UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL

Facultad de Ingeniería Química

Carrera Licenciatura en Gastronomía

TEMA:

Descripción del patrimonio alimentario de San Pablo, provincia de Santa Elena (Trabajo de titulación)

AUTORES:

Morán Tumbaco Miguel Angel

Romero Alvarado Luigi Roberto

TUTOR:

Ing. César Villagómez Buele, Mgtr

Guayaquil, Septiembre, 2022

Universidad de Guayaquil
Facultad de Ingeniería Química
Licenciatura en Gastronomía

LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

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

Guayaquil, 20 de septiembre de 2022

Ing.
Carmen Llerena Ramírez, MSc.
DIRECTORA DE LA CARRERA DE 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 ´´**Descripción del Patrimonio Alimentario de San Pablo, Provincia de Santa Elena**´´ de los estudiantes, **Romero Alvarado Luigi Roberto y Moran Tumbaco Miguel Ángel** 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

_____
Ing. César Villagómez Buele, Mgtr.
TUTOR DE TRABAJO DE TITULACIÓN
C.I. 0702762675
FECHA: 20 de septiembre de 2022

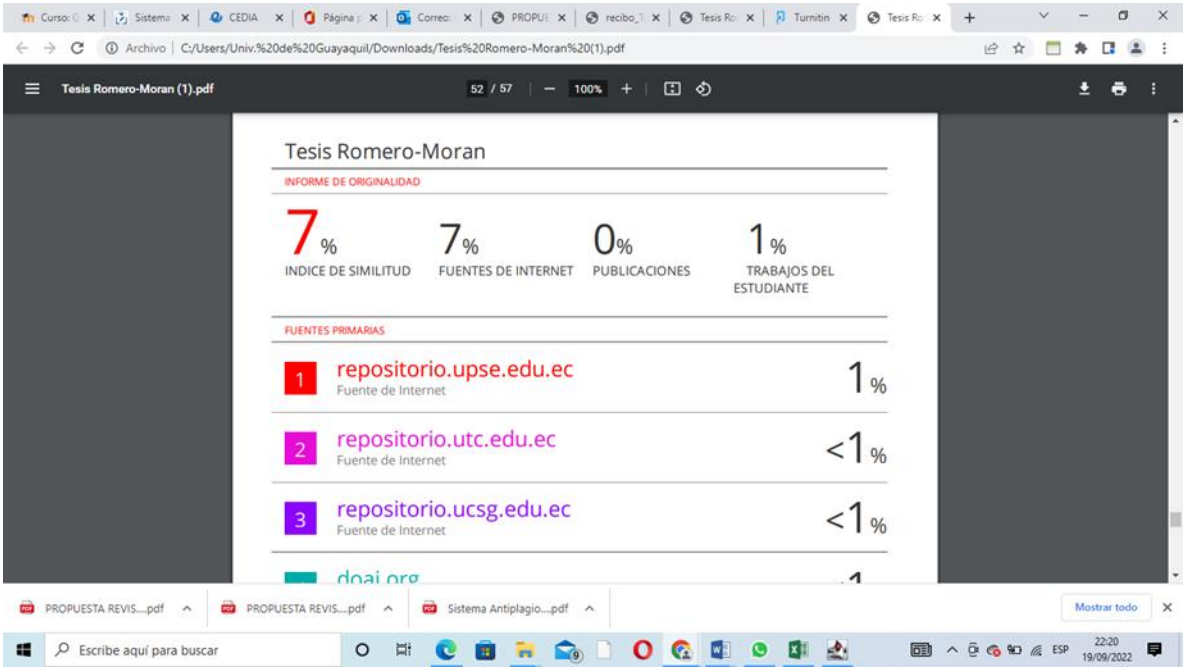
Universidad de Guayaquil
Facultad de Ingeniería Química
Licenciatura en Gastronomía

LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

ANEXO VII.- CERTIFICADO PORCENTAJE DE SIMILITUD

Habiendo sido nombrado Ing. Cesar Villagómez Buele, Mgtr tutor del trabajo de titulación certifico que el presente trabajo de titulación ha sido elaborado por **ROMERO ALVARADO LUIGI ROBERTO Y MORAN TUMBACO MIGUEL ANGEL**, con mi respectiva supervisión como requerimiento parcial para la obtención del título de Licenciado en Gastronomía

Se informa que el trabajo de titulación: ´´**Descripción del Patrimonio Alimentario de San Pablo, Provincia de Santa Elena**´´, ha sido orientado durante todo el periodo de ejecución en el programa antiplagio TURNITIN quedando el 7% de coincidencia.



https://ugye-my.sharepoint.com/:b:/g/personal/cesar_villagomezb_ug_edu_ec/EaqHob7pfsVEp0Rbh940onEBJTeyyyhw1QUCWcpU0aqe6w

Firmado electrónicamente por:
CESAR GARDEL VILLAGOMEZ BUELE

Ing. Cesar Villagómez Buele, Mgtr
C.I: 0702762675
FECHA: 20 de Septiembre del 2022

Universidad de Guayaquil
Facultad de Ingeniería Química
Licenciatura en Gastronomía

LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

ANEXO VIII.- INFORME DEL DOCENTE REVISOR

Guayaquil, 23 de septiembre de 2022
Sra. Ing.
Carmen Llerena Ramírez, PhD.
DIRECTORA DE LA CARRERA GASTRONOMÍA
FACULTAD DE INGENIERÍA QUÍMICA
UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
Ciudad. -
De mis consideraciones:
Envío a Ud. el informe correspondiente a la REVISIÓN FINAL del Trabajo de Titulación "Descripción del patrimonio alimentario de San Pablo, provincia de Santa Elena" de los estudiantes Morán Tumbaco Miguel Angel y Romero Alvarado Luigi Roberto. 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 11 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 sub líneas de investigación de la carrera.
Los soportes teóricos son de máximo 5 años.
La propuesta presentada es pertinente, aunque le falta fundamento.
Cumplimiento con el Reglamento de Régimen Académico:
El trabajo es en parte 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 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 comunico a usted para los fines pertinentes.

Atentamente,

EFREN ALFREDO
SILVA GOMEZ

EFRÉN SILVA GÓMEZ
C.I. 0602982175
FECHA: 23 de septiembre de 2022

XI. – FICHA DE REGISTRO DE TRABAJO DE TRABAJO DE TITULACIÓN

REPOSITORIONACIONAL EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA			
FICHA DE REGISTRO DE TRABAJO DE TITULACIÓN			
TÍTULO Y SUBTÍTULO:	Descripción del patrimonio alimentario de San Pablo, Santa Elena		
AUTOR(ES) (apellidos/nombres):	Romero Alvarado Luigi Roberto Morán Tumbaco Miguel Ángel		
REVISOR(ES)/TUTOR(ES) (apellidos/nombres):	Ing. Cesar Villagomez Buele, Mgtr.		
INSTITUCIÓN:	Universidad de Guayaquil		
UNIDAD/FACULTAD:	Facultad de Ingeniería Química		
MAESTRÍA/ESPECIALIDAD:	Licenciatura en Gastronomía		
GRADO OBTENIDO:	Tercer nivel		
FECHA DE PUBLICACIÓN:	2022	No. DE PÁGINAS:	155
ÁREAS TEMÁTICAS:	Gastronomía		
PALABRAS CLAVES/ KEYWORDS:	gastronomía, patrimonio, culinaria local, ingredientes, San Pablo		

RESUMEN/ABSTRACT (150-250 palabras): El estudio del Patrimonio Alimentario de las comunidades es la mejor manera de mantener vivas sus tradiciones culinarias, es por esta razón que se desarrolló la presente investigación con el objetivo de describir el potencial gastronómico de San Pablo como posible patrimonio alimentario. Para esto fue aplicada una investigación del tipo etnográfico con la finalidad de recopilar la información necesaria de manos de los portadores culturales acerca de los componentes gastronómicos representativos y tradicionales de la comuna. Mediante una investigación in situ basada en técnicas como las entrevistas y la observación participante, se identificó que dentro los ingredientes destacan pescados como el camotillo y el pampanito, además de mariscos como la jaiba y langostinos; todos abundantes en sus costas. Por otra parte, las preparaciones representativas del lugar fueron identificadas como el caldo de jaiba, la cazuela mixta, los ceviches y el arroz marinero, las cuales han sido preparadas desde los primeros asentamientos humanos en el territorio actualmente conocido como San Pablo. Se llegó a la conclusión de que no se ha sabido sacar provecho de esta variedad gastronómica del lugar, puesto que, no se la ha difundido de manera eficaz a nivel nacional, por ende, se consideró como propuesta de promoción la elaboración de una guía turística-gastronómica y la planificación de un festival gastronómico, herramientas que permitiría impulsar la actividad gastronomía local.

ADJUNTO PDF:	SI X	NO
CONTACTO CON AUTOR/ES:	Teléfono: 0939172603 0978730564	E-mail: luigi.romeroa@ug.edu.ec miguel.morant@ug.edu.ec
CONTACTO CON LA INSTITUCIÓN:	Nombre: Universidad de Guayaquil	
	Teléfono: (04) 2287072, 2287258, 222-8695, 228-4505	
	E-mail: ugrector@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

FACULTAD DE INGENIERIA QUIMICA
CARRERA LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

LICENCIA GRATUITA INTRANSFERIBLE Y NO COMERCIAL DE LA OBRA CON FINES NO ACADÉMICOS

Nosotros, **Morán Tumbaco Miguel Angel** con C.I. No. 0950370684 y **Romero Alvarado Luigi Roberto** con C.I. No. 0950582155 certificamos que los contenidos desarrollados en este trabajo de titulación, cuyo título es **"Descripción del patrimonio alimentario de San Pablo, provincia de Santa Elena"** 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.

Morán Tumbaco Miguel Angel
C.I.: 0950370684

Romero Alvarado Luigi Roberto
C.I.: 0950582155

Dedicatoria

Dedico esta tesis a mis padres, en especial a mi madre por haberme apoyado hasta el día de hoy y enseñarme desde pequeño el camino del bien. A mi novia, por haber estado conmigo motivándome desde que empecé esta carrera y sigue siendo una de mis inspiraciones en todo lo que me proponga en esta vida. A mis amigos. A las personas que nunca creyeron en mí. Y por todas las personas, amigos y familiares que se encuentran cuidándonos desde el cielo.

LUIGI ROMERO

Este trabajo se lo dedico a mi madre que estuvo a mi lado todo el tiempo, apoyando cada parte de mi proceso hasta el punto de mi culminación del mismo, además de agradecer profundamente a Dios por haber podido realizar esta tesis junto con mi compañero de universidad y por último a aquellas personas que nos dieron su apoyo en el proceso de la elaboración de nuestra tesis, que ya no se encuentran con nosotros, gracias por todo.

MIGUEL MORAN

Agradecimiento

De la vida he aprendido que hay que ser agradecido con las cosas buenas (y malas) que nos pasen en la vida. Por eso quiero agradecer este trabajo de tesis.

A mis padres y sus consejos que me apoyaron desde el inicio.

A mi novia Gabriela Díaz que es mi pilar fundamental hasta el día de hoy, gracias por enseñarme a nunca bajar los brazos y ser mi inspiración.

A mi amiga Ashley Zurita que fue parte importante en este trabajo, y ahora se encuentra cuidándonos desde el cielo.

Y por último y más importante agradecerle a nuestro Dios por darme la bendición y la fuerza de haber cumplido otro objetivo.

LUIGI ROMERO

A mis padres por haberme forjado como la persona que soy en la actualidad; muchos de mis logros y metas cumplidas se los debo a ustedes entre los que se incluye este. Me formaron con reglas y con algunas libertades, pero al final de cuentas, me motivaron constamente para alcanzar mis sueños y anhelos.

MIGUEL MORAN

Tabla de Contenido

Tabla de Contenido 9
Índice de Tablas 14
Índice de Figuras 15
Índice de Anexos 17
Resumen 18
Abstract 19
Introducción 20
Capítulo 1. El Problema 22
1.1. Planteamiento del problema 22
1.1.1. Diagnóstico inicial 23
1.1.2. Definición del problema 24
1.2. Justificación de la investigación 25
1.3. Objetivos de la investigación 26
1.3.1. Objetivo general 26
1.3.2. Objetivos específicos 26
Capítulo 2: Marco Teórico 27
2.1. Antecedentes 27
2.2. Teorías fundamentales de la investigación 30
2.3. Patrimonio Cultural Inmaterial 30
2.3.1. Patrimonio Alimentario 31
2.3.2. Importancia del patrimonio alimentario 32
2.3.3. Patrimonio Alimentario en el Ecuador 32
2.3.4. Patrimonio Alimentario en la provincia de Santa Elena 33

2.4. Comuna de San Pablo 35
2.4.1. Historia 35
2.4.2. Ubicación Geográfica 36
2.4.3. Delimitación 37
2.4.4. Clima 37
2.4.5. Demografía 38
2.4.6. Rutas de acceso 38
2.4.7. Población Económicamente Activa 38
2.4.8. Actividades económicas 39
2.4.9. Turismo 39
2.4.10. Manifestaciones Culturales 40
2.4.11. Gastronomía 41
2.5. Turismo Gastronómico 43
2.5.1. Turismo Gastronómico en la comuna San Pablo 45
2.6. Marco Legal 47
2.6.1. Ley Orgánica Del Régimen De La Soberanía Alimentaria 47
Capítulo 3. Metodología de la Investigación 48
3.1. Objetivo de la investigación 48
3.2. Diseño de la investigación 48
3.3. Tipo de investigación 48

3.3.1. Investigación Etnográfica....48
3.4. Enfoque de la investigación....49
3.4.1. Cualitativo....49
3.5. Método de la investigación....49
3.5.1. Investigación Interpretativa....49
3.6. Matriz de categorización....52
3.7. Escenario de estudio....53
3.8. Matriz de participantes....53
3.8.1. Interlocutores....53
3.8.2. Portadores Culturales....54
3.9. Técnicas de investigación....55
3.9.1. Observación participante....55
3.9.2. Entrevista....55
3.10. Instrumentos de recolección de Datos....56
3.10.1. Fichas de entrevista....56
3.11. Método de análisis de las entrevistas....56
3.11.1 Matriz de categorización de las entrevistas....56
Capítulo 4. Resultados y Propuesta....61
4.1. Análisis y Resultados de entrevistas....61
4.1.1. Entrevistas con interlocutores....64

4.1.1. Entrevistas con portadores culturales 67

4.2. Resultados 76

4.2.1. Triangulación y Estructuración de los Resultados 76

4.3. Ingredientes locales 78

4.3.1. Materia prima de origen animal 79

4.3.2. Materia prima de origen vegetal 81

4.4. Preparaciones culinarias 82

4.4.1. Preparaciones autóctonas 82

4.4.2. Preparaciones representativas 86

4.5. Métodos y técnicas de cocción 90

4.6. Análisis del potencial gastronómico de San Pablo como posible patrimonio alimentario .92

4.7. Propuesta 94

4.7.1. Justificación de la propuesta 94

4.7.2. Guía gastronómica 95

4.7.2.1. Descripción 95

4.7.2.2. Presentación 95

4.7.3. Propuesta de festival gastronómico 119

4.7.3.1. Descripción 119

4.7.3.2. Organización 123

4.7.3.3. Presupuesto y auspiciantes 124

Conclusiones.....131
Recomendaciones 133
Bibliografía.....135
Anexos.....142

Índice de Tablas

Tabla 1 *Clima de San Pablo* 37

Tabla 2 *Listado de establecimientos de la comuna de San Pablo* 46

Tabla 3 *Matriz de categorización* 52

Tabla 4 *Matriz de interlocutores* 53

Tabla 5 *Matriz de portadores culturales* 54

Tabla 6 *Matriz de categorización de entrevistas* 56

Tabla 7 *Análisis y resultados de entrevistas a interlocutores* 64

Tabla 8 *Análisis y resultados de entrevistas a portadores culturales* 67

Tabla 9 *Estructuración de los resultados* 76

Tabla 10 *Principales ingredientes de San Pablo* 78

Tabla 11 *Principales preparaciones de San Pablo* 86

Índice de Figuras

Figura 1 Ubicación en el mapa de San Pablo 36

Figura 2 Mapa referencial festival gastronómico 120

Figura 3 Vista de Google Earth de lugar del festival 121

Figura 4 Logo del festival.....121

Figura 5 Modelo de banner #1.....125

Figura 6 Modelo de banner #2.....127

Figura 7 Modelo de banner #2.....127

Figura 8 Modelo de flyer #1 128

Figura 9 Modelo de flyer #2 130

Figura 10 Entrevista presidente de la comuna Lcdo. Luis Suarez.....147

Figura 11 Sr. Ernesto Tapia.....147

Figura 12 Entrevista Sr. José Aguilar 147

Figura 13 Entrevista Lcda. Gisella Limones 147

Figura 14 Entrevista Chef Luis Tenepaguay 148

Figura 15 Entrevista Sr. Edgar Rodríguez.....148

Figura 16 Entrevista chef Ernesto Rodríguez.....149

Figura 17 Entrevista Sr. Luis Sánchez 149

Figura 18 Entrevista Sra. María Lozano 149

Figura 19 Entrevista Chef Nelson Gorotiza 149

Figura 20 Entrevista Sr. Eduardo Chávez 150

Figura 21 Entrevista Sr. Rosa Borbor 150

Figura 22 Entrevista Srs. Freddy Orrala y César Orrala 150

Figura 23 Camarones apanados 151

Figura 24 Pescado frito 151

Figura 25 Arroz marinero 151

Figura 26 Ceviche mixto 151

Figura 27 Ceviche de camarón 151

Figura 28 Cangrejos criollos.....151

Figura 29 Spaghetti de mariscos 152

Figura 30 Cazuela mixta.....152

Figura 31 Camotillo frito 152

Figura 32 Carrusel de mariscos 152

Figura 33 Cabaña Mar Azul 153

Figura 34 Cabaña Joselyn.....153

Figura 35 Cabaña El Español 153

Figura 36 Cabaña Ámbar 154

Figura 37 Cabaña La Tia 154

Figura 38 Cabaña Galeón Princesa Gina.....154

Figura 39 Malecón de San Pablo 155

Figura 40 Playa de San Pablo 155

Figura 41 Hotel Sun Blue 155

Índice de Anexos

Anexo A. Formato de entrevista a habitantes nativos.....142

Anexo B. Formato de entrevista a pescadores artesanales.....143

Anexo C. Formato de entrevista a chefs profesionales.....144

Anexo D. Formato de entrevista a propietarios de restaurantes.....145

Anexo E. Formato de entrevista a autoridades.....146

Anexo F. Fotografías realizando entrevistas.....147

Anexo G. Fotografías de preparaciones.....151

Anexo H. Fotografías de cabañas de San Pablo.....153

Anexo H. Fotografías de San Pablo.....155

Universidad de Guayaquil
Facultad de Ingeniería Química
Licenciatura en Gastronomía

Anexo XIII.- Resumen del trabajo de titulación (español)

"Descripción del patrimonio alimentario de San Pablo, provincia de Santa Elena"

Autores:

- Morán Tumbaco Miguel Angel
- Romero Alvarado Luigi Roberto

Tutor: Ing. César Villagómez Buele, Mgtr

Resumen

El estudio del Patrimonio Alimentario de las comunidades es la mejor manera de mantener vivas sus tradiciones culinarias, es por esta razón que se desarrolló la presente investigación con el objetivo de describir el potencial gastronómico de San Pablo como posible patrimonio alimentario. Para esto fue aplicada una investigación del tipo etnográfico con la finalidad de recopilar la información necesaria de manos de los portadores culturales acerca de los componentes gastronómicos representativos y tradicionales de la comuna. Mediante una investigación in situ basada en técnicas como las entrevistas y la observación participante, se identificó que dentro los ingredientes destacan pescados como el camotillo y el pampanito, además de mariscos como la jaiba y langostinos; todos abundantes en sus costas. Por otra parte, las preparaciones representativas del lugar fueron identificadas como el caldo de jaiba, la cazuela mixta, los ceviches y el arroz marinero, las cuales han sido preparadas desde los primeros asentamientos humanos en el territorio actualmente conocido como San Pablo. Se llegó a la conclusión de que no se ha sabido sacar provecho de esta variedad gastronómica del lugar, puesto que, no se la ha difundido de manera eficaz a nivel nacional, por ende, se consideró como propuesta de promoción la elaboración de una guía turística-gastronómica y la planificación de un festival gastronómico, herramientas que permitiría impulsar la actividad gastronomía local.

Palabras clave: gastronomía, patrimonio, culinaria local, ingredientes, San Pablo.

Anexo XIV.- Resumen del trabajo de titulación (inglés)

"Description of the food heritage of San Pablo, province of Santa Elena"

Authors:

- Morán Tumbaco Miguel Angel
- Romero Alvarado Luigi Roberto

Advisor: Ing. César Villagómez Buele, Mgtr

Abstract

The study of the food heritage of the communities is the best way to keep their culinary traditions alive, which is why this research was developed with the objective of describing the gastronomic potential of San Pablo as a possible food heritage. For this purpose, a ethnographic research was applied in order to gather the necessary information from the hands of the cultural bearers about the representative and traditional gastronomic components of the commune. Through in situ research based on techniques such as interviews and participant observation, it was identified that the ingredients include fish such as camotillo and pampanito, as well as seafood such as crab and prawns, all of which are abundant on the coast. On the other hand, the representative preparations of the place were identified as crab broth, mixed casserole, ceviches and seafood rice, which have been prepared since the first human settlements in the territory currently known as San Pablo. It was concluded that the local gastronomic variety has not been taken advantage of, since it has not been effectively disseminated at the national level; therefore, a proposal was made to promote the preparation of a gastronomic-tourist guide and the planning of a gastronomic festival, tools that would allow the local gastronomic activity to be promoted.

Keywords: gastronomy, heritage, local cuisine, ingredients, San Pablo.

Introducción

En la actualidad la identificación y el rescate de los componentes que forman parte del patrimonio alimentario de una determinada zona es imprescindible para evitar su declive con el paso del tiempo. En este contexto, durante los últimos años el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural ha estado en una constante búsqueda de los bienes patrimoniales del Ecuador, a través del Sistema de Información del Patrimonio Cultural Ecuatoriano (SIPCE) una biblioteca virtual en donde se incluyen los componentes gastronómicos tales como: ingredientes, técnicas de cocción y preparaciones, como parte esencial del Patrimonio Cultural Inmaterial, en el ámbito conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo, subambito gastronomía; es importante mencionar que dentro de este sistema no se encuentran en su totalidad los cantones y parroquias a nivel nacional, puesto, se encuentra en constante actualización (SIPCE, 2021).

San Pablo es una comuna ubicada en la provincia de Santa Elena y que se ha caracterizado desde sus inicios por su actividad pesquera artesanal y gastronómica. Sin embargo, con el paso del tiempo y con la industrialización de la pesca esta actividad ha decaídos, por lo cual se puede inferir que en mayor énfasis el ámbito gastronómico y turístico son las que más ingresos económicos representan para los comuneros, y a la vez son los que generan la mayor cantidad de fuentes de empleo, debido a esto, existe un interés constante de las personas por intentar que la culinaria del lugar pueda destacar y además se busca mejorar la calidad de sus servicios para mantener el turismo vigente en la comuna.

El principal enfoque de este trabajo de investigación es identificar los ingredientes y las preparaciones más importantes que posee la comuna, puesto que, en la actualidad no se encuentra identificada con ningún plato en específico. Dicha situación puede ser atribuida principalmente a la falta de interés de las autoridades por rescatar la culinaria del lugar, así como

también a que dentro de la Ruta del Spondylus las comunas cercanas a la playa compartir similitudes en las preparaciones a base productos de mar, sin embargo, son los rasgos culturales de sus habitantes lo que hace que una culinaria se pueda distinguir de otra.

En este contexto se infiere que es indispensable destacar las características que componen el ámbito gastronómico de la comuna, para así fomentar el interés de los visitantes por el lugar y además colaborar en mantener vigentes las preparaciones representativas compuestas por técnicas e ingredientes característicos del lugar. Por consecuente, es en este interés de salvaguardar los conocimientos relacionados con la gastronomía local de San Pablo, que se desarrolla la presente investigación del tipo etnográfico con la finalidad de obtener datos desde las fuentes primarias de la investigación; se prevé entonces determinar preparaciones, así como también los ingredientes que forman parte esencial de la culinaria de la comuna de San Pablo mediante un estudio in situ.

Este estudio permitiría entonces identificar el grado de información o conocimiento de los habitantes de la comuna en relación con la gastronomía local, es decir, en referencia a las técnicas y las preparaciones culinarias existentes en el lugar, las cuales posteriormente podrían contribuir en el establecimiento del Patrimonio Alimentario de San Pablo. Finalmente, mediante la propuesta desarrollada se visualiza una alternativa viable para popularizar, destacar y dar a conocer la culinaria representativa de esta comuna.

Capítulo 1. El Problema

1.1. Planteamiento del problema

El patrimonio alimentario es un factor que durante los últimos años ha tomado mayor protagonismo dentro del ámbito turístico de cada lugar; su importancia radica en que las tradiciones culinarias, los ingredientes y las técnicas de cocción que componen el patrimonio alimentario de un sitio ayudan a mantener vivos los saberes ancestrales que han sido heredados de generación en generación (Vallejos, 2017). A pesar de que la gastronomía de un pueblo es una característica relevante, con el paso de los años esta identidad cultural se ha visto afectada con la modificación de las recetas tradicionales, el declive de ingredientes representativos de dicha culinaria o en el desconocimiento de sus preparaciones por los turistas (Carvache, Carvache, & Recalde, 2018).

Existe un gran número de personas y lugares en donde la cocina y su comida son importantes, esto intensifica la conservación o el cuidado por mantener vivo el patrimonio culinario, este pensar y o actuar está plasmado en diferentes libros, poemas, entrevistas, recetarios, entre otros documentos de la cocina americana. Un claro ejemplo es la mención de Del Pino & Soler (2013) en su libro Comidas Bastardas: gastronomía, tradición e identidad en América Latina: que sostiene el valor de la relación con la gastronomía de América Latina al ser una fuente de identidad étnica.

El impulso que se realiza en el Ecuador por mantener las tradiciones intactas crea una tendencia para cuidar y continuar con las raíces de nuestra identidad; en la actualidad se encuentran varios estudios dedicados al rescate del patrimonio culinario de muchos lugares, debido a que, de manera superficial se es testigo de que se dejaron de elaborar sus platillos

autóctonos, esto conlleva a reaccionar y actuar ante una pérdida en un sector, e imaginar el problema que esto podría ocasionar evitando así una supresión de identidad (Aldas, 2022).

La comuna de San Pablo se encuentra ubicada en la provincia de Santa Elena la cual recibe un promedio de aproximadamente 10.000 visitantes cada fin de semana y hasta 50.000 turistas durante los feriados nacionales (Loor & Terán, 2021), se caracteriza por ser un destino idóneo para turismo de sol y playa, sin embargo, debido a la falta de conocimiento de los visitantes sobre la diversidad gastronómica que el lugar alberga, sus tradiciones culinarias han quedado de lado (Rendón & Suarez, 2017). En base a las visitas de campo se puede inferir que existen varias preparaciones que poseen potencial patrimonial en la comuna, las cuales son reconocidas por los habitantes como parte importante de su tradición culinaria, debido a que, la manera de preparación de los ingredientes ha pasado de generación en generación, creando de esta manera una variedad de saberes culinarios que no pueden perderse.

En la actualidad, esta comuna no cuenta con una guía de los platos representativos que la identifiquen, por lo cual, resulta de carácter urgente elaborar una propuesta que permita describir y promocionar los componentes del patrimonio alimentario del lugar; debido a que, si no se atiende esta realidad problemática seguirá existiendo una inexistencia de información materializada que exponga los ingredientes y las preparaciones que forman parte de la tradición culinaria de la comuna de San Pablo.

1.1.1. Diagnóstico inicial

Según indican los comuneros, San Pablo posee una gran diversidad de ingredientes de mar que la representan, entre los que destacan la langosta, el camotillo y los camarones, sin embargo, existe una carencia de identidad gastronómica originada principalmente por la falta de interés de las nuevas generaciones en dar a conocer la culinaria propia del lugar. A este problema

se suma que las autoridades no están interesadas en promocionar el turismo gastronómico del lugar y el desconocimiento de los turistas sobre dichos atractivos culinarios hace que no consideren visitar a San Pablo como parte del turismo gastronómico de la ruta del Spondylus. Debido a estas razones, los comuneros de forma autónoma mediante la Cámara Provincial de Turismo de Santa Elena han intentado dar a conocer los platos representativos de la comuna y potencializar a San Pablo como un destino gastronómico, sin embargo, no han tenido resultados idóneos y exponen que un plan de difusión y promoción es imprescindible para popularizar esta información de manera que los turistas se interesen por consumir dichas preparaciones.

1.1.2. Definición del problema

Se encuentra la definición del problema presente en la comuna de San Pablo la falta de promoción de la gastronomía local por parte de la autoridades, el desconocimiento de los comuneros sobre cómo dar a conocer y popularizar su cocina representativa y la poca atención investigativa que se le ha dado a su riqueza gastronómica como las principales causas de que los visitantes de la comuna desconozcan del patrimonio alimentario de San Pablo, y que, además, como indican los habitantes, prefieran visitar la comuna como parte de un turismo de paso, y no quedarse hospedados en el sitio para degustar de forma amplia de su gastronomía.

1.2. Justificación de la investigación

Es importante analizar e identificar los componentes que conforman el patrimonio alimentario de las comunidades; sus principales ingredientes, tradiciones, así como también la variedad de preparaciones que son parte esencial de su identidad cultural, para mantener vigente la gastronomía típica y evitar su declive (Rendón & Suarez, 2017). Por ende, se desarrolla la presente investigación con el objetivo de realizar una descripción de los componentes del Patrimonio Alimentario de la comuna San Pablo ubicada en la provincia de Santa Elena, con la finalidad de identificar las preparaciones autóctonas y representativas del lugar, para de esta manera potencializar su posicionamiento como destino gastronómico. Además, con la ejecución de esta propuesta se pondrán en práctica los conocimientos adquiridos durante la formación universitaria en referencia a la identificación de los factores culinarios de un lugar.

Mediante la ejecución de este trabajo de investigación se está colaborando también con el cumplimiento de los objetivos 1, 3 y 11 del Plan Creación de Oportunidades 2021-2025, puesto que, mediante la propuesta de difusión del patrimonio alimentario de la comuna se pronostica que más personas podrán conocer sobre sus atractivos culinarios y visitar así el lugar no solo por sus playas encantadoras, este hecho generaría nuevas fuentes de empleo y se relacionaría así con dichos objetivos gubernamentales en donde se plantea la importancia de fomentar las oportunidades de empleo, así como también de garantizar una vida digna con iguales oportunidades para los ciudadanos, mediante el impulso de la productividad y competitividad con estándares de calidad, basándose implícitamente en el respeto de los recursos naturales, usándolos de manera sostenible (Senplades, 2021).

Por lo tanto, con la presente investigación que generará conocimientos referentes al patrimonio alimentario de la comuna de San Pablo se podrán determinar sus tradiciones y

riquezas culinarias, situación que beneficiará directamente a los habitantes del lugar, con el incremento de su economía mediante el fortalecimiento del turismo gastronómico. Además, se prevé favorecer al desarrollo de la matriz productiva mediante la potencialización del turismo y la popularización de la identidad gastronómica de la comuna.

1.3. Objetivos de la investigación

1.3.1. Objetivo general

- Describir el patrimonio alimentario de San Pablo provincia de Santa Elena, mediante una investigación etnográfica como aportación para el enriquecimiento cultural.

1.3.2. Objetivos específicos

- Reconocer mediante una investigación in situ los componentes del patrimonio alimentario de la comuna.
- Identificar las preparaciones representativas a través de entrevistas no estructuradas con la finalidad de indagar en el patrimonio alimentario de San Pablo
- Establecer una propuesta de promoción e impulso de la actividad gastronómica mediante una guía y un festival gastronómico.

Capítulo 2: Marco Teórico

2.1. Antecedentes

Dentro de las referencias encontradas para el desarrollo del presente estudio, se toma en consideración a Forné (2016); en su artículo llamado: "Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario"; cuyo objetivo es reflexionar sobre el patrimonio culinario y la relación con la gastronomía, esto como uno de los principales componentes establecidos que forman parte de la identidad de un territorio; su análisis se basa en un enfoque cualitativo al obtener resultados por medio de datos descriptivos y hechos científicos provenientes de la UNESCO. El autor señala la importancia de reconocer como el patrimonio es parte de la unión social, de la convivencia y es por medio de las actitudes de un grupo específico en el ámbito gastronómico, que se revelan las características que los diferencian de los demás, dándoles así una identidad propia (Fusté, 2016).

La globalización ha afectado en gran manera el mercado por todo el mundo, esto ha ocasionado que se desconozca la parte gastronómica de varios territorios, por ello el patrimonio culinario inmaterial es de mayor importancia para la preservación de la diversidad cultural, siendo esto un medio para llevar a las generaciones lo conocimientos ancestrales y la valoración de estas. El autor concluye que cada elemento que engloba la gastronomía como utensilios, procesos, historia, unión, tradición, etcétera; son una muestra de identidad y forma parte fundamental para declarar un patrimonio inmaterial, esto beneficia a todo el desarrollo de una cultura y permite explotar y reconocer las riquezas de sus suelos (Fusté, 2016).

Leyva & Pérez (2015); quienes realizaron: "Pérdida de las raíces culinarias por la transformación en la cultura alimentaria"; con el objeto de que se concientice la forma en la que el mercado de comidas procesadas ha crecido y sustituido los alimentos propios de un lugar,

provocando así no solamente una mala alimentación, sino también una pérdida de raíces o identidad, esta problemática orienta a rescatar la idiosincrasia en un aspecto más alimentario y al mismo tiempo manteniendo una educación alimentaria. Su estudio fue realizado con un enfoque cualitativo, basándose en datos estadísticos ya establecidos por el estado de México, donde se demuestra el deterioro de un patrimonio alimentario por una adaptación a los cambios de una sociedad "prestigiosa" (Leyva & Pérez, 2015).

Se demostró que más de la mitad de la población de México consume los alimentos chatarra o buscan una forma más rápida, versátil o cómoda para alimentarse, muchas veces por la falta de tiempo para elaborar su propia comida o por buscar los precios más bajos y que se acomoden a su capacidad económica, controlando de esta forma a que las familias vayan olvidando los platos tradicionales e incluso bebidas autóctonas. Resalta la idea de que el patrimonio alimentario no es solamente una buena alimentación preparados con alimentos frescos, más bien parten de la herencia de cultura donde se refleja la identidad de una población. Finalmente, los autores concluyen que la globalización es quien ha provocado los cambios alimentarios, pero que las autoridades podrían regular los productos y venta en el mercado para evitar la pérdida de las raíces culinarias, puesto que esto es más una vivencia cultural donde resaltan unión y tradición, que una simple alimentación (Leyva & Pérez, 2015).

Del mismo modo se toma en consideración el aporte de Guamán (2021) quien en su investigación titulada "Patrimonio alimentario y gastronómico del cantón La Maná, provincia de Cotopaxi" desarrolló en primera instancia un análisis del patrimonio de dicho cantón empleando para esto técnicas del tipo cualitativo y cuantitativo como las entrevistas, encuestas, entrevistas y visitas de campo. Gracias a dichas técnicas pudieron ser obtenidos datos que no se encontraban dentro de otras fuentes bibliográficas, por lo cual, para dar a conocer la información recaudada

en cuanto al patrimonio de La Maná incluyó dichas preparaciones e ingredientes identificados dentro del inventario del Patrimonio Inmaterial del INPC - subambito gastronomía, además elaboró una guía descriptiva con esta información la cual estuvo dirigida a los habitantes y turistas que visitan el cantón para así dar a conocer el patrimonio alimentario y gastronómico identificado (Guamán, 2021).

En este mismo contexto, Aldaz (2022) en la investigación *"Análisis del patrimonio alimentario: costumbres y tradiciones del pueblo indígena Tomabela en la parroquia de Salinas de Guaranda"* fue desarrollada con el objetivo de analizar las costumbres y tradiciones culinarias del lugar para promover su valorización como patrimonio alimentario ecuatoriano. Para esto, la autora empleó una investigación con enfoque cualitativo y de tipo exploratoria, documental, descriptiva, de campo y empírica, fundamentada en la información obtenida a través de las visitas de campo y de las entrevistas semiestructuradas realizadas con un grupo focal compuesto de 50 habitantes del lugar entre las edades de 60 a 91 años. Entre los principales resultados destaca que fueron identificados productos, métodos de cocción y preparaciones que en muchas ocasiones generaciones actuales desconocen, por lo que la autora hace énfasis en la promoción y materializaron de dichas tradiciones para evitar que sigan quedando en el olvido (Aldas, 2022).

Dichas investigaciones realizadas dentro del territorio nacional hacen énfasis en que, actualmente, estas tradiciones que se han mantenido simplemente gracias a la tradición oral en los núcleos familiares con el paso de los años están siendo olvidadas debido a la ausencia de su materialización y popularización. Por lo cual, es importante realizar una identificación de preparaciones, métodos de cocción e ingredientes que han conformado la culinaria de los diversos pueblos a nivel nacional, para disminuir su declive.

2.2. Teorías fundamentales de la investigación

En el presente estudio se desea demostrar la importancia que tiene el mantener vivo el patrimonio culinario, y el valor que tiene cada uno de sus elementos. Realmente esta necesidad de buscar un significado o tener estimación por la cultura o desarrollo de una identidad de las diferentes comunidades, se fundamenta en la teoría de la sociología según Max Weber, el cual es considerado como padre de la sociología moderna (Vargas, 2014). El principal enfoque de Weber para realizar sus diferentes estudios es la idiosincrasia que forma esta identidad cultural, este hecho es confirmado por (Di Clemente, Hernández, & López, 2017) quienes recuerdan que dentro del patrimonio culinario no solamente resalta los platos que se elaboran, más bien es la unión de elementos que transforman una simple comida a una historia, tradición e incluso a ser parte de las peculiaridades de una comunidad.

La antropología y la etnografía son elementos que van de la mano con la teoría en la cual se basa el estudio; en vista de que la antropología se encarga de estudiar al hombre y la sociedad, esto lo realiza mediante la observación de los comportamientos o acciones del hombre en su comunidad, mientras que la etnografía es la metodología usada para recolectar los datos para formar un concepto antropológico. Una de las ideas por la cual se profundizaba en este estudio, fue para poder rescatar aquellos recuerdos de alguna cultura que estaba en peligro de disiparse (Ghasarian, et al, 2008).

2.3. Patrimonio Cultural Inmaterial

Según la UNESCO el patrimonio cultural alimentario pertenece al patrimonio cultural inmaterial sub-ámbito tradiciones orales, usos sociales, rituales y actos festivos, y está compuesto por la gastronomía, los ingredientes, recetas, técnicas y procesos de elaboración de los alimentos, debido a que, forman parte de los conocimientos desarrollados por el ser humano

para preparar los alimentos que ha obtenido consecuentemente de la naturaleza y su entorno. Contextualizando, se considera como patrimonio cultural alimentario también a todo ingrediente que representa identidad, relevancia simbólica y cultural, para una comunidad, ciudad, región o país, se consolida como referente de vinculación con el territorio y se transmite por generaciones (UNESCO, 2022).

2.3.1. Patrimonio Alimentario

Etimológicamente el término tiene su origen en el latín *patrimonium* el cual se traduce como el conjunto de objetos que un hijo adquiere como herencia. El significado de patrimonio está intrínsecamente relacionado con los bienes que han sido heredados de generaciones pasadas, es decir, hace relación a los objetos o conocimientos que posee un individuo o una sociedad y que deben ser preservados para evitar su declive en futuras generaciones (Guevara & Morales, 2016).

El patrimonio alimentario de un comunidad o sociedad no está relacionado solamente con los platos que lo representan, sino que, se correlaciona con todo el sistema alimentario, es decir con ingredientes animales y vegetales; procesos de siembra, caza o pesca; maneras de preparación; festividades y saberes; usos medicinales y demás elementos que giran en torno a su forma de alimentación (Moreia & Pincay, 2019).

Los diversos pueblos y culturas autóctonas que existen en el país no sólo se han alimentado de productos determinados, sino que, además han desarrollado técnicas de cocción empleando los materiales e instrumentos que tenían a su disposición. Cada cultura posee una cocina propia que la caracteriza, por ende, las diferentes formas de preparar los alimentos conocidas en la actualidad han pasado por un amplio proceso de adaptabilidad y de difusión durante varias generaciones (Monsalve, 2018).

2.3.2. Importancia del patrimonio alimentario

El patrimonio alimentario forma parte fundamental de la identidad que comparte una comunidad, un pueblo o una nación; está compuesto por ingredientes, preparaciones o métodos de cocción los cuales han sido compartidos de generación en generación y representan una tradición culinaria digna de ser salvaguardada, por ende, su rescate es un ámbito que debe ser considerado por las nuevas generaciones. Tal y como se indica en el Ministerio de Cultura y Patrimonio (2013) "revalorizar, dinamizar y potenciar el Patrimonio Alimentario es una apuesta para el reconocimiento y fortalecimiento de las identidades diversas de nuestro país" (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2013, pág. 3).

Al referirse a patrimonio alimentario no solo se toma en consideración a la elaboración de platos o bebidas tradicionales, sino que, se habla además de los productos que se utilizan como ingredientes; por lo cual, se puede denominar también como Patrimonio Natural y Cultural Alimentario. El Patrimonio Natural Alimentario (PNA) está enfocado en los productos nativos con los cuales se prepara los platos; mientras que, la preparación, los conocimientos, las técnicas y la tradición que han sido transmitidas por generaciones, se denominan Patrimonio Cultural Alimentario (PCA) (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2013).

2.3.3. Patrimonio Alimentario en el Ecuador

Debido a su gran valor histórico y amplia riqueza culinaria, la gastronomía ecuatoriana representa un legado cultural que se ha ido construyendo mediante el intercambio de saberes y sabores, así como también a la adaptación de los habitantes a la biodiversidad natural les ha ofrecido cada región del país. La cultura alimentaria ecuatoriana es el compendio de las prácticas y conocimientos desarrollados para la creación de recetas propias y para la elaboración de los alimentos. Todo ingrediente preparado y que posee relevancia cultural, simbólica e identitaria

para un determinado grupo de personas se considera como Patrimonio Cultural Alimentario; muchas veces se tratan de las preparaciones catalogadas como platos típicos (Chafla & Inga, 2022).

La fusión de todas estas manifestaciones culturales que han estado presentes en el territorio ecuatoriano han sido determinantes para estructurar la identidad alimentaria nacional. Las cuatro regiones del país poseen una gastronomía identitaria que está asociada a la producción de sus alimentos locales y se caracteriza cada una por poseer preparaciones, alimentos y métodos de cocción propios de su cultura. En este contexto dentro de la región costa resalta el uso de ingredientes como: mariscos y pecados, maní, plátano verde, yuca, coco, y carnes de ganado porcino, vacuno y gallina criolla. En la serranía se distingue el consumo de cuy, pescados de rio, chocho, ganado porcino, ajíes y maíz blanco. Mientras que, en la amazonia, los pescados de rio junto con la yuca cumplen un papel fundamental, destacan también los chontacuros y el uso de platas alucinógenas como la guayusa o la ayahuasca (Sánchez & Chifla, 2021).

2.3.4. Patrimonio Alimentario en la provincia de Santa Elena

Las tradiciones culinarias de una comunidad son las encargadas de representar los rasgos distintivos que vuelven único a un determinado grupo de personas, dichas tradiciones son herencias que han sido transmitidas oralmente a través de los años los cual las vuelve más valiosas para la percepción humana. Es decir, al hablar sobre un conjunto de peculiaridades dentro del ámbito culinario se hace referencia a un patrimonio ya que, este elemento ha formado parte importante de la cultura de dichos habitantes, dentro de este se tienen a los ingredientes y también a la manera de preparar alimentos que identifican a una colectividad (Cuevas & Pérez, 2018)

En la provincia de Santa Elena como es el caso a nivel nacional el ámbito del patrimonio alimentario es una situación compleja que hasta la actualidad no ha sido indagada en su totalidad y de la cual se tienen conocimientos limitados. En concordancia con Quezada, Luján, & Segovia (2022) se infiere que dentro de esta provincia es importante que se realicen actividades para promover y fortalecer el patrimonio gastronomico local, puesto que, diversas situaciones como la globalización, el reemplazo de la identidad culinaria local por la extranjera, y las masivas migraciones de extranjeros al pais han influido en un dezplazamiento y deterioro de las gastronomias tradicionales (Quezada, Luján, & Segovia, 2022).

A pesar de que esta provincia se caractiza porque un 80% de la actividad económica está relacionada con el área gastronómica, esta culinaria se encuentra más enfocada hacia el crecimiento econocmico, ya que, las comunas del lugar no poseen una culinaria identitaria que represente a sus pueblos y su tradición. Aunque Santa Elena posee una amplia oferta culinaria estas preparaciones no han sido valorizadas, esto debido principalmente a la falta de creación de planes por parte del gobierno que permitan fortalecer e identificar el diferente patrimonio alimentario de las comunidades (Mancera, 2020).

De esta manera se puede indicar que el estudio del patrimonio alimentario de Santa Elena y sus comunas, tales como: Olón, Montañita, San Pablo, San Pedro y demás, es un ambito que debe ser estudiado enfáticamente, esto con la finalidad de aprovechar el gran potencial gastronomico, cultural y turistico que posee el sitio. Además el estudio de su tradicion culinaria sería importante para que los habitantes se sientan orgullosos de sus raíces gastronomicas y las puedan dar a conocer ante los visitantes. Sin embargo, citando a Salazar (2019) “el estudio de nuestro patrimonio alimentario no es sencillo, por lo variado... pero resulta ineludible, debido a que es una herencia cultural importante para las futuras generaciones” (p. 25).

2.4. Comuna de San Pablo

2.4.1. Historia

Antiguamente la comuna de San Pablo era conocida como la comuna del Cangrejo debido a la existencia en abundancia de estos crustáceos en sus playas. Cercano a la playa se encontraba un brazo de mar en donde en sus orillas se establecieron los primeros pobladores llegados desde Santa Elena, Playas y La Libertad; sus casas estaban fabricadas a base de caña guadua con techos de palmas africanas (Tumbaco & Velez, 2020).

La actividad principal que realizaban para obtener recursos era la pesca, la cual se convirtió en una de las actividades más relevantes de la época ya que era la que más recursos económicos generaba; por esta razón también empezó la tradición de establecer las casas cercanas al mar. Posteriormente la población de la Comuna del Cangrejo empezó a tener mayor población, y también se empezó con la ganadería, ya que contaban con una amplia vegetación que servía como fuente de alimentación para los diversos ganados (Suarez J. , 2017).

Poco a poco, personas de otras poblaciones realizaron sus asentamientos en esta comuna, y es así como llegaron habitantes desde San Vicente, quienes trajeron consigo un santo llamado San Pablo, el cual ganó rápidamente popularidad entre los comuneros fanáticos de la religión católica, por lo cual años más tarde decidieron optar por este nombre para la comuna; es así como el 20 de febrero de 1938 se suscitó el cambio de nombre de la comuna del Cangrejo a San Pablo (Soriano, 2020).

Las artesanías también empezaron a formar parte de las actividades económicas de la comuna, puesto que, con el pasar de los años los comuneros notaron la importancia de atraer turistas al lugar. La comuna empezó a atraer visitantes atraídos por la belleza de sus playas para así aprovechar sus recursos turísticos, es así como empiezan a establecerse establecimientos para

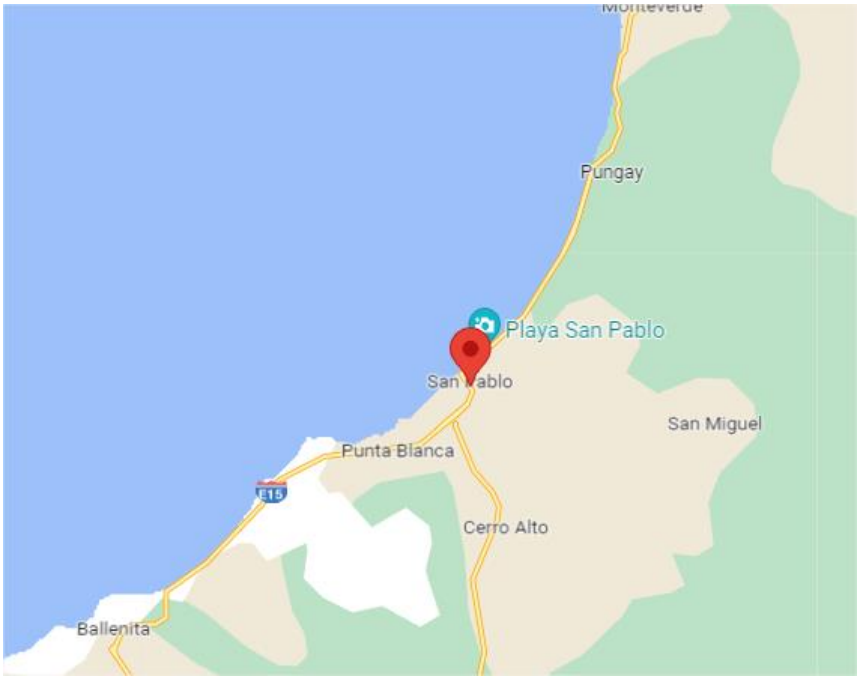
la venta de alimentos y bebidas y la comuna comenzó así a considerarse como un referente de turismo (Ampuero, 2021).

2.4.2. Ubicación Geográfica

La comuna de San Pablo forma parte de las comunas que componen la cabecera cantonal de Santa Elena y se caracteriza por sus kilómetros de playa tranquila. Su ubicación geográfica se encuentra en la llamada Ruta E15 o mejor conocida como ruta del Spondylus a 15 km del cantón Santa Elena. Posee una superficie territorial de 320km^2 y de 8 km de extensión marítima. Y sus coordenadas son las siguientes 2° 08’ 29’’ Latitud Sur, 80° 46’ 23’’ Longitud Oeste (Suarez & Yagual, 2017)

Figura 1

Ubicación en el mapa de San Pablo



Fuente: Google Maps (2022)

2.4.3. Delimitación

Entre sus límites territoriales se hallan: al norte: las comunas de Pungay y Monteverde; al este las comunas de Cerro Alto y San Miguel; al sur las Punta Blanca y Montañita; finalmente, al oeste se encuentra limitando con el Océano Pacifico. La comuna de San Pablo se encuentra además a 3,5 km de Punta Blanca; 14 km de Montañita; 22.3 km de Playa Rosada y a 26 km de Ayangue (Ampuero, 2021).

2.4.4. Clima

Debido a su ubicación geográfica San Pablo presenta un clima semiárido y se caracteriza por ser caluroso y templado, además de una precipitación promedio y una humedad de aproximadamente el 80% durante todo el año. La temperatura máxima promedio se encuentra entre los 31°C y la mínima en 25°C. Todo esto es debido a que San Pablo se encuentra influenciado por la corriente fría de Humboldt y la corriente cálida del Niño. En cuanto a la temperatura del agua, esta se encuentra entre los 23°C y 29° (Gálvez, 2021).

Tabla 1

Clima de San Pablo

Temporada	***Temperatura***	***Características***
Diciembre a mayo	27°C	Sol casi permanente, calor, buenas olas y lluvias ocasionales.
Junio a Agosto	24°C	Días nublados y soleados, lluvias leves, olas de tamaño regular.
Octubre a Noviembre	22°C	Predominan los días nublados y días fríos con garua.

Elaborado por: Autores (2022)

El mes más seco de la comuna es noviembre mientras que el mes que alcanza el mayor pico de precipitaciones es marzo con aproximadamente 89 9mm Por otra parte, la mejor

temporada para poder visitar la comuna es desde el mes de diciembre hasta el mes de abril, debido a que se mantiene una temperatura media de 30°C, mientras que, en los meses de mayo a noviembre se encuentra una temperatura de 19°C y el agua un poco más fría.

2.4.5. Demografía

Según indican los datos del último Censo de Población y Vivienda realizado en el 2010 por el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos, la población que conforma a la comuna es de aproximadamente 7000 habitantes (INEC, 2010), sin embargo, las proyecciones rodean los 10.000 habitantes para finales del año 2020 (Macias, 2020).

2.4.6. Rutas de acceso

La comuna de San Pablo se encuentra ubicada dentro del perfil costanero del Ecuador, forma parte de la anteriormente llamada Ruta del Sol, la cual en la actualidad se denomina la Ruta del Spondylus. Desde la ciudad de Guayaquil la comuna se encuentra a 133 km de distancia y el tiempo de viaje estimado es de 1 hora con 50 minutos. Mediante vía terrestre se puede llegar al sitio directamente utilizando un vehículo privado, sin embargo, existen otras alternativas mediante transporte público, entre las cuales se encuentran los buses de la Cooperativa Libertad Peninsular o CICA Costa Azul; el precio de los pasajes oscila entre $3 a $5 (Suarez, 2017).

2.4.7. Población Económicamente Activa

La mayor parte que compone a la Población Económicamente Activa (PEA) de la comuna San Pablo se dedica al sector primario referente a la agricultura, ganadería y pesca con un 29%, seguido de un 18% que son empleados con un salario definido como primera actividad económica, en cuanto al sector secundario destacan las industrias manufactureras en donde la elaboración de artesanías es realizada por el 17% de la PEA. Posteriormente se encuentran los propietarios de microempresas los cuales representan el 7%, mientras que un 10% de la

población de la comuna se dedica al comercio minorista o mayorista; el 3% son empleados fijos del área comercial y finalmente, solo un 8% trabaja en el sector público (Olives & Saenz, 2020).

2.4.8. Actividades económicas

Unas de las actividades económicas más representativas y ancestrales del lugar es la pesca, los pescadores de San Pablo se caracterizan por seguir manteniendo la tradición de salir a pescar en grupos familiares. Entre otras de las actividades que realizan resaltas las artesanías y las cabañas gastronómicas. En la actualidad, debido al asentamiento de muchas empresas dedicadas a la industria camaronera y atunera esta actividad también se encuentra en apogeo. El mar ecuatoriano brinda a los habitantes de la comuna una gran variedad de peces y mariscos, los que junto a la actividad camaronera y el turismo constituyen las labores económicas principales de los comuneros (Garcia & Sanchez, 2021).

2.4.9. Turismo

La comuna de San Pablo genera ingresos importantes mediante el sector turístico, el cual se define como una de sus mayores fuentes de ingresos debido a que posee una zona privilegiada frente al mar, en donde se ubican la mayoría de sus restaurantes y hoteles otorgándoles una vista al mar que es muy apreciada por turistas ecuatorianos y extranjeros. Dentro de la comuna San Pablo se hayan varios recursos, y como principal atractivo destaca su playa característica que está ubicada a 28 km de Salinas; en esta se encuentran ancladas varias lanchas de pescadores en horas de la mañana, por lo cual es una zona muy concurrida (Tapia, 2018).

Por otra parte, cerca de la playa se encuentra una zona de plazoleta que se utiliza para realizar actividades cívicas, y de recreación infantil. Cerca de esta también se encuentran ubicados bares en donde se ofrecen diversos piqueos; avanzado un poco más a la zona céntrica de la comuna se encuentra la iglesia y el malecón, considerados como un recurso turístico de

carácter público. Entre las fechas festivas más importantes del lugar, resaltan las fiestas patronales que se celebran el 29 de junio por el aniversario San Pablo y el 10 de agosto cuando se conmemoran las fiestas de Santa Marianita de Jesús; en estas celebraciones se realizan diferentes actividades de carácter cultural, tales como juegos tradicionales, procesiones y ferias de gastronomía local (Salame, 2018).

La temporada playera en donde los habitantes del lugar indican que se presenta una mayor afluencia de turistas, sin embargo según datos de la Cámara Provincial de Turismo de Santa Elena cada fin de semana entre viernes, sábado y domingo las playas de San Pablo reciben aproximadamente 10.000 turistas entre nacionales e internacionales, mientras que, en feriados y fechas festivas suelen recibir un aproximado de 50.000 visitantes quienes visitan el lugar para disfrutar de su gastronomía y paisajes (Loor & Terán, 2021).

2.4.10. Manifestaciones Culturales

- ***Fiestas de San Pablo y San Pedro.*** Estas festividades de carácter religioso son celebradas el 29 de Junio de todos los años. Su celebración es importante para la comuna ya que representan su devoción al patrono de la comuna; durante estas fechas se realizan ferias gastronómicas internas, procesiones y variedad de actividades a nivel marítimo.
- ***Fiestas de fundación de la comuna:*** Son celebradas cada año desde el 20 de febrero de 1938 que es cuando se establece a la comuna con el nombre de San Pablo, ya que anteriormente era considerada como la "Comuna del cangrejo", durante esta celebración también se destacan ferias a nivel local, pregones y demás.
- ***Fiestas del señor de las aguas:*** Es celebrada durante el 7 de octubre de todos los años; se caracteriza por el desarrollo de actividades marítimas en conjunto con los pescadores artesanales, así también se realizan ferias locales de gastronomía y artesanías.

2.4.11. Gastronomía

De manera general, la gastronomía costeña ofrece una gran variedad de platos típicos preparados a base de mariscos, que se recolectan en la misma zona y la gastronomía de San Pablo no es la excepción, ya que se caracteriza por ser similar a la que se oferta dentro de toda la Ruta Spondylus y principalmente destacan preparaciones en base a maricos, aunque también es posible encontrar gran variedad de comida rápida como: pollos a la brasa, pastas, pizzas, moros, helados y parrilladas, esto debido a la diversificación que ha tenido su oferta culinaria con el paso de los años (Ampuero, 2021).

Existen otros productos representativos que también forman parte de los ingredientes básicos dentro de la gastronomía de esta comuna, siendo así frutas como la naranja, limón, maracuyá, plátano verde, frejoles, maíz y la yuca, los cuales se han vuelto indispensables dentro de diferentes preparaciones, sin embargo, al ser ingredientes que han sido introducidos no se consideran como ingredientes propios (Quezada, 2019).

De la misma manera la gastronomía del lugar se compone de una mezcla de técnicas que han sido adaptadas de otras culturas, y se han fusionado con las propias, entre estas destaca la tradición española que impuso la utilización de un rehogado base para las preparaciones, así como también el uso de ingredientes lácteos, ganado porcino, vacuno y aves de corral; la tradición africana llegada desde el norte del país que se destaca por el uso de condimentos y especias; por otra parte, la tradición aborigen interviene también debido a la aplicación de ingredientes como la yuca, el maíz y el maní. Dentro de la formación gastronómica de San Pablo se destaca también la tradición manabita de los envueltos en hojas de plátano verde para terminar de cocer los alimentos o como un recipiente para su conservación (Soriano, 2020).

Dentro de esta comuna se encuentran una gran variedad de platos, sin embargo, los más apreciados por los turistas tanto nacionales como extranjeros son los preparados a base de mariscos como el cangrejo rojo, la jaiba y pescados como el camotillo, ingredientes que se encuentran en sus mares y resaltan por su característico sabor. Entre los platos destaca la cazuela de mariscos, la cual es elaborada a base plátano verde y maní, en conjunto con pescados como la corvina o camotillo, camarones, langostinos, y pulpa de cangrejo. Por otra parte, el ceviche es un plato muy comercializado y según indican los comuneros, el más solicitado por los clientes, entre sus ingredientes destacan el camarón, pescados, concha, langosta, camarón y pulpo (Yagual, 2017).

Entre las preparaciones sobresale también la sopa marinera la cual se elabora generalmente con vegetales, mariscos, vegetales y en ocasiones se sazona también con maní. Además del arroz marinero o arroz con mariscos, una preparación que se elabora con arroz, y diversos frutos de mar como camarones, calamares, conchas, cangrejo, mejillones, vegetales como ajo, cebolla, pimiento, cilantro y condimentos. Según indican los comuneros, todas las preparaciones preparadas a base de cangrejo rojo, son altamente solicitadas por los comensales, debido a que, se considera que este producto posee un sabor característico por la zona en donde es capturado, platos como el arroz con cangrejo, ceviche de cangrejo y cangrejos gratinados se llevan el protagonismo (Mejillon, 2017).

Los camarones también son un ingrediente bastante empleado en preparaciones como ceviches, apanados, reventados y al ajillo. Se comercializa también en los establecimientos conchas asadas y ceviche de concha, ingrediente que según la legislación ecuatoriana debe tener una talla mínima comercial de 5 cm y una edad 12 a 18 meses. Los platos antes mencionados se

pueden encontrar en las cabañas y restaurantes establecidos a lo largo de la playa de San Pablo (Quezada, 2019).

2.5. Turismo Gastronómico

De manera general según la Organización Mundial del Turismo (2019) se define como un fenómeno del tipo cultural, social y económico, provocado por el desplazamiento de las personas a otros países, sitios o lugares que se encuentran fuera de su entorno habitual ya sea por motivos profesionales, personales, o de ocio. Dicho en otras palabras, el turismo es una actividad que se encuentra vinculada hacia el conocimiento y el descubrimiento de nuevos destinos, influyendo así la llegada de los visitantes en el crecimiento socioeconómico de las comunidades o países que son visitadas por los extranjeros

Por dicho motivo se puede considerar al turismo como una de las principales fuentes de ingresos económicos para los habitantes de ciudades y países que se encuentran en vías de desarrollo. Es por esta razón que, cada vez se deben mejorar las alternativas turísticas que se ofrece para volver al mercado más competitivo, ya que las personas a través del turismo logran conocer de cerca y tener nuevas experiencias frente a otras culturas y de formas de vivir, de sitios diferentes a los de su lugar de origen.

El turismo al estar relacionado con aspectos culturales, sociales y culinarios se vuelve un elemento indispensable para dará a conocer el patrimonio cultural de una comunidad, pueblo o país. En ese contexto se puede inferir que la gastronomía es uno de los factores clave que genera mayor atracción y permite definir la competitividad de un destino turístico en relación con otro. El turismo gastronómico se considera actualmente como una gran herramienta para impulsar y fortalecer a los destinos turísticos de todo tipo, debido a que, al interés que poseen los turistas

hacia el conocimiento de la cultura gastronómica de un territorio es fundamental para la elección del destino a visitar.

En concordancia con Navarrete & García (2018) uno de los elementos que más atrae a los visitantes es la culinaria de un lugar, ya que logra despertar el interés de los turistas, quienes al degustarla logran capturar la esencia del lugar donde se prepara. La gastronomía local es una actividad capaz de dar a conocer los elementos económicos y culturales de la zona, la manera en que se sus habitantes producen, cocinan y consumen sus alimentos da una idea acerca su manera de vivir cotidianamente. En efecto, el turista gastronómico se puede definir entonces como el grupo determinado de visitante que acuden a un pueblo o lugar en particular debido al interés que sienten por esta culinaria en específico.

Es importante mencionar además que, las motivaciones son imprescindibles para comprender al turismo gastronómico, ya que, la mayoría de los visitantes cuando viajan recurren a los restaurantes para satisfacer una de las necesidades fisiológicas básicas del ser humano, es decir, la necesidad de alimentación. Sin embargo, no es lo mismo alimentarse que de alguna manera adentrarse en la cultura gastronómica de un territorio, del mismo modo que no es lo mismo disfrutar de una experiencia gastronómica placentera en donde se incluya la presencia de productos locales, historias o leyendas que permitan al visitantes identificarse con las tradiciones y con la evolución culinaria de un determinado territorio. Se puede acotar de este modo, que existe una gran diferencia entre visitar un territorio y como para de la necesidad biológica quedarse a comer en el sitio, que, por el contrario, realizar un turismo gastronómico en donde se visite un territorio explícitamente para descubrir su gastronomía y profundizar en las tradiciones que alberga.

El turismo gastronómico se considera actualmente como una de herramientas más importantes para potenciar y consolidar a los destinos turísticos, debido a que los turistas presentan cada vez una mayor motivación para visitar un destino explícitamente para conocer todos los aspectos relacionados con la cultura gastronómica de los lugares que visitan. El binomio turismo-gastronomía se está considerando como un factor clave de sitios en donde los recursos naturales, culturales, arquitectónicos y festividades, que junto con la producción de alimentos de calidad forman parte del pilar fundamental para su desarrollo económico.

De este modo, se puede indicar entonces que el turismo gastronómico es un medio viable, que permite la difusión de la cultura referente a la culinaria de las distintas comunidades, regiones o países. Además, permite activar la economía, ya que contribuye a mejorar la matriz productiva de las diferentes colectividades. Por otra parte, con el pasar de los años la gastronomía se ha convertido en una alternativa relevantes para generar turismo, gracias a la visita de personas que buscan experimentar una sensación nueva mediante la degustación de nuevos sabores que deleiten su paladar.

2.5.1. Turismo Gastronómico en la comuna San Pablo

El turismo gastronómico de la comuna de San Pablo es un ámbito que no se ha explorado en su totalidad; actualmente las autoridades comunales locales en conjunto con la Asociación de Propietarios de Cabañas, Cevicherías y Restaurantes de la Comuna de San Pablo se encuentran trabajando de manera ardua para lograr establecer, fortalecer y potencializar a esta comuna como un destino de turismo gastronómico importante para la Ruta del Spondylus; según información recabada in situ se puede indicar que San Pablo hoy en día es considerado como un sitio de paso para llegar a otros sitios turísticos más relevantes como Olón o Montañita; por ende, el fortalecimiento del turismo mediante la creación de atractivos turísticos y la mejora de la oferta

del lugar es imprescindible para potencializar a esta comuna como un destino de turismo gastronómico.

Según datos de la Asociación de Propietarios de Cabañas, Cevicherías y Restaurantes de la Comuna de San Pablo en referencia a la oferta gastronómica actual de la comuna, esta se encuentra compuesta por un total aproximado de 23 cabañas ubicadas en el km 15 de la Ruta del Spondylus. A continuación, se realiza un listado de los establecimientos de alimentos y bebidas que conforman la oferta gastronómica del lugar:

Tabla 2

Listado de establecimientos de la comuna de San Pablo

Establecimiento	***Propietario***
Las gaviotas	Rosa Borbor
Eben-ezer	Eduardo Chávez
Narbine 1 y Narbine 2	Andrea Gálvez
Cabaña Teresita	Teresa Panchana
Cabaña Ámbar	Luis Suárez
My bar on the beach	Luis Tenempaguay
Los manabas	Magaly Bazurto
Galeón Princesa Gina	Gina Martíz
Cabaña La Tía N°1	Esperanza Cruz
Cabaña La Tía	Sara Cruz
Sabor Tropical	Mélida De La Cruz
Cabaña Patricia	Juan Panchana
Cabaña Estefanía	Vilma Orrala Quirumbay
Cabaña Joselyn	Isidro Orrala Suárez
Los tres platos	Lenin Pereira
D’ Chirry	Astolfo Suárez Borbor
D’ Valeska	Félix Suárez Orrala
Bronce on the beach	Darwin Alejandro
Cabaña Jhoannita	Mario Reyes

Farolito	Edocleciana Toala
Deli on the beach	Érika Alarcón
Brisa Marina	Esperanza Plúas
Cabaña Normita	Maryuri Figueroa

Elaborado por: Autores

2.6. Marco Legal

2.6.1. Ley Orgánica Del Régimen De La Soberanía Alimentaria

El régimen de la soberanía alimentaria (LORSA, 2018) es considerado como el conjunto de normas enfocadas en establecer de manera soberana las políticas agroalimentarias que permitan una suficiente producción, así como también la adecuada conservación, transformación, comercialización y el consumo de los alimentos siendo estos sanos y nutritivos. Según la norma su procedencia debe ser preferentemente de la pequeñas empresas de producción campesina, de organizaciones económicas de orden popular o de la pesca artesanal; siempre y cuando se respeten y proteja la agrobiodiversidad, los saberes y maneras de producción tradicional y ancestral, basándose en principios de equidad, inclusión, y sobre todo en sustentabilidad social y ambiental (Asamblea Nacional, 2018).

Las normas y políticas de esta ley garantizarán el respeto a los derechos de la naturaleza y el manejo de los recursos naturales, en concordancia con los principios de sostenibilidad ambiental y las buenas prácticas de producción. Es decir, dentro de estas normativas se estipula la importancia de que los ciudadanos promuevan la recuperación, el uso, la conservación y el desarrollo de la agrodiversidad para así mantener vigente las tradiciones gastronómicas e ingredientes ancestrales (Asamblea Nacional, 2018).

Capítulo 3. Metodología de la Investigación

3.1. Objetivo de la investigación

Recopilar información acerca de la materia prima y tradiciones gastronómicas de la comuna de San Pablo, para promover y rescatar sus saberes, costumbres, preparaciones e ingredientes. Posteriormente, estos datos serán estudiados y analizados como símbolo del patrimonio alimentario propio de la comuna San Pablo ubicada en la provincia de Santa Elena.

3.2. Diseño de la investigación

Para el diseño de nuestra investigación, se recolectó información referente al Patrimonio Alimentario de la comuna de San Pablo ubicada en la provincia de Santa Elena, enfocándonos en analizar los ingredientes, herramientas y utensilios preparaciones, métodos y técnicas, que conforman nuestra categoría de análisis dentro del Patrimonio Culinario. El estudio de la categoría de análisis se realizó por medio un diseño de investigación básica, con la finalidad de obtener una descripción o explicación del tema de estudio; como investigadores nos adentramos en la comunidad con el propósito de observar y participar por medio de entrevistas e interpretar los datos obtenidos.

3.3. Tipo de investigación

3.3.1. Investigación Etnográfica

Una investigación del tipo etnográfica se caracteriza porque se basa en el trabajo de campo, es decir en indagar y explorar el fenómeno de estudio in situ, para de este modo comprender las maneras de convivencia de la comunidad en donde se desarrolla el lugar de aprendizaje; este tipo de investigación fue empleado con el objetivo de recolectar los datos referentes al patrimonio alimentario de San Pablo mediante la interacción con el grupo objetivo determinado y generar así datos bibliográficos. Fue importante la participación y observación de

los aspectos que pertenecen al ámbito culinario de la comuna, tales como ingredientes, métodos, preparaciones y demás, para así obtener los datos suficientes para describir y definir su patrimonio culinario.

3.4. Enfoque de la investigación

3.4.1. Cualitativo

Se aplicó un enfoque del tipo cualitativo mediante el cual fueron estudiados los componentes que forman parte del patrimonio alimentario de la comuna San Pablo, tales como, ingredientes, preparaciones, recetas y festividades relacionadas con la culinaria del sitio. En la actualidad, el ámbito gastronómico de San Pablo cuenta con una falta de información evidenciada, por lo cual para identificar y describir su patrimonio alimentario se aplicó el uso de técnicas cualitativas como la visita de campo, la observación y las entrevistas.

Por lo cual, con el desarrollo de este estudio del tipo cualitativo se pudo interpretar y comprender los componentes que forman parte del patrimonio alimentario de la comuna de San Pablo, en base a la recolección de datos por medio de la interacción directa con los portadores de la información, es decir los habitantes nativos de la comuna, pescadores, chefs profesionales y cocineros empíricos, propietarios de restaurantes y de las autoridades a nivel comunal, así como también de la empresa municipal de turismo de Santa Elena. Mediante este enfoque se desarrolló una investigación interpretativa y descriptiva.

3.5. Método de la investigación

3.5.1. Investigación Interpretativa

Este método de investigación del tipo cualitativo está enfocado en interpretar los resultados que se obtienen de un estudio realizado a un grupo social, en base a las experiencias vividas por los investigadores; se empleó este método debido a que, primero se tuvo contacto

directo con los habitantes de la comuna quienes serían los encargados de difundir estas características del lugar, posteriormente, una vez identificados los componentes del patrimonio alimentario de la comuna de San Pablo se realizó una interpretación de dichos aspectos, para realizar su clasificación según al área de pertenencia; es decir, materia prima, producto elaborado y técnicas de cocción.

Es por ello por lo que la presente investigación se basa en un método interpretativo, debido a que necesitamos primeramente conocer las personas del lugar en el cual se realiza el estudio; interactuar con ellas y conocer su cultura. Este tipo de método es usado para la etnografía, preciso para el estudio de los elementos de su patrimonio, tales como ingredientes, herramientas, técnicas y métodos; de la misma forma es usado como un guía para la obtención de datos cualitativos necesarios para conocer la sociedad a la cual se dirige la investigación

3.6. Matriz de categorización

Tabla 3

Matriz de categorización

Objetivo	***Categoría***	***Subcategoría***	***Pregunta orientadora***	***Fuentes***	***Técnica***
Describir el patrimonio alimentario de San Pablo provincia de Santa Elena, mediante una investigación etnográfica como posible patrimonio alimentario.	Patrimonio alimentario	Materia prima	¿Cuáles son los ingredientes que forman parte del patrimonio alimentario de la comuna de San Pablo?	Portadores culturales	Entrevistas
		Utensilios y herramientas	¿Qué tipo de herramientas y utensilios son usadas para transformar los ingredientes en comidas y bebidas?	Portadores culturales	Entrevistas
		Preparaciones	¿Cuáles preparaciones forman parte del patrimonio alimentario de la comuna de San Pablo?	Portadores culturales	Entrevistas
		Métodos y técnicas	¿Qué métodos y técnicas forman parte en la elaboración de los platos de la comuna de San Pablo?	Portadores culturales	Entrevistas
		Turismo gastronómico	¿Cómo se lleva a cabo el turismo gastronómico y su difusión en la comuna?	Interlocutores	Entrevistas

Elaborado por: Autores

3.7. Escenario de estudio

El escenario de estudio en donde se desarrolló la información fue la comuna de San Pablo, la cual forma parte de las parroquias rurales que conforman a la Provincia de Santa Elena. Está ubicada a 30 minutos de la cabecera cantonal en la llamada Ruta E15 o mejor conocida como Ruta del Spondylus a 15 km del cantón Santa Elena; posee una superficie territorial de 320km^2 y de 8 km de extensión marítima. Su nombre se debe a la llegada del patrono San Pablo después de la conquista española, su fundación se realizó el 22 de febrero de 1938 y desde entonces se ha considerado como una comunidad de pescadores y de abundante gastronomía. Debido a su ubicación San Pablo es considerado como un centro turístico de paso en donde los turistas que se dirigen a otras comunas como Montañita se detienen para disfrutar de sus atractivos culinarios.

3.8. Matriz de participantes

3.8.1. Interlocutores

Tabla 4

Matriz de interlocutores

Nombres y apellidos	***Cargo***
Lcdo. Luis Suarez Borbor	Presidente de la comuna de San Pablo
Chef Luis Tenepaguay	Presidente de la Asociación de Restaurantes, Cabañas y Cevicherías de San Pablo
Lcda. Gisella Limones	Coordinadora Técnica de la Empresa Municipal de Turismo de Santa Elena
Sr. Edgar Rodríguez	Presidente del Centro Turístico Paraíso Azul
Sr. Alberto Muñoz	Centro Turístico Ruta Spondylus

Elaborado por: Autores

3.8.2. Portadores Culturales

Tabla 5

Matriz de portadores culturales

Categoría	***Nombres y apellidos***	***Ocupación/ Profesión***
Habitantes nativos	Sr. José Aguilar	Vendedor
	Sr. Ernesto Tapia	Vendedor
	Sra. Martha Andrade	Ama de casa
	Sra. María Lozano	Ama de casa
	Sra. Paola Navarrete	Ama de casa
Pescadores Artesanales	Sr. Cirilo Reyes	Pescador
	Sr. Freddy Orraa	Pescador
	Sr. César Orrala	Pescador
	Sr. Jaime Quirumbai	Pescador
	Sr. Jorge Sánchez	Pescador
Chefs profesionales	Chef Nelson Gorotiza	Restaurante “My bar on the beach”
	Chef Nelson Chávez	Restaurante “Eben-Ezer”
	Chef Germán Malave	Cabañas “Narbine 1”
	Chef José Sánchez	“Galeón Princesa Gina”
	Chef Ernesto Rodríguez	Cabaña “Joselyn”
Propietario de restaurantes	Sr. Eduardo Chávez	Restaurante “Eben-Ezer”
	Lcda. Andrea Gálvez	Cabañas “Narbine 1 y Narbine 2”
	Sra. Teresa Panchana	“Cabaña Teresita”
	Sr. Luis Sánchez	“Cabaña Ámbar”
	Sra. Rosa Borbor	Restaurante “Las Gaviotas”.

Elaborado por: Autores

3.9. Técnicas de investigación

Se utilizó la técnica de la observación participante y de la entrevista para el desarrollo de la investigación, de esta manera pudieron recopilarse los datos respectivos de manera in.situ con los habitantes de la comuna de San Pablo.

3.9.1. Observación participante

Esta técnica del tipo cualitativo fue aplicada con la finalidad de recopilar características, comportamientos, actitudes y acontecimientos que se llevan a cabo en determinadas circunstancias. Por ende, para su aplicación se hicieron visitas de campo a la comuna San Pablo, en donde se observaron de manera directa la oferta gastronómica, los ingredientes, los métodos de cocción empleados, y demás aspectos que influyen en su patrimonio alimentario.

3.9.2. Entrevista

Mediante la aplicación de entrevistas a los habitantes de la comuna, así como también a autoridades y dueños de establecimientos de alimentos y bebidas se identificaron los componentes del patrimonio alimentario del lugar. Fue establecido un cuestionario compuesto por preguntas semi abiertas para así obtener la mayor información posible, además se utilizaron el número de interrogantes necesarias para la investigación. El grupo objetivo de las personas entrevistadas estuvo compuesto de los habitantes nativos de la comuna, pescadores, chefs profesionales o cocineros empíricos, propietarios de restaurantes y de autoridades tanto de la comuna de San Pablo como de la empresa municipal de turismo de Santa Elena (EMUTURISMO).

3.10. Instrumentos de recolección de Datos

3.10.1. Fichas de entrevista

Para el presente estudio se seleccionó como instrumento de recolección de datos las fichas de entrevistas semi estructuradas es decir que las preguntas se realizan siguiendo un formato establecido, sin embargo, según una conversación entre los entrevistados y los participantes, estas se pueden modificar. Este procedimiento se los realiza con preguntas abiertas, es decir, preguntas donde los participantes pueden responder libremente. El uso de estas entrevistas permite que la información sea más clara y precisa, debido a que, los entrevistados tienen las facilidad de expresarme de manera sencilla y sin presiones.

Por este motivo esta herramienta es útil para la presente investigación, la cual nos permite recolectar los antecedentes de cada uno de los elementos que abarcan el patrimonio alimentario, dónde por medio de este instrumento podemos conocer los usos, recolección y el simbolismo de los principales ingredientes que son utilizados para la transformación de los alimentos. De igual manera es necesaria para obtener los datos de las herramientas, preparaciones, métodos y técnicas que conforman el patrimonio alimentario de la comuna de San Pablo.

3.11. Método de análisis de las entrevistas

3.11.1 Matriz de categorización de las entrevistas

Tabla 6

Matriz de categorización de entrevistas

Pregunta	***Subcategoría***	***Código***
¿Usted considera que San Pablo puede ser considerado como un potencial turístico de la ruta del Spondylus debido a su gastronomía?	Turismo gastronómico	A01
¿Considera usted que la gastronomía de San Pablo ha sido difundida?	Turismo gastronómico	A02

Pregunta	*Subcategoría*	*Código*
¿De qué manera cree que se podría difundir la gastronomía de la comuna?	Turismo gastronómico	A03
¿Piensa usted que la gastronomía como recurso turístico de San Pablo podría incrementar las fuentes de empleo en la comuna?	Turismo gastronómico	A04
¿Qué mejoras dentro del área gastronómica piensa usted que se deben realizar para generar un mayor desarrollo económico en San Pablo?	Turismo gastronómico	A05
¿Qué medidas tomaría usted para proponer la creación de la identidad culinaria en la comuna?	Turismo gastronómico	A06
¿Cuáles son los principales recursos turísticos que son visitados por los turistas?	Turismo gastronómico	A07
¿Existe o se considera ejecutar algún proyecto en el que se fusione el turismo y la gastronomía para el desarrollo económico de San Pablo?	Turismo gastronómico	A08
¿Qué tipos de platos considera que se han dejado de preparar dentro de la cultura gastronómica de la comuna?	Preparaciones	B01
¿Considera usted que se han perdido costumbres, preparaciones o técnicas culinarias en la comuna y debido a qué factores?	Métodos y técnicas	B02
¿Qué recetas ancestrales considera que en la actualidad se siguen elaborando?	Preparaciones	B03
¿Qué plato considera que identifica a la comuna San Pablo?	Preparaciones	B04
¿Por qué consideraría que se ha perdido la identidad gastronómica de San Pablo?	Preparaciones	B05
¿Cuál plato considera que es el más consumido dentro de las familias de la comuna?	Preparaciones	B06
¿Qué ingredientes identifica que se han dejado de utilizar	Materia prima	B07

Pregunta	*Subcategoría*	*Código*
dentro de la culinaria local?		
¿Hace que tiempo se dedica usted a la actividad pesquera?	Utensilios y herramientas	C01
¿Cómo se desarrolla la captura de los peces y mariscos?	Utensilios y herramientas	C02
¿Cuántas horas duras aproximadamente el proceso de pesca y en qué horario se realiza?	Utensilios y herramientas	C03
¿Qué tipos de pescados o mariscos son los que más captura?	Materia prima	C04
¿Qué tipos de pescados o mariscos son los solicitados por los clientes o turistas?	Materia prima	C05
¿En dónde se da la venta de los productos que usted pesca?	Materia prima	C06
¿Existe alguna normativa o reglamento que regule la actividad pesquera?	Materia prima	C07
¿Considera usted que, debido a la variedad de peces y mariscos, San Pablo podría considerarse como un destino gastronómico?	Materia prima	C08
¿Qué tipo de pescados y/o mariscos considera que son de la preferencia de los turistas?	Materia prima	D01
¿Cuáles preparaciones son las más apetecidas por los visitantes?	Preparaciones	D02
¿De qué manera cree que se podría mejorar el servicio y la producción de alimentos en los establecimientos gastronómicos de San Pablo para satisfacer a los comensales?	Turismo gastronómico	D03
¿Qué factores considera usted que se deben mejorar en cuanto a la oferta gastronómica local?	Turismo gastronómico	D04
¿Qué alternativas considera que son relevantes para promocionar a San Pablo como un destino de turismo gastronómico?	Turismo gastronómico	D05

Pregunta	*Subcategoría*	*Código*
¿Cree usted que es importante que exista un estudio de la gastronomía de la comuna para proponer su registro como patrimonio alimentario?	Preparaciones	D06
¿Por qué cree que otras comunas han tenido un mejor desarrollo en cuanto al turismo gastronómico?	Turismo gastronómico	D07
¿Podría mencionar alguna preparación que identifique a la gastronomía tradicional de la comuna de San Pablo?	Preparaciones	D08
¿Cómo colaboraría usted en promocionar esta preparación para que los turistas la conozcan?	Turismo gastronómico	D09
¿Cuál considera usted que es el plato más representativo de la comuna San Pablo y por qué?	Preparaciones	F01
¿Cuál es la materia prima que más utiliza en sus preparaciones?	Materia prima	F02
¿Cuáles son los platos más consumidos en su establecimiento?	Preparaciones	F03
¿Cómo realiza la promoción de su local para atraer a los turistas?	Turismo gastronómico	F04
¿Piensa usted que la gastronomía ha permitido que San Pablo se desarrolle de manera turística y económica?	Turismo gastronómico	F05
¿Considera que la mejor promoción de restaurantes ubicados en otras comunas cercanas ha ocasionado que disminuya la afluencia de turistas interesados en la gastronomía de San Pablo?	Turismo gastronómico	F06

Elaborado por: Autores

Capítulo 4. Resultados y Propuesta

4.1. Análisis y Resultados de entrevistas

El ámbito culinario de la comuna de San Pablo, se encuentra marcado por varios ingredientes y preparaciones que se realizan a lo largo de la ruta del Spondylus, las cuales tienen como base principal ingredientes del mar, según la información levantada, en su momento el aguado y el ceviche de michulla o el caldo de cangrejo pudieron ser platos considerados insignia del lugar, sin embargo por el consumo indiscriminado de dichos productos su captura se extinguió y en la actualidad la materia prima de estas preparaciones ya no se encuentra.

De esta manera se puede indicar que dentro de la comuna de san pablo las autoridades locales si se encuentran interesadas en potencializar el turismo gastronómico del lugar, sin embargo, actualmente debido a la reciente adquisición de los nuevos gobernantes este ámbito se encuentra en mejora, por ende están buscando alternativas que permitan posicionar a San Pablo como un destino turístico y gastronómico de la ruta del Spondylus, ya que, como ellos indican posee una variedad de atractivos naturales y de gastronomía característica que permitirían cautivar a los turistas. Indican además que el establecimiento de un plato que represente a San Pablo es necesario para que los turistas visiten la comuna de manera específica para degustar esta preparación.

Por otra parte, el gobierno municipal de Santa Elena si se encuentra involucrado indirectamente con la mejora del turismo gastronómico de la comuna, ya que constantemente son desarrolladas capacitaciones a nivel de la provincia en donde se fortalecen los conocimientos referentes a la producción de alimentos y la atención al cliente, pero como ellos mencionan sería importante aumentar la frecuencia de dichas actividades

San Pablo se caracteriza porque sus habitantes son apegados a la religión y esto se ve demostrado en las fechas festivas importantes que tiene la comuna, tales como las fiestas de San Pablo y el señor de las aguas durante estas celebraciones se realizan ferias gastronómicas, caminatas, y pregones por vía marítima con embarcaciones de los pescadores y comuneros del sector. Es importante mencionar también que, según indican los entrevistados dentro de San Pablo no se han perdido las tradiciones culinarias o las preparaciones tradicionales, ya que las familias siguen consumiendo sopas, cazuelas, sangos y arroces donde la materia principal son los mariscos.

Se puede indicar entonces, que dentro de la comuna de San Pablo la pesca artesanal es una actividad realizada por las personas hace muchos años, en promedio sus pescadores tienen más de 20 años cumpliendo con esta labor, la cual adquirieron mediante los conocimientos impartidos por sus padres o abuelos y que además se sigue compartiendo con las futuras generaciones. Entre los principales productos pesqueros destacan mariscos como la jaiba, los langostinos y camarones, mientras que, en cuanto a los peces los más capturados son el pampanito, la sardina, el camotillo, la sierra y la lisa, estos ingredientes son consumidos de manera local por los habitantes y además son apreciados por los turistas quienes se suelen detener a las orillas de las vías para comprar los productos a los pescadores.

Mediante las entrevistas realizadas a chefs profesionales encargados de las cocinas de varios de los establecimientos que laboran actualmente en la comuna de San Pablo se puede inferir que esta localidad se caracteriza por una gran variedad de pescados y mariscos, de los cuales su aceptabilidad depende principalmente del tipo de turista que consuma alimentos en el establecimiento, puesto que, como mencionaron, los visitantes de la región sierra prefieren

pescados de carnes rojas mientras que los visitantes de la región costa se inclinan hacia los pescados de carnes blancas.

Además, es importante mencionar que los entrevistados consideran que dentro de la comuna el establecimiento de una preparación culinaria que represente a san pablo es imprescindible para que se cree una identidad gastronómica en el lugar y además para fomentar el turismo gastronómico mediante una preparación que los consumidores no encuentren en otra comuna. Así también exponen que una manera idónea para dar a conocer los atractivos turísticos y culinarios del sitio es la promoción mediante redes sociales y mediante ferias gastronómicas en ciudades específicas como Guayaquil, Quito, Cuenca o Ambato.

De esta manera se puede indicar que dentro de los establecimientos de alimentos y bebidas de la comuna de San Pablo existen ingredientes indispensables para la elaboración de sus platos, los cuales parten del arroz, ajo, cilantro, y limón, además de los pescados y mariscos propios del lugar. Por otra parte, es importante destacar que las autoridades de turismo del lugar durante los últimos años se han mostrado interesadas en colaborar con la capacitación de los empleadores del área gastronómica, ofreciendo constantemente capacitaciones y organizando ferias a nivel interno, sin embargo, según mencionan los propietarios de establecimientos entrevistados se debería realizar mayor difusión a nivel nacional de estas ferias, para así atraer no solo a turistas de la provincia sino del país en general.

4.1.1. Entrevistas con interlocutores

Tabla 7

Análisis y resultados de entrevistas a interlocutores

Pregunta	***Respuesta***	***Subcategoría***	***Código***
¿Usted considera que San Pablo puede ser considerado como un potencial turístico de la ruta del Spondylus debido a su gastronomía?	Los entrevistados indicaron que San Pablo posee una gran cantidad de recursos culinarios y turísticos los cuales pueden ser potencializados y fortalecidos para que una mayor cantidad de turistas visiten el lugar y de esta manera el ámbito económico se pueda mejorar.	Turismo gastronómico	A01
¿Considera usted que la gastronomía de San Pablo ha sido promocionada y difundida?	Las autoridades indicaron que no se ha promocionado de gran manera la gastronomía se San Pablo, ya que, durante las ferias culinarias que promociona la empresa de turismo solo se hace publicidad a nivel local, por ende, el número de personas que visitan el lugar son limitados. El presidente de la comuna expuso, además, que las autoridades no se preocupan por darle promoción a este sitio y que deben emplear los recursos propios para poder promocionar.	Turismo gastronómico	A02

Pregunta	*Respuesta*	*Subcategoría*	*Código*
¿De qué manera cree que se podría promover y difundir la gastronomía de la comuna?	Los entrevistados coincidieron en que las mejores alternativas serian mediante ferias gastronómicas con promoción a nivel nacional para así captar la atención de la mayor cantidad de turistas posible. Además, otra alternativa que exponen es que se promocione mediante videos en los medios de transporte que recorren las vías del país.	Turismo gastronómico	A03
¿Piensa usted que la gastronomía como recurso turístico de San Pablo podría incrementar las fuentes de empleo en la comuna?	Estuvieron de acuerdo los entrevistados en que el potencializar la gastronomía como un recurso turístico incrementaría considerablemente las fuentes de empleo, debido a que se crearían plazas de trabajo directas para los colaboradores de los establecimientos de alimentos y bebidas, mientras que, se beneficiarían de manera indirecta trabajadores de sitios que se encuentran en la vía para llegar a San Pablo como gasolineras, tiendas de barrio y los proveedores de materia prima.	Turismo gastronómico	A04
¿Qué mejoras dentro del área gastronómica piensa usted que se deben realizar para generar un mayor desarrollo económico en San Pablo?	En concordancia con lo que mencionaron los entrevistados se puede acotar que consideran que las mejoras que se deben realizar están enfocadas en el ámbito de la publicidad y promoción de la comuna. Además, consideran que se deben realizar capacitaciones para fortalecer mucho más el área de producción de alimentos y de servicio al cliente.	Turismo gastronómico	A05

Pregunta	*Respuesta*	*Subcategoría*	*Código*
¿Qué medidas tomaría usted para proponer la creación de la identidad culinaria en la comuna?	Indican que es importante posicionar a San Pablo como un sitio turístico en donde los visitantes puedan llegar a descansar y pasar varios días de descanso, debido a que, por ahora San Pablo se considera solamente como un destino turístico de paso y una parada turística obligatoria para quienes desean ir a sitios como Montañita; además, crear una preparación que caracterice a San Pablo y los turistas acudan al lugar específicamente para consumir dicho producto.	Turismo gastronómico	A06
¿Cuáles son los principales recursos turísticos que son visitados por los turistas?	Exponen que en la comuna no existen recursos establecidos que se consideren como sitios turísticos de San Pablo, sin embargo, mencionan ciertos lugares que se podrían potencializar como el cerro Capaes, el avistamiento de aves y ballenas, el buceo y la ciclovía que pasa por el sitio.	Turismo gastronómico	A07
¿Existe o se considera ejecutar algún proyecto en el que se fusione el turismo y la gastronomía para el desarrollo económico de San Pablo?	Indicó el presidente de la comuna que están en conversaciones con las asociaciones turísticas que se encuentran en el lugar, con la finalidad de crear una sola asociación destinada a potencializar el turismo y la gastronomía de San Pablo; las autoridades del municipio indicaron que además de las iniciativas generales de capacitación para todas las comunas no están desarrollando actividades enfocadas solamente en San Pablo.	Turismo gastronómico	A08

Elaborado por: Autores

4.1.1. Entrevistas con portadores culturales

Tabla 8

Análisis y resultados de entrevistas a portadores culturales

Pregunta	***Respuesta***	***Subcategoría***	***Código***
¿Qué tipos de platos considera que se han dejado de preparar dentro de la cultura gastronómica de la comuna?	Los entrevistados coincidieron en que dos de los ingredientes cuyo uso ha declinado son la michulla y el cangrejo rojo, debido a que por su uso indiscriminado se empezaron a extinguir las colonias que existían en la comuna y actualmente dichos ingredientes se encuentran en poblaciones alejadas de San Pablo; por lo que, las preparaciones como el aguado y caldo se han dejado de laborar regularmente.	Preparaciones	B01
¿Considera usted que se han perdido costumbres, preparaciones o técnicas culinarias en la comuna y debido a qué factores?	Tres de los entrevistados indicaron que de manera general las preparaciones como el aguado y ceviche de michulla se han dejado de preparar con el paso de los tiempos, así como también el caldo de cangrejo; y que estos platos se preparan con menor regularidad debido a la falta de materia prima. En cuanto a las técnicas indican que no se han perdido, porque se siguen realizando las preparaciones como encurtidos, asados, a la parrilla, sopas, caldos, sudada, estofados y la tradicional cazuela.	Métodos y técnicas	B02

¿Qué recetas ancestrales considera que en la actualidad se siguen elaborando?	Los entrevistados indicaron que, a nivel de la ruta del Spondylus, las comunas comparten la mismas preparaciones o platos típicos, es decir a base de mariscos y pescados de la zona; si hubiera que destacar una preparación local de San Pablo expusieron que podría ser el aguado y ceviche de michulla, sin embargo, dicha preparación se encuentra en declive por la escases de la materia prima.	Preparaciones	B03
¿Qué plato considera que identifica a la comuna San Pablo?	De manera general los entrevistados coinciden en que platos como la cazuela, el arroz marineo, los ceviches y la sopa marinera, son preparaciones que representarían la culinaria de San Pablo, puesto que, todas las preparaciones a base de productos de mar son importantes para la cultura local.	Preparaciones	B04
¿Por qué consideraría que se ha perdido la identidad gastronómica de San Pablo?	Los entrevistados expusieron que no creen que se haya perdido la identidad gastronómica del sitio, debido a que en la actualidad se siguen elaborando las preparaciones que consumían hace varios años atrás y las cuales tienen como base a los mariscos.	Preparaciones	B05

¿Cuál plato considera que es el más consumido dentro de las familias de la comuna?	Estuvieron de acuerdo los comuneros entrevistados que entre los platos que más destacan están las sopas de pescado o camarón, los sangos a base de verde y mariscos, y los ceviches.	Preparaciones	B06
¿Qué ingredientes identifica que se han dejado de utilizar dentro de la culinaria local?	Hicieron énfasis los comuneros en ingredientes como la michulla y el cangrejo rojo, los cuales se han dejado de consumir debido a los escases de la materia prima dentro de la comuna.	Materia Prima	B07
¿Hace que tiempo se dedica usted a la actividad pesquera?	Todos los entrevistados indicaron que llevan más de 20 años dedicados a la actividad pesquera artesanal. Y que aprendieron la técnica de parte de sus padres y abuelos.	Utensilios y herramientas	C01
¿Cómo se desarrolla la captura de los peces y mariscos?	La manera en que realizan la pesca artesanal es utilizando redes, las cuales arrojan al mar y esperan por diferentes periodos de tiempo hasta que las diferentes especies de peces y mariscos sean capturados.	Utensilios y herramientas	C02
¿Cuántas horas duras aproximadamente el proceso de pesca y en qué horario se realiza?	Según indican, esta actividad dependerá de cada uno de los pescadores, ya que el tiempo en que las redes se dejan debajo del agua pueden variar, por mínimo se dejan 2 horas y un máximo de 12 horas. En cuanto al horario exponen que la pesca se realiza durante cualquier momento	Utensilios y herramientas	C03

¿Qué tipos de pescados o mariscos son los que más captura?	Entre los ingredientes de mar que se capturan se destacan mariscos como los langostinos, las jaibas y los camarones pequeños, además de pescados como el pampanito, la sardina, el camotillo, la sierra y la lisa.	Materia Prima	C04
¿Qué tipos de pescados o mariscos son los solicitados por los clientes o turistas?	Según exponen los clientes y turistas no tienen una especie determinada de mariscos, por lo general están dispuestos a comprar la pesca que encuentra a diario ya que de manera general les llama más la atención la frescura del producto.	Materia Prima	C05
¿En dónde se da la venta de los productos que usted pesca?	Indicaron que las pescas que llegan en horas de la mañana son expendidas en el pequeño mercado de la comuna, mientras que, los productos que se capturan en las tardes se comercializan de manera propia en las mesas de expendio de productos que cada pescador ubica a lo largo de la vía.	Materia Prima	C06
¿Existe alguna normativa o reglamento que regule la actividad pesquera?	Indican que las normativas que respetan como tal son las vedas de los ingredientes, entre estas destacan la temporada de veda que se da en octubre de las jaibas y en diciembre cuando se realizan las vedas para la sardina y el langostino.	Materia prima	C07

¿Considera usted que, debido a la variedad de peces y mariscos, San Pablo podría considerarse como un destino gastronómico?	Indicaron que sí porque los turistas que visitan la comuna lo hacen en su mayoría para disfrutar de la variedad gastronómica que se elabora a diario en la comuna. En todas estas preparaciones se emplea materia prima fresca obtenida del mar, por ende, esta variedad de pesces y mariscos es esencial para la culinaria de San Pablo.	Materia prima	C08
¿Qué tipo de pescados y/o mariscos considera que son de la preferencia de los turistas?	Para esta pregunta coincidieron en que la oferta dependerá del tipo de turista, ya que, los visitantes provenientes de la región Sierra se interesan mucho más por pescados de carne roja, como la albacora, el dorado y la lisa, mientras que, los turistas costeños prefieren los pescados de carne blanca como el dorado, corvina, camotillo, corvina, pampanito y la sierra. Sin embargo, todos prefieren mariscos como el langostino, camarones, jaibas, mejillones y pulpos.	Materia prima	D01
¿Cuáles preparaciones son las más apetecidas por los visitantes?	Las preparaciones más apetecidas por los visitantes son los ceviches, las cazuelas, el arroz marinero, la sopa de cangrejo y marinera, destacan también las frituras como el pescado frito, camarones apanados, y además los langostinos al ajillo y las conchas asadas.	Preparaciones	D02

¿De qué manera cree que se podría mejorar el servicio y la producción de alimentos en los establecimientos gastronómicos de San Pablo para satisfacer a los comensales?	Los entrevistados expusieron de manera general que creen que la mejor manera de mejorar el servicio y la producción de alimentos es realizando encuestas a los consumidores acerca de las falencias que sienten en los establecimientos, para en base a esto fortalecer las áreas que lo necesitan. Además, señalan que es necesario que se realicen capacitaciones de manera general constantes para que así no se dejen de fortalecer los conocimientos.	Turismo gastronómico	D03
¿Qué factores considera usted que se deben mejorar en cuanto a la oferta gastronómica local?	Los entrevistados expusieron que sería relevante crear un plato que permita representar a San Pablo a nivel culinario, para que de esta manera las personas quieran visitar la comuna para degustar dicha preparación que no encuentran en otras comunas de la ruta del Spondylus.	Turismo gastronómico	D04
¿Qué alternativas considera que son relevantes para promocionar a San Pablo como un destino de turismo gastronómico?	De manera general los chefs entrevistados expusieron que la mejor manera de promocionar el turismo gastronómico de San Pablo mediante las redes sociales, ya que es la manera más factible para llamar la atención de más personas. Además, mencionaron que dentro de ciudades importantes a nivel nacional es importante realizar ferias en donde se promocionen los platos de la comuna.	Turismo gastronómico	D05

¿Cree usted que es importante que exista un estudio de la gastronomía de la comuna para proponer su registro como patrimonio alimentario?	Los entrevistados coincidieron en que es relevante un estudio de este tipo dentro de la comuna, para que así San Pablo pueda diferenciarse por alguna preparación de las demás comunas de la ruta del sol. Consideran que el establecimiento del patrimonio alimentario de la comuna sería una clave fundamental para que los turistas se interesen mucho más por visitar el lugar.	Preparaciones	D06
¿Por qué cree que otras comunas han tenido un mejor desarrollo en cuanto al turismo gastronómico?	De manera general indicaron los entrevistados que creen que las demás comunas han tenido un mayor auge por el interés de las autoridades comunales en promocionar el sitio, atrayendo turistas no solo hacia el ámbito gastronómico sino también hacia los atractivos turísticos que poseen. Indican que la promoción es un factor clave para promocionar cualquier tipo de turismo.	Turismo gastronómico	D07
¿Podría mencionar alguna preparación que identifique a la gastronomía tradicional de la comuna de San Pablo?	Para esta pregunta se obtuvieron respuestas variadas, ya que, para dos de los entrevistados la preparación que identifica a San Pablo serían los ceviches (mixtos o de camarón), mientras que otra pareja de entrevistados se inclinó por el arroz marinero y un entrevistado mencionó que considera a las cazuelas como el plato principal.	Preparaciones	D08

¿Cómo colaboraría usted en promocionar esta preparación para que los turistas la conozcan?	Dijeron que colaborarían en la promoción de estas preparaciones mediante las redes sociales que es en donde más se atrae la atención de los turistas.	Turismo gastronómico	D09
¿De acuerdo con su criterio cuál es el plato más representativo de la comuna San Pablo y por qué?	Se obtuvieron varias preparaciones que los entrevistados consideran como el plato más representativo de San Pablo, entre estos destacan: el arroz marinero, los ceviches, las cazuelas, la sopa de jaiba o cangrejo y los apanados (camarones, pescado).	Preparaciones	F01
¿Cuál es la materia prima que más utiliza en sus preparaciones?	Indicaron de manera general que las materias primas vegetales que más utilizan son limón, ajo y cilantro; mientras que, en cuanto a pescados y mariscos destacan el dorado, picudo, corvina, trompeta, camotillo, lenguado, pampanito, langosta, langostino, pulpo, calamar, conchas, mejillones, jaibas y camarones.	Materia prima	F02
¿Cuáles son los platos más consumidos en su establecimiento?	El señor Eduardo Chávez mencionó que su plato más consumido es el “majarisco” una preparación que contiene cazuela, ceviche y arroz marinero; la Lcda. Andrea Gálvez mencionó que el “carrusel narbina” un plato que combina ceviches, apanados, arroz marinero, y conchas asadas; la señora Teresa Panchana, el señor Luis Suarez y la señora Rosa Borbor coincidieron en el arroz marinero y la cazuela.	Preparaciones	F03

¿Cómo realiza la promoción de su local para atraer a los turistas?	Los entrevistados indicaron que la promoción de sus negocios la realizan mediante redes sociales ya que es la manera más económica de atraer turistas y dar a conocer sus restaurantes, mientras que, los dos entrevistados restantes indicaron que ellos no realizan publicidad, pero si premian a los clientes frecuentes con descuentos y cortesías.	Turismo gastronómico	F04
¿Piensa usted que la gastronomía ha permitido que San Pablo se desarrolle de manera turística y económica?	Estuvieron de acuerdo en que la gastronomía ha sido un pilar fundamental para el desarrollo económico de la comuna desde sus inicios, tal y como exponen, ha sido la base para que las familias del sector emprendan con sus negocios propios, y den fuentes de empleo directas a sus colaboradores e indirectas a pescadores y demás proveedores de la materia prima que día a día necesitan.	Turismo gastronómico	F05
¿Considera que la mejor promoción de restaurantes ubicados en otras comunas cercanas ha ocasionado que disminuya la afluencia de turistas interesados en la gastronomía de San Pablo?	Indicaron que sí, debido a que en comunas como Montañita y Olón sus autoridades comunales se han enfocado desde hace años en promocionar y dar a conocer tanto los atractivos turísticos como la gastronomía de dichas comunas, mientras que en San Pablo este es un ámbito que se ha dejado de lado y no se ha intentado buscar mejoras en cuanto a la promoción y la atracción de nuevos turistas.	Turismo gastronómico	F06

Elaborado por: Autores

4.2. Resultados

Después de definir y emplear las técnicas correspondientes, se procede a identificar cuáles son los resultados que se obtuvieron a través del proceso metodológico, para posteriormente transcribirlos de manera organizada mediante una triangulación y estructuración establecida en una tabla de categorización, la cual permitirá dividirlos por grupos según la categoría de análisis.

4.2.1. Triangulación y Estructuración de los Resultados

Tabla 9

Estructuración de los resultados

Grupo y código	***Categoría***	***Conclusión aproximativa***
Grupo 1 (B07 – C04 – C05 – C06 – C07 – C08 – D01 – D06 – F02)	Reconocimiento de los ingredientes locales	Según los entrevistados, los principales ingredientes locales son los que obtienen mediante la pesca, entre estos se encuentran peces como el camotillo, la corvina, el dorado, picudo, trompeta, sardina, pampanito, sierra y lisa; en cuanto a los mariscos, se encuentran camarones, mejillones, conchas, calamar, pulpo, jaiba y langostas. Mientras que, en cuanto a materia prima de origen vegetal se encuentra el plátano verde, el limón, ajo, cebollas, tomates y cilantro.
Grupo 2 (B01 – B03 – B04 – B05 – B06 – D02 – D06 – F03)	Identificación de las preparaciones culinarias autóctonas y las preparaciones representativas	Las preparaciones autóctonas identificadas mediante las entrevistas realizadas a los portadores culturales son: el aguado de michulla y la sopa de cangrejo, mientras que, las preparaciones representativas identificadas son cazuela mixta, arroz marinero y los ceviches en general.

Grupo y código	*Categoría*	*Conclusión aproximativa*
Grupo 3 (B02 – C01 – C02 – C03 – C05)	Descripción de los métodos y técnicas utilizados para la transformación de los alimentos.	Para la transformación de las diferentes materias primas que se emplean en la culinaria de la comuna de San Pablo, se emplean los métodos por calor húmedo (expansión), por calor seco (concentración) y por medio graso. Entre las técnicas respectivas se destacan el rehogar, encurtir, guisar, gratinar, asado en parrilla, hervir o sancochar y la fritura profunda.
Grupo 4 (A01 – A02 – A03 – A04 – A05 F04 – F05 – F06)	Turismo gastronómico	La comuna de San Pablo se caracteriza porque con el paso de los años se ha dejado de lado la importancia de fomentar el turismo ya que se realizan esfuerzos nulos para atraer más visitantes hacia el lugar; de esta misma manera el turismo gastronómico ha sido olvidado y no se han generado actividades que permitan potencializar a San Pablo como un destino turístico astronómico, sin embargo, se ve una predisposición de las autoridades locales y provinciales hacia este ámbito.

Elaborado por: Autores

El patrimonio alimentario está considerado dentro del patrimonio inmaterial, debido a que abarca aquellos aspectos representativos de la misma como son conocimientos que se transmiten de manera oral por generaciones, las cuales vienen a formar la idiosincrasia de una misma comunidad, dándole una identidad propia: Patrimonio inmaterial está conformado por aquellas manifestaciones y expresiones culturales cuyos saberes, conocimientos, técnicas y prácticas han sido transmitidas oralmente de generación en generación…está clasificado en cinco ámbitos: tradiciones y expresiones orales; artes del espectáculo; usos sociales, rituales y actos

festivos; conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo; técnicas artesanales tradicionales (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2013)

Los métodos, las técnicas, los utensilios, las herramientas, los ingredientes y entre otros aspectos son considerados parte de toda la transformación de un platillo propio de un lugar, aquellas delicias que fueron preparadas de generación en generación al igual que todo lo necesario para el proceso; estos factores son considerados importantes por otorgar al presente y a un futuro las tradiciones que han sido heredadas por los ancestros, siendo de una u otra manera representativo para una comunidad por el valor patrimonial y unicidad que mantiene (Fusté, 2016).

4.3. Ingredientes locales

Tabla 10
Principales ingredientes de San Pablo

Tipo	***Ingrediente***	***Usos culinarios***
Peces	Corvina, dorado, albacora, picudo, bonito, carita, chuhueco, zapata, trompeta, lenguado, brujo, camotillo, caritas, merluza, pargo, sierra.	Frituras, apanados, sopas, caldos, cazuelas, ceviches
Mariscos	Cangrejo rojo, jaiba, concha, pulpo, ostras, calamar, camarón, churos, mejillones.	Arroces, ceviches, apanados, sopas, caldos, cazuelas, gratinados, asados.
Carnes	Chivo, res, cerdo, pollo, gallina criolla	Secos, estofados, guisos, caldos.

Ingredientes varios	Plátano verde, yuca, tomate, cebolla colorada y blanca, cilantro, perejil, cilantro cimarrón, zanahorias, pimientos, arroz, choclo, frejoles, ajo, perejil, orégano, maní, pimiento, papa, aguacate.	Ingredientes usados en la elaboración de refritos, como hierbas aromáticas y además de servir guarnición en sopas, caldos, guisos.

Elaborado por: Autores

4.3.1. Materia prima de origen animal

Dentro de la comuna de San Pablo, resaltan productos de la pesca como: el camotillo, la corvina, el dorado, picudo, trompeta, sardina, pampanito, sierra y lisa; en cuanto a los mariscos, se encuentran camarones, mejillones, jaiba y langostas.

- ***Corvina:*** Puede llegar a medir hasta 60 cm es de color gris con blanco, su cola y aletas se tornan dorada; su carne se caracteriza por ser blanca o rosada. Entre los usos culinarius destacan los caldos, sudados, y frito con patacones o arroz. Según indican este pescado se consigue con mayor magnitud en los meses de lluvia.
- ***Dorado:*** Se caracteriza por ser alargado, y tener una cabeza achatada; su piel exterior es planteada con manchas doradas; puede medir hasta 130 cm. Su textura es firme y suave. Se emplea para la elaboración de pescado frito, ceviches, caldos y sudados. Con mayor énfasis su pesca se da en los meses de marzo, abril y mayo.
- ***Lenguado***: Se obtiene mediante la pesca artesanal. Posee un color exterior plateado con matices blancos, y su carne es blanca. Su principal uso se da en apanados y frito. Debido a que su consumo no es tan intenso este tipo de pescado se encuentra disponible durante todo el año.
- ***Picudo:*** Es un pez de carne blanca altamente solicitado, su pesca suele ser de manera industrial debido a que se encuentra a mayor profundidad; su piel es lisa y rugosa. Entre

sus usos culinarios destacan los ceviches, apanados, cazuelas, y caldos a base de su esqueleto y cabeza.

- ***Trompeta:*** Se caracteriza por ser un pescado de fácil factura, bajo costo por libra, por su carne blanca y por la variedad de preparaciones en las que se puede utilizar, suele medir 60 cm de longitud es de forma alargada y angosta. entre los usos culinarios destacan los ceviches, los apanados o fritos, generalmente su captura se da con mayor énfasis en los meses de junio julio y agosto.
- ***Sardina:*** Se caracterizan por su fácil y captura a nivel artesanal, son peces de aproximadamente 10 cm de largo, se caracterizan por su piel plateada y abundantes escamas. en cuanto a los usos culinarios de este pez destacan cazuelas, sopas, y frituras.
- ***Pampanito:*** También llamado pámpano, se caracteriza por encontrarse a pocos metros de profundidad en el mar, su textura es consistente y su piel exterior es lisa y rugosa por las escama, tiene como punto importante una piel de color blanco sabrosa y bastante apetecida por los comuneros; entre las aplicaciones culinarias destacan fritos, ceviches y sopas con sus carcasas
- ***Lisa:*** Se caracteriza por su piel exterior con tonos rojizos y dorados, tiene un tamaño aproximado de 40 cm, su textura es lisa y firme, tiene pocas escamas por lo cual su limpieza es sencilla. Su uso culinario se destina para caldos, sudados y frituras.
- ***Camarones:*** Se destaca por su captura de fácil acceso, son unos de los mariscos más apetecidos; sus usos culinarios son amplios y van desde los arroces, ceviches, cazuelas, sopas, apanados y demás.

- ***Mejillones***: Este tipo de moluscos se caracterizan por su sabor y también por su fácil recolección entre las preparaciones que destacan están los ceviches, arroces, sopas y asados a la parrilla.
- ***Conchas:*** son bastante apetecidos a pesar de que en la actualidad su captura dentro de la comuna además es importante resaltar que los comuneros respetan las tallas mínimas de captura para este molusco con la finalidad de preservar su especie. las aplicaciones destacadas son ceviches, arroces, asados en la parrilla y gratinados.
- ***Jaiba:*** Es un producto d fácil captura en la comuna, según indican los pescadores su recolección se puede realizar en cualquier hora del día, además entre las preparaciones resaltan sopas caldos ceviches y arroces, es un ingrediente importante dentro de la gastronomía local y también de los platos expedidos para los turistas
- ***Langostas:*** Se caracterizan por su carne de calidad y de agradable sabor, su captura se puede realizar durante todo el año a excepción del mes de diciembre qué es la temporada de veda de ese marisco; las preparaciones culinarias que se pueden realizar con este producto van desde ceviches, arroces, gratinados y asados a la parrilla.

4.3.2. Materia prima de origen vegetal

En cuanto a la materia prima de origen vegetal de San Pablo se puede inferir que esta comuna no se caracteriza por la agricultura, por ende, los productos que se comercializan en ella según los comuneros son ingredientes que llegan desde comunas aledañas o desde mercados mayoristas ubicados en Santa Elena. Los principales ingredientes de origen vegetal que se emplean en la cocina de San Pablo son: arroz, el plátano verde, ajo, cebolla colorada, tomate, pimiento, cilantro, perejil, apio, papas, frijoles, choclo blanco o amarillo, mano. Dentro de esta clasificación se encuentran bien frutas como el limón, mora, maracuyá y frutilla.

4.4. Preparaciones culinarias

Mediante la ejecución de las técnicas de investigación respectivas se obtuvo información acerca de dos componentes de la gastronomía de San Pablo, en primero lugar la gastronomía autóctona la cual hace referencia a las son preparaciones que se han dejado de elaborar debido a las nuevas tendencias culinarias o a que los ingredientes no se encuentran en abundancia, y el según componente de las preparaciones culinarias es la gastronomía representativa, la cual, según los comuneros ha permitido que San Pablo se mantenga como un destino reconocido.

4.4.1. Preparaciones autóctonas

1. Aguado de Michulla

La michulla es una especie de molusco parecido a la almeja, pero de menor tamaño, el cual habita en el lodo o en vertientes del mar. En base a lo expuesto por los comuneros, esta preparación está compuesta por la michulla como el género cárnico principal, vegetales y hortalizas. Su consumo se puede realizar a cualquier hora del día, pero con mayor énfasis en almuerzos y meriendas. Debido a que el producto ya no se encuentra con frecuencia en la comuna, esta preparación no se realiza comúnmente.

Ingredientes:

- Michulla
- Cebolla paiteña
- Ajo
- Achiote
- Pimiento verde
- Arroz
- Zanahoria

- Cilantro

Elaboración:

1. Remojar el arroz durante mínimo 30 minutos.
2. Se realiza un rehogado compuesto por cebolla, pimiento, ajo, cilantro y achiote.
3. Agregar arroz, agua y los vegetales según la proporción que se quiera elaborar y cocer a fuego medio alto.
4. Extraer la carne de michulla del molusco y reservarla.
5. Una vez se encuentren cocidos los componentes se añade la michulla y se deja cocinar por un tiempo mínimo de 1 a 2 minutos.
6. Rectificar sal y terminar la preparación con cilantro fresco.

2. Ceviche de Michulla

En base a la información obtenida de los habitantes de San Pablo, se indica que esta preparación está compuesta por la michulla y vegetales frescos, su preparación se realiza como el ceviche de otros moluscos. Su consumo se puede realizar a cualquier hora del día, pero con mayor énfasis durante los desayunos de los comuneros, se suele consumir acompañado de arroz, chifles o patacones. Así también esta preparación no se realiza comúnmente.

Ingredientes:

- Michulla
- Limones
- Cebolla paiteña
- Pimiento verde
- Tomate
- Cilantro

- Salsa de tomate y jugo de naranja (opcional)
- Ajo, comino, sal y pimienta.
- Guarniciones: chifles, arroz o patacones

Elaboración:

1. Picar en brunoise cebolla paiteña, pimiento verde, tomate y repicar el cilantro.
2. Extraer el zumo de los limones.
3. Extraer la michulla de su concha.
4. Encurtir directamente el molusco fresco en zumo de limón y sal o cocinar primero en agua hirviendo con sal, comino y ajo durante 60 segundos; escurrir la michulla del líquido y reservar.
5. Mezclar la michulla encurtida o cocida junto con los vegetales y rectificar sabores.
6. Servir acompañado de las guarniciones de preferencia.

3. Sopa de cangrejo

Hace varios años el cangrejo rojo era un producto abundante en la comuna de San Pablo, sin embargo, al igual que la michulla, con el paso de los años y debido a su consumo excesivo las colonias de este crustáceo fueron desapareciendo. Por ende, en la actualidad la elaboración de esta sopa ha tenido variaciones con la jaiba o con otros mariscos. De manera general se presenta su elaboración en base a las técnicas de investigación aplicadas.

Ingredientes:

- Cangrejo rojo
- Plátano verde
- Yuca
- Cilantro

- Cebolla paiteña
- Ajo
- Pimiento verde
- Comino, sal, pimienta, achiote

Elaboración:

1. Faenar y limpiar muy bien los cangrejos.
2. Realizar un rehogado compuesto por cebolla, pimiento, ajo, cilantro y achiote.
3. Colocar yuca y plátano verde tajados, además agua hasta cubrir para que se cocinen.
4. Una vez cocidos los ingredientes añadir los cangrejos rojos y dejar cocinar.
5. Rectificar sabores.
6. Servir acompañado de arroz.

Es importante mencionar que estas preparaciones en la actualidad se han dejado de preparar ya que existe una carencia en la comuna de las materias primas para su elaboración. Según los datos indicados tanto la michulla como el cangrejo rojo son ingredientes que no se hayan de manera accesible dentro de San Pablo hace varios años atrás, por ende, esta situación llevó al declive y a dejar de elaborar dichas preparaciones.

4.4.2. Preparaciones representativas

De manera general se puede indicar a las siguientes como preparaciones representativas de la comuna:

Tabla 11
Principales preparaciones de San Pablo

Preparación	***Descripción***	***Fotografía***
Caldo de Jaiba	Consiste en un caldo elaborado a base jaiba, plátano verde, yuca, cebolla, tomate, cilantro y alguna vez se adiciona maní.	
Ceviches	Se puede elaborar a base de pescados o maricos varios como cangrejo rojo, jaiba, concha, pulpo, calamar, camarón, mejillones y se acompaña con aguacate, chifles o arroz blanco.	
Cazuela de mariscos	Consiste en una masa de plátano verde y maní a la cual se adicionan pescados y maricos varios como cangrejo rojo, jaiba, concha, pulpo, calamar, camarón, mejillones y se acompaña con arroz blanco.	

Pescado frito	Se caracteriza por ser una pieza entera de pescado apanada y frita que se acompaña con ensalada, arroz blanco, ensalada fresca, patacones, y algunas veces con menestra.	
Arroz marinero	Preparación elaborada a base arroz con varios mariscos Camarón, pescado, concha, pulpo, almejas, cangrejo, calamar, condimentos, cilantro y acompañado con aguacate y maduro frito.	
Sopa marinera	Consiste en una sopa preparada a base de mariscos, a la cual se le adicionan ingredientes como plátano verde y cilantro, se suele servir acompañada de aguacate.	
Camarones apanados	Se trata de una preparación donde se usan camarones apanados y fritos, se suele acompañar de ensalada fresca y patacones o arroz blanco	

Elaborado por: Autores

Además, según los comuneros destacan tres preparaciones: la cazuela mixta, el arroz marinero y los ceviches, las cuales representan a San Pablo a nivel gastronómico de las demás comunas de la ruta del Spondylus debido a su manera de preparación y la frescura de sus ingredientes, los cuales se detallan a continuación.

1. Cazuela Mixta

En base a la información obtenida de las técnicas aplicadas se infiere que la cazuela mixta o de mariscos es una de las preparaciones representativas de la comuna, ya que, según los comuneros está entre los platillos más solicitados por los turistas que visitan el sitio. Está compuesto por una base de plátano verde y maní en conjunto con pescado y mariscos. Se puede consumir a cualquier hora del día y se suele acompañar con arroz.

Ingredientes:

- Vegetales: ajo, cebolla paiteña, pimiento verde, cilantro, plátano verde.
- Pescados y mariscos: albacora, camarones, conchas, pulpo o calamar.
- Comino, sal, pimienta, achiote, orégano seco, pasta de maní.

Elaboración:

1. Preparar un rehogado con cebolla paiteña, pimiento verde, achiote, ajo, comino, sal y pimienta
2. Rallar el plátano verde
3. Mezclar la pasta de maní con el plátano verde rallado y agua hasta obtener una mezcla homogénea; añadir esta preparación al refrito y cocinar hasta que se encuentre consistente, agregar el cilantro fresco picado y rectificar sal y pimienta.
4. En cazuelas de barro realizar una base con la masa y luego añadir el pescado, cubrir con más masa de verde. Terminar la cocción en el horno.
5. Sancochar los camarones, conchas y demás mariscos que se deseen, para posteriormente agregarlos en la cazuelas y terminar su cocción.
6. Servir acompañado de arroz.

2. Arroz Marinero

Los platos a base de arroz y mariscos son primordiales para la dieta del turista que asiste a los destinos de sol y playa, por ende, esta preparación ha sido tan relevante para el turismo gastronómico de la comuna de San Pablo. Su consumo se realiza con mayor énfasis en el almuerzo o la merienda y se suele acompañar de patacones, aguacate o ají criollo.

Ingredientes:

- Vegetales: ajo, cebolla paiteña, pimiento verde, cilantro, arroz.
- Mariscos: camarones, conchas, almejas, pulpo, calamar y cangrejo.
- Comino, sal, pimienta, achiote, aceite.

Elaboración:

1. Preparar un rehogado con cebolla paiteña, pimiento verde, achiote, ajo, comino, sal y pimienta, cuando los vegetales estén cocinados, agregar el arroz y agua hasta cubrirlo, remover hasta que se cocine.
2. Realizar otro rehogado con cebolla paiteña, pimiento verde, achiote, ajo, comino, sal y pimienta, reservar.
3. Agregar en este rehogado los mariscos que se están empleando para la preparación; empezar desde los que necesitan más tiempo de cocción y por ultimo los más tiernos.
4. Mezclar el arroz con los mariscos poco a poco hasta integrar todos los ingredientes.
5. Servir acompañado de la guarnición de preferencia.

3. Ceviches

Forman parte de las preparaciones más representativas de la comuna, pueden estar elaborados a base de un solo fruto de mar como pescados, camarones, conchas, mejillones o cangrejos, o a su vez, pueden ser una mezcla de una variedad de estos productos y se denomina “ceviche mixto” o “ceviche rompe colchón”.

Ingredientes:

- Vegetales: cebolla paiteña, pimiento verde, tomate, cilantro, limones.
- Pescados: camotillo, trompeta o corvina.
- Mariscos: camarones, conchas, almejas, pulpo, calamar y cangrejo.
- Sal, pimienta, achiote.
- Zumo de naranja, pasta de maní, salsa de tomate y mostaza (opcionales).

Preparación:

1. Picar en brunoise cebolla paiteña, pimiento verde, tomate y repicar el cilantro.
2. Extraer el zumo de los limones.
3. Limpiar y preparar todos los mariscos para su uso.
4. Cocer los mariscos acorde al tiempo que cada uno necesita, posteriormente encurtir en zumo de limón y sal.
5. Mezclar los mariscos encurtidos con los vegetales y rectificar sabores.
6. Servir acompañado de las guarniciones de preferencia.

4.5. Métodos y técnicas de cocción

1. Métodos por calor húmedo (expansión)

Este método es conocido también como método acuoso o líquido, y como se indica en su consiste en preparar los alimentos empleando para ello un medio líquido, los cuales pueden ser agua o caldos en estado de ebullición o vapor.

- ***Guisar:*** consiste en primero sellar a fuego alto el alimento que se está preparando, para luego proceder a añadir un medio líquido que cubra por completo los ingredientes y permita que se sigan cociendo a fuego lento.

- ***Hervir o sancochar:*** se refiere a cocer un alimento a través de un líquido ya sea agua, caldo, leche o demás en estado de ebullición. El tiempo de hervido o sancochado dependerá siempre del tipo de alimento que se esté preparando.

2. Por calor seco (concentración)

También se define como método de cocción por medio aéreo o por concentración, estos se caracterizan por realizarse directamente fuego, entre estos destacan elaboraciones que se realizan horno, parrilla, plancha o sartenes.

- ***Asado en parrilla:*** consiste en la cocción de un alimento por fuego directo en la parrilla, esto con la finalidad de que el alimento se selle a alta temperatura y potenciar así los sabores, dependiendo del tamaño de la pieza que se esté asando será el tiempo de cocción.
- ***Hornear:*** es un método lento que otorga agradables sabores a la preparación, debido a la acción del calor el alimento se sella y los jugos quedan en el interior evitando obtener como resultado alimentos secos; así también permite cocer de manera lenta los alimentos.
- ***Gratinar:*** hace referencia a dejar que se forme una capa dorada en la superficie de los alimentos debido a la acción de calor intenso del horno o la parrilla.
- ***Rehogar:*** se realiza la cocción de vegetales en un medio graso hasta que se ablanden. Esta técnica es empleada en casi todas las preparaciones de la comuna, destacando el arroz marinero y la cazuela de mariscos.
- ***Fritura profunda:*** se define como cocinar un alimento en un medio graso a una temperatura elevada hasta que se forme una capa crujiente, dorada y rígida, pero que el alimento este cocido y blando en el interior.

4.6. Análisis del potencial gastronómico de San Pablo como posible patrimonio alimentario

Los estudios acerca del patrimonio alimentario de un pueblo o comunidad son una manera de recopilar información referente a su gastronomía, así como también de los componentes de esta, ya que, los recuerdos y los saberes que han sido transmitidos de generación en generación forman parte de la información histórica del lugar, y es mediante conversatorios con los habitantes nativos de la zona como esta información puede ser recopilada y materializada para su posterior difusión.

La gastronomía de la comuna de San Pablo se identifica por la elaboración de platos a base de mariscos, como lo mencionan las personas entrevistadas esto debido a que los productos de mar han formado parte desde siempre de la cultura culinaria de sus habitantes. En años pasados la actividad pesquera era realizada de manera completamente empírica y artesanal, sin embargo, en la actualidad se han implementado herramientas tecnológicas como lanchas a motor, las cuales permiten navegar y obtener los productos con mayor facilidad, debido a esto, se encuentran ingredientes de mar frescos durante todo el día en la comuna, los cuales influyen a su vez en la calidad de los platos que se ofertan en las cabañas del lugar.

Se pudo determinar mediante las técnicas aplicadas que los ingredientes principales propios de la comuna están compuestos por peces como el camotillo, la corvina, el dorado, picudo, trompeta, sardina, pampanito, sierra y lisa; en cuanto a los mariscos, se encuentran camarones, mejillones, conchas, calamar, pulpo, jaiba y langostas; estas últimas se caracterizan según sus habitantes por su exquisito sabor y textura. Del mismo modo, mediante las entrevistas realizadas a los portadores culturales se puede inferir que las preparaciones consideradas como autóctonas de las zona son el aguado de michulla y la sopa de cangrejo, sin embargos esto platos ya no se logran preparar con facilidad dentro de la comuna ya que, durante los últimos años,

debido a la captura indiscriminada en la zona de michulla y de cangrejo estas materias primas ya no se encuentran en el sector y deben ser comprados en comunas cercanas como Chanduy.

Debido a esta falta de preparaciones propias de la zona que se elaboren actualmente, se tomó en consideración indagar con los comuneros acerca de los platillos por los cuales la comuna es conocida entre la gran cantidad de turistas que la visitan; se obtuvo así que tanto para los habitantes como para chefs y propietarios de las cabañas, que las preparaciones representativas son la cazuela mixta, el arroz marinero, los ceviches en general, camarones o pescados apanados; según exponen los entrevistados estas preparaciones son preferidas debido a la frescura de la materia prima que se utiliza, así como también de la exquisita sazón que manejan los cocineros de la comuna, características que logran destacar a su gastronomía.

A su vez se pudo determinar que dentro de la demanda de platos con pescados y mariscos se destacan dos ingredientes; el camotillo y la langosta; en base a los conversatorios con habitantes de la zona, estos indican que el camotillo (tipo de pez con carne blanca) es uno de los más solicitados por los turistas debido a su sabor y la calidad de su carne, incluso suelen acudir al sector solo a consumir los platos a base de este ingrediente, debido a que en la playa de San Pablo destaca su captura. En base al camotillo se suelen preparar platillos como ceviches, cazuelas y el tradicional pescado apanado.

De la misma manera, otro de los ingredientes que destacan en San Pablo es la langosta, debido a su sabor y la frescura del producto también forma parte de los solicitados por los clientes que conocen de la calidad de este ingrediente; destaca su preparación a la parrilla, arroz con langosta o ceviches, en la actualidad manifiestan que el costo de la materia prima hace que el valor de los platos con este producto sea elevado, sin embargo, los clientes con el paladar más exigente son quienes disfrutan de dicho ingrediente.

En base a la información expuesta se puede inferir que existen ingredientes y preparaciones que poseen potencial patrimonial, los cuales son reconocidos por los habitantes como parte importante del patrimonio alimentario de la comuna de San Pablo, esto debido a la manera de preparación de los ingredientes, las cuales han pasado de generación en generación gracias a la tradición oral, creando así saberes culinarios que no pueden perderse.

Dentro de esto destacan las técnicas empleada al momento de elaborar las preparaciones, en donde intervienen encurtidos, adobos naturales, asados a la parrilla, arroces, caldos y frituras realizadas con los ingredientes de la zona. Como es de conocimiento general los alimentos tradicionales con el paso de los años suele perder relevancia debido a la internacionalización de las cocinas, por lo tanto, es fundamental mantener vigente y evitar el declive de todo este compendio de conocimientos propios de la comuna con la finalidad de potencial gastronómicamente la oferta culinaria vigente en San Pablo.

4.7. Propuesta

4.7.1. Justificación de la propuesta

Una vez desarrolladas las técnicas de investigación correspondientes y en base a los resultados obtenidos de los conversatorios con las personas entrevistadas de la comuna se llegó a la conclusión de que las necesidades relacionadas con el ámbito gastronómico del lugar están enfocadas en la falta de material digitalizado que promocione la culinaria propia, así como también en la falta de realización de festivales gastronómicos adecuadamente estructurados.

Debido a eso, nacen las ideas de proponer dos alternativas para el beneficio de la gastronomía local de la comuna; la primera consiste en la elaboración de una guía turística-gastronómica en donde se difunda la identidad culinaria local y a su vez se dé a conocer la oferta gastronómica y turística de la zona; mientras que, en segundo lugar se propone la realización de

un festival gastronómico que englobe a todos los establecimientos de alimentos y bebidas que se encuentran ubicados en el km 15 de la Ruta del Spondylus (zona gastronómica de la comuna), esto con el objetivo de crear un evento culinario trascendental que reúna lo mejor de la gastronomía de San Pablo y a su vez permita difundir a nivel nacional su cocina típica.

Se prevé que mediante una posterior implementación y puesta en marcha de estos dos elementos se beneficiaría indudablemente al desarrollo económico y turístico de la comuna, ya que, habría una mayor asistencia de turistas tanto nacionales como extranjeros, por consiguiente, se elevaría la demanda del área de alimentos y bebidas, así como también se daría a conocer la culinaria representativa de San Pablo.

4.7.2. Guía gastronómica

4.7.2.1. Descripción

La guía gastronómica elaborada consta de varias secciones, esto con la finalidad de ofrecer una perspectiva completa de la comuna de San Pablo a quien pueda leerla; el documento didáctico empieza con datos generales como la historia de la comuna, ubicación, clima, rutas de acceso y actividades turísticas que se pueden realizar en el lugar; posteriormente se empiezan a describir los componentes referentes a la gastronomía local, se encuentran así dentro de la guía los ingredientes representativos; la gastronomía separada por categorías como sopas, caldos, arroces, apanados, ceviches y platos varios; como parte final se exponen también dentro de la guía un compendio de los restaurantes de la comuna y sitios de hospedaje.

4.7.2.2. Presentación

Una vez recopilada la información correspondiente al ámbito gastronómico y turístico de la comuna de San Pablo, se plantea la presente guía turística-gastronómica en donde se describen dichos datos investigados para su futura difusión. Con la finalidad de que esta guía desarrollada

pueda servir como medio de promoción turística y gastronómica de San Pablo se fue compartido con las autoridades comunales y turísticas de la comuna el siguiente enlace en donde se puede visualizar la guía en la web:

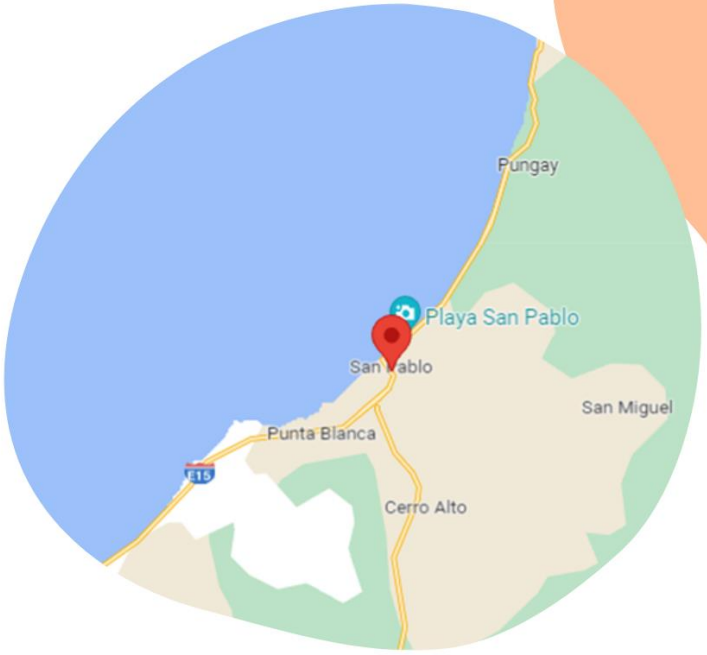
https://www.canva.com/design/DAFKMk6lGH0/mTR4YXUZByZnL5aTpE3aNw/view?utm_content=DAFKMk6lGH0&utm_campaign=designshare&utm_medium=link&utm_source=viewer

A continuación, se presenta la guía elaborada.

SAN
PABLO
GUÍA GASTRONÓMICA Y
TURÍSTICA

HISTORIA

Antiguamente era conocida como la comuna del Cangrejo debido a la abundancia de estos crustáceos. Posteriormente se establecieron los primeros pobladores llegados desde Santa Elena, Playas, La Libertad y San Vicente quienes trajeron consigo un santo llamado San Pablo el cual ganó popularidad entre los comuneros y el 20 de febrero de 1938 se suscitó el cambio de nombre de la comuna del Cangrejo a San Pablo.



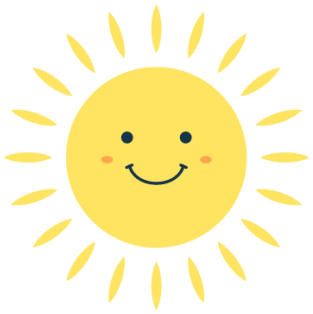
UBICACIÓN

Forma parte de las comunas que componen la cabecera cantonal de Santa Elena y se caracteriza por sus kilómetros de playa tranquila. Su ubicación geográfica se encuentra en la llamada Ruta E15 o mejor conocida como ruta del Spondylus a 15 km del cantón Santa Elena.

Clima

DICIEMBRE A MAYO

Sol casi permanente, calor, buenas olas y lluvias ocasionales.



JUNIO A AGOSTO

Días nublados y soleados, lluvias leves, olas de tamaño regular.

OCTUBRE A NOVIEMBRE

Predominan los días nublados y días fríos con garua.

Rutas de acceso

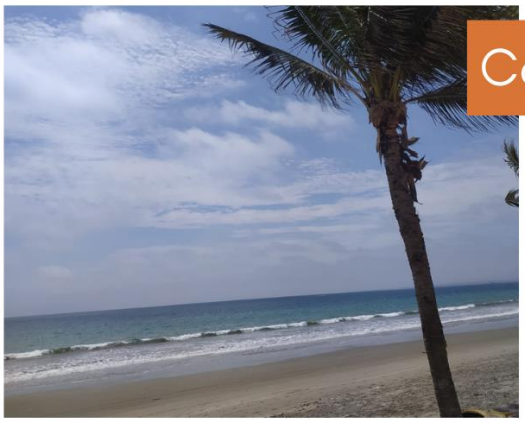
ACTIVIDADES TURÍSTICAS

Avistamiento de ballenas

Durante los meses de junio a septiembre de cada año se puede realizar la actividad de avistamiento de ballenas en la playa de San Pablo, este servicio es ofrecido por los comuneros de la zona y permite apreciar a los cetáceos por su paso en las costas ecuatorianas.

Ciclismo

Esta actividad se puede realizar durante todo el año, por lo general las rutas recorren desde El cerro Capaes en Ballenita pasando por la comuna de San Pablo hasta llegar a Olón.
Los ciclistas pueden realizar un recorrido rodeados de las maravillosas vistas que otorgan las playas del lugar.



Caminatas en la playa

Consiste en recorrer la zona costanera de San Pablo para poder disfrutar de toda la belleza de sus playas. Las caminatas se pueden realizar a cualquier hora del día y duran aproximadamente 40 minutos.

Ingredientes representativos

PECES

Corvina, dorado, albacora, picudo, bonito, carita, chuhueco, zapata, trompeta, lenguado, brujo, camotillo, caritas, merluza, pargo, sierra.

MARISCOS

Cangrejo rojo, jaiba, concha, pulpo, ostras, calamar, camarón, churos, mejillones.

CARNES

Chivo, res, cerdo, pollo, gallina criolla.

VARIOS

Plátano verde, yuca, tomate, cebolla colorada y blanca, cilantro, perejil, cilantro cimarrón, zanahorias, pimientos, arroz, choclo, frejoles, ajo, perejil, orégano, maní, pimiento, papa, aguacate.

GASTRONOMÍA

SOPAS Y CALDOS

Sopa de camarón

Consumido durante el almuerzo. Es preparada a base de camarones, fideos, papas y leche, se suele servir con cilantro fresco picado.

Sancocho de pescado

Preparada a base de pescados de carne magra y roja, además de yuca, plátano verde y en ocasiones choclo tierno.

Sopa marinera

Consiste en una sopa preparada a base de mariscos, se le adiciona como plátano verde y cilantro, se suele servir acompañada de aguacate.

Caldo de jaiba / cangrejo

Es un caldo elaborado a base jaiba o cangrejo, plátano verde, yuca, cebolla, tomate, cilantro y alguna vez se adiciona maní.

ARROCES

ARROZ MARINERO

Preparación elaborada a base arroz con varios mariscos camarón, concha, pulpo, almejas, cangrejo, calamar, condimentos, cilantro y se suele servir acompañado con aguacate, maduro frito o patacones. Existen otras variaciones en donde se emplea una variedad de marisco:

ARROZ CON CAMARONES

ARROZ CON CONCHAS

ARROZ CON CANGREJO

CAMARONES APANADOS

Se trata de una preparación donde se usan camarones apanados y fritos, se suele acompañar de ensalada fresca y patacones o arroz blanco.

PIQUEO DE MARISCOS

Consiste en un piqueo a base de un mix de mariscos apanados, destacan calamar, pescado, camarón y se acompaña con patacones y ensalada.

PESCADO FRITO

Se caracteriza por ser una pieza entera de pescado apanada y frita que se acompaña con ensalada, arroz blanco, ensalada fresca, patacones, y algunas veces con menestra.

CEVICHES

CEVICHE MARINERO

Preparación elaborada a base de varios mariscos como camarón, concha, pulpo, almejas, cangrejo, calamar y pescados encurtidos con limón, cilantro y vegetales, se suele servir acompañado con aguacate, o patacones.

CEVICHE DE CAMARONES

CEVICHE DE CONCHA

CEVICHE DE CANGREJO

CAZUELA DE MARISCOS

Consiste en una masa de plátano verde y maní a la cual se adicionan pescados y maricos varios como cangrejo rojo, jaiba, concha, pulpo, calamar, camarón, mejillones y se acompaña con arroz blanco.

PASTA DE MARISCOS

Preparación a base de pasta tipo spaghetti y mariscos variados como calamares, conchas, langostinos, pescado, camarones y salsa blanca.

CANGREJOS CRIOLLOS

Cangrejos en salsa criolla, cocinados y acompañados con plátano verde, maduro y arroz blanco,

GUÍA DE RESTAURANTES

KM 15 DE LA RUTA DEL SPONDYLLUS

Las gaviotas

RANGO DE PRECIOS: $4,00 - $25,00
HORARIO DE ATENCIÓN: Lunes a domingos de 08h00 a 18h00
PLATOS REPRESENTATIVOS: Arroz marinero, sopa marinera y cazuelas

Eben - ezer

RANGO DE PRECIOS: $5,00 - $25,00
HORARIO DE ATENCIÓN: Lunes a domingos de 08h00 a 18h00
PLATOS REPRESENTATIVOS: Majariscos, parrillada de mariscos y arroz con mariscos

3

Narbine 1 y 2

RANGO DE PRECIOS: $5,00 - $20,00
HORARIO DE ATENCIÓN: Lunes a domingos de 07h00 a 20h00
PLATOS REPRESENTATIVOS: Carrusel Narbine, Orgia Narbine Marinera y piqueo de mariscos.

Teresita

RANGO DE PRECIOS: $6,00 - $12,00
HORARIO DE ATENCIÓN: Lunes a domingos de 09h00 a 18h45
PLATOS REPRESENTATIVOS: cazuela mixta, arroz marinero y pescado frito

Ámbar

RANGO DE PRECIOS: $5,00 - $18,00
HORARIO DE ATENCIÓN: Lunes a domingos de 08h00 a 23h00
PLATOS REPRESENTATIVOS: parrillada de mariscos, conchas asadas y Náufrago

My bar on the beach

RANGO DE PRECIOS: $5,00 - $28,00
HORARIO DE ATENCIÓN: Lunes a domingos de 08h00 a 20h00
PLATOS REPRESENTATIVOS: Ceviche rompe colchón con camotillo, ceviches en general y langosta en salsa de mariscos.

Los manabas

RANGO DE PRECIOS: $5,00 - $25,00
HORARIO DE ATENCIÓN: Lunes a domingos de 08h00 a 18h00
PLATOS REPRESENTATIVOS: Ceviches en general, cazuelas, arroz marinero.

Galeón Princesa Gina

RANGO DE PRECIOS: $6,00 - $50,00
HORARIO DE ATENCIÓN: Lunes a domingos de 08h00 a 18h00
PLATOS REPRESENTATIVOS: Encocado marinero, cangrejo encocado, y spaghetti 7 mares.

Mar azul

RANGO DE PRECIOS: $5,00 - $23,00
HORARIO DE ATENCIÓN: Lunes a domingos de 08h00 a 19h00
PLATOS REPRESENTATIVOS: Ceviches en general, cazuelas y pescado frito.

La tia

RANGO DE PRECIOS: $5,00 - $25,00
HORARIO DE ATENCIÓN: Lunes a domingos de 07h30 a 17h00
PLATOS REPRESENTATIVOS: cazuela de mariscos, spaguetti de mariscos y langosta a la parrilla

Joselyn

RANGO DE PRECIOS: $4,00 - $25,00
HORARIO DE ATENCIÓN: Viernes a domingos de 07h30 a 19h00
PLATOS REPRESENTATIVOS: ceviche de concha, camarones con coco y arroz con corvina.

Tia Pancha

RANGO DE PRECIOS: $6,00 - $45,00
HORARIO DE ATENCIÓN: Lunes a domingos de 08h00 a 19h30
PLATOS REPRESENTATIVOS: pescado frito, spaghetti de mariscos, bandeja de mariscos pailón.

Ruta Spondyllus

RANGO DE PRECIOS: $6,00 - $25,00
HORARIO DE ATENCIÓN: Lunes a domingos de 08h00 a 18h30
PLATOS REPRESENTATIVOS: pescado frito, ceviches en general, piqueos de mariscos

El Español

RANGO DE PRECIOS: $5,00 - $45,00
HORARIO DE ATENCIÓN: Lunes a domingos de 08h00 a 18h00
PLATOS REPRESENTATIVOS: piqueo de mariscos, ceviche de conchas, arroz marinero

El camotillo

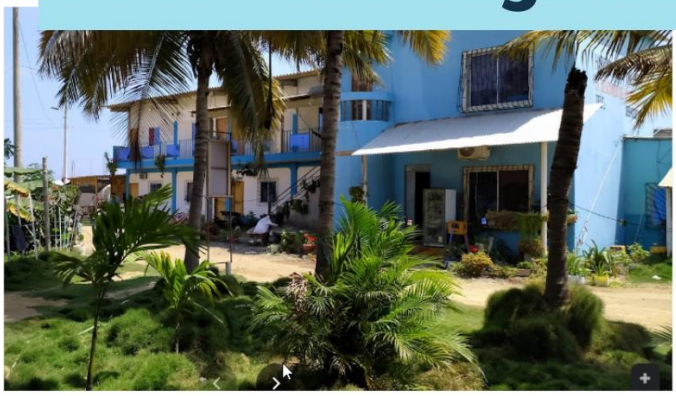
RANGO DE PRECIOS: $6,00 - $30,00
HORARIO DE ATENCIÓN: Lunes a domingos de 07h30 a 19h30
PLATOS REPRESENTATIVOS: parrillada de mariscos, arroz marinero y sopa marinera

¿DÓNDE HOSPEDARSE?

Hostería Altamar

Hostería San Pablo

Hostería La fragata azul



EL RANGO DE PRECIOS OBSCILA ENTRE LOS $15 A $20 LA NOCHE

¡SAN PABLO ESPERA TU VISITA!

Elaborado por: Luigi Romero & Miguel Morán
2023

4.7.3. Propuesta de festival gastronómico

El diseño de un festival como propuesta para la promoción del turismo gastronómico de la comuna de San Pablo se define como un evento trascendental mediante el cual será promocionada la cultura culinaria y turística del sitio entre los asistentes. El evento por realizar contaría con la participación de todas las cabañas y restaurantes ubicados en la zona gastronómica de la comuna (km 15 de la ruta del Spondylus), quienes participarían cada uno con el plato representativo de su establecimiento, para que, posteriormente mediante el recorrido de un jurado altamente capacitado y experimentado en gastronomía de mar se realizaría la elección del mejor platillo; con la ejecución de esta pequeña competencia entre los establecimientos se pronostica que cada uno realizará su mayor esfuerzo por dar a conocer su establecimiento y la calidad de sus preparaciones.

Se prevé recibir una gran cantidad de visitantes, los cuales serán convocados en conjunto con instituciones locales como la organización comunal de San Pablo y la Asociación de propietarios de cabañas, cevicherías, y restaurantes de la comuna San Pablo, así también se podrá contar con autoridades provinciales como la Cámara Provincial de Turismo de Santa Elena y la Empresa Municipal de Turismo de Santa Elena; ya que, mediante la visitas de campo y las entrevistas con los dirigentes de dichas organizaciones se obtuvo una respuesta favorable y disposición a los requerimientos necesarios para la organización de actividades que beneficien el desarrollo económico, turístico y gastronómico del lugar.

4.7.3.1. Descripción

La realización del evento se iniciaría cerrando el km 15 de la Ruta del Spondylus la cual es el área donde se encuentran ubicadas las cabañas como se indica en el mapa referencial; esta vía será bloqueada para el paso de los vehículo y que se pueda convertir en una peatonal, para

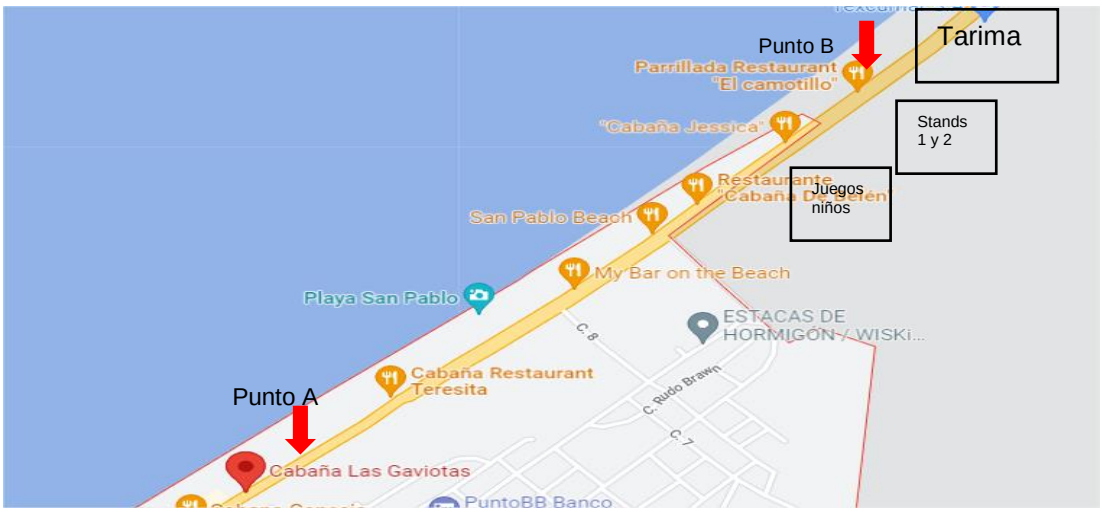
poder realizar el recorrido gastronómico de las cabañas y restaurantes de San Pablo, el cual empezaría en sentido sur a norte, desde la cabaña Las Gaviotas (punto A) hasta culminar en la parrillada restaurant El Camotillo (punto B) ubicado en el extremo norte de la vía; al finalizar este recorrido se encontrará una tarima para la animación, presentación de artistas invitados y la premiación de los ganadores; así también se dispondrá de 2 stands uno para la presentación de los platos autóctonos de la zona y otra para la venta de souvenirs y artesanías propias de la comuna. El horario dispuesto para el festival es de 09h00 a 17h00.

En estos stands ubicados en la parte norte del festival serán expuestos los platos típicos de la comuna: es decir, en donde los habitantes podrán exponer preparaciones como el aguado de michulla y la sopa de cangrejo a los visitantes; esto debido a la importancia histórica que tienen estos platos para los comuneros; así mismo, en esta sector estarán ubicados los stands de los auspiciantes y de las empresas se turismo respectivas, los cuales ofrecerán información turística y demás acorde a su intervención. Finalmente, el área de tarima servirá para la animación del evento y para la presentación de los artistas invitados, así como también para espectáculos que se organicen. Además, en este sector será incluido una área de juego para niños, para que de esta los

Figura 2

Mapa referencial festival gastronómico

infantes se puedan entretener y disfrutan también de este día de gastronomía y cultura.



Fuente: Google Maps

Figura 3

Vista de Google Earth de lugar del festival

Fuente: Google Earth

El nombre establecido es “Sabores de San Pablo – Festival Gastronómico” esto con la finalidad de proporcionar a los visitantes un nombre sencillo, fácil de recordar y de pronunciar. Por otra parte, se establece un isologo contemporáneo para la representación del festival; en donde se emplea como base 2 colores el negro y el turquesa oscuro, el primero que representa elegancia y el segundo enfocado en identificar el color del mar de San Pablo, como imagen referencial se emplea un pescado, esto como representación del camotillo, pez insignia de la culinaria local.

Figura 4

Logo del festival

Elaborado por: Autores

Como fecha tentativa para la realización del festival se tomó en conspiración uno de los feriados en donde más visitantes acuden a la comuna como también pasan por la ruta del Spondylus con destino a comuna cercanas como Olón o Montañita, por ende, la fecha seleccionada para el desarrollo de este festival es el domingo de carnaval (19 de febrero del 2023) para de esta manera ofertar una alternativa llamativa para los turistas. Además, al estipular una fecha de feriado se prevé alcanzar una cantidad de asistentes mayoritaria.

En cuanto al alcance del festival, debido a la ubicación de la comuna se considera que este evento tendrá un impacto a nivel nacional. Según datos obtenidos de la Cámara Provincial de Turismo durante los feriados nacionales la cantidad de turistas que visitan la comuna provienen de las varias regiones del país y del extranjero, en donde aproximadamente se reciben hasta 50,000 visitantes; por ende, se puede inferir que se promoverá el turismo gastronómico de la comuna con turistas tanto nacionales como internacionales de manera significativa.

Entre los beneficiarios directos del festival se encuentran las personas que participen en el evento tales como: los propietarios de restaurantes sus colaboradores y artesanos; así como también las agencias contratadas por parte de los organismos turísticos locales y de la provincia de Santa Elena. Del mismo modo se verán beneficiados todos los habitantes de la comuna de San Pablo con la difusión de su gastronomía y turismo gastronómico. Entre otros de los beneficiarios

directos estarían los turistas ya que podrán adquirir todos estos conocimientos de mano de los portadores culturales de la comuna.

Por otra parte, se encuentran los beneficiarios indirectos entre los cuales se consideran a los dueños de los diferentes paraderos culinarios que se encuentran en las vías que llevan a la comuna, las empresas de transportes interprovinciales en las cuales se transportarían varios turistas; y de la misma manera se podrían ver beneficiadas las agencias de viaje al añadir a San Pablo dentro de sus paquetes turísticos y aprovechar la variedad su de los atractivos que posee.

4.7.3.2. Organización

La organización del evento se visualiza a manera de festivales gastronómicos que han sido realizados en la ciudad de Guayaquil como el "Burger Show" en donde se ha observado una gran cantidad de visitantes, debido a la oferta innovadora de su propuesta. En base a esta premisa el festival "Sabores de San Pablo" se pronostica como un evento compuesto por una ardua campaña de publicidad la cual empezará dos meses antes de la fecha prevista y la cual estará a cargo de la Empresa Municipal de Turismo de Santa Elena (EMUTURISMO) y de la Cámara Provincial de turismo de Santa Elena.

En primera instancia se realizará la promoción de cada establecimiento y su plato representativo con el cual cada uno competirá dentro del festival y el cual solamente podrán expender el día del evento, es importante mencionar que las preparaciones no se pueden repetir, para de esta manera tener una oferta gastronómica variada. De la misma manera, al lado de la tarima principal se encontrarán dispuestos 2 stands, uno en el cual se ofrezcan los platos autóctonos del lugar, esto con la finalidad de dar a conocer estas preparaciones que lastimosamente se han perdido por la falta de la materia prima en la zona; y otra carpa en donde se ofrezcan recuerdos y artesanías propias de la zona.

La segunda parte del evento constará de la elección del mejor plato, para esto se contará con un jurado compuesto por 5 jueces expertos en gastronomía de mar, con amplia trayectoria a nivel nacional e internacional en este ámbito esto con la finalidad de que su evaluación sea objetiva y basada en parámetros de calidad. El recorrido de los restaurantes empezará en sentido sur a norte; desde la cabaña Las Gaviotas hasta El Camotillo en donde se encontrará la tarima principal. Posteriormente se realizará la premiación al primero, segundo y tercer lugar de las mejores preparaciones ofertadas.

Es importante mencionar que a lo largo del día se realizarán presentaciones de artistas invitados para la animación de los visitantes y que puedan disfrutar un día ameno en compañía de sus familiares o amigos. Así también, las salidas a la playa se mantendrán habilitadas durante todo el día para que los turistas puedan disfrutar de la playa de San Pablo. De esta manera se prevé realizar un evento atractivo, trascendental y que permita difundir la culinaria de la comuna.

4.7.3.3. Presupuesto y auspiciantes

Mediante las conversaciones establecidas con las autoridades tanto locales como provinciales enfocadas en turismo se llegó a la conclusión que su intervención estaría relacionada con la contratación de los auspiciantes, la realización de la publicidad y aspectos de logística. En primera instancia es importante mencionar que no será necesaria la implementación de sillas, mesas o carpas para que los visitantes puedan disfrutar de la gastronomía el día del evento, ya que cada uno de los establecimientos cuenta con estos implementos. Así mismo, las carpas que se usarán para los 2 stands previstos al lado de la tarima serán proporcionados por la administración de la comuna.

Las empresas de turismo de Santa Elena serán las encargadas de conseguir a los auspiciantes, patrocinadores, artistas invitados y de la publicidad mediante radios y redes

sociales del festival; esto debido a que, como se pudo constatar vía telefónica ellos se encargan de estos aspectos durante la realización de eventos turísticos o gastronómicos. Por otra parte, las autoridades de la comuna y de la asociación de cabañas, restaurantes y cevicherías de San Pablo estarán encargados del montaje de la tarima y a su vez de realizar la publicidad del evento.

Se recomienda solicitar la participación como auspiciantes de empresas como la Cervecería Nacional, y Coca Cola Company, esto con la finalidad de ofrecer bebidas a los visitantes; de la misma manera es importante que se realicen lazos con empresas radiales a nivel nacional para que puedan colaborar con la realización de pautas comerciales que difundan la feria y ayuden mayoritariamente a su popularización a nivel nacional.

Finalmente, en este contexto, a continuación, se presentan formatos de banners y flyers publicitarios que podrían ser empleados para el ámbito publicitario del festival gastronómico

Figura 5
Modelo de banner #1

"Sabores de San Pablo".

Elaborado por: Autores

Figura 7

Modelo de banner #2

Figura 6

Modelo de banner #2

Elaborado por: Autores

Elaborado por: Autores

Figura 8

Modelo de flyer #1

Elaborado por: Autores

Figura 9
Modelo de flyer #2

Elaborado por: Autores

Conclusiones

- Se identificó que la gastronomía de la comuna de San Pablo se distingue principalmente porque sus platos son elaborados a base de mariscos y pescados frescos, obtenidos diariamente por los pescadores artesanales de la comuna; dentro de estos ingredientes propios destacan: el camotillo, la corvina, picudo, trompeta, sardina, pampanito, sierra y lisa, además de mariscos como camarones, mejillones, conchas, jaiba y langostas; en cuanto a preparaciones destacan las cazuelas, ceviches y el arroces a base de estas materias primas, los cuales debido a su importancia para los visitantes se encuentran cotidianamente dentro de la oferta de todos los restaurantes y las cabañas.
- En base a la información recopilada se puede inferir que existen varias preparaciones que representativas, las cuales son reconocidas por los habitantes como parte importante de su tradición culinaria, debido a que, la manera de preparación de los ingredientes ha pasado de generación en generación, creando de esta manera una variedad de saberes culinarios que no pueden perderse. Dentro de estas preparaciones representativas de la comuna de San Pablo se encuentran la cazuela mixta, el ceviche mixto, el caldo de jaiba y el arroz marinero, preparaciones que han sido parte de la gastronomía local, y que han sido preparadas por las amas de casa en base a los ingredientes obtenidos de la pesca diaria desde el inicio de los asentamientos humanos en el territorio actualmente conocido como San Pablo. Sin embargo, dentro de las preparaciones culinarias tradicionales que se realizan en los hogares se encuentran el aguado y sopa de michulla, y la sopa de cangrejo, los cuales debido a la escasez de la materia prima su elaboración es limitada, y actualmente su realización se encuentra en declive.

- Se pudo constatar que San Pablo posee una gastronomía diversa y rica debido a la variedad de preparaciones que la conforman, sin embargo, no se ha sabido sacar provecho de esta ventaja, ya que no se ha difundido de manera eficaz a nivel nacional los componentes de su riqueza. Debido a la escasez de esta información se propone una guía turística-gastronómica, la cual ofrece una perspectiva completa de la comuna a quien pueda leerla; incluyendo datos como: la historia, rutas de acceso, actividades turísticas, ingredientes representativos, la diversa gastronomía y un compendio de los restaurantes del lugar. Así también se propone un festival gastronómico a realizar durante el feriado de carnaval 2023, para de esta manera aprovechar la gran afluencia de turistas a las playas de la Ruta del Spondylus y promocionar la gastronomía de San Pablo de manera atractiva con los visitantes.

Recomendaciones

- Se recomienda que sean realizadas investigaciones por parte de las autoridades pertinentes como la Empresa Municipal de Turismo de Santa Elena, la Asociación de Restaurantes, Cabañas y Cevicherías de San Pablo o el Centro Turístico Ruta Spondylus para colaborar en el tema del rescate gastronómico, recetas ancestrales, y el usos de ingredientes; y de esta manera realizar un inventario de las preparaciones culinarias de San Pablo ya que actualmente esta información es escasa. Además, es importante que dicha investigación del patrimonio alimentario sea propuesta al Ministerio de Patrimonio y Cultura para colaborar con la materialización de los ingredientes o platos que aún se realizan en ciertos hogares y que por la llegada de nuevas culturas se encuentran en declive.
- La gastronomía de la comuna de San Pablo es variada, por ende, se recomienda promocionar y dar a conocer la oferta culinaria del lugar no solo a nivel local como ya se han realizado con anterioridad, sino a nivel nacional, realizando para esto alianzas con las empresas de turismo de la provincia de Santa Elena, las cuales permitirían difundir en mayor magnitud la riqueza culinaria del lugar. Es importante realizar dichos eventos durante feriados nacionales, para así aprovechar el desplazamiento de los turistas por la ruta costera y obtener la mayor cantidad posible de visitantes.
- La presente investigación propone una guía turística-gastronómica para su difusión por parte de la administración comunal y de las organizaciones de turismo, para de esta manera promover el impulso del turismo gastronómico y de las principales actividades turísticas de la comuna, así también se recomienda que exista mayor comunicación entre la Empresa Municipal de Turismo de Santa Elena y la administración de la comuna para

que en conjunto sea difundida la identidad gastronómica de San Pablo tanto a nivel nacional como internacional, promocionando así a la comuna como un destino importante de turismo gastronómico dentro de la Ruta del Spondylus. Adicionalmente se sugiere a los administradores de las organizaciones turísticas de San Pablo actualizar sus páginas web, especialmente promocionando temas de gastronomía y turismo, a fin de incrementar la afluencia de turistas que visitan esta comuna.

Bibliografía

Aldas, J. (2022). *Análisis del patrimonio alimentario: costumbres y tradiciones del pueblo indígena Tomabela en la parroquia de Salinas de Guaranda.* http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/11994/2/PG%201015%20TRABAJO%20GRADO.pdf

Altamirano, A. (2016). *ANÁLISIS DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN GUARANDA.* https://docplayer.es/59930745-Escuela-de-gastronomia-analisis-del-patrimonio-gastronomico-del-canton-guaranda.html

Ampuero, S. (2021). *Corredor Gastronómico de la Comuna San Pablo provincia de Santa Elena, para la implementación de un Plan de Capacitación.* http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/57589/1/Corredor%20gastron%c3%b3mico%20de%20la%20Comuna%20San%20Pablo%20provincia%20de%20Santa%20Elena.pdf

Asamblea Nacional. (2018). *Ley orgánica del régimen de la Soberanía Alimentaria.* Quito: Registro Oficial. https://siteal.iiep.unesco.org/sites/default/files/sit_accion_files/siteal_ecuador_0228.pdf

Carvache, W., Carvache, M., & Recalde, J. (2018). Preferencias para el turismo de aventura en la elaboración de un paquete turístico: Caso Santa Elena, Ecuador. *Revista interamericana de ambiente y turismo*. doi:http://dx.doi.org/10.4067/S0718-235X2018000100043

Chafla, J., & Inga, C. (2022). Estrategias de Comunicación del Patrimonio Alimentario del cantón Alausí-Ecuador. *Revista Vínculos ESPE*, 19-30. https://doi.org/10.24133/vinculosespe.v7i1.2284

Cuevas, M., & Pérez, M. P. (2018). Preservación de la herencia cultural a través del turismo gastronómico. *Hitos de Ciencias Económico Administrativas, 24*(68), 117-189. https://revistas.ujat.mx/index.php/hitos/article/view/2520

Di Clemente, E., Hernández, J., & López, T. (2017). La gastronomía como patrimonio cultural y motor del desarrollo turístico. Un análisis DAFO para Extremadura. *Monográfico,* 817-833.

Espinoza, P., & Frías, A. (2017). *Caracterización de los platos típicos de la Región Andes Sur del Ecuador y propuesta de un Plan de marketing del producto gastronómico.* http://201.159.223.180/bitstream/3317/8773/1/T-UCSG-PRE-ESP-AETH-378.pdf

Fierro, D., & Herrera, H. (2018). Análisis de la evolución de la panificación en la provincia del Carchi como patrimonio alimentario a través de la revalorización de sus técnicas y preparaciones tradicionales. *INNOVA Research Journal*, 142-153. http://201.159.222.115/index.php/innova/article/view/748

Fusté, F. (2016). Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario. *Dixit*. http://www.scielo.edu.uy/scielo.php?pid=S0797-36912016000100001&script=sci_arttext

Gálvez, P. (2021). *Capacidad de carga turística como herramienta para el desarrollo sostenible, provincia de Santa Elena, Ecuador.* https://repositorio.upse.edu.ec/bitstream/46000/5911/1/UPSE-PTU-2021-0003.pdf

Garcia, G. (2017). *Patrimonio y cultura.* http://catarina.udlap.mx/u_dl_a/tales/documentos/lhr/garcia_g_da/capitulo2.pdf

Garcia, U., & Sanchez, J. (2021). *Potencialidad de una Ruta Gastronómica en el Cantón General Villamil (Playas).* http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/58306/1/BINGQ-GS-21P59.pdf

Ghasarian, C., Abéles, M., Bellier, I., Cohen, P., Erikson, P., Fainzang, S., . . . Ottino, P. (2008). *DE LA ETNOGRAFÍA A LA ANTROPOLOGÍA REFLEXIVA: Nuevos campos, nuevas prácticas, nuevas apuestas* (Primera ed.). Buenos Aires: Ediciones Del Sol.

Guamán, C. (2021). *Patrimonio Alimentario Y Gastronómico Del Cantón La Maná Provincia De Cotopaxi.* http://repositorio.utc.edu.ec/bitstream/27000/7805/1/PC-002012.pdf

Guevara, M., & Morales, E. (2016). *La importancia de la gastronomía en el desarrollo del turismo interno en la ciudad de Cuenca.* http://192.188.48.14/bitstream/123456789/24474/1/Tesis.pdf

Hernandez, J. (2018). Cuando la alimentación se convierte en gastronomía. Procesos de activación patrimonial de tradiciones alimentarias. *Cultura-hombre-sociedad*. https://www.scielo.cl/scielo.php?pid=S0719-27892018000100154&script=sci_arttext&tlng=en

Leyva, D., & Pérez, A. (2015). Pérdida de las raíces culinarias por la transformación en la cultura alimentaria. *Revista Mexicana de Ciencias Agrícolas, 6*(4), 867-881. https://www.redalyc.org/pdf/2631/263138102016.pdf

Lima, L. (2017). *Estudio Gastronómico Del Cantón Loja, Recopilación De Recetas Tradicionales Y Ruta Gastronómica*. https://repositorio.uide.edu.ec/bitstream/37000/1896/1/T-UIDE-1418.pdf

Loor, W., & Terán, V. (2021). *Estudio del impacto comercial en los establecimientos de A&B de la comuna San Pablo.* http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/54391/1/BINGQ-GS-21P47.pdf

Macías, S. (2020). *"Estudio de la evaluación del potencial de licuefacción de los suelos en el área rural de la comuna San Pablo-Cantón Santa Elena-Provincia De Santa Elena."*. https://repositorio.upse.edu.ec/bitstream/46000/5304/1/UPSE-TIC-2020-0005.pdf

Macias, S. (2020). *Estudio de la evaluación del potencial de Licuefacción de los suelos en el área rural de la comuna San Pablo.* https://repositorio.upse.edu.ec/bitstream/46000/5304/1/UPSE-TIC-2020-0005.pdf

Mancera, F. (2020). Patrimonio cultural gastronómico: consideraciones teóricas. *Diversidad*(18), 26-39. https://www.idesmac.org/revistas/index.php/diversidad/article/view/30

Mejillon, K. (2017). *Estudio De La Percepción Del Turista Sobre La Oferta Recreacional De La Comuna San Pablo Del Cantón y Provincia De Santa Elena.* https://repositorio.upse.edu.ec/bitstream/46000/4142/1/UPSE-THT-2017-0011.pdf

Ministerio de Cultura y Patrimonio. (2013). *Patrimonio Alimentario.* https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/11/1-Patrimonio-Alimentario-LUNES-21.pdf

MINTUR. (2018). *MAPA GASTRONÓMICO DEL ECUADOR.* https://chefs.ec/wp-content/uploads/2018/05/folleto-gastron%C3%B3mico.pdf

Monsalve, A. (2018). *CULTURA Y TRADICIÓN GASTRONÓMICA LA CLAVE MEXICANA PARA EL RECONOCIMIENTO MUNDIAL.* https://repository.usta.edu.co/bitstream/handle/11634/11641/2018angelicamonsalve.pdf?s

Moreia, K., & Pincay, M. (2019). *Estudio del patrimonio alimentario del cantón El Triunfo.* http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/46790/1/BINGQ-GS-19P87.pdf

Olives, J., & Saenz, R. (2020). *Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial de la Parroquia Rural Manglaralto 2020 - 2023.* http://www.gadse.gob.ec/gadse/wp-

content/uploads/2020/05/Plan-de-Desarrollo-y-Ordenamiento-Territorial-Santa-Elena-20192023_compressed.pdf

Quezada, D., Luján, G., & Segovia, J. (2022). Análisis del patrimonio gastronómico como herramienta de desarrollo sostenible en Santa Elena-Ecuador. *Siembra*, 1-17. http://scielo.senescyt.gob.ec/pdf/siembra/v9n1/2477-8850-siembra-09-01-03592.pdf

Quezada, P. (2019). *Análisis De Los Emprendimientos De Gastronomía Y Su Indicencia En La Generación De Empleo En La Comuna San Pablo Del Cantón Santa Elena.* http://repositorio.ulvr.edu.ec/bitstream/44000/3023/1/T-ULVR-2669.pdf

Rendón, M., & Suarez, J. (2017). *El turismo y su incidencia en el desarrollo económico local: caso comuna San Pablo provincia de Santa Elena.* https://repositorio.upse.edu.ec/handle/46000/3888

Salame, F. (2018). *Propuesta del diseño de un producto turístico gastronómico ancestral para la Provincia de Santa Elena.* http://201.159.223.180/bitstream/3317/11296/1/T-UCSG-PRE-ESP-AETH-524.pdf

Salazar, D. (2019). Variables intrínsecas del patrimonio cultural alimentario ecuatoriano. *Qualitas,* 23-31. https://190.15.136.223/index.php/ECASinergia/article/download/3514/4583

Sánchez, J., & Chifla, C. (2021). *La gestión nutricional y el patrimonio alimentario ecuatoriano.* https://repositorio.uta.edu.ec/handle/123456789/33474

Senplades. (2021). *Plan de Creación de Oportunidades 2021-2025.* https://www.planificacion.gob.ec/wp-content/uploads/2021/09/Plan-de-Creacio%CC%81n-de-Oportunidades-2021-2025-Aprobado.pdf

SIPCE. (2021). *Sistema de Información del Patrimonio Cultural Ecuatoriano (SIPCE).* http://sipce.patrimoniocultural.gob.ec:8080/IBPWeb/paginas/busquedaBienes/resultadoArbolNavegacion.jsf

Soriano, J. (2020). *GESTIÓN DEL TURISMO: CASO COMUNA SAN PABLO, PROVINCIA DE SANTA ELENA.* https://repositorio.upse.edu.ec/bitstream/46000/5369/1/UPSE-TDT-2020-0015.pdf

Suarez, J. (2017). *"EL TURISMO Y SU INCIDENCIA EN EL DESARROLLO ECONÓMICO LOCAL: CASO COMUNA SAN PABLO PROVINCIA DE SANTA ELENA".* https://repositorio.upse.edu.ec/bitstream/46000/3888/1/UPSE-THT-2017-0001.pdf

Suarez, J., & Yagual, K. (2017). *El Aprovechamiento De Los Atractivos Turísticos Como Aporte Al Crecimiento Del Turismo Sostenible En La Comuna San Pablo Provincia De Santa Elena.* https://repositorio.upse.edu.ec/bitstream/46000/4153/1/UPSE-THT-2017-0022.pdf

Tapia, K. (2018). *Análisis de la gastronomía y culinaria del cantón Salinas de la Provincia de Santa Elena.* http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/36075/1/TESIS%20Gs.%20342%20-%20Analisis%20gastron%20culinaria%20Salinas%20Prov%20Santa%20Elena.pdf

Tumbaco, K., & Velez, D. (2020). *Análisis de la oferta gastronómica de la comuna San Pablo, provincia de Santa Elena, para generar estándares de inocuidad y servicio.* http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/51323/1/BINGQ-GS-20P55.pdf

Vallejos, A. (2017). Patrimonio alimentario y cocina ancestral. *HOLOPRAXIS Ciencia, Tecnología e Innovación,* 61-79. https://revistaholopraxis.com/index.php/ojs/article/view/9/9

Vargas, R. (2014). Reflexiones teórico-metodológicas sobre el estudio de la identidad, a partir de las aportaciones de tres sociólogos clásicos: Marx, Durkheim y Weber. *Intersticios Sociales*(8), 1-25. https://www.redalyc.org/pdf/4217/421739501002.pdf

Yagual, K. (2017). *El Aprovechamiento De Los Atractivos Turísticos Como Aporte Al Crecimiento Del Turismo Sostenible En La Comuna San Pablo Provincia De Santa Elena.* https://repositorio.upse.edu.ec/bitstream/46000/4153/1/UPSE-THT-2017-0022.pdf

Anexos

Anexo A. Formato de entrevista a habitantes nativos

Universidad de Guayaquil
Facultad de Ingeniería Química
Carrera de Gastronomía

Entrevistas para habitantes nativos de la comuna

1. ¿Qué tipos de platos considera que se han dejado de preparar dentro de la cultura gastronómica de la comuna?
2. ¿Considera usted que se han perdido costumbres, preparaciones o técnicas culinarias en la comuna y debido a qué factores?
3. ¿Qué recetas ancestrales considera que en la actualidad se siguen elaborando?
4. ¿Qué plato considera que identifica a la comuna San Pablo?
5. ¿Por qué consideraría que se ha perdido la identidad gastronómica de San Pablo?
6. ¿Cuál plato considera que es el más consumido dentro de las familias de la comuna?
7. ¿Qué ingredientes cree que han dejado de utilizarse con el paso de los años?
8. ¿Qué ingredientes identifica que se han dejado de utilizar dentro de la culinaria local?

Anexo B. Formato de entrevista a pescadores artesanales

Universidad de Guayaquil
Facultad de Ingeniería Química
Carrera de Gastronomía

Entrevistas para pescadores artesanales

1. ¿Hace que tiempo se dedica usted a la actividad pesquera?
2. ¿Cómo se desarrolla la captura de los peces y mariscos?
3. ¿Cuántas horas duras aproximadamente el proceso de pesca y en qué horario se realiza?
4. ¿Las nuevas generaciones de su familia (hijos/nietos) siguen interesados en la pesca?
5. ¿Qué tipos de pescados o mariscos son los que más captura?
6. ¿Qué tipos de pescados o mariscos son los solicitados por los clientes o turistas?
7. ¿En dónde se da la venta de los productos que usted pesca?
8. ¿Existe alguna normativa o reglamento que regule la actividad pesquera?
9. ¿Considera usted que, debido a la variedad de peces y mariscos, San Pablo podría considerarse como un destino gastronómico

Anexo C. Formato de entrevista a chefs profesionales

Universidad de Guayaquil
Facultad de Ingeniería Química
Carrera de Gastronomía

Entrevistas para chefs profesionales

1. ¿Qué tipo de pescados y/o mariscos considera que son de la preferencia de los turistas?
2. ¿Cuáles preparaciones son las más apetecidas por los visitantes?
3. ¿De qué manera cree que se podría mejorar el servicio y la producción de alimentos en los establecimientos gastronómicos de San Pablo para satisfacer a los comensales?
4. ¿Qué factores considera usted que se deben mejorar en cuanto a la oferta gastronómica local?
5. ¿Qué alternativas considera que son relevantes para promocionar a San Pablo como un destino de turismo gastronómico?
6. ¿Cree usted que es importante que exista un estudio de la gastronomía de la comuna para proponer su registro como patrimonio alimentario?
7. ¿Por qué cree que otras comunas han tenido un mejor desarrollo en cuanto al turismo gastronómico?
8. ¿Podría mencionar alguna preparación que identifique a la gastronomía tradicional de la comuna de San Pablo?
9. ¿Cómo colaboraría usted en promocionar esta preparación para que los turistas la conozcan?
10. ¿Qué festividades son relevantes para la comuna?
11. ¿Cuáles son los sitios turísticos con los que cuenta San Pablo?

Anexo D. Formato de entrevista a propietarios de restaurantes

Universidad de Guayaquil
Facultad de Ingeniería Química
Carrera de Gastronomía

Entrevistas para propietarios de restaurantes

1. ¿Cuál considera usted que es el plato más representativo de la comuna San Pablo y por qué?
2. ¿Cuál es la materia prima que más utiliza en sus preparaciones?
3. ¿Cuáles son los platos más consumidos en su establecimiento?
4. ¿Cómo realiza la promoción de su local para atraer a los turistas?
5. ¿Piensa usted que la gastronomía ha permitido que San Pablo se desarrolle de manera turística y económica?
6. ¿Considera que la mejor promoción de restaurantes ubicados en otras comunas cercanas ha ocasionado que disminuya la afluencia de turistas interesados en la gastronomía de San Pablo?
7. Según su experiencia, ¿cree usted que las autoridades locales han capacitado o están interesadas en capacitar al sector turístico y gastronómico de la comuna?
8. ¿Le gustaría capacitarse para mejorar las actividades de servicio o producción de alimentos en su restaurante? Mencione alguna área de su interés.

Anexo E. Formato de entrevista a autoridades

Universidad de Guayaquil
Facultad de Ingeniería Química
Carrera de Gastronomía

Entrevistas para autoridades

1. ¿Usted considera que San Pablo puede ser considerado como un potencial turístico de la ruta del Spondyllus debido a su gastronomía?
2. ¿Considera usted que la gastronomía de San Pablo ha sido difundida?
3. ¿De qué manera cree que se podría difundir la gastronomía de la comuna?
4. ¿Piensa usted que la gastronomía como recurso turístico de San Pablo podría incrementar las fuentes de empleo en la comuna?
5. ¿Qué mejoras dentro del área gastronómica piensa usted que se deben realizar para generar un mayor desarrollo económico en San Pablo?
6. ¿Qué medidas tomaría usted para proponer la creación de la identidad culinaria en la comuna?
7. ¿Cuáles son los principales recursos turísticos que son visitados por los turistas?
8. ¿Cuáles son las festividades más representativas para la comuna?
9. ¿Actualmente existe algún plan de capacitaciones orientado a los servidores gastronómicos?
10. ¿Existe o se considera ejecutar algún proyecto en el que se fusione el turismo y la gastronomía para el desarrollo económico de San Pablo?

Anexo F. Fotografías de entrevistas

Figura 10
Entrevista presidente de la comuna Lcdo. Luis Suarez

Figura 11
Sr. Ernesto Tapia

Figura 12
Entrevista Sr. José Aguilar

Figura 13
Entrevista Lcda. Gisella Limones

Figura 14
Entrevista Chef Luis Tenepaguay

Figura 15
Entrevista Sr. Edgar Rodríguez

Figura 16
Entrevista chef Ernesto Rodríguez

Figura 17
Entrevista Sr. Luis Sánchez

Figura 18
Entrevista Sra. María Lozano

Figura 19
Entrevista Chef Nels

Figura 20
Entrevista Sr. Eduardo Chávez

Figura 21
Entrevista Sr. Rosa Borbor

Figura 22
Entrevista Srs. Freddy Orrala y César Orrala

Anexo G. Fotografías de preparaciones

Figura 23
Camarones apanados

Figura 24
Pescado frito

Figura 26
Ceviche mixto

Figura 25
Arroz marinero

Figura 28
Cangrejos criollos

Figura 27
Ceviche de camarón

Figura 29
Spaghetti de mariscos

Figura 30
Cazuela mixta

Figura 32
Carrusel de mariscos

Figura 31
Camotillo frito

Anexo H. Fotografías de cabañas de San Pablo

Figura 33

Cabaña Mar Azul

Figura 34

Cabaña Joselyn

Figura 35

Cabaña El Español

Figura 36
Cabaña Ámbar

Figura 37
Cabaña La Tia

Figura 38
Cabaña Galeón Princesa Gina

Anexo I. Fotografías de San Pablo

Figura 39
Malecón de San Pablo

Figura 40
Playa de San Pablo

Figura 41
Hotel Sun Blue