UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL

FACULTAD DE INGENIERÍA QUÍMICA

LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

TEMA:

Diseño de una ruta gastronómica conformada por los cantones Paján, Jipijapa y Puerto López para promover el turismo gastronómico local.

(Trabajo de Titulación)

Autores:

Villafuerte Del Valle Jorge Fernando

Zambrano Montenegro Dayana Yeneris

Tutor:

Ing. César Villagómez Buele, Mgtr.

Guayaquil, Marzo de 2021

Universidad de Guayaquil
Facultad de Ingeniería Química
Licenciatura en Gastronomía

ANEXO VI. - CERTIFICADO DEL DOCENTE-TUTOR DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

Guayaquil, 15 de marzo de 2021

Sr.
Q.F. Luis Zalamea., Mgtr
DIRECTOR DE CARRERA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA
FACULTAD DE INGENIERÍA QUÍMICA
UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
Ciudad. -

De mis consideraciones:

Envío a Ud. el Informe correspondiente a la tutoría realizada al Trabajo de Titulación **"Diseño de una ruta gastronómica conformada por los cantones Paján, Jipijapa y Puerto López para promover el turismo gastronómico local"** de los estudiantes Villafuerte Del Valle Jorge Fernando y Zambrano Montenegro Dayana Yeneris, indicando que han cumplido con todos los parámetros establecidos en la normativa vigente:

- El trabajo es el resultado de una investigación.
- El estudiante demuestra conocimiento profesional integral.
- El trabajo presenta una propuesta en el área de conocimiento.
- El nivel de argumentación es coherente con el campo de conocimiento.

Adicionalmente, se adjunta el certificado de porcentaje de similitud y la valoración del trabajo de titulación con la respectiva calificación.

Dando por concluida esta tutoría de trabajo de titulación, **CERTIFICO,** para los fines pertinentes, que los estudiantes están aptos para continuar con el proceso de revisión final.

Atentamente,

Firmado electrónicamente por:
CESAR GARDEL
VILLAGOMEZ BUELE

Tutor de Trabajo de Titulación Ing.

César Villagómez Buele, MgtrC.I.

0702762675

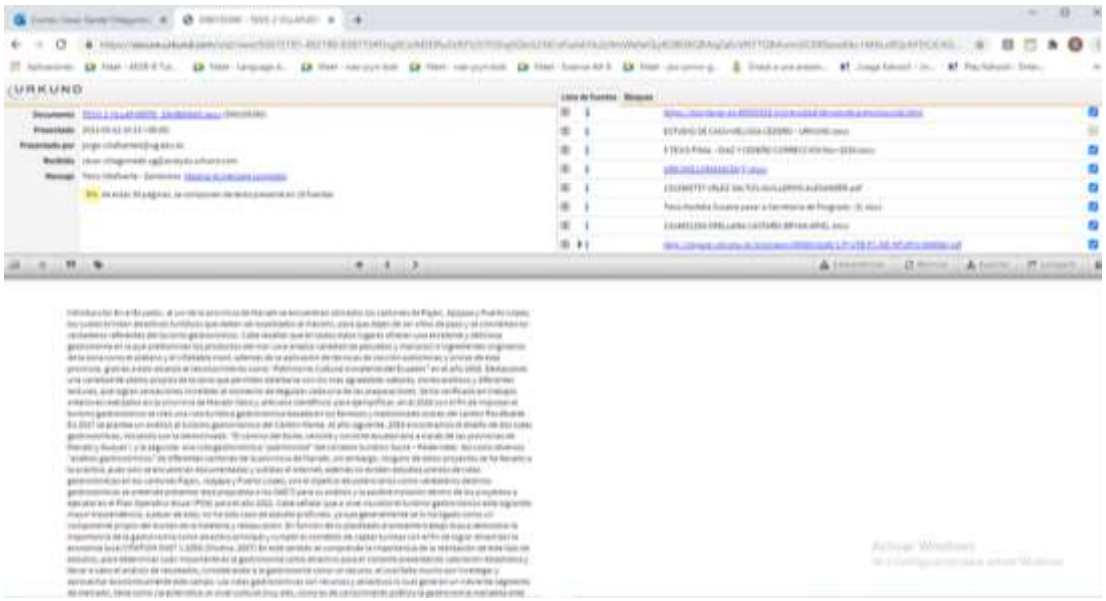
Universidad de Guayaquil
Facultad de Ingeniería Química
Licenciatura en Gastronomía

LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

ANEXO VII.- CERTIFICADO PORCENTAJE DE SIMILITUD

Habiendo sido nombrado, **Ing. César Gardel Villagómez Buele, Mgtr** tutor del trabajo de titulación certifico que el presente trabajo de titulación ha sido elaborado por **Villafuerte Del Valle Jorge Fernando y Zambrano Montenegro Dayana Yeneris**, con mi respectiva supervisión como requerimiento parcial para la obtención del título de **LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA.** .

Se informa que el trabajo de titulación: **"Diseño de una ruta gastronómica conformada por los cantones Paján, Jipijapa y Puerto López para promover el turismo gastronómico local"**, ha sido orientado durante todo el periodo de ejecución en el programa anti plagio **URKUND** quedando el 5% de coincidencia.



https://secure.urkund.com/view/93672191-492190-838173

Firmado electrónicamente por:
CESAR GARDEL VILLAGOMEZ BUELE

Ing. César Villagómez Buele, Mgtr

C.I. 0702762675

FECHA: 15 de marzo de 2021

Universidad de Guayaquil
Facultad de Ingeniería Química
Licenciatura en Gastronomía

ANEXO VIII.- INFORME DEL DOCENTE REVISOR

Guayaquil, 19 de marzo de 2021

Q.F.
Luis Zalamea Molina, Mgtr.
DIRECTOR DE LA CARRERA DE LICENCIATURA EN GASTRONOMÍAFACULTAD DE INGENIERÍA QUÍMICA
UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
Ciudad. -
De mis consideraciones:
Envío a Ud. el informe correspondiente a la REVISIÓN FINAL del Trabajo de Titulación **Diseño de una ruta gastronómica conformada por los cantones Paján, Jipijapa y Puerto López para promover el turismo gastronómico local** de los estudiantes Jorge Fernando Villafuerte Del Valle y Dayana Yeneris Zambrano Montenegro. Las gestiones realizadas me permiten indicar que el trabajo fue revisado considerando todos los parámetros establecidos en las normativas vigentes, en el cumplimento de los siguientes aspectos:

Cumplimiento de requisitos de forma:
El título tiene un máximo de 20 palabras.
La memoria escrita se ajusta a la estructura establecida.
El documento se ajusta a las normas de escritura científica seleccionadas por la Facultad.La investigación es pertinente con la línea y sublíneas de investigación de la carrera.
Los soportes teóricos son de máximo 5 años.
La propuesta presentada es pertinente.

Cumplimiento con el Reglamento de Régimen Académico:
El trabajo es el resultado de una investigación.
El estudiante demuestra conocimiento profesional integral.
El trabajo presenta una propuesta en el área de conocimiento.
El nivel de argumentación es coherente con el campo de conocimiento.

Adicionalmente, se indica que fue revisado, el certificado de porcentaje de similitud, la valoración del tutor, así como de las páginas preliminares solicitadas, lo cual indica el que el trabajo de investigación cumple con los requisitos exigidos.
Una vez concluida esta revisión, considero que el estudiante está apto para continuar el proceso de titulación. Particular que comunicamos a usted para los fines pertinentes.

Atentamente,

Firmado electrónicamente por:
GRACE HELGA
MOLINA BRAVO

Tnlga. Grace Molina Bravo, MAE.

C.I. 0908885429
FECHA:19/03/2021

Universidad de Guayaquil
Facultad de Ingeniería Química
Licenciatura en Gastronomía

LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

ANEXO XI.- FICHA DE REGISTRO DE TRABAJO DE TITULACIÓN

REPOSITORIO NACIONAL EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA			
FICHA DE REGISTRO DE TRABAJO DE TITULACIÓN			
TÍTULO Y SUBTÍTULO:	Diseño de una ruta gastronómica conformada por los cantones Paján, Jipijapa y Paján para promover el turismo gastronómico local		
AUTOR(ES) (apellidos/nombres):	Villafuerte Del Valle Jorge Fernando – Zambrano Montenegro Dayana Yeneris		
REVISOR(ES)/TUTOR(ES) (apellidos/nombres):	Molina Bravo Grace Helga / Villagómez Buele Cesar Gardel		
INSTITUCIÓN:	Universidad de Guayaquil		
UNIDAD/FACULTAD:	Facultad de Ingeniería Química		
MAESTRÍA/ESPECIALIDAD:	Licenciatura en Gastronomía		
GRADO OBTENIDO:	Tercer Nivel		
FECHA DE PUBLICACIÓN:	22 de Marzo de 2021	No. DE PÁGINAS:	172
ÁREAS TEMÁTICAS:	Turismo Gastronómico		
PALABRAS CLAVES/ KEYWORDS:	Turismo Gastronómico, Ruta gastronómica, Platos típicos, Platos tradicionales, factibilidad.		
RESUMEN/ABSTRACT (150-250 palabras): La gastronomía de la provincia de Manabí se destaca entre otras regiones del país por la diversidad de platos típicos - tradicionales y por su extraordinario sabor. El presente trabajo se enfoca en el turismo gastronómico, siendo su principal objetivo diseñar una ruta turística gastronómica que integre los cantones Paján, Jipijapa (Puerto Cayo) y Puerto López para promover la gastronomía de cada sector, se trabajó investigando los platos típicos y tradicionales más representativo e importantes de cada uno de los cantones como son: el caldo de gallina, seco de gallina, greñoso, bollo, ceviche con maní, pescado frito, arroz marinero, camarón apanado, corviche, entre otros. Cada uno de estos cantones además de contar con una gastronomía variada, poseen diferentes recursos e infraestructura turística muy diversa lo cual los convierte en destinos para conocer y disfrutar. La metodología de la investigación es de tipo mixta, se aplicó la técnica de entrevista y se realizó el análisis estadístico de las encuestas. La investigación es descriptiva, observacional y de campo. El presente estudio propone la creación de la ruta gastronómica denominada: "Ruta del sabor manabita, mar y tierra"; los hallazgos demuestran la aceptación de la ruta por parte de la población encuestada; demostrando la factibilidad de la propuesta que busca generar ingresos, fuentes de empleo, dinamizar la economía local y mejorar la calidad de vida de los habitantes.			
ADJUNTO PDF:	SI X	NO	
CONTACTO CON AUTOR/ES:	Teléfono: 0982279813 Teléfono: 0982528019	E-mail: jorge.villafuerted@ug.edu.ec E-mail: yeneris.zambranom@ug.edu.ec	
CONTACTO CON LA INSTITUCIÓN:	Nombre: Ing. César Villagómez Buele, Mgtr		
	Teléfono:		

	E-mail: cesar.villagomezb@ug.edu.ec

Universidad de Guayaquil
Facultad de Ingeniería Química
Licenciatura en Gastronomía

ANEXO XII.- DECLARACIÓN DE AUTORÍA Y DE AUTORIZACIÓN DE LICENCIA GRATUITA INTRANSFERIBLE Y NO EXCLUSIVA PARA EL USO NO COMERCIAL DE LA OBRA CON FINES NO ACADÉMICOS

Los suscritos, Villafuerte Del Valle Jorge Fernando y Zambrano Montenegro Dayana Yeneris con C.I. No. 0920665700 y 0953387438, certificamos que los contenidos desarrollados en este trabajo de titulación, cuyo título es "**Diseño de una ruta gastronómica conformada por los cantones Paján, Jipijapa y Puerto López para promover el turismo gastronómico local"** son de nuestra absoluta propiedad y responsabilidad, en conformidad al Artículo 114 del CÓDIGO ORGÁNICO DE LA ECONOMÍA SOCIAL DE LOS CONOCIMIENTOS, CREATIVIDAD E INNOVACIÓN*, autorizamos la utilización de una licencia gratuita intransferible, para el uso no comercial de la presente obra a favor de la Universidad de Guayaquil.

Firmado electrónicamente por:
VILLAFUERTE DEL VALLE
JORGE FERNANDO

Firmado electrónicamente por:
ZAMBRANO MONTENEGRO
DAYANA YENERIS

Villafuerte del Valle Jorge Fernando
C.I.: 092066570

Zambrano Montenegro Dayana Yeneris
C.I.: 0953387438

Dedicatoria

Dedico la presente tesis a las personas que más amo en este mundo: mis padres, Isabel Montenegro Vera y Félix Zambrano Merchán, por ser las personas que me motivaron y fueron la fuente de inspiración para seguir superándome día a día y cumplir una de mis metas. También dedico este éxito académico a mi prometido David Cajape Loor quien estuvo conmigo en todo este tiempo apoyándome incondicionalmente no solo económicamente sino también emocionalmente, por darme fuerzas para seguir adelante y culminar con mi trabajo, así mismo se lo dedico a mis hermanos para que mantengan una visión de éxito en sus vidas mediante el estudio que es una parte esencial en nuestra vida.

Dayana Yeneris Zambrano Montenegro

Dedico este trabajo a las personas más importantes en mi vida: mis padres, por darme la vida, formarme como persona, guiarme y apoyarme en todos mis proyectos. A mi padre Milton Villafuerte que no alcanzó a llegar a este momento, pero el confiaba en que lo lograría, sé que desde el cielo y las estrellas estará muy orgulloso de ver que alcancé la meta. A mi adorada madre Silvia Del Valle por todo su amor, cariño, motivación y apoyo incondicional brindado a lo largo de toda mi vida y hasta el día de hoy, a pesar de sus años está muy pendiente de mí.

Jorge Fernando Villafuerte Del Valle

Agradecimientos

En primera instancia agradezco a Dios por haberme permitido llegar hasta donde estoy, a mis padres, prometido, hermanos y familia por apoyarme hasta mi etapa final universitaria, también a mi tutor académico el Ing. Cesar Villagómez y formadores académicos, personas con sabiduría quienes trasmitieron sus conocimientos para ayudarme a llegar al punto donde me encuentro, gracias por la dedicación y el tiempo que brindó para lograr el objetivo que era culminar el desarrollo de la tesis con éxito.

Dayana Yeneris Zambrano Montenegro

Agradezco a mi familia, mis padres y todos mis hermanos por el apoyo brindado durante mi etapa universitaria que está por finalizar, en especial a mi hermano José Villafuerte por saber comprender mis ausencias laborales para cumplir esta meta.

A mi tutor Ing. Cesar Villagómez, por transmitirnos sus conocimientos a lo largo de nuestra carrera, guiarnos y supervisarnos en este proceso de titulación.

A todos mis familiares de la ciudad de Jipijapa, especialmente a mi prima Yanina Del Valle, muchísimas gracias de corazón por brindarnos tan afectuosa acogida.

Agradezco a todas las personas involucradas que nos permitieron el desarrollo de esta investigación, autoridades, dueños de restaurantes y de hoteles, transportistas, turistas, y población en general que nos brindaron su apoyo y cálido recibimiento en cada uno de los cantones visitados.

Jorge Fernando Villafuerte Del Valle

Índice

ANEXO VI. - CERTIFICADO DEL DOCENTE-TUTOR DEL TRABAJO DE TITULACIÓN II

ANEXO VII.- CERTIFICADO PORCENTAJE DE SIMILITUD III

ANEXO VIII.- INFORME DEL DOCENTE REVISOR IV

ANEXO XI.- FICHA DE REGISTRO DE TRABAJO DE TITULACIÓN V

ANEXO XII.- DECLARACIÓN DE AUTORÍA Y DE AUTORIZACIÓN DE LICENCIA GRATUITA INTRANSFERIBLE Y NO EXCLUSIVA PARA EL USO NO COMERCIAL DE LA OBRA CON FINES NO ACADÉMICOS VI

Dedicatoria VII

Agradecimientos VIII

ANEXO XIII.- RESUMEN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN (ESPAÑOL) 18

ANEXO XIV.- RESUMEN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN (INGLÉS) 19

Introducción 20

Capítulo I: El Problema 23

1.1 Planteamiento del Problema 23

1.2. Justificación e Importancia 24

1.3. Objetivos 26

1.3.1. Objetivo General 26

1.3.2. Objetivos Específicos 26

Capítulo II: Marco Teórico o Referencial 27

2.1. Antecedentes 27

2.2. Generalidades de la Provincia de Manabí 28

2.2.1 Historia 29

2.2.2. Cultura 29

2.2.3. Clima 29

2.2.4. Flora y Fauna 30

2.3. Ingrediente principal de la gastronomía manabita 30

2.4. Caracterización del Cantón Paján 32

2.4.1. Límites 33

2.4.2. Turismo 33

2.4.3. Artesanías en madera 35

2.4.4. Gastronomía 35

2.5. Caracterización del cantón Jipijapa 36

2.5.1. Límites 37

2.5.2. Turismo 37

2.5.3. Gastronomía 40

2.6. Caracterización del cantón Puerto López 41

2.6.1. Límites y División Política 42

2.6.2. Turismo 42

2.6.3. Gastronomía 45

2.7. Experiencias similares de rutas gastronómicas en el mundo. 46

2.7.1. Mealhada, Portugal 48

2.7.2. Las rutas gastronómicas de Chile 48

2.7.3. La ruta de Punta Arenas y Tierra del Fuego 49

2.7.4. La ruta de Valdivia, Osorno, Puerto Montt y Chilos 49

2.7.5. La ruta gastronómica “Platillos con Historia” 50

2.8. Marco Conceptual 51

2.8.1. Ruta Gastronómica 51

2.8.2. Turismo Gastronómico 51

2.8.3. Turismo Cultural 52

2.8.4. Turismo Sostenible 53

2.8.5. Itinerario turístico 53

2.9. Marco Legal 54

Capítulo III: Metodología de la Investigación 58

3.1. Tipos de investigación 58

3.1.1. Enfoque cualitativo 58

3.1.2. Enfoque Cuantitativo 59

3.1.3. Investigación de Campo 59

3.1.4. Investigación Descriptiva 60

3.2. Métodos de Investigación 60

3.2.1 Método Analítico - Sintético 61

3.2.2. Método Inductivo – Deductivo 61

3.4. Técnicas de Investigación 62

3.4.1. Técnica de Observación 62

3.4.2. Técnica de Entrevista 62

3.4.3. Técnica de Encuesta 90

Capítulo IV: Propuesta 116

4.1. Diseño de la ruta gastronómica 116

4.1.1. Inventario de atractivos turísticos 117

4.1.2. Valoración de recursos turísticos 122

4.1.3. Inventario gastronómico 126

4.1.4. Accesibilidad 127

4.1.5. Paquete Turístico 129

4.1.6. Precio 133

4.1.7. Plaza 134

4.1.8. Difusión de la ruta 135

4.1.9. Elaboración de un folleto 136

Conclusiones 141

Recomendaciones 142

Bibliografía 143

Apéndices 147

Índice de tablas

Tabla 1 63

Tabla 2 71

Tabla 3 76

Tabla 4 80

Tabla 5 84

Tabla 6 88

Tabla 7 92

Tabla 8 93

Tabla 9 94

Tabla 10 95

Tabla 11 96

Tabla 12 98

Tabla 13 99

Tabla 14 100

Tabla 15 101

Tabla 16 102

Tabla 17 103

Tabla 18 104

Tabla 19 104

Tabla 20 106

Tabla 21 106

Tabla 22 107

Tabla 23 108

Tabla 24 110

Tabla 25 111

Tabla 26 112

Tabla 27 113

Tabla 28 114

Tabla 29 115

Tabla 30 117

Tabla 31. 118

Tabla 32. 120

Tabla 33 122

Tabla 34 123

Tabla 35 125

Tabla 36 126

Tabla 37. 126

Tabla 38 127

Tabla 39 128

Tabla 40 128

Tabla 41 129

Tabla 42 133

Tabla 43 133

Tabla 44 134

Índice de gráficos

Gráfico 1 93

Gráfico 2 94

Gráfico 3 95

Gráfico 4 96

Gráfico 5 97

Gráfico 6 98

Gráfico 7 99

Gráfico 8 100

Gráfico 9 101

Gráfico 10 102

Gráfico 11 103

Gráfico 12 105

Gráfico 13 107

Gráfico 14 108

Gráfico 15 109

Gráfico 16 111

Gráfico 17 112

Gráfico 18 113

Gráfico 19 114

Gráfico 20 115

Gráfico *21* 116

Gráfico 22 134

Gráfico 23 137

Gráfico 24 138

Gráfico 25 139

Gráfico 26 140

Índice de Apéndices

Apéndice A . Seco de gallina criolla en Cascol, Paján 147

Apéndice B. Caldo de gallina criolla en Cascol, Paján 147

Apéndice C Corviche de la gasolinera de Cascol, Paján 148

Apéndice D Empanadas de plátano en Cascol, Paján 148

Apéndice E Ceviche con maní en Jipijapa 149

Apéndice F Tonga Manabita..... 149

Apéndice G Tortillas de maíz en Sancán, Jipijapa 150

Apéndice H Filete de pescado frito con patacones en Puerto Cayo, Jipijapa 150

Apéndice I Pescado al ajillo en Puerto Cayo, Jipijapa..... 151

Apéndice J Camarones apanados en Puerto López 151

Apéndice K Arroz marinero en Puerto López..... 152

Apéndice L Pescado frito entero en Puerto López..... 152

Apéndice M Entrevista con el Dr. Eduardo Nieto Acuña (Director de Desarrollo, económico, Productivo, Ambiental y Turismo del GADM de Paján),..... 153

Apéndice N Entrevista con el Dr. Eduardo Nieto Acuña 153

Apéndice O Entrevista con el Ing. Mauricio Cantos Sánchez (Asistente de la Dirección de Turismo, Patrimonio, Cultura y Deporte del GADM de Jipijapa),..... 154

Apéndice P Entrevista con el Ing. Ángel Pincay (Analista de la Dirección de Turismo del GADM de Puerto López)..... 154

Apéndice Q Entrevista con el Sr. Luis Gutiérrez Choez de Cevichería Pepe 3, Jipijapa 155

Apéndice R Entrevista con el Sr. Héctor González en Sancán, Jipijapa..... 155

Apéndice S Entrevista con la Srta. Bonnie Plúa Administradora del Hostal Oasis Marino en Puerto López..... 156

Apéndice T Entrevista con el Sr. Luis Choez González. Vicepresidente de la Cooperativa transporte urbano Villa de Oro de Jipijapa..... 156

Apéndice U Entrevista con la Sra. Gisella Bustamante Ávila, cocinera principal del Restaurante Parador Turístico "Roxanita" en Cascol, Paján..... 157

Apéndice V Entrevista con el Sr. Armindo Álvarez en Salango, Puerto López 157

Apéndice W Letras corpóreas del cantón Paján..... 158

Apéndice X Realizando encuestas en el Parque Central de Paján, Monumento al Papagayo 158

Apéndice Y Encuestando en el Parque Central de Paján 159

Apéndice Z Visita a los Corviches de Cascol, Paján 159

Apéndice AA Parque Central de Jipijapa 160

Apéndice BB Degustación de ceviche con maní, en Jipijapa 160

Apéndice CC Terminal Terrestre del cantón Jipijapa 161

Apéndice DD Realización de encuestas a comensales en Sancán, Jipijapa 161

Apéndice EE Visita Puerto Cayo, Jipijapa 162

Apéndice FF Encuestas en las cabañas de Puerto Cayo, Jipijapa 162

Apéndice GG Encuestas en Puerto Cayo, Jipijapa 163

Apéndice HH Playa de Puerto López 163

Apéndice II Encuestas en la playa de Puerto López 164

Apéndice JJ Encuestas en cabañas de Puerto López 164

Apéndice KK Visita a Carmita Restaurant en Puerto López 165

Apéndice LL Horno de barro donde anteriormente se cocinaban las tortillas de Sancán, Jipijapa 165

Apéndice MM Formato de encuestas 166

Apéndice NN Formato de entrevistas para autoridades 168

Apéndice OO Formato de entrevistas para propietarios de restaurantes 169

Apéndice PP Formato de Entrevistas para Chefs 170

Apéndice QQ Formato de entrevistas para propietarios de hoteles 171

Apéndice RR Cuestionario para Entrevistas a Historiadores 172

Apéndice SS Cuestionario para Entrevistas a Transportistas 173

Universidad de Guayaquil
Facultad de Ingeniería Química
Licenciatura en Gastronomía

ANEXO XIII.- RESUMEN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN (ESPAÑOL)

DISEÑO DE UNA RUTA GASTRONÓMICA CONFORMADA POR LOS CANTONES PAJÁN, JIPIJAPA Y PUERTO LÓPEZ PARA PROMOVER EL TURISMO GASTRONÓMICO LOCAL

Autor: Jorge Fernando Villafuerte Del Valle y Dayana Yeneris Zambrano Montenegro

Tutor: Ing. César Villagómez Buele, Mgtr.

Resumen

La gastronomía de la provincia de Manabí se destaca entre otras regiones del país por la diversidad de platos típicos - tradicionales y por su extraordinario sabor. El presente trabajo se enfoca en el turismo gastronómico, siendo su principal objetivo diseñar una ruta turística gastronómica que integre los cantones Paján, Jipijapa (Puerto Cayo) y Puerto López para promover la gastronomía de cada sector, se trabajó investigando los platos típicos y tradicionales más representativo e importantes de cada uno de los cantones como son: el caldo de gallina, seco de gallina, greñoso, bollo, ceviche con maní, pescado frito, arroz marinero, camarón apanado, corviche, entre otros. Cada uno de estos cantones además de contar con una gastronomía variada, poseen diferentes recursos e infraestructura turística muy diversa lo cual los convierte en destinos para conocer y disfrutar. La metodología de la investigación es de tipo mixta, se aplicó la técnica de entrevista y se realizó el análisis estadístico de las encuestas. La investigación es descriptiva, observacional y de campo. El presente estudio propone la creación de la ruta gastronómica denominada: “Ruta del sabor manabita, mar y tierra”; los hallazgos demuestran la aceptación de la ruta por parte de la población encuestada; demostrando la factibilidad de la propuesta que busca generar ingresos, fuentes de empleo, dinamizar la economía local y mejorar la calidad de vida de los habitantes.

Palabras Claves: Turismo Gastronómico, Ruta gastronómica, Platos típicos, Platos tradicionales, factibilidad.

.

Universidad de Guayaquil
Facultad de Ingeniería Química
Licenciatura en Gastronomía

ANEXO XIV.- RESUMEN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN (INGLÉS)

DESIGN OF A GASTRONOMIC ROUTE FORMED BY THE CANTONS OF PAJÁN, JIPIJAPA AND PUERTO LÓPEZ TO PROMOTE LOCAL GASTRONOMIC TOURISM

Author: Jorge Fernando Villafuerte Del Valle and Dayana Yeneris Zambrano Montenegro

Advisor: Ing. César Villagómez Buele, Mgtr.

Abstract

Ecuadorian gastronomy in the province of Manabí stands out among other regions of the country for the diversity of typical dishes and extraordinary flavor. The present work focuses on gastronomic tourism, its main objective being to design a gastronomic tourist route that integrates the cantons Paján, Jipijapa (Puerto Cayo) and Puerto López to promote the gastronomy of each sector, It worked investigating the most typical and traditional dishes representative and important of each of the cantons such as: chicken broth, dry chicken, grubby, bun, ceviche with peanuts, fried fish, seafood rice, breaded shrimp, corviche, among others. Each of these cantons, in addition to having a varied gastronomy, have different resources and a very diverse tourist infrastructure, which makes them destinations to know and enjoy. The methodology of the research is mixed type, the interview technique was applied and the statistical analysis of the surveys was carried out. Research is descriptive, observational and field. This study proposes the creation of the gastronomic route called: "Route of the taste of Manabi, sea and land"; the findings demonstrate the acceptance of the route by the surveyed population; demonstrating the feasibility of the proposal that seeks to generate income, sources of employment, boost the local economy and improve the quality of life of the inhabitants.

Keyboards: Gastronomic Tourism, Gastronomic route, Typical dishes, Traditional dishes, feasibility.

Introducción

En el Ecuador, al sur de la provincia de Manabí se encuentran ubicados los cantones de Paján, Jipijapa y Puerto López, los cuales brindan atractivos turísticos que deben ser explotados al máximo, para que dejen de ser sitios de paso y se conviertan en verdaderos referentes del turismo gastronómico.

Cabe resaltar que en todos estos lugares ofrecen una excelente y deliciosa gastronomía en la que predominan los productos del mar (una amplia variedad de pescados y mariscos) e ingredientes originarios de la zona como el plátano y el infaltable maní, además de la aplicación de técnicas de cocción autóctonas y únicas de esta provincia, gracias a esto alcanzó el reconocimiento como "Patrimonio Cultural Inmaterial del Ecuador" en el año 2018. Destacando una variedad de platos propios de la zona que permiten deleitarse con los más agradables sabores, olores exóticos y diferentes texturas, que logran sensaciones increíbles al momento de degustar cada una de las preparaciones.

Se ha verificado en trabajos anteriores realizados en la provincia de Manabí (tesis y artículos científicos) para ejemplificar, en el 2016 con el fin de impulsar el turismo gastronómico se creó una ruta turística gastronómica basada en los famosos y tradicionales dulces del cantón Rocafuerte.

En 2017 se plantea un análisis al turismo gastronómico del Cantón Manta. Al año siguiente, 2018 encontramos el diseño de dos rutas gastronómicas, iniciando con la denominada: "El camino del biche, ceviche y corviche ecuatoriano a través de las provincias de Manabí y Guayas"; y la segunda: una ruta gastronómica "patrimonial" del corredor turístico Sucre – Pedernales. Así como diversos "análisis gastronómicos" de diferentes cantones de la provincia de Manabí, sin embargo, ninguno de estos proyectos se ha llevado a la práctica, pues solo se encuentran documentadas y subidas al internet; además no existen estudios previos de rutas gastronómicas en los cantones Paján, Jipijapa y Puerto López; con

el objetivo de potenciarlos como verdaderos destinos gastronómicos se pretende presentar esta propuesta a los GAD'S para su análisis y la posible inclusión dentro de los proyectos a ejecutar en el Plan Operativo Anual (POA) para el año 2022.

Cabe señalar que a nivel mundial el turismo gastronómico está logrando mayor trascendencia, a pesar de esto, no ha sido caso de estudio profundo, ya que generalmente se lo ha ligado como un componente propio del mundo de la hotelería y restauración. En función de lo planteado el presente trabajo busca demostrar la importancia de la gastronomía como atractivo principal y cumplir el cometido de captar turistas con el fin de lograr dinamizar la economía local. (Oliveira, 2007)

En este sentido se comprende la importancia de la realización de este tipo de estudios, para determinar cuán importante es la gastronomía como atractivo para el visitante presentando valoración estadística y llevar a cabo el análisis de resultados, considerando a la gastronomía como un recurso, el cual falta mucho por investigar y aprovechar económicamente este campo.

Las rutas gastronómicas son recursos y atractivos lo cual generan un creciente segmento de mercado, tiene como característica un nivel cultural muy alto, como es de conocimiento público la gastronomía manabita ente ellos los cantones de Paján, Jipijapa y Puerto López cuenta con una variedad de recetas que hace que sus comidas sean únicas a diferencia de otras culturas, poseen técnicas ancestrales al igual que las costumbre que con el tiempo se van perdiendo, sobre todo en estos tiempos donde la gente por facilidad de tiempo , prefiere agregar ingredientes ya procesados y de rápida cocción y es allí donde se pierden las costumbre.

En la actualidad por la pandemia mundial Covid – 19 el sector turístico está atravesando por momentos difíciles, muchos de los restaurantes de los cantones Paján, Jipijapa y Puerto López han tenido que cerrar, y los pocos que quedan no tienen mayor

afluencia de clientes, ya que por las medidas de bioseguridad que se han implementado en el país, como el distanciamiento social y el cumplimiento de aforos reducidos, los establecimientos de alimentos y bebidas, no pueden permitir aglomeraciones. En todo caso los locales que están abiertos al público tratan de brindar la mejor atención al cliente cumpliendo con las medidas establecidas.

Capítulo I: El Problema

1.1 Planteamiento del Problema

Uno de los problemas del presente trabajo es la falta de identidad gastronómica de los cantones Paján, Jipijapa y Puerto López ,sobre todo en aquellos platos ancestrales, la gastronomía de la provincia de Manabí es muy variada por su materia prima ya que varios de los ingredientes que son utilizados en sus comidas son de ciclo corto como lo es el maíz, arroz, yuca, maní y plátano entre otros, estos productos son fundamentales de la comida manabita, así mismo son la base para la comida ancestral tradicional la cual se encargó de mantener la identidad cultural pero con el pasar del tiempo las técnicas culinarias han cambiado y es allí donde las recetas familiares que pasan de generación en generación ya no son autóctonas, ya que las familias han cambiado la comida ancestral por lo actual, los clientes prefieren consumir comidas no tradicionales propias del cantón y es allí donde se desvaloriza la identidad.

Se debe promover y recuperar la gastronomía local de estos cantones, para que así los turistas puedan degustar de la comida ancestral, conocer la historia y tradición de cada platillo que se consuma, puesto que el sector gastronómico, dinamiza la economía y genera empleo en el sector y se complementa con el turismo. A raíz de la pandemia Covid 19 que acecha al mundo entero, los negocios de comidas en este lugar se vieron afectados en sus ingresos debido a la ausencia de turistas, perjudicando inclusive con el cierre de los negocios; es indispensable crear un plan de acción para promover la gastronomía local post pandemia, que permita recuperar el dinero y tiempo perdido.

Se necesita potenciar gastronómicamente estos destinos turísticos mediante promoción y difusión por parte de la empresa pública y privada. Las autoridades cantonales y provinciales no han realizado gestión al respecto; es imperioso la creación de eventos culturales, festivales gastronómicos, así como también publicidad en medios de

comunicación, redes sociales, además de promover la ruta turística propuesta en el presente proyecto mediante operadores turísticos, Ministerio de Turismo y sector turístico en general; con la finalidad que la afluencia de turistas no solamente sea en temporada playera sino también el resto del año; que se convierta en sitio de interés turístico y no solamente un lugar de paso. (Álvarez et al, 2020)

La calidad de los alimentos se ve afectada por la escasa aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) debido al desconocimiento de parte de los propietarios de establecimientos de alimentos y bebidas, además de falta de control por parte de las autoridades de la salud. (Salgado et al, 2007)

Por otro lado, los precios de los platos obedecen a incrementos en relación a la oferta y demanda; lo que genera malestar en los clientes por el aumento de precios en temporada alta lo que ocasionaría desinterés en el turista por regresar al lugar; en efecto dejan de consumir los platos más caros que muchas veces son los platos típicos representativos del lugar.

1.2. Justificación e Importancia

La presente investigación indagará la oferta gastronómica y los recursos turísticos del sur de la Provincia de Manabí específicamente en los cantones Jipijapa, Paján y Puerto López, para así diseñar una ruta y convertir a este sector en un destino gastronómico que atraiga a los turistas tanto nacionales como extranjeros, impulsando puntos turísticos - gastronómicos, para dinamizar la economía de la provincia, donde además de conocer los atractivos naturales, se pueda disfrutar de la gastronomía manabita que goza de una excelente reputación principalmente por su exquisito sabor e ingredientes, aprovechando también el hecho de ser declarada en el año 2018 Patrimonio Inmaterial del Ecuador, y en consecuencia impulsar la difusión de la cultura gastronómica local.

Así, el presente trabajo permitiría incrementar la calidad de oferta turística y gastronómica en el Ecuador, amparados y guiados en la visión del ente rector de esta rama, el Ministerio de Turismo del Ecuador que dentro de sus objetivos estratégicos, se encuentra garantizar que la actividad turística se constituya en fuente prioritaria y permanente de ingresos al país, posicionando al Ecuador entre los más importantes destinos de Latinoamérica, aportando a la mejora de la calidad de vida de los ecuatorianos, mediante el desarrollo social, económico y ambiental. (Ministerio de Turismo, 2016)

Basados en esta premisa el presente trabajo de investigación genera el interés de mejorar la calidad de vida de los pobladores de esta zona a través de la creación o el aumento de fuentes de trabajo. De acuerdo al Plan Nacional de Turismo 2030, el turismo es una actividad económica y social de enorme importancia para muchos países en el mundo se ha convertido en instrumento eficaz para el desarrollo integral a través de su rol protagónico en la generación de oportunidades de empleo y mejora de la calidad de vida de la población de los territorios turísticos mediante el impulso de emprendimientos, infraestructura y generación de divisas. Por otro lado, la Gastronomía es parte fundamental del desarrollo de destinos turísticos en algunos países, por lo tanto, la presente propuesta aportará con material bibliográfico actualizado como base para futuras líneas de investigación.

Cumpliendo con los objetivos de este proyecto, los resultados permitirán registrar la diversidad de opciones turísticas y productos gastronómicos con los que cuenta esta zona para así promover e incentivar la reactivación económica de estas localidades. Por lo tanto, enfatizamos en lo primordial que es la creación de la presente ruta gastronómica, la cual es necesaria para promover a estos cantones como destinos turísticos gastronómicos, lo cual generará más plazas de empleo en la zona, además de que servirá como guía y herramienta de trabajo para obtener mayores réditos para la provincia de Manabí.

El propósito de la presente investigación es consolidar como destino gastronómico a la zona sur de la provincia de Manabí, aportando como producto final la presenta ruta gastronómica que servirá como guía para la ciudadanía en general y que además despierte el interés de propios y extraños a visitar este sector de la provincia de Manabí, lo cual generará beneficios económicos para sus pobladores, además de reforzar y conservar vigente la identidad gastronómica de este sitio, de allí radica la importancia de este trabajo para examinar la problemática de esta zona y aportar de forma eficaz con el desarrollo de la provincia de Manabí. (Waterreus et al, 2015)

1.3. Objetivos

1.3.1. Objetivo General

Diseñar una ruta turística gastronómica que integre los cantones Paján, Jipijapa (Puerto Cayo) y Puerto López para promover el turismo gastronómico de cada sector.

1.3.2. Objetivos Específicos

- Realizar un análisis de la gastronomía local y recursos turísticos para la inclusión de la ruta gastronómica
- Diagnosticar la existencia del turismo gastronómico para determinar la aceptación de la ruta.
- Elaborar el diseño de una ruta turística y gastronómica de los cantones Paján, Jipijapa y Puerto López.

Capítulo II: Marco Teórico o Referencial

2.1. Antecedentes

En el Ecuador existen rutas gastronómicas que no son reconocidas una de estas es la ruta del biche, ceviche y corviche ecuatoriano a través de las provincia de Manabí y Guayas la cual se destaca en haber implementado la ruta para poder generar el turismo en estas zonas así mismo para poder dar conocer lo deliciosa que es su gastronomía, en este caso es resaltar y dar a conocer lo que es el biche, ceviche y corviche como son preparados en cada sector de estas provincias, ya que la forma de preparación no es la misma en lo que es la provincia del guayas se cocina más tradicional que es con cocina de gas y en la provincia de Manabí aún se cocina de manera ancestral que son en hornos de leña y el sabor de la comida cambia.

En las costas ecuatorianas se encuentra varias rutas gastronómicas como la ruta de Esmeraldas, Rio Verde y Atacames estos son cantones pertenecientes a la provincia de Esmeraldas, esta ruta tiene como finalidad fomentar el turismo en estos cantones ya que cuentan con lugares turísticos destacados ya sea por sus hermosas playas y las reservas naturales como por su gastronomía que cuenta como una comida afrodisiaca, con esta ruta se quiere lograr que el turismo sea sostenible para el país y así poder mejorar la economía de estos cantones y no solo de los cantones sino también al nivel del país.

Además se cuenta con una ruta en la provincia de Manabí, cuya difusión y promoción del sector se presenta en la tesis denominada: “Propuesta de la creación de una ruta turística gastronómica de los dulces tradicionales de Rocafuerte”, cuya ruta compromete al visitante a conocer los dulces artesanales tradicionales de la localidad, ya que esto impulsara a la economía del cantón, los visitantes podrían hacer una parada para poder conocer este lugar y disfrutar de sus dulces tradicionales y es así como esta ruta compromete mejorar el turismo del cantón

En el Oriente ecuatoriano se realizó el diseño de una ruta gastronómica para fomentar el turismo en el cantón Tena de la provincia del Napo, ya que este cantón tiene muchos lugares el cual se pueden visitar tanto personas del país como extranjeras ya que hay turismo aventurero, comunitario, y gastronómico ya que cuenta con una variedad de platos así mismo los visitantes no solo disfrutaran de la gastronomía sino también de lugares naturales y culturales y así se fomentará el turismo en este sector y ayudara a mejorar la economía del cantón, además en cada uno de los lugares turístico se encontraran con preparaciones ancestrales y tradicionales de cada sector y podrán disfrutar de aquello.

2.2. Generalidades de la Provincia de Manabí

Está situada en la parte interior de las costas ecuatorianas, localizada en el emplazamiento centro-noroeste del Ecuador. La provincia de Manabí se ubica limitando al norte con la provincia de Esmeraldas, al sur con las provincias de Santa Elena y Guayas, al este con las provincias de Guayas, Los Ríos y Santo Domingo de los Tsáchilas, y al oeste con el Océano Pacifico. (GeoEcuador, 2020)

Se ubica especialmente en los montes, así como también en las riberas de los ríos y carreteras. Ofrece 350 kilómetros de playa, bosques húmedos, cabalgatas, deportes náuticos, cultura, deliciosa comida. (Campos et al, 2020)

La naturaleza ha sido pródiga con Manabí, posee montañas, ríos, lagos, cascadas, humedales, bosques seco tropical y húmedo, 350 Km. de playas, islas, cuevas, valles, colinas, etc. Las principales actividades económicas son: la agricultura (cacao, café, banano, maíz, arroz, algodón, frutas); los recursos forestales; el ganado vacuno y porcino; la avicultura; las camaroneras; las agroindustrias (fabricación de grasas y aceites, confitería, químicos, papel, cerámica); la artesanía de paja toquilla, mimbre y la minería (calizas, arcilla, yeso). Manabí posee una excelente cocina regional, entre sus platos típicos encontramos: el biche (sopa de pescado y maní), el sancocho (sopa de pescado y plátano), empanadas de verde (plátano),

patacones (plátano), hayacas (versión costeña de los tamales serranos), ceviches (mariscos diversos, sal prieta que es una especie de salsa, hecha con mantequilla de maní, harina de maíz y condimentos. (Escobedo, 2014)

2.2.1 Historia

En el año 1824 fue creada Manabí como provincia, así mismo nacieron políticamente Portoviejo, Montecristi y Jipijapa. En 1842 nació el ecuatoriano más grande de todos los tiempos, Eloy Alfaro Delgado; y en 1954 fue creada la Universidad Técnica de Manabí, como primer centro de educación superior de la provincia. (El Diario, 2016)

2.2.2. Cultura

En los años 500 a 3500 A.C., en esta tierra se desarrollaron varias fases de una cultura avanzada, siendo sus más altos exponentes las culturas de Valdivia, Chorrera, Jama-Coaque, Bahía y Manteña. Valdivia es una cultura arqueológica precolombina que se desarrolló entre el 3500 y el 1800 a. C. en la costa occidental del Ecuador. Se asentó en la Península de Santa Elena y también en el estuario del Guayas, en Los Ríos, Manabí y El Oro. (Campos et al, 2020)

El desarrollo de la cultura valdiviana dio paso en la misma región a la cultura Machalilla y muchos de sus elementos culturales, como la cerámica, se difundirían rápidamente hacia las áreas vecinas. La gente de esta cultura fueron ceramistas que fabricaron figurillas femeninas, las más antiguas de piedra y luego de barro, a veces sencillas y otras más elaboradas, eran objetos relacionados con la fertilidad y la salud. (Intriago, 2016)

2.2.3. Clima

El clima oscila entre tropical seco a tropical húmedo y está determinado por las corrientes marinas; según el portal de (EcuRED, 2016) durante el invierno que se inicia a principios de diciembre y concluye en el mes de mayo al volverse en un clima caluroso y está influenciado por la corriente cálida del El Niño, por el contrario el verano que va de junio a

diciembre es menos caluroso gracias a la corriente fría de Humboldt, aunque la temperatura no es uniforme en toda la provincia, la temperatura media en Portoviejo, la capital, es de 25°C y en la ciudad de Manta, de 23,8°C. (Vélez et al, 2018)

2.2.4. Flora y Fauna

Cuenta con exuberante vegetación como son: Epifitas y trepadoras, guarumos, balsa, manzano colorado, mamey, guayaba, coco y aguacatillo, entre otros. (GeoEcuador, 2020) Existe una variedad de fauna como: tigrillo, oso hormiguero, armadillo, mono aullador, guanta, cusumbo, ardilla, culebra x, culebra verrugosa, culebra chonta, culebra lisa, culebra mata caballo, entre otros. (EcuRED, 2016)

2.3. Ingrediente principal de la gastronomía manabita

El maní o también conocido como cacahuate es una leguminosa muy antigua denominada científicamente como “Arachis hypogaea”, cuyo origen es de América del Sur. Es un arbusto cuyas flores, tras ser fecundadas, se prolongan y se abren paso bajo la tierra donde se desarrolla el fruto para luego madurar y estar listo para la cosecha. El maní también considerado “fruto seco”, es una planta que fue domesticada hace al menos 7.600 años en una región comprendida entre lo que hoy son Bolivia, Paraguay y el norte de Argentina.

En hallazgos arqueológicos realizados en el siglo XIX se encontraron tumbas con vasijas que contenían alimentos, y el que más sobresalía: era el maní. Destacada era la representación de este fruto en las vasijas más antiguas. Cabe resaltar su importancia ya que es un alimento con un alto valor nutricional, que se conserva muy bien por largos períodos y muy probablemente se usó como moneda de cambio. Se extendió su uso por toda Sudamérica y llegó a Mesoamérica, y de aquí llegó a Europa y el resto del mundo. (Ventura, 2020)

Cabe indicar que, en el Ecuador, las plantaciones de maní se ubican principalmente en dos sectores del país: Manabí y Loja. En la provincia de Manabí, los cultivos se concentran en los cantones de Portoviejo, Tosagua, Chone, 24 de Mayo y Rocafuerte. Se estima que cada

año se siembran 20 000 hectáreas: 9000 en Manabí, 7500 en Loja y el resto en sectores dispersos donde han emigrado agricultores manabitas.

En Manabí se siembra en la parroquia Calderón, en el noreste de Portoviejo, allí se concentra el 40% de los cultivos manabitas. El maní es un grano de ciclo corto; el proceso de crecimiento hasta la recolección dura entre 90 y 130 días desde la siembra. En el país encontramos cuatro especies de maní: Iniap 380, Charapotó o criollo, Caramelo o 382 y el Rosita o 381; en Manabí se cultivan las cuatro, resaltando que este producto es resistente a la sequía o las lluvias, con excepción de las inundaciones y cada hectárea produce entre 50 y 60 quintales. (El Comercio, 2011)

Por su parte, la gastronomía manabita no se puede concebir sin la presencia del maní, siendo este su ingrediente estrella, junto al plátano y la yuca. En la cultura Jama-Coaque originaria de la zona, se identifica a una mujer con una vasija conteniendo maní. Los platos típicos de Manabí ofrecen una amplia riqueza en cuanto a su menú de especialidades culinarias, un caso singular es el de la “salprieta”, que se prepara con maní y una menor cantidad de maíz molido, esta preparación es infaltable en la mesa de los manabitas, siempre acompañado del tradicional plátano asado y un buen café pasado obtenido a partir de una rica esencia. Otro plato típico muy reconocido es el “viche” que consiste en una sopa que tiene como principal ingrediente al maní y que se lo prepara con mariscos: langosta, cangrejo, camarón de río o de mar, o pescado de diversas especies, y que además se le agregan otros ingredientes propios de la región, como yuca, camote, bolas de plátano verde o maduro, choclo.

El maní es tan utilizado que incluso se lo agrega en forma de pasta como es el caso del famoso “ceviche de Jipijapa”. También son característicos de la región los llamados “bollos” preparados con plátano y maní a los que se les acompaña normalmente de pescado o

en otros casos de carne de chancho, igualmente la “cazuela” que es un plato a base de plátano, maní y pescado, cocidos en el utensilio de igual nombre.

Asimismo, son famosos los “corviches” que es una masa a base de plátano y maní y rellena con pescado que pueden ser horneados o fritos y que son bocadillos muy tradicionales consumirlos en las carreteras de la provincia de Manabí. Otro plato que resalta al sur de la provincia de Manabí es el “greñoso” que se preparan para celebraciones especiales y es elaborado a base de maíz, maní, gallina criolla, cerdo y demás aliños que le aportan el sabor característico de la comida de campo.

2.4. Caracterización del Cantón Paján

Es un cantón de la Provincia de Manabí, Ecuador. Su cabecera cantonal es la ciudad de Paján. Su población es mestiza, conservan sus rasgos y tradiciones Manabitas, como lidias de gallos, bailes populares, rodeos montubios, amorfinos. Además de que Paján tiene recursos naturales como ríos y algunas cascadas. (EcuRED, 2016)

Paján "Tierra de encantos" tiene lugares maravillosos y apropiados para desarrollar turismo de aventura y excursión gracias a sus grandes montañas donde existen cuevas, cascadas, y plantaciones. En la comunidad Procel, de la parroquia Campozano, existe una cascada de 20 m. de altura, y en Las Cruces, que son verdaderos atractivos turísticos. Las aguas azufradas en el sitio Guayabito; aguas saladas en El Piojo. La agricultura y la ganadería es el principal rubro económico de su población. Su gastronomía se caracteriza en platos típicos como tortillas de yuca, empanadas, seco de gallina y carne de cerdo. (Ministerio de Turismo, 2016)

Su población es mestiza y conservan sus rasgos y tradiciones Manabitas, como Lidias de gallos, bailes populares, rodeos montubios, amorfinos, velorios, para recordar a los difuntos y venerar imágenes en los que no falta como plato principal el greñoso hecho con maíz, maní y gallina criolla. San Juan Bautista de las Golondrinas fue antiguamente un

caserío, que recibió el nombre de Paján por la abundancia de paja mocora. Un paseo por el campo es volver a recordar el ayer Manabita, sus senderos están llenos de frutas y rodeados por innumerables árboles de diferentes especies. (Marali, 2009)

En las comunidades las personas reciben a los visitantes de manera cortes y amable, por lo general nadie se va de allí sin probar una verdadera comida Manabita hecha en fogón o cocinada con leña. Paján tiene muchos puntos a su favor, por ser un pueblo pequeño la delincuencia es casi inexistente, sus calles y veredas desde su entrada en el Recinto Colimes lucen limpias y bien asfaltadas. (Marali, 2009)

2.4.1. Límites

Paján limita al norte con los cantones Olmedo, Jipijapa y Veinticuatro de Mayo, al sur con las provincias del Guayas y Santa Elena, al este con la Provincia del Guayas y al oeste con el cantón Jipijapa y la provincia de Santa Elena. (Campos et al, 2020)

2.4.2. Turismo

El atractivo principal del cantón Paján son las bondades que brinda la naturaleza ya que es una zona donde se encuentran varias cascadas que pueden ser visitadas durante todo el año y especialmente en feriados y fines de semana y de recursos culturales con diferentes monumentos construidos en diferentes puntos dentro del cantón. (Ministerio de Turismo, 2016)

2.4.2.1 Balneario de Agua dulce de Banchal

Luego de pasar Cascol por la Carretera Guayas - Manabí, se inicia una caminata de 15 minutos desde el puente Banchal el cual los llevará a los hermosos atractivos naturales, que se encuentran en este lugar, están formados por el agua estancada en el cauce del río. Es uno de los atractivos más importantes de Paján, e incluso quienes no lo han visitado conocen su existencia por las inusuales formaciones rocosas, exuberante vegetación y una gran variedad

de animales que se encuentran en la zona, esto lo convierten en la primera opción para caminar y visitar este lugar en familia. (GeoEcuador, 2020)

2.4.2.2. Cascada de Gramalotal

La cascada se ubica a 21 kilómetros de la Parroquia de Cascol, en la vía que conduce a las murallas de Las Maravillas (45 minutos), 18 kilómetros de los cuales son el resto del camino de ripio este es el que lo conduce hasta Recinto Gramalotal, en el cual desde ese lugar se inicia una caminata de 15 minutos por el río. Una de las ventajas de esta cascada es que se puede ver desde arriba, la cascada tiene 30 metros de altura, formando una piscina natural con un diámetro de 15 metros y una profundidad de 8 metros. Este lugar está rodeado de vegetación típica de bosque seco con muros de piedra azul, en su flora y fauna podemos encontrar varios animales y plantas como, jolote, moyuyo, , cabuya, mata palo, tillo, guayacán, chopo, gramalote, otras especies, además de las tórtolas, iguanas, lagartijas, guayabas, loros, ardillas, etc. (GeoEcuador, 2020)

2.4.2.3. Altar de la Esperanza Narcisa de Jesús-Cascol

El atractivo turístico de la ciudad de Cascol, que está construida en las colinas de dicha ciudad, con escaleras y plataformas técnicas de distribución, cerámica antideslizante y jardineras. Esta se ubica a lo alto de la montaña en la cual se encuentra el mausoleo de la santa Narcisa de Jesús Martillo Morán. Este lugar es visitado por personas creyentes de esta santa, y que quieren pasar por este mirador ya que la iglesia de la Santa Narcisa, se encuentra ubicado en Nobol y es allí donde hay personas de la provincia de Manabí que se les hace lejos ir a ese lugar y prefieren visitar el mirador turístico de Cascol, el cual cuenta con un clima cálido para visitar este lugar. (GeoEcuador, 2020)

2.4.2.4. Arco de Integración

Se encuentra ubicado en la Parroquia Cascol, en la cadena - limites Guayas – Manabí. El Arco de Integración Provincial tiene como objetivo es de relevar la Identidad Cultural y

Promoción Turística del Cantón Paján. Esta atracción es una mezcla de estilos arquitectónicos, contemporáneos y escultóricos, con una altura de 18 metros y 25 de ancho, con cuatro esculturas de 8 metros de alto en la parte superior, tales como: dos pescadores, el agricultor, y una tejedora de sombrero de paja mocora, también se puede observar la presencia de los escudos de los 22 estados que conforman la provincia. Estos letreros de Manabí dan la bienvenida a todos los visitantes a esta hermosa tierra en la costa de Ecuador. (GeoEcuador, 2020)

También se pueden observar imágenes de grandes personajes que han hecho historia en la provincia y en todo el país, como: Eloy Alfaro, Velasco Ibarra, Parrales, Guales y Eugenio Espejo. También podemos encontrar puestos de venta de diferentes productos de la provincia, restaurantes, bares, artesanías, alfarería en áreas verdes, maceteros, etc. (Ministerio de Turismo, 2016)

2.4.3. Artesanías en madera

El sitio Zapotal se encuentra a un kilómetro de la cabecera cantonal en la carretera Colimes Paján, donde se encuentra un lugar que utilizan los árboles de mate y mango para realizar artesanías en madera. Artesanías, tales como: silla de montar, pasamanos (silla de carga), estribos para caballo, palas y rastrillo. Estas artesanías se venden localmente y en toda la provincia a través de pedidos, ya que ellos no producen tantas artesanías porque son artesanales y no industriales por eso es que trabajan bajo pedido y así mismo tienen uno que otra artesanía hecha. (GeoEcuador, 2020)

2.4.4. Gastronomía

La gastronomía se caracteriza en varios platos típicos que como base tienen como ingredientes el plátano, yuca y queso entre eso encontramos tortillas de yuca, empanadas de verde, harina, yuca, seco de gallina y carne de cerdo, también se encuentra el caldo de gallina, aguado de pato y entre otros platos más tradicionales de la provincia de Manabí. La

mayoría de sus platos son cocinados con leñas en los famosos fogones. Es allí donde su comida se destacada ya que al cocinar con leña el sabor de la comida es diferente y delicioso. (Ministerio de Turismo, 2016)

Empanadas de verde: Son empanadas elaboradas con plátano verde cocinadas y luego rellenas de queso o de carne y allí proceden a freírlas para que queden doradas luego la sirven calientes acompañada de un delicioso ají criollo o ají de tomate de árbol como el cliente desee comérselo.

Tortillas de yuca: estas tortillas son elaboradas con una masa de yuca la cual primera mente es cocinada y luego majada hasta obtener una masa muy sueva y fácil de manejar es allí donde se procede a rellanarla con queso y vegetales, por último, son doradas para proceder a servir. (Regalado, 2019)

Seco de gallina: Es un plato muy tradicional del sector Paján elaborado con gallina y vegetales esta es cocinada a fuego en una salsa a base de cebolla, pimiento, tomate, hierbitas, achiote, ajo y condimentos también se le puede agregar cerveza, pero esto depende de cada cocinero así mismo el seco original se le agrega la chicha, pero con el tiempo el reemplazo ha sido la cerveza. Se sirve con arroz, plátanos maduros fritos o patacones, aguacate y ensalada. (Regalado, 2019)

2.5. Caracterización del cantón Jipijapa

Está ubicado al sur de Manabí y es conocido también como “La Sultana del Café”, por ser el principal productor de café en el Ecuador. Entre sus recursos turísticos tiene las playas de Puerto Cayo. También están los pozos de aguas termales, ubicadas en el sitio Andil, Choconchá y Joá, estos dos últimos considerados como lugares históricos. Estos pozos tienen forma de caracol. De su variada gastronomía son muy reconocidas las tortillas de maíz y yuca del sitio Sancán; el greñoso y ceviche con maní. Su nombre se debe a que antiguamente estuvo poblada por la tribu indígena Xipixapa, aunque se especula que también los mayas se

extendieron por esta región. Lo que sí es seguro es que las parcialidades indígenas que habitaron lo que hoy es Jipijapa fueron víctimas de saqueos, incendios y otros atropellos de conquistadores y piratas. (GAD_Jipijapa, 2019)

La principal actividad de este cantón es la producción y exportación de café, además del comercio en sus diferentes formas y la artesanía. Como recursos turísticos cuenta con las playas de Puerto Cayo, Centro Cultural Municipal. Entre los aspectos culturales, históricos y folclóricos se destacan la iglesia de San Lorenzo y las manifestaciones religiosas que se dan en torno a la Virgen de Agua Santa

2.5.1. Límites

Jipijapa limita al norte: con los cantones Montecristi, Portoviejo y Santa Ana., al sur: con el Cantón Paján y la Provincia del Guayas, al este: con los cantones Veinticuatro de Mayo y Paján y al oeste: con el Océano Pacífico y el Cantón Puerto López. (GAD_Jipijapa, 2019)

2.5.2. Turismo

En Jipijapa, la playa de Puerto Cayo es el mayor atractivo turístico de este cantón, además tiene otros lugares interesantes para visitar como: la Cascada de Agua dulce, los pozos de agua dulce en Andil, los pozos de agua azufrada del volcán Chocotete en Joá, las cascadas en El Anegado, la gastronomía una de las más llamativas y representativas a nivel nacional, con el Ceviche con maní y aguacate como plato estrella, el bollo de chancho, y el greñoso, y para los amantes a los monumentos " La Gran Mazorca" que se encuentra en las afueras de Jipijapa en la vía entre Portoviejo y Manta representando la cultura agrícola. (GAD_Jipijapa, 2019)

Otros lugares turísticos que posee Jipijapa son los bosques de Cantagallo, Chocotete, Garúa la Mona, Julcuy, cascadas como la de Agua Dulce, Andrecillo, Marylan, pozos de

Chade, las cuevas de la Manchuria, saltos como el de la Margarita, Mocoral de la Palma, Flor del Salto. (GAD_Jipijapa, 2019)

2.5.2.1. Cascada Agua Dulce

La cascada de San Nicolás se encuentra en el muro de Agua Dulce, aunque la cascada de Agua Dulce no tiene una ruta de primer nivel, a los turistas nacionales y extranjeros les gusta mucho. La comunidad ha hecho todo lo posible para mejorar el camino trepando enredaderas y rejas de acero natural, este acero natural es la caña de Guadua, bajo el liderazgo de los lugareños, cada vez que exploren y entren en este espacio natural único les brindará comodidad. Hay otros lugares en la industria que cuentan con una increíble vegetación y agua limpia, lo que enriquecerá el oxígeno para los turistas, por lo que vale la pena cuidar esta diversidad.

Aunque se trata de una atracción turística, es probable que su propio protagonista aprecie los esfuerzos de los turistas y atraiga una gran cantidad de alimentos a precios asequibles. La cascada como es un atractivo turístico de Jipijapa cobra un precio de entrada de solo 50 centavos por persona, en este lugar también se disfruta de su gastronomía como el seco criollo, tortillas, chicha, etc. Cuenta con un horario de atención de 8:00 am a 5:00 pm todos los días, también se recomienda utilizar ropa adecuada para ir a bañarse o disfrutar del lugar con ropa cómoda para poder caminar. (EcuRED, 2016)

2.5.2.2. Cascada Bajo Grande

El singular entorno natural alberga a varias comunidades rurales de El Anegado, en este caso se llega a la cascada Bajo Grande, que todavía está bordeada de árboles, agua cristalina y un increíble bazar de cascadas. Existe un río llamado La Cancagua que desemboca en el río Paján, lo que indica que sus pobladores están listos para guiar a los visitantes y convertirse en uno de los renacimientos de la biodiversidad activa de la zona, que se ubica a 8,6 kilómetros de la capital parroquial de Jipijapa. (Campos et al, 2020)

El camino no es difícil y fluido, si alguien quiere arriesgarse, puede contactar a un guía capacitado para que lo lleve hasta el lugar y es allí donde también preparan platos criollos de la zona. Este es un territorio para pasar tiempo en familia, aunque está lejos del centro de la parroquia, muchos turistas aún andan en bicicleta, caminan o manejan hasta ese lugar. Para poder disfrutar de este bello y esplendido lugar, en verano, las cascadas naturales permanecen sin cambios. (GeoEcuador, 2020)

2.5.2.3. Cascada Marylan

Está ubicado en dos vías que conducen al campus de Las Delicias, a 8 kilómetros de la parroquia de Pedro Pablo Gómez. La cascada Marylan tiene unos 150 metros de largo y está dividida en tres cascadas escalonadas, es la única cascada conocida hasta el momento en estos lugares que sea de esa forma, todo el piso del rio de la cascada está hecho de piedra azul verdosa y hay cabezas de animales talladas junto a la cascada. La forma vertical de la cascada hace que el agua caiga suave y beneficiosa para el cuerpo humano, permitiéndote disfrutar de un baño cómodo y relajante.

En el costado de la cascada, puedes sentarte y sentir el agua fresca que traen las pequeñas boquillas de espuma, además, el agua es batida, llena de luz solar y oxígeno, para que los bañistas puedan disfrutar del hidromasaje más rico culturalmente. Entre agosto de 2015 y noviembre de 2015, las hermosas cascadas de Maryland acogieron a aproximadamente 10,000 personas de todo el Ecuador.

2.5.2.4. Puerto Cayo

Está ubicado en el límite norte del Parque Nacional Machalilla, que se extiende hacia el sur a través del Océano Pacífico. Los viajeros se sienten atraídos gradualmente por esta tranquila y amigable ciudad debido a su clima cálido, residentes amigables, oportunidades para practicar surf y avistamiento de ballenas. Es uno de los lugares más bellos de la costa de Ecuador, con una de las playas más encantadoras, aquí es donde la isla de Puerto Cayo, es

famosa. Su ubicación estratégica lo convierte en un atractivo imperdible. Comida deliciosa, playas tranquilas y buenas condiciones turísticas hacen de Puerto Cayo un paraíso para quienes aman la tranquilidad y buscan la aventura, alejados del bullicio y ajetreo de la ciudad.

2.5.3. Gastronomía

Su gastronomía es variada y son muy reconocidas las tortillas de maíz y yuca del sitio Sancán; además del greñoso y el ceviche con maní. En la cocina tradicional manabita declarada recientemente Patrimonio Inmaterial del Ecuador, un lugar importantísimo lo ocupa la pasta de maní. Este fruto proveniente de una vaina es tostado y molido y generalmente es la base de un condimento y acompañante icónico de esta provincia como lo es la "salprieta". También la pasta de maní está presente en platos típicos como viche, corviche o tonga, asimismo ha sido introducido en recetas de bolones y en cebiches. El cebiche de pescado con pasta de maní y aguacate tiene nombre propio: "Ceviche Jipijapa".

Ceviche de Jipijapa: El plato se prepara a partir de pescado wahoo encurtido en limón, que luego se mezcla con un picado de cebolla paiteña, pimiento, tomate, lechuga y cilantro. Lleva aguacate y pasta de maní sin disolver, salsa de tomate y mostaza al gusto. Se acompaña con chifles y ají. El ceviche forma parte del patrimonio alimentario del Ecuador, el portal del Ministerio de Cultura y Patrimonio, indica es distinguido el "Jipijapa" como una de sus formas de preparación. (El Comercio, 2018)

Tortilla de maíz de Sancán: Este es uno de los desayunos típicos de Jipijapa ya que en Sancán tiene una buena producción de maíz y es así como la mayoría de las personas que viven en esta localidad viven de la venta de tortillas de maíz, la base de este alimento como su nombre mismo lo dice es el maíz y esta están rellenas de queso o también se las puede rellenar de chicharrón, estas tortillas son acompañadas con una taza de café de pasar, además se conoce que Jipijapa cuenta con uno de los mejores café a nivel del Ecuador, este desayuno

es una exquisitez para cualquier persona así mismo es un desayuno súper económico para cualquier tipo de persona o visitante. (Regalado, 2019)

Bollo de chancho: Varias familias de Jipijapa tardan entre 7 a 10 horas en realizar los bollos rellenos de cerdo que son los apetecidos en este cantón tanto para las personas que viven en el como para los visitantes, además de eso también hacen bollos rellenos de pescado y pocas veces de camarón, pero los más pedidos son los de chancho. Una gran cantidad de hornos con vasijas de barro, rodeados de cenizas y leña, juegan un papel importante al proporcionar los toques finales para el proceso de elaboración que a lo largo de los años siguen su tradición en realizar lo aprendido de generación en generación. La señora Carmen Salvatierra o también conocida como La Miquita en Jipijapa, aprendió este oficio observando a su suegra hace 25 años. Hoy en día, no realiza artesanalmente los bollos, sino que también condimenta las ollas con delicioso hornado de chancho. (Regalado, 2019)

Estos bollos han llegado a ser exportado a otros países como lo es España, Estados Unidos, Inglaterra, y otros países ya que son pedidos especiales hechos por turistas que han quedado encantado con la sazón manabita, como también por ecuatorianos que residen en otros países. El ingrediente principal de este plato emblemático de Jipijapa es el plátano verde y los ingredientes que les siguen y también son importantes son el achiote, maní, cilantro, comino, orégano, chancho entre otros. Estos bollos llegan a pesar hasta 3 libras, además son el desayuno de los fines de semanas de los que residen en Jipijapa, hay bollos normales y especiales, los normales vienen con más cuero de chancho y los especiales con más carne de chancho y así mismo varían su precio. (Regalado, 2019)

2.6. Caracterización del cantón Puerto López

Puerto López es un cantón ubicado al sur de la provincia de Manabí considerado principalmente puerto pesquero y centro turístico. Cuenta con el privilegio de estar asentado en el Parque Nacional Machalilla, lugar donde se desarrollaron en la antigüedad culturas

como la Machalilla, Chorrera, Guangala y Bahía. Considerada una de las áreas turísticas más visitadas del Ecuador, cuenta con diversos atractivos turísticos, a pocos minutos de Puerto López se encuentra la comuna de Salango, aquí hay un museo arqueológico, y también se encuentra la isla de Salango. Su gastronomía se basa en mariscos, un punto a destacar es que se elaboran platos a base de la ostra (concha spondylus) considerado un molusco sagrado. (Gobierno de Manabí, 2019)

El desarrollo turístico fue la principal motivación para la elevación de Puerto López a la categoría de cantón, cuyos territorios era pertenecía al Cantón Jipijapa desde el año 1923. En 1989 se iniciaron una serie de acciones que buscaban convertir al territorio en cantón de Manabí, dirigidas por la Asociación de residentes en Guayaquil. El Congreso Nacional aprobó la Ley de Creación de Puerto López como cantón el 3 de agosto de 1994. El cantón lleva el nombre de Daniel López, un filántropo e intelectual de principios de siglo, que honró el nombre del Cantón Jipijapa. (SNI, 2015)

2.6.1. Límites y División Política

El cantón Puerto López al norte limita con el cantón Jipijapa, al este con el cantón Jipijapa y la Provincia de Santa Elena, al sur con la provincia de Santa Elena y al oeste con el Océano Pacífico. Puerto López es la principal parroquia urbana, también es la cabecera cantonal y las parroquias rurales están divididas entre: Machalilla y Salango. (SNI, 2015)

2.6.2. Turismo

El cantón Puerto López cuenta con 135 atractivos turísticos, que abarcan desde el bosque tropical húmedo y seco hasta arrecifes coralinos, también islotes e islas famosas por su flora y fauna como La Plata, alrededor de la cual se pueden observar las ballenas jorobadas. Entre otro de sus atractivos están la playa de Los Frailes, el Museo de Agua Blanca, el Bosque Nuboso de San Sebastián, el Museo Arqueológico en Salango y la Isla de La Plata. (Gobierno de Manabí, 2019)

Uno de los eventos más sobresalientes y esperado durante todo el año en Puerto López es el Festival de Ballenas Jorobadas que se viene realizando año tras año y que en el año 2019 cumplió su XXI edición. Las ballenas recorren desde la Antártica alrededor de 7.000 kilómetros hasta llegar a las costas de Manabí y Puerto López se ha constituido como el mejor lugar en Ecuador y Sudamérica para el apareamiento y nacimiento de las crías, ya que en las costas de este cantón confluyen las corrientes marinas de Humboldt y El Niño, las cuales crean condiciones propicias en la temperatura durante la época de junio a septiembre. Muchos turistas de Holanda, EE.UU. y Latinoamérica visitan este poblado para conocer el sector y observar estas especies. En promedio en la temporada de ballenas jorobadas llegan 40.000 visitantes a esta localidad. (Campos et al, 2020)

Cada turista gasta aproximadamente $ 100, dejando alrededor de $ 4 millones al sector turístico y afine, por consiguiente, su capacidad hotelera y demás servicios va en aumento para recibir a los turistas aquí son tratados con calidez y cariño. (El Telegráfo, 2019)

2.6.2.1. Playa Los Frailes

La playa de Los Frailes en Ecuador es la mejor playa del país por su tamaño, aislamiento del mundo exterior, aislamiento de carreteras y por lo general prácticamente vacía. Además, no solo esta playa es algo interesante en la zona, sino que desde la perspectiva de Los Frailes y toda la costa, Por sus amplias playas de arena rodeadas de altos acantilados, es una de las costas más famosas y pintorescas de la costa ecuatoriana, forma parte del Parque Nacional Machalilla desde 1979 y la Playa Los Frailes se puede visitar todo el año. Se puede ingresar por el clima tropical predominantemente cálido. (Campos et al, 2020)

Se recomienda tomar la carretera desde el pueblo de Puerto López, se recomienda llevar ropa ligera. Esta playa está en la reserva natural Parque Machalilla. Aunque es posible

acampar, carece de servicios de catering y alojamiento. Los Frailes es una de las playas más hermosas de Ecuador, donde se podrán encontrar tranquilas aguas turquesas. Esta es una playa oceánica, aunque hay dos afloramientos rocosos que la protegen, suele haber olas y corrientes. Es muy agradable caminar sobre los tres kilómetros de arena clara.

2.6.2.2. Parque Nacional Machalilla

El Parque Nacional Machalilla se encuentra ubicado en la provincia de Manabí en el cantón de Puerto López. Es una de las áreas protegidas más antiguas de Ecuador y el área protegida más grande de la costa de Ecuador. Con toda su riqueza natural y cultural, se convierten en uno de los atractivos más importantes para los turistas nacionales y extranjeros del país. Turistas que visitan todas las atracciones del Parque Nacional Machalilla. Muestra el cambio del período tropical cálido al nivel del mar a la cima de la montaña sub cálida a 840 m.s.n.m. Las características climáticas dependen del sistema topográfico, y también de la influencia de la corriente de Humbolt y la sierra de Chongón Colonche en la zona. (Campos et al, 2020) El Parque Nacional Machalilla y los bosques permanentes circundantes incluyen el área de bosque húmedo de garúa en la parte superior de las montañas, similar al bosque nuboso andino. En las laderas más bajas el bosque se vuelve caducifolio, en la costa se convierte en un arbusto seco, con una vegetación densa y poco desarrollada, entre ellos cardones o cactus candelabros.

2.6.2.3. Isla Salango

La isla Salango brinda la oportunidad de aprender sobre los arrecifes de coral y disfrutar de una experiencia de snorkel en un nuevo paquete oceánico. La isla Salango (islote Salango) tiene una playa de 4 kilómetros de largo, en diagonal a ella, que ofrece vistas espectaculares de aves nativas y flora exótica (un ambiente marino típico de la isla). Además de ser el centro ritual cósmico más importante de las seis culturas precolombinas de la costa del Ecuador (Valdivia, Machalilla, Choralla-Ngoroy, Bahía, Guanara y Mantenia). Aquí, un

grupo de guías locales compartió con los visitantes sus conocimientos y experiencia en la protección de recursos marinos como corales y caparazones de tortugas. Tiene una playa de arena blanca a la que se puede llegar en barco. La vista panorámica de la isla es perfecta para los espectaculares acantilados y olas blancas. La parcela marina es un gran acuario natural ubicado en el borde de la isla Salango, con casi solo tres metros de profundidad. Aquí, los visitantes pueden bucear o hacer snorkel y disfrutar de la belleza infinita de los arrecifes de coral, peces de colores y animales marinos en la costa de Ecuador.

2.6.2.4. Playa de Puerto López

Las aguas turquesas, las cálidas aguas, las vastas playas y la presencia de ballenas gigantes atraen a miles de turistas, cada año miles de turistas llegan a los baños termales de Puerto López en el sur de Manabí. Este mágico lugar ha llamado la atención de turistas nacionales y extranjeros, quienes quedan asombrados por su paisaje natural, por lo que muchos de ellos viven para siempre después de conocer este hermoso rincón Manabí. Sin duda, el mayor atractivo en verano (julio a septiembre) son las ballenas jorobadas, los grandes cetáceos buscan agua tibia para aparearse y sus bailes de cortejo despiertan a la gente que los admira. En Puerto López, existen agencias operativas calificadas que brindan tours que cumplen con las regulaciones de observación de ballenas para hacer de esta actividad una experiencia única y que cambia la vida. (Campos et al, 2020)

2.6.3. Gastronomía

La gastronomía en el Cantón Puerto López es muy variada y al estar asentada en un sector costero predominan los platos elaborados a base de pescados y una extensa variedad de mariscos y crustáceos que brindan el mar, acompañado otros ingredientes como el maní y el plátano que hacen de Puerto López ofrezca una exquisita y variada oferta gastronómica.

Ceviche de camarón: El ceviche de camarón ecuatoriano se considera incomparable en el mundo, no solo por la calidad superior de nuestros mariscos, sino también por la forma

en que lo preparan los manabitas que se transmite de generación en generación. Se prepara con camarones hervidos, jugo de limón, jugo de naranja agria, mostaza, salsa de tomate, cilantro, pimienta, cebolla paiteña. Se acompaña con chifles o canguil. (Regalado, 2019)

El ceviche ecuatoriano es muy singular y suele ser muy conocido en la costa, pero esto no exime a las variantes de otras partes del Ecuador de degustar este platillo. Se sirve en un plato hondo, como una sopa con limón, jugo, naranjas, cebollas, cilantro, tomate, servido con arroz, patacones y aguacate. (Regalado, 2019).

Cazuela de mariscos: Es un plato a base de plátano, maní y algún tipo de pescado. En la zona central y costera del oriente de la provincia de Manabí, encontramos platos elaborados con verduras y maní. Además de platos de mariscos. La mayoría se combinan con plátanos verdes asados, cocidos o en brasa. La especialidad de la provincia es la combinación de comida montubia, diversas culturas y diversos ingredientes. El maní se usa en la mayoría de sus recetas y la sal prieta (una mezcla de maíz y maní) se agrega a muchos de sus platos, incluido el ceviche.

Corviche: Preparada a base de plátano relleno de pescado con un refrito de (manteca de color con la cebolla, el maní molido, comino, pimienta, sal y culantro).

Otras preparaciones famosas son: Camarones picantes en crema de aguacate, ceviche mixto de pulpo, camarón y pescado, ceviche de calamar, camarones al ajillo, mejillones en salsa paulet, langosta en crema de nueces y almendras, cazuela marinera, patacón pisao, entre otros. (GAD Municipal Puerto López, 2020)

2.7. Experiencias similares de rutas gastronómicas en el mundo.

Las rutas gastronómicas dentro de Europa han sido creadas para poder promover el turismo de calidad, también se define como la difusión de la cultura local y para mejorar el desarrollo económico, así mismo alrededor del mundo estas rutas sirven como herramienta para dar a conocer el patrimonio cultural. En Sudamérica las rutas gastronómicas son más

conocidas como “rutas alimentarias” y estas son llamas así porque son basadas en alimentos en torno a los cuales se preparan productos recreativos y culturales que permiten que el visitante tenga una experiencia única y pueda explorar la cadena del valor del alimento desde que lo están elaborando hasta que se lo sirvan. (García et al, 2016)

A nivel mundial existen varios tipos de tipologías de rutas alimentarias o también llamadas rutas gastronómicas, siendo las más comunes y conocidas las siguientes:

- Rutas que destacan un cierto plato.
- Rutas que destacan una cocina de carácter étnico
- Rutas que destacan un cierto producto, ya sea alimento primario o elaborado

Las rutas que se destacan en un cierto plato se especializan por ser típicas de una zona o de una cocina, como ejemplo esta la ruta de la Cassoulet en Francia o la ruta del xato en Cataluña, estas promocionan el plato estrella durante una temporada en el año, así mismo difunden las particularidades del plato, cada ingrediente autóctono que contiene y esto hace que el visitante lo pueda disfrutar ya que son platos que solo se pueden comer por temporadas. La siguiente ruta que es de cocina de carácter étnico se destaca por valorizar la cultura de cada pueblo es aquí donde entra la comida ancestral de los pueblos que tienen identidad cultural y patrimonio, como ejemplo esta la cocina gitana de Andalucía. (García et al, 2016)

Las rutas que se destacan por cierto producto, ya sea este un alimento primario o elaborado son las rutas más famosas, las más visitadas ya que son bien difundidas a nivel mundial, es aquí donde las dominaciones de origen y la calidad juegan un rol importante en su promoción y comercialización. Por ejemplo, las rutas de vino y del viñedo esta son conocidas a nivel mundial y es la ruta gastronómica mejor tematizada ya que tiene una larga historia de desarrollo en el continente europeo. (García et al, 2016)

2.7.1. Mealhada, Portugal

Mealhada, ciudad portuguesa del Distrito de Aveiro en Portugal, cuenta con cuatro mil habitantes donde se desarrolla básicamente el turismo gastronómico aprovechando la belleza de su paisaje y principalmente al famoso plato conocido como "lechón asado a la moda de la Bairrada" denominación de origen de dicha zona vitivinícola, donde encontramos esta delicia gastronómica tradicional de varios siglos de existencia.

Se basa en un lechón de entre 6 y 10 kilos, adobado con una pasta salpimentada y otros secretos culinarios bien guardados, para luego llevarlo a un horno de leña dando vueltas por 2 a 3 horas cociéndose de forma lenta. Se lo encuentra en restaurantes apostados en la Carretera N°1 que por años fue la principal vía de comunicación del país, este factor influyó para que los viajeros hagan una parada para degustarlo, convirtiéndose en un sector de "culto". Se asentó en la cultura popular, siendo fácil encontrar en varios puntos de la ciudad, pinturas del plato, esculturas de hornos, y una rotonda con una estatua del lechón. Cabe destacar que la gastronomía de este sector genera empleo a una parte importante de la población, aportando significativas riquezas; y gracias a la existencia de este famoso plato, este municipio alcanzó la notoriedad turística internacional que actualmente posee. (Oliveira, 2007)

2.7.2. Las rutas gastronómicas de Chile

Chile es un país con una gastronomía muy variada además de tener unos vinos exquisitos con lo que acompañan cada uno de sus alimentos, El país de Chile cuenta con varias rutas turísticas, una de ellas es la ruta de La Serena, Vicuña y Ovalle, están cerca de tener una gastronomía a base de trigo y de ganado vacuno, y frutas tropicales como son papaya, chirimoya y lúcumas, lo ideal de acompañar aquellos alimentos es un vino asoleado con higos secos o frutos secos, Coquimbo un lugar frente a la Serena es un puerto que tiene

un valor histórico importante y también hay un balneario llamado zapallar la cual ofrecen una gastronomía marinera. (Ascanio, 2009)

Así mismo se dice que en la actualidad por la abundancia de peces que vienen desde las corrientes del sur ya la gastronomía es basada en productos del mar como son la especial albacora, congrios colorados, erizos de mar, choros y varios mariscos. (Ascanio, 2009).

2.7.3. La ruta de Punta Arenas y Tierra del Fuego

Esto queda al sur de chile, este es un lugar donde existen muchos canales rebeldes para poder llegar a tierra el fuego por lo cual primero se debe pasar por punta arenas. Esto es una atracción turística ya que el visitante no solo va por ir a consumir una rica gastronomía sino también por ir aventurar en lugares únicos y mágicos, la gastronomía o platos típicos más ofertados en estos sitios son el pejerrey frito, la lisa asada, sopa de choros, rellenos de erizos y estos exquisitos platos son acompañados por un buen vino blanco. (Ascanio, 2009).

2.7.4. La ruta de Valdivia, Osorno, Puerto Montt y Chilos

En Chile este es una de las rutas más visitadas por los turistas ya que son un lugar mágico ya que allí pasan los 38 grados esta es una zona de lagos inmensos, volcanes truncados y de casas germánicas. Estos lugares son llamados también la suiza chilena o la Noruega Austral, la gastronomía en estos sitios como base de sus alimentos es el salmón y es acompañado no por un vino sino por una cerveza alemana y también con salchichas y el toque especial de un delicioso kuchen. (Ascanio, 2009)

Aparte del salmón existen otros platos como lo es la chanfaina, el caldillo de congrio, el chicharrón de ubre, la pata de vaca con cebolla gratinada también hay un plato especial que consiste en la combinación de la carne de pollo, mariscos y queso, este es preparado con piedras calientes y debajo del suelo, así mismo ofrecen lo que son las ostras y el jamón maduro. (Ascanio, 2009).

2.7.5. La ruta gastronómica "Platillos con Historia"

Este recorrido representa a Querétaro y Guanajuato. Al recorrer estos dos lugares no solo se va conocer la historia de los platos representativos de la gastronomía de dichas regiones sino también la cultura, tradición e historia, el recorrido empieza en Querétaro conociendo el tradicional mercado ya que este es un espacio culinario y cultural en el que los comerciantes de Querétaro ofrecen a los turistas productos gastronómicos que son elaborados artesanalmente. El cual los visitantes podrán degustar de vinos, licores, quesos, chiles serranos o dulces tradicionales de la región. (López et al, 2017)

En Querétaro si hay turistas que les llama la atención los vinos tienen la oportunidad de conocer de cerca el proceso de elaboración de los vinos y cavas, es recomendable también que visiten el municipio para que así puedan ser invitados a degustar los mejores vinos de Querétaro y realizar un recorrido por sus cavas, esta región también se destaca por la elaboración de quesos ya que es uno de los lugares que tiene el mejor queso este lo encuentra en el rancho Santa María que es uno de los puntos de referencia donde los turistas podrán hacer una parada y poder degustar de los quesos. En Querétaro tiene una propuesta muy variada de la gastronomía sus platillos más populares son el guamiches, enchiladas queretanas, gorditas de migajas, gorditas de cuajada o pollo al cuñete. (López et al, 2017)

El recorrido sigue por Guanajuato, este es el estado que en el año 2015 lucio el título de capital ibo americana de gastronomía. Los turistas no solo pueden degustar de la gastronomía sino también conocer sus lugares más emblemáticos de su cultura como el monumento de Pipila, la parroquia de san Miguel Arcángel o la mina la valenciana.

La riqueza gastronómica de este lugar es variada, brindan lo que es las enchiladas mineras, las charamuscas, los chiles de choros rellenos, las manitas de puerco o el capón. Los turistas podrán conocer una de las bodegas más reconocías que es la cuna de Tierra en

Dolores Hidalgo que es especializada en la producción de vinos el cual ha sido reconocidos en concursos internacionales. (López et al, 2017)

2.8. Marco Conceptual

En esta sección está dedicada a los diferentes conceptos en que se basa la presente investigación.

2.8.1. Ruta Gastronómica

Una ruta gastronómica se define básicamente como el recorrido que abarca un territorio establecido dentro de una configuración estructural que une destinos, productos, atracciones, servicios y actividades basadas en la producción, transformación, preservación y consumo de manera sostenible del Patrimonio gastronómico mundial, cultural, natural, inmaterial y todo lo relacionado con la alimentación del ser humano. (Duis, 2018)

Estos recorridos pueden efectuarse en los diferentes medios de transporte disponibles o incluso se los puede llevar a cabo caminando en forma grupal o individual siempre y cuando el itinerario cuente con una perfecta señalética.

Este tipo de rutas se pueden considerar como un elemento significativo dentro de los procesos de planificación turística y gastronómica de una localidad o región. Tomando en cuenta sus recursos, atracciones, actividades y experiencias que brinda la ruta pueden ser: alimentarias, agro-alimentarias, enológicas, eno-gastronómicas, étnico-gastronómica, entre otros. Las rutas gastronómicas pueden también tematizarse en ingredientes endémicos, utensilios tradicionales, cocina autóctona, técnicas de cocción, mercados, restaurantes, museos, platos y bebidas tradicionales únicos por su proceso de elaboración e ingredientes originales. (Montecinos, 2016)

2.8.2. Turismo Gastronómico

El turismo gastronómico está relacionada a la labor turística en la que participan personas cuya opción del destino a visitar interviene una fuerte motivación culinaria.

(Hernández et al., 2015) De la misma forma, se puede consideran el turismo gastronómico como la actividad realizada por aquellas personas que visitan un lugar atraídas por su gastronomía, productores primarios o secundarios de alimentos, participación en festivales gastronómicos y búsqueda de restaurantes o lugares específicos donde la degustación de alimentos y toda experiencia inherente es la razón principal para viajar. (Oliveira, 2007)

Con respecto a la gastronomía típica de una localidad se puede afirmar que es el resultado de su cultura histórica y social manteniendo su forma original que la hace única y diferente de otras gastronomías. En consecuencia, el turismo gastronómico representa una modalidad turística que valora los recursos culinarios locales como, platos típicos famosos, ingredientes originales o técnicas de cocción que son únicas en ese sector y por lo tanto expresan autenticidad, espectacularidad, emociones sensoriales que logran experiencias únicas en el consumidor. (Montecinos, 2016)

2.8.3. Turismo Cultural

Turismo cultural es aquel periplo cuya motivación principal es conocer, entender y disfrutar del conjunto de rasgos característicos y elementos distintivos, espirituales, materiales, intelectuales y afectivos de una sociedad o grupo social del destino particular que se visita. El turismo cultural es sumergirse en la historia, el patrimonio cultural y las expresiones culturales, cabe destacar en este punto la relevancia que cobra el patrimonio cultural para convertirse en producto turístico cultural.

Este tipo de turismo que busca experimentar una autenticidad de la cultura en los destinos visitados implica una priorización de algunas atracciones o costumbres, incluye el desplazamiento de personas a destinos con atractivos culturales concretos, como sitios de interés patrimonial, manifestaciones artísticas y culturales, exposiciones de arte y teatro, festivales y otras manifestaciones, creaciones y expresiones que surgen de los actores culturales. (Duis, 2018)

2.8.4. Turismo Sostenible

Básicamente, el uso del término turismo sostenible empieza en el año 1997 cuando la Organización Mundial de Turismo define cinco principios básicos que a futuro aportarían en la definición del concepto, los cuales indican: los recursos naturales y culturales se deben conservan para que se puedan seguir usando y gozando de sus beneficios a largo plazo. El desarrollo del sector turístico se debe planificar y gestionar de una forma que evite causar serios problemas ambientales o socioculturales. (Lalangui et al, 2017)

La calidad del medio ambiente se debe conservar y mejorar. Mantener siempre un alto nivel de satisfacción de los visitantes, por lo tanto, el destino logrará mantener su prestigio y potencial comercial. Los beneficios alcanzados por la actividad turística se reparten entre toda la comunidad participante. (Lalangui et al, 2017)

Con todos estos fundamentos anteriormente descritos se puede definir al turismo sostenible como “el equilibrio entre el máximo aprovechamiento que se puede realizar de los recursos económicos, sociales, culturales y naturales de la zona de destino frente a la satisfacción de los visitantes y los impactos negativos que en la sociedad anfitriona o en el medio ambiente se pueden causar”.

La “sostenibilidad” tiene sus inicios hacía el año 1987 en el Informe de Brundtland, donde se establecen las bases para que en la actualidad se defina como el desarrollo cuya finalidad última alcanzar la satisfacción de las necesidades de las generaciones actuales, sin dañar o comprometer los recursos o recursos de las futuras generaciones para satisfacer sus propias necesidades. (Lalangui et al, 2017)

2.8.5. Itinerario turístico

Término proveniente del latín “itinerarius” que representa la secuencia de varios puntos en un trayecto definido, describiendo el camino o ruta. Es un recorrido que visita diferentes recursos turísticos cercanos dando origen a productos turísticos con actividades

incluidas como visitas, excursiones, circuitos, incluyendo los horarios y los puntos de partida y llegada. (Albert, 2004)

Un itinerario turístico- gastronómico describe generalmente los lugares de interés que ofrecen platos típicos de la gastronomía de un sector determinado que son en el atractivo principal para los turistas.

Inventario turístico

El inventario de atractivos turísticos, se conceptualiza como una lista donde se registra la valoración de cada uno de los atractivos de una zona o sector determinado clasificándolos por sus atributos naturales, culturales y oportunidades para la operación y queda establecido como parte del patrimonio turístico nacional. Se integra como una herramienta dinámica de información para respaldar la gestión por su capacidad de aportar datos consistentes para planificar, ejecutar y evaluar el territorio facilitando la toma de decisiones para fomentar el desarrollo turístico. (Ministerio de Turismo, 2016)

2.9. Marco Legal

El presente trabajo de titulación se establece dentro del marco de las normas o leyes vigentes de la República del Ecuador, además de entes reguladores como los ministerios adscritos a la función ejecutiva y los gobiernos seccionales, los cuales se describen a continuación:

La Ley de Turismo vigente indica en su artículo 1: la presente ley tiene por objeto determinar el marco legal que regirá para la promoción, el desarrollo y la regulación del sector turístico; potestades del Estado y las obligaciones y derechos de los prestadores y de los usuarios. En el artículo 3 se refiere a los principios de la actividad: la iniciativa privada es el pilar fundamental del sector, con su contribución mediante la inversión directa, la generación de empleo y promoción nacional e internacional. (Asamblea Nacional, 2014)

La participación de los gobiernos provincial y cantonal para impulsar y apoyar el

desarrollo turístico, dentro del marco de la descentralización. El fomento de la infraestructura nacional y el mejoramiento de los servicios públicos básicos para garantizar la adecuada satisfacción de los turistas. La conservación permanente de los recursos naturales y culturales del país. La iniciativa y participación de las diferentes comunidades con su cultura y tradiciones preservando su identidad, protegiendo su ecosistema y participando en la prestación de servicios turísticos. (Asamblea Nacional, 2014)

El (Ministerio de Turismo, 2021) es el ente rector que planifica, gestiona, promociona, regula y controla, al turismo sostenible del Ecuador, que tiene como misión: al 2030 ser una organización dinámica, facilitadora, gestora y articuladora de los esfuerzos nacionales para la consolidación del turismo sostenible como una de las principales fuentes de ingresos del país, impulsando la competitividad del sector. (Asamblea Nacional, 2014)

El (Plan Nacional de Turismo 2030, herramienta que marca un hito en la historia turística del Ecuador), se elaboró con la participación de 585 actores del sector turístico y 9 sesiones de trabajo, el cual se presentó a finales del 2019, iniciativa que reúne el esfuerzo de la función ejecutiva, gobiernos seccionales, gremios del sector. Este documento busca posicionar a nuestro país en la región como un destino turístico inclusivo, accesible, sostenible, competitivo e innovador, durante la siguiente década. (Ministerio de Turismo, 2019)

El Ministerio de Finanza indica que este es un instrumento que tiene como objetivo orientar al sector turístico del país y se centrará en la competitividad del “destino Ecuador”. A su vez, busca posicionarse en el marco de un modelo de desarrollo sostenible y duradero, respetuoso con el medio ambiente, recursos naturales y patrimonios culturales. Estimular la creación de recursos innovadores, mejorar la eficiencia de los servicios, la accesibilidad universal y las tecnologías de la información y la comunicación.(Ministerio de Turismo, 2019)

Por su parte el Ministerio del Ambiente y Agua es la entidad encargada de ejercer la rectoría de la gestión ambiental del Ecuador de forma eficaz y eficiente, garantizando un ambiente sano y ecológicamente equilibrado a través de la conservación y utilización sustentable de su biodiversidad; de la protección y mejora de su calidad ambiental promoviendo el desarrollo sustentable y la justicia social; además del reconocimiento del agua, el suelo y el aire como recursos naturales estratégicos. (Asamblea Nacional, 2017)

Los Planes de Desarrollo y Ordenamiento Territorial (PDOT) son los instrumentos de planificación que contienen las directrices principales respecto a las decisiones estratégicas de desarrollo y articulada del territorio que permiten la gestión adecuada de los Gobiernos Autónomos Descentralizados (GAD) que por nivel de gobierno pueden ser: provinciales, municipales o metropolitanos y parroquiales.

Es una herramienta técnica y normativa para la planificación territorial que dirige la participación de las instituciones públicas y privadas para generar el desarrollo local y ordenar la gestión de un territorio. Es un instrumento político que condensa la visión de desarrollo, estrategias, programas y proyectos para lograr alcanzar las metas propuestas por las autoridades electas. (Secretaria Técnica Planifica Ecuador, 2019)

Entre las competencias asumidas para el desarrollo de actividades turísticas, los Gobiernos Autónomos Descentralizados (GAD) dentro de su circunscripción territorial ejercen las facultades de planificación, regulación, control y gestión; elaborando planes, programas y proyectos turísticos ajustándose a la planificación nacional aprobada por la autoridad nacional de turismo. Otras de sus potestades son expedir ordenanzas y resoluciones para el fortalecimiento y desarrollo del turismo, regular el desarrollo del sector turístico; y elaborar y mantener actualizado el inventario de atractivos turísticos de su zona. (Consejo Nacional de Competencias, 2016)

Dentro del Plan de Fortalecimiento Institucional, que es un trabajo realizado en conjunto entre los GADs con el Ministerio de Turismo, los objetivos estratégicos son: gestionar de forma eficaz y eficiente el desarrollo del turismo en todas las escalas de gobierno, implementar modelos de gestión flexible, sistema de control y evaluación; elaborar un manual de procesos compatible con las capacidades particulares de los GAD. (Ministerio de Turismo, 2019)

Capítulo III: Metodología de la Investigación

En el presente capítulo dedicado a la metodología de la investigación, se elabora, define y sistematiza todos los métodos, técnicas y herramientas que se usarán en el desarrollo del proceso investigativo además de lograr los objetivos planteados. En consecuencia, es la manera de trabajar ordenadamente y bajo una estructura propuesta con antelación para optimizar tiempos y recursos. (Gómez, 2012)

Cabe destacar que la naturaleza de este trabajo de investigación tendrá un enfoque mixto ya que se adoptarán datos de la metodología cualitativa y cuantitativa que permitirán conocer la viabilidad de la propuesta de la ruta gastronómica.

3.1. Tipos de investigación

En este apartado se establecen los tipos de investigación que se aplicarán para la obtención de información y datos que servirán para el desarrollo del presente trabajo, al ser una investigación de tipo mixta (cualitativa y cuantitativa)

Los métodos cuantitativos o cualitativos que se emplean en una investigación científica tienen ventajas y desventajas. De no ser cuidadosos en el empleo de los mismos pueden restarle confiabilidad al estudio realizado. La combinación de ambos métodos parece la opción más aceptable y reduce la posibilidad de sesgos. (Castillo et al, 2014)

3.1.1. Enfoque cualitativo

La investigación cualitativa es una investigación formativa que utiliza técnicas especializadas para obtener respuestas en profundidad sobre los pensamientos y sentimientos de las personas. Su propósito es permitir que las personas tengan una comprensión más profunda del comportamiento de los hombres, sus actividades, motivaciones, valores y significado subjetivo

Se utilizará el método cualitativo porque es un método útil para entender los problemas sociales, este método sirve para describir de forma meticulosa, eventos, hechos,

personas, situaciones, comportamientos, interacciones que se observan mediante un estudio; y además incorpora las experiencias, pensamientos, cualidades, creencias etc. que las personas experimentan o muestran. (Hérnandez et al, 2018)

3.1.2. Enfoque Cuantitativo

La investigación cuantitativa se dedica a la recopilación, procesamiento y análisis de datos cuantitativos o numéricos sobre variables previamente identificadas. (Castillo et al, 2014)

Se aplicará el método cuantitativo porque es un método empírico-analítico, racional es aquel método que se basa en los números analizar e investigar, así se puede comprobar datos y la información recopilada. Este método es una de las herramientas principales, utilizada en las investigaciones científicas y es así como se puede obtener las estadísticas.

3.1.3. Investigación de Campo

Con respeto a la investigación de campo podemos afirmar que es el conjunto de procedimientos que posibilitan obtener datos de la realidad y examinarlos en su forma original tal cual los encuentra el investigador, sin manipular las variables y en el lugar preciso donde ocurre el fenómeno.

Este tipo de investigación de campo se utiliza para describir o comparar variables existentes usando técnicas como la observación, la entrevista o la encuesta, permiten compilar y analizar datos que son nuestro objeto de estudio. Cabe recalcar que su mayor ventaja es que al realizarse en el lugar donde se desarrolla el fenómeno, los datos recogidos son más confiables. (Martínez, 2018)

La investigación de campo o el trabajo de campo es información fuera del laboratorio o lugar de trabajo. En otras palabras, los datos y las condiciones requeridas para la investigación se llevan a cabo en un entorno real. (Hérnandez et al, 2018)

Se va a observar y obtener información a través de visitas. Así adquirir en fuentes primarias y secundarias para desarrollar una ruta razonable en beneficio de los residentes de los cantones.

3.1.4. Investigación Descriptiva

La investigación descriptiva o los métodos de investigación descriptiva son procedimientos utilizados para describir características científicas, sujeto o población de investigación. A diferencia de los métodos analíticos, no describe el motivo del fenómeno, pero se limita a la observación. No es necesario buscar una explicación cuando esto sucede. (Martínez, 2018)

En este trabajo se analiza la calidad, características y atributos de la población como objeto de investigación.

Este tipo de investigación se efectúa cuando el objetivo planteado es describir una realidad con total exactitud incluidos sus componentes esenciales. Por su parte, el investigador no manipula las variables, estás se observan y se describen tal como se presentan, sin ningún tipo de modificación en su hábitat natural, además puede trabajarse con otro tipo de métodos cualitativos y cuantitativos. (Ponce et al, 2018)

En este caso investigaremos sus costumbres y reservas naturales, atractivos turísticos, platos típicos, patrimonio gastronómico que se encuentran en las diferentes comunidades para ser analizados y evaluados, convirtiéndose así en un punto destacado en el diseño de la ruta gastronómica.

3.2. Métodos de Investigación

Los métodos de investigación son la manera o modo de ordenar la información o datos obtenidos para alcanzar el cumplimiento de los objetivos, los cuales se desarrollan a continuación.

3.2.1 Método Analítico - Sintético

Los elementos del fenómeno se han distinguido y continúan revisando cada uno de ellos cuidadosamente por separado. Física, química y la biología utilizan este método; a partir de grandes experimentos y análisis, el número de casos en los que se estableció una ley general.

Es necesario utilizar este método para estudiar las características de los diferentes recursos que posee cada cantón, y luego analizarlos por separado para integrar sus atractivos, restaurantes y actividades así mismo las condiciones para poder presentarlos.

3.2.2. Método Inductivo – Deductivo

Se puede afirmar que el método inductivo hace algunos supuestos basados en la experiencia y las observaciones, es decir, estamos hablando de recolectar datos ordenados por variables regulares. Con este método, podemos estudiar situaciones específicas de forma individual y sacar conclusiones muy generales, lo que es útil para descubrir teorías a partir de la observación de la realidad. (Hérnandez et al, 2018)

El método deductivo comienza de lo general a lo específico, utilizando razonamientos lógicos y suposiciones que pueden hacer que la conclusión sea creíble. Cuando hablamos de métodos deductivos, debe quedar claro que toda la información se basa únicamente en teorías descubiertas, teniendo en cuenta que lo observado o experimentado no es válido. (Prieto, 2017)

La razón por la que se introducen estos dos métodos es que son aplicables al planteamiento del problema y la comprensión de la situación de cada cantón. Se realiza la deducción al mismo tiempo porque permite recopilar condiciones específicas desde diferentes ángulos (desde ángulos generales a ángulos específicos).

3.4. Técnicas de Investigación

Las técnicas de investigación agrupan los instrumentos y herramientas que servirán para obtener información, en el siguiente apartado se describen las técnicas a utilizar.

3.4.1. Técnica de Observación

La técnica de observación es una técnica de investigación que incluye la observación de personas, fenómenos, hechos, casos, objetos, acciones, situaciones, etc., con el fin de obtener cierta información requerida para la investigación. (Castillo et al, 2014)

La técnica de la observación consiste en la compilación de datos y analizar todo aquello que se seleccione manipulando los sentidos para observar hechos y realidades presentes, y actores sociales en el contexto real en donde desarrollan normalmente sus actividades. Cada dato que se recopile será realizado mediante la observación de cada lugar turístico que se visite en los siguientes cantones, Paján, Jipijapa y Puerto López los cuales serán analizados.

3.4.2. Técnica de Entrevista

La entrevista es una técnica de recopilación de información a través del diálogo profesional, que deben tener relación con el contenido de la encuesta, desde el punto de vista educativo, esto es muy importante; los resultados a alcanzar en la tarea mucho dependen del investigador y partícipe. (López et al, 2015)

Se aplicará la técnica de la entrevista ya que es parte del método cualitativo la cual consiste recabar datos, mediante una conversación entre una o varias personas para contribuir al objeto de estudio. Se realizará una serie de entrevistas a personas profesionales y con conocimientos de la cocina manabita, las cuales permitan establecer el análisis del turismo gastronómico de la provincia de Manabí. Los modelos de las entrevistas utilizados se encuentran desde el Apéndice NN hasta el Apéndice SS.

3.4.2.1. Análisis de resultados de entrevistas a Autoridades

Se entrevistó a 3 autoridades pertenecientes a los 3 cantones que conforman la presente ruta gastronómica, los cuales los son: Dr. Eduardo Nieto Acuña (Director de Desarrollo económico, Productivo, Ambiental y Turismo del GADM de Paján), Ing. Mauricio Cantos Sánchez (Asistente de la Dirección de Turismo, Patrimonio, Cultura y Deporte del GADM de Jipijapa) y el Ing. Ángel Pincay (Analista de la Dirección de Turismo del GADM de Puerto López)

Tabla 1

Respuestas de entrevistas a autoridades

Pregunta	Respuesta y análisis
1. ¿Cuáles son los recursos turísticos que destacan en este cantón? (Paján - Jipijapa - Puerto López)	Las autoridades entrevistadas en el cantón Paján indican como principales recursos turísticos naturales del cantón las diferentes cascadas, como la de San Andrés, Gamalotal, Procel, Santa Lucía, el Salto de Banchal y el balneario de Colimes de Paján. En cuanto a los recursos culturales mencionan los siguientes: Arco de la Integración Manabita, Arco de las Golondrinas de San Francisco de Paján, Escalinata de la Cripta Narcisa de Jesús y el Monumento del Papagayo en el Parque Central. Por su parte en el cantón Jipijapa respondieron que los principales recursos turísticos naturales son: Puerto Cayo, Comunidad de Cantagallo, diferentes cascadas como la de Marylan, de Bajo Grande, Agua Dulce, los pozos de aguas azufradas de Joá, el volcán

	Chocotete, los pozos de Andil, Sancán por sus tortillas de Maíz y el Museo Municipal de Jipijapa. En Puerto López, indica que este cantón cuenta con 35 recursos turísticos jerarquizados por el Ministerio de turismo, 25 naturales y 10 culturales, los más importantes son: Playa de Puerto López, Festival de Ballenas Jorobadas, Isla de la Plata, Isla de Salango, Machalilla, Playa de Los Frailes, Bosque húmedo de San Sebastián, Comuna de Agua Blanca y festivales que han sido elevados a la calidad de atractivos como el Festival Gastronómico, Cultural y Ancestral, Festival de la Balsa Manteña, Festival de la Pesca del Dorado.
2. ¿Cuáles son los meses de mayor afluencia de turistas en la provincia de Manabí?	Las respuestas se ajustan a la realidad de cada cantón empezando por Paján que tienen visitantes todo el año por sus famosas cascadas, pero con mayor presencia en el mes de septiembre para las fiestas católicas y en noviembre para las fiestas de cantonización. En cuanto a Puerto Cayo que es el punto turístico por excelencia de Jipijapa mencionan que los meses de mayor afluencia son de enero a abril y de junio a septiembre. Por su parte en Puerto López el entrevistado señala que existe turismo todo el año con 2 temporadas altas, la primera desde finales de diciembre coincidiendo con las fiestas de fin de año

	y dura hasta abril en Semana Santa que se denomina: de sol y playa; y luego la temporada de observación de ballenas que va desde mediados de junio hasta octubre y coincidiendo con las vacaciones de la serranía ecuatoriana, Norteamérica y Europa.
3. ¿En qué estado se encuentran las vías de acceso de los cantones Paján, Jipijapa y Puerto López?	En cuanto a las vías los entrevistados consideran que se encuentran en buen estado, en Paján las carreteras son de primer orden y conectan con las ciudades principales, y en los recintos existen carreteras de segundo orden. En Jipijapa las califican de regular a buenas y en Puerto López consideran que las vías de acceso están en buen estado, sobre todo el eje vial E15 que es una vía de primer orden y en el caso de la comuna de Agua Blanca y la playa los Frailes cuentan con vías de acceso acordes a los objetivos de conservación ambiental, al encontrarse en un área natural protegida.
4. ¿Cuáles son los medios de trasporte con los que cuentan los cantones Paján, Jipijapa y Puerto López? ¿Cuál alternativa de transporte recomienda usted para que el viaje sea seguro?	Los entrevistados coinciden en responder, en Paján cuentan con transporte intercantonal e interprovincial, y para llegar a atractivos más alejados se usan medios de transporte de alquiler como taxis, tricimotos o motos lineales. Igualmente, Jipijapa cuenta con flotas de buses que brindan servicio urbano, interparroquial, intercantonal e interprovincial conectando con diferentes

	puntos. En Puerto López responden que el hecho de contar con un terminal terrestre demuestra que están conectados suficientemente tanto parroquial, cantonal y provincial. Todos los entrevistados coinciden en usar buses, taxis y otros medios de transporte de cooperativas legalmente reconocidas, como medios de transporte seguros.
5. ¿Como califica usted el servicio de transportación en el cantón? (Paján - Jipijapa - Puerto López)	En el cantón Paján responden a esta pregunta calificando al servicio de transporte como bueno. En Jipijapa también califican como bueno el servicio de transporte con unidades que brindan conexión a todas las ciudades, puntualmente sugieren capacitar a conductores y oficiales para que brinden un mejor servicio. En cuanto a Puerto López, el servicio lo califican como bueno o aceptable sin embargo no llega a excelente o a estándares de calidad internacional, teniendo en cuenta que los visitan muchos turistas extranjeros, enfatizando que la calidad no solo se califica en cuanto a la comodidad del bus, que si existe, sino al trato que brindan los conductores y oficiales que viajan con música estridente, cuando el visitante lo que más desea es viajar con tranquilidad, este es el punto más destacado a corregir.
6. ¿Cuáles son los principales platos típicos del cantón? (Paján -	Los entrevistados confirman la extensa y gastronomía manabita,

Jipijapa - Puerto López)	empezando en Paján: el caldo y seco de gallina criolla, tortillas de maíz, las empanadas de yuca únicas en el sector de Caña Brava, las tongas, los famosos corviches y empanadas de verde en la gasolinera en la entrada a Cascol. En Jipijapa mencionan como plato típico por excelencia a el Greñoso proveniente de la época prehispánica y que se consume en fiestas y velorios, el ceviche con maní que es un plato que cobró vigencia a partir de unos 30 años hasta la actualidad, en Puerto Cayo son relevantes el arroz marinero y un excelente plato creado en ese sector y que no ha sido difundido adecuadamente: el "Langostinos en Salsa de Cayo". En el sector de Sancán las tortillas de maíz. En Puerto López al ser un cantón costero existe una constante que se repite a lo largo de todas las playas del Ecuador en cuanto a la gastronomía, que se elabora a base de diversos pescados y mariscos de allí que los platos estrellas son el ceviche, pescado frito, arroz marinero, sopa marinera entre otros, este cantón también cuenta con oferta gastronómica de otros países como México, Italia, Colombia llegándose a dar una fusión gastronómica. En el sector de Salango hay un plato único elaborado con una especie llamada "Percebe" que lo preparan al ajillo o con salsa de maní,

	también en Agua Blanca preparan el tradicional corviche, cambiando el pescado por pulpo o camarón.
7. ¿Que requieren los cantones Paján, Jipijapa y Puerto López para desarrollar su gastronomía y que esto se convierta en un impulso económico para el sector?	Los entrevistados coinciden que estos 3 cantones presentan una amplia oferta gastronómica con platos muy exquisitos, lo cual resulta un excelente producto final para el visitante, indican que requieren de mayor difusión para llegar a un mercado más amplio. El entrevistado de Puerto López cree conveniente realizar capacitaciones en los restaurantes en el área de la presentación final o montaje de los platos, la cual debe guardar armonía. Asimismo, agrega el tema de la uniformidad en los prestadores de servicio de los restaurantes.
8. ¿Existe algún proyecto u ordenanza en que estén trabajando actualmente los gobiernos seccionales para mejorar el desarrollo turístico, gastronómico de los cantones Paján, Jipijapa y Puerto López?	En Paján actualmente no se está trabajando en algún proyecto para impulsar la gastronomía, pero precisan que referente a los atractivos turísticos sí, anteriormente trabajaron en conjunto la Municipalidad con los alumnos de la Universidad del Sur de Manabí y levantaron el inventario de turístico del cantón. En cuanto a proyectos por parte de la municipalidad de Jipijapa, se prevé en Sancán construir un patio de comidas para mejorar este sector apoyados con una mayor difusión y se convierta en un verdadero producto turístico. El analista entrevistado de Puerto López indica la realización de festivales

	gastronómicos en el cantón, que en el último año por la situación actual de la pandemia no se pudieron efectuar, pero subraya que la actual administración es consciente de que la gastronomía es un atractivo intangible en el Ecuador que solo que falta posicionar y promocionarlo de mejor manera.
9. ¿Actualmente existe algún festival gastronómico que represente al cantón?	En Paján los entrevistados expresan que una forma de impulsar la gastronomía en el cantón se realiza de forma anual una feria de emprendimientos, artesanías y gastronomía en el mes de noviembre. En cuanto a festivales gastronómicos en Jipijapa se realiza el festival anual del ceviche con maní los 14 de octubre y en Sancán el festival de las tortillas del maíz en junio. En Puerto López el festival más representativo se realiza en la temporada de sol y playa denominado Festival gastronómico, cultural y ancestral
10. ¿En qué medida afectó la pandemia mundial Covid19 al sector turístico y de alimentos y bebidas del cantón? (Paján - Jipijapa - Puerto López)	Los entrevistados en Paján aseveran que la pandemia mundial Covid-19 afectó muchísimo la economía del cantón con hasta alrededor del 70 y 80 % de locales cerrados. En Jipijapa nos confirman que la pandemia afectó en un alto porcentaje a la economía del cantón y que poco a poco el sector productivo se ha vuelto a reactivar. Puerto López por su parte es el más afectado en el turismo con

	hasta el 90%, resaltando que fue la primera actividad económica productiva en cerrarse y que será la última en recuperarse, porque es una actividad que está supeditada a la motivación que tenga la gente por viajar, mientras no se puedan presentar componentes de seguridad la gente no va a viajar como lo hacía antes. Se cerraron hoteles, hostales y restaurantes por lo tanto se despidió trabajadores. Cuando se permitió la reapertura volvieron el 40% de estabelecimientos, haciéndose muy lenta la recuperación.
11. ¿Considera usted que la implementación de una ruta gastronómica que atraviese los cantones Paján, Jipijapa, Puerto López permita desarrollar el turismo gastronómico, generar ingresos, empleo, y bienestar a la población?	Respuesta donde coinciden todos los entrevistados. En Paján consideran muy positiva la implementación de una ruta gastronómica ya que aportaría a dinamizar la economía del sector, atrayendo más visitantes, ya que a sus atractivos naturales se sumaría su exquisita gastronomía. En Jipijapa estiman que es excelente la propuesta de la implementación de ruta para así ofrecer buen producto turístico final que reflejaría ingresos al cantón. En el sector de Puerto López consideran positiva la implementación de una ruta ya que el turismo va de la mano con la gastronomía y son actividades que aportan altos beneficios inclusivos a la sociedad, al dinamizar la economía local ya que detrás de esto existe toda una cadena de

	valor de turismo que mueve diferentes sectores económicos, además que es muy importante porque revalorizar la cultura.

Elaborado por autores, 2021

3.4.2.2. Análisis de resultados de entrevistas a propietarios de restaurantes

Se procedió a entrevistar a 5 propietarios de restaurantes que se nombran a continuación, en Jipijapa, Luis Gutiérrez Choez (Cevichería Pepe 3), Gladys Figueroa (Quiosco de tortillas de Sancán); en Paján a la señora Elisa Ramírez (Corviches de la gasolinera de Cascol); en Puerto López la señora Carmen Yanchapaxi, (Carmita Bar Restaurant) y Geovanny Flores Baque (Cabaña de Juanma)

Tabla 2

Respuestas de entrevistas a propietarios de restaurantes

Preguntas	Respuestas y análisis
1. ¿Cuáles son los principales platos típicos de este cantón?	Los entrevistados coinciden que estos cantones cuentan con una variada, extensa y deliciosa oferta gastronómica, resaltan en Paján como plato típico principal el caldo y seco de gallina criolla, así como los corviches de pescado y las empanadas de plátano verde. En Jipijapa indican: ceviche con maní, el bollo de chancho, el greñoso, las tortillas de maíz y la natilla. Otra respuesta sobre los platos más representativos nos indica que son elaborados a base de maní y maíz, así como también el plátano, acompañado del famoso queso manabita, y la gallina criolla. En las playas todos los mariscos y

	variedad de pescados, en el sector de Puerto López por ser sector playero predominan las preparaciones como: la sopa marinera, el arroz marinero, el pescado frito con patacones, diversa variedad de ceviches.
2. ¿Cuáles son los ingredientes más sobresalientes de la gastronomía local?	En términos generales los entrevistados coinciden en que el ingrediente más destacado de la gastronomía manabita es el maní, luego el plátano, el maíz, la yuca y en cuanto a proteínas la gallina criolla, el cerdo y en el sector playero, la gran variedad de pescados y mariscos. Cabe resaltar que el señor Luis Gutiérrez de la Cevichería Pepe 3 menciona a el maní como el ingrediente estrella y diferenciador del plato que él vende.
3. ¿Que requieren los cantones Paján, Jipijapa y Puerto López para desarrollar su gastronomía y que esto se convierta en un impulso económico para el sector?	Entre los entrevistados coinciden en una mayor difusión y publicidad de la gastronomía de este sector manabita, considerando que la zona cuenta con muy deliciosos platos típicos que tienen su renombre ganado y son una fuente de ingreso para el sector, reconocen que si existe difusión, pero sugieren mayor publicidad sobre todo por la situación actual post pandemia.
4. ¿Conoce usted algún proyecto u ordenanza que estén impulsando los gobiernos seccionales para mejorar el desarrollo turístico gastronómico de los cantones	Con relación a esta pregunta todos los entrevistados confirman y coinciden en el desconocimiento por parte de proyectos actuales de las autoridades. La dueña de los corviches de

Paján, Jipijapa y Puerto López?	Cascol, desconoce si actualmente se están trabajando en proyectos por parte de las autoridades municipales para desarrollar el turismo gastronómico, pero estima conveniente trabajar en la reactivación de la economía del sector que fue totalmente afectado por la reciente pandemia mundial Covid-19, ya que su establecimiento al estar ubicado en la carretera el tránsito fue casi nulo en la época de cuarentena, lo cual afecto 100% a la economía del negocio. Por su parte en Cevichería Pepe 3 desconocen si se está trabajando en proyectos actualmente, pero enfatiza que anteriormente el municipio organizaba el Festival del Ceviche más grande del mundo que se elaboraba con 5 o 6 quintales de pescado para el mes de octubre por las fiestas del cantón y que contaba con buena difusión. En Sancán advierten que poco tiempo atrás hubo la intención de las autoridades locales en este punto construir un tipo patio de comidas para un mejor ordenamiento de los puestos que expenden las tradicionales tortillas, pero por motivo de la pandemia el proyecto ha quedado a la espera.
5. En caso de no existir ningún proyecto para el desarrollo del turismo gastronómico del sector. ¿Cómo pronostica el desarrollo de	Pronostican un futuro esperanzador dentro de la provincia siempre y cuando las autoridades apoyen a estos emprendimientos para volver a

este segmento de la provincia de Manabí en 5 años?	reactivarse y dinamizar la economía recientemente afectada por la presencia de la pandemia Covid-19.
6. ¿Existe algún festival donde se promueva y difunda la gastronomía típica- tradicional del cantón? (Paján - Jipijapa - Puerto López)	Responden de acuerdo a la realidad de cada cantón; en Paján para las fiestas de noviembre se realiza un Festival gastronómico y de emprendimientos, en Jipijapa se realizaba Festival del Ceviche más grande del mundo que se elaboraba con 5 o 6 quintales de pescado para el mes de octubre por las fiestas del cantón y que contaba con excelente difusión en medios de comunicación y la presentación de artistas famosos, que lastimosamente en los últimos años no se volvió a efectuar por desacuerdos entre compañeros de restaurantes cevicheros. En Sancán el festival de la tortilla de maíz en junio. En Puerto López es reconocido el Festival Gastronómico, Cultural y Ancestral y el Festival de la Pesca del Dorado
7. ¿En qué medida cree usted afecto la pandemia mundial covid19 al sector de alimentos y bebidas del cantón? (Paján - Jipijapa - Puerto López)	Una de las respuestas en que coinciden totalmente los entrevistados. En el sector de Cascol, la entrevistada Elisa Ramírez comenta que afectación total por la pandemia, ya que su establecimiento al estar ubicado en la carretera el tránsito fue casi nulo en la época de cuarentena. En el caso del señor Luis Gutiérrez indica un fuerte impacto negativo a la economía debido a la

	pandemia Covid 19 hasta que lograr la reapertura de los locales luego de 6 meses de mantenerse cerrados. En Puerto López al ser un cantón dedicado al turismo en un alto porcentaje, afectó fuertemente al sector de restaurantes, hasta que lograron poco a poco reactivarse los locales.
8. ¿Usted está implementando todas las medidas de bioseguridad recomendadas por las autoridades del COE Nacional? ¿Cuáles?	Los entrevistados indican cumplir con todas las medidas de seguridad recomendadas por las autoridades de salud pública. Resaltan el cumplimiento del uso obligatorio de mascarilla tanto en el personal de servicio como en los clientes. Además del debido distanciamiento entre las mesas y los clientes, también hay lugares que aplican el uso de cubiertos desechables para el consumo de sus productos. Una observación que se da en Sancán es que un buen porcentaje de sus ventas las realiza en modalidad para llevar ya que atienden a los automóviles que circulan en la carretera Guayaquil – Manta.
9. ¿Considera usted que la implementación de una ruta gastronómica que atraviese los cantones Paján, Jipijapa, Puerto López permite desarrollar el turismo gastronómico, generar ingresos, empleo, y bienestar a la población?	Otra de las respuestas donde coinciden afirmativamente todos los entrevistados. Indican que es una excelente iniciativa la implementación de una ruta gastronómica que abarque estos 3 cantones y en la entrada de Cascol estarían muy gustoso de recibir y dar la bienvenida a los visitantes ya que su

	local está ubicado es un punto estratégico de acceso a la provincia. Consideran también que la implementación de una ruta gastronómica es un aporte positivo para fomentar el turismo gastronómico y por ende generar mayores ingresos para los habitantes de los cantones participantes. Otra respuesta afirma como muy útil y necesaria la implementación de una ruta gastronómica, ya que ayudaría en la difusión de la gastronomía y así despertar el interés de futuros visitantes, lo cual permitirá dinamizar la economía y generar plazas de trabajo que es el pedido generalizado de la población.

Elaborado por autores, 2021

3.4.2.3. Análisis de resultados de entrevistas a Chefs

Las 3 personas entrevistadas en este segmento son las cocineras principales de los restaurantes visitados y se describen a continuación: Sra**.** Gisella Bustamante Ávila, del restaurante parador turístico “Roxanita” ubicado en Cascol, Sra. Dolores Lino de la Cevichería Pepe 3 y la señora Magaly Cusme del restaurante Carmita en Puerto López.

Tabla 3

Respuestas de entrevistas a Chefs

Preguntas	Respuestas y análisis
1. ¿Cuáles son los principales platos	Las entrevistadas concuerdan que

típicos de la gastronomía manabita?	Manabí tiene una amplia oferta gastronómica, y muy reconocida por su excelente sabor, Entre los principales platos típicos mencionan el caldo y seco de gallina criolla, el ceviche con maní, el biche de pescado, bollos, aperitivos como las tortillas de maíz, corviches, empanadas de plátano verde, tortillas de yuca y en el sector costero los platos más representativos son las variedades de ceviches, pescado frito con patacones, arroz marinero y sopa marinera.
2. ¿Cuáles son los ingredientes más sobresalientes de la gastronomía local?	Referente a esta pregunta las entrevistadas coinciden en responder que el ingrediente que más resalta en la gastronomía manabita es el maní, que aporta su sabor inconfundible a los diversos platos que se elaboran. Luego mencionan al maíz originario de la zona, el plátano y la yuca en cuanto a vegetales. Luego en proteínas nombran a la gallina criolla, el cerdo, y en cuanto a los pueblos costeros los productos que brinda el mar los pescados como el camotillo, corvina, dorado, albacora, etc., así como también una amplia variedad de mariscos y crustáceos.
3. Indíquenos la importancia de la calidad y frescura de los productos para elaborar un plato.	Resaltan la importancia de la frescura en los productos, tanto en los vegetales como las proteínas como el pescado y los mariscos pensando principalmente en la salud del cliente para evitar intoxicaciones, y también

	aportan en el sabor del plato. En el sector playero la frescura de los productos la enfatizan con la frase "del mar a la mesa". En cuanto al Ceviche de Jipijapa, indican que la frescura del pescado es primordial por esta razón mantienen como regla fundamental que estos productos conserven siempre la cadena de frío para así mantener su calidad y frescura.
4. ¿Implementa usted en sus preparaciones alguna técnica ancestral originaria del sector?	En el sector de Paján destacan el uso de las hierbas como el "cilantro de chacra" el cual le da un sabor único y característico al caldo de gallina. En Jipijapa reconocen como una técnica de cocción antigua la de encurtir el pescado con limón como base de la elaboración de ceviche. La técnica de envueltos en hojas de plátano para elaboración de bollos y hayacas, la hoja de choclo para las humitas entre otras preparaciones. En cuanto a las técnicas de cocción ancestrales como el horno de leña y de ollas de barro indican que con el paso del tiempo ha quedado relegado su uso a los hogares, y en los restaurantes casi no se aplica por cuestión de tiempo.
5. ¿Que requieren los cantones Paján, Jipijapa y Puerto López para desarrollar su gastronomía y que esto se convierta en un impulso económico para el sector?	Consideran principalmente que para desarrollar la gastronomía debe existir mayor difusión de los platos existentes en la zona para atraer más visitantes. También indican que en sectores como Puerto Cayo y Salango se

	han esforzados por sacar nuevos platos a partir de productos del mar y no han tenido la suficiente publicidad y difusión requerida. Luego reconocen que deberían capacitarse en temas referentes principalmente como montaje de platos, servicio y atención al cliente.
6. ¿Conoce usted algún proyecto u ordenanza que estén impulsando los gobiernos seccionales para mejorar el desarrollo turístico gastronómico de los cantones Paján, Jipijapa y Puerto López?	Pregunta contestada de manera negativa por todos los entrevistados, ya que desconocen si los gobiernos seccionales están trabajando en proyectos actualmente.
7. En caso de no existir ningún proyecto para el desarrollo del turismo gastronómico del sector. ¿Cómo pronostica el desarrollo de este segmento de la provincia de Manabí en 5 años?	Actualmente visualizan un panorama desalentador para el sector de restaurantes, pero coinciden que tienen confianza que las autoridades trabajen mancomunadamente con la sociedad para sacar adelante el sector de la gastronomía que fue afectado totalmente por la reciente pandemia.
8. ¿Existe algún festival donde se promueva y difunda la gastronomía típica- tradicional del cantón? (Paján - Jipijapa - Puerto López)	En Paján menciona el desarrollo de una Feria gastronómica en el mes de noviembre, en Jipijapa el festival del Ceviche más grande del mundo, y el festival de la tortilla de maíz en Sancán. En Puerto López son muy renombrados el Festival gastronómico, cultural y ancestral y el Festival de la pesca de dorado.
9. ¿En qué medida cree usted afecto la pandemia mundial covid19 al sector de alimentos y bebidas del	Las entrevistadas coinciden que la afectación fue de forma total en los restaurantes ya que unos permanecieron

cantón? (Paján - Jipijapa - Puerto López)	cerrados varios meses, otros casos atendían por debajo de su capacidad total, y finalmente fueron reabriendo de a poco, por lo tanto, la reactivación ha sido lenta y la recuperación económica en los negocios puede tomar años, ya que aseguran que siguen bajas las ventas.
10. ¿Considera usted que la implementación de una ruta gastronómica que atraviese los cantones Paján, Jipijapa, Puerto López permita desarrollar el turismo gastronómico, generar ingresos, empleo, y bienestar a la población?	En cuanto a la implementación de una ruta gastronómica lo consideran un proyecto sumamente positivo para reactivar la economía y recuperar las pérdidas ocasionadas por la reciente pandemia. También piensan que servirá para dar a conocer al mundo la variada, extensa y sabrosa gastronomía manabita, de lo cual están muy orgullosas, estando siempre predispuestas a recibir al turista nacional y extranjero.

Elaborado por autores, 2021

3.4.2.4. Análisis de resultados de entrevistas a propietarios de hotel

La entrevista fue dirigida a la Srta. Bonnie Plúa, Administradora del Hostal Oasis Marino ubicado en Puerto López, Lorenzo Pincay Administrador del Hotel Los Ceibos ubicado en frente al terminal terrestre de Jipijapa y a la señora Guadalupe Morán del Hostal Paján ubicado frente al Parque Central - Monumento al papagayo.

Tabla 4

Respuestas de entrevistas a propietarios de hotel

Preguntas	Respuestas y análisis
1. ¿Cuáles son los destinos turísticos más destacados en los cantones	Destacan en Paján que los atractivos turísticos más destacados son

Paján, Jipijapa y Puerto López?	las diferentes cascadas ubicadas en las parroquias rurales. En Jipijapa el destino más destacado es Puerto Cayo con todas las bondades que ofrece, cercano allí los bosques de Cantagallo, también los pozos azufrados de Joá y el volcán apagado Chocotete. La señorita. Bonnie Plúa indica que los atractivos turísticos más destacados del cantón Puerto López es su playa y el malecón de Puerto López con su muelle de donde parten los tours a la Isla de la Plata, y a la observación de ballenas, además otros puntos como Salango donde se practican deporte como el snorkeling, la playa de los Frailes conocida como la mejor playa del país, Machalilla y la comuna de Agua Blanca.
2. ¿Cuál es la procedencia de los turistas que visitan estos cantones?	En términos generales responden que los visitan turistas de todas las provincias del país, resaltando en el sector de Puerto López la presencia de buen número de turistas extranjeros por ejemplo colombianos, peruanos, argentinos, norteamericanos, franceses y europeos en general.
3. ¿Cuáles son los meses de mayor afluencia de turistas en la provincia de Manabí?	Referente a Paján señalan que los visitan todo el año durante los fines de semana por la fama de sus cascadas, también en el mes de noviembre por las fiestas de cantonización destacan los desfiles. En Jipijapa, específicamente en Puerto Cayo indican dos temporadas bien definidas la de invierno de enero a abril y

	la de verano entre el mes de junio a septiembre. Por su parte en las playas de Puerto López indican que generalmente hay turismo todo el año, habiendo 2 temporadas altas de enero a mayo por la estación invernal y de allí de junio a septiembre por la observación de ballenas.
4. ¿Considera que el cantón (Paján - Jipijapa - Puerto López) cuenta con recursos turístico y gastronomía que permitan desarrollar el turismo gastronómico?	Los entrevistados consideran que los 3 cantones nombrados y especialmente Puerto López cuentan con una amplia variedad de recursos turísticos y la vez una excelente gastronomía lo cual es un factor primordial para el desarrollo de un producto turístico gastronómico.
5. ¿Cuáles son los medios de trasporte con los que cuentan los cantones Paján, Jipijapa y Puerto López? ¿Cuál alternativa de transportes recomienda usted para que el viaje sea seguro?	Coinciden las respuestas referentes a los medios de transporte indicando que existen facilidades para llegar desde diferentes puntos del Ecuador hasta estos cantones como buses que brindan servicio interparroquial, intercantonal e interprovincial, así como también taxis particulares, taxirutas y mototaxis.
6. ¿Cuáles son los principales platos típicos de la gastronomía manabita?	Las respuestas se extienden y coinciden en que es muy variada la oferta gastronómica del sector, entre los principales platos mencionan el caldo y seco de gallina, el biche, el ceviche con maní, el greñoso, variedad de ceviches de pescado y mariscos, sopa y arroz marinero y aperitivos como el corviche,

	las empanadas de plátano y la tortilla de yuca.
7. ¿Conoce usted algún proyecto u ordenanza que estén impulsando los gobiernos seccionales para mejorar el desarrollo turístico gastronómico de los cantones Paján, Jipijapa y Puerto López?	Todos los entrevistados indican que lastimosamente desconocen de la existencia de algún proyecto impulsado por el GADS municipales para el desarrollo del turismo gastronómico.
8. ¿Existe algún festival donde se promueva y difunda la gastronomía típica- tradicional del cantón? (Paján - Jipijapa - Puerto López)	Responden que, si existen ferias gastronómicas, también festivales como: el del ceviche más grande del mundo, de la tortilla de maíz, el gastronómico, cultural y ancestral y el de la pesca del dorado. Todos los entrevistados coinciden que en el último año por motivo de la pandemia no se llevó a cabo ninguno de estos festivales, esperando que a futuro se retomen para reactivar la economía
9. ¿En qué medida cree usted que afectó la pandemia mundial covid19 al sector turístico y hotelero al cantón? (Paján - Jipijapa - Puerto López)	Todos los entrevistados coinciden que la llegada de la pandemia mundial Covid 19 afectó drásticamente al sector, cerrando la capacidad hotelera hasta en un 90% por un lapso de 6 meses lo cual llevo a despedir trabajadores dependientes de este negocio y en varios casos cerrar hostales y hoteles pequeños de estos cantones.
10. ¿Considera usted que la implementación de una ruta gastronómica que atraviese los cantones Paján, Jipijapa, Puerto	Totalmente convencidos los entrevistados coinciden en afirmar que sería un aporte positivo para la comunidad llevar a la practica la presente

López permita desarrollar el turismo gastronómico, generar ingresos, empleo, y bienestar a la población?	ruta gastronómica ya que ayudaría a dinamizar la economía de estos 3 cantones.

Elaborado por autores, 2021

3.4.2.5. Análisis de resultados de entrevistas a historiadores

Los 3 entrevistados son el señor Héctor González de 82 años de edad, oriundo de Sancán, quien afirma haber vivido todos sus años en este sector, en Salango se entrevistó al señor Armindo Álvarez de 82 años, originario de este sector y toda su vida dedicada a la pesca artesanal y posterior venta; y la señora Apolonia Merchán Tabares de 85 años de edad oriunda y residente en la parroquia Campozano de Paján.

Tabla 5

Respuestas de entrevistas a historiadores

Preguntas	Respuestas y análisis
1. ¿Cuáles son los platos típicos más representativos del cantón?	Responden de acuerdo a los cantones visitados, en Paján por excelencia el caldo y seco de gallina criolla, el caldo de pata y en el sector de Caña Brava nos indican de la elaboración de unas empanadas singulares hechas a base de yuca. En Jipijapa los más representativos son el greñoso de maíz amarillo, tortillas de maíz, caldo gallina criolla, ceviche con maní y del maíz varios derivados como la natilla y la salprieta. En Salango los platos más representativos están elaborados a base de productos del mar como pescados y mariscos y a ingredientes como el maní, maíz, plátano y yuca los cuales son de consumo diario.

2. ¿Cree usted que siguen existiendo platos ancestrales en estos cantones? (Paján - Jipijapa - Puerto López) ¿Cuáles son?	Siendo Paján y Puerto López territorios aledaños y en el pasado haber pertenecido al cantón Jipijapa, los entrevistados reconocen y coinciden que el "greñoso" es el plato ancestral más destacado del sector el cual tiene siglos de antigüedad y es elaborado a base de maní, maíz y cerdo o gallina criolla, y se consume en velorios o en fiestas.
3. ¿Qué clase de herramientas y utensilios ancestrales para la elaboración y cocción de alimentos se siguen utilizando?	Resaltan como tradicional el uso de horno de leña, ollas de barro, así como el uso de hojas de plátano, bijao, choclo para elaborar los envueltos como el bollo, las tongas, las hayacas y las humitas.
4. ¿Cuáles son las costumbres y tradiciones más representativas del cantón? (Paján - Jipijapa - Puerto López)	Entre las tradiciones más representativas nos mencionan las costumbres del hombre trabajador del campo, también los amorfinos que lastimosamente han ido desapareciendo. Otra tradición es el nacimiento del niño dios o chigualos, se desarrollaban hace 50 años atrás los días 25 de diciembre y era una fiesta de alrededor de 100 personas, acompañado de cánticos y platos tradicionales como el greñoso y baile hasta el amanecer. Otra de las tradiciones que existentes es la del volcán apagado Chocotete, los antepasados cuentan que esta elevación presenta un encanto, al alcanzar la cumbre así haya luz solar se oscurece totalmente, garúa o llueve y lo cubre una

	neblina total, que si las personas no conocen el camino de retorno, desaparecen o es muy difícil regresar. Otras tradiciones señaladas son: la lidia de gallos, rodeos montubios, bailes populares con orquesta, los velorios, el día de los difuntos. En Salango la mayor tradición es que la población mayoritariamente se dedica a la pesca artesanal.
5. ¿Cuáles son los ingredientes principales en la gastronomía del cantón? (Paján - Jipijapa - Puerto López)	Los entrevistados indican que el ingrediente más representativo es el maní y luego el maíz amarillo originario de la zona, además el plátano y la yuca.
6. ¿Existe algún plato que se prepara y se consuma en alguna festividad específica?	Nuevamente enfatizan y coinciden en la respuesta del “greñoso” como plato que se prepara y consume en festividades especiales como los velorios.
7. ¿Cree usted que se han perdido costumbres y tradiciones culinarias de la provincia de Manabí? ¿Por qué?	Indican que en cierta medida se están perdiendo las costumbres y tradiciones culinarias de este sector. Recalcan en el caso puntual de la técnica de la tonga que nace del hombre del campo, y era la forma de llevar su almuerzo al lugar de trabajo hace muchísimos años atrás, donde la jornada era de 6 de la mañana hasta las 5 de la tarde y se aplicaba esta técnica ante la inexistencia de viandas o tarrinas de plásticos. Enfatizan que en la actualidad ha recobrado protagonismo las tongas, pero como negocio de venta de platos

	típicos y no como es la idea original del hombre de campo de llevar sus alimentos. También consideran que ha ido desapareciendo el uso del horno de leña y la cocción en ollas barros por la llegada de artefactos modernos como la cocina a gas y recientemente, aunque no tan expandidas las cocinas de inducción.
8. ¿Cuál es la repercusión de la venta de comida rápida dentro de la oferta gastronómica local en relación a la venta de platos típicos?	Consideran que actualmente la oferta de comidas rápidas son un gran impacto o aporte a la economía, pero no ofrecen un aporte nutricional al consumidor, lastimosamente se imponen estas tendencias y hacen desaparecer las tradiciones culinarias propias de la zona. Puntualiza que en Salango no existe mayor oferta de comidas rápidas y que están hayan desbancado a la comida del mar, pero reconocen que en las grandes ciudades si existe un amplio consumo especialmente entre los jóvenes.
9. ¿Que requieren los cantones Paján, Jipijapa y Puerto López para desarrollar su gastronomía y que esto se convierta en un impulso económico para el sector?	Consideran que debe existir asesoramiento especial para preservar las técnicas antiguas y herramientas ancestrales sobre todo en el sector de Sancán ya que se cambiaron los hornos de leña por los hornos a gas para facilitar costos y tiempo. Estiman muy necesario que debería haber mayor difusión de la gastronomía de este sector para que se convierta en un real atractivo para el

	turista nacional y extranjero.
10. ¿Considera usted que la implementación de una ruta gastronómica que atraviese los cantones Paján, Jipijapa, Puerto López permita desarrollar el turismo gastronómico, generar ingresos, empleo, y bienestar a la población?	Contestan que están de acuerdo con la implementación de una ruta gastronómica ya que aportaría muchos beneficios a la población; por ende, esperan que este proyecto no quede solo por escrito, sino que se lleve a la práctica con apoyo conjunto de las autoridades municipales.

Fuente: Elaborado por autores, 2021

3.4.2.6. Análisis de resultados de entrevistas a transportistas

Se entrevistó a 3 transportistas sus nombres son: Luis Osvaldo Choez González (vicepresidente de la Cooperativa transporte urbano Villa de Oro de Jipijapa) Javier Delvalle (conductor de bus de la Cooperativa Villa de Oro) y Félix Reyes (conductor de bus Cooperativa Manglaralto)

Tabla 6

Respuestas de entrevistas a transportistas

Preguntas	Respuestas y análisis
1. ¿En qué estado se encuentran las vías de acceso de los cantones Paján, Jipijapa y Puerto López?	Los 3 entrevistados indican que las vías de acceso a estos 3 cantones del sur de la provincia de Manabí son vías de primer orden y se encuentran en buen estado. Puntualmente en la ciudad de Jipijapa en el casco central en la actualidad se están llevando a cabo trabajos de regeneración urbana por esta razón no se puede transitar con comodidad en la actualidad
2. ¿Cuáles son las cooperativas de trasporte intercantonales e interprovinciales con los que cuentan los cantones? (Paján -	Mencionan las cooperativas que conecta Jipijapa a Paján, las cuales son: Jipijapa, 7 de noviembre y 24 de septiembre; y de Jipijapa a Puerto López

Jipijapa - Puerto López)	(cubren también la ruta a Puerto Cayo), las cooperativas Manta – Manta, Reales Tamarindos, Manglaralto y Jipijapa.
3. ¿Considera usted suficiente el número de unidades de transporte público para trasladarse a los diferentes puntos del cantón?	Señalan que de acuerdo a estudios realizados en estas zonas existe un corredor vial turístico que está conformado con las cooperativas antes mencionadas y organizados entre sí para evitar la competencia desleal que en épocas atrás generaba conflictos y hasta accidentes, por lo tanto, consideran suficiente el número de unidades para brindar servicio entre los diversos cantones.
4. ¿Como califica usted el servicio de transportación en los cantones de Paján, Jipijapa y Puerto López?	Califican como bueno el servicio de transporte ya que a partir del año 2014 con el plan "Renova" se comenzaron a cambiar la flota de buses y por ende se mejoró la comodidad del viajero con unidades nuevas.
5. ¿De acuerdo a su criterio el precio del boleto por servicio de transporte cumple con las expectativas del turista?	Coinciden en afirmar que las tarifas del servicio de transporte son justas ya que estas no lo fijan ellos como cooperativas, sino la Autoridad Nacional de Tránsito, y además recalcan que este ente regulador permite una flexibilización en subir pequeños porcentajes al valor de los pasajes de acuerdo a la demanda existente en épocas puntuales como son los feriados.
6. ¿En el caso de implementarse una ruta gastronómica cuales serían las medidas para mejorar el servicio del transporte? (Su cooperativa)	Los entrevistados coinciden en capacitar a todos los involucrados del gremio de la transportación, para así brindar un mejor servicio a los usuarios.
7. ¿Conoce usted algún proyecto en	Dos de los entrevistados

seguridad e infraestructura vial en que estén trabajando los gobiernos seccionales para mejorar la viabilidad de los cantones Paján, Jipijapa y Puerto López?	desconocen la existencia de algún proyecto vial. En el caso puntual de Jipijapa nos indican que actualmente si está trabajando en un proyecto por parte de la alcaldía en las vías del centro de la ciudad de Jipijapa en un proyecto de regeneración que abarca 14 cuadras y otro proyecto en el sector del "by pass" al norte de la ciudad que enlaza las con las principales carreteras; también nos comentan que existió la propuesta de la ampliación de la vía Jipijapa - Puerto Cayo que es angosta, y en esta misma vía se iba a realizar la implementación de una ciclovía que lastimosamente no llegó a ejecutarse .
8. ¿Considera usted que la implementación de una ruta gastronómica que atraviese los cantones Paján, Jipijapa, Puerto López permita desarrollar el turismo gastronómico, generar ingresos, empleo, y bienestar a la población?	Consideran que la implementación de una ruta gastronómica es una excelente propuesta ya que abre el abanico de posibilidades aumentando el movimiento de turistas, generaría empleo para la población, dinamizar la economía del cantón y en el caso puntual del transporte urbano extender sus operaciones a otros sitios de interés turístico.

Fuente: Elaborado por autores, 2021

3.4.3. Técnica de Encuesta

Es una técnica para obtener información sobre preocupaciones sociológicas. A través del cuestionario elaborado con anterioridad, se pueden averiguar opiniones o evaluaciones sobre temas seleccionados en una muestra de temas determinados. La encuesta, a diferencia de la entrevista, el entrevistado lee el cuestionario se responde por escrito sin ninguna

intervención directa.(Ramos, 2013).Se utilizará la encuesta como una de las técnicas para la recolección de datos para poder observar las condiciones presentes y la aceptabilidad de la ruta gastronómica de la provincia de Manabí, donde se presentará una serie de preguntas con opciones múltiples y preguntas cerradas. Serán dirigidas a los habitantes de los cantones Paján, Jipijapa y Puerto López. El modelo de la encuesta utilizado se encuentra en el Apéndice MM

3.4.3.1. Población

En términos estadísticos, la población es el conjunto de todos los sujetos sobre los que se requiere conocer cierta información relacionada con el fenómeno que se estudia. (Hérnandez et al, 2018)

Para la presente propuesta, la población objetivo es el resultado de la suma de habitantes de los cantones Paján con 37,073 habitantes, Jipijapa con 71,083 habitantes y Puerto López con 20,451 habitantes, pertenecientes a la provincia de Manabí, estos datos fueron obtenidos por el último Censo Nacional realizado en el año 2010: lo cual nos da como resultado, un universo de 128,607 habitantes. (INEC, 2010)

3.4.3.2. Muestra

La muestra en el caso de los estudios estadísticos, es el subconjunto de la población que se selecciona para el estudio esperando que lo que se averigüe en la muestra nos dé una idea sobre la población en su conjunto. La muestra se basa en el principio de que las partes representan al todo, así una muestra reflejará las características que definen la población de la que fue extraída; por lo tanto, se pueden reflejar las características que posee la muestra a toda la población. (Hérnandez et al, 2018)

Para nuestro trabajo de investigación para calcular la nuestra se utilizará la fórmula de para población finita.

$$(k2 * N * p * q)$$

$$n = \frac{}{(e2 * (N - 1)) + (k2 * p * q)}$$

Dónde:

n = Tamaño de la muestra

N = Tamaño de la población (128.067)

e = Error admisible que lo determina el investigador en cada estudio. 5% (0,05)

p = Posibilidad de que ocurra un evento (0,5)

q = Posibilidad de que no ocurra el evento. (0,5)

k = Nivel de confianza, que para el 95% es de 1,96.

Se procede a reemplazar valores:

$$n = \frac{(1{,}96(2) * 128607 * 0{,}5 * 0{,}5)}{(0{,}05(2) * (128{,}607 - 1)) + (1{,}96(2) * 0{,}5 * 0{,}5)}$$

$$n = \frac{(3{,}842 * 128607 * 0{,}5 * 0{,}5)}{(0{,}0025 * (128606)) + (3{,}842 * 0{,}5 * 0{,}5)}$$

$$n = \frac{123527{,}02}{322{,}47}$$

n = 384

3.4.3.3. Tabulación y Análisis de resultados

Tabla 7

Género

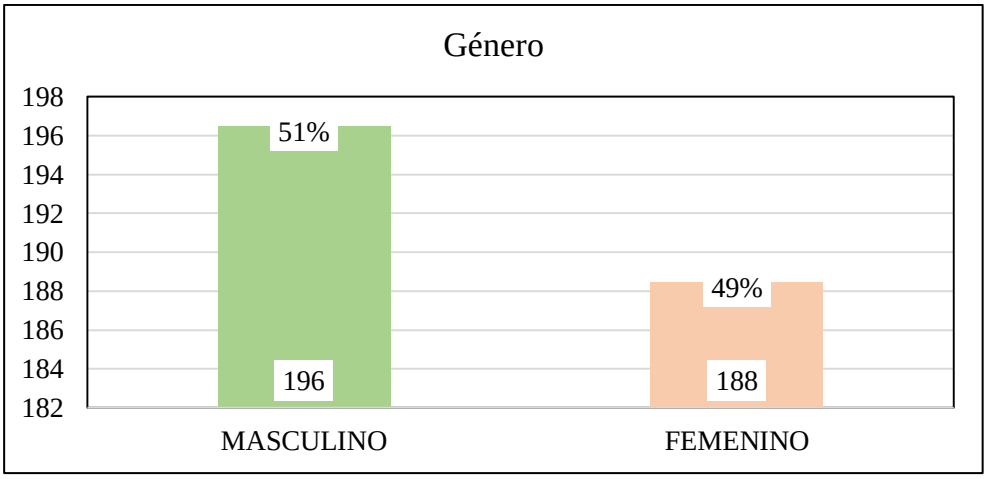
Género	**#**	**%**
Masculino	196	51%
Femenino	188	49%
Total	384	100

%

Fuente: Elaborado por autores, 2021

Gráfico 1

Género



Fuente: Elaborado por autores, 2021

Los resultados de las encuestas realizadas en los tres cantones de la provincia de Manabí Pajan, Jipijapa y Puerto López señalaron que 51% fueron de género masculino y 49% fueron del género femenino.

Tabla 8

Rango de edades

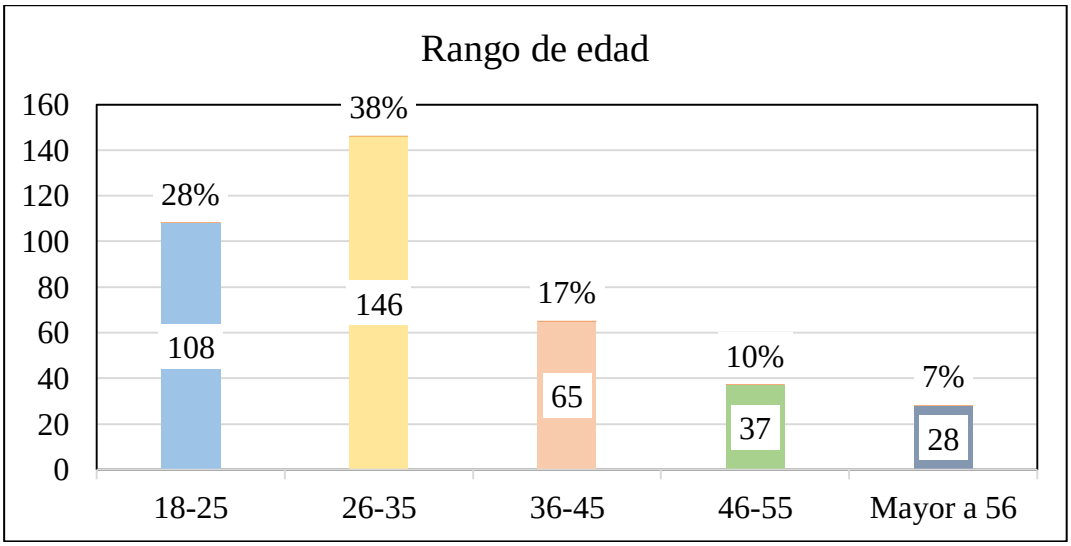
Rango de Edad	#	%
18-25	108	28%

26-35	146	38%
36-45	65	17%
46-55	37	10%
Mayor a 56	28	7%
Total	384	100%

Fuente: Elaborado por autores, 2021

Gráfico 2

Rango de edades



Fuente: Elaborado por autores, 2021

En el siguiente grafico se puede observar que el porcentaje más alto de las encuestas realizadas se dieron entre las edades de 26 a 35 años con un 38% y le sigue el porcentaje de 28% que se dieron en las edades de 18-25 años y las encuestas más bajas se dieron en las personas mayores a 56 años de edad con un 7%.

Tabla 9

Actividad económica

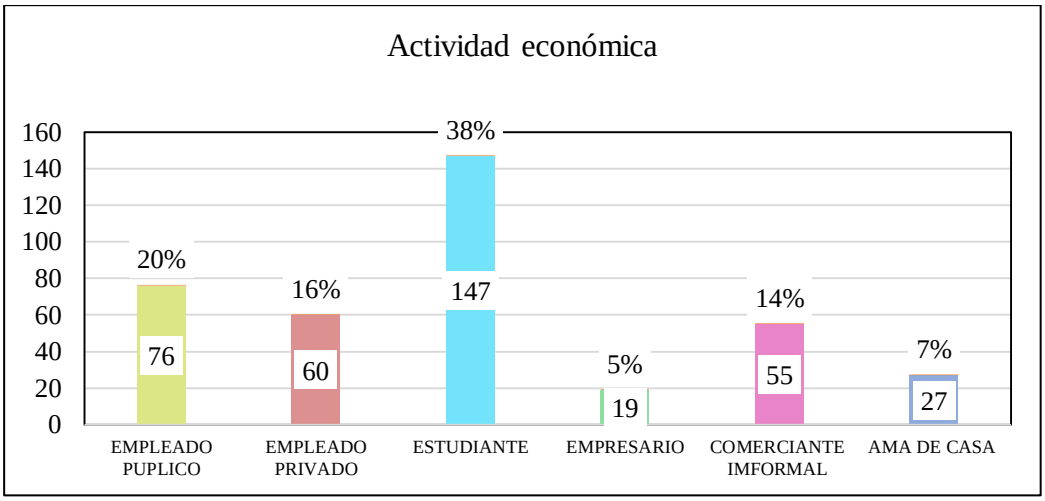
Actividad económica	**#**	**%**

Empleado público	76	20%
Empleado privado	60	16%
Estudiante	147	38%
Empresario	19	5%
Comerciante informal	55	14%
Ama de casa	27	7%
Total	384	100%

Fuente: Elaborado por autores, 2021

Gráfico 3

Actividad económica



Fuente: Elaborado por autores, 2021

Como se puede observar en el gráfico que en la actividad económica el porcentaje más alto se dio en estudiantes con un 38%, el cual le sigue el empleado público con un 20% y el porcentaje más bajo de las encuestas en lo que es actividad económica se dio en empresarios con un 5%.

Tabla 10

Nivel de educación

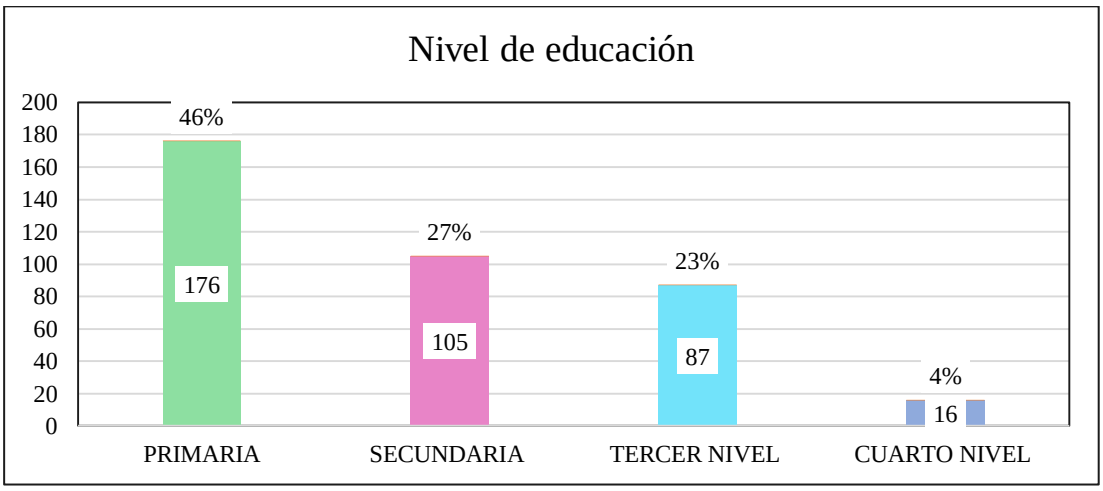
Nivel de	**#**	**%**

educación		
Primaria	176	46%
Secundaria	105	27%
Tercer nivel	87	23%
Cuarto nivel	16	4%
Total	384	100 %

Fuente: Elaborado por autores, 2021

Gráfico 4

Nivel de educación



Fuente: Elaborado por autores, 2021

El nivel de educación de las personas encuestadas fue de un 46% que hicieron la primaria, el que le sigue es el 27% que hicieron la secundaria y como se observa en el gráfico con el porcentaje más bajo de un 4% que estudiaron el cuarto nivel.

1. ¿Cree usted que la provincia de Manabí posee potencial turístico?

Tabla 11

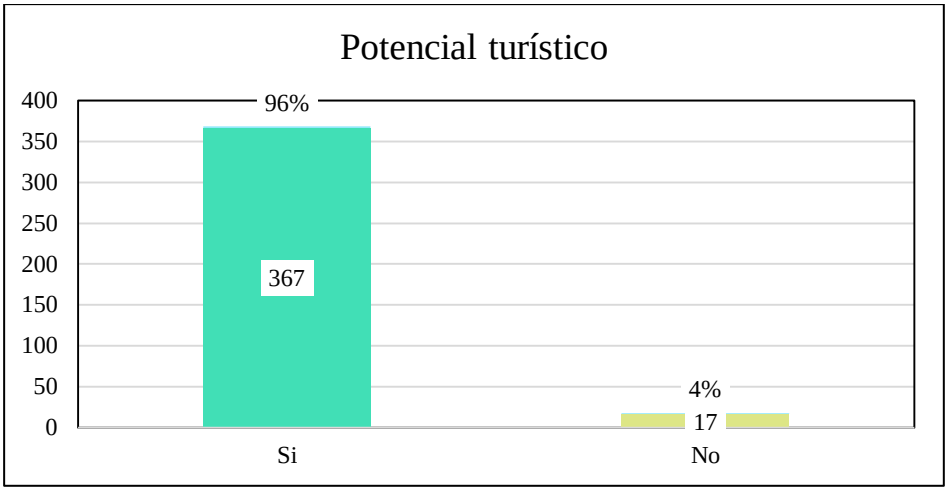
Potencial turístico

Opciones	Potencial turístico	%
Si	367	96 %
No	17	4%
Total	384	100 %

Fuente: Elaborado por autores, 2021

Gráfico 5

Potencial turístico



Fuente: Elaborado por autores, 2021

De acuerdo a las encuestas realizas se toma en cuenta que la gran mayoría de personas tanto turistas como pobladores creen que Manabí si cuenta con un gran potencial turístico y es por eso que el si gana con un 96%, solo 17 personas de 384 creen que Manabí no cuenta con un potencial turístico y esto da a un 4% como resultado.

2) ¿Cree usted que existe el turismo gastronómico en los cantones Paján, Jipijapa y Puerto López?

Tabla 12

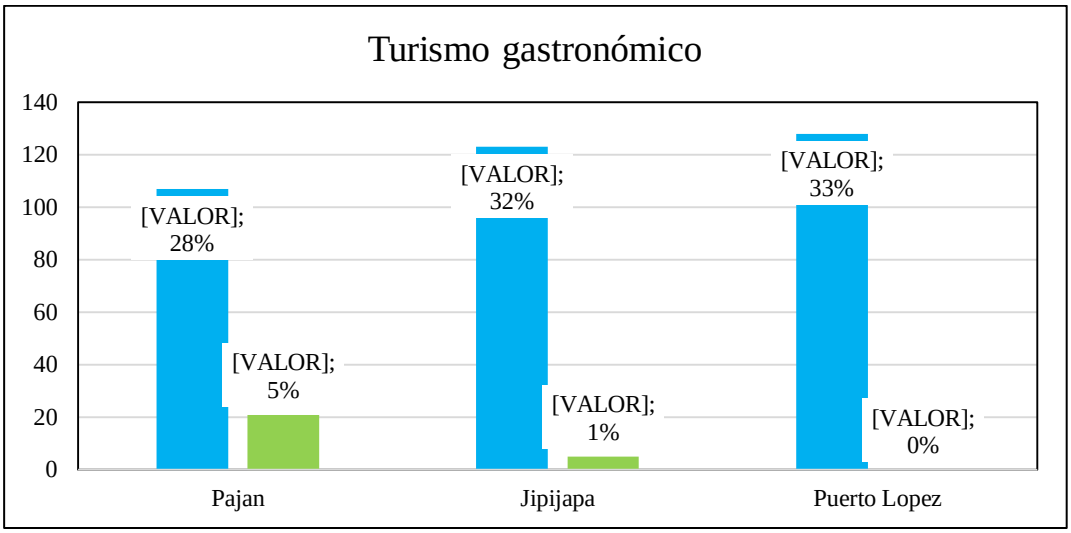
Turismo gastronómico

Cantones	Si	%	No	%
Paján	107	28%	21	5%
Jipijapa	123	32%	51	13%
Puerto López	128	33%	0	0%

Fuente: Elaborado por autores, 2021

Gráfico 6

Turismo gastronómico



Fuente: Elaborado por autores, 2021

Se realizaron 128 encuestas por cada cantón, en Puerto López un 33% de las personas creen que si existe turismo gastronómico en aquel cantón, el cual le sigue el cantón Jipijapa con 32% y por último el cantón Paján con el porcentaje más bajo con un 28%.

3) ¿Cree usted que la gastronomía de la provincia de Manabí contribuye al desarrollo turístico?

Tabla 13

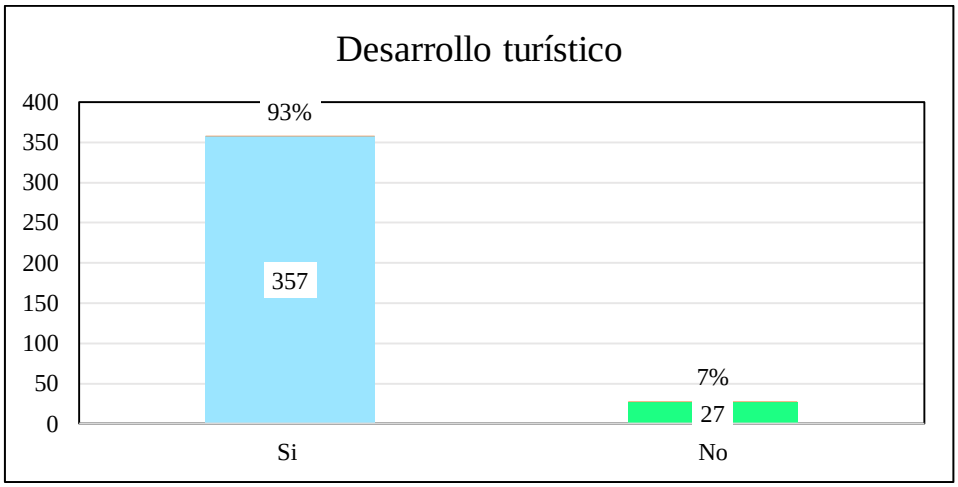
Desarrollo turístico

Opciones	#	%
Si	357	93%
No	27	7%
Total	384	100%

Fuente: Elaborado por autores, 2021

Gráfico 7

Desarrollo turístico



Fuente: Elaborado por autores, 2021

Según los datos obtenidos en la encuesta se puede decir que el 93% de las personas están de acuerdo que la gastronomía si ayuda con el desarrollo turístico de la provincia de Manabí, pero sin embargo el 7% de la gente está en desacuerdo.

4) ¿En qué cantones de la provincia de Manabí cree usted que se puede fomentar el desarrollo de la gastronomía? (opción múltiple)

Tabla 14

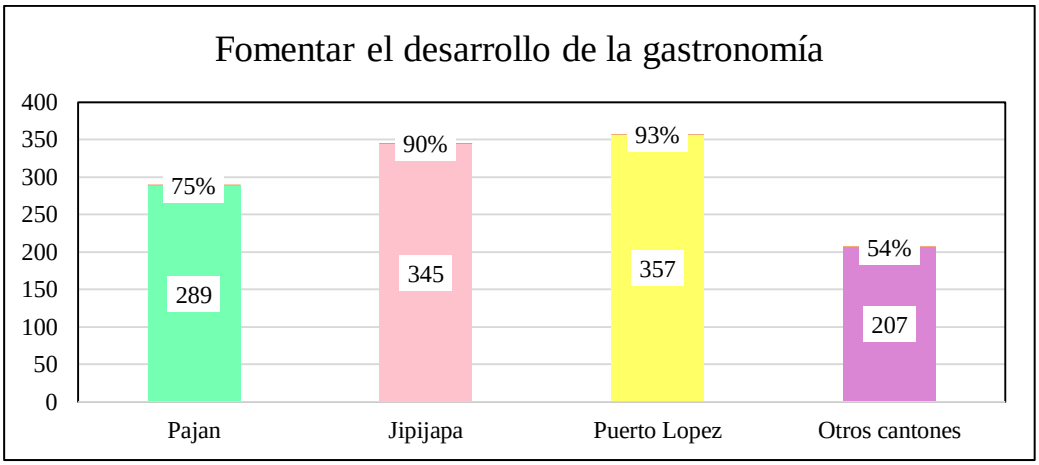
Fomentar el desarrollo de la gastronomía

Cantones	#	%
Paján	289	75%
Jipijapa	345	90%
Puerto López	357	93%
Otros cantones	207	54%

Fuente: Elaborado por autores, 2021

Gráfico 8

Fomentar el desarrollo de la gastronomía



Fuente: Elaborado por autores, 2021

Esta pregunta fue de opciones múltiples en el cual dio como resultado que el cantón Puerto López es el cantón que más fomenta el desarrollo de la gastronomía con un 27%, el cual le sigue el cantón Jipijapa con el 27% y con el porcentaje más bajo el cantón Paján con un 22%.

5) ¿Cómo califica usted la infraestructura turística de la provincia de Manabí?

Tabla 15

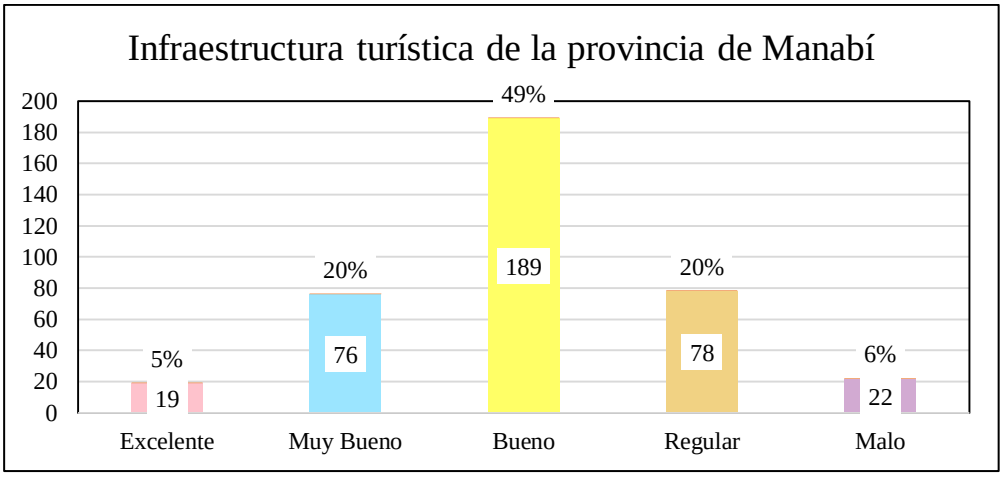
Infraestructura turística de la provincia de Manabí

Opciones	#	%
Excelente	19	5%
Muy Buena	76	20%
Buena	189	49%
Regular	78	20%
Mala	22	6%
Total	384	100%

Fuente: Elaborado por autores, 2021

Gráfico 9

Infraestructura turística de la provincia de Manabí



Fuente: Elaborado por autores, 2021

En los datos obtenidos se comprende que el 49% de la gente cree que la infraestructura turística de la provincia de Manabí es buen y solo 5% de la población cree que la infraestructura es excelente siendo esta la calificación más baja.

6) ¿De acuerdo a su criterio cuales son los principales recursos turísticos de la provincia de Manabí? Puede elegir varias opciones.

Tabla 16

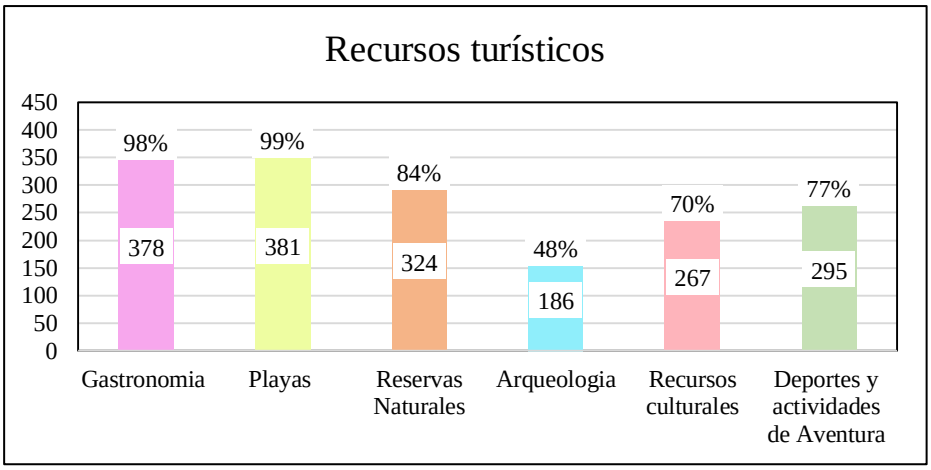
Recursos turísticos

Recursos	#	%
Gastronomía	378	98%
Playas	381	99%
Reservas Naturales	324	84%
Arqueología	186	48%
Recursos culturales	267	70%
Deportes y actividades de Aventura	295	77%

Fuente: Elaborado por autores, 2021

Gráfico 10

Recursos turísticos



Fuente: Elaborado por autores, 2021

De acuerdo al criterio de las personas encuestas el 99% dice que las playas y son el principal recurso turístico de la provincia de Manabí, el cual le sigue la gastronomía con un 98%, quedando así con un porcentaje más bajo el 48% el cual corresponde a la arqueología.

7) ¿Cómo considera usted que se encuentra el estado de las carreteras de la provincia de Manabí?

Tabla 17

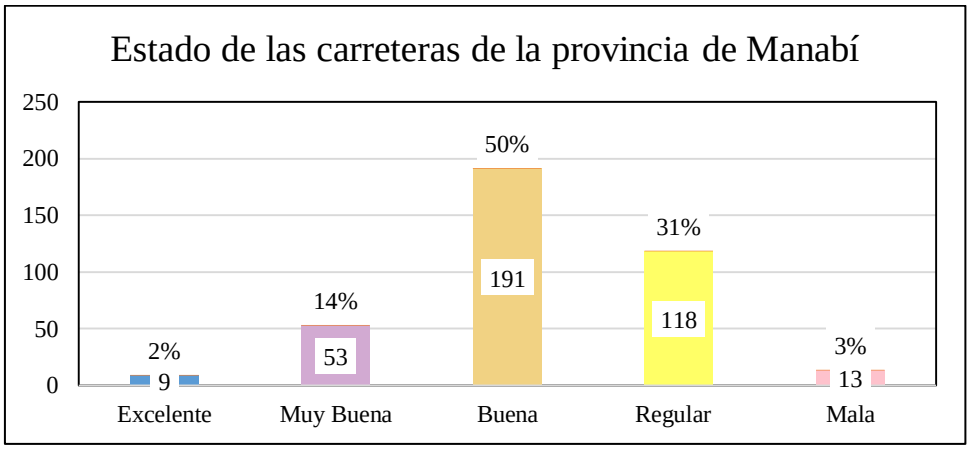
Estado de las carreteras de la provincia de Manabí

Opciones	#	%
Excelente	9	2%
Muy Buena	53	14%
Buena	191	50%
Regular	118	31%
Mala	13	3%
Total	384	100%

Fuente: Elaborado por autores, 2021

Gráfico 11

Estado de las carreteras de la provincia de Manabí



Fuente: Elaborado por autores, 2021

Observando el grafico se puede verificar que el 50% de la gente cree que las carreteras de la provincia de Manabí tienen un buen estado y solo el 2% cree que están en excelente estado siendo este el porcentaje más bajo de los datos recolectados.

8) ¿Cómo califica usted el servicio de transportación en los cantones de Pajan, Jipijapa y Puerto López?

Tabla 18

Distribución de opinión sobre transporte

Opciones	Pajan	Jipijapa	Puerto López
Excelente		4	3
Muy buena	3	27	25
Buena	8	47	54
Regular	4	35	33
Mala	1	15	13
Total	28	128	128

Fuente: Elaborado por autores, 2021

Tabla 19

Porcentaje de opinión sobre transporte

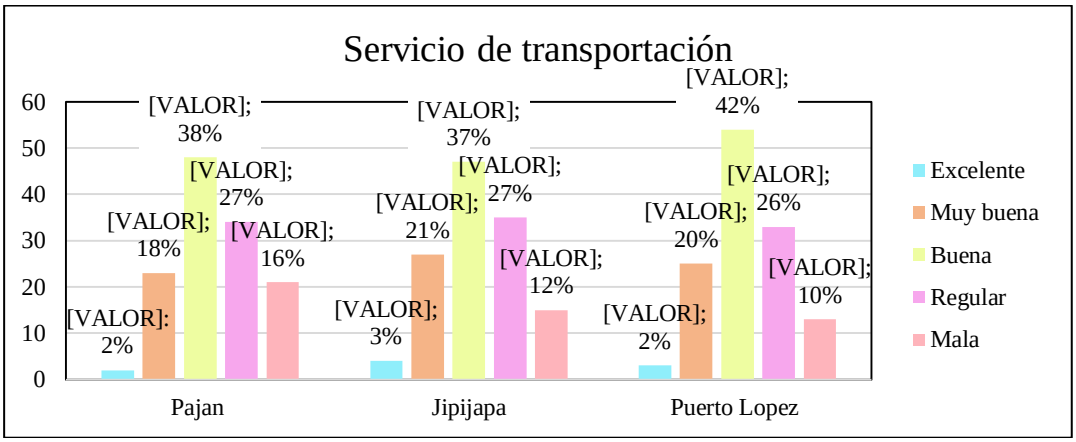
Opciones	Pajan	Jipijapa	Puerto López

Excelente	%	%	3	2%
Muy buena	8%	1%	2	20%
Buena	8%	7%	3	42%
Regular	7%	7%	2	26%
Mala	6%	2%	1	10%
Total	00%	00%	1	100%

Fuente: Elaborado por autores, 2021

Gráfico 12

Servicio de transportación



Fuente: Elaborado por autores, 2021

Se realizaron 128 encuestas en cada cantón, dando como resultado que en el cantón de Puerto López existe el porcentaje más alto con un 42% de personas que creen que el servicio

de trasportación es bueno y el porcentaje más bajo se da en que el servicio de transportación es excelente dado un empate entre el cantón Paján y Puerto López con el 2%

9) ¿Cómo califica el servicio de alojamiento en el cantón Pajan, Jipijapa y Puerto López?

Tabla 20

Distribución de opiniones sobre el sservicio de alojamiento

Opciones	Paján	Jipijapa	Puerto López
Excelente	13	7	23
Muy Bueno	25	12	21
Bueno	53	64	41
Regular	26	21	23
Malo	11	24	20
total	128	128	128

Fuente: Elaborado por autores, 2021

Tabla 21

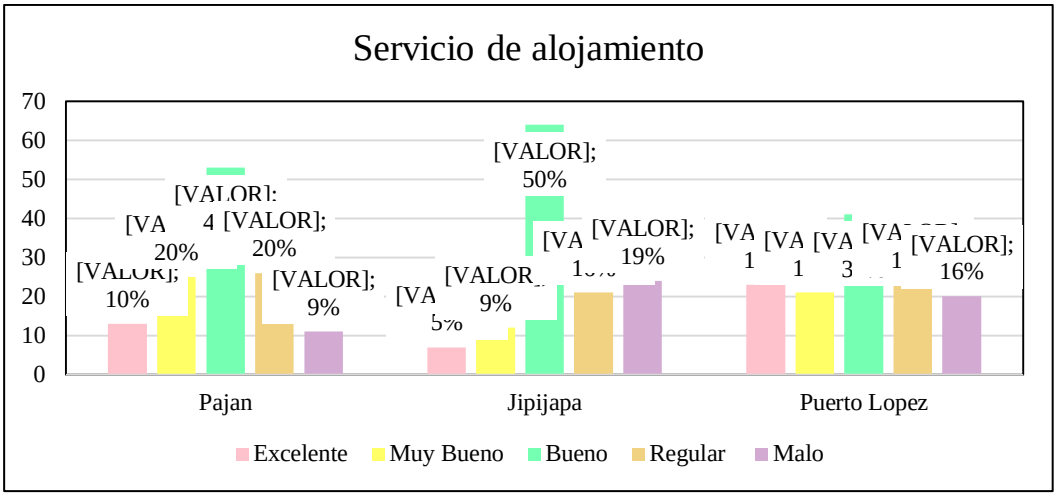
Porcentaje de opiniones sobre el servicio de alojamiento

Opciones	Paján	Jipijapa	Puerto López
Excelente	10%	5%	18%
Muy Bueno	20%	9%	16%
Bueno	41%	50%	32%
Regular	20%	16%	18%
Malo	9%	19%	16%

Fuente: Elaborado por autores, 2021

Gráfico 13

Servicio de alojamiento



Fuente: Elaborado por autores, 2021

Como se puede observar en el grafico el cantón de Jipijapa es el que obtiene el porcentaje más alto con un 50% de personas que creen que el servicio de alojamiento en este cantón es Bueno y con el porcentaje más bajo con un 5% en el cantón Paján las personas creen que el servicio de alojamiento es excelente.

10) ¿Cuáles son los ingredientes principales de la gastronomía manabita?

Tabla 22

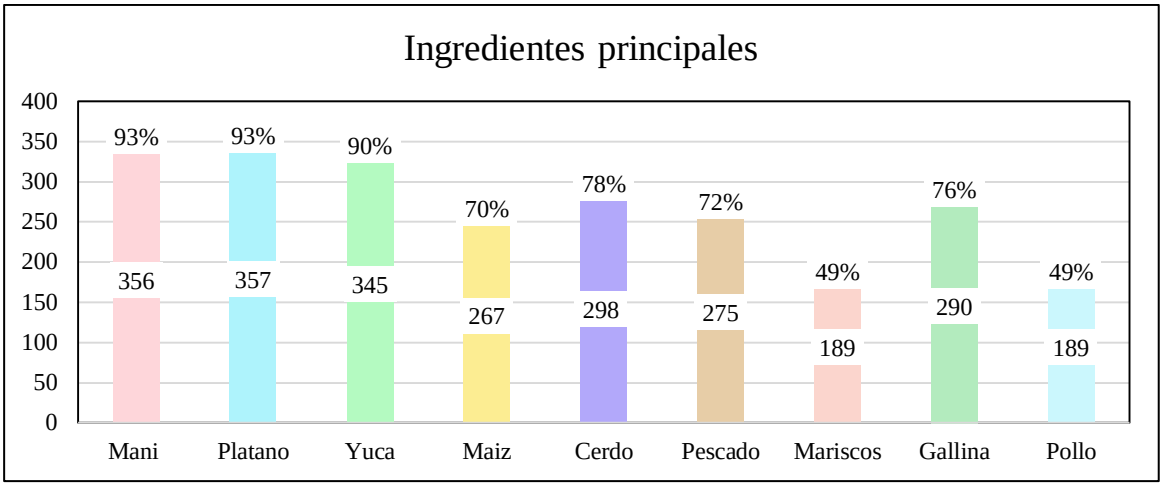
Ingredientes principales

Ingredientes	#	%
Maní	356	93%
Plátano	357	93%
Yuca	345	90%
Maíz	267	70%
Cerdo	298	78%
Pescado	275	72%
Mariscos	189	49%
Gallina	290	76%
Pollo	189	49%

Fuente: Elaborado por autores, 2021

Gráfico 14

Ingredientes principales



Fuente: Elaborado por autores, 2021

Los datos recolectados dieron como resultado que el 14% de las personas entre los 3 cantones creen que los ingredientes principales son el maní y el plátano mientas que el 7% de las cree que los mariscos y el pollo son los ingredientes principales de la provincia de Manabí, siendo este el porcentaje más bajo.

11) ¿Cuál de los siguientes platos típicos – tradicionales de la gastronomía manabita ha consumido? (Opción Múltiple)

Tabla 23

Platos típicos – tradicionales de la gastronomía manabita

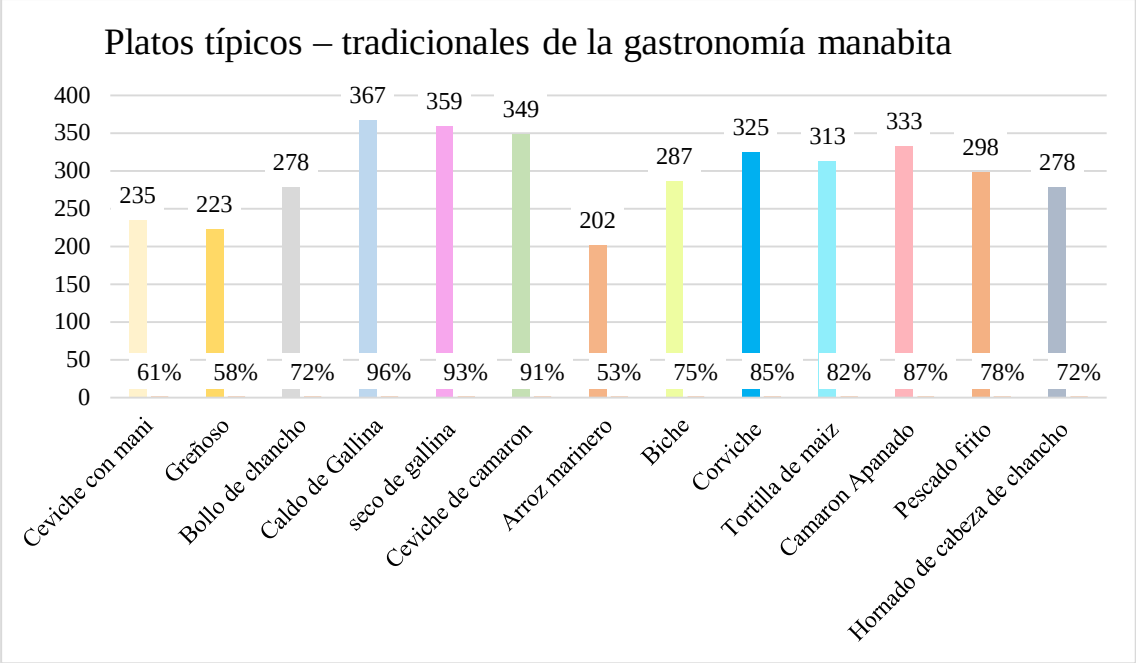
Platos	#	%
Ceviche con maní	235	61%
Greñoso	223	58%
Bollo de chancho	278	72%
Caldo de Gallina	367	96%
Seco de gallina	359	93%
Ceviche de camarón	349	91%
Arroz marinero	202	53%

Biche	287	75%
Corviche	325	85%
Tortilla de maíz	313	82%
Camarón Apanado	333	87%
Pescado frito	298	78%
Hornado de cabeza de chancho	278	72%

Fuente: Elaborado por autores, 2021

Gráfico 15

Platos típicos – tradicionales de la gastronomía manabita



Fuente: Elaborado por autores, 2021

Al obtener los datos de esta pregunta se cayó en cuenta que el 96% de las personas han consumido el caldo de gallina, siendo este el plato con mayor porcentaje y le sigue el 93% que es el seco de gallina y el plato con menor porcentaje es el arroz marinero que cuenta solo con un 53% de consumo

12) ¿Cree usted que se siguen utilizando técnicas de cocción ancestrales en los platos típicos – tradicionales de la provincia de Manabí?

Tabla 24

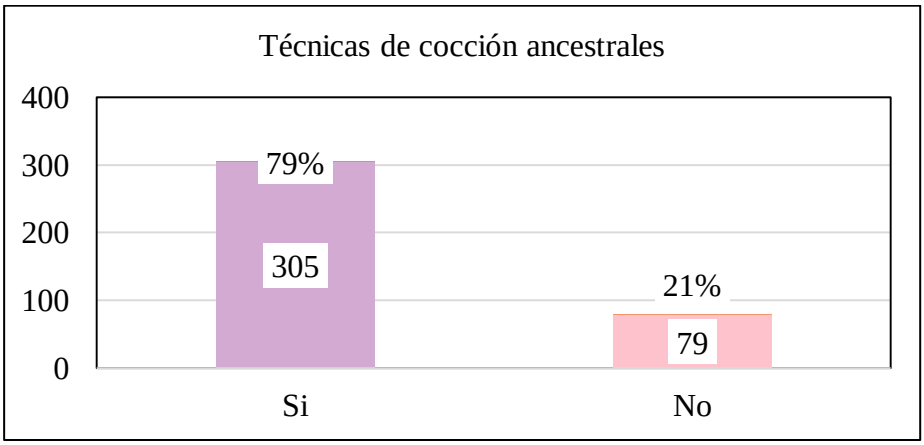
Técnicas de cocción ancestrales

Opciones	#	%
Si	305	79%
No	79	21%
Total	384	100 %

Fuente: Elaborado por autores, 2021

Gráfico 16

Técnicas de cocción ancestrales



Fuente: Elaborado por autores, 2021

El 79% de las personas creen que si se siguen utilizando las técnicas de cocción ancestrales en la provincia de Manabí para realizar la cocción de los paltos así mismo solo un 21% de estas personas dicen que no.

Tabla 25

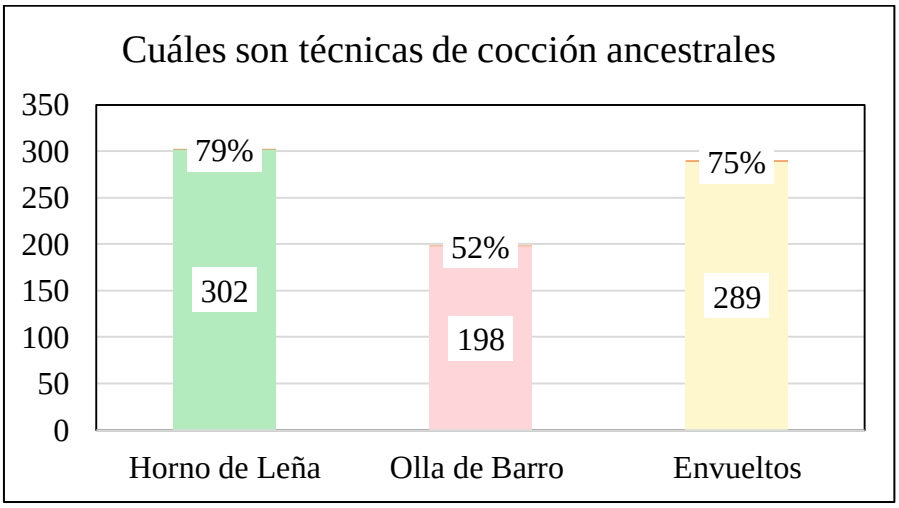
Técnicas de cocción ancestrales

Cuáles son técnicas de cocción ancestrales	#	%
Horno de barro	302	79%
Olla de barro	198	52%
Envueltos	289	75%

Fuente: Elaborado por autores, 2021

Gráfico 17

Técnicas de cocción ancestrales



Fuente: Elaborado por autores, 2021

El gráfico representa que el 79% de las personas dicen que el horno de leña esta es la técnica de cocción más utilizada en la cocina manabita y la menos utilizada es la olla de barro con un 52%.

13) ¿Conoce usted la existencia de alguna ruta gastronómica en la provincia de Manabí?

Tabla 26

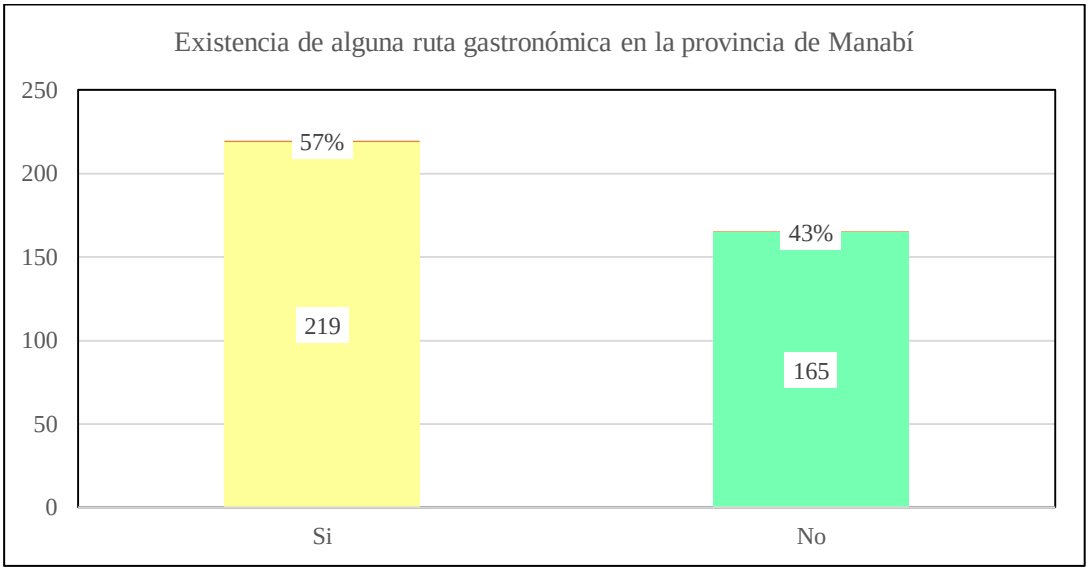
Existencia de alguna ruta gastronómica en la provincia de Manabí

Opciones	#	%
Si	219	57%
No	165	43%
Total	384	100%

Fuente: Elaborado por autores, 2021

Gráfico 18

Existencia de alguna ruta gastronómica en la provincia de Manabí



Fuente: Elaborado por autores, 2021

De acuerdo a los resultados de las encuestas realizas el 52% de la gente dice que si conoce rutas gastronómicas y con un 48% siendo este el porcentaje más bajo estas personas indicaron que no tenían conocimiento de rutas gastronómicas en la provincia de Manabí.

14) ¿Cree usted que la creación de una ruta gastronómica permitirá potenciar turísticamente a la provincia de Manabí?

Tabla 27

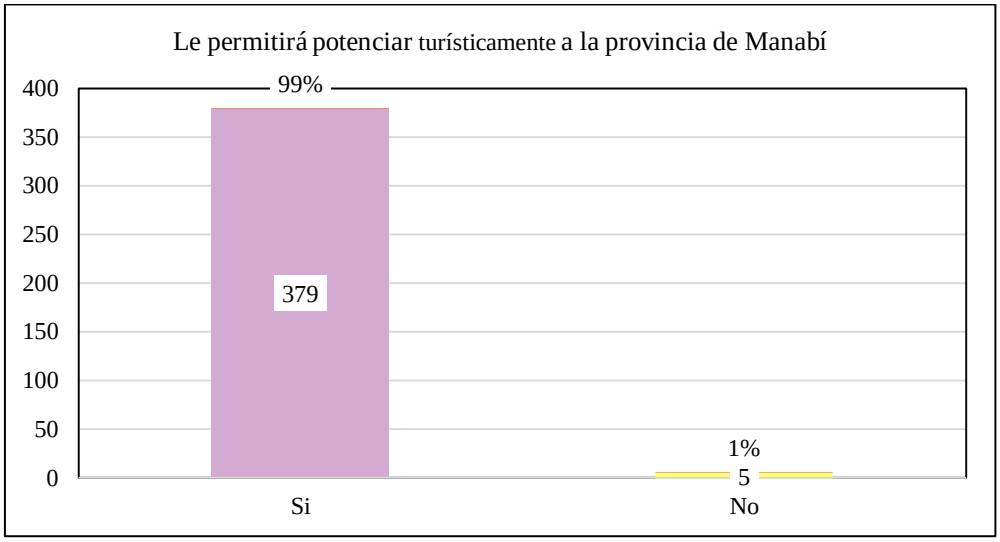
Percepción de potenciar turísticamente a la provincia de Manabí

Opciones	#	%
Si	379	99%
No	5	1%
Total	384	100%

Fuente: Elaborado por autores, 2021

Gráfico 19

Percepción de potenciar turísticamente a la provincia de Manabí



Fuente: Elaborado por autores, 2021

En la recolección de datos el 99% de las encuestas indicaron que la creación de esta ruta permitirá potenciar turísticamente a la provincia de Manabí, de la misma manera que solo el 1% de los encuestados no están de acuerdo.

15) De implementarse la ruta gastronómica de los cantones Paján; Jipijapa, Puerto López ¿Estaría usted interesado en recorrerla?

Tabla 28

Distribución del interés en recorrer la ruta gastronómica

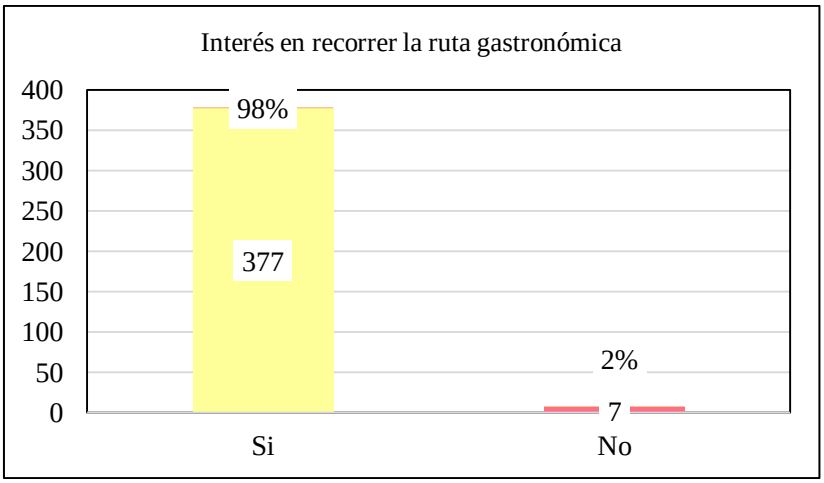
Opciones	**#**	**%**

Si	377	98%
No	7	2%
Total	384	100%

Fuente: Elaborado por autores, 2021

Gráfico 20

Distribución de interés en recorrer la ruta gastronómica



Fuente: Elaborado por autores, 2021

Los resultados de las encuestas fueron positivos para el interés de recorrer la ruta gastronómica al ser creada dando un 98% de personas interesadas y solo un 2% de personas que no tiene interés en recorrer la ruta.

16) ¿Piensa usted que la creación de una ruta gastronómica permitirá dinamizar la economía local y generar empleo?

Tabla 29

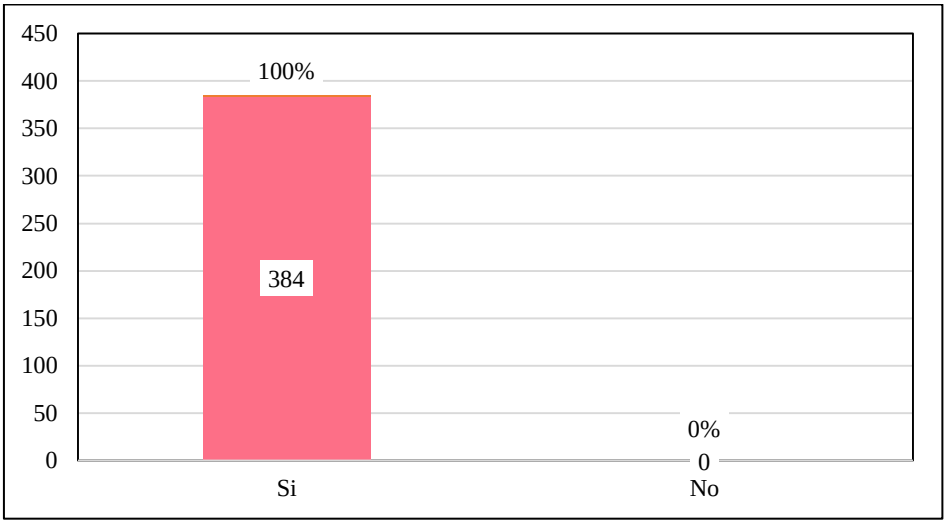
Dinamizar la economía local y generar empleo

Opciones	#	%
Si	384	100%
No	0	0%
Total	384	100%

Fuente: Elaborado por autores, 2021

Gráfico *21*

Dinamizar la economía local y generar empleo



Fuente: Elaborado por autores, 2021

En el gráfico se puede observar que el 100% de las personas encuestadas están de acuerdo que al crearse la ruta turística puede dinamizar la economía local y así mismo generar empleo dando como resultado que hay 0% de personas que no estén de acuerdo.

Capítulo IV: Propuesta

4.1. Diseño de la ruta gastronómica

La ruta gastronómica “Ruta del sabor manabita, mar y tierra” recorre tres cantones de la provincia de Manabí donde se podrá disfrutar de toda la maravillosa gastronomía que poseen los cantones de Paján, Jipijapa y Puerto López. Por el cual podrán deleitarse de sus

productos más representativos que son la base de la cocina manabita utilizando ingredientes como el maní, maíz, plátano y yuca siendo estos los principales. No solo disfrutarán de la gastronomía sino también de sus hermosos paisajes y así mismo del clima que poseen y gozar de las playas, cascadas y ríos de los distintos lugares.

4.1.1. Inventario de atractivos turísticos

La provincia de Manabí cuenta con varios atractivos turísticos, tanto culturales, arqueológicos, naturales entre otros, los cuales pueden ser incluidos en los paquetes turísticos así mismo los lugares que se tomaron en cuenta son los que están cerca de zonas de establecimientos gastronómicos en los cantones de Paján, Jipijapa y Puerto López.

Tabla 30

Atractivos turísticos del Cantón Paján

ATRACTIVOS TURÍSTICOS		
CANTÓN PAJÁN		
Categoría	**Atractivo**	**Actividad a desarrollar**
Recursos Naturales	Cascada San Andrés	• Observación de flora y fauna • Caminata • Baño recreativo • Fotografías
	Cascada de Procel	• Observación de flora y fauna • Caminata • Baño recreativo
	Salto de Banchal	• Caminata • Observación de flora y fauna • Baño recreativo
	Cascada de Santa Lucía	• Caminata • Observación de flora y fauna
	Balneario de Colimes de Paján	• Observación de flora y fauna
	Cascada de Gramalotal	• Caminata • Observación de flora y fauna

		• Baño recreativo • Fotografías
Recursos Culturales	Arco de la Integración Manabita	• Fotografías
	Arco de las Golondrinas de San Francisco de Paján	• Fotografías • Conocimiento de culturas en el museo existente
	Escalinata de la Cripta Narcisa de Jesús	• Fotografías • Festividades religiosas
	Monumento del Papagayo en el Parque Central	• Fotografías

Fuente: Elaborado por autores, 2021

Tabla 31.

Atractivos turísticos del Cantón Jipijapa

ATRACTIVOS TURÍSTICOS		
CANTÓN JIPIJAPA		
Categoría	**Atractivo**	**Actividad a realizarse**
Recursos Naturales	Puerto Cayo	• Baño en el mar • Caminata en la playa • Observación de ballenas • Observación de aves marinas • Buceo superficial • Práctica de surf • Practica de pesca deportiva • Deportes acuáticos • Deportes playeros
	Comunidad de Cantagallo	• Caminata en el bosque seco y húmedo • Observación de monos aulladores
	Cascada Marylan	• Caminata

		• Baño recreativo • Hidromasaje • Observación de flora y fauna • Fotografías
	Cascada Bajo Grande	• Caminata • Baño recreativo • Observación de flora y fauna • Fotografías
	Cascada Agua Dulce	• Caminata • Baño recreativo • Observación de flora y fauna • Fotografías
	Pozos de aguas azufradas de Joá	• Baños medicinales
	Volcán Chocotete	• Senderismo • Escalada • Deportes extremos (descenso) • Observación de flora y fauna • Ciclismo de montaña • Fotografías
Recursos Culturales	Pozos de Andil	• Observación de atractivo arqueológico
	Sancán	• Turismo gastronómico (Tortillas de maíz)
	Museo Municipal de Jipijapa	• Observación de culturas antiguas: Valdivia, Machalilla, Chorrera y Manteña - Huancavilca • Fotografías

Fuente: Elaborado por autores, 2021

Tabla 32.

Atractivos turísticos del Cantón Puerto López

ATRACTIVOS TURÍSTICOS		
CANTÓN PUERTO LÓPEZ		
Categoría	**Atractivo**	**Actividad a realizarse**
Recursos Naturales	Playa de Puerto López	• Baño en el mar • Caminata en la playa – malecón – muelle turístico • Fotografías al atardecer • Observación de Ballenas jorobadas • Deportes acuáticos • Práctica de Surf • Kayak • Deportes Playeros • Gastronomía • Coctelería
	Festival de Ballenas Jorobadas	• Observación de fauna marina • Presentación de los padrinos del evento • Presentaciones artísticas • Exhibición de pinturas
	Isla de la Plata	• Caminata • Senderismo • Observación de Flora • Observación de aves marinas • Buceo • Snorkeling • Observación de Ballenas jorobadas

	Isla de Salango	• Snorkeling • Buceo • Observación de aves marinas • Observación de arrecifes de coral
	Machalilla	• Baño en el mar • Caminata en la playa • Observación de flora y fauna
	Playa de Los Frailes	• Baño en el mar • Caminata en la playa • Descanso en la playa • Observación de flora y fauna
	Bosque húmedo de San Sebastián	• Caminata • Cabalgata • Observación de flora y fauna
	Comuna de Agua Blanca – Museo	• Caminata • Ciclismo • Baños medicinales • Visita al mueso • Conocimiento de culturas ancestrales • Observación de restos arqueológico
	Festival Gastronómico, Cultural y Ancestral	• Degustación de plato típicos a base de pescados y mariscos en Puerto López • Presentaciones artísticas • Elección y premiación de los mejores platos

Manifestaciones Culturales		
	Festival de la Balsa Manteña	• Observación de la tradición cultural ancestral de la Balsa Manteña • Recorrido marítimo en una réplica de balsa • Presentaciones artísticas • Venta de artesanías y recuerdos
	Festival de la Pesca del Dorado	• Demostración de habilidades de los participantes en la tarea de pesca • Competencia de pesca artesanal y deportiva • Premiación • Presentaciones artísticas • Feria gastronómica

Fuente: Elaborado por autores, 2021

4.1.2. Valoración de recursos turísticos

Para realizar la valoración de recursos turísticos se evalúan cada uno de ellos de forma independiente, tomando en cuenta su atractivo sea natural o cultural, biodiversidad, cultura, historia y tradición, accesibilidad, planta turística, entorno inmediato y fragilidad.

Tabla 33

Valoración de recursos turísticos del Cantón Paján

VALORACIÓN DE RECURSOS TURÍSTICOS												
CANTÓN PAJÁN												
Factor a evaluar		**Máxima Puntuación**	**P1**	**P2**	**P3**	**P4**	**P5**	**P6**	**P7**	**P8**	**P9**	**P10**
1	Atractivo natural	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	15

2	Diversidad biológica	15	15	15	15	15	15	15	15	15	10	10
3	Cultura	10	8	8	8	8	8	8	10	10	10	10
4	Historia y tradiciones	10	8	8	8	8	8	8	10	10	10	10
5	Accesibilidad	10	5	5	5	5	5	5	10	10	10	10
6	Planta turística	10	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
7	Entorno inmediato	10	10	10	10	10	10	10	10	10	5	10
8	Fragilidad	15	15	15	15	15	15	15	10	10	10	10
TOTAL		100	88	88	88	88	88	88	90	90	90	80

Fuente: Elaborado por autores, 2021

Código de Atractivos

P1 Cascada San Andrés

P2 Cascada de Procel

P3 Salto de Banchal

P4 Cascada de Santa Lucía

P5 Balneario de Colimes de Paján

P6 Cascada de Gramalotal

P7 Arco de la Integración Manabita

P8 Arco de las Golondrinas de San Francisco de Paján

P9 Escalinata de la Cripta Narcisa de Jesús

P10 Monumento del Papagayo en el Parque Central

Al valorar los recursos de los atractivos turísticos del cantón Paján se llega a la conclusión que es viable agregar estos atractivos a la ruta gastronómica de la provincia de Manabí, por el alto potencial que tienen.

Tabla 34

Valoración de recursos turísticos del Cantón Jipijapa

VALORACIÓN DE RECURSOS TURÍSTICOS												
CANTÓN JIPIJAPA												
Factor a evaluar		**Máxima Puntuación**	J1	J2	J3	J4	J5	J6	J7	J8	J9	J10
1	Atractivo natural	20	20	20	20	20	20	20	20	20	15	5
2	Diversidad biológica	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	5
3	Cultura	10	8	5	5	5	5	8	10	10	10	10
4	Historia y tradiciones	10	8	5	5	5	5	8	10	10	10	10
5	Accesibilidad	10	10	10	10	8	8	8	10	10	10	10
6	Planta turística	10	10	5	8	8	8	8	8	8	5	10
7	Entorno inmediato	10	10	8	8	8	8	8	8	8	8	10
8	Fragilidad	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15
TOTAL		100	96	83	86	84	84	90	96	96	88	75

Fuente: Elaborado por autores, 2021

Código de Atractivos

J1 Puerto Cayo

J2 Comunidad de Cantagallo

J3 Cascada Marylan

J4 Cascada Bajo Grande

J5 Cascada Agua Dulce

J6 Pozos de aguas azufradas de Joá

J7 Volcán Chocotete

J8 Pozos de Andil

J9 Sancán

J10 Museo Municipal de Jipijapa

Al valorar los recursos de los atractivos turísticos del cantón Jipijapa se llega a la conclusión que es viable agregar estos atractivos a la ruta gastronómica de la provincia de Manabí, por el alto potencial que tienen.

Tabla 35

Valoración de recursos turísticos del Cantón Puerto López

VALORACIÓN DE RECURSOS TURÍSTICOS													
CANTÓN PUERTO LÓPEZ													
Factor a evaluar		**Máxima Puntuación**	L1	L2	L3	L4	L5	L6	L7	L8	L9	L10	L11
1	Atractivo natural	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20
2	Diversidad biológica	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15
3	Cultura	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
4	Historia y tradiciones	10	9	9	8	8	8	8	8	10	10	10	10
5	Accesibilidad	10	10	10	10	10	10	10	8	8	10	10	10
6	Planta turística	10	10	10	10	8	8	2	5	8	10	10	10
7	Entorno inmediato	10	10	10	10	10	10	10	10	8	10	10	10
8	Fragilidad	15	15	15	15	15	15	15	15	15	12	12	12
TOTAL		100	99	99	98	96	96	90	91	97	97	97	97

Fuente: Elaborado por autores, 2021

Código de Atractivo

L1 Playa de Puerto López

L2 Festival de Ballenas Jorobadas

L3 Isla de la Plata

L4 Isla de Salango

L5 Machalilla

L6 Playa de Los Frailes

L7 Bosque húmedo de San Sebastián

L8 Comuna de Agua Blanca – Museo

L9 Festival Gastronómico, Cultural y Ancestral

L10 Festival de la Balsa Manteña

L11 Festival de la Pesca del Dorado

Al valorar los recursos de los atractivos turísticos del cantón Puerto López se llega a la conclusión que es viable agregar estos atractivos a la ruta gastronómica de la provincia de Manabí, por el alto potencial que tienen. Cabe resaltar que los atractivos turísticos de este cantón son los que mejor puntuación obtuvieron en la valoración entre los 3 cantones, debido a que es el sector donde se ha desarrollado más la infraestructura turística.

4.1.3. Inventario gastronómico

La provincia de Manabí tiene una amplia gama de platos, los cuales utilizan sus ingredientes principales como lo es el maní, plátano y yuca que son la base de la alimentación de los manabitas. En este caso basados en el turismo gastronómico, tomamos en cuenta los platos más representativos de cada cantón.

Tabla 36

Inventario gastronómico del cantón Paján

Inventario de gastronomía del cantón Paján	
Plato principal	**Aperitivos**
Caldo de gallina	Corviche
Seco de pollo	Empanadas de yuca
Tonga	Tortillas de yuca
Greñoso	Empanadas de harina

Fuente: Elaborado por autores, 2021

Tabla 37.

Inventario de gastronomía del cantón Jipijapa

Inventario de gastronomía del cantón Jipijapa	
Plato principal	**Aperitivos**
Ceviche con maní Greñoso Bollo de chancho Pescado frito Camarón apanado Hornado de cabeza de chancho Pescado entero Arroz marinero	Tortilla de Maíz Empanada de verde Humitas

Fuente: Elaborado por autores, 2021

Tabla 38

Inventario de gastronomía del cantón Puerto López

Inventario de gastronomía del cantón Puerto López	
Plato principal	**Aperitivos**
Arroz Marinero Camarón Apanado Pescado Entero Ceviche de Camarón Percebes al ajillo o en salsa de maní Pescado a la plancha Camarón al ajillo Sopa Marinera Langosta a la plancha Filete de pescado Sopa de camarón	Corviche de Mariscos

Fuente: Elaborado por autores, 2021

4.1.4. Accesibilidad

Se refiere a los factores de acceso de los destinos turísticos, sobre todo a las vías de acceso y de trasportes, estos factores o elementos escapan de la responsabilidad de los particulares, pues esto se trata de obras y servicios públicos, cuya responsabilidad competen al gobierno nacional y los municipios locales.

Desde Guayaquil

- Saliendo del terminal terrestre de Guayaquil en cualquier bus interprovincial que se dirija hacia a Paján, que pueden ser el bus 7 de noviembre y 24 de

septiembre, la duración del viaje es de 2 horas y 10 minutos contando con los dos peajes que se tienen que pasar. Después puede visitar Jipijapa y coger para Puerto López como último punto y puede retornar por Jipijapa o Santa Elena.

Tabla 39

Accesos y costo de transporte desde Guayaquil

Cantón	**Carretera**	**Terminal terrestre**	**Precio Estimado**
Pajan	Guayaquil – Pajan	Guayaquil	$ 3.60
Jipijapa	Paján – Jipijapa	Paján	$ 1.25
Puerto López	Jipijapa- Puerto López	Jipijapa	$ 3.00

Fuente: Elaborado por autores, 2021

Desde Quito

- Saliendo desde el terminal terrestre de Quitumbe (Quito) en cualquier bus interprovincial que se dirija hacia el destino de Puerto López, estos buses son: Reina del Camino y Manglaralto. Teniendo un viaje de duración de 8 horas y puede retornar pasando por Jipijapa y Pajan siendo esta la otra ruta de regreso por Quevedo o Guayaquil.

Tabla 40

Accesos y costo de transporte desde Quito

Cantón	**Carretera**	**Terminal terrestre**	**Precio estimado**
Puerto López	Quito – Puerto López	Quitumbe	$ 10,00
Jipijapa	Puerto López- Jipijapa	Puerto López	$ 3.00
Paján	Jipijapa- Paján	Jipijapa	$ 1.25

Fuente: Elaborado por autores, 2021

Desde Manta

- Saliendo desde el terminal terrestre de Manta para dirigirse primero hacia Puerto López puede coger el bus de Reina del Camino o Libertad Peninsular teniendo un tiempo de viaje de 1 hora 50 minutos a 2 horas. Luego puede dirigirse hacia Paján y retornar por Jipijapa.

Tabla 41

Accesos y costo de transporte desde Manta

Cantón	**Carretera**	**Terminal terrestre**	**Precio estimado**
Puerto López	Manta – Puerto López	Manta	$ 3.50
Jipijapa	Puerto López - Jipijapa	Puerto López	$ 3.00
Paján	Jipijapa- Paján	Jipijapa	$ 1.25

Fuente: Elaborado por autores, 2021

4.1.5. Paquete Turístico

Es la propuesta detallada del itinerario a ejecutarse, en el cual se incluye las diferentes actividades que realizaran los turistas en su estadía en la provincia de Manabí. Cabe puntualizar que todos los paquetes turísticos aquí descritos están planificados para una persona, pero se presentan 3 opciones: un full day, y otras 2 opciones con salidas desde Guayaquil y Quito de 2 días y 1 noche, por lo tanto, varían las actividades a realizarse, los atractivos turísticos a visitar y los tiempos de recorrido. A continuación, los detalles.

Paquete turístico:

Opción 1: Full Day

No. Días: 1 Día

No. Pax: 40 – 45

Hora de salida: Depende del lugar de partida.

Ruta gastronómica “Ruta del sabor manabita, mar y tierra”

Día 1

05:00 Salida desde Guayaquil

07:00 – 08:00 Desayuno en Cascol, Paján (Tradicional seco de gallina)

08:00 – 09:00 Traslado al río Banchal

09:00 – 10:00 Visita a río Banchal

10:00 – 11:20 Traslado a Puerto Cayo, Jipijapa

11:20 – 12:30 Visita a Puerto Cayo (actividades libres en la playa)

12:30 – 13:30 Almuerzo en Puerto Cayo

13.30 – 14:15 Traslado Puerto López

14:15 – 14:45 Visita al malecón y muelle de Puerto López

14:45 – 17:30 Traslado y visita a la isla Salango. Actividad: Snorkeling, Buceo superficial. Observación de ballenas jorobadas

18:00 Retorno a Guayaquil

Opción 2 (Desde Guayaquil)

No. Días: 2 Día

No. Pax: 40 - 45

Hora de salida: Depende del lugar de partida

Ruta gastronómica “Ruta del sabor manabita, mar y tierra”

Día 1

05:00 Salida desde Guayaquil

07:00 – 08:00 Desayuno en el cantón Paján (Corviches de Cascol)

08:00 – 08:45 Traslado y visita al Arco de las golondrinas de San Francisco de Paján (Museo)

08:45 – 11:30 Traslado y visita a las cascadas del cantón Paján (cascada de San Andrés o cascada de Procel)

11:30 – 12:15 Traslado al cantón Jipijapa

12:30 – 13:30 Almuerzo en Jipijapa (Ceviche de pescado con maní)

13:30 – 14:15 Traslado y visita al Museo municipal de Jipijapa

14:15 – 15:00 Traslado a Puerto Cayo

15:00 - 18:00 Visita a Puerto Cayo (actividades libres en la playa)

18:00 Traslado y Check in Hotel en Puerto Cayo

19:30 – 20:30 Cena en restaurante del Malecón de Puerto Cayo (Plato a base de pescados)

20:30 Actividades libres en Puerto Cayo

Día 2

08:00 Salida del hotel

08:30 – 14:30 Traslado a la Isla de la Plata, observación de ballenas jorobadas, senderismo y avistamiento de aves en la isla, actividades acuáticas: Snorkeling - buceo superficial (Box Lunch en la isla)

14:30 – 15:30 Almuerzo en Puerto López (Pescado / camarón al ajillo, ceviche de camarón / calamar)

15:30 – 17:30 Traslado y visita a la Comuna de Agua Blanca (museo, senderismo, laguna azufrada)

18:00 Retorno a Guayaquil

Opción 3 (Desde Quito)

No. Días: 2 Día

No. Pax: 40 - 45

Hora de salida: Depende del lugar de partida

Ruta gastronómica “Ruta del sabor manabita, mar y tierra”

Día 1

00:00 Salida desde Quito

07:00 – 08:00 Desayuno en Sancán (Tortillas de maíz)

08:00 – 09:00 Traslado y visita al Museo municipal de Jipijapa

09:00 – 09:45 Traslado a Puerto Cayo

09:45 – 12:00 Visita a Puerto Cayo (actividades libres en la playa)

12:00 – 13:00 Almuerzo en Puerto Cayo (Platos a base de pescados o mariscos)

13:00 – 15:00 Traslado y visita a playa Los Frailes

15:30 – 17:30 Traslado y visita a la Comuna de Agua Blanca (museo, senderismo, laguna azufrada)

17:30 – 18:00 Traslado a Puerto López

18:00 Check in Hotel en Puerto López

19:30 – 20:30 Cena en restaurante del Malecón de Puerto López (Plato a base de pescados)

20:30 Actividades libres en Puerto López

Día 2

08:00 Salida del hotel

08:30 – 14:30 Traslado a la Isla de la Plata, observación de ballenas jorobadas, senderismo y avistamiento de aves en la isla, actividades acuáticas: Snorkeling - buceo superficial (Box Lunch en la isla)

14:30 – 15:30 Almuerzo en Puerto López (Pescado / camarón al ajillo, ceviche de camarón / calamar)

15:30 – 17:15 Traslado a Cascol, Paján

17:15 – 18:00 Visita en Cascol al Mirador de la Cripta de Narcisa de Jesús

18:00 – 18:30 Degustación de los corviches y empanadas de plátano de Cascol

18:30 Retorno a la ciudad de Quito

4.1.6. Precio

Los precios se establecen en el monto máximo que está dispuesto a pagar por cada servicio.

Tabla 42

Precio de paquete turístico. Opción 1

PRECIO DE PAQUETE TURÍSTICO	
Ruta del sabor manabita, mar y tierra	
Full Day	**N° de pax 40 - 45**
Servicio	**Precio**
Transporte terrestre	$ 15
Desayuno	$ 5
Almuerzo	$ 5
Visita a los destinos turísticos	$ 30
Total	$ 55

Fuente: Elaborado por autores, 2021

Tabla 43

Precio de paquete turístico. Opción 2

PRECIO DE PAQUETE TURÍSTICO	
Ruta del sabor manabita, mar y tierra	
N° de días: 2	**N° de pax 40 - 45**
Servicio	**Precio**
Transporte terrestre	$ 30
Desayuno	$ 10
Almuerzo	$ 10
Merienda	$ 10
Hospedaje	$ 15
Visita a los destinos turísticos	$ 60

Total	$ 135

Fuente: Elaborado por autores, 2021

Tabla 44

Precio de paquete turístico. Opción 3

PRECIO DE PAQUETE TURÍSTICO	
Ruta del sabor manabita, mar y tierra	
N° de días: 2	**N° de pax 40 – 45**
Servicio	**Precio**
Transporte terrestre	$ 60
Desayuno	$ 10
Almuerzo	$ 10
Merienda	$ 10
Hospedaje	$ 15
Visita a los destinos turísticos	$ 60
Total	$ 165

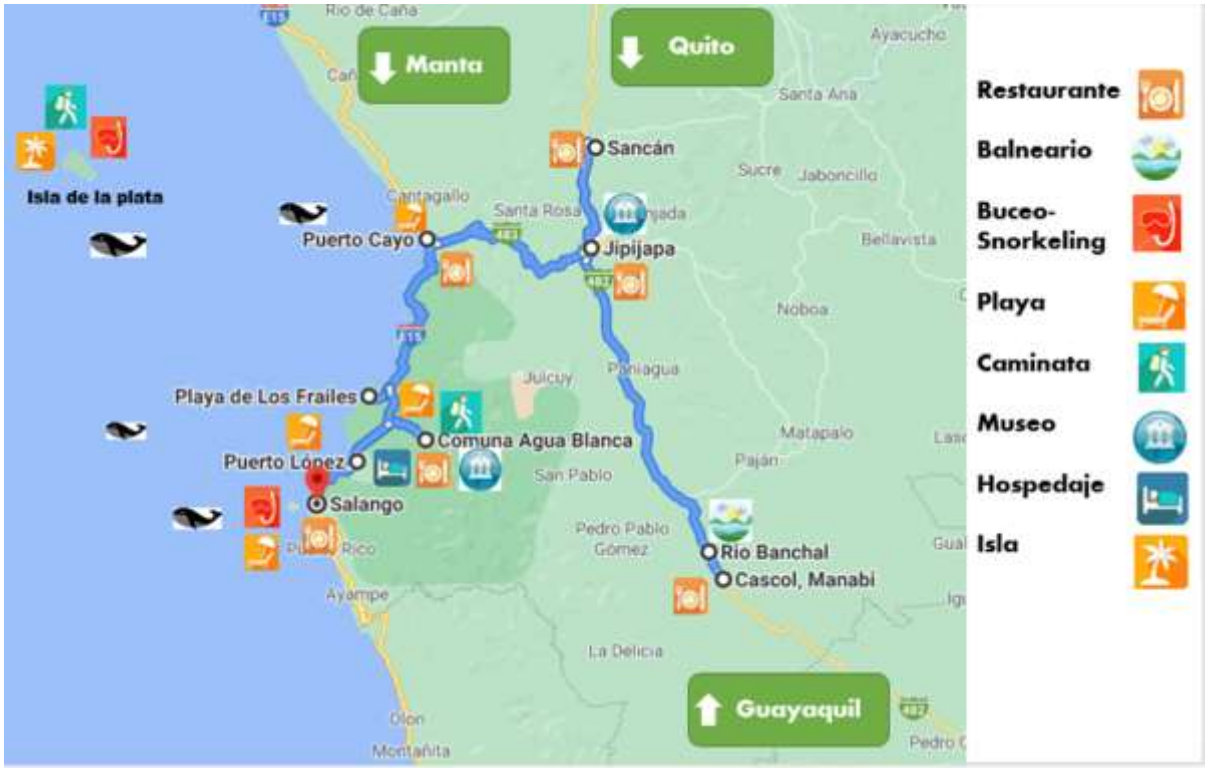
Fuente: Elaborado por autores, 2021

4.1.7. Plaza

La ruta gastronómica se encuentra ubicada en la provincia de Manabí, la cual fue nombrada “Ruta del sabor manabita, mar y tierra”, está conformada por los cantones Paján, Jipijapa y Puerto López. Siendo Paján el primer cantón de Manabí entrando por Guayaquil el cual cuenta con una gastronomía variada, siguiendo el cantón Jipijapa el cual puede visitar Puerto Cayo y es ahí donde ya se puede disfrutar la gastronomía de mar al igual que en el cantón Puerto López, siendo estas la gastronomía más representativa de la provincia de Manabí.

Gráfico 22

Mapa ruta gastronómica



Fuente: Elaborado por autores, 2021

4.1.8. Difusión de la ruta

Se plantea difundir la presente ruta gastronómica "Ruta del sabor manabita, mar y tierra" por todos los canales oficiales, páginas web, y guías turísticas de las instituciones públicas del país como el Ministerio de Turismo, Direcciones de Turismo de los GADS Municipales y Prefectura de la Provincia de Manabí, también se trabajará haciendo convenios con empresas de turismo privadas para lograr mayor difusión y publicidad de los sitios y restaurantes incluidos, logrando llegar a la mayor cantidad de posibles visitantes tanto nacionales, como extranjeros. Así mismo se implementarán campañas de difusión en redes sociales como Instagram, Facebook, Twitter, Telegram y Tik Tok que es una de las aplicaciones con más auge en la actualidad, también se plantea difundir por los medios tradicionales como la televisión, prensa escrita, radio y vallas publicitaria de las carreteras del país.

4.1.9. Elaboración de un folleto

Para la propuesta que se ofrecerá al turista se trabajó en la elaboración de un folleto, el cual se realizó con colores vivos que sean atrayentes para el visitante y la población así mismo se colocaran los datos más importantes de cada sector, tanto las maravillas turísticas como la gastronomía de cada cantón que ofrece la “Ruta del sabor manabita, mar y tierra”

Gráfico 23

Ilustración Tríptico anverso

Fuente: Elaborado por autores, 2021

Gráfico 24

Ilustración Tríptico reverso

Fuente: Elaborado por autores, 2021

Gráfico 25

Ilustración Díptico anverso

Fuente: Elaborado por autores, 2021

Gráfico 26

Ilustración Díptico reverso

Fuente: Elaborado por autores, 2021

Conclusiones

Luego del análisis realizado a los cantones Paján, Jipijapa y Puerto López se logró determinar que a partir de sus variados y exquisitos platos típicos, estos cantones cuentan con una extensa oferta gastronómica, además de sus múltiples atractivos turísticos, son elementos indispensables para ser incluidos en una ruta gastronómica que permitirá atraer más visitantes a este sector, logrando posicionar en los siguientes años a esta zona como un destino turístico innovador.

Según los resultados obtenidos tanto en encuestas y entrevistas realizadas se concluye que los 3 cantones incluidos en la presente ruta gastronómica cuentan con una variada oferta gastronómica basada en sus exquisitos platos. Sus habitantes y turistas del sector consideran que las principales motivaciones para visitar Manabí son sus playas y disfrutar de su renombrada y deliciosa gastronomía, de allí que estos resultados demuestran un alto interés en recorrer esta ruta, además de la aceptación absoluta por parte de la población a la implementación de la misma, ya que es un aporte positivo que permitirá potenciar turísticamente a la zona y generar ingresos.

El diseño de esta nueva ruta gastronómica es viable ya que se demuestra que tienen como base la gastronomía propia de estos cantones del sur de Manabí. En consecuencia se establece que viajar a estos puntos a disfrutar de sus deliciosos platos típicos sea la principal motivación para llegar hasta este sector, además de sus paisajes naturales, accesibilidad en buen estado, planta turística existente, todo esto acompañado de un excelente servicio y atención al cliente sean los factores fundamentales para construir un verdadero producto turístico, que aportará a dinamizar la economía local y por ende generar plazas de trabajo y bienestar a la población.

Recomendaciones

Los cantones de Paján, Jipijapa y Puerto López cuentan con múltiples atractivos turísticos y una gran oferta gastronómica la cual se recomienda que trabajen más en la difusión de los platos típicos y tradicionales, ya que no todos son reconocidos en las páginas web oficiales de los Municipios, Prefectura, Ministerio de Turismo, agencias turísticas y solo se logran encontrar cuando se realiza la visita in situ. Estos platos pueden ser incluidos en la ruta gastronómica.

Se recomienda realizar las gestiones que permitan potencializar el turismo mediante la gastronomía local y recursos turísticos para la inclusión de la ruta gastronómica de los cantones Paján, Jipijapa y Puerto López. De acuerdo a lo anterior se desprende la necesidad de implementar la seguridad alimentaria en todos los establecimientos de alimentos y bebidas mediante capacitaciones de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), estandarización de recetas, control de costos, montaje de platos, servicio al cliente por lo tanto, se recomienda a las autoridades locales y provinciales así como a la empresa privada que ofrezcan capacitaciones en estos segmentos y revisar constantemente su aplicación; que permita mejorar la calidad para satisfacer las exigencias de los comensales.

Una vez diseñada esta ruta gastronómica, es importante llegar a implementarla en los cantones Paján, Jipijapa y Puerto López trabajando conjuntamente con los diversos actores de la sociedad y las instituciones públicas, ya que durante las entrevistas el requerimiento generalizado fue que esta propuesta no quede solo por escrito, sino que se lleve a la práctica para así lograr mejorar la economía del sector; para la incursión en el segmento de turismo gastronómico que va en auge en el Ecuador y es necesario seguir el camino de destinos gastronómicos mundiales que viven de recursos turísticos vinculados, con la gastronomía y cultura local.

Bibliografía

Albert, I. (2004). *Gestión de viajes, servicios y productos turísticos.* Madrid: Editorial Universitaria Ramón Areces. Obtenido de https://books.google.com.ec/books?id=_G7JDAAAQBAJ&pg=PA285&dq=itinerario+turistico&hl=es-419&sa=X&ved=2ahUKEwjf6pGAqJnvAhWE1VkKHRWCDyQQ6AEwAXoECAgQAg#v=onepage&q&f=false

Álvarez et al. (2020). Análisis de las Buenas Prácticas de Manufactura de los restaurantes del Mercado de Comidas Típicas, del cantón Archidona, provincia de Napo. *Conciencia Digital, 3*(2), Digital. doi:https://doi.org/10.33262/concienciadigital.v3i2.1

Asamblea Nacional. (2014). *Ley de Turismo.* Quito: Registro Oficial Suplemento 733 del 2002 modificado 2014. Obtenido de https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2016/02/LEY-DE-TURISMO.pdf

Asamblea Nacional. (2017). *Código Orgánico del Ambiente.* Quito: Registro Oficial Suplemento 983. Obtenido de https://www.ambiente.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2018/01/CODIGO_ORGANICO_AMBIENTE.pdf

Ascanio, A. (2009). Rutas gastronómicas chilenas : una aproximación al tema. *PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural, 7*(2), 321-325. Obtenido de https://www.redalyc.org/pdf/881/88111635013.pdf

Campos et al. (2020). Recursos naturales y culturales como factor de desarrollo local turístico de la provincia de Manabí. *Polo de conocimiento, 5*(7), 487-519. doi:10.23857/pc.v5i7.1532

Castillo et al. (2014). La Investigación Cualitativa. *Revista Cubana de Cardiología, 20*(4), Digital. Obtenido de http://www.revcardiologia.sld.cu/index.php/revcardiologia/article/view/551/693

Consejo Nacional de Competencias. (2016). *Normativa para facultades a Gobiernos Autonomos.* Quito: Registro Oficial Suplemento 718 de 23-mar.-2016. Obtenido de https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2016/04/Reg%C3%BAlense-las-facultades-y-atribuciones-de-los-GADs-Municipales-Metropolitanos-Provinciales-y-Parroquiales-Rurales-respecto-al-desarrollo-de-actividades-tur%C3%ADsticas.pdf

Duis, U. (2018). Apuntes para la construcción del turismo cultural a partir del análisis de la oferta cultural-patrimonial y su demanda por el sector turístico del Quindío. *Revista Turismo y Sociedad*, Digital. Obtenido de https://revistas.uexternado.edu.co/index.php/tursoc/article/view/5348

EcuRED. (2016). *Manabí.* Jama: GAD del Cantón Jama. Obtenido de https://goecuador.net/provincia/manabi-ecuador

El Comercio. (24 de Abril de 2011). El maní es apetecido por su sabor. *El Comercio*, pág. Epub. Obtenido de https://www.elcomercio.com/actualidad/negocios/mani-apetecido-sabor.html

El Comercio. (13 de Noviembre de 2018). El cebiche con maní es una marca del cantón Jipijapa. *El Comercio.* Obtenido de El cebiche con maní es una marca del cantón

Jipijapa: https://www.elcomercio.com/tendencias/cebiche-mani-marca-canton-jipijapa.html

El Diario. (24 de Junio de 2016). Manabí y sus 192 años de provincialización. *El Diario*, pág. Digital. Obtenido de https://www.eldiario.ec/noticias-manabi-ecuador/396256-manabi-y-sus-192-anos-de-provincializacion/

El Telegráfo. (22 de Junio de 2019). Las ballenas jorobadas atraen a 40 mil turistas a Puerto López. *El Telegráfo*, pág. Epub. Obtenido de https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/regional-manabi/1/ballenas-jorobadas-puerto-lopez

Escobedo, M. (2014). *Estudio de factibilidad para la creación de un restaurante de cocina costeña ecuatoriana en el cantón santa lucía de la provincia del Guayas.* Guayaquil: UG. Obtenido de http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/17375/1/TESIS%20Gs.%20147%20-%20Est.%20fact%20creaci%C3%B3n%20de%20un%20restaurante%20de%20cocina%20coste%C3%B1a%20ecuatoriana.pdf

GAD Municipal Puerto López. (2020). *GAD Municipal Puerto López.* Puerto López: GAD Municipal Puerto López. Obtenido de http://www.puertolopez.gob.ec/

GAD_Jipijapa. (24 de septiembre de 2019). *Alcaldía Jipijapa.* Jipijapa: GAD. Obtenido de https://jipijapa.gob.ec/index.php/municipio/gadjipijapa/nuestro-canton

García et al. (2016). Conocimientos tácitos, transversalidad turística y desarrollo local. El ejemplo de una ciudad desolada y en proceso de reconversión: Lorca (Región de Murcia, España). *Pasos: Revista de Turismo y Patrimonio Cultural, 4*(5), 1093-1107. Obtenido de https://www.redalyc.org/pdf/881/88147717003.pdf

GeoEcuador. (2020). *Paján: Manabí-Ecuador.* Portoviejo: GeoEcuador. Obtenido de https://goecuador.net/provincia/manabi-ecuador

Gobierno de Manabí. (2019). *Gobierno de Manabí.* Portoviejo: GM. Obtenido de Gobierno de Manabí Cantón Puerto Lopéz: https://www.manabi.gob.ec/

Gómez, S. (2012). *Metodología de la investigación.* México: Red tercer milenio S.C. Obtenido de https://docplayer.es/15472163-Metodologia-de-la-investigacion.html

Hérnandez et al. (2018). *Metodología de la Investigación, la ruta cuantitativa, cualitativa y mixta.* México: McGraw-Hill. Obtenido de https://dokumen.pub/metodologia-de-la-investigacion-las-rutas-cuantitativa-cuali-spanish-edition-1nbsped-1456260960-9781456260965.html

INEC. (2010). *Resultados del Censo 2010 - Fascículo Provincia de Manabí.* Quito: INEC. Obtenido de https://www.ecuadorencifras.gob.ec/wp-content/descargas/Manu-lateral/Resultados-provinciales/manabi.pdf

Intriago. (2016). Acerca de Manabí. *Revista Manabí: Gente, Actos y Entornos*, Epub. Obtenido de https://revistademanabi.com/acerca-de-manabi/

Lalangui et al. (2017). Turismo sostenible, un aporte a la responsabilidad social empresarial: Sus inicios, características y desarrollo. (1, Trad.) *Universidad y Sociedad*, 148-153. Obtenido de https://rus.ucf.edu.cu/index.php/rus/article/view/498

López et al. (2015). *Metodología de la investigación social cuantitativa.* Barcelona: UAB. Obtenido de https://ddd.uab.cat/pub/caplli/2016/163567/metinvsoccua_a2016_cap2-3.pdf

López et al. (2017). Caracterización de las principales tendencias de la gastronomía mexicana en el marco de. *Teoría y Praxis*(21), 91-113. Obtenido de https://www.redalyc.org/pdf/4561/456150029006.pdf

Marali. (2009). *Paján.* Paján: Digital. Obtenido de https://pajan-marali.blogspot.com/2009

Martínez, I. (2018). *Programación del trabajo de campo de la investigación. Certificados de profesionalidad. Asistencia a la investigación de mercados.* Madrid: Editorial Elearning.

Ministerio de Turismo. (2016). *Innovación de Producto, Mercadeo Estratégico y Promoción Turística del Destino Ecuador 2017-2021.* Quito: Ministerio de Turismo.

Ministerio de Turismo. (2019). *Plan Nacional de Turismo 2030, herramienta que marca un hito en la historia turística del Ecuador.* Guayaquil: Ministerio de Turismo. Obtenido de https://www.turismo.gob.ec/plan-de-turismo-2030-herramienta-que-marca-un-hito-en-la-historia-turistica-del-ecuador/

Montecinos, A. (2016). *Turismo gastronómico sostenible: planificación de servicios, restaurantes, productos y destinos.* México: CEGAHO. Obtenido de https://books.google.com.ec/books?id=B0IGywEACAAJ&dq=Turismo+gastronomico+sostenible+antonio+montesinos&hl=es-419&sa=X&ved=2ahUKEwiR3r7Pg6buAhUEx1kKHcUfDtEQ6AEwAHoECAIQAQ

Oliveira, S. (2007). La importancia de la gastronomía en el turismo: Un ejemplo de Mealhada - Portugal. *Estudios y Perspectivas en Turismo, 16*(3), 261-280. Obtenido de https://www.redalyc.org/pdf/1807/180713893001.pdf

Ponce et al. (2018). Bases metodológicas para potenciar la comercialización del plátano en la provincia de Manabí. *Revista Caribeña de Ciencias Sociales*.

Prieto, B. (2017). El uso de los métodos deductivo e inductivo para aumentar la e□ciencia del procesamiento de adquisición de evidencias digitales. *Cuadernos de Contabilidad,, 18*(46), Digital. doi:https://doi.org/10.11144/Javeriana.cc18-46.umdi

Regalado, L. (2019). *Manabí y su comida milenaria* (Vol. 2). Manta, Ecuador: Departamento de Edición y Publicación Universitaria (DEPU) ULEAM. Obtenido de http://www.munayi.uleam.edu.ec/wp-content/uploads/2019/01/Manab%C3%AD-y-su-Comida-Milenaria.pdf

Salgado et al. (2007). Importancia de las buenas prácticas de manufactura en cafeterías y restaurantes. *Vector, 2*, 33-40. Obtenido de http://vector.ucaldas.edu.co/downloads/Vector2_4.pdf

Secretaria Técnica Planifica Ecuador. (2019). *Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial (PDOT).* Quito: Secretaria Técnica Planifica Ecuador. Obtenido de https://www.planificacion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2019/08/Folletos-autoridades-provinciales.pdf

SNI. (2015). *El Plan de Desarrollo y de Ordenamiento de Puerto López.* Sistema Nacional de Información. Puerto López: Sistema Nacional de Infromación. Obtenido de Plan de Desarrollo y Reordenamiento Territorial: http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PORTAL_SNI/data_sigad_plus/sigadplusdocumentofinal/1360003300001_PDYOT_PUERTO_LOPEZ_2014_2019_14-04-2015_20-35-13.pdf

Vélez et al. (2018). Estudio de la Eficiencia de los sistemas fotovoltaicos y su impacto socio económico en la zona rural del Cantón Chone, Manabí, Ecuador. *Revista RIAMAT,*

3(1), 23-29. Obtenido de https://revistas.utm.edu.ec/index.php/Riemat/article/download/1420/1500/

Ventura, D. (16 de 8 de 2020). Cómo el maní pasó de ser ofrenda para los dioses a comida de pobres. *BBC*, pág. Digital. Obtenido de https://www.bbc.com/mundo/noticias-53654004

Waterreus et al. (2015). *Descubriendo el Geoturismo en Manabí: Distrito Jama - Pedernales VIII Jornadas Académicas de Turismo y Patrimonio, Compartiendo lo nuestro con el mundo. Memorias Contribuciones Científicas; Calceta-Manabí.* Calceta: ESPOL. Obtenido de https://www.researchgate.net/profile/Stuart-Hamilton-4/publication/303752286_The_Impacts_of_Sedimentation_in_the_Rio_Chone_Estuary/links/5750954108ae1f765f93ea90/The-Impacts-of-Sedimentation-in-the-Rio-Chone-Estuary.pdf

Apéndices

Apéndice A . Seco de gallina criolla en Cascol, Paján

Apéndice B. Caldo de gallina criolla en Cascol, Paján

Apéndice C Corviche de la gasolinera de Cascol, Paján

Apéndice D Empanadas de plátano en Cascol, Paján

Apéndice E Ceviche con maní en Jipijapa

Apéndice F Tonga Manabita

Apéndice G Tortillas de maíz en Sancán, Jipijapa

Apéndice H Filete de pescado frito con patacones en Puerto Cayo, Jipijapa

Apéndice I Pescado al ajillo en Puerto Cayo, Jipijapa

Apéndice J Camarones apanados en Puerto López

Apéndice K Arroz marinero en Puerto López

Apéndice L Pescado frito entero en Puerto López

Apéndice M Entrevista con el Dr. Eduardo Nieto Acuña (Director de Desarrollo, económico, Productivo, Ambiental y Turismo del GADM de Paján),

Apéndice N Entrevista con el Dr. Eduardo Nieto Acuña

Apéndice O Entrevista con el Ing. Mauricio Cantos Sánchez (Asistente de la Dirección de Turismo, Patrimonio, Cultura y Deporte del GADM de Jipijapa),

Apéndice P Entrevista con el Ing. Ángel Pincay (Analista de la Dirección de Turismo del GADM de Puerto López)

Apéndice Q Entrevista con el Sr. Luis Gutiérrez Choez de Cevichería Pepe 3, Jipijapa

Apéndice R Entrevista con el Sr. Héctor González en Sancán, Jipijapa

Apéndice S Entrevista con la Srta. Bonnie Plúa Administradora del Hostal Oasis Marino en Puerto López

Apéndice T Entrevista con el Sr. Luis Choez González. Vicepresidente de la Cooperativa transporte urbano Villa de Oro de Jipijapa

Apéndice U Entrevista con la Sra. Gisella Bustamante Ávila, cocinera principal del Restaurante Parador Turístico "Roxanita" en Cascol, Paján

Apéndice V Entrevista con el Sr. Armindo Álvarez en Salango, Puerto López

Apéndice W Letras corpóreas del cantón Paján

Apéndice X Realizando encuestas en el Parque Central de Paján, Monumento al Papagayo

Apéndice Y Encuestando en el Parque Central de Paján

Apéndice Z Visita a los Corviches de Cascol, Paján

Apéndice AA Parque Central de Jipijapa

Apéndice BB Degustación de ceviche con maní, en Jipijapa

Apéndice CC Terminal Terrestre del cantón Jipijapa

Apéndice DD Realización de encuestas a comensales en Sancán, Jipijapa

Apéndice EE Visita Puerto Cayo, Jipijapa

Apéndice FF Encuestas en las cabañas de Puerto Cayo, Jipijapa

Apéndice GG Encuestas en Puerto Cayo, Jipijapa

Apéndice HH Playa de Puerto López

Apéndice II Encuestas en la playa de Puerto López

Apéndice JJ Encuestas en cabañas de Puerto López

Apéndice KK Visita a Carmita Restaurant en Puerto López

Apéndice LL Horno de barro donde anteriormente se cocinaban las tortillas de Sancán, Jipijapa

Apéndice MM Formato de encuestas

Universidad de Guayaquil
Facultad de Ingeniería Química
Licenciatura en Gastronomía
Encuesta

El objetivo de esta encuesta es suministrar información competente para desarrollar el presente trabajo para obtener la titulación, cuya propuesta es la creación de una ruta gastronómica conformada por los cantones Paján, Jipijapa y Puerto López para promover el turismo gastronómico local

Sexo: Femenino Masculino

Rango de edad:

18 – 25 ☐ 26 – 35 ☐ 36 – 45 ☐
46 – 55 ☐ 56 en adelante ☐

Actividad económica:

Empleado público ☐ Estudiante ☐ Comerciante informal ☐
Empleado privado ☐ Empresario ☐ Ama de casa ☐

Nivel educativo:

Primaria ☐ Tercer nivel ☐
Secundar ☐ Cuarto nive ☐

1) ¿Cree usted que la provincia de Manabí posee potencial turístico?

SI ☐ NO ☐

2) ¿Cree usted que existe el turismo gastronómico en los cantones Pajan, Jipijapa y Puerto López?

SI ☐ NO ☐

3) ¿Cree usted que la gastronomía de la provincia de Manabí contribuye al desarrollo turístico?

SI ☐ NO ☐

4) ¿En qué cantones de la provincia de Manabí cree usted que se puede fomentar el desarrollo de la gastronomía?

Paján ☐ Jipijapa ☐ Puerto López ☐
Otros cantones ☐

5) ¿Cómo califica usted la infraestructura turística de la provincia de Manabí?

Muy Bueno ☐ Regular ☐
Bueno ☐ Malo ☐

6) ¿De acuerdo a su criterio cuales son los principales recursos turísticos de la provincia de Manabí?

Gastronomía ☐ Playas ☐ Reservas Naturales ☐
Arqueología ☐ Recursos culturales ☐ Deportes y actividades de aventura ☐

7) ¿Cómo considera usted que se encuentra el estado de las carreteras de la provincia de Manabí?

Excelente ☐ Regular ☐

Muy Buena ☐ Mala ☐
Buena ☐

8) ¿Cree usted que la provincia de Manabí cuenta con una transportación adecuada para el traslado de los turistas hacia los diferentes cantones?

SI ☐ NO ☐

9) ¿Cómo califica el servicio de alojamiento en la Provincia de Manabí?

Excelente ☐ Regular ☐
Muy Buena ☐ Mala ☐
Buena ☐

10) ¿Conoce usted que los ingredientes principales de la gastronomía manabita son el maní, plátano y la yuca?

SI ☐ NO ☐

11) ¿Cuál de los siguientes platos típicos – tradicionales de la gastronomía manabita ha consumido usted?

Ceviche de Jipijapa ☐ Bollo de chancho ☐ Caldo de gallina ☐
Seco de gallina ☐ Greñoso ☐ Ceviche de camarón ☐
Arroz marinero ☐ Biche ☐ Corviche ☐
Tortillas de maíz ☐

12) ¿Cree usted que se siguen utilizando técnicas de cocción ancestrales en los platos típicos – tradicionales de la provincia de Manabí?

SI ☐ NO ☐

¿Cuál de las siguientes técnicas de cocción ancestrales conoce usted?

Horno de barro ☐ Olla de barro ☐ Envueltos en hojas de plátano ☐

13) ¿Conoce usted la existencia de alguna ruta gastronómica en la provincia de Manabí?

SI ☐ NO ☐

14) ¿Cree usted que la creación de una ruta gastronómica permitirá potenciar turísticamente a la provincia de Manabí?

SI ☐ NO ☐

15) De implementarse la ruta gastronómica de los cantones Paján; Jipijapa, Puerto López ¿Estaría usted interesado en recorrerla?

SI ☐ NO ☐

16) ¿Piensa usted que la creación de una ruta gastronómica permitirá dinamizar la economía local y generar empleo?

SI ☐ NO ☐

Elaborado por: los Autores

Apéndice NN Formato de entrevistas para autoridades

Entrevistas

Objetivo:

El objetivo de estas entrevistas es recopilar información precisa y veraz proveniente diferentes actores de la sociedad, que servirá para desarrollar el presente trabajo de titulación, que propone la creación de una ruta gastronómica conformada por los cantones Paján, Jipijapa y Puerto López.

Cuestionario para Autoridades

1. ¿Cuáles son los recursos turísticos que destacan en este cantón? (Paján - Jipijapa - Puerto López)
2. ¿Cuáles son los meses de mayor afluencia de turistas en la provincia de Manabí?
3. ¿En qué estado se encuentran las vías de acceso de los cantones Paján, Jipijapa y Puerto López?
4. ¿Cuáles son los medios de trasporte con los que cuentan los cantones Paján, Jipijapa y Puerto López? ¿Cuál alternativa de transporte recomienda usted para que el viaje sea seguro?
5. ¿Cómo califica usted el servicio de transportación en el cantón? (Paján - Jipijapa - Puerto López)
6. ¿Cuáles son los principales platos típicos del cantón? (Paján - Jipijapa - Puerto López)
7. ¿Que requieren los cantones Paján, Jipijapa y Puerto López para desarrollar su gastronomía y que esto se convierta en un impulso económico para el sector?
8. ¿Existe algún proyecto u ordenanza en que estén trabajando actualmente los gobiernos seccionales para mejorar el desarrollo turístico, gastronómico de los cantones Paján, Jipijapa y Puerto López?
9. ¿Actualmente existe algún festival gastronómico que represente al cantón?
10. ¿En qué medida afectó la pandemia mundial Covid19 al sector turístico y de alimentos y bebidas del cantón? (Paján - Jipijapa - Puerto López)
11. ¿Considera usted que la implementación de una ruta gastronómica que atraviese los cantones Paján, Jipijapa, Puerto López permita desarrollar el turismo gastronómico, generar ingresos, empleo, y bienestar a la población?

Elaborado por: los Autores

Apéndice OO Formato de entrevistas para propietarios de restaurantes

Entrevistas

Objetivo:

El objetivo de estas entrevistas es recopilar información precisa y veraz proveniente diferentes actores de la sociedad, que servirá para desarrollar el presente trabajo de titulación, que propone la creación de una ruta gastronómica conformada por los cantones Paján, Jipijapa y Puerto López.

Cuestionario para propietarios de restaurantes

1. ¿Cuáles son los principales platos típicos de la gastronomía de este cantón?
2. ¿Cuáles son los ingredientes más sobresalientes de la gastronomía local?
3. ¿Que requieren los cantones Paján, Jipijapa y Puerto López para desarrollar su gastronomía y que esto se convierta en un impulso económico para el sector?
4. ¿Conoce usted algún proyecto u ordenanza que estén impulsando los gobiernos seccionales para mejorar el desarrollo turístico gastronómico de los cantones Paján, Jipijapa y Puerto López?
5. En caso de no existir ningún proyecto para el desarrollo del turismo gastronómico del sector. ¿Cómo pronostica el desarrollo de este segmento de la provincia de Manabí en 5 años?
6. ¿Existe algún festival donde se promueva y difunda la gastronomía típica- tradicional del cantón? (Paján - Jipijapa - Puerto López)
7. ¿En qué medida cree usted afecto la pandemia mundial covid19 al sector de alimentos y bebidas del cantón? (Paján - Jipijapa - Puerto López)
8. ¿Usted está implementando todas las medidas de bioseguridad recomendadas por las autoridades del COE Nacional? ¿Cuáles?
9. ¿Considera usted que la implementación de una ruta gastronómica que atraviese los cantones Paján, Jipijapa, Puerto López permite desarrollar el turismo gastronómico, generar ingresos, empleo, y bienestar a la población?

Elaborado por: los Autores

Apéndice PP Formato de Entrevistas para Chefs

Entrevistas

Objetivo:

El objetivo de estas entrevistas es recopilar información precisa y veraz proveniente diferentes actores de la sociedad, que servirá para desarrollar el presente trabajo de titulación, que propone la creación de una ruta gastronómica conformada por los cantones Paján, Jipijapa y Puerto López.

Cuestionario para Chefs

1. ¿Cuáles son los principales platos típicos de la gastronomía manabita?
2. ¿Cuáles son los ingredientes más sobresalientes de la gastronomía local?
3. Indíquenos la importancia de la calidad y frescura de los productos para elaborar un plato.
4. ¿Implementa usted en sus preparaciones alguna técnica ancestral originaria del sector?
5. ¿Que requieren los cantones Paján, Jipijapa y Puerto López para desarrollar su gastronomía y que esto se convierta en un impulso económico para el sector?
6. ¿Conoce usted algún proyecto u ordenanza que estén impulsando los gobiernos seccionales para mejorar el desarrollo turístico gastronómico de los cantones Paján, Jipijapa y Puerto López?
7. En caso de no existir ningún proyecto para el desarrollo del turismo gastronómico del sector. ¿Cómo pronostica el desarrollo de este segmento de la provincia de Manabí en 5 años?
8. ¿Existe algún festival donde se promueva y difunda la gastronomía típica- tradicional del cantón? (Paján - Jipijapa - Puerto López)
9. ¿En qué medida cree usted afecto la pandemia mundial covid19 al sector de alimentos y bebidas del cantón? (Paján - Jipijapa - Puerto López)
10. ¿Considera usted que la implementación de una ruta gastronómica que atraviese los cantones Paján, Jipijapa, Puerto López permita desarrollar el turismo gastronómico, generar ingresos, empleo, y bienestar a la población?

Elaborado por: los Autores

Apéndice QQ Formato de entrevistas para propietarios de hoteles

Entrevistas

Objetivo:

El objetivo de estas entrevistas es recopilar información precisa y veraz proveniente diferentes actores de la sociedad, que servirá para desarrollar el presente trabajo de titulación, que propone la creación de una ruta gastronómica conformada por los cantones Paján, Jipijapa y Puerto López.

Cuestionario para propietarios de hoteles

1. ¿Cuáles son los destinos turísticos más destacados en los cantones Paján, Jipijapa y Puerto López?
2. ¿Cuál es la procedencia de los turistas que visitan estos cantones?
3. ¿Cuáles son los meses de mayor afluencia de turistas en la provincia de Manabí?
4. ¿Considera que el cantón (Paján - Jipijapa - Puerto López) cuenta con recursos turístico y gastronomía que permitan desarrollar el turismo gastronómico?
5. ¿Cuáles son los medios de trasporte con los que cuentan los cantones Paján, Jipijapa y Puerto López? ¿Cuál alternativa de transportes recomienda usted para que el viaje sea seguro?
6. ¿Cuáles son los principales platos típicos de la gastronomía manabita?
7. ¿Conoce usted algún proyecto u ordenanza que estén impulsando los gobiernos seccionales para mejorar el desarrollo turístico gastronómico de los cantones Paján, Jipijapa y Puerto López?
8. ¿Existe algún festival donde se promueva y difunda la gastronomía típica- tradicional del cantón? (Paján - Jipijapa - Puerto López)
9. ¿En qué medida cree usted que afectó la pandemia mundial covid19 al sector turístico y hotelero al cantón? (Paján - Jipijapa - Puerto López)
10. ¿Considera usted que la implementación de una ruta gastronómica que atraviese los cantones Paján, Jipijapa, Puerto López permita desarrollar el turismo gastronómico, generar ingresos, empleo, y bienestar a la población?

Apéndice RR Cuestionario para Entrevistas a Historiadores

Entrevistas

Objetivo:

El objetivo de estas entrevistas es recopilar información precisa y veraz proveniente diferentes actores de la sociedad, que servirá para desarrollar el presente trabajo de titulación, que propone la creación de una ruta gastronómica conformada por los cantones Paján, Jipijapa y Puerto López.

Cuestionario para Historiadores

1. ¿Cuáles son los platos típicos más representativos del cantón?
2. ¿Cree usted que siguen existiendo platos ancestrales en estos cantones? (Paján - Jipijapa - Puerto López) ¿Cuáles son?
3. ¿Qué clase de herramientas y utensilios ancestrales para la elaboración y cocción de alimentos se siguen utilizando?
4. ¿Cuáles son las costumbres y tradiciones más representativas del cantón? (Paján - Jipijapa - Puerto López)
5. ¿Cuáles son los ingredientes principales en la gastronomía del cantón? (Paján - Jipijapa - Puerto López)
6. ¿Existe algún plato que se prepara y se consuma en alguna festividad específica?
7. ¿Cree usted que se han perdido costumbres y tradiciones culinarias de la provincia de Manabí? ¿Por qué?
8. ¿Cuál es la repercusión de la venta de comida rápida dentro de la oferta gastronómica local en relación a la venta de platos típicos?
9. ¿Que requieren los cantones Paján, Jipijapa y Puerto López para desarrollar su gastronomía y que esto se convierta en un impulso económico para el sector?
10. ¿Considera usted que la implementación de una ruta gastronómica que atraviese los cantones Paján, Jipijapa, Puerto López permita desarrollar el turismo gastronómico, generar ingresos, empleo, y bienestar a la población?

Elaborado por: los Autores

Apéndice SS Cuestionario para Entrevistas a Transportistas

Entrevistas

Objetivo:

El objetivo de estas entrevistas es recopilar información precisa y veraz proveniente diferentes actores de la sociedad, que servirá para desarrollar el presente trabajo de titulación, que propone la creación de una ruta gastronómica conformada por los cantones Paján, Jipijapa y Puerto López.

Cuestionario para transportistas

1. ¿En qué estado se encuentran las vías de acceso de los cantones Paján, Jipijapa y Puerto López?
2. ¿Cuáles son las cooperativas de trasporte intercantonales e interprovinciales con los que cuentan los cantones? (Paján - Jipijapa - Puerto López)
3. ¿Considera usted suficiente el número de unidades de transporte público para trasladarse a los diferentes puntos del cantón?
4. ¿Como califica usted el servicio de transportación en los cantones de Paján, Jipijapa y Puerto López?
5. ¿De acuerdo a su criterio el precio del boleto por servicio de transporte cumple con las expectativas del turista?
6. ¿En el caso de implementarse una ruta gastronómica cuales serían las medidas para mejorar el servicio del transporte? (Su cooperativa)
7. ¿Conoce usted algún proyecto en seguridad e infraestructura vial en que estén trabajando los gobiernos seccionales para mejorar la viabilidad de los cantones Paján, Jipijapa y Puerto López?
8. ¿Considera usted que la implementación de una ruta gastronómica que atraviese los cantones Paján, Jipijapa, Puerto López permita desarrollar el turismo gastronómico, generar ingresos, empleo, y bienestar a la población?

Elaborado por: los Autores