



República del Ecuador
Universidad Tecnológica Empresarial de Guayaquil
Facultad de Postgrado e Investigación

Tesis en opción al título de Magíster en:
Gestión de Empresas Turísticas

Tema de Tesis:
La Gastronomía Ancestral y el Desarrollo Turístico Sostenible en el Área
Urbana del Cantón Jipijapa, Provincia Manabí

Autora:
Ing. Martha Susana Choez Pesantes

Director de Tesis:
Luis Carlos Mussó Mujica, Msc.

Marzo - 2021
Guayaquil – Ecuador

DECLARACIÓN EXPRESA

“La responsabilidad del contenido de esta tesis de Maestría me corresponde exclusivamente, y el patrimonio intelectual de la misma a la UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EMPRESARIAL DE GUAYAQUIL – UTEG”

Ing. Martha Susana Chóez Pesantes

CI. 1310363286

DEDICATORIA

Mi trabajo de titulación y mi esfuerzo que he puesto, está dedicado a Dios, a mis padres, hermanos y en especial a mi hijo y a mi pequeña María Cristina. A Dios por su guía infinita de estar en momentos muy difíciles conmigo por ser esa fuerza interior que me permitió seguir, a mis familias que son el pilar fundamental en mis logros y con mucho cariño a mi hijo Lev Cobeña Chóez, ese ser que a pesar de muchas adversidades estaba siempre ahí con lágrimas cada vez que me ausentaba pero era mi lucha constante para lograr mi meta, y aquellas personas especiales que estuvieron siempre brindándome su apoyo económico y motivación de manera desinteresada. Con infinito amor dedico mi trabajo de titulación a ellos que fueron y serán parte de mi fortalecimiento personal y profesional.

Martha Susana Choez Pesantes

AGRADECIMIENTO

Mi agradecimiento a la Universidad Tecnológica Empresarial de Guayaquil, a la facultad de posgrado y a su cuerpo de catedráticos de la maestría en Gestión de Empresas Turísticas, por abrirme las puertas a esta nueva historia de mi vida para poder continuar con el fortalecimiento de enriquecer mis conocimientos a través de sus orientaciones, que me están permitiendo cumplir con una meta más para mi crecimiento personal y profesional.

De igual manera a quienes con su aporte en el conocimiento sobre mi tema de investigación me brindaron ese apoyo que es fundamental para el desarrollo de mi trabajo de titulación, y en especial a todas aquellas personas que de una u otra forma estuvieron conmigo en momentos muy difíciles, por su motivación, apoyo moral y por sus orientaciones en mi trabajo de tesis, mis más sinceros agradecimientos a Dios sobre todas las cosas.

Martha Susana Choez Pesantes.

RESUMEN

La presente investigación tiene la finalidad de proponer estrategias de sostenibilidad direccionados a los emprendimientos gastronómicos como alternativa de desarrollo turístico sostenible del área urbana del Cantón Jipijapa, Provincia de Manabí. La desorganización ha generado que los emprendimientos dedicados a esta actividad gastronómica se realicen de manera formal e informal, provocando el decrecimiento del posicionamiento de la gastronomía local, así como el desinterés por otros recursos naturales y culturales que son parte del potencial turístico que tiene el cantón Jipijapa. En concordancia se realizó un diagnóstico de orden descriptivo para determinar cuáles son las causas que limitan el posicionamiento de la gastronomía y su establecimientos, para el cual se elaboró un instrumento para la observación de campo donde se empleó herramientas para la realización de la encuesta dirigidas a los emprendimientos gastronómicos formales e informales y a turistas, la entrevista a 3 representantes en el área turística, bajo un gastronomía. Con base a los resultados obtenidos de los emprendimientos gastronómicos, turista e informantes claves, se determinaron los impactos positivos y ofertante, beneficiando de manera directa e indirecta a la localidad. Finalmente se concluye que proponer estrategias de sostenibilidad es una alternativa viable para contribuir al desarrollo del turismo sostenible del cantón Jipijapa.

Palabras Clave: gastronomía ancestral, turismo sostenible, emprendimientos gastronómicos, servicio al cliente, Jipijapa.

ABSTRACT

The purpose of this research is to propose sustainability strategies aimed at gastronomic enterprises as an alternative for sustainable tourism development in the urban area of Jipijapa Canton, Province of Manabi. Disorganization has generated that the enterprises dedicated to this gastronomic activity are carried out in a formal and informal way, causing a decrease in the positioning of local gastronomy, as well as a lack of interest in other natural and cultural resources that are part of the tourist potential of the canton of Jipijapa. Accordingly, a descriptive diagnosis was carried out to determine the causes that limit the positioning of gastronomy and its contribution to the development of sustainable tourism, taking into consideration the current conditions of the local gastronomic activity as well as the infrastructure and equipment of the establishments, For this purpose, an instrument was developed for field observation using tools for conducting a survey directed at formal and informal gastronomic enterprises and tourists, and an interview with 3 representatives in the tourism area, under Based on the results obtained from the gastronomic enterprises, tourists and key informants, the positive and negative impacts of the gastronomic activity were determined, in order to propose sustainability strategies to strengthen the gastronomic positioning of the offering product, directly and indirectly benefiting the locality. Finally, it is concluded that proposing sustainability strategies is a viable alternative to contribute to the development of sustainable tourism in the canton of Jipijapa.

Key words: ancestral gastronomy, sustainable tourism, gastronomic enterprises, customer service, Jipijapa

ÍNDICE GENERAL

INTRODUCCIÓN	1
CAPÍTULO I. MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL	4
1.1. Antecedentes de la investigación	4
1.2. Planteamiento de la investigación	6
1.2.3 Sistematización del problema de investigación	7
1.3. Objetivos de la investigación	8
1.3.1. Objetivo general	8
1.3.2. Objetivos específicos.....	9
1.4. Justificación de la investigación	9
1.5. Marco teórico.....	11
1.5.1. Gastronomía.....	11
1.5.1.2. Ancestral	12
1.5.1.3. Gastronomía ancestral	12
Identidad cultural del patrimonio gastronómico	13
Historia de la gastronomía en el cantón Jipijapa	14
1.5.1.4. Dimensiones de la Gastronomía Ancestral	15
1.5.1.4.1. Artístico-creativa.....	16
1.5.1.4.2. Cultural-social.....	16
1.5.1.4.3. Hedónico-Experimental	17
1.5.1.4.4. Científico-técnica	17
1.5.1.4.5. Alimentario-fisiológica.....	18
1.5.1.4.6. Comercial-mercadológica.....	18
1.5.1.4.7. Conceptual-epistemológica	19
1.5.2. Desarrollo Turístico sostenible	19

1.5.2.1. Desarrollo sostenible	19
1.5.2.2. Dimensiones del desarrollo sostenible	21
1.5.2.3. Ambiental	22
1.5.3.3. Económica.....	23
1.5.3.4. Social - Cultural	24
1.5.4. Estrategias Sostenibles	25
1.5.4.1. Estrategia	25
1.5.4.2. Sostenibilidad	27
CAPÍTULO II. MARCO METODOLÓGICO	29
2.1. Tipo de diseño, alcance y enfoque de la investigación	29
2.1.1. Diseño de la investigación.....	29
2.1.2. Alcance de la investigación	31
2.1.3. Enfoque de la investigación.....	32
2.2. Métodos de investigación	33
2.2.1. Método deductivo	33
2.3. Unidad de Análisis, Población y Muestra	33
2.3.1. Población.....	34
2.3.2. Muestra.....	35
2.4. Variables de la investigación, operacionalización	36
2.5. Fuentes, técnicas e instrumentos para la recolección de información	37
2.5.1. Fuentes de información	37
2.5.2. Técnicas para la recolección de información.....	37
2.5.3. Instrumentos para la recolección de información	37
2.5.4. Tratamiento de la información	39
CAPITULO III. ANÁLISIS Y DISCUSIÓN	40

3.1. Diagnóstico de la situación actual y las tradiciones históricas de la gastronomía ancestral del Cantón Jipijapa.	40
3.1.1. Historia de la gastronomía del cantón Jipijapa	41
3.1.2. Facilidades turísticas y gastronómicas	42
3.2. Gastronomía ancestral.....	42
3.3. Delimitación de la zona de estudio.....	46
3.4. Presentación de resultados y discusión	51
3.4.1. Análisis de resultados cuantitativos.....	51
3.4.2. Análisis de las encuestas a turistas.....	57
3.4.3. Análisis de resultados cualitativos	62
3.4.3.1. Limitaciones	66
3.4.4. Discusión.....	66
CAPITULO IV. PROPUESTA	69
4.1. Justificación.....	69
4.2. Objetivos	70
4.3. Población objetivo de la propuesta.....	70
4.4. Ejecutor de la propuesta.....	70
4.5. Principios del modelo de Gestión	70
4.6. Direccionamiento Estratégico.....	72
4.6.1. Misión.....	72
4.6.2. Visión.....	72
4.7.1. Entidad pública.....	73
4.7.2. Entidad Privada	74
4.7.3. Emprendimientos Gastronómicos	75
4.7.4. Población Local	76

4.8. Análisis FODA	76
4.9. Planteamiento de Estrategias.....	78
CONCLUSIONES	88
RECOMENDACIONES	90
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	91
ANEXOS	88

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1. Generación de fuentes de trabajo.....	52
Gráfico 2. Importancia del turismo gastronómico en la comunidad	53
Gráfico 3. Alternativas que aportan al desarrollo del turismo gastronómico ancestral.....	54
Gráfico 4. Productos del turismo gastronómico ancestral	55
Gráfico 5. Aporte económico en la implementación de la gastronomía ancestral en locales comerciales	56
Gráfico 6. El consumo de platillos ancestrales contribuye a mantener las costumbres y tradiciones de la comunidad.....	57
Gráfico 7. Importancia de la variedad de menú para deleite de los consumidores	58
Gráfico 8. Consumo gastronomía ancestral o platos típicos.	59
Gráfico 9. La gastronomía motiva la visita a la comunidad	60
Gráfico 10. Gastronomía ancestral componente de desarrollo turístico	61
Gráfico 11. Calidad del equipamiento de los establecimientos de comidas	62

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1	Problema de la Investigación	8
Tabla 2	Listado de emprendimientos gastronómicos	34
Tabla 3	Operacionalización de variables	36
Tabla 4	Análisis FODA.....	76
Tabla 5	Generación de alternativas estratégicas	77
Tabla 6	Acciones de posicionamiento de la Gastronomía local	79
Tabla 7	Eventos del recurso gastronómico local.....	80
Tabla 8	Plan de promoción y mercadeo	81
Tabla 9	Matriz de capacitación	82
Tabla 10	Modelo de un menú gastronómico local.....	83
Tabla 11	Incentivos para fortalecer la actividad gastronómica.....	85
Tabla 12	Modelo de agenda turística.....	86
Tabla 13	Acciones de las entidades y los emprendedores gastronómicos	87

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1. Contextualización del área de estudio.....	40
Ilustración 2. División parroquial Jipijapa.....	43
Ilustración 3. Delimitación de la zona de estudio.....	46
Ilustración 4. Ceviche.	47
Ilustración 5. Greñoso.	48
Ilustración 6. Tortillas de Maíz.	49
Ilustración 7. Bollos Típicos.	49
Ilustración 8. Chicha de Maíz Amarillo	50
Ilustración 9. Corviche	51
Ilustración 10. Elementos del modelo de gestión	73

INTRODUCCIÓN

El turismo es una actividad que se ha desarrollado con mayor auge desde el siglo XIX, después de la revolución industrial, lo cual ha permitido expandirse a nivel del mundo, ya sea motivado por diferentes acciones tales como: negocio, ocio, estudio, trabajo u otros. Considerándose una actividad generadora de ingresos económicos tanto local nacional e internacional.

Actualmente el turismo gastronómico representa un potencial turístico que ha formado parte del patrimonio cultural intangible de los pueblos, haciendo conocer su identidad ancestral gastronómica que lo distingue y lo diferencia de una localidad o país. De acuerdo con opinión de varios autores, los 10 mejores lugares turísticos gastronómicos son: Italia, Grecia, España, México, Francia, Perú, Tailandia, Copenhague, Nueva York y Japón, información de revisión bibliográfica que se pueden encontrar en diferentes documentos como por ejemplo la revista National Geographic. Estos países con su comida autóctona, tienen miles de visitantes cada año lo cual dinamiza la economía local al generar un mayor ingreso económicos, es por esto que es vital e importante que la gastronomía en relación al desarrollo del turismo sostenible actúe de manera consiente para mantener viva las tradiciones culturales y ancestrales que de generación en generación han dejado su legado.

En el mismo orden de ideas, el Ecuador en la actualidad se ha convertido en uno de los países con gran variedad gastronómica propia de cada una de las regiones del país, al ser considerado un productor de materia prima ha permitido el aprovechamiento de sus productos propios de cada localidad en la elaboración de platillos que son muy apetecidos por propios y extraños.

La provincia de Manabí es uno de los territorios de la costa ecuatoriana muy rica en variedad de gastronomía, y conocida a nivel nacional e internacional. Al igual que Jipijapa que es considerado uno de los cantones de la provincia donde también sobresale la gastronomía ancestral debido a su comida propia y exquisita de la zona, la misma que se origina de sus antepasados y que han dejado sus conocimientos para las nuevas generaciones. Actualmente, continúa con aquella herencia ancestral, que hoy forma parte de la actividad gastronómica, lo que motiva la formulación de festivales de comida típica de los Jipijapenses, en los cuales se destacan el festival del ceviche con maní y aguacate, el festival de la tortilla de maíz y greñoso, entre otros.

Esta investigación trata de hacer un aporte a la gastronomía ancestral como alternativa del fortalecimiento del desarrollo del turismo sostenible, proponiendo estrategias de sostenibilidad para los emprendimientos gastronómicos del área urbana del cantón Jipijapa. De acuerdo a los reglamentos de la Universidad Tecnológica Empresarial De Guayaquil, el presente documento de investigación está organizado en cuatro capítulos, en los que se añade las conclusiones, recomendaciones, referencias y apéndices.

El **Capítulo I**, se presenta el marco teórico, con los antecedentes de la investigación que se ha recabado a través de la revisión bibliográfica; luego se expone las bases teóricas; de igual manera se incluye la definición de los términos básicos empleados en el contexto de la investigación, en el **Capítulo II** se presenta el marco metodológico, el cual se describe la metodología utilizada, el tipo de estudio, los métodos de la investigación, las técnicas y procedimientos para la recolección de datos y procesamiento de la información.

El **Capítulo III**, acoge los resultados y discusión, se recoge el análisis de la situación actual para presentar los resultados y discusión de la investigación, así como datos estadísticos y la información cualitativa. Por último, se presenta el **Capítulo IV**, donde se desarrolla la propuesta de la investigación, que permitirá establecer las estrategias de sostenibilidad que permitirán fortalecer el posicionamiento de la Gastronomía ancestral como aporte al desarrollo del turismo sostenible del área urbana del cantón Jipijapa.

Posteriormente se muestran las conclusiones de la investigación a las que se ha llegado y se presentan las recomendaciones.

Finalmente se muestra las referencias bibliográficas consultadas y se acompaña de los apéndices que contienen la encuesta y el cuestionario aplicado a la muestra, documentos que acreditan la realización de la investigación.

CAPÍTULO I.

MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL

1.1. Antecedentes de la investigación

En los antecedentes de la investigación se hace referencia a investigaciones de carácter científico de acuerdo al tema de estudio, donde se encuentran artículos científicos de revista, tesis de maestría entre otros. A continuación, se presentan los de mayor relevancia de acuerdo al tema de estudio.

En el artículo científico titulado: “Sector gastronómico ancestral el “Runtazo”, con base en las potencialidades para llegar a ser un gran atractivo turístico de la ciudad de Tunja”, los autores Suárez, Alvaréz, y Casas (2019), mediante un proceso de investigación de tipo analítico-descriptiva, presentan una propuesta para mejorar las condiciones del desarrollo del sector gastronómico ancestral del “Runtazo”, para lo cual se considera las potencialidades tales como: la tradición, valor patrimonial y las condiciones de la oferta y la demanda que permitan el desarrollo y convertirlo en un atractivo turístico, impulsor de la economía local. Los autores concluyen que el mejoramiento de la gastronomía ancestral ayuda a impulsar la economía local, puesto que constituye parte del patrimonio cultural de la ciudad y puede ser rescatado como atractivo turístico. En el mismo orden de idea los autores mencionan que los prestadores de servicios de alimentación y restauración deben enfrentar retos tales como: el fortalecimiento de la gestión empresarial, el mejoramiento integral del servicio al cliente y el desarrollo de un producto turístico gastronómico sostenible que debe actuar bajo manual de buenas prácticas.

Así mismo, de acuerdo con Rea (2020), En la tesis de maestría titulada: “Guía interactiva 3.0 para el fortalecimiento de destrezas gastronómicas

mediante un entorno virtual de aprendizaje”, el autor presenta una investigación con enfoque mixto basada en datos cuantitativos y cualitativos, para determinar qué tan necesario y vital es la propuesta de la guía 3.0 desarrollada en la plataforma en Moodle, el cual busca un modelo de interacción constructivista donde los estudiantes empleen las herramientas tecnológicas y pueda fortalecer sus destrezas y habilidades gastronómicas. El autor concluye que la guía interactiva 3.0, facilita el proceso de enseñanza aprendizaje, mediante estrategias dinámicas y atractivas, una vez que sea llevada a la práctica, permitiendo expandir sus conocimientos y saberes en el ámbito profesional.

En la tesis de maestría denominada: “Diseño de un corredor gastronómico para contribuir al desarrollo turístico sostenible del área rural del cantón Portoviejo, Manabí, Ecuador”, los autores Sornoza y Párraga (2019), mediante una investigación de tipo mixto cuantitativo-cualitativo y de carácter exploratorio-descriptivo, plantean el diseño de un corredor gastronómico que contribuya al desarrollo turístico del cantón Portoviejo para la cual establecen tres fases: la realización de un diagnóstico, revisión bibliográfica y visitas técnicas a los emprendimientos. Los autores concluyen que las parroquias Portoviejo están en la capacidad de formar parte de un corredor turístico especializado en gastronomía, el cual aprovechan su potencialidad y la condición de combinarse con los recursos naturales y paisajísticos propios del entorno.

Para autores como Santiago (2019), en la tesis doctoral titulada: “Turismo sostenible y desarrollo: Análisis del desarrollo turístico sostenible Colombiano mediante el estudio de la efectividad de los programas de asistencia al

desarrollo como modelos de ayuda a la sostenibilidad local”, el autor realiza una aproximación conceptual entre la cooperación internacional y turismo sostenible, para lo cual selecciona diferentes experiencias que comprueben la situación actual fin de plantear una propuesta metodológica de indicadores de sostenibilidad que permita evaluar los proyectos en comunidades con un mínimo nivel de desarrollo. En este sentido, la autora concluye que el desarrollo turístico sostenible tanto en Colombia como en muchos otros lugares se relaciona con aspectos económicos socioculturales y medios ambientales, sin embargo, no todos los proyectos implementados suponen el éxito de la experiencia, ya que características presentes en el destino pueden amenazar el desarrollo de dichos proyectos.

1.2. Planteamiento de la investigación

La cocina ecuatoriana, aunque no es conocida internacionalmente tiene un valor muy original, también se la conoce como “cocina criolla” en este sentido, la revista de Logi Travel (2004), indica que los diferentes alimentos de las regiones (Sierra, Costa, Amazonas), influenciados por la cocina europea (sobre todo españolas) tienen un papel importante en la cocina del Ecuador.

La gastronomía Manabita es una tradición cultural y milenaria, ya que es un lugar donde se produce una gran variedad de materia prima para la preparación de exquisitos platos que combinados con productos del mar y de la producción de su tierra generan una amplia variedad sabores típicos y ancestrales que enriquecen la gastronomía de la localidad. Lo que se puede evidenciar desde la comida campesina elaborada en hornos de leña que le da un sabor único, y con una gran sazón que caracterizan a los manabitas por

poseer ese arte culinario al deleite de quienes les encanta saborear las variedades de platillos gastronómicos. (Gobierno de Manabí, 2019)

La presente investigación se centra en el área urbana del cantón Jipijapa, perteneciente a la provincia de Manabí, la misma que, de acuerdo al Plan de Desarrollo Local y Ordenamiento Territorial elaborado por el GAD cantonal Jipijapa (2015), indica que la comercialización de la gastronomía local carece de ordenanzas que permitan conservar “normas básicas de higiene y calidad” (pág.168), lo que muestra la ausencia de políticas y ordenanzas que permitan fortalecer el posicionamiento del producto gastronómico el cual puede aportar al desarrollo turístico sostenible de la localidad.

Al mismo tiempo, Binz (2019) indica que, “la sustentabilidad en la gastronomía es un conjunto de prácticas para que el sistema alimentario ocurra de forma responsable, con el futuro de la sociedad” (pág.508), por lo que es necesario ampliar la oferta turística del sector, aprovechando su riqueza gastronómica y cultural presente en el territorio. En este sentido se plantea esta modalidad como es el turismo gastronómico como alternativa para el desarrollo local.

1.2.2. Formulación del problema

¿De qué manera el area urbana del Cantón Jipijapa, de la provincia de Manabí se verá beneficiado al aplicársele estrategias de sostenibilidad en la gastronomía que pueden fortalecer el desarrollo del turismo sostenible?

1.2.3 Sistematización del problema de investigación

- ¿Cuál es el nivel actual de la Gastronomía en el área urbana del cantón Jipijapa en relación con el desarrollo turístico sostenible?

- ¿Qué impactos generan los emprendimientos gastronómicos del área urbana del Cantón Jipijapa, provincia de Manabí?
- ¿Qué estrategias permitirían fortalecer el posicionamiento de la gastronomía ancestral como aporte al desarrollo turístico sostenible del área urbana del cantón Jipijapa provincia de Manabí?

Tabla 1
Problema de la Investigación

La gastronomía Ancestral y el desarrollo turístico sostenible en el área urbana del cantón Jipijapa	
PROBLEMA	OBJETIVO GENERAL
<ul style="list-style-type: none"> • ¿De qué manera el area urbana del Cantón Jipijapa, de la provincia de Manabí se verá beneficiado al aplicársele estrategias de sostenibilidad en la gastronomía que pueden fortalecer el desarrollo del turismo sostenible? 	<ul style="list-style-type: none"> • Proponer estrategias de sostenibilidad que permitan fortalecer el posicionamiento de la gastronomía ancestral como aporte al desarrollo turístico sostenible del área urbana del Cantón Jipijapa, Provincia de Manabí.
SUBPROBLEMAS	OBJETIVOS ESPECÍFICOS
<ul style="list-style-type: none"> • ¿Cuál es el nivel actual de la Gastronomía en el área urbana del cantón Jipijapa en relación con el desarrollo turístico sostenible? • ¿Qué impactos generan los emprendimientos gastronómicos del área urbana del Cantón Jipijapa, provincia de Manabí? • ¿Cuáles son las estrategias sostenibles que fortalecen el posicionamiento de la gastronomía ancestral como aporte al desarrollo del turismo sostenible? 	<ul style="list-style-type: none"> • Diagnosticar la situación actual y las tradiciones históricas de la gastronomía ancestral como parte del patrimonio cultural en el área urbana del Cantón Jipijapa. • Determinar el impacto económico, sociocultural y ambiental de los emprendimientos dedicados a la actividad gastronómica del área urbana del cantón Jipijapa. • Establecer estrategias de sostenibilidad que aporten a los emprendimientos gastronómicos, como alternativa al desarrollo turístico sostenible en el área urbana del Cantón Jipijapa.

Elaboración propia

1.3. Objetivos de la investigación

1.3.1. Objetivo general

- Proponer estrategias de sostenibilidad que permitan fortalecer el posicionamiento de la gastronomía ancestral como aporte al desarrollo

turístico sostenible del área urbana del Cantón Jipijapa, Provincia de Manabí.

1.3.2. Objetivos específicos

- Diagnosticar la situación actual de los emprendimientos dedicados a la actividad gastronómica en el área urbana del Cantón Jipijapa.
- Determinar el impacto económico, sociocultural y ambiental de los emprendimientos gastronómicos en el área urbana del cantón Jipijapa.
- Establecer estrategias de sostenibilidad que aporten a los emprendimientos gastronómicos, como alternativa al desarrollo turístico sostenible en el área urbana del Cantón Jipijapa.

1.4. Justificación de la investigación

De acuerdo con Hernández, Fernández y Baptista (2014) toda investigación se debe justificar en base a las razones que responda a su desarrollo, la misma que cumpla con criterios como: relevancia sociocultural, pertinencia, practicidad, aporte teórico y utilidad metodológica. De acuerdo a esta premisa la investigación resulta útil desde el aspecto sociocultural porque supone analizar diferentes criterios que tienen que ver con la gastronomía ancestral cuya herencia se remota en los conocimientos que dejaron los antepasados en cuanto a sus saberes y sabores único de la gastronomía de cada localidad.

En cuanto a su pertinencia el presente trabajo de investigación, busca generar repuesta a problemáticas actuales y reales de la gastronomía ancestral y el desarrollo turístico sostenible del área urbana del cantón Jipijapa, para fortalecer el posicionamiento gastronómico y aportar al desarrollo del turismo sostenible en el sector.

De igual manera el desarrollo de este estudio permite fortalecer a los emprendimientos gastronómicos a que trabajen de manera conjunta con las entidades locales para que se puedan desarrollar de mejor manera dentro de la actividad turística.

En el mismo orden de ideas, el estudio también constituye un aporte teórico de manera general y al sector académico, puesto que busca plantear soluciones a problemática planteadas, en consecuencia, el producto final será un material de apoyo para futuras investigaciones en relación al tema de estudio.

En cuanto a lo metodológico, esta investigación se justifica por se basa a una metodología de carácter descriptivo, mediante un enfoque mixto, utilizando criterios cuantitativos y cualitativos para el tratamiento de información a recolectar, para luego analizar y extraer información relevante que contribuya a solución de las interrogantes planteadas.

De forma general el presente estudio pretende fortalecer el posicionamiento de los emprendimientos dedicados a esta actividad gastronómica en coordinación con el GAD del cantón Jipijapa y a la población local, he incentivar el flujo continuo de los visitantes hacia el sector y que esto contribuya a generar mayor fuentes de empleo, generación de ingresos, el fortalecimiento de costumbres y tradiciones, preservación del ambiente y el aprovechamiento de la materia prima es decir incentivar a la matriz productiva de la localidad. Aprovechando el recurso gastronómico que será un eje transversal del desarrollo turístico sostenible en el área urbana del cantón Jipijapa de la provincia de Manabí.

1.5. Marco teórico

Esta investigación hace referencia a información que sustenta el tema de estudio de la gastronomía ancestral y el desarrollo turístico sostenible, para esto es importante iniciar haciendo referencia sobre historia, conceptos y teorías que realcen la investigación.

1.5.1. Gastronomía

Montecinos (2015), menciona que: “La gastronomía, al igual que algunas ciencias y disciplinas, tiene una definición nominal o etimológica que, por su ambigüedad, poco dice de su objeto de estudio o de sus alcances y limitaciones” (pág.16). Según la Real Academia Española (REA) se menciona que la gastronomía proviene del término “gr. γαστρονομία gastronomía, lo cual se considera que es el arte de preparar una buena comida, la afición al buen comer, el conjunto de los platos y usos culinarios propio de un determinado lugar”. (Real Academia Española, 2019). De acuerdo con, Muzeum Gastronomie (2014), la gastronomía es considerada como una disciplina que estudia la relación entre la cultura y la comida dependiendo del tiempo y el lugar en que se desarrolla, ya que es un término que nace de la unión de dos palabras griegas: *gastros* (estómago) y *nomos* (conocimiento). En el mismo orden de ideas se menciona que en un sentido estricto, la gastronomía es un arte culinario, la relación entre preparar, servir y consumir los alimentos originarios de cada lugar. El término gastronomía se dio por primera vez en la antigua Grecia clásica, para hacer referencia a los célebres banquetes que organizaban en aquella época (Gonzalez , 2016). En base a los enunciados anteriormente citados, se puede argumentar que la gastronomía, carece de una definición académica propia de los entendidos en el área de estudio, puesto

que, se debe considerar la amplia transversalidad que abarca la gastronomía en diferentes ámbitos socioculturales y económicos.

1.5.1.2. Ancestral

Según Real Academia Española (2019) la definición de la palabra ancestral es: “adj. Perteneciente o relativo a los antepasados; Remoto o muy lejano al pasado; Procedente de una tradición remota o muy antigua” (pág.01), esto quiere decir que lo ancestral tiene que ver con el pasado con lo antiguo y que a través del tiempo han dejado conocimientos que hoy en día se recuerda como parte de un legado de saberes y que se lo lleva a la práctica a través del tiempo.

Para autores como Orellana et al., (2020) la sabiduría ancestral andina y uso de plantas medicinales, están ligados a los saberes ancestrales lo cual para poder preservarlo hay que promover a la conservación a través de la práctica para que esos conocimientos de los antepasados, no se pierdan sino que se difunda de generación en generación ya sea dentro de la medicina, en la gastronomía, danza, ceremonias, ritos, entre otros, y que a pesar del paso del tiempo y el espacio se mantengan sin alterar las esencias de estos valores culturales ancestrales.

1.5.1.3. Gastronomía ancestral

Según los autores, Mejía, Mejía y Bravo (2014), mencionan que la gastronomía ancestral es una disciplina con un gran valor histórico, que radica en el arte de preservar los conocimientos, a través de la experimentación de ingeniosos amantes de la cocina, que día a día ponen a la disposición esas experiencias culinarias adquiridas de los antepasados que en cada rincón del

mundo dejaron sus enseñanza de esos sabores y saberes y que hoy es parte de la alimentación de la humanidad.

Desde el punto de vista social, la gastronomía tiene una relación muy estrecha con la economía, ya que la alimentación es tan fundamental en el ser humano, además juega un papel muy importante en el aspecto social-cultural de un determinado lugar, cabe recalcar que la gastronomía es un medio de identificación de una localidad o región, de esta manera cuando escuchamos mencionar ciertos platillos típicos, podemos asociar que pertenece a un lugar determinado, motivando al turista, amante de sabores y saberes ancestrales a que visite los lugares donde se da tal actividad Gastronómica.

Las bondades de la gastronomía del cantón Jipijapa de la Provincia de Manabí se ha convertido en un atractivo turístico, por su gran valor gastronómico como parte del patrimonio cultural tangible y destacando la agricultura como principal actividad económica y social de la zona rural ya que su producción es utilizada para la preparación de diferentes platillos ancestrales que tiene su originalidad y transcendencia de nuestros antepasados.

Identidad cultural del patrimonio gastronómico

Para Magri (2008) la gastronomía forma parte de los “sentimientos y costumbres de nuestros pueblos” (pág.02), las ganas con la que se ha preparado la comida es la que le da esa sazón y la originalidad de las costumbres de un pueblo. Por lo que se puede mencionar que el patrimonio gastronómico forma parte de la alimentación al igual que nos proporciona placer y estimula todos nuestros sentidos a la hora de degustar los exquisitos

platos que tiene cada localidad, sin dejar atrás los factores geográficos ya sea el clima, el suelo donde se cultiva la materia prima, entre otros. Al igual que las combinaciones históricas tales como: las invasiones, colonizaciones e inmigraciones que han formado parte de costumbres y alimentos a la cocina de los pueblos, son los determinantes para conocer un pueblo por lo que es preciso conocer su memoria y su cultura (Triviño, Arandia, Robles, & Rivera, 2019) cabe recalcar que la gastronomía ancestral fortalece la identidad de los pueblos, su cultura local, regional y por qué no decir nacional, ya que permite al visitante conocer a través de la tradición, además es un vínculo muy importante en la sociedad teniendo un impacto económico muy notorio, dado así que el patrimonio gastronómico es un valor cultural inherente y añadido por el hombre a los alimentos, el cultivo, preparación, presentación, de acuerdo al lugar en el que se encuentren, (Di Climente, Hernández, & López, 2014) además podemos destacar que ciertos platos típicos se elaboran únicamente en ocasiones especiales siendo una característica muy relevante del cantón Jipijapa.

Historia de la gastronomía en el cantón Jipijapa

Para Marcillo (2018) “la gastronomía de Manabí es muy reconocida por su cultura ya sea dentro y fuera del país” (pág.23), al hablar de Jipijapa que es una ciudad productora de su propia materia prima tales como el maíz, maní, yuca, café y plátano que son productos que más sobresalen en la preparación ancestral con raíces precolombinas, cuyas recetas se han mantenido por generaciones y han migrado de a poco a diferentes partes de la provincia y el país, pero eso es solo una pequeña parte, hay historias arraigadas a las preparaciones ya que los antepasados lo hacían con leña y barro, y hoy en día muchas familias dedicadas a esta actividad gastronómica lo siguen haciendo

conservando esta tradición cultural que es parte de la herencia desde el inicio de la historia registrada, una mezcla de costumbres gastronómicas de indios y europeos expuestas en las preparaciones de diferentes platos gastronómicos como es el bollo, tortilla, corviches, la chicha y en especial el ceviche con manís y aguacate con gran valor ancestral, tradición que se ha ido transmitiendo a través de los años de generación en generación y que son apetecidos por los turistas que visitan la ciudad de Jipijapa. La Gastronomía ancestral en el área urbana del cantón Jipijapa, es un patrimonio cultural intangible que a lo largo de tiempo ha venido quedando grabada en las generaciones y está presente en la actualidad como un legado propio ancestral y tradicional del cantón, por lo que es necesario analizar las dimensiones del tema de estudio para determinar la trayectoria de la gastronomía ancestral y el desarrollo turístico sostenible y conocer de qué manera afecta positivamente a las familias emprendedoras que ejerce esta actividad y brinda un servicio a propios y extraños para el deguste de los diferentes platillos gastronómicos que representan a la ciudad y que es reconocida a nivel de otros cantones de la provincia y el país. Para mejor comprensión se detalla sustento teórico relacionado a la investigación.

1.5.1.4. Dimensiones de la Gastronomía Ancestral

En cuanto a la gastronomía se encontraron 7 dimensiones según, Bahis y Wendhausen (2019), estos autores consideraron que la gastronomía debe ser analizada a través de las dimensiones bajo dos perspectivas en el ámbito académico y mercadológica los que permite conocer y entender de mejor manera el tema de estudio. Entre ellas tenemos:

1.5.1.4.1. Artístico-creativa

Araya (2017) menciona que “el arte y los artistas constituyen hechos profundos, tanto que en sus expresiones sintonizan con la condición ontológica del ser humano” (pág.34), es decir que el hombre es un ser creativo e innovador por naturaleza por su forma de ser, hacer y pensar ya que desde un inicio en tratar de cubrir sus necesidades e incluso en la preparación de sus comidas empieza ese arte creativo de como cocinar sus alimentos de mejor manera y que hoy en la actualidad es un don de aquellos que son experto en la preparación de infinidad de platillos.

1.5.1.4.2. Cultural-social

Es de carácter subjetivo, que a través de la historia esta ha venido trayendo esos conocimientos culturales y que hoy en día se manifiesta en la sociedad mediante esos saberes y sabores ancestrales de los antepasados como parte del patrimonio cultural intangible de la localidad.

Para estos autores como Pérez y Gardey (2008) “la cultura es una especie de tejido social que abarca las distintas formas y expresiones de una sociedad determinada”. En otras palabras, se puede decir que el hombre trae consigo costumbres, tradiciones, formas de vestirse, alimentarse, valores comportamientos entre otras. Pero que a través del tiempo el hombre tiene la capacidad y habilidades de ir fortaleciendo esos conocimientos, pero sin perder la esencia cultural de sus antepasados. Por lo expuesto anteriormente se puede decir que la cultura es parte de una herencia social, la cual se ve reflejada en las tradiciones, creencias, religiones, entre otras que son compartidas de generación en generación.

1.5.1.4.3. Hedónico-Experimental

Para estos autores, de Oliveira y Quevedo (2017) “El comportamiento hedónico se refiere a la doctrina ética que pretende constituir el placer y la felicidad de la vida” (pág.29), es decir que esta dimensión es multisensorial ya que juega un papel importante en la búsqueda del deseo de satisfacción al experimentar a través de sus sentidos, sabores, olores y textura, permitiendo obtener una experiencia única al momento de saborear el producto.

De acuerdo a lo mencionado, se considera que el hombre tiene la capacidad de discernir mediante sus sentidos lo que le conviene o no, ya sea en su alimentación, vestimenta, forma de vida, entre otras, que satisfagan sus necesidades o placeres tanto en el ámbito personal y social. Estas tres primeras son subjetiva ya que mediante la experiencia y la experimentación en la práctica es que se logra adquirir y manifestar estos conocimientos de los saberes y sabores ancestrales a la sociedad actual como parte de la herencia de los antepasados.

1.5.1.4.4. Científico-técnica

Es de carácter objetivo, permite descubrir técnicas a través de la investigación científica y empíricas en cuanto a la preparación de diferentes platos, que al pasar de los tiempos esto se convierte en conocimientos muy valiosos para las generaciones, permitiendo continuar con aquel legado en la preparación de variedad de platillos de la gastronomía que forma parte de la identidad de cada región o país.

Según Hernández (2013) en la segunda mitad del siglo XX, la introducción de la ciencia en la vida cotidiana se aceleró extraordinariamente con la revolución científico-técnica., esto quiere decir que desde esa época

aproximadamente, la historia comienza a tener otros enfoques, hasta convertirse actualmente en una fuente impulsadora en la aplicación de técnicas que son tan necesarias como la investigación en la vida cotidiana. Especialmente por los avances tecnológicos que tiene el mundo actual.

1.5.1.4.5. Alimentario-fisiológica

Según Ascencio (2012) “La alimentación es una necesidad biológica básica de la cual depende la conservación de la vida” el cual se manifiesta a través de procesos que regulan el organismo, mediante señales químicas, sean estas por sensaciones de hambre o saciedad, aunque también puede darse por el placer de comer y disfrutar el sabor de un alimento. También permite conocer sus ingredientes y el tiempo de cocción de aquellos, lo cual depende de la investigación y la experiencia para poder brindar una sazón exquisita en la preparación de los platillos, lo que caracteriza a una región o país. Estas dos dimensiones son objetivas ya que es mediante la investigación técnica y empírica es que se logra tener mayor conocimiento de las raíces gastronómicas.

1.5.1.4.6. Comercial-mercadológica

Esta dimensión forma parte de la gastronomía ya que busca como y donde difundir el producto gastronómico, para posesionarlo dentro del mercado. Según manifiesta Redacción el Tiempo (1998) la mercadología es la ciencia que estudia el mercado. Esto significa una novedosa visión y estudio del mercado en el mundo contemporáneo, fuertemente influido por decisiones político-económicas como la apertura y la globalización, entre otras. (p.01). es decir que está a su vez permite estudiar el mercado desde su punto de vista

para comercializar el producto, buscando las relaciones culturales con el comportamiento social del hombre.

1.5.1.4.7. Conceptual-epistemológica

Para estos autores como Guridi y Salinas (1999) los aspectos conceptuales están (integrados por conceptos, hipótesis, leyes, modelos y teorías científicos referidos al mundo natural), y el aspectos epistemológicos están (vinculados a las características del conocimiento científico sobre el mundo natural, conocimiento al que se imponen, por ejemplo, normativas estrictas de racionalidad y búsqueda de precisión, sistematicidad, generalidad y objetividad); Es decir que cada concepto está relacionado con el conocimiento empírico y el conocimiento científico, lo cual permite al ser humano actuar de acuerdo a su experiencia basada a los conocimientos adquiridos en el campo de estudio. De acuerdo con lo mencionado esta dimensión permite conocer con exactitud los procesos para poder llevar a la práctica los conocimientos adquiridos y lograr así el propósito deseado. Estas dos últimas dimensiones se denominaron “sesgos”, los cuales no tienen mucha relación con la gastronomía, pero si se consideran parte porque tiene que ver con el conocimiento, para poder ofertar algún producto.

1.5.2. Desarrollo Turístico sostenible

1.5.2.1. Desarrollo sostenible

Hasta los actuales momentos el concepto de desarrollo sostenible ha sido una tarea ardua ya que no existe una definición precisa, por lo que debido a opiniones y enfoques que le ha dado al concepto desde diversas expectativas, sean estas económicas, sociales e ideológicas, políticas y sobre todo las relacionadas con el ámbito social y ambiental. Es evidente el deterioro de la

naturaleza, la afectación de la salud en la sociedad, la falta de alimentos, la escasez del líquido vital entre otros y especialmente el aumento del calentamiento global que cada día es más notorio siendo esta una preocupación por los problemas ambientales en todo el mundo.

Por lo tanto, autores como López, López y Ancona (2005) indican que el concepto de desarrollo sostenible más aceptado es aquel que se lo puede analizar en el “Informe Brundtland” el cual expresa que es: “aquel desarrollo que satisface las necesidades presentes sin comprometer las opciones de las necesidades futuras” (pág.02). Es decir, que busca atender las necesidades de los turistas actuales y de las regiones receptoras al igual que protege y fomenta las oportunidades para las generaciones futuras, respetando la integridad cultural, los procesos ecológicos esenciales, la diversidad biológica y los sistemas que sostienen la vida en general.

En cambio, para Cárdenas (1998) citado por Alaña, Capa y Sotomayor (2017), considera al desarrollo sustentable como “dos corrientes de pensamiento: una orientada en los objetivos de desarrollo y otra focalizada en los controles requeridos para el impacto dañino que causan las actividades humanas sobre el medio ambiente” (pág. 94). En este sentido, se puede decir que la definición de desarrollo sostenible se basa de acuerdo a las condiciones socioeconómicas, donde el ser humano puede hacer uso de los recursos pero de manera consiente, sin causar ningún daño, más bien busque preservar y contribuir al crecimiento económico, mitigando en lo posible los impactos negativos de los aspectos sociales, ambientales y culturales para así, lograr la equidad social bajo un mismo contexto de gobernabilidad política y social desde el gobierno.

En el mismo orden de ideas, para Gutierrez (2007) el desarrollo orgánico sostenible transforma la idea de hacer, de un proyecto un cambio de actitud en la transformación de una organización económica y social actual, es decir, donde se cuente con la intervención del Estado y la entidad privada, para de esta manera concretar paso a paso el proceso que tenga las instituciones ya sean en normas de regulaciones y estrategias necesarias para establecer una sostenibilidad de manera equilibrada e integrada.

Así como se ha manifestado anteriormente, que el concepto de desarrollo sostenible, considera la palabra sostener desde tres enfoques ya sea en lo (social, económico y ecológico), para considerar aquello se debe tomar muy en cuenta la calidad de vida de la población, preservar y restaurar los recursos naturales y culturales, así como mantener la equidad de género, de raza y religión entre otros. Lo que compromete a cada uno, un cambio radical en pensamientos, condiciones, aspectos educativos, éticos y morales, de manera responsable y consiente para contribuir en la mejora del planeta.

1.5.2.2. Dimensiones del desarrollo sostenible

Para los autores Díaz y Gómez (2013) definen que hay una estrecha interrelación entre las tres dimensiones clásicas de la sostenibilidad, por el vínculo que se manifiesta en el momento de analizar los problemas del desarrollo sostenible de cada una de la localidad, región o país, su separación es simplemente metodológica, y conceptual, por lo que es vital e importante, que estas dimensiones tanto económica, social y ambiental no pueden actuar de manera separadas sino integradas ya sea en la experimentación o en la práctica.

1.5.2.3. Ambiental

Autores como Artaraz (2002) “La sostenibilidad en términos ambientales o ecológicos supone que la economía sea circular, que se produzca un cierre de los ciclos, tratando de imitar a la naturaleza”. Es decir, que para fomentar un diseño de un sistema productivo este debe ser capaz de utilizar recursos y energías renovables, para de esta manera reducir la producción de desechos, el mismo que si es tratado con conciencia regresan a la naturaleza a manera de compost por ejemplo o por el contrario se convierten en un contaminante que puede alterar el ambiente en general.

Por otra parte, Vega (2013) indica que la dimensión ambiental, se considera de manera transversal a las dimensiones antrópicas, ya que debe estar configurada en la interacción e interdependencia en relación con el ser humano y el ecosistema. Por lo que el propósito será garantizar la sostenibilidad ambiental del desarrollo, para ser entendida como las estrategias ecosistémicas que aporten a los bienes y servicios ambientales generando responsabilidad cultural para preservar el medio ambiente.

Por lo expuesto anteriormente, se manifiesta que la dimensión ambiental debe estar relacionada con las dimensiones económica y social. Puesto que los bienes y servicios que se encuentran en medio natural, deben ser utilizados racional y responsablemente para garantizar que los recursos económicos requeridos fortalezcan el estatus de vida de la sociedad actual y futura. De acuerdo con Díaz et al., (2013) al ritmo que se da la reposición natural de los recursos renovables, se hace evidente el aporte que se realiza para la reactivación del mismo y que a su vez este contribuya al fortalecimiento de la generación y por ende a la matriz productiva. Es decir que si se continúa en la

asimilación de los residuos por parte de los ecosistemas este contribuye sobre los sistemas de producción y consumo de los bienes y servicios. De acuerdo con lo anterior se manifiesta que el aumento en el uso de los recursos naturales no renovables estará normado y regulado por cierto tiempo ya que este recurso en algún momento requiere de la sustitución total por otro recurso disponible de manera renovable como una función directamente proporcional y que aporte a toda la humanidad.

1.5.3.3. Económica

Según los autores, Díaz y Gómez (2013) la declaración de Estocolmo sobre el Medio Humano (1972) manifestó en su principio 8: “El desarrollo económico y social es indispensable para asegurar al hombre un ambiente de vida y trabajo favorable y crear en la Tierra las condiciones necesarias para mejorar la calidad de la vida” (pág.27). Este documento, expresa que es posible lograr un crecimiento económico basado en políticas de sostenibilidad y expansión, siempre y cuando se dé el uso racional de los recursos naturales, al realizar el hombre alguna acción entre medio natural y así garantizar la supervivencia del hombre en la tierra. De acuerdo con Riestra (2018) la economía clásica es aquella que manifiesta sus esfuerzos para la generación de recursos y este a su vez aporte al desarrollo de la matriz productiva, buscando satisfacer las necesidades de la sociedad en general. Es decir que este modelo se centra en que las personas visiten el mercado en la búsqueda de bienes y servicios, para satisfacer sus necesidades y así el comerciante o la empresa generadora de la materia prima también salga beneficiada lo que representa un estímulo a la producción y por ende la continuidad al desarrollo económico.

En el mismo orden de ideas, este criterio no considera un costo en el valor de los recursos naturales y los servicios que se brinda y que son empleados en el sistema productivo, por lo que estos costos no se toman en cuenta en los cálculos de la economía ortodoxa y tradicional, lo cual se considera que en este proceso se encuentran las denominadas “fallas de mercado”, lo que de acuerdo al autor, Riestra (2018) se da en consecuencia de que se ignora a la ecología, poniendo en riesgo el recurso ecológicos del planeta. Por lo expuesto anteriormente se puede decir que la dimensión económica debe ajustarse de manera en que se contribuya en el aporte de los recursos naturales (ecosistemas), según el grado de industrialización que ha aportado cada localidad, región o país, al igual que los niveles de contaminación que éste genere a partir su expansión tanto tecnológico como científico.

1.5.3.4. Social - Cultural

Según Moller (2010) “la dimensión social de la sostenibilidad busca definir los principios para contribuir en las relaciones y condiciones sociales que sean las más viables para el país o la ciudadanía” (pág.103), mediante este enfoque se plantea alcanzar los bienes sociales que son necesarios e imprescindibles en la sociedad para lograr equidad e igualdad para todos. En este sentido para autores como Kopfmüller et al., (2001) expresan que el satisfacer las necesidades básicas ha permitido al hombre manifestar sus habilidades y destrezas en el fortalecimiento de una vida digna y productiva dentro de la sociedad. Sin embargo, Riestra (2018) indica que la dimensión social es considerada por una parte de la doctrina como una Dimensión Humana, la cual se la identifica porque está relacionada con el elemento social y cultural, esto hace que intervenga de manera sustancial en el desarrollo de una sociedad.

Por otro lado, la dimensión social posee un vínculo el cual busca mitigar la pobreza y satisfacer las necesidades prioritarias del ser humano.

Según Gómez citado por Díaz et al., (2013) existen diferencias entre contextos de desarrollo, particularmente con los países desarrollados europeos y los países subdesarrollados de América Latina. Por lo que es evidente caracterizar ya que esto radica en el mayor peso que en general se le da a la dimensión social y ambiental, pero sin dejar atrás el propósito de que exista un equilibrio entre los tres componentes. En base a lo mencionado, también la dimensión social es aquella que está condicionada especialmente por el estatus social y la distribución de los recursos económicos y financieros existentes en cada país. Por lo que para lograr cubrir las necesidades básicas de la población es importante generar riquezas a través de productividad estableciendo la conectividad entre el hombre y la naturaleza. Para concretar se puede mencionar que la equidad es parte de la dimensión que constituye la base para alcanzar la sostenibilidad en diferentes ámbitos, sean estos políticos, económicos, sociales y culturales.

1.5.4. Estrategias Sostenibles

1.5.4.1. Estrategia

Actualmente la palabra estrategia, es utilizada en diferentes ámbitos de la vida cotidiana ya sea en los negocios, turismo, política, religión, cultura, gastronomía entre otros. En este sentido, autores con Gruba, de Souza y Ribiero (2013) mencionan que existen diferentes estudios y el volumen de la literatura que tratan sobre temas de estrategia los cuales han demostrado un considerable aumento en la investigación desde 1950. Esto es evidente porque se registra prioritariamente debido al reconocimiento por su importancia en las

organizaciones, así como también en distintas corrientes de pensamiento, a la vez que genera varios conceptos vinculados a la estrategia, relacionados especialmente en las prácticas de gestión entre otras perspectivas organizacionales de una entidad pública o privada. Según la División de Ciencias Naturales y Exactas de la Universidad de Guanajuato (2009) la estrategia es la “definición de las metas y objetivos a largo plazo de una empresa y la adopción de acciones y la asignación de los recursos necesarios para la consecución de estos objetivos” (pág. 5). De igual manera para Chandler (1962) citado por Gruba et al., (2013) define la estrategia como la “determinación de las metas y objetivos básicos y de largo plazo de una empresa; y la adopción de acciones y la asignación de los recursos necesarios para alcanzar estos objetivos” (pág. 29). En un mismo orden de ideas para los autores Mintzberg, Ahlstrand y Lampel, (2005) dan a conocer diez escuelas de meta-estrategia, las cuales buscan generar un grupo de corrientes de manera que estas se vinculen directamente con la formulación estratégica desde distintas organizaciones, las cuales estén enfocadas en estrategias basada en las escuelas del designy de la planificación. Como se ha manifestado anteriormente, desde diferentes análisis de los autores, la estrategia es una de las alternativas viables para alcanzar las metas y objetivos que se plantea una organización, para lo cual se realizan acciones que contribuyan al desarrollo del mismo. Lo interesante es que se tengan definidos los objetivos hacia donde quieren llegar, los cuales deben contar con la seguridad, confianza y optimismo para encaminar el proyecto hacia el logro de sus metas.

1.5.4.2. Sostenibilidad

Según El diccionario de la Real Academia Española (RAE) el término sostenible se refiere “dicho de un proceso que puede mantenerse por sí mismo”. En cambio para autores como Bybee (1991) citado por Macedo (2005) el concepto de sostenibilidad surge por vía negativa, lo que resulta actualmente por la situación en la que vive cada país, lo cual puede describirse como una “emergencia planetaria”, puesto que la sociedad actual si no toma conciencia de las acciones y es probable que la generaciones futuras sean amenazadas por grades desastres naturales provocada directa e indirectamente por el hombre. En este sentido Villamizar (s.f.) citado por Cortés y Peña (2015) expresan que el desarrollo sostenible “es el término que se le da al equilibrio del manejo del planeta en tres ámbitos: ambiental, social y económico” (pág.44). Esta afirmación refiere que el buen uso de los recursos, permitirá la preservación y conservación de los mismo en el sentido que de no darse así esto puede causar grandes complicaciones sociales, para esto es importante considerar que ningún recurso es renovable, el cual de debe ser utilizado de manera equilibrada sin alterar el sistema. Y las generaciones futuras también puedan gozar de estos recursos que es vital para subsistencia de la humanidad. De acuerdo con lo mencionado anteriormente, según Riechmann (2008) la sostenibilidad es un principio de carácter antropocéntrico, que manifiesta principalmente el respeto y la consideración por las futuras generaciones humanas, pero que visto de otro punto de vista esto no está contribuyendo a la defensa de la vida silvestre ni a la conservación del habitat natural por sí misma, por no hablar de otros objetivos socialmente deseables

“como la eliminación de la pobreza o de la subordinación de las mujeres”
(pág.3).

Por lo tanto, es notable que el término por sí solo no vuelve superfluo, las preocupaciones latentes por la justicia ecológica o la justicia social, pueden darse de manera más amplia como es el de desarrollo sostenible. Es por esto que se busca aplicar estrategias de sostenibilidad que estén encaminadas a la preservación y cuidado de los recursos naturales y culturales, con el fin de satisfacer las expectativas del turista sin atentar contra el planeta.

CAPÍTULO II.

MARCO METODOLÓGICO

2.1. Tipo de diseño, alcance y enfoque de la investigación

2.1.1. Diseño de la investigación

La presente investigación se ha trabajado bajo un enfoque mixto, puesto que se tomó datos cuantitativos y cualitativos (interpretación de información de informantes claves). El diseño de la investigación, fue no experimental se utilizó dicho diseño puesto que permite la observación sin ninguna clase de intermediación.

De acuerdo con Guerrero (2013) menciona que:

[E]s aquella que consiste en la recolección de datos directamente de los sujetos investigados, o de la realidad donde ocurren los hechos (datos primarios), sin manipular o controlar variable alguna, es decir, el investigador obtiene la información, pero no altera las condiciones existentes. De allí su carácter de investigación no experimental. (pág.02)

Por lo expuesto anteriormente, para la mejor comprensión de su análisis se mencionaron algunas fases el cual demuestran cumplir el proceso metodológico, para la consideración del problema de estudio, el cual fue orientado a través del enfoque mixto lo que palabras de Hernández, Fernández y Baptista (2014) nos indican que un enfoque mixto es aquel que utilizan los enfoques cualitativos y cuantitativos es decir combinan sus potenciales y minimiza las debilidades. Para lo cual se detallan los siguientes pasos:

a. Paso 1

Se consideró la situación problemática de área de estudio, lo que facilitó lograr los objetivos propuesto en esta investigación. En la cual se identificaron

las necesidades actuales del “área Urbana del Cantón Jipijapa”, de igual manera se recolectó información mediante el uso de técnicas cuantitativas y cualitativas para conocer la situación actual del turismo en relación a la Gastronomía ancestral del sector. Al mismo tiempo se realizó una revisión de fuentes bibliográficas, como artículos, tesis entre otros, con la finalidad de analizar y recabar ideas y datos que permitan fundamentar las bases teóricas de la investigación en el área de estudio.

b. Paso 2

Obtenida y organizada la información, recabada de varias fuentes secundarias, se llevó al análisis metodológico, en el cual está incluido la matriz de operacionalización de las variables, la definición de la población del área de estudio, al igual que los instrumentos utilizados para la recolección de la información. Se elaboró un cuestionario para la realización encuesta (Anexo1) de igual manera se realizó una guía de preguntas para la aplicación de la entrevista (Anexo 2).

c. Paso 3

Se tomó en cuenta un total de 73 personas propietarias de los emprendimientos gastronómicos formales que están registrado dentro del catastro turístico del GAD Jipijapa (2019), propietarios de emprendimientos informales y 27 turistas, tomando en consideración el mes de febrero por feriado de carnaval, para el análisis cuantitativo de la información del área de estudio con la aplicación de la encuesta, (las 6 primeras preguntas dirigidas a los emprendimientos y las preguntas siguientes a los turistas). En consideración para el análisis cualitativo se consideró a 3 representantes del área turística, como informantes claves, para la aplicación de la entrevista.

d. Paso 4

En el análisis cuantitativo, una vez aplicadas las tabulaciones, se realizó el análisis estadístico, utilizando un software Statistical Package for the Social Science (SPSS) versión 2.0 lo que permitió dar repuestas a los objetivos planteados en la investigación. Para el análisis cualitativo, se verificó los contenidos mediante el análisis de criterios por categorías y subcategorías. Obtenidos los resultados de la investigación del análisis cuantitativo y cualitativo, se realizó la triangulación metodológica, con la finalidad de analizar las semejanzas y diferencias de las opiniones de la población estudiada. Posteriormente, se construyeron las conclusiones y recomendaciones, basándose a la información de los resultados obtenidos. Información que será utilizada como referencia para posteriores investigaciones relacionadas al área de estudio.

d. Paso 5

Como resultado de la investigación se tiene el objetivo de la realización de la propuesta basada en estrategias de sostenibilidad en la gastronomía para el desarrollo del turismo sostenible del “área urbana del cantón Jipijapa”, finalizando así el presente trabajo de investigación.

2.1.2. Alcance de la investigación

En el presente estudio, se propone una investigación proyectiva, basándose a un enfoque descriptivo, lo que permitió conocer la situación actual del área de estudio. Para lo cual se estableció la elaboración de una propuesta que conlleve a la solución de un problema o minimizar una necesidad. Sea esta de algún grupo social, empresa u otras áreas del conocimiento.

De acuerdo a Hurtado (2016) manifiesta que la investigación proyectiva “es aquella que propone la elaboración de una propuesta, un plan o un modelo, como parte de la solución a un problema o necesidad, partiendo de la situación actual en la que se encuentra el área de confort que es analizada”. (pág.36). Cabe enfatizar que la investigación estableció diseñar una propuesta que incentivé a solucionar la problemática actual que tiene el área urbana del cantón Jipijapa, sobre la inasistencia de estrategias de sostenibilidad en la gastronomía ancestral, que se incorporen para desarrollar un turismo sostenible en la localidad.

De tal manera que este estudio se da desde una visión descriptiva, ya que permite explorar aspectos relacionados con la localidad. En esta misma línea, autores como Hernández et al., (2014) mencionan que “los estudios descriptivos tienen la finalidad de especificar las propiedades, características y perfiles de personas, grupos, comunidades, objetos o cualquier otro fenómeno que sean propuestos para ser analizados” (pág.92),

2.1.3. Enfoque de la investigación

Esta investigación tiene un enfoque mixto, lo que en contexto de Hernández et al., (2014) menciona que este enfoque no es que trata de reemplazar lo cuantitativo y cualitativo, sino más bien trata de aprovechar las fortalezas de ambos enfoques para combinarlos y minimizar sus debilidades, esto implica que la recolección de información y el análisis de datos tanto cuantitativos como cualitativos, deben ser analizados e interpretados, logrando tener un entendimiento del área bajo estudio.

De este modo la investigación, se basó en un estudio cuantitativo que pretende explicar la realidad social, vista desde una perspectiva externa y

objetiva de la situación actual del área de estudio, al mismo tiempo que se apoyó del enfoque cualitativo con la finalidad de descubrir cualidades y obtener un entendimiento más profundo de la realidad de los informantes claves dentro de la investigación.

2.2. Métodos de investigación

Al desarrollar la presente investigación, los métodos que se utilizaron fueron de acuerdo a los parámetros y procedimientos que se tomaron en cuenta para dar respuesta a la problemática planteada y que esto contribuya a realizar una propuesta que beneficie a la gastronomía y por ende el desarrollo turístico sostenible del sector. De igual manera se aplicó el método deductivo el cual se explicará a continuación:

2.2.1. Método deductivo

De acuerdo con Bernal (2010) el método deductivo busca tomar las conclusiones generales para tomar las explicaciones particulares. En este sentido dicho método es el que más se apega a la investigación, puesto que se enfoca desde el panorama general, hacia la búsqueda de lo específico, para de esta manera obtener una información clara, precisa y concreta sobre el área de estudio.

2.3. Unidad de Análisis, Población y Muestra

En esta investigación la unidad de análisis seleccionada es el área urbana del cantón Jipijapa de la provincia de Manabí, el cual se enfocará en representantes en el área turística, turistas y a emprendimientos formales e informales dedicados a esta actividad de la gastronomía ancestral, que ofertan los platos ancestrales en la localidad, al servicio de la comunidad local, nacional e internacional que visitan el cantón. En este sentido, la unidad de

análisis se considera una estructura categórica a partir de la cual se busca responder a las preguntas formuladas un problema práctico (Picón & Melian, 2014) . En el mismo orden de ideas el estudio consideró a los actores involucrados directos e indirectamente en la actividad turística como lo son los emprendedores, turistas y actores claves como un académico en la carrera de turismo, representante del departamento de turismo y del Ministerio de turismo. Mediante la investigación realizada en el área de estudio, se menciona que dentro del área urbana del Cantón Jipijapa se cuenta con 73 emprendimientos catastrados y no catastrado, cuya principal actividad económica es la gastronomía local del Cantón Jipijapa.

Tabla 2
Listado de emprendimientos gastronómicos

Nombre de los Locales	Número de propietarios
Cevichería Pepe 1	1
Cevichería Pepe 2	1
Cevichería Pepe 3	1
Cevichería Pepe de Pancho	1
Cevichería Los Negritos	1
Cevichería El Refugio	1
Cevichería La Cabellona 1	1
Cevichería La Cabellona 2	1
Cevichería Tiazos	1
Cevichería Jair	1
Picantería El Redondel	1
Cevichería El Colorado	1
Cevicherías (Informales)	5
Bollos (Informales)	8
Greñoso (Informales)	20
Corviches (Informales)	15
Tortillas (Informales)	10
Chicha (Informales)	3
TOTAL	73

Elaboración propia

2.3.1. Población

Autores como Hernández, Fernández y Baptista, (2014) manifiestan que “la población es el conjunto de todos los casos que concuerdan con una serie de especificaciones” (pág.174). Para efectos del presente estudio se consideró los

visitantes o turistas que llegan al cantón durante el mes de febrero del 2020, para disfrutar del feriado del carnaval, los cuales serán considerados parte de la población objeto de estudio, en este sentido, la población o universo definen a la totalidad de elementos o individuos que poseen las características objeto de estudio (Cortés & Iglesias, 2004). Como segunda población vinculada a este fenómeno turístico se considera prestadores de servicios gastronómicos que están ejerciendo la actividad, así como aquellos que se encuentran catastrados por el GAD del Cantón Jipijapa y su departamento de turismo y cultura, como lo no catastrados que ejercen la actividad gastronómica.

2.3.2. Muestra

Se considera una muestra probabilística en vista que la población de visitantes y turistas es desconocida, en este sentido se optó por realizar un muestreo intencionado, lo que en palabras de Espinoza (2016) se refiere como “la muestra que está disponible en el tiempo o periodo de investigación” (pág.18). Por lo que para la segunda población no se realiza ningún tipo de muestreo y se trabaja con las siguientes personas: El representante del departamento de turismo del Gobierno Autónomo Descentralizado del Cantón Jipijapa (GAD), el representante del ministerio de turismo y un docente en el área de turismo.

2.4. Variables de la investigación, operacionalización

Tabla 3

Operacionalización de variables

OBJETIVO ESPECIFICO	VARIABLE	CONCEPTUALIZACIÓN	DIMENSIÓN	INDICADORES	FUENTES	TECNICAS
1. Diagnosticar la situación actual y las tradiciones históricas de la gastronomía ancestral como parte del patrimonio cultural en el área urbana del Cantón Jipijapa.	1.- Gastronomía Ancestral	Según los autores, Mejía, Mejía y Bravo (2014), mencionan que la gastronomía ancestral es una disciplina con un gran valor histórico, que radica en el arte de preservar los conocimientos adquiridos de los antepasados.	Artístico-creativa	Experiencia Innovación Creatividad Historia	Propietario de Los Emprendimientos Experto en el área turística (informantes claves)	Encuestas Entrevista
			Cultural-social	Costumbres tradiciones		
2. Caracterizar los elementos de la gastronomía ancestral que fortalezca el desarrollo turístico sostenible del área urbana del cantón Jipijapa.			Hedónico-Experimental	Sentido gustativo sentido olfativo Difusión		
			Comercial-mercadológica,	Alimentación Materia Prima Amplia Práctica		
			Alimentario-fisiológica y Conceptual-epistemológica			
3. Proponer el posicionamiento de la gastronomía ancestral como factor del desarrollo turístico sostenible en el área urbana del Cantón Jipijapa.	2.- Desarrollo turístico sostenible	Es el que Constituye “todas las formas de desarrollo turístico, gestión, y actividad que mantienen la integridad ambiental, social y económica, así como el bienestar de los recursos naturales y Culturales de manera permanente	Económica	Impactos directos Impactos indirectos	Propietarios de Emprendimientos gastronómicos	Encuestas Entrevistas
			Ambiental	Reciclar- Reducir – Reusar		
			sociocultural	Empleo Cultura Identidad	Experto en el área turística (informantes claves)	Información Documental

Fuente: Mamani. (2017). Elaboración propia

2.5. Fuentes, técnicas e instrumentos para la recolección de información

2.5.1. Fuentes de información

Para la revisión de la literatura se realizó mediante:

- Libros de sobre Gastronomía, Desarrollo sostenible y Metodología de investigación
- Artículos de revistas científicas, relacionadas a la Gastronomía y Desarrollo sostenible.
- Tesis de maestrías y doctorales relacionadas al tema tratado.
- Documentos de páginas web.

2.5.2. Técnicas para la recolección de información

Según Centty (2006) las técnicas de recolección son:

“Procedimientos metodológicos y sistemáticos que se encargan de operativizar e implementar los métodos de Investigación y que tienen la facilidad de recoger información de manera inmediata, las técnicas son también una invención del hombre y como tal existen tantas técnicas como problemas susceptibles de ser investigados”. (pág.41)

Es por esto que, en la investigación, es necesario las técnicas tanto cuantitativa como cualitativa por lo que se utilizó la observación a través de la encuesta, la cual permite conocer más de cerca la realidad de la situación actual al igual que la entrevista, la cual se lo aplicó con preguntas abiertas y así obtener un abanico de ideas más amplio que argumente el tema de estudio, para posteriormente ser analizados y tener los resultados de la investigación.

2.5.3. Instrumentos para la recolección de información

Los instrumentos utilizados para la recolección de información fueron la encuesta y entrevista lo que permitió adquirir la información del área de estudio, de esta manera se logra recabar los datos necesarios para luego ser

interpretados y analizados, de esta manera dar respuesta a la problemática planteada en la investigación. Para este estudio, se utilizó un cuestionario de preguntas, basado a la escala de Likert, que según autores como Hernández et al., (2014) “consiste en un conjunto de preguntas respecto a una o más variables” (pág.217). Es decir que las preguntas aplicadas mediante el formulario de encuesta dirigidas a los propietarios de los emprendimientos sirvieron para validar la problemática de estudio según la variable, de esta manera se logró conocer las inquietudes y novedades de los dueños de los emprendimientos gastronómicos y a los turistas que visitan la localidad.

De igual manera se aplicó la entrevista con preguntas abiertas, la cual tiene la finalidad de que el entrevistado pueda expresar sus ideas de manera general, la misma que permitió la recolección de información cualitativa. Para Troncoso y Amaya (2016) “La entrevista, es una de las herramientas para la recolección de datos más utilizadas en la investigación cualitativa, permite la obtención de datos o información del sujeto de estudio mediante la interacción oral con el investigador” (pág. 330).

De acuerdo a lo expuesto anteriormente, se realizó la entrevista dirigida a los informantes claves que en este caso se tomó en cuenta a un representante del Ministerio del turismo, representante del departamento de turismo de GAD del cantón Jipijapa y a un académico de la carrera de Turismo. Una vez obtenida la información de los entrevistados, se analiza e interpreta sin modificar dicha información, seguidamente se realiza la similitud de los resultados con los datos cuantitativos de la investigación realizada.

2.5.4. Tratamiento de la información

En la presente investigación, para el tratamiento de la información obtenida, se aplicó la herramienta estadística de Microsoft Excel para tablas y gráficos, y el programa Statistical Package for the Social Science (SPSS) versión 2.0 sobre el tratamiento de la información cuantitativa, con la finalidad de obtener resultados más confiables y así tener repuestas a el problema planteado en el área de estudio.

De igual manera en el tratamiento de la información cualitativa, se realizó al transcribir la información recibida de los informantes claves, para luego ordenar las ideas, mediante las tentativas que tenga con referente al tema investigado. Luego de analizar e interpretar la información, empleamos la triangulación, que consiste en comparar las repuestas de las entrevistas con la información recogida de los propietarios de los emprendimientos y turistas. Para verificar la relación existente y así aportar con mayor confiabilidad en la investigación.

CAPITULO III.

ANÁLISIS Y DISCUSIÓN

3.1. Diagnóstico de la situación actual y las tradiciones históricas de la gastronomía ancestral del Cantón Jipijapa.

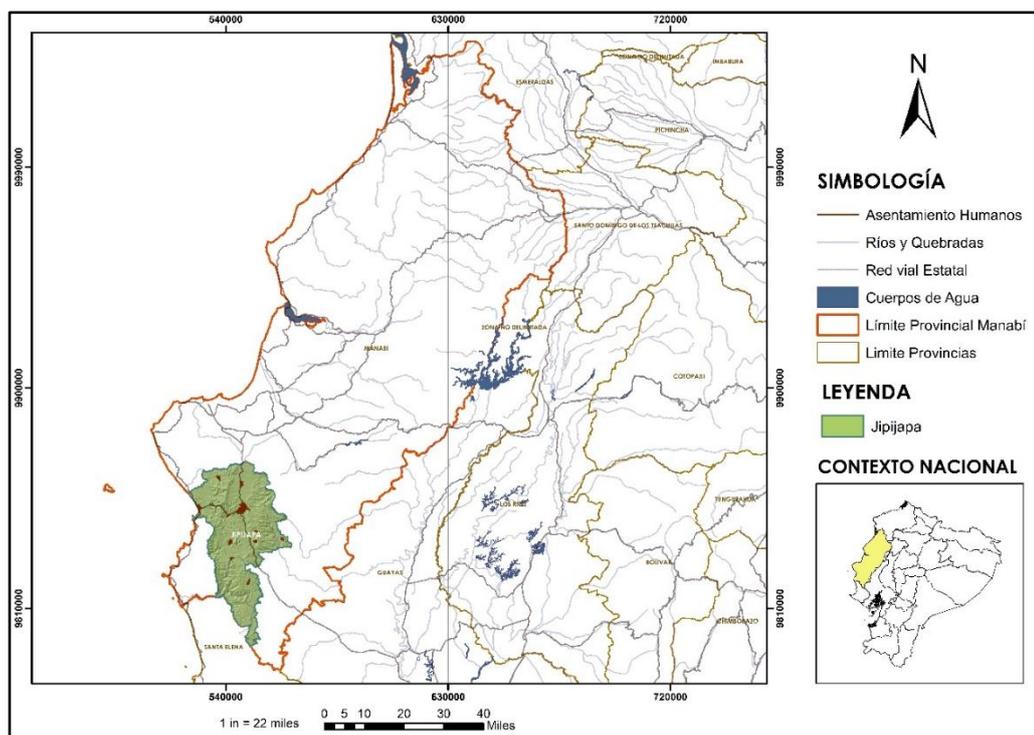


Ilustración 1. Contextualización del área de estudio.
Elaboración propia

El escenario de esta investigación se lo llevo a cabo en el área urbana del Cantón Jipijapa, localizado en el extremo sur occidental de la provincia de Manabí, con una superficie aproximada de 1.420 km², conocido como la sultana del café por ser el primer cantón productor en el Ecuador. El cantón cuenta con una población urbana aproximadamente de 36.078 habitantes y en el área rural con 29.718 habitantes según el Instituto Nacional de Estadística y Censo (INEC 2010). De acuerdo con el GAD Municipal de Jipijapa (2019) geográficamente el cantón se encuentra en las siguientes coordenadas 01 grados 10 minutos y 01 grados 47 minutos de latitud sur y entre 80 grados 25 minutos y 80 grados de longitud Oeste, posee un clima tropical seco y con una

temperatura media que oscila entre los 24° y con un promedio de lluvia anual de 1.280 mm³. En cuanto a sus límites, este cantón limita al:

Norte: Los cantones Montecristi, Portoviejo y Santa Ana

Sur: La provincia de Santa Elena y Puerto López.

Este: Los cantones Paján y 24 de mayo.

Oeste: El Océano Pacífico.

3.1.1. Historia de la gastronomía del cantón Jipijapa

La gastronomía de Jipijapa es muy conocida, tanto a nivel local nacional e internacional, gracias a que se considera un cantón rico en productos agrícolas, y productos del mar, materia prima como el maíz, el maní, la yuca el plátano entre otros y que muchos de estos productos son aquellos que los antepasados utilizaron para la preparación de diversos platos y que hoy se continúa con ese rescate y preservación de esos conocimientos de los antepasados, que para algunas familias ha servido de mucho tanto en su preparación como en la cocción, sea en horno de barro o con leña, en hojas de verde u otras forma que son parte de la herencia ancestral y que actualmente familias dedicadas a esta actividad gastronómica ponen a la disposición de la población local así como esas experiencias que a través de sus platos se ofrecen tales como: el bollo, el corviche , la chica , la tortilla, el ceviche, el greñoso, los cuales forman parte de una herencia gastronómica que dan a conocer sus sabores y saberes ancestrales a quienes gustan deleitar el paladar con estos platillos ya sea a turistas locales o internacionales, actividad que sustenta la economía del sector y el país.

3.1.2. Facilidades turísticas y gastronómicas

El aporte de la actividad turística en la economía en el cantón Jipijapa, no es tan favorable, a pesar de que existen atractivos turísticos naturales y culturales, ubicados en distintos sectores de la localidad, pues no se cuenta con una planta turística adecuada ni con personal capacitado en servicios turísticos, afectando el correcto crecimiento de la actividad turística y económica del sector. Los establecimientos de alojamiento, alimentación, bebidas y recreación que se encuentra en el área urbana del cantón Jipijapa, en parte si cubren con las necesidades de los visitantes, de igual manera existe un numero de vendedores ambulantes en la terminal terrestre del cantón que están organizados, tanto en su vestimenta como en el producto que vende a los usuarios que pasan por el lugar, aunque es evidente que existe un gran número de emprendimientos gastronómicos en el área Urbana del cantón que expenden sus productos en las calles o en sus domicilios los cuales no están debidamente organizados, ni amparados bajo ninguna ley, siendo esta situación preocupante en la actividad gastronómica. Vale recalcar que la accesibilidad hacía el sector es un punto estratégico que permite a su paso disfrutar de sus de sus bondades y servicios ya que se conecta con otros cantones y provincias del territorio ecuatoriano.

3.2. Gastronomía ancestral

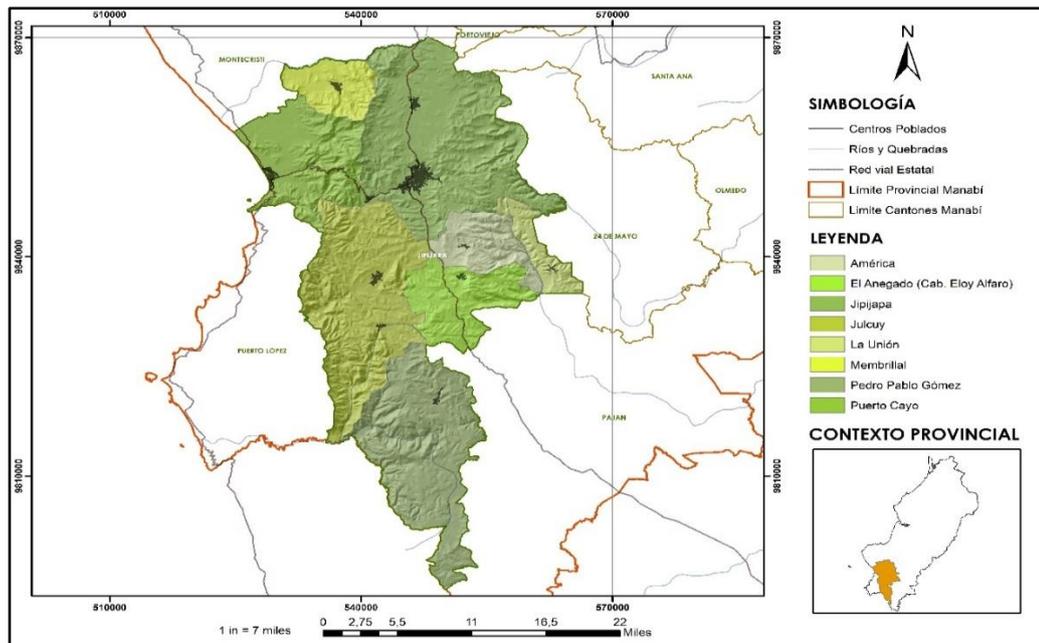


Ilustración 2. División parroquial Jipijapa.
Elaboración propia

El cantón Jipijapa, fue y es actualmente uno de los cantones que posee una mayor riqueza en saberes y sabores ancestrales, lo que ha permitido hacerse conocer en diferentes lugares del país. Este Cantón actualmente cuenta con diez parroquias: 3 urbanas que son: Dr. Miguel Moran Lucio, Parroquia San Lorenzo y Manuel Inocencio Parrales y Guale y 7 Parroquias Rurales como; La América, El Anegado, Pedro Pablo Gómez, Julcuy, La Unión, Membrillal y Puerto Cayo. La potencialidad turística del cantón radica en sus recursos, puesto que posee una gran variedad de recursos naturales y culturales tales como; las cuevas, piedras con jeroglíficos, cascadas, montañas, aguas azufradas, vertientes, y atractivos culturales tales como; la gastronomía, monumentos, el diseño del Parque central, la Iglesia de san Lorenzo de Jipijapa, entre otros. También hay que considerar que el cantón Jipijapa es rico en productos agrícolas y productos del mar, lo que ha favorecido a los emprendimientos gastronómicos mantener viva esas raíces prehispánicas de gran valor histórico, huellas que sus antepasados han dejado como parte de su

herencia ancestral, llena de costumbres y tradiciones propias y únicas de entre muchas otras localidades.

Tal es el caso de la parroquia rural El Anegado que aún mantiene viva la comida criolla, tales como el greñoso¹, las tortillas, la sopa de gallina criolla, la chicha entre otros, muchos de ellos preparados en horno de leña, dando un exquisito sabor al momento de la degustación de algunos de estos platillos. De igual manera en la parroquia La Unión, otra localidad rural del cantón se puede degustar deliciosos platos preparados de igual manera en leña, tales como el bollo, sopa de gallina criolla, tortilla, las humitas, la chicha etc. La parroquia Julcuy no se queda atrás con su seco² de chivo, tortillas entre otras delicias propias del lugar. Así mismo la parroquia Membrillal con sus platos ancestrales tales como el seco de chivo, las tortillas la majada, el greñoso la chicha³ de maíz, entre otros y Puerto Cayo también considerada una parroquia en la que sobresalen sus mariscos, platillos muy apetitivos para propios y extraños tales como el ceviche de camarón, chicharrón de camarón, arroz marinero, entre otros.

Estas parroquias rurales desde tiempos muy antiguos han sobresalido tanto por su producción agrícola y pesquera lo que hace que sus productos sean aprovechados para la elaboración de infinidad de platillos, manteniendo así viva esas raíces ancestrales y que actualmente sirve de sustento de muchas familias tanto en su consumo como en la comercialización de sus platillos,

¹ **Greñoso.** Es un plato ancestral a base de maíz, maní y gallina criolla. Su nombre se atribuye a las hilachas de carne que caracterizan este plato. También se lo prepara con carne de chancho o de res. (Patrimonio Alimentario, 2016)

² **Seco.** Es un guiso preparado con carne de chivo, típico de la gastronomía de Ecuador. (Gastronomía platos típicos, 2016)

³ **Chicha.** bebida fermentada a base de maíz amarillo, (Chicha Jipijapa, 2018)

generando ingresos económicos y a su vez mejorando la calidad de vida de sus habitantes.

Es necesario recalcar que a medida que han transcurrido el tiempo muchos pobladores de las diferentes parroquias rurales han migrado a la ciudad ya sea por temas de estudio o trabajo, permitiendo así que el área urbana del cantón Jipijapa, comience a fortalecer sus conocimientos a través de esas experiencias y herencias de los saberes y sabores ancestrales que dejaron los antepasados y que hoy se continua fortaleciendo mediante los emprendimientos gastronómicos cuya actividad es la preparación de diversos platos de la gastronomía ancestral, actividad que ha permitido emplear a familias enteras brindando una fuente de trabajo y a su vez generando ingresos económicos tanto para las familias como para la localidad.

De igual manera cabe mencionar que algunos de estos emprendimientos si tienen locales propios y cumplen con los permisos que le corresponde, mientras que otros se dan de manera informal y en sus domicilios sin previa legalización por parte de las autoridades competentes. De acuerdo con el Plan Estratégico Cantonal de Turismo desarrollado por el G.A.D. Municipal del Cantón Jipijapa (2015) siendo uno de los problemas que actualmente posee el cantón en el desarrollo del turismo sostenible, para el cual se requiere buscar estrategias de solución en esta área de estudio y fortalecer los emprendimientos gastronómicos.

3.3. Delimitación de la zona de estudio

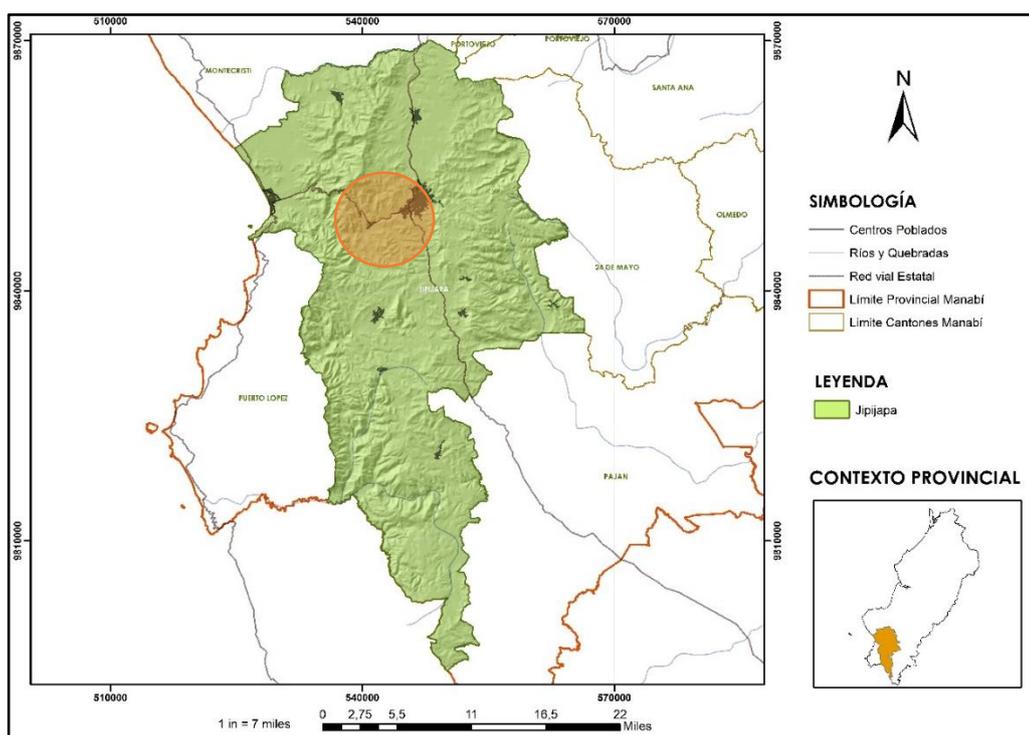


Ilustración 3. Delimitación de la zona de estudio.
Elaboración propia

La actividad gastronómica que se desarrolla en el área urbana del cantón Jipijapa, está concentrada en pequeños emprendimientos integrada mayormente por familiares y como se mencionó anteriormente muchos de ellos tienen locales propios y con los permisos de ley, pero otros se dan de manera informal tanto en casa como en las calles. A continuación, se detalla los platos gastronómicos más representativos del área de estudio.

3.3.1. Ceviche

Según Marcillo G. (2018) el ceviche es uno de los platos muy conocido en la costa manabita. Especialmente el ceviche de pescado con maní y aguacate que es uno de los platos muy populares y solicitados por muchos turistas que visitan la ciudad de Jipijapa, considerado como único y afrodisíaco según las creencias locales.



Ilustración 4. Ceviche
Elaboración propia

3.3.2. El Greñoso

De acuerdo con Marcillo G. (2018), el greñoso es uno de los platos más antiguos, consumido mayormente en velorios y fiestas especiales, actualmente en el cantón Jipijapa muchas familias se dedican a preparar este delicioso platillo para diferentes ocasiones, pero solo lo preparan por pedidos ya que su preparación genera gastos y a la vez es muy laborioso, llega a ser realmente muy cansado por lo que suele realizarse entre varias personas, hay un dicho popular que cuenta sobre quien llega de afuera y come greñoso, o regresa por volver a probar esta delicia.



Ilustración 5. Greñoso
Elaboración propia

3.3.3. Tortillas de Maíz

Marcillo G. (2018) menciona que la tortilla de maíz amarillo es originaria y viene de costumbres muy antiguas siendo parte de la gastronomía patrimonial de México y se las halló en los hornos de la cultura hindú en la india. De igual manera comenta que en Sancán una de las comunidades de Jipijapa también es muy famosas y reconocida su gastronomía especialmente las tortillas tanto de maíz amarillo como de yuca, en la actualidad se consiguen horneadas a gas en hornos de pan, aún se puede conseguir también horneadas en horno de barro pegadas a la pared. En Jipijapa es muy reconocido este platillo de la comida ancestral debido a que la materia prima se la obtiene del mismo lugar ya que los lugareños se dedican al cultivo del maíz, haciendo de este plato sea más fácil de elaborar y comercializar a propios y extraños que visitan este cantón de la provincia de Manabí.



Ilustración 6. Tortillas de Maíz.
Elaboración propia

3.3.4. Bollos

Para Marcillo G. (2018) El bollo también es uno de los platillos muy apetecidos por propios y extraños, ya sean de cerdos, pescados o mixtos, se lo cocina en ollas de barro generalmente a nivel del suelo rodeadas de ceniza y troncos de leña, en un tiempo aproximadamente de 7 a 10 horas, su preparación es de masa de plátano y maní condimentada de hasta tres libras de peso cada uno de los bollos, conocido como uno de los platillos de la gastronomía de Jipijapa.



Ilustración 7. Bollos Típicos.
Elaboración propia

3.3.5. Chicha de Maíz Amarillo

De acuerdo con Marcillo G. (2018) la gastronomía de Manabí, es reconocida dentro y fuera del país, como es la del cantón Jipijapa en el cual se destaca el uso del maíz amarillo en la preparaciones ancestrales con raíces precolombinas, cuyas recetas se han mantenido por generaciones siendo parte de esa herencia que desde inicio de la historia registran una mezcla de costumbres gastronómicas de indios y europeos expuestas en diversas preparaciones siendo una de ellas la chicha de maíz amarillo, siendo una de las bebidas refrescantes en ciertas ocasiones de las festividades tales como bautizos, matrimonios, cumpleaños entre otras, muy apetecidos por grandes y pequeños.



Ilustración 8. Chicha de Maíz Amarillo.
Elaboración propia

3.3.6. Corviche

Según el El diario correo (2018) el corviche es uno de los aperitivos típicos ecuatoriano, el cual tiene orígenes en Manabí en las poblaciones campesinas, considerado uno de los bocados muy antiguos desde los esclavos durante la

colonia, actualmente se continúa con la misma tradición en su preparación, siendo su principal ingrediente el plátano y el maní, se lo puede encontrar tanto horneado en hornos de leña como fritos. Al igual que en otros cantones es considerado en el cantón Jipijapa parte de la gastronomía ancestral.



Ilustración 9. Corviche
Elaboración propia

3.4. Presentación de resultados y discusión

3.4.1. Análisis de resultados cuantitativos

A continuación, se presentan los resultados obtenidos de las encuestas implementadas para el presente estudio. Al respecto se procedió a realizar el análisis estadístico a través del paquete SPSS versión 2.0, mediante el cual se obtuvieron las frecuencias y porcentajes y posteriormente se realizó la interpretación. Para desarrollar la actividad turística en función del componente gastronómico del cantón Jipijapa, es muy importante conocer la opinión y percepción de los prestadores de servicios principalmente del sector de la restauración, así como del sector de alimentos y bebidas, a fin de conocer su realidad, las condiciones actuales que presentan, y el conocimiento respecto a la actividad turística.

Para obtener estos antecedentes, se realizaron 73 encuestas cerradas a los emprendimientos formales e informales y a 27 turistas que visitaron el cantón

Jipijapa en el mes de febrero por el feriado de carnaval, para recabar información sobre el tema de estudio.

¿Considera Ud. que se han generado fuentes de trabajo gracias al turismo gastronómico?

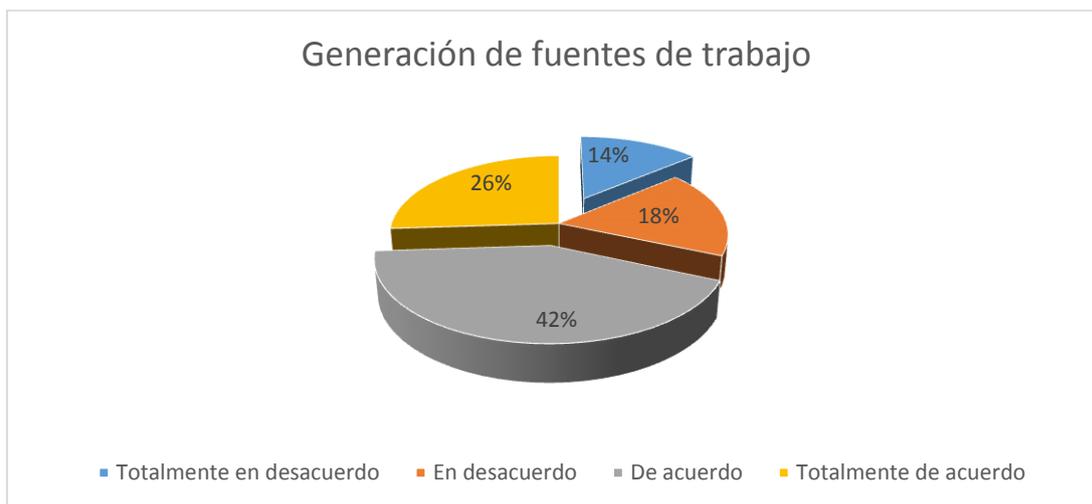


Gráfico 1. Generación de fuentes de trabajo.
Elaboración propia

La generación de empleo a través del turismo gastronómico toma un valor importante pues el 42% está de acuerdo y el 26% totalmente de acuerdo, que sumando los dos se tiene un total del 68% de percepción que el turismo gastronómico es una buena alternativa para la generación de empleo por ende da a entender que esta es una actividad relevante para la economía familiar que se dedica a esta actividad.

¿El turismo gastronómico ancestral es de mucha importancia en el desarrollo turístico?

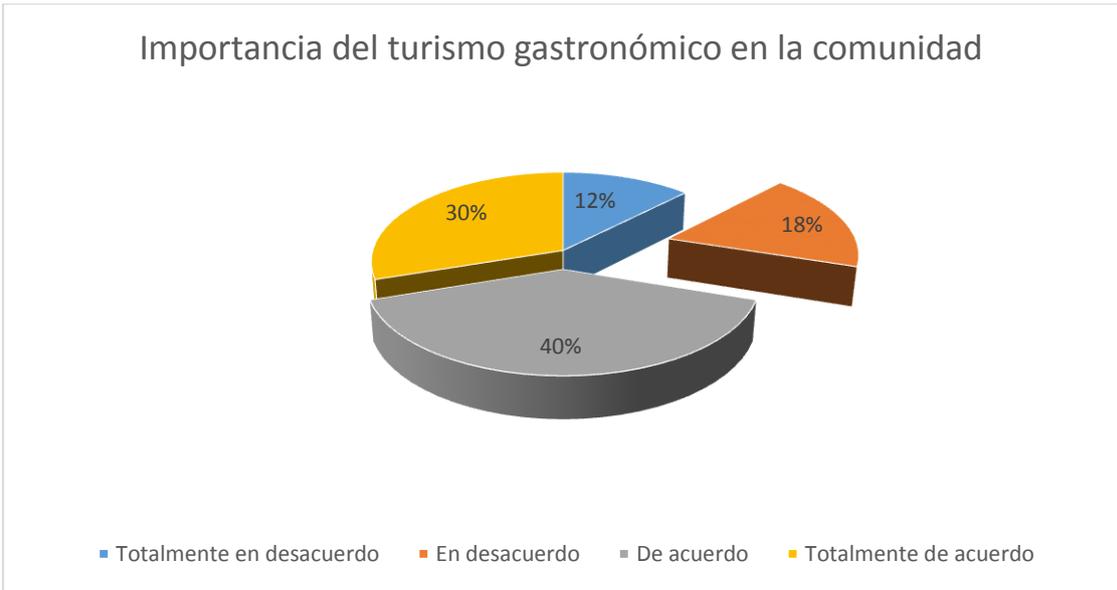


Gráfico 2. Importancia del turismo gastronómico en la comunidad.
Elaboración propia

El 70% de los servidores turísticos, ven de gran importancia a la gastronomía como desarrollo cultural que impulsa el turismo, como atractivo más de Jipijapa pues sus platos son una delicia para propios y extraños, en cuanto a negatividad sobre la gastronomía se tiene que el 30% de los promotores de servicios consideran que la gastronomía ancestral no aporta para el fortalecimiento del turismo. De estos criterios se puede interpretar que la gastronomía ancestral es un factor de crecimiento del turismo en Jipijapa, por lo que se debe de aprovechar y establecer acciones que conlleven a mejorar la promoción y consumo de estos alimentos como un factor que ayude a captar más turistas nacionales y extranjeros y así mejorar la calidad de vida de los servidores gastronómicos.

De las siguientes opciones ¿Cuáles considera Ud. que aportan al desarrollo gastronómico ancestral?

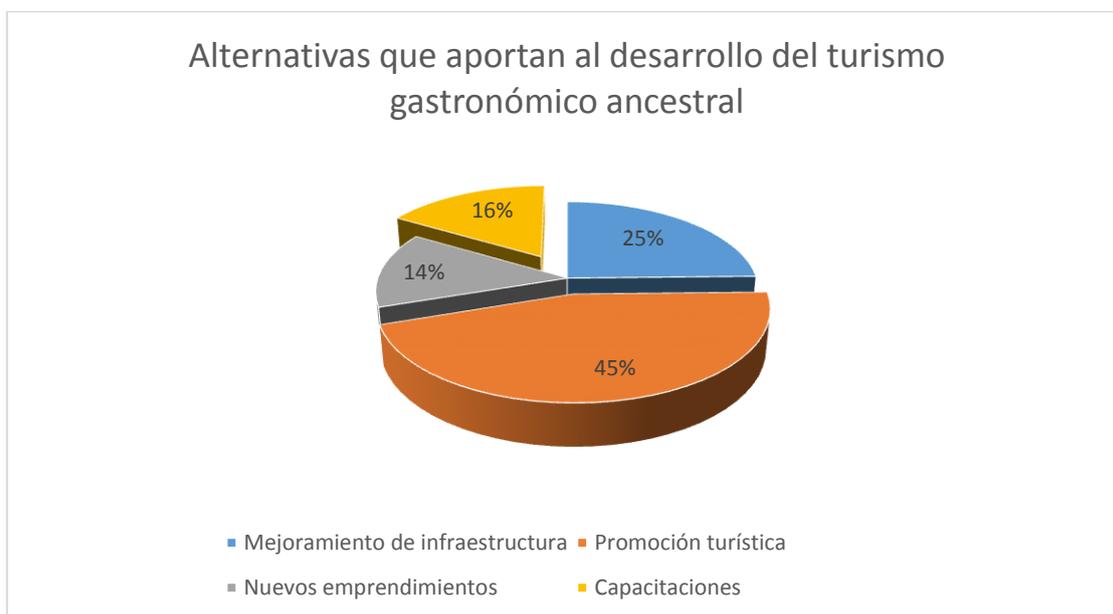


Gráfico 3. Alternativas que aportan al desarrollo del turismo gastronómico ancestral. Elaboración propia

Al medir sobre alternativas para mejorar el turismo en términos de la gastronomía las respuestas obtenidas son que el 45% de los encuestados manifiesta que hay que fortalecer la promoción ya que de esta manera se da a conocer la producción y propiedades alimenticias de la gastronomía, el 25% considera, que se debe invertir en mejorar la infraestructura turística, y en un 16% es que se debe mejorar con impulso de nuevos emprendimientos. Todas estas acciones son relevantes bajo el criterio de los encuestados, pues manifiestan que son procesos y actividades para considerar por las autoridades para conseguir una identidad gastronómica que impulse al desarrollo turístico de manera sostenible.

De las siguientes opciones ¿Cuáles considera Ud. representan el turismo gastronómico ancestral?

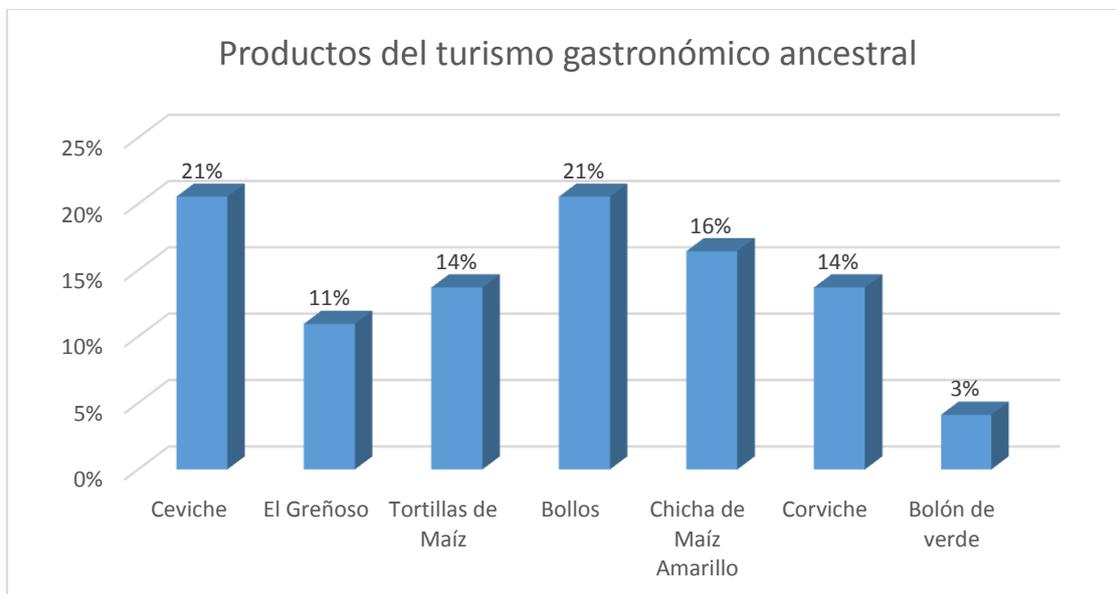


Gráfico 4. Productos del turismo gastronómico ancestral.
Elaboración propia

Dentro de la gastronomía los platos que sobresalen son el ceviche y los bollos, con un 21% respectivamente siendo estos los platos más apetecidos por el paladar de turistas y visitantes, otros de los platillos son el corviche y las tortillas de maíz con el 14%, en tercer lugar, se tiene al greñoso.

¿Considera usted que la implementación de la gastronomía ancestral en los puestos de comida de la comunidad aportará al desarrollo económico turístico de la misma?

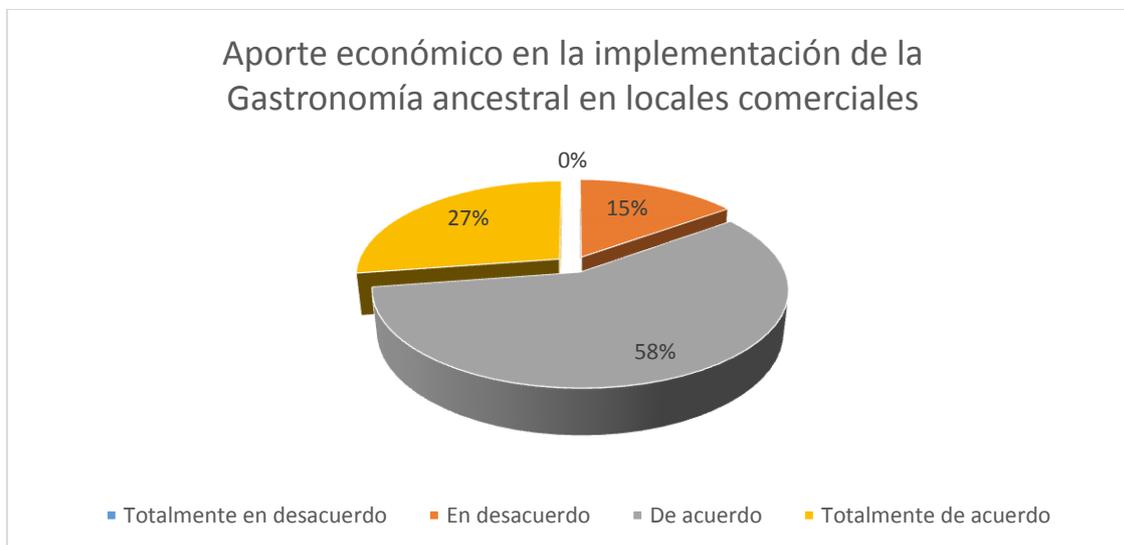


Gráfico 5. Aporte económico de la gastronomía ancestral en locales comerciales. Elaboración propia

El 85% de los prestadores de servicios consideran que la gastronomía contribuye al sector turístico por ende a mejorar la economía del sector, además ésta genera impactos positivos en la promoción cultural y alimenticia del cantón Jipijapa convirtiéndolo en un destino atractivo, por lo que consideran que se debe mejorar también la imagen de sus locales y sitios de venta, ya que el 15% se visualiza de manera negativa, pues estos consideran que los lugares de venta no cuentan con los servicios necesarios y que la inversión de los gobiernos locales por mejorar estos sectores es nula.

¿Considera Usted que consumir platillos ancestrales de Jipijapa, ayuda a mantener las costumbres y tradiciones de un lugar?

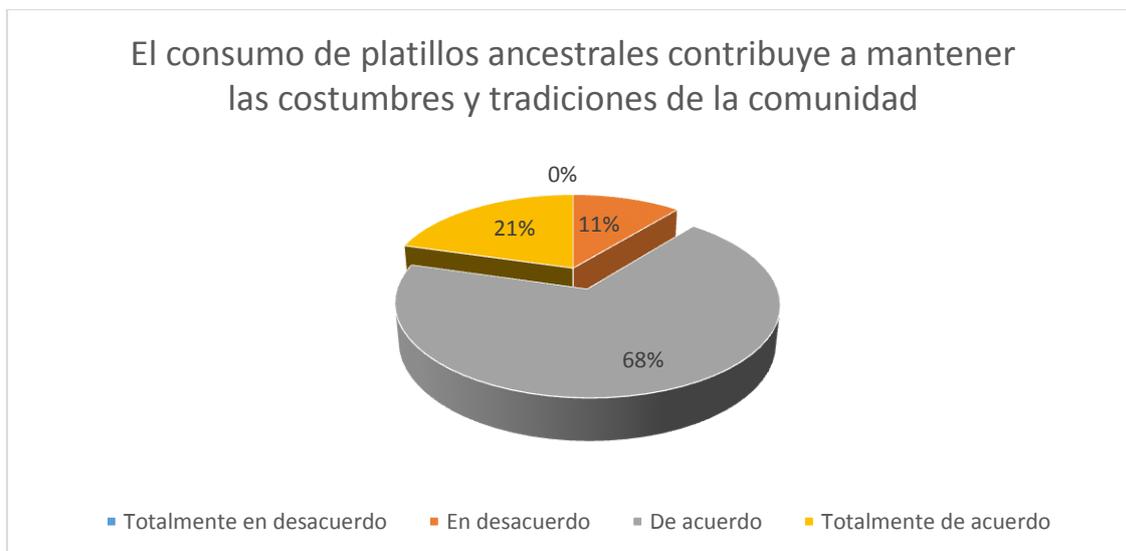


Gráfico 6. El consumo de platillos ancestrales.
Elaboración propia

Los servidores turísticos en un 68% están totalmente de acuerdo en que el consumo de los platillos ancestrales contribuye a mantener las tradiciones y costumbres, permitiendo de esta manera convertirse en identidad cultural del destino turístico, el 21% manifiesta estar de acuerdo que la práctica y el consumo de los platillos ancestrales permite mantener las tradiciones y costumbres, estos criterios nos lleva a concluir que la fortaleza gastronómica de un lugar hace que el turismo se vea atractivo y por ende sostenible.

3.4.2. Análisis de las encuestas a turistas

En este sentido también se aplicó la encuesta a los turistas y visitantes que llegan al destino, a fin de conocer la percepción de los mismos sobre el recurso gastronómico que se tiene en el área de estudio. A continuación, se detalla el consiguiente resultado.

¿Está usted de acuerdo en la importancia de la variedad de un menú para el deleite de los consumidores?

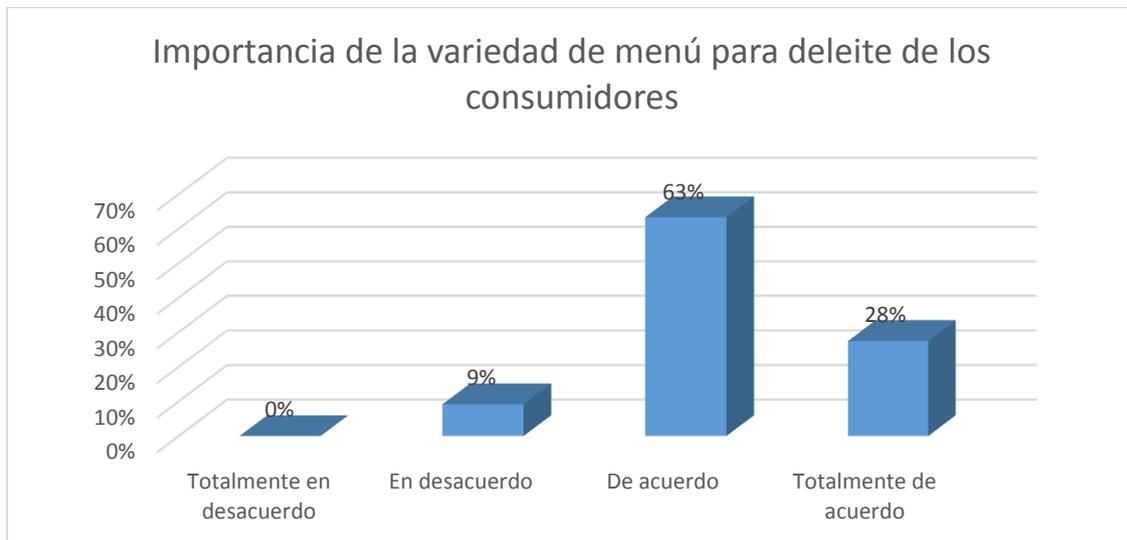


Gráfico 7. Importancia de la variedad de menú para deleite de los consumidores.
Elaboración propia

Al preguntar sobre la importancia de menú al turista se tiene que el 63% de los turistas encuestados, manifiestan que es importante la existencia de un menú gastronómico pues así puede elegir entre variedad de platos, los cuales son atractivos de forma visual pues se fijan mucho en la presentación de los mismos, mientras que el 28% manifiesta estar muy de acuerdo con la variedad de menús existentes, de pensamiento negativo hacia la existencia de variedad de menú se tiene al 9% de los turistas.

¿Cuándo usted está de paseo o turismo, Consume gastronomía ancestral o platos típicos de la zona?

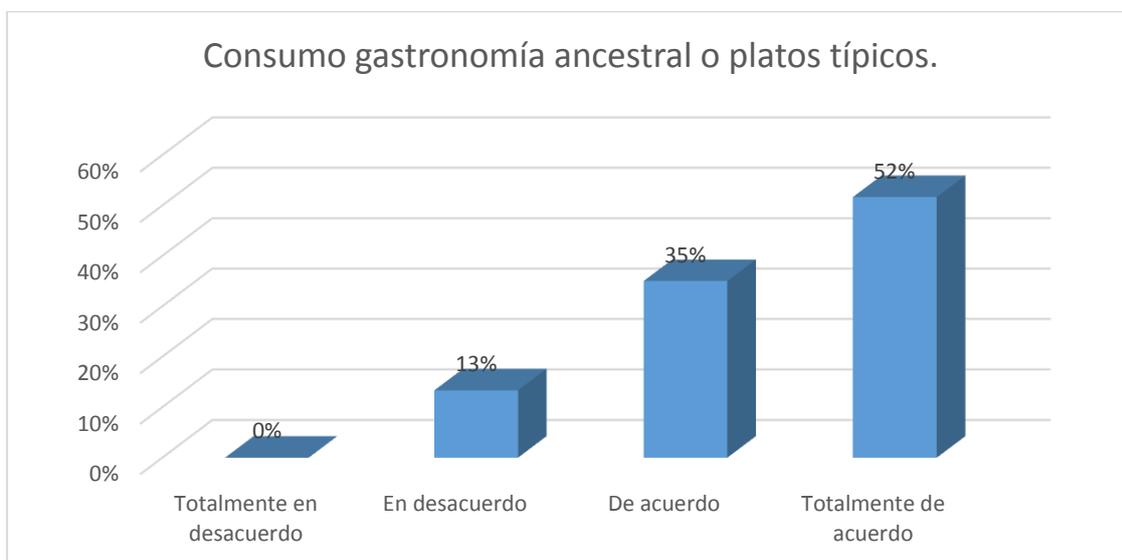


Gráfico 8. Consumo gastronomía ancestral o platos típicos.
Elaboración propia

En lo referente si el turista, le gusta consumir gastronomía típica, se tiene que el 53% está totalmente de acuerdo, es decir que cuando viaja busca consumir comida típica ancestral del lugar, a esto se suma el 35% de turista que están de acuerdo, de manera negativa es decir que prefiere consumir cualquier tipo de gastronomía se tiene el 13%. Estos criterios nos permiten intuir que mayormente, los turistas buscan lugares donde se oferte comida o gastronomía típica de la zona, llevando a concluir que gran parte del turismo se debe a la gastronomía y no solo a lo paisajístico, por lo que se debe promocionar conjuntamente lo gastronómica con lo paisajístico para que el turismo sea complementario y sostenible, bajo una promoción local y provincial.

¿Considera usted; que las visitas o actividades turísticas en Jipijapa se dan por la gastronomía ancestral?

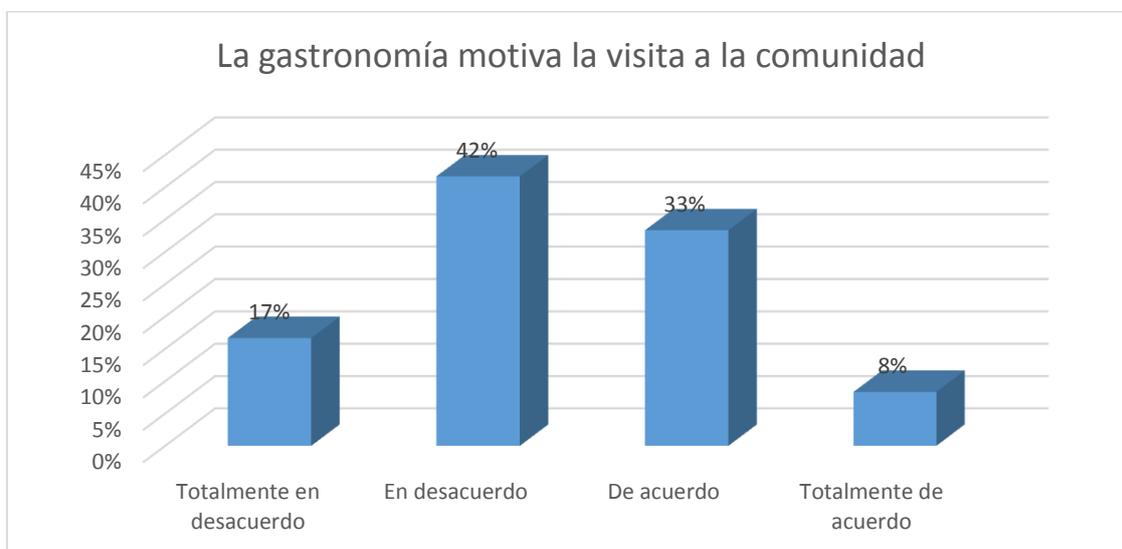


Gráfico 9. La gastronomía motiva la visita a la comunidad.
Elaboración propia

En esta pregunta se puede observar criterios divididos, sobre el turismo existente en el cantón Jipijapa, es decir que de forma negativa se tiene un criterio del 55%, dando a entender que existen más elementos paisajísticos o estructurales que hacen que Jipijapa sea un lugar turístico, mientras que de forma positiva se tiene que el 41% si considera a la gastronomía como un pilar fundamental del turismo, por lo que se debe impulsar la promoción y potenciar el conocimiento cultural gastronómico como forma de potenciar y hacer sostenible el turismo.

¿Considera usted que debería considerarse a la gastronomía ancestral como un componente de desarrollo?

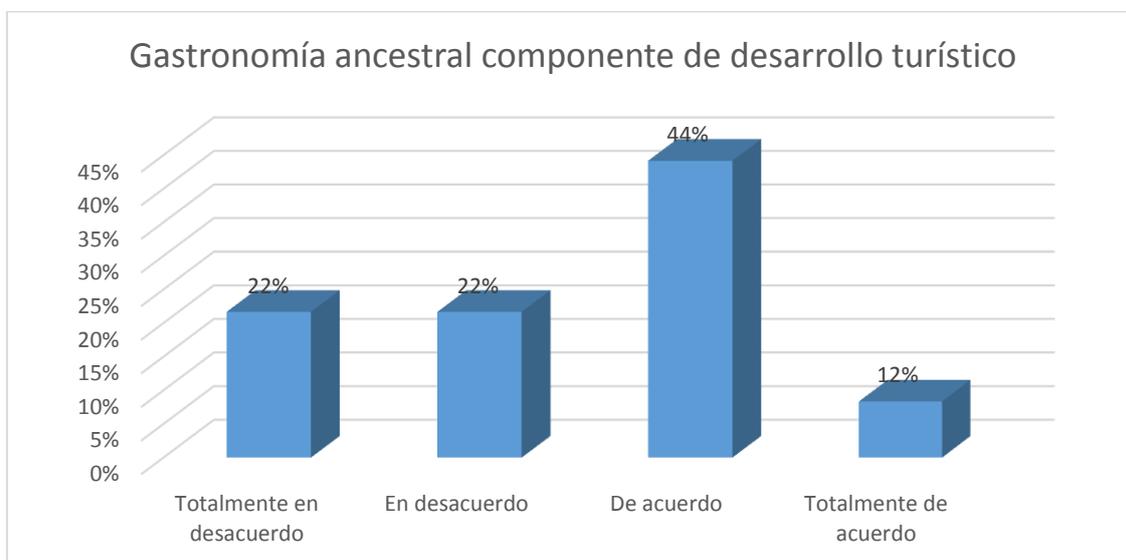


Gráfico 10. Gastronomía ancestral componente de desarrollo turístico.
Elaboración propia

En el gráfico se puede observar, que el 44% de los turistas encuestados, están de acuerdo y el 12% totalmente de acuerdo, en que la gastronomía es un componente de desarrollo turístico cabe recalcar que los encuestados fueron personas que se encontraban visitando el Cantón Jipijapa, de manera negativa se tiene que el 44%, manifiestan que no que la visita al lugar se debe no solo por la gastronomía sino por todo la infraestructura paisajística e infraestructura del cantón.

¿Considera usted que la calidad del equipamiento de los locales que ofertan comida (restaurantes, comedores, etc.) es apta para ofrecer un buen servicio?

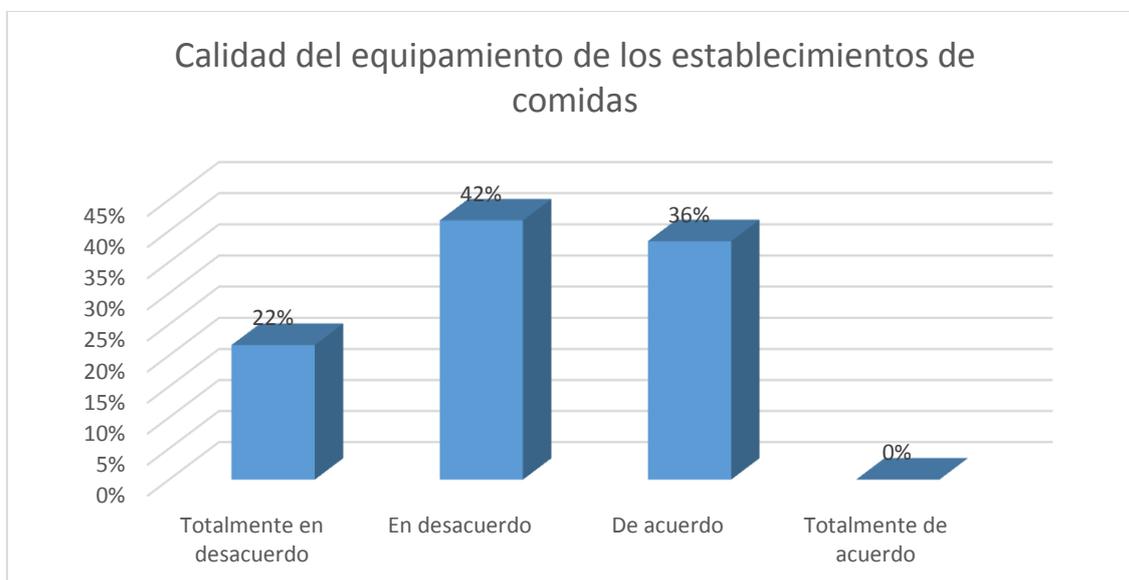


Gráfico 11. Calidad del equipamiento de los establecimientos de comidas.
Elaboración propia

En lo referente a la calidad de los locales gastronómicos se tiene que el 64% de los turistas se manifiestan estar en desacuerdo y totalmente en desacuerdo, dando a entender la negatividad en cuanto a la presentación e infraestructura de estos sitios, de manera positiva se tiene al 36% de turistas que manifiestan estar de acuerdo con los lugares donde se expenden estos alimentos. Con estos criterios se puede emitir que se debe cambiar la imagen de estos lugares ya que de esta manera logran ser más atractivos no solo por su variedad de platos sino por su higiene.

3.4.3. Análisis de resultados cualitativos

A continuación, se presenta la información procedente del discurso de los informantes clave de acuerdo a la realidad del territorio o área de estudio, en este sentido autores como Martínez (2004) indica que “el método fenomenológico se centra en el estudio de esas realidades vivenciales que son

poco comunicables, pero que son determinantes para la comprensión de la vida psíquica de cada persona” (pág.169). Es necesario destacar que, a partir del dialogo mantenido con las personas que están gestionando la actividad turística en el cantón, se pudo conocer cómo perciben los elementos que comprenden el recurso gastronómico representado por la gastronomía ancestral en el cantón Jipijapa. En el mismo orden de ideas, se presenta un resumen de las entrevistas a los informantes clave:

¿Usted cree que la gastronomía ancestral es una alternativa, para fomentar el desarrollo del turismo de manera sostenible?

En los últimos años el turismo ha buscado diversificarse y promover nuevos atractivos que van desde el aprovechamiento de la cultura y tradiciones, cayendo así la gastronomía que por su particular preparación e ingredientes que en muchos casos son únicos de la región o localidad. Aportando así a una nueva fuente de atracción de turistas y visitantes que son atraídos por los platos que muchos casos son considerados exóticos por su potencial nutricional y por su preparación única con productos naturales que son propios de la costa. Los pobladores que se dedican a la elaboración de estos alimentos, consideran que la gastronomía ancestral si aporta al desarrollo del turismo local ya que muchos turistas y visitantes buscan consumir estos alimentos generando una demanda que hasta la actualidad no está satisfecha, por lo que a más de atraer el turismo esta puede generar empleo y mejoraría la economía de los habitantes de la localidad.

¿Cree Ud. que se lograría generar fuentes de trabajo gracias al turismo gastronómico?

En la actualidad en Jipijapa existe varios negocios de manera formal e informal, que se dedican a la actividad gastronómica como principal fuente de ingresos y generación de empleo para los miembros de las familias, estos negocios se han creado a modo de emprendimientos evidenciando que aunque sean pocos, si se realiza una promoción adecuada y se proporciona de las facilidades necesarias a los locales para que sean más atractivos consecuentemente se irá incrementando estos negocios y así se generaría empleo para propios y ajenos frente a las personas que se dedican a esta actividad.

¿Las autoridades, organizaciones y los habitantes, tienen actividades mancomunadas para la búsqueda del desarrollo turístico?

En la actualidad no existe una coordinación, entre la entidad civil, autoridades y prestadores de servicios gastronómico, para que estos platos típicos sean promocionados y posicionados, a través de estrategias mancomunadas donde a los prestadores les permitan tener infraestructura adecuada y contar con permisos que les permita posesionarse en el mercado turístico de manera sostenible a nivel local. La relación de las autoridades tanto comunales, como provinciales, no intervienen conjuntamente en el apogeo de los diferentes tipos de turismo por lo que hace que en el cantón Jipijapa el turismo sea de manera centralizada a los productos ya posesionados. En la actualidad los principales apoyos que brindan son capacitaciones, e inversión esporádica en infraestructura, pero de lugares turísticos ya posesionándose en términos de accesibilidad, servicios básicos que son complementarios al turismo.

¿El turismo gastronómico ancestral es de mucha importancia en el desarrollo turístico en Jipijapa?

En estos tiempos en el cantón Jipijapa el turismo gastronómico no tiene mucha importancia pues no se ha visualizado cuanto esto aporta al desarrollo turístico, pues no se tienen un control de cuantas personas nacionales y extranjeras gustan de estos platos. Pero si se sabe que las personas que se dedican a la venta de los platos gastronómicos ancestrales, siguen cada día con gran demanda, en turistas y visitantes nacionales y extranjeros. También se ha determinado que el turismo gastronómico, en los sectores costeros es de gran importancia, por sus sabor y potencial nutricional, lo que hace que sea apetecido y buscado por propios y extraños que van motivados por disfrutar del relax, aventura y principalmente la cultura. Con lo poco posesionado que se encuentra el turismo gastronómico ancestral en Jipijapa, el aporte que este brinda para el visitante que se interesa por conocer, como para los mismos pobladores, en la generación de recursos económicos y mantener las tradiciones y costumbres propias de la localidad.

¿Qué platos considera Ud. representan el turismo gastronómico ancestral de Jipijapa?

Corviche, tortilla de maíz, bollo de verde con cerdo o pescado, ceviche de pescado con maní y aguacate y el greñoso. La comunidad cuenta con los recursos tanto humanos como materiales para el desarrollo de la actividad gastronómica ancestral. Los prestadores de servicios de comida poseen sus productos definidos a la venta de los consumidores. La mayoría de los platos forman parte del patrimonio cultural de esta localidad.

¿Considera usted que consumir platillos gastronómicos ancestrales de Jipijapa, ayuda a mantener las costumbres y tradiciones?

Por su presentación y preparación ancestral, que se mantienen en la actualidad como costumbres, el impulsar como un factor generador de turismo esto ayudara a rescatar y posesionar al turismo de manera sostenible a través del rescate de tradiciones.

Todo lo relacionado con la ancestralidad y lo poco común forma parte de la cultura de un destino. La comunidad se ha propuesto en no perder su identidad a través de la forma de preparación de sus comidas. Consideran un elemento relevante que puede ser utilizado de forma sostenible económicamente.

3.4.3.1. Limitaciones

En la aplicación de las encuestas, al no poder diferenciar entre turistas y moradores, se tomó como estrategia tomar el feriado más cercano, para poder levantar la información y diferenciar entre habitante local y turista. En cuanto a la aplicación de la entrevista a los representantes no fue difícil contactarse con ellos puesto que se consideró a un delegado del municipio del departamento de turismo, un delegado del Ministerio de turismo y un académico de la carrera de turismo. Una de las principales limitaciones al momento de aplicar las herramientas fue la falta de personal que ayude en la aplicación de las encuestas, esto hubiera ayudado a ahorrar tiempo en la obtención de la información.

3.4.4. Discusión

Una vez realizado el análisis estadístico descriptivo e inferencial entre las variables gastronomía ancestral y desarrollo turístico, se pudo evidenciar la dependencia entre estas dos variables, demostrando así que la gastronomía

ancestral si contribuye al desarrollo turístico de Jipijapa. El presente estudio denominado gastronomía ancestral y su contribución al desarrollo turístico del cantón Jipijapa, es una investigación de campo en la que se han aplicado encuestas y entrevistas a turistas, servidores turísticos y representante del área turística. Las respuestas al cuestionario, es la respuesta a los indicadores que permiten evaluar las variables de gastronomía ancestral y desarrollo turístico.

Determinado que del total de la muestra el 42% reconoce como potencial turístico a la gastronomía, que constituye una fuente de trabajo, y el 26% menciona que el turismo gastronómico les ha permitido mejorar su condición económica y de vida, mientras que el 32% de los encuestados mencionó lo contrario, por lo que se concluye que la mayoría de la población considera que el impacto del turismo en la población local es efectiva, pero que no ha permitido que todos se beneficien, por lo consiguiente, de acuerdo a la pregunta establecida en la encuesta para determinar el grado de participación de la población en el desarrollo turístico el 40% estuvo de acuerdo y el 30% totalmente de acuerdo, frente al 30% que considera que la población poco participa en el desarrollo turístico. Se determinó a través de la encuesta tanto a servidores, turistas y representantes que el 21% de las personas identifican al ceviche y bollos como producto gastronómico ancestral, puesto que en Jipijapa el consumo de estos alimentos es tradicional en sus habitantes desde décadas atrás; la chicha de maíz amarillo y la tortilla de maíz también forman parte de la gastronomía. Por otro lado, los encuestados consideran que la población requiere de constantes capacitaciones en temas relacionados a la gastronomía ancestral que contribuyan a mejorar la calidad de los servicios.

El 63% de los encuestados estuvo totalmente de acuerdo en que todos los involucrados en la actividad turística buscan el desarrollo económico y social, el 26% señaló estar totalmente de acuerdo, mientras que el 11% manifestó su desacuerdo, lo que determina que la población en su mayoría trabaja en equipo para el logro de los objetivos planteados en relación al turismo. Respecto a los prestadores de servicios turísticos, se determina que el expendio de comidas ancestrales si constituyen un valor en la generación de recursos económicos y empleo de sus familiares, debido a que el 58% del total de los encuestados manifestó estar de acuerdo y el 27% muy de acuerdo.

El 85% de los encuestados atribuyó que el turismo gastronómico favorece a la economía del sector, razón por la cual la implementación de los locales que ofrecen comidas ancestrales genera impactos positivos en la oferta y demanda turística. Respecto a los turistas, el 87% de los encuestados manifestó que llegan a degustar de la gastronomía propia del lugar, previo a realizar las actividades de esparcimiento y diversión, mientras que el 13% restante estuvo totalmente de acuerdo sobre la importancia de consumir platos típicos de la zona. Con un promedio del 42% los turistas, expertos y servidores manifiestan que la gastronomía motiva la visita de un lugar de manera turística, en lo contrario de pensamiento se tiene un 42% dando a entender que la igualdad de pensamiento indica que hace falta trabajar en la promoción y posicionamiento de lo que es el turismo gastronómico. Los turistas encuestados en un 27 % consideraron que la implementación de la variedad gastronómica en los menús aporta a que la comunidad sea reconocida como destino turístico.

CAPITULO IV.

PROPUESTA

4.1. Justificación

En base a los resultados que se obtuvo en el área de estudio del Cantón Jipijapa, se analizó que los emprendimientos gastronómicos requieren de una coordinación mancomunada entre los diferentes actores institucionales para poder alcanzar el desarrollo turístico sostenible en el sector y por ende de la gestión por parte de las autoridades que conforman el Gobierno Autónomo Descentralizado del Cantón Jipijapa. Para esto se propone un modelo de gestión, basado en estrategias de sostenibilidad, donde prevelezcan los tres pilares fundamentales de la sostenibilidad sean estos en el ámbito económico, sociocultural y ambiental.

En el mismo orden de ideas, la población local es parte fundamental de la participación y empoderamiento de la actividad gastronómica, ya que ellos son los principales anfitriones cuando se realice la visita de turistas tanto nacionales como internacionales, de esta forma se busca que la población local está preparada con todas las habilidades posibles para una adecuada recepción de los visitantes especialmente los amantes de la gastronomía ancestral. Para esto, se considera un análisis de la situación local mediante la identificación de los factores internos y externos que influyan en la gastronomía. posteriormente esta información levantada servirá para plantear las estrategias que serán las herramientas para fortalecer el desarrollo turístico sostenible en el área urbana del cantón Jipijapa, de igual manera se plantea la misión y visión que pretende aportar al empoderamiento de la actividad gastronómica por parte de los actores locales.

4.2. Objetivos

4.2.1. Objetivo General

- ✓ Proponer un modelo de gestión, para el mejoramiento de emprendimientos gastronómicos del área urbana del cantón Jipijapa.

4.2.2. Objetivos Específicos

- ✓ Analizar los factores internos y externos que interviene en la actividad gastronómica dentro del área urbana del cantón Jipijapa.
- ✓ Aplicar estrategias que aporten al posicionamiento de los emprendimientos gastronómicos como aporte al desarrollo turístico del área urbana del cantón Jipijapa.
- ✓ Capacitar en temas de cultura de sostenibilidad turística a los emprendimientos gastronómicos para fomentar el empoderamiento de la actividad gastronómica del área urbana del cantón Jipijapa

4.3. Población objetivo de la propuesta

Emprendimientos formales e informales del área urbana del cantón Jipijapa.

4.4. Ejecutor de la propuesta

El GAD del Cantón Jipijapa a través del Departamento de Turismo

4.5. Principios del modelo de Gestión

4.5.1. Responsabilidad.

Requiere realizar acciones que sean viables económicamente, amigable con el ambiente y admisible socioculturalmente, lo cual implique educar a los miembros de los emprendimientos, turistas o visitantes y población local para que hagan uso de los servicios y facilidades que se brinda en la localidad.

4.5.2. Sostenibilidad.

Se debe considerar la creatividad e innovación y calidad en los diferentes platillos de la gastronomía, pero sin perder la esencia cultural ancestral de los antepasados, manteniendo el sabor, métodos y técnicas en su preparación y presentación del producto gastronómico que se oferta. Lo cual permitirá preservar la cultura, reducir los desperdicios de los alimentos, además generar mayores fuentes de empleo, mejorar las condiciones de vida y sobre todo lograr el desarrollo turístico del cantón.

4.5.3. Compromiso social.

Tener la responsabilidad y el compromiso para preservar y promover la gastronomía desde sus sabores y saberes ancestrales, creando conciencia en su forma de pensar y actuar es decir que se consuma lo nuestro desde su materia prima hasta el producto que llega a la mesa, para lograr que propios y extraños conozca y valoren la identidad cultural de la gastronomía de cantón Jipijapa y así convertirlo en una actividad sostenible que perdure para las futuras generaciones.

4.5.4. Conciencia ambiental.

Motivar desde la entidad pública y privada sobre el cuidado y la preservación del entorno, para propiciar una ciudad limpia, utilizando los recursos necesarios en la preparación y presentación de los platillos gastronómicos, ya sea que esto implique concientizar desde los emprendimientos que ejerce esta actividad hasta el consumidor, para que sus recursos naturales y culturales se mantengan en el tiempo y las generaciones presente y futuras puedan disfrutar de estas bondades y potencial que tiene la localidad y el país.

4.5.5. Comunidad participativa.

Fomentar desde la ciudadanía un compromiso y responsabilidad social, para que la actividad gastronómica sea un modelo que impulse el fortalecimiento de los otros potenciales turísticos para así lograr el desarrollo turístico sostenible y no perder la identidad ancestral y única que tiene el cantón Jipijapa.

4.6. Direccionamiento Estratégico

4.6.1. Misión

Fortalecer la actividad gastronómica, ofreciendo variedad de platillos de la gastronomía local y brindar un servicio de calidad, donde se satisfaga las expectativas de los turistas o visitantes, generando fuentes de trabajo y el reconocimiento de la gastronomía como parte de la identidad cultural del área urbana del cantón Jipijapa

4.6.2. Visión

Convertir a los emprendimientos gastronómicos en una empresa organizada que cumpla con los requerimientos y objetivos, para el funcionamiento de la actividad gastronómica según dispongan en las ordenanzas que regulan, controlan y promueve el desarrollo de la actividad turística establecidas por el GAD, del cantón Jipijapa

4.6.3. Políticas de la propuesta

- ✓ Compromiso de los actores involucrados, tanto Municipio, la entidad privada y los emprendimientos.
- ✓ Seguimiento y evaluación para controlar el cumplimiento de los objetivos propuesto
- ✓ El GAD del cantón Jipijapa debe controlar y garantizar el desarrollo de la actividad gastronómica bajo el Modelo de Gestión.

- ✓ Motivar a la participación de todo el sector gastronómico, para lograr la integración y organización de los mismos.
- ✓ El trabajo dentro de la actividad gastronómica debe ir, bajos los lineamientos de sostenibilidad.

4.7. Elementos del modelo de gestión

Los elementos que se consideran en este modelo de gestión son los actores sociales que de una u otra forma intervienen en el desarrollo turístico del Cantón Jipijapa, entre los cuales tenemos:

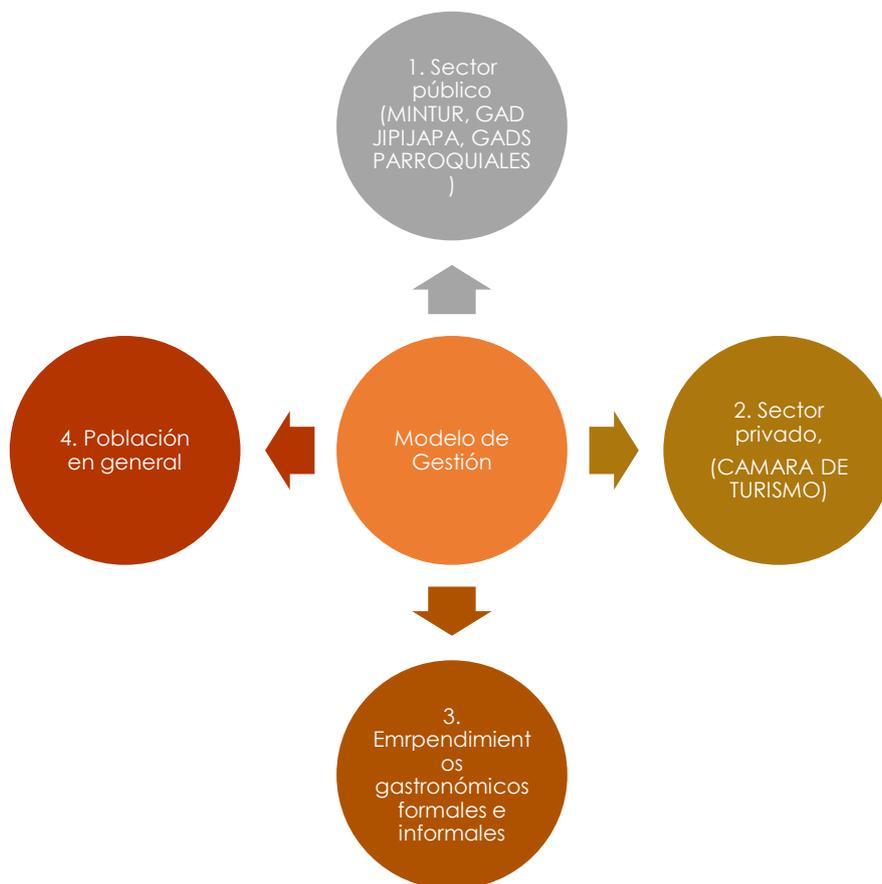


Ilustración 10. Elementos del modelo de gestión.
Elaboración propia

4.7.1. Entidad pública

Como es el GAD del cantón Jipijapa el cual está vinculado y comprometido directamente con el departamento de turismo para promover y gestionar la

sostenibilidad de la actividad gastronómica, los cuales deben tener claro la visión de lo que se quiere lograr con la planificación, aceptando sugerencias y apoyo de personas que están comprometida a la gestión. Vale recalcar que existen ordenanzas que busca controlar, ordenar y promover el desarrollo turístico, lineamientos y condiciones necesarias para que se pueda desarrollar proyectos y programas vinculados a la actividad gastronómica, para esto es necesario tener un inventario de todos los emprendimientos gastronómicos tanto los formales e informales, así como también todo tipo de apoyo gubernamental que halla en la localidad. Para de esta manera ir sensibilizando y concientizando a los emprendimientos gastronómicos y ciudadanía, sobre el desarrollo de un turismo sostenible en la localidad.

4.7.2. Entidad Privada

La cámara de turismo de la provincia de Manabí, es una de la entidades privadas que aporta al turismo en diferentes cantones, entre ellos el cantón Jipijapa, el cual tiene un potencial turístico natural como cultural, lo que permite que se desarrollen diferentes actividades entre ella la Gastronomía ancestral, esta entidad contribuye a la organización, registro y vida jurídica de los emprendimientos formales al igual que motiva a los emprendimientos informales a que se registren y puedan trabajar de manera ordenada y legalizada, mejorando la calidad y réditos en su actividad . al mismo tiempo que serán beneficiados en capacitaciones y programaciones de diferentes eventos, tales como, ferias gastronómicas, exposiciones gastronómicas dentro y fuera de la localidad Permitiendo de esta forma la promoción y difusión de la gastronomía, de igual manera se hace énfasis en mantener la vinculación con la entidad del estado, los organismos locales y por ende la empresa privada e

inversiones extranjeras, siendo esto necesario para que la población en general cumpla con las condiciones necesarias y así se pueda desarrollar de mejor manera la actividad gastronómica y satisfaga las expectativas del turista o visitante que gusta de esta gastronomía. Es necesario mencionar que en los actuales momentos es escaso el apoyo por parte de esta entidad privada por la situación en la que vive el país. Pero que en los actuales momentos la cámara de turismo busca crear una página web, con el objetivo de poder llegar de mejor manera a los potenciales turísticos y a los turistas.

Para esto es vital que el cantón goce de las condiciones óptimas tanto en infraestructura, facilidades y servicios turísticos. Siendo El Gobierno Autónomo Descentralizado del Cantón Jipijapa, el que busque alianzas con organizaciones públicas y privadas para lograr un proceso de gestión y organización ya sea en proyectos o programas de desarrollo, que se incluya de una u otra forma en el Plan Operativo Anual (POA), con la finalidad de lograr el desarrollo turístico sostenible. De igual manera buscar inversiones directas o indirectas para incentivar a los emprendimientos gastronómicos del área de estudio ya sea mediante la capacitación para que ellos mismo busque generar la autogestión en su actividad y logren un desarrollo económico sociocultural y ambiental bajo los principios de sostenibilidad.

4.7.3. Emprendimientos Gastronómicos

Estos vienen a ser el ente importante en el desarrollo de la actividad, ya que se busca fortalecer el mercado de estos platillos y crear estrategias que se integren en el área de estudio para generar medidas adecuadas que permitan a los emprendimientos gastronómicos informales formar parte de esta de este proceso bajo los requerimientos necesarios y así fortalecer la actividad tanto

con los emprendimientos formales, para esto se requiere que todos estén debidamente catastrados, inventariados y jerarquizados para una mejor integración y desarrollo sostenible

4.7.4. Población Local

Al plantearse una gestión turística sostenible, es necesario integrar a la población local, ya que esto permitirá tener mejor planificación en las actividades turísticas, con el objetivo de tener impactos positivos y mantener la sostenibilidad en la actividad gastronómica. Lo cual ayudara a mejorar el volar agregados de la materia prima que tiene la localidad ya sea en las actividades agropecuarias, ganaderas, pesquera y artesanal, con la finalidad de preservar y conservar la cultura gastronómica de los ancestros. Este modelo de gestión turístico sostenible integra a la población local lo cual busca conocer las aspiraciones y propósitos que tienen sobre la actividad gastronómica para así lograr el desarrollo de un turismo sostenible.

4.8. Análisis FODA

Tabla 4
Análisis FODA

EVALUACIÓN INTERNA			
Cod	Fortalezas	Cod	Debilidades
F1	<ul style="list-style-type: none"> Diversidad e materia prima de calidad 	D1	<ul style="list-style-type: none"> Falta de innovación
F2	<ul style="list-style-type: none"> Costumbres y tradiciones gastronómicas se mantienen en los actuales momentos. 	D2	<ul style="list-style-type: none"> Poca capacitación a los emprendimientos gastronómicos de la localidad.
F3	<ul style="list-style-type: none"> Diversidad de espacios territoriales para desarrollar el turismo y la gastronomía 	D3	<ul style="list-style-type: none"> Escases de emprendimientos formales dedicados a la gastronomía.
F4	<ul style="list-style-type: none"> Diversos estudios relacionados a la actividad gastronómica 	D4	<ul style="list-style-type: none"> Los emprendimientos gastronómicos se desarrollan desde sus hogares.
F5	<ul style="list-style-type: none"> Fuerte grado de asociatividad de los emprendedores 	D5	<ul style="list-style-type: none"> Dificultad de los emprendimientos para posicionar la gastronomía

EVALUACIÓN EXTERNA

Cod	Oportunidades	Cod	Amenazas
O1	<ul style="list-style-type: none"> Jipijapa se considera un destino turístico por ubicación geográfica privilegiada por ser un paso hacia otras provincias 	A1	<ul style="list-style-type: none"> Limitado presupuesto en las actividades turísticas del sector
O2	<ul style="list-style-type: none"> Vinculación de la actividad gastronómica con otras actividades turísticas del sector. 	A2	<ul style="list-style-type: none"> Desinterés por parte del GAD del cantón Jipijapa en la actividad gastronómica.
O3		A3	<ul style="list-style-type: none"> Poca afluencia de los turistas en feriados.
O4	<ul style="list-style-type: none"> Concientización en la preservación de costumbres y tradiciones ancestrales 	A4	<ul style="list-style-type: none"> Inseguridad sanitaria en el territorio local
O5	<ul style="list-style-type: none"> Gran auge de la gastronomía manabita a nivel nacional Ferias y eventos programados por parte de GAD y la UNIVERSIDAD, impulsan la actividad gastronómica 	A5	<ul style="list-style-type: none"> Falta de normativas reglamentarias para la promoción y fomento de la actividad gastronómica

Elaboración propia

Una vez realizado el análisis FODA, se realiza el análisis FO/FA/DO/DA a fin de construir las estrategias que se contemplan en el modelo de gestión.

Tabla 5

Generación de alternativas estratégicas

Descripción	Estrategias
<ul style="list-style-type: none"> Diversidad e materia prima de calidad Gran auge de la gastronomía manabita a nivel nacional 	<ul style="list-style-type: none"> Integración de nuevos productos locales y posicionamiento de la gastronomía local
<ul style="list-style-type: none"> Costumbres y tradiciones gastronómicas se mantienen en los actuales momentos. Concientización en la preservación de costumbres y tradiciones ancestrales 	<ul style="list-style-type: none"> Revalorización de los alimentos gastronómicos y la utilización en sus menús alimenticios.
<ul style="list-style-type: none"> Fuerte grado de asociatividad de los emprendedores gastronómicos. Vinculación de la actividad gastronómica con otras actividades turísticas del sector. 	<ul style="list-style-type: none"> Coordinación en las actividades de promoción y difusión con los gobiernos locales encargados en el desarrollo turístico
<ul style="list-style-type: none"> Diversidad de espacios territoriales para desarrollar el turismo y la 	<ul style="list-style-type: none"> Generar un plan de Marketing para los emprendimientos gastronómicos

gastronomía	
<ul style="list-style-type: none"> • Jipijapa se considera un destino turístico por ubicación geográfica privilegiada por ser un paso hacia otras provincias 	
<ul style="list-style-type: none"> • Los emprendimientos gastronómicos se desarrollan desde sus hogares. • Ferias y eventos programados por parte de GAD y la UNIVERSIDAD, impulsan la actividad gastronómica 	<ul style="list-style-type: none"> • Programa de formación, capacitación y entrenamiento para brindar un mejor servicio del producto ofertante.
<ul style="list-style-type: none"> • Falta de innovación • Gran auge de la gastronomía manabita a nivel nacional 	<ul style="list-style-type: none"> • Establecer alianzas con los restaurantes y en diferentes canales de difusión menús de gastronomía ancestral.
<ul style="list-style-type: none"> • Escases de emprendimientos formales dedicados a la gastronomía. • Concientización en la preservación de costumbres y tradiciones ancestrales 	<ul style="list-style-type: none"> • Implementar ordenanzas de incentivos para los emprendimientos gastronómicos mejor organizados y legalizados.
<ul style="list-style-type: none"> • Poca afluencia de los turistas en feriados. • Vinculación de la actividad gastronómica con otras actividades turísticas del sector. 	<ul style="list-style-type: none"> • Realización de una agenda turística.
<ul style="list-style-type: none"> • Desinterés por parte del GAD del cantón Jipijapa en la actividad gastronómica. • Concientización en la preservación de costumbres y tradiciones ancestrales 	<ul style="list-style-type: none"> • Revalorización de la gastronomía en coordinación con el sector público y privado.

Elaboración propia

4.9. Planteamiento de Estrategias

A continuación, se desagregan las estrategias propuestas, las cuales responden al análisis de la Matriz FODA (FO/FA/DO/DA) y se describen en formas de acción, lo que a su vez indica el objetivo estratégico y el alcance, para lo cual las estrategias planteadas buscan generar acciones conjuntas entre los organismos involucrados y la población objeto de estudio, de tal manera se busca integrar acciones a corto mediano y largo plazo.

4.9.1. Integración de nuevos productos locales y posicionamiento de la gastronomía local.

Mediante el desarrollo de platos típicos locales que se puedan ofertar en los establecimientos de alimentos y bebidas que se puede encontrar en la zona urbana.

Objetivo

Coordinar mesas de diálogo entre todos los involucrados en la actividad gastronómica para generar acciones conjuntas y significativas para posicionar la gastronomía ancestral del cantón Jipijapa

Alcance

Vincular a los emprendimientos gastronómicos de la zona urbana, con los principales productores de la zona rural.

Tabla 6

Acciones de posicionamiento de la Gastronomía local

Acciones	Responsables
<ul style="list-style-type: none">• Alianzas con otras empresas de la localidad como el sector salud, educación, seguridad y otros servicios.• Generar marcos con otros organismos locales es decir con la entidad financiera y con los Agricultores sobre la producción de la materia prima• Trabajar de manera mancomunadamente con el GAD del cantón, los Gobiernos Parroquiales y los emprendedores gastronómicos.	GAD del Cantón Jipijapa

Elaboración propia

4.9.2. Revalorización de los alimentos gastronómicos y la utilización en sus menús alimenticios.

La cultura alimentaria es parte esencial de la identidad de un pueblo o país por lo que es necesario difundir que los alimentos con los que se preparan estos platos de la gastronomía local son ricos en vitaminas y saludables porque en su mayoría son cultivado de manera orgánica lo que favorece mejor su aprovechamiento.

Objetivo

Generar una cultura de alimentación saludable y con un gran valor nutricional, incluyendo menú gastronómico en los diferentes establecimientos que expende comidas en el cantón Jipijapa.

Alcance

Motivar a que las personas elijan consumir productos de la gastronomía ancestral de la localidad de manera consiente.

4.9.3. Coordinación en las actividades de promoción y difusión con los gobiernos locales encargados en el desarrollo turístico

Mediante la interacción con los diferentes actores involucrados, que se puedan organizar y coordinar eventos que incentiven al consumo de productos gastronómicos locales.

Objetivo

Difundir el recurso gastronómico a través de ferias, casas abiertas, reuniones entre otros eventos programados

Alcance

Distinción de la identidad gastronomía entre otros cantones y provincia del país por su gran valor cultural y ancestral que desde años atrás se mantiene y aún se conserva.

Tabla 7

Eventos del recurso gastronómico local

ACCIONES	RESPONSABLES
• Ferias gastronómicas sobre el ceviche más grande de Jipijapa.	GAD cantonal, Emprendedores
• Casa abierta de la presentación y sazón del mejor platillo gastronómico, bollo, greñoso, ceviche, tortillas y corviche de Jipijapa.	gastronómicos y Comunidad local
• Congreso del rescate y preservación del recurso	

4.9.4. Generar un plan de Marketing para los emprendimientos gastronómicos

Existencia de las potencialidades gastronómicas para posicionar la actividad y generar una información actualizada para una mejor toma de decisión.

Objetivo

Proponer un plan de promoción y mercadeo para que el gobierno local incluya en su presupuesto y aporte al recurso Gastronómico del cantón.

Alcance

Empoderamiento de la gastronomía a través de una marca que represente el patrimonio cultural intangible de la localidad.

Tabla 7

Plan de promoción y mercadeo

Acciones	Responsables
<ul style="list-style-type: none">• Difundir la actividad gastronómica a través de Publicidad, Trípticos, Volantes, Afiches• Establecer canales de difusión para promocionar la actividad gastronomía	El GAD cantonal Gobiernos Parroquiales (Rurales y Urbanas)
<ul style="list-style-type: none">• Articular las actividades gastronómicas con las Juntas Parroquiales• Generar ferias comunitarias a fin de promocionar la actividad Gastronómica.	Gobiernos Parroquiales (Rurales y Urbanas)
<ul style="list-style-type: none">• Gestionar actividades gastronómicas como casas abiertas, ferias y eventos gastronómicos	La Academia (Universidad Estatal del Sur de Manabí- UNESUM)

4.9.5. Programa de formación, capacitación y entrenamiento para brindar un mejor servicio del producto ofertante.

Manejo adecuado el fortalecimiento de los emprendimientos gastronómicos que ejercen la actividad en el cantón Jipijapa.

Objetivo

Promover la capacitación técnica y profesional de quienes ejerce legalmente la actividad gastronómica tanto a los emprendedores gastronómicos, prestadores de servicios y a los productores de la materia prima, para garantizar un mejor producto y servicio al turista.

Alcance

Fortalecer la actividad gastronómica a través del intercambio de experiencia desde el conocimiento ancestral.

Tabla 8

Matriz de capacitación

TEMA	DURACIÓN	PARTICIPACIÓN	DESARROLLO
Identidad cultural	40 hrs	• Comunidad en general	<ul style="list-style-type: none">• Historia de la gastronomía• Importancia de la gastronomía ancestral• Conocimiento de los saberes y sabores ancestrales, en su preparación y presentación
Manipulación higiénica de los alimentos	40hrs	• Emprendedores formales e informales	<ul style="list-style-type: none">• Aseo personal• Aseo en las instalaciones o locales• Higiene en manipulación de cárnicos• Higiene y manipulación en vegetales y otros• Preparar alimentos seguros y saludables• Uso de utensilios y empacado del producto
Servicio al cliente	40 hrs	• Emprendedores formales e informales	<ul style="list-style-type: none">• Comunicación asertiva• Hospitalidad• Principios y valores• Empoderamiento de la gastronomía• Promoción y venta del producto ofertante.
Nutrición	y 40 hrs	• Comunidad en	• Valores nutricionales de

fortalecimiento de la gastronomía local	general	los alimentos gastronómicos
		<ul style="list-style-type: none"> • Consumir lo nuestro • Valor agregado al producto local
Protocolos de bioseguridad	• Comunidad general	en
		<ul style="list-style-type: none"> • Distanciamiento social • Uso de mascarilla • Uso del lavado de mano

Elaboración propia

4.9.6. Establecer alianzas con los restaurantes y en diferentes canales de difusión menús de gastronomía ancestral

Mediante la implementación de menús con platillos de la gastronomía ancestral en los restaurantes que expendan comidas y realizando alianzas con franquicias privadas o con empresas de la localidad como la Universidad y el IESS.

Objetivo

Incluir menús gastronómicos en los materiales promocionales tanto locales como regionales

Alcance

Introducir marcas alimentarias con características de la gastronomía ancestral del cantón Jipijapa.

Tabla 9

Modelo de un menú gastronómico local

PLATILLOS GASTRONÓMICOS	LO MEJOR DE JIPJAPA
	Corviche, preparado con verde, maní, y pescado entre otras especies

	<p>El bollo preparado con verde, maní, carne de cerdo y otras carnes entre otras especies, en horno de leña</p>
	<p>Preparado con maíz amarillo, maní, pollos u otras carnes, entre otras especies.</p>
	<p>La tortilla preparada con maíz rallado, las hay de queso y chicharrón de cerdo al horno o fogón</p>
	<p>El ceviche de pescado, con maní, y aguacate.</p>
	<p>La chicha, bebida que se preparada con maíz amarillo.</p>

Elaboración propia

4.9.7. Implementar ordenanzas de incentivos para los emprendimientos gastronómicos mejor organizados y legalizados

Se busca la coordinación en conjunto para trabajar de manera organizada y establecer estrategias políticas que contribuyan al desarrollo del turismo.

Objetivo

Motivar a los emprendedores gastronómicos a que cumplan con lo requerido por el ente regulador del Ministerio de Turismo y GAD, para que por su intermedio se difunda la actividad gastronómica del sector.

Alcance

A todos los emprendedores gastronómicos para que trabajen de manera coordinada a fin de conocer el recurso gastronómico que tiene la localidad.

Tabla 10

Incentivos para fortalecer la actividad gastronómica

INCENTIVOS	EMPRENDEDORES	RESPONSABLE
Promoción de su producto gastronómico	Mejor organizados y legalizados	GAD del cantón Jipijapa
Incentivo económico	Establecimiento propio e higiénicamente adecuado	GAD del cantón Jipijapa
Participación en otras ferias a nivel regional	sabor y presentación con raíces ancestrales	GAD del cantón Jipijapa

Elaboración propia

4.9.8. Realización de una agenda turística

Conocer las diferentes actividades turísticas que se realizan en la localidad, especialmente en feriados.

Objetivo

Difundir eventos y programas de la gastronomía ancestral, especialmente en feriados, para captar mayor atención de los visitantes o turistas.

Alcance

Añadir eventos más relevantes del recurso gastronómico a nivel local y nacional por medios virtuales.

Tabla 11
Modelo de agenda turística

Nombre		Preservación de la identidad cultural	
Duración		Feriatos	Responsable GAD del cantón Jipijapa y Emprendedores gastronómicos
Fecha	Actividad	Lugar	Hora
Feriatos de carnaval 1er día	<ul style="list-style-type: none"> • Ferias Gastronómicas • Concurso del mejor plato gastronómico en presentación y sabor 	Plazoleta de la Libertad	10h:00 a 12h:00
2do día	<ul style="list-style-type: none"> • Concursos de bailes carnavales al ritmo de la música folclórica 	Plazoleta de la Libertad	10h:00 a 12h:00
2do día	<ul style="list-style-type: none"> • Carrera de bicicleta en la playa Puerto Cayo • Elección de la reina del carnaval 	Puerto Cayo	16h:00 a 18h:00 20h:00 a 22h:00
Fiestas de Jipijapa el primer grito de Independencia 10 de agosto	<ul style="list-style-type: none"> • Ferias del ceviche • del bollo y el greñoso 	Plazoleta de la libertad	10 h:00 a 12 h:00
Independencia de Jipijapa 15 de octubre	<ul style="list-style-type: none"> • Casa abierta de platillos Gastronómicos 	Plazoleta de la libertad	10 h:00 a 12 h:00
Feriatos de los fieles difuntos	<ul style="list-style-type: none"> • Visitas de huecas gastronómicas 	Establecimientos gastronómicos	08h:00 a 12h:00
Feriado de navidad y fin de año	<ul style="list-style-type: none"> • Concursos del mejor plato de la gastronomía de Jipijapa 	Plazoleta de la libertad	10 h:00 a 12 h:00

Elaboración propia

4.9.9. Revalorización de la gastronomía en coordinación con el sector público y privado.

Capacidad de comunicación con los gobiernos, cantonales, parroquiales, comunitarios, la academia, y el gobierno provincial en conjunto con el sector privado, para que puedan generar mesas de diálogos con la finalidad de fomentar políticas turísticas que aporten a la identidad gastronómica del cantón, región y país.

Objetivo

Establecer presupuesto mancomunado, que puedan fortalecer la actividad turística para coordinar eventos y programas que contribuyan a la preservación de la gastronomía ancestral.

Alcance

Lograr que los emprendimientos, la entidad pública y privada trabaje en conjunto para tener un verdadero desarrollo turístico sostenible.

Tabla 12

Acciones de las entidades y los emprendedores gastronómicos

INSTITUCIÓN	ACTIVIDAD
Sector público	<ul style="list-style-type: none">• Gestión del departamento de turismo y cultura del GAD• Organización en sus funciones en el área turística• Revaloración de platos y productos gastronómicos• Puesta de valor el patrimonio cultural• Orienta y en infraestructura y equipamiento• Analiza y evalúa el progreso de la actividad en el sector
GAD's Parroquiales y sectores comunitarios	<ul style="list-style-type: none">• Organizar a los emprendimientos parroquiales y comunitarios• Disposición a participar en las actividades plateadas por la OGD• Capacitar a los moradores en las temáticas planteadas
Sector privado	<ul style="list-style-type: none">• Asociatividad entre los distintos actores, sector de restauración, hospedaje, centros de diversión entre otros y cámara de turismo vinculados directamente a la actividad turística• Invierte su capital en el fomento de la actividad• Ofrece servicios integrados
Sector de los emprendedores gastronómicos	<ul style="list-style-type: none">• Vinculación directa e indirecta con la actividad turística• Garantizar la viabilidad de su actividad en el ámbito económico social y salubridad
Academia	<ul style="list-style-type: none">• Generar procesos de investigación acerca de la gastronomía ancestral• Generar procesos de vinculación con los emprendedores gastronómicos de la localidad

Elaboración propia

CONCLUSIONES

Una vez obtenida y analizada la información referente a la problemática de estudio, se procede a presentar las conclusiones del trabajo:

- Que el área urbana del cantón Jipijapa si cuenta con un potencial turístico, pero es evidente que hace falta una buena estructura organizativa, que impulse la actividad turística en el sector.
- Que uno de sus potenciales turísticos es el recurso gastronómico, el cual es necesario fortalecer el posicionamiento, mediante los emprendimientos dedicados a esta actividad y lograrlo vincular con otros o nuevos emprendimiento que fortalezca la actividad gastronómica.
- Que sus platillos gastronómicos son reconocidos por sus sabores y gran valor cultural, pero que la ausencia de regulación por parte de las autoridades pertinentes hacen que se presencie vendedores ambulantes y en domicilios ya que no todos cuentan con permisos de funcionamiento para operar como establecimientos gastronómicos o de alimentos y bebidas. Dando una mala imagen a la actividad gastronómica.
- Se presencia falencias en cuanto a la infraestructura y equipamiento de los establecimientos y por ende la en la atención al cliente ya que es notoria la falta de capacitación dentro del área laboral, afectando el correcto crecimiento de la actividad gastronómica en la localidad.
- En cuanto a los resultados obtenidos, un 68% de la población encuestada indican que el recurso gastronómico es una buena alternativa para la generación de empleo y se convierte en una actividad relevante para la economía familiar que se dedica a esta actividad. De igual manera el 70% de los servidores turísticos, ven de gran importancia a la gastronomía como un

aporte al desarrollo cultural y a su vez que esta incide de manera directa en la sustentación de su familia. De acuerdo a los visitantes se tiene que más del 70% de encuestados consideran que la gastronomía es un factor importante al momento de realizar un viaje o visitar un destino.

- En este sentido se puede deducir que la gastronomía ancestral vinculada directamente con los emprendimientos la entidad pública y la población local si permitirá impulsar de mejor manera la actividad gastronómica. Por lo es necesario considerar las estrategias de sostenibilidad que permitan fortalecer el posicionamiento y aportar en el desarrollo turístico de la localidad.

RECOMENDACIONES

- Que los emprendimientos gastronómicos adquieran su permiso de funcionamiento y que estén debidamente registrados para que puedan laborar legalmente bajo la ley que establezcan las ordenanzas municipales de la localidad.
- Que el departamento de turismo y cultura del GAD del cantón Jipijapa trabaje de manera coordinada en la realización de planes y programas con los emprendimientos gastronómicos y la entidad privada para fortalecer la actividad gastronómica del cantón.
- Que el GAD del cantón, coordine con la academia y el Ministerio de turismo capacitaciones, talleres sobre temas como: atención al cliente, manipulación de alimentos, promoción entre otros, a los emprendimientos dedicados a esta actividad gastronómica.
- Que el GAD del cantón, coordine con los GAD Parroquiales y la academia eventos tales como: ferias, casa abiertas, concursos, festivales que fortalezca la actividad gastronómica
- Que el GAD cantón, busquen la inversión de los gobiernos seccionales, así como de la entidad privada a fin de aportar al desarrollo local de este sector de la gastronomía e impulsar el desarrollo de turismo sostenible del cantón Jipijapa

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Alaña, T., Capa, L., & Sotomayor, J. (2017). DESARROLLO SOSTENIBLE Y EVOLUCIÓN DE LA LEGISLACIÓN AMBIENTAL EN LAS MIPYMES DEL ECUADOR. *Universidad y Sociedad [seriada en línea]*, 9 (1), 91-99.
- Alcaldía de Jipijapa. (24 de 09 de 2019). *Canton Jipijapa*. Obtenido de Gobierno Autónomo de Jipijapa:
<https://jipijapa.gob.ec/index.php/municipio/gadjipijapa/nuestro-canton>
- Araya, F. (2017). *Creatividad artística*.
- Artaraz, M. (2002). Teoría de las tres dimensiones de desarrollo sostenible. *Ecosistemas*, 1-6.
- Ascencio, C. (2012). *Fisiología de la Nutrición*. Mexico: Miembro de la Cámara Nacional de la Industria.
- Bahis, A., & Wendhausen, R. (2019). COMPRENSIÓN DE LOS CONCEPTOS DE CULINARIA Y GASTRONOMÍA. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 28, 312 – 330.
- Bernal, C. (2010). *Metodología de la Investigación*. Bogotá-Colombia: PEARSON.
- Binz, P. (2019). Gestión de la Gastronomía Sustentable. *Documentos Especiales*, 507-525.
- Bybee, R. (1991). Planet Earth in crisis: how should science educators respond? *The American Biology Teacher*, 146-153.
- Centty, D. (2006). *MANUAL METODOLOGICO PARA EL INVESTIGADOR CIENTIFICO*. Arequipa.
- Chicha Jipijapa*. (04 de enero de 2018). Obtenido de <https://chichajipijapa.wordpress.com/2018/01/04/historia-de-la-chicha/>
- Cortés, H., & Peña, J. (2015). De la sostenibilidad a la sustentabilidad. Modelo de desarrollo sustentable para su implementación en políticas y proyectos. *Scielo*, 42-54.
- Cortés, M., & Iglesias, M. (2004). *Generalidades sobre Metodología de la Investigación*. Campeche - México: Universidad Autónoma del Carmen.
- de Oliveira, D., & Quevedo, F. (2017). Una Perspectiva sobre las Dimensiones Hedónica y Funcional de La Alimentación. *Revista Brasileira de Marketing*, 16, N.1., 28- 40.

- Di Climente, E., Hernández, J. M., & López, T. (2014). La gastronomía como patrimonio cultural y motor del desarrollo turístico. Un análisis DAFO para Extremadura. *ISSN : 1988 - 8430*, 817-833.
- Díaz , J., & Gómez, A. (2013). El problema de las dimensiones del desarrollo sostenible. *Researchgate*, 25-31.
- Díaz, J. A., & Gómez, A. (2013). El problema de las dimensiones del desarrollo sostenible. *Researchgate*, 25-32.
- El diario correo. (31 de 01 de 2018). El corviche, un aperitivo que mantiene su sabor y preparacion tradicional. *El diario de Todos* . Obtenido de <https://www.diariocorreo.com.ec/14406/portada/el-corviche-un-aperitivo-que-mantiene-su-sabor-y-preparacion-tradicional#:~:text=%2D%20El%20corviche%20es%20un%20aperitivo,la%20tradici%C3%B3n%20de%20su%20preparaci%C3%B3n>.
- Espinoza, I. (2016). *Tipos de muestreo*. SANTIAGO de Chile - Chile: Unidad de Investigación Científica - Facultad de Ciencias Médicas.
- G.A.D. Municipal del Canton Jipijapa. (2015). *Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial*. jipijapa.
- GAD MUNICIPAL DEL CANTON JIPIJAPA. (2015). *Plan de Desarrollo y Ordenamiento territorial*. Jipijapa: Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo.
- GAD.DEL CANTON JIPIJAPA. (2019). *CATASTRO TURISTICO*. JIPIJAPA .
- Gastronomia platos tipicos*. (04 de abril de 2016). Obtenido de <https://www.elcomercio.com/sabores/origen-nombre-secodechivo-gastronomia-receta.html>
- Gobierno de Manabí. (2019). *Gastronomia de la Provincia de Mnaabí*. Obtenido de Gobierno de Manabi: <https://www.manabi.gob.ec/turismo-manabi/comida-tipica-de-la-provincia-de-manabi>
- Gonzalez , M. (2016). (*Tesis Doctoral*). Universidad de Vigo, España.
- Gruba, M., de Souza, I., & Ribiero, M. (2013). ACCIONES ESTRATÉGICAS DE SOSTENIBILIDAD SOCIOECONÓMICA Y AMBIENTAL: ESTUDIO DEL ESLABÓN PRODUCTOR DEL SECTOR DE LA CARNE. *Revista de Gestão Ambiental e Sustentabilidade*, vol. 2, 24-49.
- Guerrero, W. (07 de Junio de 2013). *Metodologia de la Investigacion*. Obtenido de <https://metodologiadelainvestigacioncidec.blogspot.com/>
- Guridi, V., & Salinas, J. (1999). EL VÍNCULO ENTRE ASPECTOS CONCEPTUALES Y EPISTEMOLÓGICOS EN EL APRENDIZAJE DE LA FÍSICA CLÁSICA. Obtenido de http://www.if.ufrgs.br/public/ensino/vol6/n2/v6_n2_a4.htm

- Gutierrez, E. (2007). De las teorías del desarrollo al desarrollo sustentable Historia de la construcción de un enfoque multidisciplinario. *Trayectorias*, 45-60.
- Hernández , R., Fernández , C., & Baptista, P. (2014). *metodologia de la investigacion* . Ciudad de Mexico: 6ta ed.
- Hernández, M. (2013). LA REVOLUCIÓN CIENTÍFICO-TÉCNICA Y SU IMPACTO EN. *UVS Fajardo*, 01-06.
- Hernández, R., Fernández, C., & Baptista, P. (2014). *Metodología de la Investigación*. Ciudad de México: 6th ed.
- Hernández, R., Fernández, C., & Baptista, P. (2014). *Metodología de la Investigación*. Ciudad de México: 6th ed.
- Hurtado, J. (2016). *El Proyecto de Investigación (6th ed)*. Caracas - Venezuela: Quirón Ediciones.
- Kopfmüller, J., Brandl, V., Jorissen, J., Paetau, M., Banse, G., Coenen, R., & Grunwald, A. (2001). *Nachhaltige Entwicklung integrativ betrachtet – Konstitutive Elemente, Regeln, Indikatoren (Desarrollo Sostenible visto Integralmente – elementos constitutivos, normas, indicadores)*. Berlin: Edition Sigma.
- liderazgo y mercadeo. (10 de 12 de 2009). <http://www.dcne.ugto.mx>. Obtenido de División de Ciencias Humanas y Exáctas UNIVERSIDAD DE GUANAJUATO:
<http://www.dcne.ugto.mx/Contenido/MaterialDidactico/amezquita/Lecturas/Estrategia.pdf>
- Logi Travel . (2004). *Cocina con Valor Original*. Obtenido de Logi Travel:
<https://www.logitravel.com/guias-de-viajes/america-del-sur/ecuador>
- López, C., López , E., & Ancona, I. (2005). Dearrollo sustentable o sostenible: una definición conceptual . *Horizonte Sanitario*, 1-7.
- Macedo, B. (2005). *El concepto de sostenibilidad*. Santiago de Chile: UNESCO.
- Magri, H. (2008). *EL PATRIMONIO GASTRONOMICO COMO EL TURISMO*. Argentina.
- Mamani , W. (24 de 02 de 2017). *Asesores en Turism para Empresas e Instituciones Públicas*. Obtenido de Turismo sostenible :
<https://asesoresenturismoperu.wordpress.com/2017/02/24/que-es-turismo-sostenible/>
- Marcillo , G. (Enero de 2018). *Cultura gastronomica de jipijapa*. Obtenido de <https://chichajipijapa.wordpress.com/2018/01/04/cultura-gastronomica/>
- Marcillo, G. (04 de Enero de 2018). *Chicha Jipijapa*. Recuperado el 15 de Julio de 2020, de Cultura Gastronómica de Jipijapa:
<https://chichajipijapa.wordpress.com/2018/01/04/cultura-gastronomica/>

- Marcillo, G. (04 de 01 de 2018). *Chicha Jipijapa*. Obtenido de Cultura Gastronómica de Jipijapa: <https://chichajipijapa.wordpress.com/2018/01/04/cultura-gastronomica/>
- Martínez, M. (2004). *Ciencia y arte en la metodología cualitativa*. México: (1st ed.) [https://doi.org/10.1016/0022-3115\(94\)91046-4](https://doi.org/10.1016/0022-3115(94)91046-4).
- Mejía , L., Mejía , S., & Bravo , M. (2014). Tendencias gastronómicas:La encrucijada entre lo tradicional y lo innovador. *Revista virtual especializada en Gastronomía*(08), 27-40.
- Mintzberg, H., Ahlstrand, B., & Lampel, J. (2005). *afári de estratégia: um roteiro pela selva do planejamento estratégico*. Porto Alegre: RS: Bookman.
- Moller , R. (2010). PRINCIPIOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE PARA AMÉRICA LATINA. *Ingeniería de Recursos Naturales y del Ambiente*, (9), 101-110.
- Montecinos , A. (17 de 02 de 2015). *Definiciones Actuales: Gastronomía y Turismo Gastronómico*. Obtenido de Centro Empresarial Gastronómico Hotelero: <https://cegaho.wordpress.com/2015/02/17/definiciones-actuales-gastronomia-y-turismo-gastronomico/>
- Muzeum Gastronomie. (2014). *La Gastronomía* . Obtenido de Muzeum Gastronomie: [https://www.muzeumgastronomie.cz/es/node/75#:~:text=La%20gastronom%C3%ADa%20es%20la%20disciplina,%20y%20nomos%20\(conocimiento\).&text=Igual%20que%20otras%20disciplinas%2C%20la%20gastronom%C3%ADa%20tambi%C3%A9n%20tiene%20su%20propia%20historia](https://www.muzeumgastronomie.cz/es/node/75#:~:text=La%20gastronom%C3%ADa%20es%20la%20disciplina,%20y%20nomos%20(conocimiento).&text=Igual%20que%20otras%20disciplinas%2C%20la%20gastronom%C3%ADa%20tambi%C3%A9n%20tiene%20su%20propia%20historia).
- Orellana , A., Achig , D., Angulo , A., Barrera , G., Brito, L., & Mosquera , L. (2020). *Sabiduría Ancestral Andina y Uso de Plantas Medicinales*. Cuenca.
- Patrimonio Alimentario*. (03 de agosto de 2016). Obtenido de <https://patrimonioalimentario.culturaypatrimonio.gob.ec/wiki/index.php/Gre%C3%B1oso>
- Pérez , J., & Gardey, A. (2008). *Definición de cultura*. Obtenido de <https://definicion.de/cultura/>
- Picón , D., & Melian, J. (2014). La unidad de análisis en la problemática en la enseñanza aprendizaje - una mirada sistémica . *Unidad Académica Caleta Olivia*, 101-117.
- Rea, F. (2020). GUÍA INTERACTIVA 3.0 PARA EL FORTALECIMIENTO DE DESTREZAS GASTRONÓMICAS MEDIANTE UN ENTORNO VIRTUAL DE APRENDIZAJE. (*Tesis de Maestría*). Universidad Tecnológica Israel, Quito.

- Real Academia Española. (2019). *Diccionario de la Lengua Española* .
Obtenido de Gastronomía: <https://dle.rae.es/gastronom%C3%ADa>
- Real Academia Española . (2019). *Ancestral*. Obtenido de Diccionario de la lengua española : <https://dle.rae.es/ancestral>
- Redacción el Tiempo. (22 de Noviembre de 1998). *MERCADOLOGÍA. El tiempo*.
- Riechmann, J. (19 de febrero de 2008). *sostenibilidadreflexiones SOSTENIBILIDAD: ALGUNAS REFLEXIONES BÁSICAS*. Obtenido de <https://www.upf.edu>:
https://www.upf.edu/materials/polietica/_pdf/sostenibilidadreflexiones.pdf
- Riestra , L. (2018). Las Dimensiones del Desarrollo Sostenible como Paradigma para la Construcción de las Políticas Públicas en Venezuela. *Teckné*, 24-33.
- Santiago, D. (2019). Turismo Sostenible y Desarrollo: Análisis del Desarrollo Turístico Sostenible Colombiano Mediante El Estudio de La Efectividad de los Programas de Asistencia al Desarrollo como Modelos de Ayuda a la Sostenibilidad Local. (*Tesis Doctoral*). Universitat de Girona, Institut Superior d'Estudis Turístics, Colombia.
- Sornoza , G., & Párraga , T. (2019). Diseño de un Corredor Gastronómico para Contribuir al Desarrollo Turístico Sostenible del Area Rural del Canton Portoviejo, Manabí, Ecuador. *Tesis de Maestría*. Escuela Superior Politécnica Agropecuaria de Manabí Manuel Félix López, Calcuta.
- Suárez, L. A., Álvarez, G. A., & Casas , E. A. (2019). El Sector gastronómico ancestral el “runtazo” y su potencial como atractivo turístico en la ciudad de Tunja. *In Vestigium Ire*, 13(1), 98-101.
- Triviño, K., Arandia, J. C., Robles, G., & Rivera , G. (2019). Fortalecimiento de la Identidad Cultural Gastronómica en la Provincia de los Ríos, Ecuador. *Revista Colón, Ciencias, Tecnología y Negocios*, 2-9.
- Troncoso, C., & Amaya, A. (2016). Entrevista: guía práctica para la recolección de datos cualitativos en investigación de salud. *Revista de Facultades Médicas*, 329-332.

ANEXOS



Anexo 1. La presente encuesta está dirigida a una parte de los turistas y a los emprendimientos gastronómicos, con el objetivo de identificar la incidencia de la gastronomía ancestral en el área de estudio.

1. ¿Considera Ud. que se han generado fuentes de trabajo gracias al turismo gastronómico?
2. ¿El turismo gastronómico ancestral es de mucha importancia en el desarrollo turístico?
3. De las siguientes opciones ¿Cuáles considera Ud. que aportan al desarrollo gastronómico ancestral?
4. De las siguientes opciones ¿Cuáles considera Ud. representan el turismo gastronómico ancestral?
5. ¿Considera usted que la implementación de la gastronomía ancestral en los puestos de comida de la comunidad aportará al desarrollo económico turístico de la misma?
6. ¿Considera Usted que consumir platillos ancestrales de Jipijapa, ayuda a mantener las costumbres y tradiciones de un lugar?

Si es usted Turista o visitante sírvase a contestar las siguientes preguntas

7. ¿Está usted de acuerdo en la importancia de la variedad de un menú para el deleite de los consumidores?
8. ¿Cuándo usted está de paseo o turismo, Consume gastronomía ancestral o platos típicos de la zona?

9. ¿Considera usted; que las visitas o actividades turísticas en Jipijapa sedan por la gastronomía ancestral?

10. ¿Considera usted que debería considerarse a la gastronomía ancestral como un componente de desarrollo?

11. ¿Considera usted que la calidad del equipamiento de los locales que ofertan comida (restaurantes, comedores, etc.) es apta para ofrecer un buen servicio?



Anexo 2. La presente entrevista está dirigida a representante, involucrados en el área turística del área urbana del cantón Jipijapa, con el objetivo de identificar la gastronomía ancestral en el área de estudio.

1. ¿Usted cree que la gastronomía ancestral es una alternativa, para fomentar el desarrollo del turismo de manera sostenible?
2. ¿Cree Ud. que se lograría generar fuentes de trabajo gracias al turismo gastronómico?
3. ¿Las autoridades, organizaciones y los habitantes, tienen actividades mancomunadas para la búsqueda del desarrollo turístico?
4. ¿El turismo gastronómico ancestral es de mucha importancia en el desarrollo turístico en Jipijapa?
5. ¿Qué platos considera Ud. representan el turismo gastronómico ancestral de Jipijapa?
6. ¿Considera Usted que consumir platillos gastronómicos ancestrales de Jipijapa, ayuda a mantener las costumbres y tradiciones?