la búsqueda del riesgo, autodescubrimiento, autorrealización, contacto con la naturaleza y contacto social.” (Díaz Carrión , 2012)

Contrariamente a las definiciones anteriores, Francés (2003) indica de forma precisa y amplia que el ecoturismo está referido a toda actividad respetuosa del entorno y no está limitada únicamente a la observación de la naturaleza o a los espacios naturales. (Morillo Moreno , 2011)

Comúnmente el agroturismo suele confundirse con el ecoturismo; sin embargo, el agroturismo debe plantearse como una forma de ecoturismo e incluir sus prácticas.

Para Márquez Da Silva , Janz, Campos , & Da Juliana (2021) , agroturismo es el desplazamiento de personas hacia lugares distintos, con la finalidad de conocer los procesos y sistemas de producción del campo (cultivar, cosechar, y otras) o experiencias de la vida rural. Esto se ha convertido en turismo rural en las unidades agropecuarias con elevados beneficios dado que los bienes consumidos por el visitante son producidos en su mayoría en las mismas granjas. (Morillo Moreno , 2011)

Como parte del turismo de afinidad destaca el turismo deportivo, que comprende a todos los desplazamientos efectuados por motivos de eventos deportivos apoyados por la relevancia de la actividad deportiva mundial, instituciones y asociaciones recreativas. Este tipo de turismo incluye varios subsegmentos como turismo de invierno (alpinismo y esquí), turismo acuático (velerismo, pesca y natación) así como turismo de cacería, de equitación y ciclismo, entre otros. Cuando se combina con deportes extremos o de riesgos pudiera tratarse de turismo de aventura.

1.1.3. Turismo gastronómico

Según Vivanco (2021). El turismo gastronómico es una forma de hacer turismo, en el cual el interés está puesto en la gastronomía y cultura culinaria del país, zona o región que se visita. Su principal motivación es conocer y experimentar las formas de preparar ciertos alimentos, descubrir nuevos sabores y comprender los elementos que lo rodean, regularmente estos elementos tienen contextos culturales, naturales, sociales, entre otros.

La finalidad de esta forma de hacer turismo es conocer las especialidades gastronómicas de una región o de un lugar en específico, de esta forma, se han creado alrededor del mundo varias rutas gastronómicas de diversos tipos, como los conocidos, la ruta del vino en Mendoza, Argentina, la ruta del café en Colombia, entre otros. A través del turismo gastronómico podemos entender el origen y la historia de las culturas de la humanidad y su forma de alimentarse.

Algunas de las tendencias observables o motivaciones de los turistas gastronómicos suelen ser:

- La búsqueda de los productos locales, o de una región específica.
- Encontrar productos y sabores exóticos o muy poco conocidos.
- Entender una determinada cultura mediante su gastronomía.

- Aprender sobre el cultivo y manejo de ciertos productos.
- La búsqueda de los productos de calidad, reforzada por marcas de garantía oficiales: denominaciones de origen, indicaciones geográficas protegidas o marcas propias.
- La búsqueda de una cocina tradicional, pero con innovación, una oferta integral que combine la cocina tradicional y creativa son activos clave para el futuro del turismo gastronómico.
- La búsqueda de la multiculturalidad y el desarrollo.

1.1.4. Gastronomía Tradicional Ecuatoriana.

Baquerizo (2022) afirma que la GASTRONOMÍA ECUATORIANA tiene la característica de tener una gran variedad de ingredientes naturales y procesados, diferentes formas de preparación y platos típicos dado a que es un país pluricultural y multiétnico con una influencia de la cocina española y una mezcla de recetas en los cuales se involucran también países vecinos, otro aspecto que favorece a la gastronomía de los ecuatorianos es la diversidad de climas, productos y el sincretismo entre lo indígena y lo europeo que se ve expuesto en la sazón que llevan sus platos típicos y sea ido renovando a través de la nuevas generaciones haciendo que toda esta singular combinación se lo defina a la gastronomía como comida criolla (MINTUR, 2017)

Según la región que se visite en Ecuador teniendo en cuenta que existen 4 las cuales son: Insular, Costa, Sierra y Amazonía, la forma de preparar los alimentos y las bebidas van variando porque en cada una de estas cuenta con tradiciones y costumbres propias muy arraigadas a sus pueblos (Quito, 2019), por otro lado los ecuatorianos han logrado mantener muchas de las recetas tradicionales y también productos nativos los cuales le brindan el sabor especial a sus platos por tal razón en la actualidad existe mucho interés en recuperar la identidad gastronómica a través de investigaciones nutricionales de los distintos productos que nacen del cultivo (Montenegro, 2017)

Los productos más utilizados en los platos típicos ecuatorianos son el banano en sus diferentes presentaciones sea esta como seda, verde o maduro al mismo tiempo que constituye una fuente económica importante, así también, tienen protagonismo los cereales como el arroz, el maíz y finalmente uno de los productos más importantes y

consumidos a nivel nacional sobre todo en la región Sierra es la papa cuyo consumo aporta una gran cantidad de nutrientes necesarios para el cuerpo humano (Pujol, 2021).

1.1.5. Filosofía de Slow food Aplicada a la gastronomía

La filosofía Slow Food apareció en escena, más que como un simple estilo de vida, como una imperiosa necesidad de luchar por valores casi en peligro de extinción. En ese sentido, reflexionemos un momento: habrá gente que le guste la comida rápida o fast food, pero si su auge condiciona todas estas tradiciones, orígenes y hábitos alimenticios que han formado parte de nuestra cultura durante años o incluso siglos, ¿es sostenible este apogeo? ¿Resulta sostenible que una cosa crezca a costa de la otra? Desde luego que no lo es. En los últimos 50 años hemos confundido el valor por el precio, hasta el punto de que la comida en sí ya no tiene valor, sólo tiene un precio.

"Slow food" bajo su filosofía busca remontarnos a la alimentación tradicional y las técnicas de cultivo sostenibles. En cuanto a la manera de cocinar estos productos orgánicos de calidad se busca hacerlo mediante las técnicas de cocina que permitan conservar el sabor, calidad y nutrientes de cada alimento al máximo. Por ejemplo, al vapor. Un método de cocina saludable que nos permite cocinar sin grasas y conservar todos los nutrientes y vitaminas de los alimentos. Otro método puede ser la preparación de smoothies o zumos de frutas. Más allá del disfrute de la comida, la organización mundial "Slow food" también se esfuerza en promover el uso de alimentos agroecológicos y salvaguardar el patrimonio y la cultura gastronómica de cada lugar. (Slow Food, 2022)

1.2. Marco Conceptual

1.2.1. Gastronomía

Se conoce como gastronomía al arte de preparar alimentos con sabores distintivos, proviene del griego γαστρονομία (gastronomía), también se le denomina al conjunto de recetas, ingredientes, técnicas y métodos conjunto con la evolución en el tiempo y la historia sumado a sus tradiciones y costumbres. (Monroy de Sada, 2007)

También se denomina a la gastronomía como la ciencia que estudia la relación del humano con la alimentación y el entorno natural donde se obtienen los elementos alimenticios, y la relación sociocultural que determina e identifica a los pueblos y nacionalidades (Monroy de Sada, 2007)

Una forma de definir la gastronomía es la denominación de personas, llamadas gastrónomos que son los expertos en la alta comida, donde se deriva a individuos con buen paladar, personas que disfrutan de los olores, sabores y texturas, experimentando platos exóticos, distintos y autóctonos que representan en muchos lugares a la cultura y la (Monroy de Sada, 2007). El patrimonio Alimentario se considera a todos los alimentos que se preparan y que tienen una elevada importancia simbólica, cultural e identitaria para un país, ciudad, comunidad, zonas, etc.

También se lo considera como un conjunto de tradiciones y aspectos culturales con los cuales distintos grupos sociales se sienten identificados y ven la necesidad de que los mismos sean conservados y transmitidos de generación en generación. Para el Ministerio de Cultura y Patrimonio en su investigación denominada “Patrimonio Alimentario” fascículo I del 26 de octubre del 2013 en su artículo “El Patrimonio Alimentario se revaloriza” menciona:

Las personas tienen derecho a construir y mantener su propia identidad cultural (entre ellas, la de la alimentación); a decidir sobre su pertenencia a una o varias comunidades culturales y a expresar dichas elecciones; a conocer la memoria histórica de sus culturas; y a acceder a su patrimonio cultural” (Constitución de la República del Ecuador, 2008)

En Ecuador, en el año 2007, a partir de la Declaratoria de Emergencia de los Patrimonios y con la competencia de las carteras de Estado de los sectores cultural y patrimonial, se ha generado una serie de proyectos cuyo objetivo es registrar, catalogar y poner en valor los recursos nacionales materiales e inmateriales en cultura y naturaleza. Entre estos patrimonios se ha contemplado a los hábitos alimentarios como elementos fundamentales dentro de la cultura llena de saberes, tradiciones y sabores; estos son considerados parte integrante de la memoria social y la continuidad cultural.

En esta línea, el proyecto Patrimonio Cultural Alimentario, impulsado por el Ministerio de Cultura y Patrimonio, busca revalorizar y potenciar el Patrimonio Alimentario ecuatoriano, representado tanto en sus alimentos como en su gastronomía tradicional. El proyecto busca la articulación de los diversos actores de la cadena del alimento, es decir, el agricultor-recolector, que provee los alimentos; el cocinero, que los transforma en deliciosos platos y bebidas; y, el consumidor, que la ingesta y degusta. En su artículo **“Los ingredientes, base fundamental de la gastronomía nacional”** también menciona que: A Través de ingredientes, recetas y formas de cocinar se ha logrado establecer pautas de una identidad influenciada por sus raíces étnicas. La fusión de todas las manifestaciones culturales presentes en el territorio ha sido determinante en la estructura de la identidad alimentaria nacional.

Las cuatro regiones del país tienen una gastronomía particular asociada a su producción de alimentos locales. Actividades importantes para la revalorización de esta gastronomía son la identificación y categorización de los alimentos ampliamente reconocidos y utilizados en los platos tradicionales y en la cultura alimentaria del país. Entre estos se puede mencionar: papa, yuca, maíz, plátano, cacao, quinua y amaranto, entre otros.

En torno a estos productos se identifican las comidas más representativas que los incluyen como ingredientes principales. Además, se localizan los lugares donde se ofrecen estos platos, así como a las personas reconocidas en las preparaciones de los mismos.

1.2.2. Cultura

La cultura está constituida por múltiples prácticas sociales que se convierten en costumbres, hábitos, comportamientos y tradiciones, las cuales son transmitidas de una generación a otra, presentando características y significados de acuerdo a la sociedad donde se generan. (Ochoa & Santamaría, 2012). La cultura es la organización social del sentido, interiorizado de modo relativamente estable por los sujetos en forma de esquemas o de representaciones compartidas, y objetivado en forma simbólica, todo ello en contexto históricamente específicos y socialmente estructurados (Giménez, 2007).

1.2.3. Tradición

Tradición es una palabra procedente del vocablo latín traditio, y éste a su vez del verbo tradere, que significa entregar o transmitir. La tradición es la transmisión de costumbres, comportamientos, recuerdos, símbolos, creencias, leyendas, a individuos que forman parte de una sociedad, y lo que es transmitido se convierte en parte de la misma cultura (Arévalo, 2004)

Así mismo este legado o tradición está sujeto a la evolución en el tiempo, transformando y revitalizando el elemento de transmisión. formando parte de un concepto que una sociedad cuida y reconoce colocando un valor emocional, que identifica a una sociedad (González, 1888)

1.2.4. Comida típica

Se define como comida típica a un alimento originario de una región que es en sí plato representativo de una zona geográfica que comprende historia, cultura ancestral y muchas veces habilidades propias de un país donde se refleja las costumbres y tradiciones que allí se llevan a cabo, singularmente un plato típico es un manjar que comprende ingredientes patrimoniales en algunos casos únicos de esas regiones que son la base y el fundamento de aquel plato. (Varcácel & Venegas, 2015)

1.2.5. Técnicas culinarias ancestrales

Las técnicas culinarias ancestrales es la denominación que se da a las prácticas intelectualmente elaboradas con gran tradición y conocimiento a lo largo de la existencia de una cultura o población. Actualmente, el mundo gastronómico mundial tiene un desarrollo tecnológico muy importante, pero para muchos quienes aman las tradiciones se está reemplazando las prácticas ancestrales y evitando que estas se heredan de generación en generación.

Las técnicas culinarias ancestrales otorgan a las preparaciones características especiales por ejemplo, la humedad, la concentración de sabores que da la cocción dentro de hojas llamados envueltos; el tostado y sabor ahumado que otorga un asado a la brasa; la baja pérdida de humedad que brindan las ollas de barro; la concentración de sabores que los hervidos causan cuando disuelven las proteínas dentro de un fondo o caldo y la disolución de los colágenos de fibras musculares que cambian sensaciones organolépticas de la carne de cerdo en un sancochado por lo tanto es evidente la cualidades que brindan las técnicas ancestrales en las preparaciones. (Coque Arboleda, 2013)

1.3. Marco Referencial

Es importante citar una propuesta gastronómica a nivel mundial que ha generado cambio en su localidad, no se trata solo de diseñar un menú, para luego venderlo y generar ingresos, se trata de valorizar los ingredientes y pagarlo al precio justo y sobre todo los más importantes que se apeguen a la filosofía de Slow Food, para ellos se debe hablar de **Sabe a Natural** inaugurado en mayo del 2018 en argentina, es un emprendimiento gastronómico incubado en Expresiva que, entre todos sus productos y servicios, ofrece una nueva forma de alimentarse ofreciendo una interesante variedad gastronómica de productos y servicios, los productos siguen una línea artesanal y orgánica, con la filosofía Slow Food. Siro Fabbroni y Flavia Caprio plantean una ideología de tradiciones alimentarias, rescatando la producción local de alimentos, su sabor y su origen, Una filosofía de vida aplicada a en el emprendimiento Sabe Natural. La filosofía slow food, recupera las tradiciones y la producción regional, para brindar productos de calidad cuidando las presentaciones y los servicios.

Slow food (comida lenta) es un movimiento internacional nacido en Italia que se contrapone a la estandarización del gusto en la gastronomía, y promueve la difusión de una nueva filosofía que combina placer y conocimiento. Opera en todos los continentes por la salvaguarda de las tradiciones gastronómicas regionales, con sus productos y métodos de cultivo. El símbolo de slow food es el caracol, emblema de la lentitud (Slow Food, 2022)

En Ecuador como un país multicultural la gastronomía autóctona de los pueblos indígenas se posiciona como una contundente oferta turística, convirtiéndose en muchos casos en actor de esta forma se coloca como un apuntalamiento a experiencias culinarias. Este estudio realizó un diagnóstico de los restaurantes con finalidad turística, mediante la técnica de observación directa y participativa con cuatro instrumentos denominados listas de chequeo, esto para los procesos de elaboración culinaria y servicio gastronómico, sub-proceso de prestación del servicio, y oferta gastronómica, considerados como claves en la actividad. Los resultados demostraron un equilibrio entre puntos fuertes y debilidades. Por lo que, se determinaron ocho estrategias compuestas por 15 acciones y 12 actividades para mejorar la calidad del servicio, satisfacer a los clientes y responder a las políticas de Estado vigentes. (Fernández , Rodríguez, Pozo, & Espinoza, 2016)

Vásconez (2015) En su estudio Modelo de negocios para el turismo gastronómico en el Ecuador, trata de mostrar el uso de ingredientes, sabores y técnicas muy propios en cada una de sus cuatro regiones que componen nuestro país. Aprovechando el auge del turismo en el Ecuador, observando el crecimiento de esta actividad hasta ese momento, caso contrario para estos tiempos con un país en recesión económica, después de un terremoto, de una larga pandemia, esperando una reactivación económica basándose en estas estrategias, ya que el autor en su trabajo trata de encontrar un modelo de negocio ideal para implementarlo en el país, realizando un estudio de mercado con 150 encuestas, las cuales fueron analizadas dando a conocer resultados muy interesantes para poder implementar con el modelo. Los resultados mostraron que este modelo debe incluir experiencias donde los turistas puedan descubrir una gastronomía interesante, histórica. Donde la comunidad ecuatoriana forme parte del modelo de negocio y pueda desarrollarse conjuntamente y ofrecer una experiencia de viaje y gastronómica.

Por otra parte la demanda actual y las nuevas tendencias, a fijar otras formas de hacer turismo nos lanzan a focalizar nuevas aristas en el turismo en nuestro país, formando nuevas rutas gastronómicas que fomenten el desarrollo alimenticio, garantizando una soberanía alimentaria y creando una producción sostenible, de esta forma se da lugar a la construcción de un producto turístico competitivo en las zonas rurales conectadas a el turismo tradicional de playa y aventura construyendo redes de servicios y actividades complementarias, colocando a la oferta gastronómica en un punto fundamental para el apuntalamiento de un turismo sistemático.

El autor pone en consideración la rápida evolución de la sociedad actual la cual trae consigo una serie de consecuencias, como los bruscos cambios en las necesidades del turista. Agravado con presencia del COVID-19 en la nueva normalidad mundial, provocando incidencias directas en el modo de consumo de sectores de servicios como el gastronómico, cambiando de forma drástica los indicadores abriendo nuevas formas de identificar el turismo y colocando la gastronomía como el punto neurálgico de la demanda turística en Manabí. (Biler-Reyes, Biler-Franco, Córdova-Bíler, & Mendoza-Balcázar, 2021)

1.4. Marco Legal

En el presente marco legal se ha identificado los articulados que sustentan esta investigación tales como leyes, reglamentos, ordenanzas:

1.4.1. Ley Orgánica de cultura

(Asamblea Nacional de la República del Ecuador , 2016)

Ley 1 Registro Oficial Suplemento 913 de 30-dic.-2016 Estado: Vigente

Art. 80.- Del reconocimiento de las manifestaciones culturales. Se reconocen como pertenecientes al patrimonio cultural nacional intangible o inmaterial, entre otras manifestaciones culturales, y siempre que sean compatibles con los derechos humanos, derechos de la naturaleza, derechos colectivos y las disposiciones constitucionales, las siguientes:

- a) Tradiciones y expresiones orales: La cosmovisión, lenguas, creencias, conocimientos, sabidurías, tradicionales, formas de vida, formas de expresión y tradición oral, usos, costumbres, ritos, fiestas, representaciones y expresiones espirituales;
- b) Usos sociales rituales y actos festivos: formas de celebración y festividades, ceremonias, juegos tradicionales y otras expresiones lúdicas;
- c) Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza: concepciones y manejo cultural de los ecosistemas, técnicas y tecnologías tradicionales para el manejo de recursos, producción artesanal, artística y gastronómica, todo elemento de la cultura que las comunidades, pueblos, nacionalidades y la sociedad en general reconocen como propias;
- d) Manifestaciones creativas que se sustentan en una fuerte interacción social.

d) Técnicas artesanales tradicionales.

También se reconocerá como parte del patrimonio cultural nacional inmaterial a la diversidad de expresiones del patrimonio alimentario y gastronómico, incluidos los paisajes y los territorios de patrimonio agro biodiverso, en articulación con organismos competentes. Las comunas, comunidades, pueblos y nacionalidades indígenas, pueblo afro ecuatoriano, pueblo montubio y otros que sean reconocidos en esa condición deberán ser informados por el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, cuando autorice la realización de investigaciones antropológicas sobre sus culturas a personas e instituciones nacionales o extranjeras.

Estos estudios o investigaciones no implican la posibilidad de apropiarse de los derechos de conocimientos tradicionales, conocimientos tradicionales asociados a recursos genéticos, o recursos genéticos.

1.4.2. Ley Orgánica del Régimen de la Soberanía Alimentaria

Capítulo II

Protección de la agrobiodiversidad

Artículo 7. Protección de la agrobiodiversidad. - El Estado, así como las personas y las colectividades protegerán, conservarán los ecosistemas y promoverán la recuperación, uso, conservación y desarrollo de la agrobiodiversidad y de los saberes ancestrales vinculados a ella. Las leyes que regulen el desarrollo agropecuario y la agrobiodiversidad crearán las medidas legales e institucionales necesarias para asegurar la agrobiodiversidad, mediante la asociatividad de cultivos, la investigación y sostenimiento de especies, la creación de bancos de semillas y plantas y otras medidas similares, así como el apoyo mediante incentivos financieros a quienes promuevan y protejan la agrobiodiversidad.

Artículo 8. Semillas. - El Estado, así como las personas y las colectividades promoverán y protegerán el uso, conservación, calificación e intercambio libre de toda semilla nativa. Las actividades de producción, certificación, procesamiento y comercialización de semillas para el fomento de la agrobiodiversidad se regularán en la ley correspondiente.

El germoplasma, las semillas, plantas nativas y los conocimientos ancestrales asociados a éstas constituyen patrimonio del pueblo ecuatoriano, consecuentemente no serán objeto de apropiación bajo la forma de patentes u otras modalidades de propiedad intelectual, de conformidad con el Art. 402 de la Constitución de la República.

Capítulo III

Investigación, Asistencia Técnica y Diálogo de Saberes

Artículo 9. Investigación y extensión para la soberanía alimentaria. - El Estado asegurará y desarrollará la investigación científica y tecnológica en materia agroalimentaria, que tendrá por objeto mejorar la calidad nutricional de los alimentos, la productividad, la sanidad alimentaria, así como proteger y enriquecer la agrobiodiversidad.

Además, asegurará la investigación aplicada y participativa y la creación de un sistema de extensión, que transferirá la tecnología generada en la investigación, a fin de proporcionar una asistencia técnica, sustentada en un diálogo e intercambio de saberes con los pequeños y medianos productores, valorando el conocimiento de mujeres y hombres.

Se prohíbe cualquier forma de apropiación del conocimiento colectivo y saberes ancestrales asociados a la biodiversidad nacional.

Artículo 10. Institucionalidad de la investigación y la extensión. - La ley que regule el desarrollo agropecuario creará la institucionalidad necesaria encargada de la investigación científica, tecnológica y de extensión, sobre los sistemas alimentarios, para orientar las decisiones y las políticas públicas y alcanzar los objetivos señalados en el artículo anterior; y establecerá la asignación presupuestaria progresiva anual para su financiamiento.

El Estado fomentará la participación de las universidades y colegios técnicos agropecuarios en la investigación acorde a las demandas de los sectores campesinos, así como la promoción y difusión de la misma.

Artículo 11. Programas de investigación y extensión. - En la instancia de la investigación determinada en el artículo anterior y en el marco del Sistema Nacional de Ciencia y Tecnología y el Plan Nacional de Desarrollo, se creará:

- a) Un programa de difusión y transferencia de tecnología dirigido al sector agroalimentario, con preferencia en los pequeños y medianos productores que tendrá un enfoque de demanda considerando la heterogeneidad de zonas agro bioclimáticas y patrones culturales de producción; y,
- b) Un programa para el análisis de los diversos sistemas alimentarios existentes en las diferentes regiones del país, a fin de orientar las políticas de mejoramiento de la soberanía alimentaria.

Capítulo III

Comercialización y abastecimiento agroalimentario

Artículo 21. Comercialización interna. - El Estado creará el Sistema Nacional de Comercialización para la soberanía alimentaria y establecerá mecanismos de apoyo a la negociación directa entre productores y consumidores, e incentiva la eficiencia y racionalización de las cadenas y canales de comercialización. Además, procurará el mejoramiento de la conservación de los productos alimentarios en los procesos de post-cosecha y de comercialización; y, fomentará mecanismos asociativos de los microempresarios, microempresa o micro, pequeños y medianos productores de alimentos, para protegerlos de la imposición de condiciones desfavorables en la comercialización de sus productos, respecto de las grandes cadenas de comercialización e industrialización, y controlará el cumplimiento de las condiciones contractuales y los plazos de pago.

Los gobiernos autónomos descentralizados proveerán de la infraestructura necesaria para el intercambio y comercialización directa entre pequeños productores y consumidores, en beneficio de ambos, como una nueva relación de economía social y solidaria.

La ley correspondiente establecerá los mecanismos para la regulación de precios en los que participarán los microempresarios, microempresa o micro, pequeños y medianos productores y los consumidores de manera paritaria, y para evitar y sancionar la competencia desleal, las prácticas monopólicas, oligopólicas, monopsónicas y especulativas.

El Estado procurará el mejoramiento de la conservación de los productos alimentarios en los procesos de post-cosecha y de comercialización.

La ley correspondiente establecerá los mecanismos para evitar y sancionar la competencia desleal, así como las prácticas monopólicas y especulativas.

Capítulo IV, Sanidad E inocuidad alimentaria

Título IV, Consumo y Nutrición

Artículo 30. Promoción del consumo nacional. - El Estado incentivará y establecerá convenios de adquisición de productos alimenticios con los microempresarios,

microempresa o micro, pequeños y medianos productores agroalimentarios para atender las necesidades de los programas de protección alimentaria y nutricional dirigidos a poblaciones de atención prioritaria. Además, implementará campañas de información y educación a favor del consumo de productos alimenticios nacionales principalmente de aquellos vinculados a las dietas tradicionales de las localidades.

CAPÍTULO II

2. Marco Metodológico

Para realizar la presente investigación se hizo un planteamiento de métodos que permitan analizar toda la información que se obtiene, a través de varias herramientas para la recolección de datos. Esta investigación es de tipo exploratoria descriptiva porque utiliza una encuesta y una entrevista para la recopilación de datos y aplicada a una problemática social y económica con un enfoque mixto (cualitativo, cuantitativo) por cuanto se utilizaron variables medibles y otras de análisis.

2.1. Tipo de investigación

Exploratoria

Bajo este punto se puede conocer los motivos por los cuales el cantón Sucre no ha logrado desarrollar emprendimientos gastronómicos sostenibles, basados en la recuperación de los ingredientes y el uso de las técnicas ancestrales ya que son base de la identidad manabita. (Nieto, 2018)

Al aplicar este método de Investigación este permitirá realizar entrevistas a personajes con vasta trayectoria basadas en experiencias personales y profesionales sobre el patrimonio gastronómico del Cantón Sucre.

Descriptivo

Es una investigación de segundo nivel, inicial, cuyo objetivo principal es recopilar datos e informaciones sobre las características, propiedades, aspectos o dimensiones de las personas, agentes e instituciones de los procesos sociales. Como dice Gay (1996). “La investigación descriptiva, comprende la colección de datos para probar hipótesis o responder a preguntas concernientes a la situación corriente de los sujetos del estudio”. Un estudio descriptivo determina e informa los modos de ser de los objetos. (Nieto, 2018)

Investigación Aplicada

La expresión "Investigación Aplicada" se refiere al tipo de estudios científicos orientados a resolver problemas de la vida cotidiana y a controlar situaciones prácticas. Actualmente,

este tipo de investigación se posiciona como un ámbito muy fértil, considerando la alianza establecida entre la educación y la industria. De este modo, la Investigación Aplicada se centra en la resolución de problemas en un contexto determinado, es decir, busca la aplicación o utilización de conocimientos, desde una o varias áreas especializadas, con el propósito de implementarlos de forma práctica para satisfacer necesidades concretas, proporcionando una solución a problemas del sector social o productivo. (Cevallos Veintimilla , Polo Luna , Salgado Chasipanta , & Orbea Vergara, 2017)

Investigación Cualitativa

Este tipo de investigación toma los datos que no son cuantificables. De esta forma los resultados tienen una característica basada en la subjetividad y no son extrapolables, pero son el punto de partida de las cuantitativas. Está fundamentada por ser documental se preocupa de recopilar datos de documentos, grabaciones, diarios o bibliografías (Galán, 2014)

2.1.1. Técnicas Y Herramientas

Observación Directa

Fundamental en todo principio científico, la observación es una técnica cualitativa que consiste en la percepción atenta de un fenómeno y su descripción. Para realizarla, se suelen emplear diversos medios: instrumentos (termómetro, balanza, microscopio), diarios de trabajo, cuadernos de notas, etc. La observación se aplica en las diversas etapas del proceso de investigación, desde la formulación del problema hasta la verificación de la hipótesis y la elaboración de las conclusiones. A medida que se avanza en la investigación, se emplean medios de observación más precisos. (Maya, 2014)

Esta técnica fue aplicada desde el inicio y durante el proceso de investigación para obtener resultados específicos y más detallados sobre el problema de investigación que afecta al cantón sucre, para lo cual se utilizó como herramienta la ficha de observación o bitácora del investigador, donde se registró paso a paso detalles observados en las varias visitas realizadas al lugar del problema.

Regularmente los implicados en la cadena de producción de la comida Manabita a pesar de sentirse identificados con su gastronomía desconocen el valor de todo el valor cultural que contiene cada plato y la tradición que arrastra cada uno de ellos, al preguntar a un mesero acerca de los ingredientes y la importancia del uso de los elementos para la preparación del mismo, no tienen un concepto claro, más bien una idea empírica del mismo, de la misma forma en restaurante al preguntar al cocinero la importancia de realizar las cociones de una determinada forma, sus conceptos son muy poco explícitos, eso denota que aunque las cultura se transfiere y los conocimientos se comparten no se da el valor que contiene la gastronomía en la cultura manabita

Encuesta

La técnica de encuesta es ampliamente utilizada como procedimiento de investigación, ya que permite obtener y elaborar datos de modo rápido y eficaz. (Romo, 1998). Se ejecutará una encuesta dirigida a los habitantes del cantón Sucre con la finalidad para verificar la viabilidad para explotar el patrimonio gastronómico a través de la recuperación de los ingredientes y las técnicas culinarias ancestrales, cuya herramienta utilizada fue un cuestionario con 10 preguntas de características objetivas, cerradas, de fácil comprensión politómicas.

Entrevista

La entrevista se la realizara a personajes muy auténticos y con mucha tradición de la zona, una de ella una experta en gastronomía típica de Manabí, dueña de una empresa hotelera muy prestigiosa, además catedrática culinaria y una representante viva de la cultura manabita, la otra entrevista se realizará a un Señor muy popular de Bahía de Caráquez con cuarenta años de tradición vendiendo el mismo producto, reconocido a nivel internacional por sus productos galardonado muchas veces por su aporte al turismo mediante la gastronomía. Con el objetivo de recibir información que ayude a revelar la situación actual del cantón sucre en cuanto a la explotación del patrimonio gastronómico del cantón Sucre. La encuesta estuvo estructurada bajo tres preguntas claves: ¿Qué considera usted que es lo más importante de la gastronomía Sucrense y Manabita?, ¿Cómo consideras tu que está representada la gastronomía manabita?, ¿Cree usted que es importante para el turismo tratar de rescatar el patrimonio gastronómico del cantón?

Software, equipos y materiales a usar:

Se utilizó Microsoft Office 2013 Word, Excel y Power Point, google form, Driver, y en los materiales hemos usado, papel A4 para realizar las encuestas y el uso de un computador que nos facilita la ejecución de esta propuesta.

2.1.2. Población Y muestra

Luego de haber establecido la población para el cálculo de la muestra se utilizará la fórmula de población finita, ya que se cuenta con una población de 57.159 habitantes en el cantón Sucre, por lo tanto, los parámetros a considerar son los siguientes:

Fórmula de población finita

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

A continuación, se muestra el significado de los términos utilizados en la fórmula respectiva, de la siguiente manera.

- n: tamaño de la muestra, es la cantidad que se quiere averiguar mediante la resolución de la fórmula.
- Z²: nivel de confianza o coeficiente de confianza deseado
- e: corresponde al margen de error en la proporción poblacional.
- p: Probabilidad de éxito
- q: Probabilidad de fracaso

Calculo:

Datos:

Población: 57.159

Nivel de confianza: 95%

Margen de error: 0,05

Probabilidad de éxito: 50%=0,50

Probabilidad de fracaso: 0,50

Valor Z: 1,96

$$n = \frac{1,962 * 57.159 * 0,5 * 0,5}{0,05 * (57.159 - 1) + 1,962 * 0,5 * 0,5}$$

n= 383 encuestas

Al llevar a cabo el cálculo de la población finita, mostró como resultado que el número de encuestas a efectuar en el cantón Sucre son de 383.

2.2. Descripción de los saberes y costumbres

En Manabí, es común que las personas de otras provincias y regiones se sientan atraídas por su gastronomía; y es que la palabra Manabí se usa como un atractivo, ya que esta provincia es conocida por sus exquisitos platos. Los manabitas poseen identidad propia siempre se muestran orgullosos colocando como bandera en cualquier parte del país y el mundo su tan deliciosa y afamada gastronomía. Sumado a su amabilidad y cultura es fácil distinguirlos casi en cualquier lugar donde se encuentren.

En la campaña Sucrense y Manabita, existe la fama de que cuando alguien visita a un familiar o amigo, nunca sale con las manos vacías. Ya que los mencionados campesinos son inmensamente generosos y comparten desinteresadamente los frutos de los cultivos disponibles en sus fincas.

La base de la gastronomía manabita, se destacan ingredientes como el plátano, maní, yuca, maíz, queso, aves y mariscos, Sucre al ser un cantón costero es muy conocido por la producción y explotación de los productos del mar, con los que se combina una infinidad de ingredientes que son reconocidos como la base gastronómica en turistas y organizaciones internacionales. La oferta alimentaria está marcada por una gama de sabores y texturas que se tornan en la identidad para propios y extraños, fusionándose con las historias y leyendas de personas valientes y trabajadoras.

En Sucre como en muchos otros cantones Manabitas existen costumbres que de a poco se han ido fusionando con la facilidad y practicidad de la tecnología y sus nuevos prospectos, sin embargo, no se deja de lado porque es lo que da el toque final aquellos utensilios y formas de preparar que no se cambian para dar ese plus que diferencia la gastronomía de los Sucrenses.

Entre el uso del fogón de leña, la cuchara de mate, la batea de madera, la piedra de moler, las ollas de barro, las envolturas de ciertos platos con hojas de plátano que aunque muchos cocineros los consideran un secreto, son costumbres que se muestran en cualquier lugar de nuestra zona, así mismo muchos condimentos y elementos que usa la gastronomía, como los famosos sofritos, el uso del oreganón, la recuperación de la grasa de la gallina (enjunidia) y del chanco (chicharrón), y un sin número de condimentos que se vuelven el toque mágico de los Sucrenses, así mismo la aplicación de muchas técnicas, como el ahumado, el secado, el cocido bajo tierra, entre muchas otras que se tornan en el verdadero núcleo del patrimonio gastronómico del Cantón Sucre y Manabí.

2.3. Análisis situacional

En lo que significa el análisis situacional, este permitirá conocer las fortalezas, oportunidades debilidades y amenazas que tiene el Patrimonio gastronómico de Sucre, en los cuales se podrá clarificar la ruta que nos ayudará a que la población se identifique de forma consensuada con la identidad Sucrense, La encuesta y la entrevista que se aplicaron, demostrará la información que permite determinar los índices de promoción y comercialización que faciliten la recolección de datos y la demostración estadística.

2.3.1. Análisis FODA

Tabla 1
FODA

<p>FORTALEZAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nueva alternativa a la demanda turística gastronómica • Gastronomía local muy reconocida a nivel nacional e internacional • Infraestructura hotelera atractiva • Recurso altamente valorado en el mercado turístico. 	<p>OPORTUNIDADES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Explotación de la oferta turística gastronómica en Manabí • Apoyo al turismo por parte del gobierno abriendo líneas de préstamo y facilidades de endeudamiento • Facilidades de mercadeo y comercialización mediática en redes sociales
<p>DEBILIDADES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Poca experiencia en el mercado • No aprovechar en su totalidad la variedad en canales de promoción y ventas • Dificultad para promocionar para turistas internacionales 	<p>AMENAZAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • El cantón Sucre es zona de riesgo por constante fenómenos naturales • La delincuencia en el cantón y la provincia está en aumento • Pocos productos que se crean que no se vuelven sostenibles

2.3.2. Análisis PEST

Tabla 2
PEST

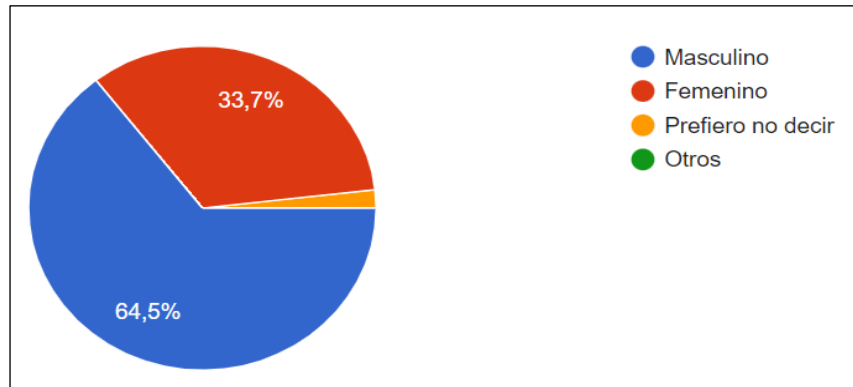
<p>Políticos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se cuenta con todo el aporte de los gobiernos seccionales del cantón y la provincia. • Tiene a favor las ordenanzas provinciales que apuntalan el legado de un Patrimonio Gastronómico 	<p>Económico</p> <ul style="list-style-type: none"> • El cantón es de un poder adquisitivo muy bajo reflejado en la encuesta, muchas familias con pocos ingreso y gran parte de los habitantes desempleados • Alto índice de pobreza
<p>Socioculturales</p> <ul style="list-style-type: none"> • La ciudadanía es muy empática con la propuesta y a su vez se siente identificada con la gastronomía • Existen algunas instituciones que están trabajando en el mejoramiento del bien gastronómico del cantón y la zona 	<p>Tecnológico</p> <ul style="list-style-type: none"> • Existen pocos entes tecnológicos que promocionen esta actividad • No hay una estructura física en la zona que lo represente, sin embargo, esa es la meta de este trabajo

2.4. Descripción de los resultados (Encuesta).

Dentro de los individuos que conforman la muestra, se observa que existe solo un 33 % los cuales tienen claro el término patrimonio gastronómico.

1.- ¿Cuál es su género?

Figura 5
Género

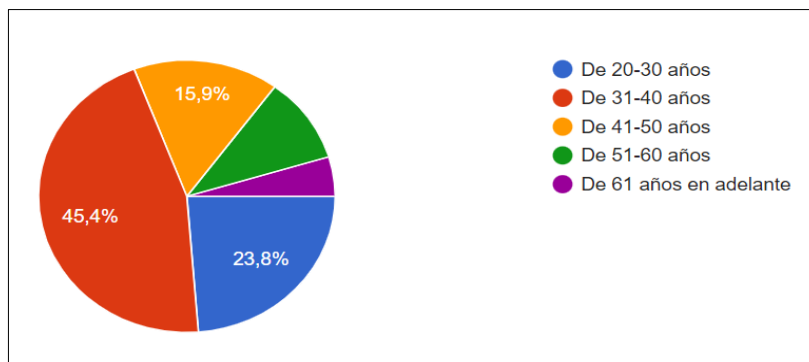


Descripción de resultados

En esta interrogante, de los 383 encuestados un 64.5% respondieron ser del género masculino, mientras que un 33.7% respondieron, femenino, mientras que una minoría del 1.8% se abstuvieron de responder su género escogiendo la opción de prefiero no decir.

2.- ¿Cuál es su rango de edad?

Figura 6
Rango de edad de los encuestados

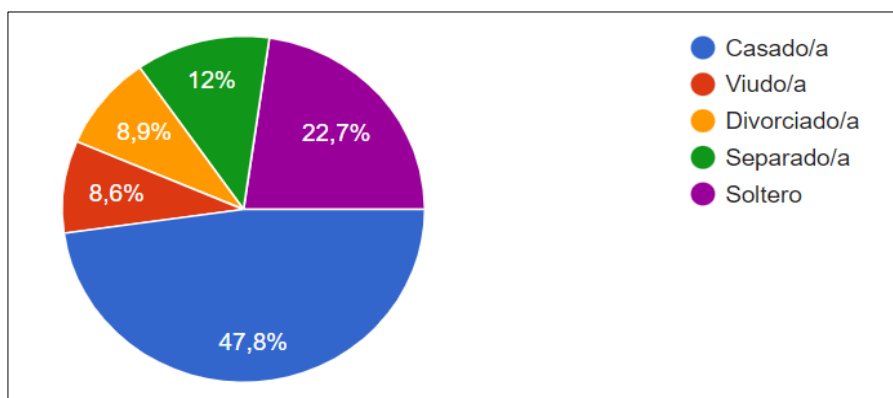


Descripción de resultados

A la interrogante de la edad de los 383 encuestados un 45.4% se encuentran entre el rango de edad de: 31 a 40 años, por otra parte, un 23.8% se encuentran en la edad de 20 a 30 años, entre 41 a 50 años hay un 15.9 % de los encuestados, así mismo un 10,2% de los encuestados se encuentran en un rango de edad de 51 a 60 y un grupo mínimo de 4.7% de los encuestados respondieron estar en la sección mayor a 60 años.

3.- ¿Cuál es tu estado civil actual?

Figura 7
Estado civil de los encuestados

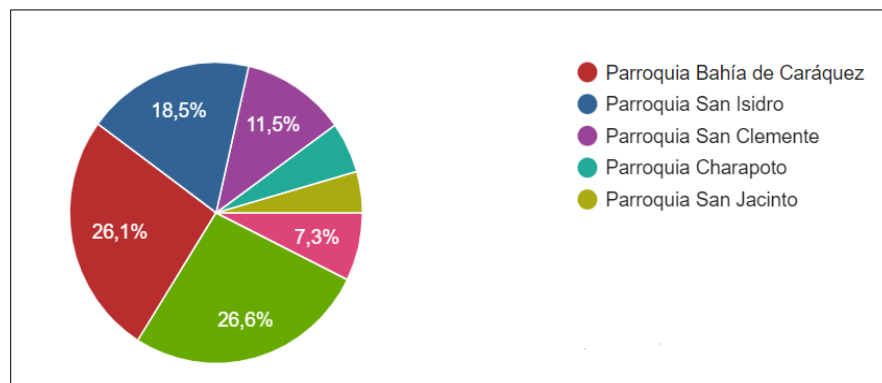


Descripción de resultados

Un 47.8% de los encuestados pertenecen al grupo civil casado, mientras que un 22.7% son solteros, un 12% separado, mientras que 8.9% divorciado, así mismo un reducido grupo de 8.6 % de los encuestados son viudos.

4.- ¿En qué Parroquia del Cantón Sucre vives actualmente?

Figura 8
Lugar de residencia de los encuestados



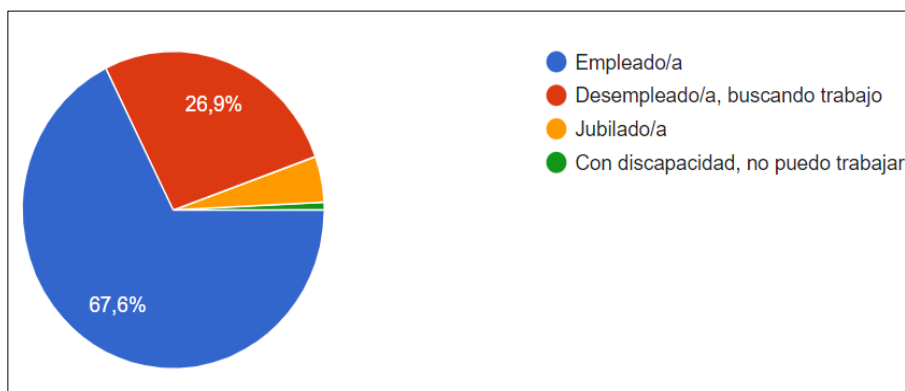
Descripción de resultados

De los 383 encuestados un 26.6 % son de Leónidas Plaza, 26.1% pertenecen a la parroquia de Bahía de Caráquez, por otra parte, un 18.5% de los encuestados son de la zona rural de San Isidro, así mismo un 11.5 % son de la zona rural de San Clemente, por otra parte, un 7.3% de otros lugares no pertenecientes al cantón, 5.5% de los encuestados son de Charapotó y 4.4 % pertenecen a San Jacinto.

5.- ¿Cuál de las siguientes Categorías describen mejor su situación laboral?

Figura 9

Situación laboral de los encuestados



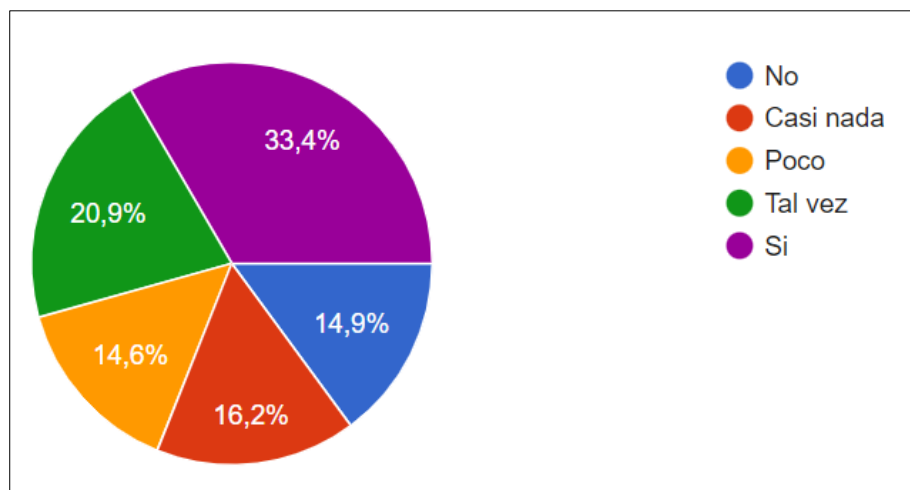
Descripción de resultados

De los 383 encuestados un 67.6% son personas con empleo, mientras que un 26.9% de los encuestados están desempleados y un grupo minoritario de 4.7 % son jubilados, solo un muy reducido grupo de 0.8% tiene una incapacidad para tener un empleo.

6.- ¿Conoce usted el término Patrimonio Gastronómico?

Figura 10

Conocimiento sobre el termino patrimonio gastronómico



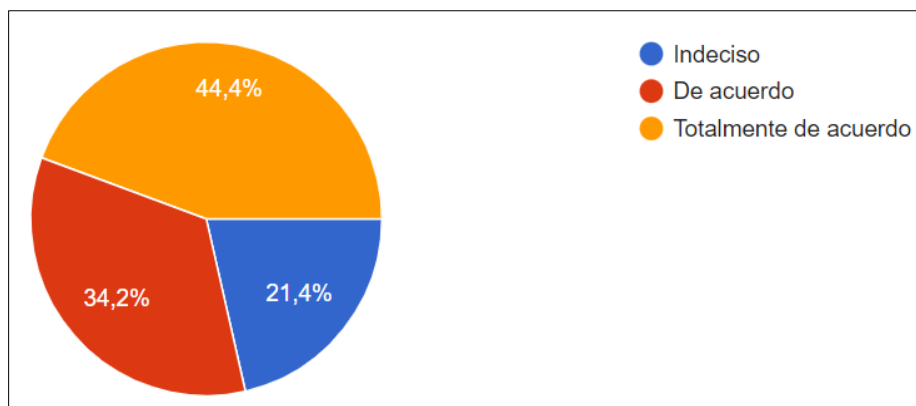
Descripción de resultados

De los 383 encuestados sobre este tema un 33.4% respondieron conocer o tener claro lo que es el término, mientras que 20.9 % respondió que Tal vez haya escuchado este término alguna vez, así mismo un 16.2% dijeron que conoce casi nada sobre Patrimonio Gastronómico, por otro lado, un 14.6% conoce muy poco y solo un 14.9 % no conoce en lo absoluto sobre el tema.

7.- ¿Considera usted que la gastronomía típica, cuyos elementos principales son los ingredientes de la zona, se debería considerar como patrimonio alimentario?

Figura 11

Los ingredientes manabitas considerados como patrimonio alimentario



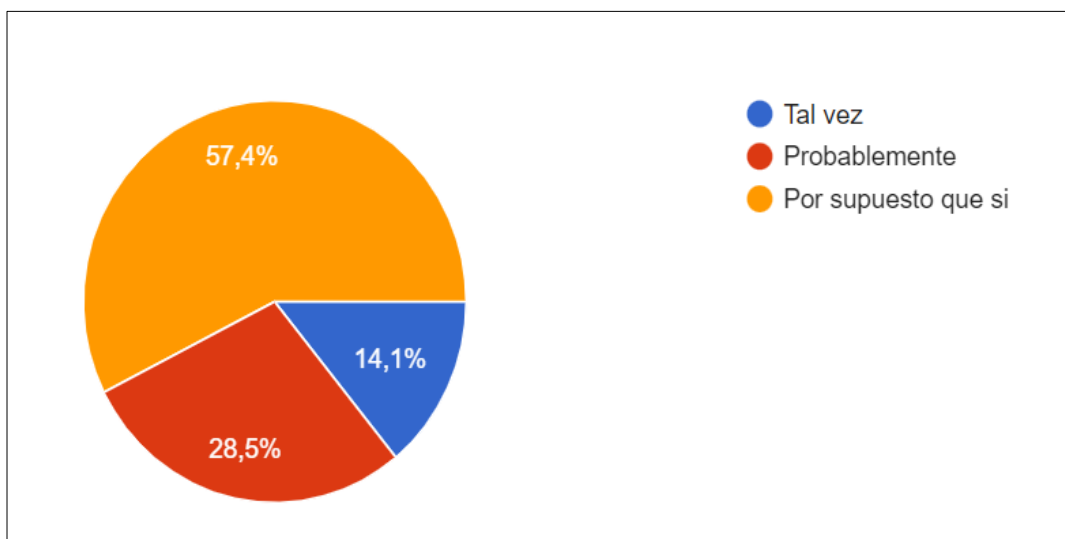
Descripción de resultados

Ante esta interrogante, un mayoritario 44.4% respondieron que efectivamente que están totalmente de acuerdo con esta propuesta, mientras que un 34.2% respondieron estar de acuerdo, y un minoritario grupo de 21.4 % se encuentran indecisos a responder esta pregunta.

8.- ¿Realizaría usted una visita gastronómica para probar platos que tengan como base ingredientes tradicionales de la zona?

Figura. 12

Aceptación para degustar platos tradicionales de la zona



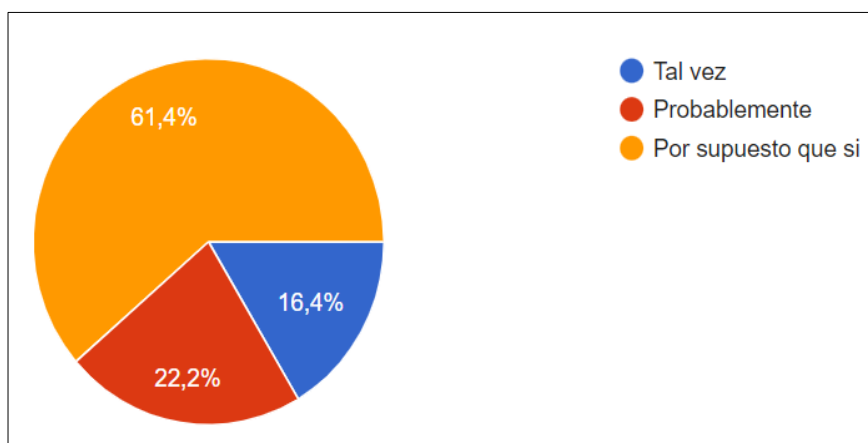
Descripción de resultados

De los 383 encuestados un mayoritario grupo del 57.4% respondieron, por supuesto que sí, mientras que un 28.5% creen que es una probabilidad y un 14.1% respondieron que tal vez

9.- ¿Considera que generar una ruta gastronómica en base a los platos típicos de la zona aporte al crecimiento o reactivación del turismo en el cantón Sucre?

Figura 13

Ruta gastronómica y su aporte a la reactivación del turismo



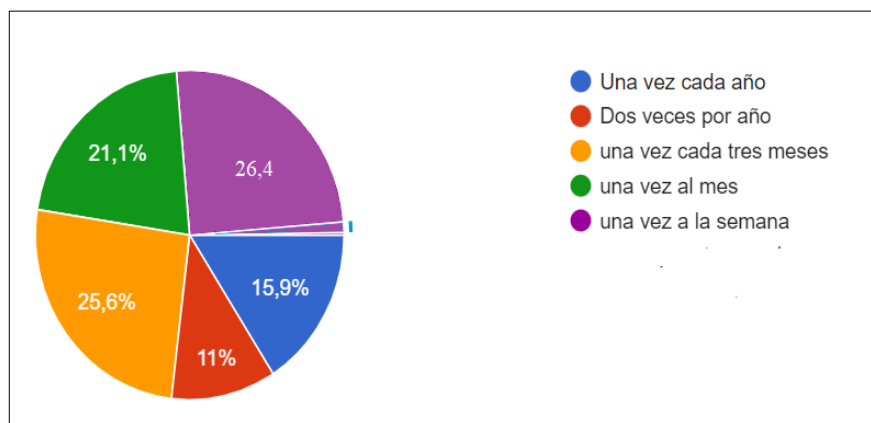
Descripción de resultados

En esta interrogante los consultados respondieron; 61.4 % respondieron que por supuesto que sí, mientras que 22.4% probablemente y un reducido grupo de 16.4% respondieron que tal vez.

10.- ¿Con que frecuencia visitaría una feria gastronómica en el cantón Sucre?

Figura 14

Ruta gastronómica y su aporte a la reactivación del turismo



Descripción de resultados

De un total de 383 personas encuestada el 26.4 % respondieron que frecuentarían una feria gastronómica una vez por semana, otro 25.6 % lo harían una vez cada tres meses, otro 21.1 % una vez al mes, el 15.9% una vez cada año, finalmente el 11% dos veces cada año.

2.5. Análisis y resultados de las encuestas

Las encuestas fueron realizadas a una muestra total de 383 personas encuestadas al menos un 14.9 % no conoce sobre el término. La encuesta estuvo compuesta por 10 preguntas, las mismas que se realizaron mediante la plataforma “Google forms”. Lo que se puede evidenciar con los resultados de las encuestas, es que las personas que respondieron en su mayoría un 45 % tienen entre 31-40 años, pero la encuesta fue realizada entre las edades de 20 y 65 años. Mayormente, son de sexo masculino siendo el 73.91%. Se puede decir que la mayor parte de los encuestados un 52.7% viven en Leonidas Plaza y Bahía de Caráquez. También se pudo notar un alto índice de desempleo en los encuestados con un 27.7%, que hace que el poder adquisitivo de la población no tome como prioridad el consumo. Al analizar el comportamiento de los encuestados, podemos concluir que el principal problema es incentivar a las personas a tener conciencia de lo importante que es la gastronomía para el cantón Sucre ya que en su mayoría no distinguen en colocar a la gastronomía del sector como patrimonio gastronómico.

Cuando se preguntó sobre hacer una visita gastronómica para probar platos que tengan como base ingredientes tradicionales de la zona, solo un 57.4 % se mostraron dispuestos el restante consideraron como una posibilidad, esto denota el poco interés que la población refleja sobre importancia que trasciende en la gastronomía ya que esta es una arista fundamental en el turismo y por ende en la economía de un lugar tan turístico como el cantón Sucre.

La población encuestada en un 61.4% considera que generar una ruta gastronómica en base a los platos típicos de la zona aporte al crecimiento o reactivación del turismo en el cantón, sin embargo un 38.6% considera que es una posibilidad, pero que no están seguros que sea una ruta segura, esto demuestra que la misión debe de hacer que la población se identifique más con la gastronomía y que transforme a este componente del turismo en un motor que active y fomente el turismo de forma sistemática en el cantón.

Finalmente, cuando se interrogó sobre la frecuencia con la que visitaría una feria Gastronómica en el Cantón solo un 26% frecuentaría de forma regular una feria, mientras que un 25 % lo haría cada mes y el otro 49 % restante lo harían entre tres, seis y doce meses, algo que no es un buen augurio para un plan de difusión, pero que se torna en un reto para fomentar a la gastronomía y recuperar el patrimonio que este representa.

2.6. Análisis y resultados de las entrevistas

En la entrevista realizada a la Gerente propietaria de Coco Solo Restaurante y hostería, Chef de Iche Escuela, Restaurant y Laboratorio. Ella describe a la cultura como una reacción espontánea llena muchos conocimientos donde replica que ella define a la Gastronomía manabita como un espacio de vida y de cultura viva “Yo recuerdo siempre a las mujeres alrededor del horno de leña, faenando el chancho, limpiando las tripas, fabricando los dulces y entre todo ese aspecto a las mujeres lanzando amorfinos, contando anécdotas y compartiendo vivencias.

Figura 15
Valentina Álvarez



Nota: Tomada de <https://elpais.com/america-futura/2022-08-02/valentina-alvarez-la-cocinera-que-resucita-los-platos-de-su-infancia-y-su-comunidad.html>

Ella considera a todo esto como una transferencia de conocimiento y recalca que a pesar de lo autóctono es una transferencia tecnológica, asegura que este intercambio de conocimientos hace que el fogón se convierta en un símbolo de la gastronomía donde surgen todos estos momentos que se convierten en el génesis de la cultura gastronómica transformando a la comida y su preparación en un ritual que representa las vivencias y experiencias que forman parte esencial de una cultura gastronómica rica y única.

También considera que cada uno de los manjares que se preparan en Manabí comprenden mucha historia y una fusión con las costumbres anglosajonas que hicieron a este punto del país un monumento al misticismo, considerando que las costumbres nativas que contienen técnicas que trascendieron en el tiempo, unidos a la influencia Europea hicieron la fusión perfecta donde la figura de una mujer manabita junto a un horno fogón de leña forman el génesis de nuestra gastronomía y por ende de nuestra cultura.

Concluye diciendo que uno de los más grandes homenajes que se ha entregado a la gastronomía de Sucre y Manabí es haber galardonado a la Cocina Tradicional Manabita, con la certificación de Patrimonio Cultural Inmaterial del Ecuador.

Esta investigación deja claro que la Gastronomía Sucrense y Manabita, su promulgación, cuidado y recuperación es un deber moral de los habitantes con la historia y sus raíces, apuntalando nuestra propuesta en su afán de transmitir esta cultura y transformarlo en un legado.

Capítulo III

3. Propuesta de difusión y comercialización del patrimonio gastronómico del cantón Sucre de la provincia de Manabí.

En la investigación se logró denotar que existe una ausencia de un plan de promoción turística y comercialización que tenga como base la cadena que conforma el proceso de producción de la gastronomía. El primer eslabón de este es la producción de la materia prima, por tal razón es el primer componente en el que esta propuesta en el cual se intenta involucrar a productores de la zona con el fin de darle protagonismo dentro del producto terminado.

El segundo componente son los denominados puntos de expendio, puntos de ventas, cafeterías y restaurantes, que son los que transforman la materia prima en los productos finales, a esta parte de la cadena se trata de introducirlos en este movimiento con la finalidad de que cada preparación cuente la historia del patrimonio que representa la gastronomía.

Un componente importante son los comercializadores, aquellos que venden producto terminado, que comercializan con materia prima y que transfieren con ello la cultura y las costumbres del patrimonio gastronómico.

Finalmente, al consumidor, que es el estandarte del patrimonio, dándole el valor que contiene cada producto terminado. Todo esto pensando en incentivar el consumo y de esta manera aportar a la reactivación económica del cantón y de la provincia apuntalando el turismo de la zona.

3.1. Título de la propuesta

Propuesta de difusión y comercialización del patrimonio gastronómico del cantón Sucre de la provincia de Manabí

3.2. Objetivos

3.2.1. *Objetivo general*

- Diseñar un plan de promoción y comercialización para la difusión de la gastronomía y sus componentes ancestrales y culturales del Cantón Sucre de la provincia de Manabí.

3.2.2. *Objetivo Específico*

- Diseñar la ficha de inventario gastronómico de los platos típicos del cantón Sucre y una distribución de los productos ubicándolos en un calendario estacional, aprovechando la temporada de cosecha
- Organizar doce ferias gastronómicas, que convoquen a productores, cocineros, agricultores, emprendedores. Donde se comercialicen los productos terminados.
- Crear dos perfiles en redes sociales con el fin de promocionar el patrimonio gastronómico e impulsando a la comercialización.

3.3. Duración de la propuesta

La duración de este proyecto se considera a mediano plazo, ya que será ejecutada en un año calendario. La cual tiene una duración de 12 meses que comienza en enero del 2023 hasta diciembre del mismo año.

3.4. Inventario gastronómico del cantón Sucre

En Sucre y por ende en Manabí existe una gastronomía muy variada, sin embargo, mediante los estudios de historiadores y expertos remarcan que los platos que llevan el vocablo ICHE que probablemente significa alguna comida muy rica, o que en su preparación lleva maní. Sin embargo, los que se considera más representativo se describen a continuación.

Tonga.

La tonga es un plato ancestral Manabita que regularmente llevan los campesinos a la campiña para la hora del almuerzo el cual su ingrediente principal es la gallina Criolla, que tradicionalmente consta en la cocción de la gallina criolla en ollas de barro y servida en hojas de verde. Conformada por el arroz aderezado con una salsa de maíz con maní, denominada como el gordo de maní acompañado de un maduro asado.

Figura. 16
Tonga Manabita



Fuente: <https://www.turismo.gob.ec/enamorate-de-manabi-con-el-festival-de-la-tonga-y-sus-atractivos-turisticos/>
visita realizada el 30 de julio 2022

Viche

El famoso Viche es una sopa que contiene siempre un marisco como su parte proteica, este plato comprende, mucha tradición y cultura en su cocción, ya siendo de pescado, camarones, el denominado Guariche, que son la base de este plato, en su preparación comprende, habichuelas, yuca, camote, choclo, frijoles tiernos, zapallo, maduro, acompañado con las bolitas de verde, todo en una olla de barro donde se coloca a ebullición, donde se adiciona el maní para dar la consistencia espesa.

Figura. 17
Viche



Fuente: <https://www.elcomercio.com/actualidad/ecuador/viche-semana-santa-interculturalidad-manabi.html>

Tortillas de maíz y yuca.

Las de maíz se fabrican con una variedad de maíz que los campesinos lo conocen como criollo o más conocido como maíz amarillo, el cual mediante un precocido luego es rayado y molido, luego colocadas a hornear en el tan simbólico horno de leña o fogón.

Las tortillas de Yuca por su parte es el resultado después de rayar la yuca donde se elimina el exceso de agua y almidón presionándole, hasta dejar seca la masa que se cocina en agua y luego se extrae y se lleva al molino, finalmente se rellenan con queso o chicharrón y se coloca al horno

Figura. 18
Tortillas de yuca y de maíz



Fuente: <https://twitter.com/PMANABITASJR/status/394100967374716930>

Corviches

Un platillo muy ancestral que contiene una masa de verde condimentado con sofritos y maní que se amasa de forma constante y se le agrega un relleno de pescado generalmente albacora, haciendo una forma alargada típica de corviche, finalmente se coloca al horno o se lleva a la freidora, regularmente se sirve con café.

Figura. 19
Corviche



Fuente: <https://enjoymo.net/comida/receta-el-corviche-una-de-las-mejores-creaciones-de-la-cocina-manabita>

Hayacas

Es un platillo que se torna una tradición en la gastronomía del cantón son las Hayacas, las cuales constan de una harina de maíz amarillo que se cocina con caldo de gallina, la cual, al llegar a una textura adecuada, se rellena con gallina desmenuzada, refrito de cebolla y el infaltable gordo de maní, todo esto envuelto en una hoja de platanado el cual le brinda ese sabor único.

Figura. 20
Hayacas



Fuente: <https://www.google.com/search?q=hayacas+de+plazita>

Los dulces de leche (Troliches)

Si hablamos de dulces hablamos de la provincia de Manabí, la mayoría de ellos con el colorido de dulces que a su vez son un éxtasis al paladar, cada familia guarda celosamente las recetas, pero en casi todas consta de la reducción de la leche luego se espesa con almidón de arroz, y se agrega trocitos de maní luego envueltos en papeles de colores que le brindan ese misticismo mágico que identifica a la provincia.

Figura. 21
Dulces



Fuente: <https://www.google.com/search?q=dulces+manabitas>

3.4.1. Productos Estacionales por año calendario

Tabla 3
Productos Estacionales

Elaborada por el autor

Tipo	Categoría	Producto	Tipo de producción	Estacionalidad de la producción (meses de la producción)												Localidad donde se produce	
				Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic		
PRODUCTOS ANIMALES	Queso, Leche y otros productos lácteos	Queso manaba	Elaborado artesanalmente	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	Pedernales-Jama-San Vicente-Sucre
	Pescado, mariscos y derivados de pescado	Peces pelágicos pequeños	Directo	x	x	x	x				x	x	x	x	x	x	Pedernales-Jama-San Vicente-Sucre
	Crustáceos	Cangrejo rojo (Guanchiche)	Directo			x	x	x	x	x				x	x	x	Pedernales-Jama-San Vicente-Sucre
		Langostino de mar	Directo	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	Pedernales-Jama-San Vicente-Sucre
	Moluscos	Concha prieta	Directo	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	Pedernales-Jama-San Vicente-Sucre
	Carnes, carnes curadas y productos derivados de la carne	Gallina criolla	Directo	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	Pedernales-Jama-San Vicente-Sucre
		Longaniza	Elaborado artesanalmente	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	Pedernales-Jama-San Vicente-Sucre
	Miel	Miel de abeja de especies menos agresivas	Directo	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	Pedernales-Jama-San Vicente-Sucre
Huevos	Huevo de gallina criolla	Directo	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	Pedernales-Jama-San Vicente-Sucre	

Tipo	Categoría	Producto	Tipo de producción	Estacionalidad de la producción (meses de la producción)												Localidad donde se produce
				Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic	
PRODUCTOS VEGETALES	Granos	Maní	Directo	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	Pedernales-Jama-San Vicente-Sucre
		Maíz amarillo	Directo					x	x	x	x	x	x			Pedernales-Jama-San Vicente-Sucre
		Cacao fino de aroma	Directo	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	Pedernales-Jama-San Vicente-Sucre
		Café	Directo						x	x						Pedernales-Jama-San Vicente-Sucre
	Legumbres	Habas y habichuelas	Directo	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	Pedernales-Jama-San Vicente-Sucre
	Verduras	Hierbitas de la hera: albahaca, cebollita verde, cilantro de costa	Directo	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	Pedernales-Jama-San Vicente-Sucre
	Frutas	Coco	Directo	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	Pedernales-Jama-San Vicente-Sucre
		Naranja criolla	Directo							x	x	x	x	x		Pedernales-Jama-San Vicente-Sucre
		Mandarina	Directo							x	x	x	x	x		Pedernales-Jama-San Vicente-Sucre
		Limon criollo	Directo	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	Pedernales-Jama-San Vicente-Sucre
		Zapallo	Directo	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	Pedernales-Jama-San Vicente-Sucre
		Obo	Directo										x	x		Pedernales-Jama-San Vicente-Sucre
		Maracuyá	Directo	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	Pedernales-Jama-San Vicente-Sucre
		Plátano	Directo	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	Pedernales-Jama-San Vicente-Sucre
	Tubérculos y Raíces no-silvestres	Camote	Directo	x									x	x	x	Pedernales-Jama-San Vicente-Sucre
		Yuca	Directo	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	Pedernales-Jama-San Vicente-Sucre
	Especias y Medicinales	Oréganon	Directo	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	Pedernales-Jama-San Vicente-Sucre
	Hierbas y plantas silvestres	Chillangua/cilantro de pozo	Directo	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	Pedernales-Jama-San Vicente-Sucre
	Mermeladas y Jaleas	Mermelada de frutas de temporada	Elaborado artesanalmente	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	Pedernales-Jama-San Vicente-Sucre
	Encurtidos	Pickle manaba con ají de ratón	Elaborado artesanalmente	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	Pedernales-Jama-San Vicente-Sucre
Vinagre	Vinagre de guineo	Elaborado artesanalmente	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	Pedernales-Jama-San Vicente-Sucre	

Tipo	Categoría	Producto	Tipo de producción	Estacionalidad de la producción (meses de la producción)												Localidad donde se produce
				Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic	
Harinas	Harinas	Almidón de yuca	Elaborado artesanalmente	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	Pedernales-Jama-San Vicente-Sucre
		Salprietá	Elaborado artesanalmente	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	Pedernales-Jama-San Vicente-Sucre
VINO, CERVEZA Y LICORES	Cerveza	Artesanal de frutas locales	Elaborado artesanalmente	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	Pedernales-Jama-San Vicente-Sucre
	Otras bebidas alcohólicas	Licores artesanales	Elaborado artesanalmente	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	Pedernales-Jama-San Vicente-Sucre
Dulces	Envueltos	Natilla	Tradicional	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	Pedernales-Jama-San Vicente-Sucre

Criterios	
	Alta producción
	Mediana producción
	Baja producción
	Muy Baja producción
	Sin producción

3.5. Plan de Difusión y comercialización del patrimonio gastronómico del cantón Sucre de la provincia de Manabí.

En base a la metodología aplicada y el posterior análisis de resultados de acuerdo a las encuestas realizadas a los habitantes en general del cantón sucre, permite proponer la realización de 12 ferias gastronómicas para determinar la factibilidad y el impacto que tendrá a la comercialización del patrimonio gastronómico del cantón Sucre.

Para la presente propuesta se tomaron los datos obtenidos de la investigación cuyo problema es la disminución de visita turística en la zona, la carencia por usar los ingredientes y las técnicas ancestrales en la elaboración de los platos tradicionales de Manabí, la misma que está diseñada para generar una gran afluencia turística y la recuperación de los ingredientes, técnicas de la comida manabita, permitiendo mejorar la calidad de vida y el nivel socioeconómico.

3.5.1. Localización de las ferias gastronómicas

Las ferias gastronómicas se llevarán a cabo en tres parroquias del Cantón Sucre:

Tabla 4
Localización de las 12 ferias

Parroquia	Lugar	Nº Ferias
Bahía de Caráquez	Pista de patinaje	4 ferias
San Jacinto	Avenida principal diagonal al hotel San Jacinto	4 ferias
San Isidro	Parque central San Isidro	4 ferias

Elaborada por el autor.

Bahía de Caráquez, también conocida como Villa de San Antonio de Morgia de la Bahía de Caráquez, es una ciudad ecuatoriana; cabecera cantonal del Cantón Sucre, así como la octava urbe más grande y poblada de la Provincia de Manabí. Se localiza al centro de la región litoral del Ecuador, a orillas del océano Pacífico, en la orilla izquierda de la desembocadura del río Chone, a una altitud de 15 msnm y con un clima tropical de 25°C en promedio.

Figura 22

Foto de Bahía de Caráquez



Nota: Tomada de <https://www.patrimoniocultural.gob.ec/bahia-de-caraquez/>

Bahía de Caráquez recibió la denominación de “ciudad patrimonial” en 1995, debido a sus bienes históricos arquitectónicos y culturales. La llegada de inmigrantes europeos y de las ideas liberales a inicios del siglo XX le dieron a la ciudad un aire cosmopolita. El patrimonio inmaterial también ha sido valorado, dentro del cual destacan las fiestas de San Pedro y San Pablo.

San Jacinto, es una localidad rural del cantón Sucre, donde se encuentra la playa San Jacinto, Esta en el centro de la ensenada de Manta a Bahía. Es ideal para practicar todo tipo de deportes acuáticos, uno de los más populares el surf, se han hecho incluso campeonatos nacionales, dando un impulso al turismo que beneficia a toda la zona. La banana, el parapente, y la moto acuática son otro de los principales atractivos que el comercio local ofrece al turista que desee experimentar mucha adrenalina. San Jacinto tiene una longitud de aproximadamente 5 Km. de playa. La temperatura del agua es agradable durante todo el año, su clima cálido oscila entre los 24 y 29 grados.

Figura 23

Foto San Jacinto



Nota: Tomada de [tps://www.goraymi.com/es-ec/manabi/sucre/playas/playa-san-jacinto-manabi-a6arze61v](https://www.goraymi.com/es-ec/manabi/sucre/playas/playa-san-jacinto-manabi-a6arze61v)

En los alrededores de la Playa de San Jacinto se mantiene una diversidad de ecosistemas: bosques montanos espinosos, manglares, ríos y humedales. Cerca se halla la ciudad perdida y centro ceremonial de Japotó, sitio arqueológico que está siendo recientemente estudiado y la punta Charapotó. Se puede observar una variedad de especies tales como: gallinazos, fragatas, guaraguau, garza blanca grande y chica, fragatas, gaviota blanca, cormorán entre otros. Este hermoso balneario cuenta con un alta y numerosa gama de restaurantes de mariscos con el sabor típico de la región, brindando una excelente panorámica al turismo, tanto nacional como extranjero. (Héroes del Turismo, 2022).

San Isidro, es una parroquia rural del cantón Sucre es un lugar lleno de árboles, lomas, frutas como la piña, las naranjas, la papaya, un olor a naturaleza y aire puro. Esta localidad de Manabí tiene entre sus atractivos, varias cascadas, como la Cascada 9 de octubre, que es un pequeño salto de aproximadamente 12 metros, que se cree fue un lugar sagrado para las culturas milenarias que ocuparon la zona.

Figura 24

Foto San Isidro



NOTA: tomada de <http://cusme.co.uk/san-isidro-manabi-el-corazon-turistico-e-historico-del-ecuador/>

Su gastronomía es muy rica con la sazón propia del Ecuador y alguna que otra comida foránea, y se vende en varias partes del pueblo. Su gente destaca por ser muy amable y suele compartir los fines de semana en la cancha, donde juegan fútbol los más jóvenes del sector.

La agricultura también es uno de los grandes atractivos de San Isidro, con la siembra y cosecha de exquisitas frutas tropicales y vegetales. Además, el pueblo cuenta con una procesadora de alimentos lácteos y potabilizadora de agua de excelente calidad, además de un negocio de creación de productos de madera, y su cuerpo de bomberos.

San Isidro cuenta con el Museo “José García”, el cual fue construido y mantenido por el propio profesor José García, experto en historia y arqueología del Ecuador, y en especial, de esta parroquia. García, le contó al ingeniero Cusme que en este lugar posee una de las muestras arqueológicas más importantes del país, con artefactos de las culturas Bahía (la más rica del prehistórico latinoamericano) y Jama-Coaque, entre otras. (Cusme, 2022)

3.5.2. Cronograma ferias gastronómicas

Tabla 5

Localización de las 12 ferias

	<i>Lugar</i>	<i>Mes</i>												
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
1	Bahía de Caráquez, Pista de patinaje	X												
2	San Jacinto		X											
3	San Isidro, Parque central			X										
4	Bahía de Caráquez, Pista de patinaje				X									
5	San Jacinto					X								
6	San Isidro, Parque central						X							
7	Bahía de Caráquez, Pista de patinaje								X					
8	San Jacinto							X						
9	San Isidro, Parque central										X			
10	Bahía de Caráquez, Pista de patinaje									X				
11	San Jacinto											X		
12	San Isidro, Parque central												X	

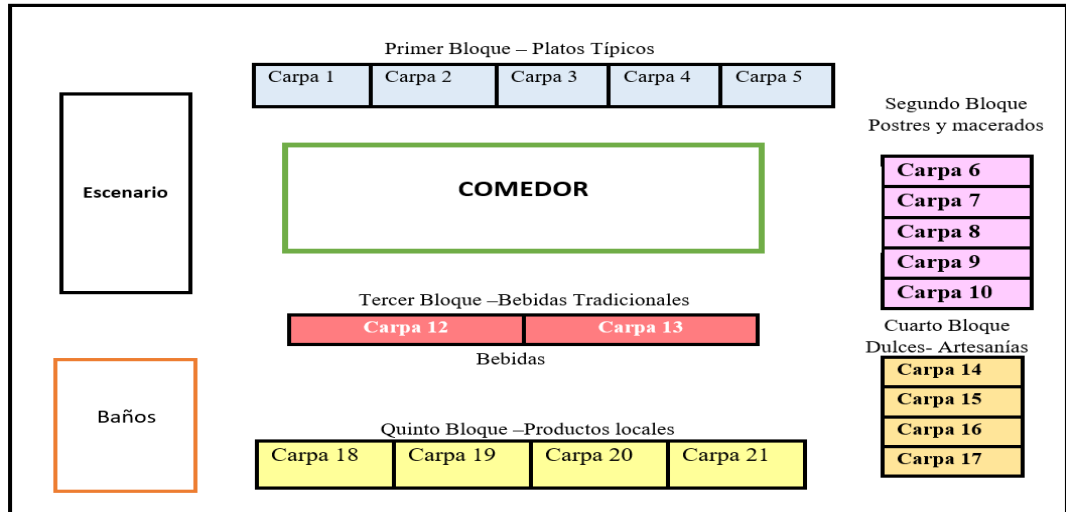
Elaborada por las autoras

3.5.3. Espacio destinado para la feria gastronómica

Se realizará la distribución de los espacios para los doce (12) ferias gastronómicas dentro del cantón sucre tal cual se detallan en el cronograma.

Las ferias se la realizarán en Bahía de Caráquez, San Jacinto y Bahía de Caráquez durante 12 meses, en la siguiente imagen se muestra la ubicación de cada carpa.

Figura 25
Distribución de stands de Feria



En el espacio establecido para realizar la feria se colocarán un total de 21 carpas: 5 carpas de 2x2m2 donde se exhibirán y se vendrán los platos típicos, 5 carpas de 2x2m2 para el segundo bloque destinado para los postres locales y los macerados a base de aguardiente, 2 carpas de 2x2m2 para el tercer bloque destinada para las bebidas tradicionales ancestrales, 4 carpas de 2x2m2 para el cuarto bloque donde se exhibirán los dulces y artesanía elaborados con productos y materiales locales. El área total de la feria es de 20 m por 22 m, el cual será replicado en cada una de los lugares de la misma forma, en lugares destinado por el municipio del cantón. Se destinará un área para el comedor y estará equipada con 5 mesas cada una y con 6 sillas de madera, así como 10 sillas adicionales para tener alrededor de la carpa de comida. El escenario estará equipado y destinado para la presentación musical de los artistas locales, así como rondas de amorfino y concurso del mejor plato manabita.

Carpa N°1,2,3,4,5 Platos Típico: Estará a cargo de dos personas por carpa donde expondrán diferentes elaboraciones de los Platos Típicos de la zona, usando los productos locales materiales ancestrales y técnicas de cocción propias de la zona, usando el fogón Manabita, se dará a conocer el proceso de preparación de cada plato, y serán puesto a la venta.

En la siguiente tabla se describen los integrantes que participaran en el bloque 1, Platos Típicos.

Tabla 6
Distribución Bloque 1

Carpas	Nº Personas	Integrantes
1	2	Asociación de mujeres de Bahía de Caráquez
2	2	Cocineros del Fogón Manabita de San Jacinto
3	2	Cocineros del Fogón Manabita de San Agustín Km20
4	2	Asociación de mujeres de San Isidro
5	2	Ganadores del premio ibercocina 2022 de Bahía de Caráquez

Carpa N°6,7,8,9,10 postres y macerado: Este bloque estará a cargo de dos personas por carpa donde expondrán diferentes elaboraciones de los postres como la natilla, torta de maní, torta de zapallo, torta de camote, mousse de zapallo, entre otras variedades, así como los macerados a bases de caña de azúcar (currincho) de grosella, maracuyá, higo, ovo dulce, cacao, maní, entre otros, que harán una visita placentera, se dará a conocer el proceso de preparación de cada postre y macerados y serán puesto a la venta.

En la siguiente tabla se describen los integrantes que participaran en el bloque 2, postres y macerado.

Tabla 7
Distribución Bloque 2

Carpas	Nº Personas	Integrantes
6	2	Asociación de mujeres de Bahía de Caráquez
7	2	Productores de macerados de Bahía de Caráquez
8	2	Asociación de repostería Bahía de Caráquez
9	2	Asociación de mujeres de San Isidro
10	2	Productores de macerados de San Isidro

Carpa N°12,13 Bebidas tradicionales. - Este bloque estará a cargo de dos personas por carpa quienes demostraran sus habilidades y técnicas para preparar diferentes bebidas como chicha,

la bebida de limón con yerba luisa endulzada con panela, está bebida se prepara con la planta yerbaluisa se elabora por medio de una infusión donde se utilizan las hojas y nada más. En el proceso de preparación de esta bebida ancestral hay quienes le agregan un poco de endulzante, otra de las bebidas tradicionales que es consumía en Manabí es la preparada a base de maracuyá con una infusión de canela, así como una gran variedad de bebidas que se dará a conocer tanto su preparación y a la vez serán puesto a la venta.

En la siguiente tabla se describen los integrantes que participaran en el bloque 3, Bebidas tradicionales.

Tabla 8
Distribución Bloque 3

Carpas	Nº Personas	Integrantes
12	2	Asociación de mujeres de Bahía de Caráquez
13	2	Asociación de mujeres de San Isidro

Carpa N°14,15,16,17 Dulces y Artesanía. – El bloque n° 4 estará a cargo de dos personas por carpa donde expondrán diferentes variedades de dulces, así como también bocaditos de sal y de dulce, los mismos que serán puesto a la venta, así como también darán a conocer su proceso de preparación e información adicional durante las ferias.

Tabla 9
Distribución Bloque 4

Carpas	Nº Personas	Integrantes
14	2	Asociación de mujeres de Bahía de Caráquez
15	2	Asociación de dulce de San Isidro
16	2	Asociación de mujeres de San Clemente
17	2	Asociación de mujeres de San Jacinto

Carpa N°18,19,20,21 Productores Locales. – El bloque 5 estará a cargo de dos personas por carpa donde expondrán los diferentes productos, producidos y cosechados en el Cantón Sucre, estos productos serán puesto a la venta, así como también darán a conocer su de siembra y de cosecha, además estarán a disposición de las personas plantas para los usuarios y espectadores puedan adquirir las platas y semillas para evitar que las especies se extinga.

Tabla 10
Distribución Bloque 5

Carpas	Nº Personas	Integrantes
18	2	Asociación de agricultores de San Isidro
19	2	Asociación de agricultores de San Clemente
20	2	Asociación de agricultores de bahía de Caráquez
21	2	Asociación de agricultores de San Jacinto

3.5.3.1. Fecha y hora

La feria se debe llevar a acabo de acuerdo al cronograma de ferias, específicamente un fin de semana, que son los días de descanso de las personas que laboran, así como de la llegada de turistas a los diferentes lugares de la Manabí. En un horario de 09h00 a 17h00.

3.5.3.2. Servicios higiénicos

Para contribuir con el aseo de la isla se asignará a dos personas de la asociación de mujeres de San Isidro, San Clemente, San Jacinto y Bahía de Caráquez para la supervisión de los baños, así mismo tendrán la disposición y permiso de cobrar \$0,25 ctvs. de dólar por el uso de implementos de aseo personal lo que representara un ingreso adicional para la comuna.

3.5.3.3. Control de desechos

Un grupo de la asociación de agricultores de Bahía de Caráquez y de San Isidro serán designados para llevar el control y supervisión de los desechos, los mismos que deberán ser depositados en su respectivo tacho de basura. De igual forma las personas encargadas tendrán la autorización realizar el debido reciclaje.

3.5.3.4. Seguridad

Para el evento de las 12 ferias se pedirá la colaboración de la Policía Nacional para desplazar a seis miembros de su unidad hasta el punto de la feria y a la Alcaldía del Cantón Sucre con la colaboración de 4 policías municipales, mediante oficio previo a la realización de la feria, para así brindar seguridad y control tanto a los turistas como a los integrantes que hacen parte del funcionamiento del evento.

3.5.4. *Actividades realizadas en la feria*

Previo:

- Reunir a las asociaciones y demás integrantes que estarán involucrados en las actividades de las ferias para definir quienes formarán parte del comité organizador y a su vez designar quienes serán participes de la feria.
- Obtener el permiso y consentimiento por del Gad de Sucre para prestar cada espacio tal cual se lo menciona en el cronograma.
- Se pedirá el apoyo del Gobierno Provincial de Manabí, para la logística, materiales y equipos de montaje de la feria, así como el equipo y amplificación de música para realizar los eventos en el escenario destinado para cada feria.
- Invitar a empresas públicas y privadas que mantengan relación con turismo y gastronomía para que sean parte del evento, con el apoyo del departamento de Turismo de la municipalidad del Cantón Sucre.
- Establecer los platos a elaborarse en la feria.
- organización de los stands.

Durante:

- Ubicación de la seguridad y las diferentes entidades quienes controlaran el evento.
- Montaje de la feria.
- Realizar una encuesta para evaluar la satisfacción de los visitantes a la feria y evaluación del mejor plato típico.
- Controlar los el uso y mantenimiento de los servicios higiénicos, así como el desecho de los desperdicios.

Posterior:

- El comité organizativo elaborará un informe económico por cada carpa, con la finalidad de ver los ingresos por cada carpa.

- Reunión con la asociación, el comité organizativo y los ministerios encargados para evaluar los resultados obtenidos, así como establecer parámetros para la próxima feria.

3.5.5. Canal de distribución.

El canal de distribución aplicado en la 12 feria gastronómica será en forma directa puesto que el servicio se dará internamente, donde los dueños de cada stand o carpas tendrán contacto directo con los consumidores sean estos los mismos habitantes o los visitantes que acuden a las ferias.

Los productos que se exhibirán y se venderán en la feria estarán dirigidos mayoritariamente a los turistas nacionales y extranjeros, con la finalidad de dar a conocer los productos e ingredientes locales, así como incentivar a la recuperación y uso de estos. Se creará un plan de divulgación mediante las operadoras turísticas que ofrecerán como novedad a los turistas la visita e ingreso a la feria, para esto se socializará con la asociación de hoteleros del cantón para que dentro de sus paquetes se incluya la visita a las ferias a realizarse.

3.5.6. Marca

Este logo representa el valor cultural que tiene la comida manabita, el planeta con los árboles, destacan el origen de los productos y la pureza que entregan ellos, las manos. Este representan el ahínco por el rescate de la cultura, por eso su slogan es RECUPERANDO IDENTIDAD.

Figura 26
Logo de la Marca



3.5.7. Target

- Edad: entre 18 a 80 años.
- Clase social: Baja- Media Alta
- Motivación: Degustar la gastronomía del Cantón Sucre, además de conocer la preparación y técnicas ancestrales utilizadas en cada elaboración de platos.

3.5.8. Promoción

Para captar a los clientes objetivos, en articulación con el Gobierno Provincial de Manabí a través del departamento de Comunicación y el GAD de Sucre a través del departamento de Turismo se difundirá la realización de la feria gastronómica para de esa manera dar a conocer el evento.

Para fidelizar a los clientes para una futura feria se realizarán concursos para brindar talleres y shows de cocina en vivo, competencias culinarias y exhibición comercial. Estas actividades permitirán promocionar la gastronomía del Cantón Sucre.

a) Promocionar las ferias gastronómicas por medio de la publicidad Táctica:

Se realizará publicidad por redes sociales Responsable: La campaña publicitaria para la feria se la realizará a nivel nacional. Dicha publicidad será publicada en la página del Gobierno Provincial de Manabí y en sus espacios de televisión nacional, de igual manera se usarán redes sociales ya que para darse a conocer en el mercado en la actualidad el uso de la tecnología y análisis de datos por los especialistas en marketing digital, dan paso a una forma más efectiva de conseguir clientes a un menor costo de adquisición de clientes, con el uso de plataformas digitales.

Las plataformas digitales que se utilizarán son: motores de búsqueda (Google o Bing), el sitio web, su app, redes sociales como: Facebook, Instagram, Twitter y TikTok. En motores de búsqueda puede usar SEO, SEM, Google Ads. Los anuncios serán de texto, imágenes, videos (YouTube), animaciones o una combinación de ellos.

b) Material POP

Táctica 1: Se obsequiará recuerdos por lo que el comité se encargará de gestionar la compra de semilla de maní y de tomatillo para obsequiar en la feria gastronómica, esta semilla será financiada por el Gobierno Provincial Manabí.

Táctica 2: Ofrecer pequeñas porciones de comida durante la feria gastronómica para motivar el consumo de los diferentes platos, con el fin de hacer sentir al turista gustoso por la visita, el financiamiento para las degustaciones será financiadas por los participantes.

3.5.9. Precios

El precio de cada producto exhibido durante la feria se estipula de acuerdo a los costos de inversión, costos de operación de la materia prima, así como las proyecciones de venta. Por ende, los precios promedios a estimarse por cada producto se han considerado de ferias realizadas anteriormente en sectores cercanos, es decir las ferias realizadas en la zona norte de Manabí.

Tabla 11
Precios al público

Producto	Precios
Corviches montados	\$ 0,50
Tortilla de maíz	\$ 0,50
Tortilla de yuca	\$ 0,50
Hayacas	\$ 1,00
Tonga	\$ 5,00
Viche	\$ 5,00
Seco de gallina	\$ 5,00
Pasteles porción	\$ 1,00
Bebidas	\$ 1,00
Macerados shot	\$ 1,00

3.6. Presupuesto del Plan de Difusión y comercialización.

A continuación, se detalla el presupuesto que se requerirá por cada una de las ferias, la fuente de financiamiento que cubrirá este rubro será por parte del Gad Sucre y el Gobierno Provincial de Manabí, ambas instituciones promueven la comercialización del patrimonio gastronómico de Manabí.

Tabla 12
Presupuesto

Cantidad	Detalle	Costo Unitario	Total	Fuente de Financiamiento
21	Alquiler Carpas	\$ 5,00	\$ 105,00	GAD SUCRE
5	Alquiler mesas	\$ 2,00	\$ 10,00	GAD SUCRE
40	Alquiler sillas	\$ 0,50	\$ 20,00	GAD SUCRE
1	Cabina higiénicas	\$ 150,00	\$ 150,00	GAD SUCRE
12	Tachos para desechos	\$ 15,00	\$ 180,00	GMP
200	Platos varios de mate	\$ 1,00	\$ 200,00	GPM
1	Contratación Dj	\$ 200,00	\$ 200,00	GPM
1	Animador	\$ 200,00	\$ 200,00	GPM
1	Trasporte	\$ 200,00	\$ 200,00	GPM
1	Publicidad	\$ 500,00	\$ 500,00	GPM
200	semillas de maní	\$ 0,25	\$ 50,00	GMP

200	semillas de tomatillo	\$ 0,25	\$ 50,00	GPM
1	Varios	\$ 500,00	\$ 500,00	GMP
Total			\$ 2.365,00	

Conclusiones

- El cantón Sucre es un lugar turístico por excelencia que se ha visto afectado por diversos factores. El objetivo de la realización de la feria gastronómica es aprovechar la rica gastronomía que es uno de los puntales fundamental de la actividad turística mejorando la afluencia y contribuyendo con el desarrollo económico.
- Un punto focal en poner en marcha la recuperación del patrimonio gastronómico del cantón es involucrar a todos los actores que intervienen en la cadena productiva que finalmente se transforma en los platos típicos, los bocadillos y todo lo que representa la gastronomía de este lugar.
- Es importante determinar que esta zona es un lugar muy productivo por su parte agrícola y por su enorme potencial turístico que tiene, ya que sus diferentes parroquias y localidades, tienen diversos lugares para practicar deportes de playa y muchas otras actividades, esto se fomenta con la prestación de un servicio gastronómico Premium, obviamente abanderado con todos los platos que hacen parte de la cultura ancestral.
- Es necesario que la ciudadanía se sienta identificada con la cultura conjuntamente de su gastronomía para que pueda ser representada de forma tangible por los ciudadanos, es por tal razón que este proyecto busca sensibilizar a los pobladores con la finalidad de que el consumir sus productos y su cultura los presente en la palestra del país para de esta forma masificar la participación turística.

Recomendaciones

Se recomienda Difundir los resultados y coordinar con los ministerios encargados del área recreativa la realización de este tipo de eventos para ayudar con el turismo de la zona. De tal forma que esta actividad tenga un espacio en calendario anual, para que finalmente se transforme en un festival de Comida típica o socialización del patrimonio gastronómico.

Ampliar este proyecto a todas las zonas del cantón Sucre de esta forma integrar de forma recurrente a todos los moradores del cantón tanto a productores, comerciantes a cocineros a puntos de ventas y a la comunidad en general.

Se recomienda tomar en cuenta el presente trabajo de titulación y expandir esta misma idea a todos los cantones de la zona Norte de Manabí, y si es posible a todos los cantones de la provincia para realizar una mancomunidad que cuente con la colaboración de muchos actores y que se realice en escalas mucho mayor.

Bibliografía

- Acerenza, M. (2006). *Conceptualización origen y evolución del turismo*. México : Ed Trillas .
- Arévalo, J. (2004). La tradición, el patrimonio y la identidad. *Revista de estudios extremeños*, , 60(3), 925-956.
- Asamblea Nacioanal de la República del Ecuador . (2016). *Registro Oficial Suplemento 913 de 30-dic.-2016*. Quito: Editora Nacional.
- Baquerizo, P. (5 de Mayo de 2022). *Mundo Diners*. Obtenido de <https://revistamundodiners.com/mundo-diners-plus/patricia-sancocho/>
- Biler-Reyes, S., Biler-Franco, L., Córdova-Bíler, E., & Mendoza-Balcázar, J. (2021). Costos De La Empresa Gastronomica Relacionados Con El Turismo En La Provincia De Manabí, Ecuador. *Dominio de las Ciencias*, 7(4), 1110-1127.
- Bullón, R. (1996). *Planificación del espacio turístico*. México: Ed Trillas.
- Cárdenas, F. (2001). *Comercialización del turismo. Determinación y Análisis del Mercado*. México: 3ra. ed. Editorial Trillas.
- Cevallos Veintimilla , A., Polo Luna , E., Salgado Chasipanta , D., & Orbea Vergara, M. (2017). *Métodos Y Técnica de Investigación* . Guayaquil-Ecuador : Ediciones Grupo Compás.
- Constitución de la República del Ecuador. (2008). *Art. 21 de Constitución Ecuatoriana*. Quito: Decreto Ejecutivo, Registro Oficial 449.
- Coque Arboleda, M. (2013). La gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural del cantón ambato provincia de tungurahua. *repositorio.uta.edu.ec*.
- Cusme, U. (15 de mayo de 2022). Obtenido de San Isidro, Manabí: El corazón turístico e histórico del Ecuador: <http://cusme.co.uk/san-isidro-manabi-el-corazon-turistico-e-historico-del-ecuador/>
- Díaz Carrión , I. (2012). *Turismo de aventura y participación de las mujeres en Jalcomulco* . Mexico.
- Fernández , L., Rodríguez, Z., Pozo, J., & Espinoza, J. (2016). Estrategias para el Fortalecimiento del Turismo Gastronómico en el Cantón Pastaza, Ecuador. *Revista Amazónica Ciencia y Tecnología*, Vol. 5, Nº. 2, págs. 118-136.
- Francés, A. (2003). *Turismo: competitividad y estrategia: Planes de desarrollo de destinos turísticos con el Cuadro de Mando Integral*. Carácas: Ediciones IESA.
- Galán, C. (2014). La evaluación formativa y compartida en educación superior. *Universidad de Valladolid* , 360.

- Gay, R. (1996). *Educational Research*. Neu Jersey. Estados Unidos: Prentice Hall Inc.
- Giménez, G. (2007). *Estudios sobre la cultura y las identidades sociales (Vol.18)*. México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.
- González, J. (1888). *La Tradición Nacional*. Buenos Aires : Lajouane.
- Héroes del Turismo. (15 de Agosto de 2022). *San Jacinto Manabí*. Obtenido de Go Raymi: <https://www.goraymi.com/es-ec/manabi/sucre/playas/playa-san-jacinto-manabi-a6arze61v>
- Leiper, N. (1990). Tourist attraction systems. *Annals of tourism research*. *Annals of tourism research*, 17(3), 367-384.
- López , T., & Sanchez , S. (2012). La gastronomía como motivación para viajar. Un estudio sobre el turismo culinario en Córdoba. *PASOS. Revista de turismo y patrimonio cultural*, 10(5), 575-584.
- Márquez Da Silva , S., Janz, L., Campos , J., & Da Juliana, F. (2021). Caminhos do Agroturismo: novos rumos com o capital social e possibilidades na Amazônia Legal. *Revista Turismo & Cidades*, 10-34.
- Maya, E. (2014). *Métodos y técnicas de investigación*. México : librosoa.unam.mx.
- MINTUR. (2017). *La gastronomía ecuatoriana al alcance de todos*. Quito: Ministerio de Turismo, 13.
- Molina. (2000). *Conceptualización del turismo*. México: Editorila Limusa.
- Molina, S. (2004). *Pós-turismo: novas tecnologias e novos comportamentos sociais Um outro turismo é possível*. São Paulo:: Contexto.
- Monroy de Sada, P. (2007). *Introducción a la Historia de la Gastronomía*.
- Montenegro. (2017). *Cocina Tradicional Ecuatoriana*. . *Universidad San Francisco de Quito*, 1.
- Moreira , P., & López , L. (2015). El turismo como núcleo de estudio interdisciplinario:[Re] construcción de los procedimientos y adecuaciones metodológicas. *Estudios y perspectivas en turismo*, 24(3), 450-469.
- Morillo Moreno , M. (2011). Turismo y producto turístico. Evolución, conceptos, componentes y clasificación. *Visión gerencial*, (1), 135-158.
- Nieto, E. (2018). Tipos de Investigación. *Universidad Santo Domingo de Guzmán*.
- Ochoa, K., & Santamaría, A. (2012). Cultura Gastronómica. *Gastronomía y Turismo*, 151-234.
- OMT. (2008). *UNWTO*. Obtenido de <https://www.unwto.org/es/glosario-terminos-turisticos>

- Pujol, M. (2021). ¿Cómo comunicamos el nuevo modelo turístico? *COMEIN: Revista de los Estudios de Ciencias de la Información y de la Comunicación.*, (115), 3.
- Ramírez , C. (2006). *Marketing turístico* . México : Editorial Trillas.
- Romo, H. (1998). La metodología de la encuesta. JG Cáceres, Técnicas de investigación en sociedad . *Cultura y Comunicación*, 33-74.
- Slow Food. (5 de mayo de 2022). <https://www.slowfood.com/es/>. Obtenido de Verfügbar unter <https://www.slowfood.com/sloueuropa/en/progetti/european-schools-for-healthy-food-2/>[Abgerufen am 18.09. 19].: <https://www.slowfood.com/es/>
- Varcácel, D., & Venegas, A. (2015). La comida típica dentro de la internacionalización de la oferta gastronómica en Bogotá. *urismo y Sociedad*, 16, 187-198.
- Vásconez, D. (2015). Modelo de negocios para el turismo gastronómico en el Ecuador. *Repositorio Digital USFQ*.
- Vivanco, F. (2021). Turismo Gastronómico. *Revista Ciencias Turísticas* Vol, 4, 3-5. *UIDE*, Vol, 4, 3-5.
- Weiler, B., & Hall, C. (1992). *Special interest tourism*. New South Wales: Belhaven Press.

Apéndices

Apéndice A

Encuesta

15/9/22, 23:57 Propuesta de difusión y comercialización del patrimonio gastronómico del cantón Sucre de la provincia de Manabí

Propuesta de difusión y comercialización del patrimonio gastronómico del cantón Sucre de la provincia de Manabí

***Obligatorio**

1. 1.-¿Cuál es su género? *

Marca solo un óvalo.

Masculino

Femenino

Prefiero no decir

Otros

2. 2.- ¿Cuál es su rango de edad? *

Marca solo un óvalo.

De 20-30 años

De 31-40 años

De 41-50 años

De 51-60 años

De 61 años en adelante

3. 3.- ¿Cuál es tu estado civil actual? *

Marca solo un óvalo.

Casado/a

Viudo/a

Divorciado/a

Separado/a

Soltero

<https://docs.google.com/forms/d/1u0REuZE2PWG0Ehjq03onFnQzc-GanCm1CuLJG7KY/edit> 1/4

4. 4.- ¿ En que Parroquia del Cantón Sucre vives actualmente? *

Marca solo un óvalo.

- Bahía de Caráquez
- San Isidro
- Leónidas Plaza
- San Clemente
- San Jacinto
- Charapoto
- Otras

5. 5.-¿Cual de las siguientes Categorías describen mejor su situación laboral? *

Marca solo un óvalo.

- Empleado/a
- Desempleado/a, buscando trabajo
- Jubilado/a
- Con discapacidad, no puedo trabajar

6. 6.-¿Conoce usted el termino Patrimonio Gastronómico? *

Marca solo un óvalo.

- No
- Casi nada
- Poco
- Tal vez
- Si

7. 7.- ¿Considera usted que la gastronomía típica cuyos elementos principales son los ingredientes de la zona, se debería considerar como patrimonio alimentario? *

Marca solo un óvalo.

- Indeciso
 De acuerdo
 Totalmente de acuerdo

8. 8.- ¿Realizaría usted una visita gastronómica para probar platos que tengan como base ingredientes tradicionales de la zona? *

Marca solo un óvalo.

- Tal vez
 Probablemente
 Por supuesto que sí

9. 9.- ¿Considera que generar una ruta gastronómica en base a los platos típicos de la zona aporte al crecimiento o reactivación del turismo en el cantón Sucre? *

Marca solo un óvalo.

- Tal vez
 Probablemente
 Por supuesto que sí

10. 10.-¿Con que frecuencia visitaría una feria Gastronómica en el Cantón Sucre? *

Marca solo un óvalo.


- Una vez cada año
- Dos veces por año
- una vez cada tres meses
- una vez al mes
- una vez a la semana

Este contenido no ha sido creado ni aprobado por Google.

Google Formularios

Apéndice B

Ficha de inventario gastronómico: platos locales

FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS									
Datos generales									
Encuestador	Melina Pincay, Adriana Montalvo				Cod. Ficha	A001	Fecha	1/08/22	
Provincia	Manabí				Cantón	Sucre	Parroquia	Bahía de Caráquez	
1. Descripción del plato									
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)									
1.1.1 Denominación		Tonga			1.1.2 Variación de denominación				
1.1.3 Categoría		1.1.4 Reconocimiento cultural			1.1.5 Procedencia de la receta	1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes		1.1.7 Temporalidad	
Alimento	X	Plenamente aceptado		X	Familiar (de antepasados)	Naturales	X	Regular	X
Bebida		Reconocido minoritariamente por la comunidad			Social / vecinal	Procesados o en conserva			
Repostería		Reconocido mayoritariamente por la comunidad			De otras comarcas	Originales del lugar	X	Temporal	
		En peligro de desaparición			Nacional	De otros lugares del país			
1.2 Factores de elaboración y nutricionales					De países vecinos	Importado países		Especial	
1.2.1 Nivel de dificultad elaboración				1.2.2 Valor Nutricional de su consumo		2. Recetario			
Muy bajo		Medio		Alto		2.1 Número de porciones	4 porciones		
Bajo		Alto		Medio	X	2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:			
Regular	X	Muy Alto		Bajo		Ingredientes: 4 Unidades Hoja De plátano bien limpias, 2 Tazas Arroz, 2 Cucharadas Aceite de achiote 1 Rama Cebolla Larga picada finamente, 2 Unidades Maduro frito, 3/4 Taza Maní, 5 Cucharadas Agua 1 Cucharada Aceite de achiote, 1 Unidad Ajo, 2 tasa Caldo de gallina Criollita 1 Cucharada Cilantro 4 presas de pollo preparado, para el armado de la tonga.			
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos				45		Preparación: Para el arroz: Sofríe la cebolla larga picada en 2 cucharadas de aceite de achiote y 1 tasa de caldo de gallina criolla. Añade 4 tazas de agua, una vez hirviendo añade el arroz. Deja cocinar hasta que esté suave.			
									

3. Difusión					4. Comercialización						
3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de transmisión		3.4 Uso comunal de la expresión		4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización	
Mercado Local		Mercado turístico		Familiar		- Forma parte de la dieta regular de los locales - Mayor consumo en festividades religiosas	Mercado Local		Restauración de la zona		X
Mercado Nacional	X	Prensa local y nacional	X	Boca a boca	X		Mercado Nacional		Puestos pequeños y carretas de comida		X
Mercado Regional		Boca a boca (vía cultura)	X	Educación			Mercado Regional	X	Mercado local		
Mercado Internacional	X	Festival o festividad	X	Prensa escrita y libros de cocina	X		Mercado Internacional		Festival o festividad		X
				TV y radio							
5. Fuentes de Información							6. Observaciones				
Primarias: - Entrevista personal: Valentina Álvarez (Chef Escuela Iche) Secundarias: - https://www.turismo.gob.ec/enamorate-de-manabi-con-el-festival-de-la-tonga-y-sus-atractivos-turisticos/ visita realizada el 30 de julio 2022							El festival de la Tonga manabita más grande del mundo, plato que identifica a la identidad del agricultor de esta provincia, que se degusta durante las arduas jornadas de trabajo en el campo				


FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS											
Datos generales											
Encuestador		Melina Pincay, Adriana Montalvo			Cod. Ficha		A002		Fecha		1/08/22
Provincia		Manabí			Cantón		Sucre		Parroquia		Bahía de Caráquez
1. Descripción del plato											
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)											
1.1.1 Denominación		Viche				1.1.2 Variación de denominación					
1.1.3 Categoría		1.1.4 Reconocimiento cultural			1.1.5 Procedencia de la receta		1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes		1.1.7 Temporalidad		
Alimento	X	Plenamente aceptado		X	Familiar (de antepasados)		Naturales	X	Regular	X	
Bebida		Reconocido minoritariamente por la comunidad				Social / vecinal		Procesados o en conserva			
Repostería		Reconocido mayoritariamente por la comunidad				De otras comarcas		Originales del lugar	X	Temporal	
		En peligro de desaparición				Nacional	X	De otros lugares del país			
1.2 Factores de elaboración y nutricionales						De países vecinos		Importado países		Especial	
1.2.1 Nivel de dificultad elaboración				1.2.2 Valor Nutricional de su consumo		2. Recetario					
Muy bajo		Medio		Alto		2.1 Número de porciones		6 porciones			
Bajo		Alto		Medio	X	2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:					
Regular	X	Muy Alto		Bajo		Ingredientes: 2 libras de filetes de pescado blanco corvina, merluza, bacalao, tilapia, etc, cortados en pedazos medianos, 2 cucharadas de mantequilla o aceite, 2 tazas de cebolla colorada picadita 6 dientes de ajo machacados, 1 pimiento rojo o verde picado en cuadritos, 1 cucharada de orégano seco, ½ cucharada de comino molido, 1 cucharadita de achiote molido, 2 cucharadas de mantequilla de maní sin azúcar, 1 ½ libras de yuca fresca o congelada, pelada y cortada en pedazos pequeños, 2 plátanos maduros pelados y cortados en rodajas, 2 choclos cortados en rodajas, 2 cucharadas de cilantro o perejil picadito					
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos				45							



Sal y pimienta al gusto.

Preparación: Para el arroz: Caliente las restantes 2 cucharadas de aceite en una olla o cacerola de buen tamaño; agregue la cebolla picada, el ajo, el pimienta, achiote, comino, orégano y sal, cocine a fuego lento hasta que las cebollas estén suaves, aproximadamente unos 10 minutos. Añada el caldo de pescado y maní, hágalo hervir a fuego lento. Agregue las rodajas de cholo y los pedazos de yuca, cocine a fuego lento hasta que las yucas estén tiernas, aproximadamente durante 35 a 40 minutos. Agregue las rodajas de plátano maduro y los pedazos de pescado, cocine a fuego lento hasta que el pescado este cocinado, entre 8 a 10 minutos. Espolvoree la sopa con el cilantro o perejil picado y sirva caliente con las rodajas de limón y un buen aji.

3. Difusión						4. Comercialización			
						4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización	
3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de trasmisión		3.4 Uso comunal de la expresión			
Mercado Local		Mercado turístico		Familiar		- Forma parte del almuerzo de lo manabitas	Mercado Local	Restauración de la zona	X
Mercado Nacional	X	Prensa local y nacional	X	Boca a boca	X		Mercado Nacional	Puestos pequeños y carretas de comida	X
Mercado Regional		Boca a boca (vía cultura)	X	Educación			Mercado Regional	X Mercado local	
Mercado Internacional	X	Festival o festividad	X	Prensa escrita y libros de cocina	X		Mercado Internacional	Festival o festividad	X
				TV y radio					
5. Fuentes de Información							6. Observaciones		
Primarias: - Entrevista personal: Adriana Plaza (Cocinera tradicional) Secundarias: - https://www.elcomercio.com/actualidad/ecuador/viche-semana-santa-interculturalidad-manabi.html , visita realizada el 30 de julio 2022							El viche se ha popularizado de tal manera que en los restaurantes y sitios de venta de comida en Manabí se ofrece como parte de los almuerzos o simplemente como plato especial.		

FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS											
Datos generales											
Encuestador		Melina Pincay, Adriana Montalvo			Cod. Ficha		A003		Fecha	2/08/22	
Provincia		Manabí			Cantón		Sucre		Parroquia	Leónidas plaza	
1. Descripción del plato											
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)											
1.1.1 Denominación		Tortilla de Maíz			1.1.2 Variación de denominación						
1.1.3 Categoría		1.1.4 Reconocimiento cultural			1.1.5 Procedencia de la receta		1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes		1.1.7 Temporalidad		
Alimento	X	Plenamente aceptado		X	Familiar (de antepasados)		Naturales	X	Regular		
Bebida		Reconocido minoritariamente por la comunidad				Social / vecinal		Procesados o en conserva			
Repostería		Reconocido mayoritariamente por la comunidad		X	De otras comarcas		Originales del lugar	X	Temporal		
		En peligro de desaparición				Nacional	X	De otros lugares del país			
1.2 Factores de elaboración y nutricionales					De países vecinos		Importado países		Especial		
1.2.1 Nivel de dificultad elaboración				1.2.2 Valor Nutricional de su consumo		2. Recetario					
Muy bajo			Medio		Alto		2.1 Número de porciones		6 porciones		
Bajo			Alto	X	Medio	X	2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:				
Regular			Muy Alto		Bajo		Ingredientes: 4 tazas de harina de maíz amarillo, hecha en casa con 2 libras (1kg) de granos de maíz, 1 1/2 taza de leche entera, 3 cucharadas de mantequilla, 2 huevos, 1 cucharada de manteca de cerdo, queso criollo semiduro, Sal				
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos					60		<p>Preparación: Moler finamente los granos de maíz en un molino para obtener la harina de maíz. Luego cernirla. Recuerda que solo necesitaremos 4 tazas de la harina que obtengas de moler los granos de maíz.</p> <p>Poner las 4 tazas de harina de maíz en un recipiente y agregar los 4 huevos. Empieza a mezclar y masar agregando poco a poco la leche. Agregar la mantequilla y la manteca de cerdo y mezclar bien.</p> <p>Agregar sal al gusto tomando en cuenta que tanta sal tiene el queso. Amasar la mezcla, desmenuzar el queso. Hacer las tortillas rellenándolas de queso. Puedes hacerlas del tamaño que desees. Opcionalmente puedes rellenaslas de chicharrón, Precalentar el horno a temperatura media proximadamente a 150° C (302°F), colocamos las tortillas en una lata o molde previamente mantequillado o también puedes forrar la lata o molde con papel aluminio, Colocamos las tortillas al horno por unos 20 minutos, dependiendo del tamaño de las tortillas. Las tortillas deben retirarse del horno cuando estén un poco doradas y suaves. Si las dejas mucho tiempo en el horno se pondrán duras.</p> <p>Si tienes un horno de barro calentado con leña, el sabor de las tortillas será sensacional.</p>				
											

					Puedes servir las acompañadas de una taza de café en el desayuno o con una bebida fría en cualquier momento del día.				
3. Difusión					4. Comercialización				
					4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización		
3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de trasmisión		3.4 Uso comunal de la expresión			
Mercado Local		Mercado turístico		Familiar		- Forma parte de los desayunos y cenas de los Manabitas	Mercado Local	Restauración de la zona	X
Mercado Nacional	X	Prensa local y nacional	X	Boca a boca	X		Mercado Nacional	Puestos pequeños y carretas de comida	X
Mercado Regional		Boca a boca (vía cultura)	X	Educación		- Mayor producción en el invierno	Mercado Regional	Mercado local	
Mercado Internacional	X	Festival o festividad	X	Prensa escrita y libros de cocina	X		Mercado Internacional	Festival o festividad	X
				TV y radio					
5. Fuentes de Información						6. Observaciones			
Primarias: - Entrevista personal: Maria Andrade (Elabora y vende tortilla de maíz) Secundarias: - https://www.eldiario.ec/noticias-manabi-ecuador/282152-sabor-manabita-en-la-tortilla-de-maiz/ , visita realizada el 31 de julio 2022						Es rico en fibra, lo cual lo hace recomendable para los problemas intestinales. Es un cereal recomendado para las personas con alergia al gluten			

FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS										
Datos generales										
Encuestador		Melina Pincay, Adriana Montalvo			Cod. Ficha		A004		Fecha	2/08/22
Provincia		Manabí			Cantón		Sucre		Parroquia	Bahía de Caráquez
1. Descripción del plato										
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)										
1.1.1 Denominación		Tortilla de Yuca			1.1.2 Variación de denominación					
1.1.3 Categoría		1.1.4 Reconocimiento cultural			1.1.5 Procedencia de la receta		1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes		1.1.7 Temporalidad	
Alimento	X	Plenamente aceptado		X	Familiar (de antepasados)		Naturales	X	Regular	X
Bebida		Reconocido minoritariamente por la comunidad				Social / vecinal	Procesados o en conserva			
Repostería		Reconocido mayoritariamente por la comunidad		X	De otras comarcas		Originales del lugar	X	Temporal	
		En peligro de desaparición				Nacional	X	De otros lugares del país		
1.2 Factores de elaboración y nutricionales						De países vecinos		Importado países		Especial
1.2.1 Nivel de dificultad elaboración				1.2.2 Valor Nutricional de su consumo		2. Recetario				
Muy bajo		Medio		Alto		2.1 Número de porciones		10 porciones		
Bajo		Alto		X		Medio		X		
Regular		Muy Alto		Bajo		Ingredientes: 1 Libra de yuca rallada, 1 Huevo, 1 Cucharadita de sal (no colmada), Queso fresco o manaba (cantidad necesaria). Preparación: Se exprime un poquito la yuca para sacarle el exceso de líquido de almidón, con la yuca rallada se hacen bolitas como del tamaño de un huevo, en una olla de unos 30 cm. de diámetro se pone a hervir agua y cuando está en plena ebullición se tiran las bolitas y se las deja hervir por unos 4 o 5 minutos para que queden medio cocinadas (no totalmente y se las saca inmediatamente), en una bandeja se ponen las bolitas y se aplastan agregando una cucharadita de sal y el huevo. se				
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos				80						



integra bien toda la masa hasta que se vea uniforme, se hacen las tortillas o muchines rellenándolas con queso y se fríen, una vez listas con queso se les puede acompañar rociándoles miel de abeja

3. Difusión						4. Comercialización				
3.1 Alcance						4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización		
3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de transmisión		3.4 Uso comunal de la expresión		Mercado Local	Restauración de la zona	X		
Mercado Local		Mercado turístico		Familiar		Mercado Local				
Mercado Nacional	X	Prensa local y nacional	X	Boca a boca	X	- Forma parte de los desayunos y cenas de los Manabitas	Mercado Nacional	Puestos pequeños y carretas de comida	X	
Mercado Regional		Boca a boca (vía cultura)	X	Educación			Mercado Regional	X	Mercado local	
Mercado Internacional	X	Festival o festividad	X	Prensa escrita y libros de cocina	X		Mercado Internacional		Festival o festividad	X
				TV y radio						
5. Fuentes de Información						6. Observaciones				
Primarias: - Entrevista personal: Adriana Plaza (Cocinera tradicional) Secundarias: - https://elmercurio.com.ec/2021/05/21/tortilla-de-yuca-manaba/ , visita realizada el 1 de agosto 2022						Es rico en fibra, lo cual lo hace recomendable para los problemas intestinales. Es un cereal recomendado para las personas con alergia al gluten				

FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS											
Datos generales											
Encuestador		Melina Pincay, Adriana Montalvo			Cod. Ficha		A005		Fecha		2/08/22
Provincia		Manabí			Cantón		Sucre		Parroquia		Bahía de Caráquez
1. Descripción del plato											
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)											
1.1.1 Denominación		Corviche				1.1.2 Variación de denominación					
1.1.3 Categoría		1.1.4 Reconocimiento cultural			1.1.5 Procedencia de la receta		1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes		1.1.7 Temporalidad		
Alimento	X	Plenamente aceptado		X	Familiar (de antepasados)		Naturales	X	Regular	X	
Bebida		Reconocido minoritariamente por la comunidad				Social / vecinal		Procesados o en conserva			
Repostería		Reconocido mayoritariamente por la comunidad		X	De otras comarcas		Originales del lugar	X	Temporal		
		En peligro de desaparición				Nacional	X	De otros lugares del país			
1.2 Factores de elaboración y nutricionales						De países vecinos		Importado países		Especial	
1.2.1 Nivel de dificultad elaboración				1.2.2 Valor Nutricional de su consumo		2. Recetario					
Muy bajo		Medio		Alto		2.1 Número de porciones		10 porciones			
Bajo		Alto	X	Medio	X	2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:					
Regular		Muy Alto		Bajo		Ingredientes: Aceite o manteca con color achiote, ½ cebolla colorada picadita, ½ cebolla blanca picadita 2 pepas de ajo trituradas, 1 pimiento verde picadito, 1 taza de maní tostado y molido, 1 libra de pescado corvina, albacora o atún, picudo, en trozos, Culantro picadito al gusto, Comino molido al gusto Sal y pimienta al gusto, 4 plátanos verdes crudos, Ají y curtido para servir Preparación: Preparar un refrito con aceite o manteca, achiote, la cebolla, el ajo, el pimiento, el maní molido, y sal, guardar la mitad del refrito para la masa de plátano verde, Agregar los trozos					
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos				60							



de pescado, el cilantro, y comino al sartén junto al refrito restante, y cocinar bien, rallar los plátanos verdes crudos en un rallador muy fino, agregar la mitad del refrito, mezclar y amasar bien, Formar bolas ovaladas o alargadas con la masa de verde y rellenarlas con el condumio de pescado, Freír en aceite caliente hasta que estén doraditos, retirar y dejar escurrir la grasa, Servir los corviches calientes con curtido y salsa de ají

3. Difusión						4. Comercialización			
						4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización	
3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de trasmisión		3.4 Uso comunal de la expresión			
Mercado Local		Mercado turístico		Familiar		- Es usado para las entradas de las comidas manabita y para las cenas.	Mercado Local	Restauración de la zona	X
Mercado Nacional	X	Prensa local y nacional	X	Boca a boca	X		Mercado Nacional	Puestos pequeños y carretas de comida	X
Mercado Regional		Boca a boca (vía cultura)	X	Educación			Mercado Regional	X Mercado local	
Mercado Internacional	X	Festival o festividad	X	Prensa escrita y libros de cocina	X		Mercado Internacional	Festival o festividad	X
				TV y radio					
5. Fuentes de Información						6. Observaciones			
Primarias: - Entrevista personal: Juan Mendoza (Elabora y vende) Secundarias: - https://www.extra.ec/noticia/buena-vida/gastronomia/corviche-delicia-africana-adoptada-manabi-historia-receta-57372.html , visita realizada el 1 de agosto 2022						El corviche es tan campesino como las coplas montubias, se horneaba en fosas hechas en el suelo, embarnizadas con barro para luego ser consumido tras una larga jornada en el campo			



Presidencia
de la República
del Ecuador



Plan Nacional
de Ciencia, Tecnología,
Innovación y Saberes



SENESCYT
Secretaría Nacional de Educación Superior,
Ciencia, Tecnología e Innovación

DECLARACIÓN Y AUTORIZACIÓN

Nosotras: Pincay Chávez María Melina, con C.C: # **1309108932** y Montalvo Lema Adriana Belén con C.C:#**0930687983** autoras del trabajo de titulación: **Propuesta de difusión y comercialización del patrimonio gastronómico del cantón Sucre de la provincia de Manabí**, previo a la obtención del título de **INGENIERO/A EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS** en la Universidad Católica de Santiago de Guayaquil.

1.- Declaramos tener pleno conocimiento de la obligación que tienen las instituciones de educación superior, de conformidad con el Artículo 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior, de entregar a la SENESCYT en formato digital una copia del referido trabajo de titulación para que sea integrado al Sistema Nacional de Información de la Educación Superior del Ecuador para su difusión pública respetando los derechos de autor.

2.- Autorizamos a la SENESCYT a tener una copia del referido trabajo de titulación, con el propósito de generar un repositorio que democratice la información, respetando las políticas de propiedad intelectual vigentes.

Guayaquil, a los 19 del mes de septiembre del año 2022

Melina Pincay Oña

Adriana Montalvo Lema

f. _____
Nombre: **Pincay Chávez María Melina**
C.C: **1309108932**

f. _____
Nombre: **Montalvo Lema Adriana Belén**
C.C: **0930687983**



REPOSITORIO NACIONAL EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA

FICHA DE REGISTRO DE TESIS/TRABAJO DE TITULACIÓN

TEMA Y SUBTEMA:	Propuesta de difusión y comercialización del patrimonio gastronómico del cantón Sucre de la provincia de Manabí.		
AUTOR(ES)	Pincay Chávez María Melina y Montalvo Lema Adriana Belén		
REVISOR(ES)/TUTOR(ES)	Medina Crespo José Alberto		
INSTITUCIÓN:	Universidad Católica de Santiago de Guayaquil		
FACULTAD:	Facultad de Economía y Empresa		
CARRERA:	Carrera de Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras		
TITULO OBTENIDO:	Ingeniero/a en Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras		
FECHA DE PUBLICACIÓN:	19 de septiembre del 2022	No. DE PÁGINAS:	92
ÁREAS TEMÁTICAS:	Patrimonio, Gastronomía, Identidad		
PALABRAS CLAVE/ KEYWORDS:	Patrimonio, Gastronomía, Cultura, Turismo, Identidad, Ferias Gastronómicas		
RESUMEN:	<p>Este trabajo de titulación tiene como objetivo de difundir una propuesta donde se el patrimonio gastronómico del cantón tome un rol protagónico el cual recopile las costumbres, ingredientes, elementos y actores que conforman la producción gastronómica del Cantón Sucre, mediante una propuesta de difusión que busca el rescate del patrimonio gastronómico del Cantón, la propuesta consta de la realización de ferias gastronómicas donde se transmitan de forma viva todos los saberes, de una cultura gastronómica a la cual no se le ha dado el protagonismo adecuado, donde se compartirán, conocimientos, anécdotas, tradiciones y sobre todo camaradería. Conjunto a esto se realizó una investigación de mercado para conocer las preferencias que la ciudadanía tiene, de igual forma determinar si la ciudadanía se identifica con el gran patrimonio que existe en la gastronomía sucrense y manabita</p> <p>Este proyecto está dirigido de forma específica, a productores, a comerciantes, a cocineros y cocineras, a restaurantes y a todos los actores que forman parte de la cadena productiva del turismo gastronómico del cantón Sucre.</p>		
ADJUNTO PDF:	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
CONTACTO CON AUTOR/ES:	Teléfonos: 0988736017 - 0996671708	E-mail: melina_pincay92@hotmail.com/ Adriana.montalvo@cu.ucsg.edu.ec	
CONTACTO CON LA INSTITUCIÓN	Nombre: Knezevich Pilay Teresa Susana		
	Teléfono: +593-4-2206950 ext. 5049		
	E-mail: teresa.knezevich@cu.ucsg.edu.ec		
SECCIÓN PARA USO DE BIBLIOTECA			
Nº. DE REGISTRO (en base a datos):			
Nº. DE CLASIFICACIÓN:			
DIRECCIÓN URL (tesis en la web):			