



UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD DE INGENIERÍA QUÍMICA
CARRERA LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

TEMA

Análisis de la cultura alimentaria y propuesta para su difusión de la comuna Libertador Bolívar,
provincia de Santa Elena

AUTOR:

Juana Victoria Párraga Núñez

TUTOR:

Ing. César Villagómez Buele, Mgtr.

MARZO, 2024.

ANEXO XI.- FICHA DE REGISTRO DE TRABAJO DE TITULACIÓN

REPOSITORIO NACIONAL EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA		
FICHA DE REGISTRO DE TRABAJO DE TITULACIÓN		
TÍTULO Y SUBTÍTULO:	Análisis de la cultura alimentaria y propuesta para su difusión de la comuna Libertador Bolívar, provincia de Santa Elena	
AUTOR(ES) (apellidos/nombres):	Juana Victoria Párraga Núñez	
REVISOR(ES)/TUTOR(ES) (apellidos/nombres):	Ing. César Villagómez Buele, Mgtr.	
INSTITUCIÓN:	Universidad de Guayaquil	
UNIDAD/FACULTAD:	Facultad de Ingeniería Química	
MAESTRÍA/ESPECIALIDAD:	Licenciatura	
GRADO OBTENIDO:	Tercer Nivel	
FECHA DE PUBLICACIÓN:	No. DE PÁGINAS:	155
ÁREAS TEMÁTICAS:	Desarrollo local y emprendimiento socioeconómico, sostenible y sustentable.	
PALABRAS CLAVES/ KEYWORDS:	Cultura, Alimentaria, Comuna, guía, provincia Santa Elena.	
RESUMEN/ABSTRACT:		
<p>La Ruta del Spondylus ubicada en la provincia de Santa Elena, es un lugar conformado de distintos destinos turísticos, entre las que se encuentra la comuna Libertador Bolívar o también conocida como la comuna “Atravesado”, este segundo nombre es sin duda por la causa natural que se puede observar en ella, y es que en esta comuna se atraviesan el río y el mar, en ambos manteniendo sus límites. En esta comuna existe una muy exquisita gastronomía que se basa en productos locales y frescos posee también preparaciones culinarias autóctonas y sitios turísticos donde se puede degustar de ella, por lo cual esta investigación puntualiza en analizar el contenido de su cultura culinaria y proponiendo un modelo de difusión. En la parte metodológica se empleó una metodología mixta con el propósito de conocer cuáles son sus platos de mayor preferencia, técnicas culinarias ancestrales que aún se mantengan, vinculación que exista entre las autoridades y los habitantes, además de tomar en cuenta las opiniones de los habitantes para el desarrollo de la propuesta. En la propuesta se detalló la organización de un festival gastronómico cultural, programa de capacitaciones, además de la creación de una guía gastronómica y turística, con contenido enfocado en presentar una breve historia del lugar, ubicación y cómo llegar a la comuna, se presenta también las preparaciones culinarias que se pueden degustar, actividades para turistas, descripción de las actividades que pueden visitar en la comuna, listado de hospedajes, servicios esenciales como gasolineras, farmacias, cajeros automáticos y un listado de fechas culturales.</p>		
ADJUNTO PDF:	SI (X)	NO
CONTACTO CON AUTOR/ES:	Teléfono: 0984860369	E-mail: juana.parragan@ug.edu.ec victoriaparraga23@gmail.com
CONTACTO CON LA INSTITUCIÓN:	Nombre: César Villagómez Buele	
	Teléfono:	
	E-mail: cesar.villagomez@ug.edu.ec	



Universidad de Guayaquil
Facultad de Ingeniería Química
Licenciatura en Gastronomía



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

Guayaquil, 31 de enero de 2024

Sra.
Tnlga. Grace Molina Bravo, MAE.
DIRECTORA DE CARRERA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA
FACULTAD DE INGENIERÍA QUÍMICA
UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL

Ciudad. -

De mis consideraciones:

Envío a Ud. el Informe correspondiente a la tutoría realizada al Trabajo de Titulación "**Análisis de la cultura alimentaria y propuesta para su difusión de la comuna Libertador Bolívar, provincia de Santa Elena.**" de la estudiante **Juana Victoria Párraga Núñez** indicando que ha 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 la estudiante Juana Victoria Párraga Núñez esta apta para continuar con el proceso de revisión final.

Atentamente

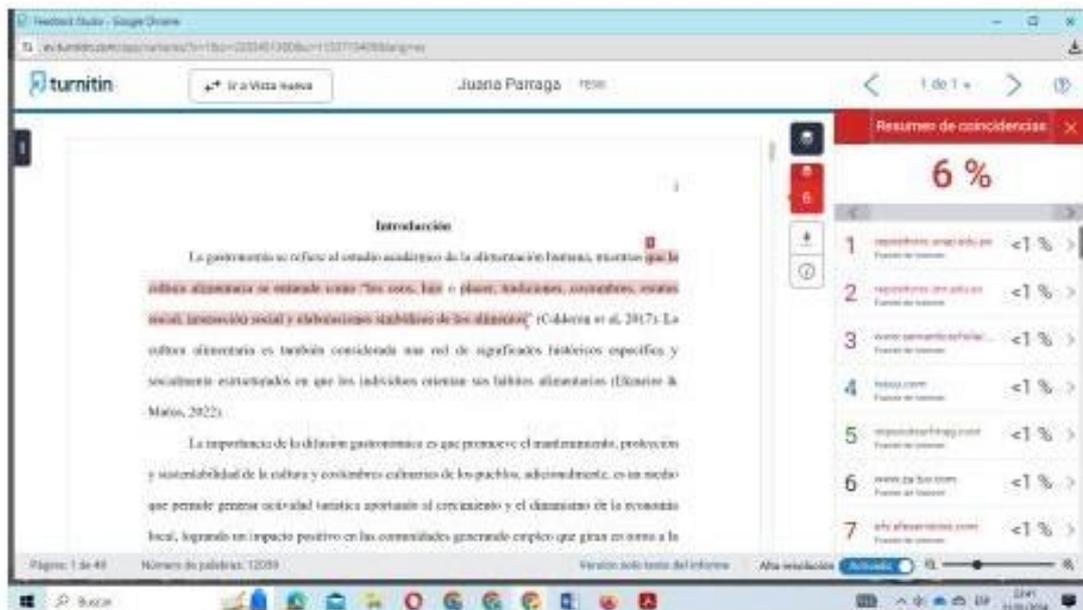


Ing. César Villagómez Buele, Mgtr.
Tutor de trabajo de titulación
No. C.I. 0702762675

ANEXO VII.- CERTIFICADO PORCENTAJE DE SIMILITUD

Habiendo sido nombrado **Ing. César Villagómez Buele, Mgtr.**, tutor del trabajo de titulación certifico que el presente trabajo de titulación ha sido elaborado por la señorita estudiante **Juana Victoria Párraga Núñez** con mi respectiva supervisión como requerimiento parcial para la obtención del título de **LICENCIATURA EN GASTRONOMIA**.

Se informa que el trabajo de titulación: **“Análisis de la cultura alimentaria y propuesta para su difusión de la comuna Libertador Bolívar, provincia de Santa Elena”** ha sido orientado durante todo el periodo de ejecución en el programa anti-plagio **TURNITIN** quedando el **6 %** de coincidencia.



The screenshot displays the Turnitin interface for a document titled "Juana Parraga". The main content area shows the "Introducción" section of a paper, with some text highlighted in red. On the right side, a "Resumen de coincidencias" (Summary of Similarities) panel shows a total similarity score of 6%. Below this, a list of seven sources is provided, each with a similarity percentage of <1%.

Source	Similarity Percentage
1. reportes de trabajo en...	<1 %
2. reportes de trabajo en...	<1 %
3. www.pensamiento.org...	<1 %
4. reportes de trabajo en...	<1 %
5. reportes de trabajo en...	<1 %
6. www.guayaquil.com...	<1 %
7. www.guayaquil.com...	<1 %

<https://ev.turnitin.com/app/carta/es/?s=1&o=2283451380&u=1133713409&lang=es>



Ing. César Villagómez Buele, Mgtr.
Tutor de trabajo de titulación
No. C.I. 0702762675
FECHA: 31 de enero de 2024



Universidad de Guayaquil
Facultad de Ingeniería Química
Licenciatura en Gastronomía
ANEXO VIII.- INFORME DEL DOCENTE REVISOR



Guayaquil, 27 de febrero de 2024

Tnlga. Grace Molina Bravo, MAE.
DIRECTORA DE CARRERA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA
FACULTAD DE INGENIERÍA QUIMICA
UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL

Ciudad. -

De mis consideraciones:

Envío a Ud. el informe correspondiente a la REVISIÓN FINAL del Trabajo de Titulación “**Análisis de la cultura alimentaria y propuesta para su difusión de la comuna Libertador Bolívar, provincia de Santa Elena**” de la estudiante **Juana Victoria Párraga Núñez**. Las gestiones realizadas me permiten indicar que el trabajo fue revisado considerando todos los parámetros establecidos en las normativas vigentes, en el cumplimiento de los siguientes aspectos:

Cumplimiento de requisitos de forma:

El título tiene un máximo de **18** palabras.

La memoria escrita se ajusta a la estructura establecida.

El documento se ajusta a las normas de escritura científica seleccionadas por la Facultad.

La investigación es pertinente con la línea y sublíneas de investigación de la carrera.

Los soportes teóricos son de máximo **5** años.

La propuesta presentada es pertinente.

Cumplimiento con el Reglamento de Régimen Académico:

El trabajo es el resultado de una investigación.

El estudiante demuestra conocimiento profesional integral.

El trabajo presenta una propuesta en el área de conocimiento.

El nivel de argumentación es coherente con el campo de conocimiento.

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

Particular que comunicamos a usted para los fines pertinentes.

Atentamente,



Firmado electrónicamente por:
JEFFERSON OMAR
PRECIADO ZAMBRANO

Lcdo. Jefferson Preciado Zambrano Mgr.

Tutor revisor

C.I: 0928442615

Fecha: 27 de febrero de 2024



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 INGENIERÍA QUÍMICA
CARRERA LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA**

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

Yo, **Juana Victoria Párraga Núñez** con **C.I. No. 0943677203** certifico que los contenidos desarrollados en este trabajo de titulación, cuyo título es **“Análisis de la cultura alimentaria y propuesta para su difusión de la comuna Libertador Bolívar, provincia de Santa Elena”** Es de mi absoluta propiedad y responsabilidad, en conformidad al Artículo 114 del CÓDIGO ORGÁNICO DE LA ECONOMÍA SOCIAL DE LOS CONOCIMIENTOS, CREATIVIDAD E INNOVACIÓN*, autorizo la utilización de una licencia gratuita intransferible, para el uso no comercial de la presente obra a favor de la Universidad de Guayaquil.

Victoria Párraga N.

Nombre: Juana Victoria Párraga Núñez
C.I: 0943677203

Dedicatoria

A mi amada familia, mi pilar y fuente de inspiración. A pesar de las complicaciones en este camino, he logrado cumplir esta meta gracias a su amor incondicional y apoyo constante. Este logro es dedicado a ustedes, quienes han sido mi luz en los momentos oscuros.

Juana Victoria Párraga Núñez

Agradecimiento

Quiero expresar mi agradecimiento a Dios, la fuente de toda bendición, por iluminar mi camino y darme la fuerza necesaria para seguir adelante todos los días.

A mis padres, Victoria y Víctor, les agradezco de corazón. Mamá, gracias por estar siempre a mi lado, demostrando tu amor incondicional, escuchándome y alentándome a no rendirme. Papá, tu apoyo desde el inicio de mi carrera ha sido invaluable. Gracias por creer en mí y estar a mi lado en cada paso.

A mi hermano mayor Alan, mi amigo y protector, agradezco tu constante presencia y apoyo incondicional. Siempre has velado por mi bienestar y me has impulsado a seguir adelante.

También agradezco a aquellos amigos que, de diversas maneras, me ayudaron en la realización de este proyecto. En especial, quiero agradecer a mi mejor amiga, quien es como una hermana para mí. Gracias por estar, escucharme y darme ánimos. La colaboración de todos fue fundamental y aprecio profundamente su amistad.

Finalmente, a mi tutor, agradezco sinceramente su guía a lo largo de este ciclo académico. Su orientación ha sido esencial para la culminación de este proyecto.

¡Gracias a todos por su contribución y apoyo!

Juana Victoria Párraga Núñez

Índice

Índice de tablas.....	x
Índice de gráficos	xii
Índice de anexos	xiii
Índice de Ilustraciones.....	xiii
CAPÍTULO I: EL PROBLEMA	1
4.1. Planteamiento del problema	1
4.1. Definición del Problema.....	3
1.3. Formulación de la problemática	4
<i>1.3.1. Formulación del Problema.....</i>	<i>4</i>
<i>1.3.2. Preguntas de investigación</i>	<i>4</i>
1.4. Justificación de la Investigación.....	5
<i>1.4.1. Aporte Teórico.....</i>	<i>6</i>
<i>1.4.2. Aporte Práctico.....</i>	<i>7</i>
1.5. Objetivos.....	8
<i>1.5.1. Objetivo General.....</i>	<i>8</i>
<i>1.5.2. Objetivos Específicos.....</i>	<i>8</i>
CAPITULO II: MARCO TEÓRICO	9
2.1. Antecedentes.....	9
2.2. Identidad Alimentaria	12
2.3. Cultura Alimentaria	13
<i>2.3.1 Importancia de la cultura alimentaria</i>	<i>13</i>
2.4. Patrimonio Ecuatoriano	14
2.5. Producción y comercialización de alimentos	15

2.6.	Historia de la Comuna Libertador Bolívar	17
2.6.1.	<i>Ubicación Geográfica Comuna Libertador Bolívar, provincia de Santa Elena.....</i>	18
2.6.2.	<i>Clima y Temperatura</i>	19
2.6.3.	<i>Rutas de Acceso.....</i>	19
2.6.4.	<i>Redes Viales.....</i>	20
2.7.	Actividades Económicas.....	21
2.8.	Actividades Económicas en la Comuna Libertador Bolívar.....	22
2.9.	Gastronomía.....	24
2.9.1.	<i>Clasificación de la Gastronomía</i>	25
2.9.2.	<i>Cultura Gastronómica</i>	26
2.9.3.	<i>Identidad Cultural Gastronómica</i>	27
2.10.	Identidad Cultural Gastronómica en la Comuna Libertador Bolívar	29
2.11.	Turismo Gastronómico	30
2.11.1.	<i>Clasificación del Turismo Gastronómico</i>	31
2.11.2.	<i>La gastronomía como Atractivo Turístico.....</i>	33
2.12.	Festivales Gastronómicos	34
	CAPÍTULO III: METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN	36
3.1.	Objetivo de la Investigación	36
3.2.	Diseño de la Investigación.....	36
3.3.	Metodología.....	36
3.4.	Enfoque de la Investigación	36
3.4.1.	<i>Cualitativo</i>	36

3.4.2. <i>Cuantitativo</i>	37
3.5. Tipo de Investigación	37
3.5.1. <i>Investigación Etnográfica</i>	37
3.5.2. <i>Estudio descriptivo</i>	37
3.5.3. <i>Métodos de Investigación Histórico</i>	39
3.6. Escenario de Estudio	40
3.7. Transmisores Culturales	40
3.8. Técnicas de investigación	41
3.8.1. <i>Observación participante</i>	41
3.8.2. <i>Entrevista</i>	41
3.9. Instrumentos de recolección de Datos	42
3.9.3. <i>Fichas de entrevista</i>	42
3.10. Método de análisis de las entrevistas	42
3.10.1. <i>Matriz de las entrevistas</i>	42
3.11. Encuesta a Habitantes de la comuna Libertador Bolívar	45
CAPITULO IV: RESULTADOS Y ANÁLISIS.....	47
4.1. Resultado y análisis de las entrevistas	47
4.2. Resultado y análisis de las encuestas.....	54
CAPITULO V: PROPUESTA	71
5.1. Introducción a la propuesta.....	71
5.2. Propuesta de capacitaciones	72
5.3. Propuesta de festival gastronómico	76
5.3.1. <i>Logística de evento (pre - evento)</i>	76

5.3.2. <i>Desarrollo de evento (personal a cargo del evento)</i>	79
5.3.3. <i>Cierre de evento (post evento)</i>	81
5.4. Propuesta de Guía descriptiva gastronómica.....	87
CONCLUSIONES	102
RECOMENDACIONES	104
Bibliografía	106
Anexos	112

Índice de tablas

Tabla 1.....	20
Tabla 2.....	24
Tabla 3.....	40
Tabla 4.....	42
Tabla 5.....	45
Tabla 6.....	47
Tabla 7.....	54
Tabla 8.....	55
Tabla 9.....	56
Tabla 10.....	57
Tabla 11.....	58
Tabla 12.....	59
Tabla 13.....	60
Tabla 14.....	61
Tabla 15.....	63
Tabla 16.....	64
Tabla 17.....	65
Tabla 18.....	66
Tabla 19.....	67
Tabla 20.....	68
Tabla 21.....	69
Tabla 22.....	73
Tabla 23.....	76

Tabla 24.....	76
Tabla 25.....	79
Tabla 26.....	80
Tabla 27.....	81
Tabla 28.....	81
Tabla 29.....	82

Índice de gráficos

Gráfico 1.....	55
Gráfico 2.....	56
Gráfico 3.....	57
Gráfico 4.....	58
Gráfico 5.....	59
Gráfico 6.....	60
Gráfico 7.....	61
Gráfico 8.....	62
Gráfico 9.....	63
Gráfico 10.....	64
Gráfico 11.....	65
Gráfico 12.....	66
Gráfico 13.....	67
Gráfico 14.....	68
Gráfico 15.....	70

Índice de anexos

Anexo 1 Formato de encuestas.....	112
Anexo 2 Formato de entrevistas para habitantes nativos y propietarios de restaurantes	115
Anexo 3 Registro en fotografías de la visita in situ a la comuna Libertador Bolívar.....	117
Anexo 4 Fotografías de la gastronomía de Libertador Bolívar de la visita in situ	129
Anexo 5 Fotos con habitantes y propietarios de restaurantes entrevistados y encuestados	135

Índice de Ilustraciones

Ilustración 1.....	18
Ilustración 2.....	22
Ilustración 3.....	84
Ilustración 4.....	85
Ilustración 5.....	86
Ilustración 6.....	87
Ilustración 7.....	88
Ilustración 8.....	89
Ilustración 9.....	90
Ilustración 10.....	91
Ilustración 11.....	92
Ilustración 12.....	93
Ilustración 13.....	94
Ilustración 14.....	95

Ilustración 15.....	96
Ilustración 16.....	97
Ilustración 17.....	98
Ilustración 18.....	99
Ilustración 19.....	100
Ilustración 20.....	101
Ilustración 21.....	117
Ilustración 22.....	117
Ilustración 23.....	118
Ilustración 24.....	119
Ilustración 25.....	119
Ilustración 26.....	120
Ilustración 27.....	120
Ilustración 28.....	121
Ilustración 29.....	121
Ilustración 30.....	122
Ilustración 31.....	122
Ilustración 32.....	123
Ilustración 33.....	123
Ilustración 34.....	124
Ilustración 35.....	124
Ilustración 36.....	125
Ilustración 37.....	125
Ilustración 38.....	126

Ilustración 39.....	126
Ilustración 40.....	127
Ilustración 41.....	127
Ilustración 42.....	128
Ilustración 43.....	128
Ilustración 44.....	129
Ilustración 45.....	129
Ilustración 46.....	130
Ilustración 47.....	130
Ilustración 48.....	131
Ilustración 49.....	131
Ilustración 50.....	132
Ilustración 51.....	132
Ilustración 52.....	133
Ilustración 53.....	133
Ilustración 54.....	134



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

“Análisis de la cultura alimentaria y propuesta para su difusión de la comuna Libertador Bolívar, provincia de Santa Elena”

Autor: Juana Victoria Párraga Núñez

Tutor: Ing. César Villagómez Buele, Mgtr

La Ruta del Spondylus ubicada en la provincia de Santa Elena, es un lugar conformado de distintos destinos turísticos, entre las que se encuentra la comuna Libertador Bolívar o también conocida como la comuna “Atravesado”, este segundo nombre es sin duda por la causa natural que se puede observar en ella, y es que en esta comuna se atraviesan el río y el mar, en ambos manteniendo sus límites. En esta comuna existe una muy exquisita gastronomía que se basa en productos locales y frescos posee también preparaciones culinarias autóctonas y sitios turísticos donde se puede degustar de ella, por lo cual esta investigación puntualiza en analizar el contenido de su cultura culinaria y proponiendo un modelo de difusión. En la parte metodológica se empleó una metodología mixta con el propósito de conocer cuáles son sus platos de mayor preferencia, técnicas culinarias ancestrales que aún se mantengan, vinculación que exista entre las autoridades y los habitantes, además de tomar en cuenta las opiniones de los habitantes para el desarrollo de la propuesta. En la propuesta se detalló la organización de un festival gastronómico cultural, programa de capacitaciones, además de la creación de una guía gastronómica y turística, con contenido enfocado en presentar una breve historia del lugar, ubicación y cómo llegar a la comuna, se presenta también las preparaciones culinarias que se pueden degustar, actividades para turistas, descripción de las actividades que pueden visitar en la comuna, listado de hospedajes, servicios esenciales como gasolineras, farmacias, cajeros automáticos y un listado de fechas culturales.

Palabras clave: Cultura, Alimentaria, Comuna, guía, provincia Santa Elena.



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

“Description of the food heritage of the commune Libertador Bolívar, province of Santa Elena”

Author: Juana Victoria Párraga Núñez

Advisor: César Villagómez Buele, Mgtr.

The Spondylus Route located in the province of Santa Elena, is a place made up of different tourist destinations, among which is the Libertador Bolívar commune or also known as the "Atravesado" commune, this second name is undoubtedly due to the natural cause that can be observed in it, and that is that in this commune the river and the sea cross, in both while maintaining their boundaries. In this commune there is a very exquisite gastronomy that is based on local and fresh products, it also has native culinary preparations and tourist sites where you can taste it, so this research aims to analyze the content of its culinary culture and propose a model of dissemination. In the methodological part, a mixed methodology was used in order to know which are their most preferred dishes, ancestral culinary techniques that are still maintained, link that exists between the authorities and the inhabitants, in addition to taking into account the opinions of the inhabitants for the development of the proposal. The proposal detailed the organization of a cultural gastronomic festival, training programs, in addition to the creation of a gastronomic and tourist guide, with content focused on presenting a brief history of the place, location and how to get to the commune, it also presents the culinary preparations that can be tasted, activities for tourists, description of the activities that can visit in the commune, List of accommodations, essential services such as gas stations, pharmacies, ATMs and a list of cultural dates.

Keywords: Culture, Food, Commune, guide, Santa Elena province.

Introducción

La gastronomía se refiere al estudio académico de la alimentación humana, mientras que la cultura alimentaria se entiende como “los usos, lujo o placer, tradiciones, costumbres, estatus social, interacción social y elaboraciones simbólicas de los alimentos” (Calderón et al, 2017). La cultura alimentaria es también considerada una red de significados históricos específica y socialmente estructurados en que los individuos orientan sus hábitos alimentarios (Ekmeiro & Matos, 2022).

La importancia de la difusión gastronómica es que promueve el mantenimiento, protección y sustentabilidad de la cultura y costumbres culinarias de los pueblos, adicionalmente, es un medio que permite generar actividad turística aportando al crecimiento y el dinamismo de la economía local, logrando un impacto positivo en las comunidades generando empleo que giran en torno a la gastronomía (López, Hernández, & Hernández, 2022).

El desarrollo sostenible implica satisfacer las demandas sociales actuales sin comprometer los recursos para las futuras generaciones. Aunque este concepto es interesante en teoría, en la práctica puede enfrentar obstáculos debido a los intereses de grupos económicos poderosos. Es fundamental que los gobiernos y organizaciones trabajen en conjunto para fortalecer el desarrollo sostenible y se tomen en cuenta los recursos gastronómicos, sus inventarios y la calidad de los productos (Gómez, 2019).

En el cantón Santa Elena de la provincia del mismo nombre en Ecuador, se considera a la gastronomía como un aspecto importante según el Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial. Sin embargo, es necesario incluir actividades que fomenten y fortalezcan el patrimonio gastronómico que se conforma de la cultura alimentaria del cantón, impulsando la identidad y la

cultura local para contrarrestar los efectos de la globalización y la pérdida de identidad causada por migraciones masivas (Gadse, 2020). La colaboración entre comunidades emprendedoras, instituciones gubernamentales y centros de investigación es fundamental para promover el desarrollo sostenible.

El proyecto investigativo se conforma de varios capítulos que estudian distintos aspectos relacionados con el proyecto propuesto. En el capítulo I se realiza un estudio detallado de la problemática y se establecen los objetivos de la investigación. En el capítulo II se lleva a cabo el marco teórico, a través de la revisión bibliográfica en revistas científicas, libros, repositorios de universidades referente a la propuesta de la cultura alimentaria de la comuna Libertador Bolívar, provincia de Santa Elena. En el capítulo III se aplica la metodología en la investigación, que se basa en un enfoque mixto (cualitativo y cuantitativo) el cual combina la investigación etnográfica, el estudio descriptivo y el modelo interpretativo. Se detallan las técnicas y herramientas empleadas como encuestas, entrevista y fichas descriptivas para recopilar y analizar los datos necesarios. En el capítulo, IV se exponen los resultados y análisis de las entrevistas y encuestas tomadas; y finalmente en el capítulo V se presenta la propuesta, conclusiones y las recomendaciones del desarrollo del proyecto.

CAPÍTULO I: EL PROBLEMA

4.1. Planteamiento del problema

La comuna Libertador Bolívar es una localidad situada en la provincia de Santa Elena, en Ecuador. Ubicada en la costa del país, se encuentra en una posición privilegiada con hermosas playas y paisajes marítimos. En cuanto a su población, se estimó hasta el 2010 contaba con aproximadamente 2800 habitantes según el INEC. Esta comunidad costera es hogar de una diversidad de personas que se dedican a actividades relacionadas con la pesca, el turismo, la gastronomía y la agricultura, aprovechando los recursos naturales que ofrece la región (Beltran, 2019). Según (Medina Mosquera & Mogrovejo Rodriguez, 2021) en su investigación del análisis de la oferta gastronómica en la comuna Libertador Bolívar, indicaron que la población actual es de “3000 habitantes”.

La industria gastronómica es reconocida por su creatividad, innovación y capacidad para deleitar los paladares de las personas. Sin embargo, en los últimos años, se ha observado un fenómeno preocupante: el aumento del abandono en el sector gastronómico. Este fenómeno se refiere a la desaparición de establecimientos y la disminución de emprendedores dedicados a la gastronomía, lo cual tiene un impacto negativo en la diversidad y vitalidad de la cultura culinaria.

El abandono en el sector gastronómico puede tener múltiples causas, como la falta de rentabilidad económica, la competencia desleal, la falta de apoyo institucional o la dificultad para adaptarse a las demandas cambiantes del mercado. Estos factores contribuyen a que muchos restaurantes, cafeterías y otros negocios relacionados con la gastronomía cierren sus puertas, lo que resulta en la pérdida de empleos, tradiciones culinarias y espacios de encuentro.

Además del impacto económico, el abandono en el sector gastronómico también amenaza la identidad del patrimonio alimentario de una comunidad. Cada región tiene sus propias recetas

tradicionales, ingredientes autóctonos y técnicas culinarias transmitidas de generación en generación. Estos elementos forman parte de la identidad cultural y son una expresión única de la historia y las tradiciones de un lugar.

La problemática de la identidad alimentaria y la gastronomía en las comunidades presenta desafíos multidimensionales que pueden abordarse desde diferentes perspectivas:

- **Pérdida de la identidad alimentaria:** La globalización y la influencia de la comida rápida y los alimentos procesados pueden llevar a la homogeneización de las opciones alimentarias, erosionando la identidad culinaria local. La falta de valorización y promoción de los ingredientes y platos tradicionales puede contribuir a esta pérdida de identidad.
- **Transmisión de conocimientos tradicionales:** El cambio generacional y la falta de interés en aprender y practicar las técnicas culinarias tradicionales pueden poner en peligro la continuidad de las prácticas gastronómicas autóctonas. Es esencial fomentar la transmisión de estos conocimientos a través de programas de educación y capacitación, así como de la participación de las comunidades en la preservación de su cultura alimentaria.
- **Accesibilidad a alimentos saludables:** En muchas comunidades, especialmente en áreas rurales o marginadas, existe una falta de acceso a ingredientes frescos y nutritivos. La escasez de mercados locales y la presencia limitada de productos de calidad pueden contribuir a una dieta desequilibrada y a problemas a la salud. Es importante fomentar la producción local de alimentos y promover la disponibilidad de opciones saludables a precios asequibles.
- **Sostenibilidad alimentaria:** La agricultura industrial y el uso de agroquímicos de forma excesiva pueden tener impactos negativos en la calidad de los alimentos. Promover prácticas agrícolas sostenibles, como la agricultura orgánica y la diversificación de cultivos, puede ayudar a preservar la biodiversidad, mejorar la calidad alimentaria y fortalecer la resiliencia

de las comunidades (Ango et.al, 2022).

En base a la investigación se pudo constatar que no existe información sobre la cultura alimentaria, no hay un registro de sus técnicas y métodos preparación, antigüedad de elaboración, entre otros aspectos; lo que genera una incertidumbre en relación con la identidad culinaria del sector; considerando que la comuna Libertador Bolívar está siendo reconocida por su exquisita gastronomía. Sin embargo, los turistas que transitan por el lugar aprecian los restaurantes en la parte alta de la comuna, promoviendo interés por parte de ellos para el consumo de alimentos. Pero no es suficiente este tipo de difusión boca a boca por parte de los clientes ya que en internet no existe suficiente información de la gastronomía local. En tal virtud es indispensable la presente investigación.

4.1. Definición del Problema

La cultura alimentaria es básicamente una construcción social en que intervienen prácticas que han sido transformadas históricamente en el tiempo en distintos contextos y condiciones, llegando así también a ser cambiada por ideas, símbolos y funciones profundas e indetenibles por la sociedad. Sin embargo, dichas acciones no son homogéneas ya que determinados grupos revelan cada vez, nuevas maneras de interacción social que busca el rescate de la culinaria tradicional, redimensionando y redefiniendo sus prácticas con el fin del mantenimiento y restitución de las cocinas regionales y autóctonas (Ekmeiro & Matos, 2022).

Esta se debe promover como un factor clave entre la cultura, la nutrición, el turismo gastronómico y el despunte de la economía, resultandos beneficiados quienes aún practican el arte culinario tradicional, pero yendo a la par de las políticas públicas (PP) que contribuyan a la mejora de la calidad de vida de las comunidades (Aguagallo et.al, 2023). En este sentido, las autoridades cantonales y provinciales no han desarrollado planificación estratégica vinculada a la

promoción y difusión del destino, que conlleva al desconocimiento, desinformación de las bondades turísticas y riqueza culinaria local.

En la provincia de Santa Elena, que es un destino turístico importante, el emprendimiento en el sector gastronómico es predominante debido a la falta de oportunidades de empleo en otras áreas. Los turistas que visitan la región invierten una cantidad atractiva por día, lo que beneficia al sector y al desarrollo local. Sin embargo, la dependencia de la temporada de feriados puede reducir la afluencia de visitantes y los ingresos, por lo que se requiere una planificación gubernamental que promueva eventos culturales y estrategias para mejorar la información, los servicios, la seguridad y la accesibilidad al destino, así como la prolongación de la estadía (Arce et.al , 2020).

En la comuna Libertador Bolívar existen platillos que se encuentran exclusivamente en el lugar, preparaciones tales como el camotillo que es una preparación culinaria que suele ser servido en hojas de plátano, al igual que el salpicón de mariscos, enrollado de camarón, bandera Libertador Bolívar, tortilla atravesado, locro de mariscos, pescado ahumado, pescado al aluminio, entre otros; son preparaciones que deben preservarse al ser significativas y forman parte de su cultura alimentaria.

1.3. Formulación de la problemática

1.3.1. Formulación del Problema

¿Cuáles son las características y particularidades de la cultura alimentaria de la comuna Libertador Bolívar en la provincia de Santa Elena?

1.3.2. Preguntas de investigación

¿Cuáles son los principales componentes de la cultura alimentaria de la comuna Libertador Bolívar que se identificaron durante la visita in situ?

¿Qué información relevante se recopiló a través de las encuestas y entrevistas en la comuna Libertador Bolívar?

¿Cuáles son los elementos esenciales que deben incluirse en la guía descriptiva de la cultura alimentaria de la comuna Libertador Bolívar, dirigida a habitantes y turistas?

1.4. Justificación de la Investigación

En la comuna de Libertador Bolívar en la provincia de Santa Elena, se identifican componentes importantes relacionados con la cultura alimentaria. Estos incluyen productos agrícolas locales, recetas y gastronomía tradicional, técnicas, prácticas culinarias, festividades y tradiciones. El impacto socioeconómico se refleja en la generación de empleo local, el desarrollo del turismo y la valorización de los recursos locales. La relevancia radica en la preservación, diversidad cultural y la promoción del desarrollo local. (Rodríguez, 2019). La finalidad es preservar y transmitir conocimientos, valorizar los productos locales y fortalecer la identidad y cohesión comunitaria. Los beneficiarios principales son los turistas y la comunidad local, quienes se benefician de la preservación de su cultura y del impulso económico que puede generar.

La cultura alimentaria relaciona directamente a los alimentos y las personas, dado que el comer es un hecho que se basa en dimensión fisiológica, psicológica y social, por lo que resulta en una relación entre la alimentación y la identidad; por tanto, la identidad cultural alimentaria se construye de las culturas de los pueblos, cantones y provincias, logrando mantenerse en tiempo y espacio, logrando adaptarse y desarrollarse gracias al conocimiento, transmitiéndose a través de la práctica, llevando consigo costumbres y tradiciones (Duhart, 2002).

El proyecto de preservación y promoción de la cultura alimentaria de la comuna de Libertador Bolívar en Santa Elena contribuye al objetivo de potenciar las capacidades de la ciudadanía y promover una educación innovadora, inclusiva y de calidad, así como al objetivo de crear oportunidades y mejoría en la calidad de vida en las zonas rurales, con énfasis en pueblos y

nacionalidades (Cepal, 2021). El proyecto propuesto tiene aportes tanto teóricos como prácticos.

Es crucial reconocer la importancia de preservar y revitalizar el sector gastronómico, no solo por su impacto económico, sino también por el valor intrínseco que aporta a la cultura alimentaria. Promover el apoyo a emprendedores gastronómicos, fomentar la investigación y difusión de recetas tradicionales, así como crear espacios de intercambio y colaboración, son acciones necesarias para salvaguardar la diversidad culinaria y mantener viva una identidad gastronómica.

La constitución ecuatoriana en el artículo 13 sobre los derechos del buen vivir, establece que: “las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos, garantizándole a los pueblos el derecho a definir y elegir sistemas agroalimentarios, garantizando su producción y consumo, dando prioridad a la producción local, promoviendo la soberanía económica, política y cultural (Heifer Ecuador, 2019).

1.4.1. Aporte Teórico

- La presente investigación prevé aportar información sobre la cultura alimentaria, como parte de la identidad cultural de los habitantes de la comuna Libertad Bolívar, ya que posee reconocimientos gastronómicos a nivel local y externo, al contar con exquisita gastronomía a base de platillos tradicionales y otros innovadores con autoría de propietarios de establecimientos gastronómicos del lugar. Adicionalmente, la contribución al campo de la antropología y la etnografía: El proyecto puede generar conocimientos y registros sobre las prácticas culinarias, los ingredientes locales y las tradiciones gastronómicas, enriqueciendo la comprensión de la cultura local y su contexto histórico;
- Investigación cultural: El proyecto puede fomentar investigaciones académicas sobre la historia, evolución y significado de los alimentos y la identidad cultural en la comuna,

aportando al conocimiento en campos como la sociología, la historia y los estudios culturales;

- Estudios sobre turismo cultural y desarrollo local: El proyecto puede servir como caso de estudio para analizar cómo la promoción de la identidad cultural alimentaria puede impulsar el turismo sostenible y el desarrollo económico en comunidades locales.

(Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, 2020).

1.4.2. Aporte Práctico

- Conservación de la cultura alimentaria: El proyecto contribuye a la preservación y transmisión de tradiciones culinarias y prácticas culturales locales, evitando su desaparición y asegurando su continuidad para las generaciones futuras;
- Desarrollo económico local: La promoción de los productos y la gastronomía local puede impulsar la economía de la comuna, generando empleo y estimulando la producción agrícola y la venta de alimentos tradicionales;
- Promoción del turismo sostenible: El proyecto puede atraer a turistas interesados en experimentar la cultura local, lo que puede aumentar los ingresos económicos y favorecer el desarrollo de infraestructuras turísticas sostenibles;
- Fortalecimiento de la identidad y cohesión comunitaria: Al valorar y promover la cultura alimentaria, el proyecto puede fortalecer el sentido de pertenencia de los residentes y fomentar la colaboración y la unidad dentro de la comunidad. (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, 2020)

1.5. Objetivos

1.5.1. Objetivo General

Analizar la cultura alimentaria de la comuna Libertador Bolívar y elaborar una propuesta para difusión.

1.5.2. Objetivos Específicos

- Identificar mediante visita in situ la cultura alimentaria de la comuna Libertador Bolívar
- Analizar la cultura alimentaria para determinar el potencial gastronómico.
- Elaborar una propuesta para la difusión del turismo gastronómico en la comuna Libertador Bolívar.

CAPITULO II: MARCO TEÓRICO

2.1. Antecedentes

Este estudio realizado por Rodríguez en el 2019 se investigó el aporte de la gastronomía ancestral al crecimiento turístico de la comuna Libertador Bolívar, ubicada en la provincia de Santa Elena, Ecuador. La comunidad es reconocida por su gastronomía variada y deliciosa, basada en productos costeros ecuatorianos como mariscos. Se realizó la investigación utilizando una metodología de investigación correlacional, que incluyó entrevista y encuestas realizadas en el campo para recopilar datos. El análisis se enfocó en comprender cómo la gastronomía ancestral beneficia el crecimiento turístico en esta comunidad. El estudio tenía como objetivo principal revelar la relevancia de la gastronomía tradicional, identificar sus requerimientos y perspectivas para el progreso, y proporcionar información relevante para futuros proyectos turísticos. Los hallazgos señalaron que alrededor del 65% de los residentes sostiene que el turismo culinario tradicional desempeña un papel importante en el progreso turístico en la comuna. Estos hallazgos resaltan la importancia en la tradición gastronómica como un recurso valioso en la promoción del turismo en Libertador Bolívar. (Rodriguez Yagual, 2019)

En el proyecto realizado en el 2020 por Quezada, Luján y Segovia indican que el objetivo de esta investigación es analizar la forma en que el patrimonio gastronómico es percibido y cómo influye en el progreso y sostenibilidad en la provincia de Santa Elena. Se utilizó un enfoque básico-proyectivo en esta investigación, no experimental y un análisis descriptivo, explicativo y predictivo utilizando regresión logística ordinal. La muestra consistió en 384 personas, a quienes se les aplicaron herramientas de obtención de datos: sobre el patrimonio gastronómico, y sobre el desarrollo sustentable basado en la herencia culinaria. Los resultados revelaron que la situación

del patrimonio culinario fue percibida como fuerte en un 60%, pero con menor incidencia en las dimensiones de conocimiento y organización. Además, el estado de la sostenibilidad fue descrita como regular en un 84%, siendo el crecimiento económico y ambiental las áreas más deficientes. Se evidenció una influencia del patrimonio alimentario en el crecimiento sustentable en un 77.1%. El modelo propuesto incluye elementos clave, como el conocimiento, las dimensiones de organización, lo cual sirve de base para desarrollar políticas públicas locales que fomenten el desarrollo sostenible basado en la herencia culinaria (Quezada et.al, 2022).

El proyecto de los tesisistas Quezada y Paz realizado en el 2019, presenta un análisis de los negocios de gastronomía y su impacto en la creación de empleo en la comuna de San Pablo. Se analiza el impacto del emprendimiento en el desarrollo económico, utilizando un enfoque basado en la función de producción formal. La regulación y las políticas públicas desempeñan un papel fundamental en el acceso al financiamiento y en la normativa laboral, lo cual promueve el emprendimiento y la generación de empleo. El emprendimiento se considera un proceso que proporciona información dinámica al mercado y a otros participantes potenciales, lo cual contribuye al crecimiento económico. La metodología de investigación utilizada es cualitativa y se basa en datos estadísticos del Estado, así como en una encuesta realizada en la comuna, diseñada para comprender el comportamiento del emprendedor y las percepciones que los impulsan en relación con temas o problemas específicos. Los resultados estadísticos respaldan la idea de que el emprendimiento es una contribución causal al crecimiento económico local. En conclusión, se recomienda implementar políticas económicas y sociales que fomenten el financiamiento de microempresas y la productividad como medidas para generar empleo en el país, especialmente en áreas con potencial de desarrollo económico como San Pablo. (Quezada Solano & Paz Morales, 2019)

El análisis llevado a cabo por Aguagallo, Badillo, Arévalo, Silva y Guato en el 2023 se centra en el impacto de las políticas públicas implementadas en Ecuador para regular la gestión del patrimonio alimentario. Se llevó a cabo una revisión documental exhaustiva que incluyó repositorios gubernamentales, normativas institucionales y artículos científicos en múltiples idiomas. Utilizando la técnica de clasificación documental con el método ABC de Pareto, se seleccionaron los documentos más relevantes relacionados con la soberanía alimentaria, la manipulación de alimentos y la promoción turística. Los resultados obtenidos revelaron el alcance legal de estas políticas y su contribución a la valorización del patrimonio alimentario. Se realizó un análisis crítico de los enfoques empleados y se propusieron estrategias basadas en las políticas públicas para fortalecer dicho patrimonio. Además, se presenta una breve descripción de 24 platos emblemáticos del país, enmarcados dentro del mapa gastronómico de Ecuador. Este análisis proporciona una visión detallada de las políticas y su impacto en el sector alimentario y turístico de Ecuador (Aguagallo, 2023).

La investigación realizada en el 2022 por Inga y Pérez en Ambato, se enfoca en los desafíos actuales en el ámbito alimentario, especialmente en la gestión inadecuada de establecimientos de alimentos y bebidas que se centran en la gastronomía típica y tradicional. El objetivo principal es desarrollar un modelo de gestión que permita evaluar y tomar decisiones para preservar el patrimonio alimentario y respaldar el desarrollo del turismo gastronómico en Ecuador. Se utiliza un enfoque mixto de investigación descriptiva-explicativa, con métodos como encuestas y observación directa para recopilar información. La investigación se basa en instrumentos validados por expertos para abordar la problemática y proponer una solución efectiva. Mediante un análisis metódico de diferentes modelos administrativos, se establece una tipología que ayuda a los proveedores de servicios gastronómicos a comprender la importancia

de un modelo de gestión adecuado y la necesidad de implementarlo como una herramienta administrativa fundamental (Inga Aguagallo & Perez Barral, 2022).

2.2. Identidad Alimentaria

La identidad alimentaria se refiere al conjunto de prácticas, tradiciones, valores y creencias relacionados con la alimentación de una determinada comunidad o grupo de personas. Es la forma en que las personas se identifican a sí mismas y a su cultura a través de los alimentos que consumen, cómo los preparan y cómo los comparten.

La identidad alimentaria abarca diversos aspectos, como los ingredientes utilizados en la cocina, las técnicas culinarias empleadas, los rituales asociados a las comidas, los festivales y celebraciones relacionados con la gastronomía, y las historias y leyendas que se transmiten a través de las generaciones.

En un mundo globalizado, donde los alimentos y las culturas se entrelazan cada vez más, la identidad alimentaria se vuelve especialmente relevante. A medida que las personas migran y se trasladan a diferentes lugares, llevan consigo sus tradiciones culinarias y las adaptan a su nuevo entorno. Esto contribuye a la diversidad gastronómica y a la formación de identidades híbridas, donde diferentes influencias se fusionan.

La identidad alimentaria no solo tiene un significado cultural y social, sino también económico. La promoción y preservación de la identidad alimentaria puede impulsar el turismo gastronómico, fomentar el desarrollo local y fortalecer las economías regionales. Los alimentos tradicionales y autóctonos adquieren un valor distintivo y se convierten en productos de interés para los consumidores.

Sin embargo, la identidad alimentaria también puede enfrentar desafíos y amenazas. La globalización y la industrialización de la producción de alimentos pueden llevar a la

homogeneización de las dietas y a la pérdida de prácticas culinarias tradicionales. La falta de acceso a alimentos nutritivos y culturalmente significativos puede contribuir a la pérdida de identidad y al deterioro de la salud (Chafla & Inga Aguagallo , 2022).

2.3. Cultura Alimentaria

La cultura alimentaria es aquella que existe dentro de una sociedad, es también catalogada como aquella que determina las características particulares de la forma en la que comen sus habitantes, cómo lo hacen y los tipos de alimentos que acostumbran a consumir. Una forma de entender la cultura alimentaria es analizando la dieta de una persona o un grupo de personas comunes (Chilpa, 2023).

La cultura alimentaria es también definida como un modelo de alimentación y nutrición que forma parte de la herencia cultural de los pueblos y personas; esto también hace alusión a la forma en que cultivan, cosechan y preparan los alimentos o los ritos que se celebran en relación con la comida (Boletín Agrario, 2023).

2.3.1 Importancia de la cultura alimentaria

La agricultura y la alimentación son partes importantes del patrimonio de la humanidad. Por tanto, la cultura y las tradiciones alimentarias desempeñan un papel social fundamental en la configuración del comportamiento humano. Existen estudios donde se analiza la cultura alimentaria desde el ámbito agroecológico, en donde esta toma protagonismo con vista de proponer un equilibrio entre la tradición y los hábitos alimentarios modernos, logrando unirlos de manera armoniosa, en que promueva la producción y el consumo de alimentos saludables, respaldado por el derecho a una alimentación adecuada. Así mismo, la cultura alimentaria es aquella que le da sentimiento de pertenencia está estrechamente ligado a los territorios y sistemas de alimentación, pese a la evolución humana, las prácticas culturales, conocimientos indígenas y

tradicionales ofrecen una experiencia que puede servir de inspiración para soluciones agroecológicas (FAO, 2023).

2.4. Patrimonio Ecuatoriano

El patrimonio alimentario ecuatoriano se caracteriza por su origen preincaico e incaico, donde el consumo de granos secos y carbohidratos era predominante. Antes de la llegada de los españoles, no existía la costumbre de consumir proteínas animales en la misma medida que se consumen actualmente, como vacas y corderos. En la actualidad, el equilibrio de carbohidratos en la dieta ecuatoriana está desbalanceado, principalmente debido al consumo excesivo de arroz y papas. Según las estadísticas del INEC, aproximadamente seis de cada diez ecuatorianos tienen sobrepeso. Si bien esta dieta puede no ser saludablemente atractiva, es la cultura ecuatoriana la que refleja esta peculiaridad alimentaria (Acosta, 2018).

Se destaca la importancia de los alimentos prehispánicos, como el maíz, la calabaza y el fréjol, en la alimentación de los antiguos habitantes americanos. La agricultura en Ecuador se originó en la región interandina alrededor del año 2000 a.C., y se utilizaron diversas técnicas de cultivo debido a la diversidad ecológica del país, como el cultivo en tierras de aluvión, el barbecho y la fertilización natural del suelo. Estas prácticas permitieron a los primeros pobladores andinos tener acceso a una variedad de alimentos, logrando la autosuficiencia económica y una amplia gama de alimentos.

Por otro lado, la circulación de productos entre diferentes regiones de Ecuador, aprovechando la rica biodiversidad de cada zona, facilitó la inclusión de alimentos variados a través de donaciones, intercambios y la migración de pobladores de áreas cercanas. Las técnicas culinarias también desempeñaron un papel fundamental en la construcción del patrimonio alimentario, al igual que la creación de utensilios utilizados en la preparación de alimentos, como

tiestos, piedras, cedazos, pondos y ralladores. Además, se utilizaron elementos naturales, como el agua, el fuego y hojas de árboles, en el proceso de transformación de los alimentos.

La identidad culinaria ecuatoriana se originó con la llegada del ser humano al territorio y ha evolucionado hasta la actualidad. Es de vital importancia preservar el uso de productos nativos y únicos, así como las recetas tradicionales que definen a los ecuatorianos y las costumbres asociadas a diferentes épocas del año, como el Inty Raimy, la fanesca, los finados y el carnaval. Aunque estas festividades no necesariamente surgieron originalmente en Ecuador, se han adaptado y se han relacionado principalmente con la gastronomía local. Por lo tanto, la mayoría de las festividades tradicionales del país están estrechamente vinculadas a platos típicos específicos (Reyes & Martinez, 2018).

2.5. Producción y comercialización de alimentos

Es esencial en la cadena alimentaria que abarca desde la producción agrícola y ganadera hasta la distribución y venta de alimentos a los consumidores. Incluye diversas etapas y actores, y puede involucrar tanto productos frescos como procesados. Algunas actividades relacionadas con la producción y comercialización de alimentos son:

- 1) Agricultura y ganadería: Engloba la producción de cultivos agrícolas, como cereales, frutas, verduras, legumbres, y la cría de animales para obtener carne, leche, huevos y otros productos derivados;
- 2) Procesamiento de alimentos: Comprende las actividades de transformación de materias primas agrícolas y ganaderas en alimentos procesados. Esto puede incluir la elaboración de productos como pan, carne procesada, productos lácteos, conservas, aceites, bebidas, entre otros;
- 3) Distribución y logística: Se refiere a las actividades relacionadas con el transporte,

almacenamiento y distribución de alimentos desde los productores hasta los puntos de venta o consumidores finales. Esto puede implicar la gestión de cadenas de frío, la logística de distribución y la gestión de inventarios;

- 4) Comercialización y ventas: Incluye la promoción, venta y comercialización de alimentos en diferentes canales, como supermercados, mercados locales, tiendas especializadas, restaurantes, servicios de entrega a domicilio, entre otros;
- 5) Seguridad alimentaria y control de calidad: Es fundamental garantizar la calidad y seguridad de los alimentos a lo largo de toda la cadena. Esto implica el cumplimiento de normas y regulaciones, controles de higiene, trazabilidad, análisis de calidad y seguridad alimentaria;
- 6) Investigación y desarrollo: La mejora de técnicas de producción, desarrollo de nuevos productos, innovación en procesos y tecnologías son aspectos clave en la producción y comercialización de alimentos. Esto puede incluir la investigación agrícola, la mejora genética de cultivos y la innovación en la industria alimentaria;
- 7) Marketing y etiquetado: El marketing desempeña un papel importante en la comercialización de alimentos, incluyendo estrategias de branding, publicidad, promoción y comunicación. Además, el rotulado de los alimentos es fundamental para proporcionar información relevante y transparente a los consumidores sobre los productos adquiridos (Urcola & Nogueira, 2020).

Estas actividades están interconectadas en la cadena alimentaria y son esenciales para abastecer a la población con alimentos seguros, nutritivos y variados. Además, la producción y comercialización de alimentos pueden tener un impacto significativo en la economía local y global, así como en aspectos socioambientales relacionados con la sostenibilidad, la agricultura responsable y la reducción del desperdicio de alimentos.

2.6. Historia de la Comuna Libertador Bolívar

La Comuna está situada en la provincia de Santa Elena, en Ecuador, y cuenta con una historia que se extiende a lo largo de varios años. Inicialmente conocida como Atravesado debido a un río que divide la comunidad, los habitantes se reunieron en una asamblea para decidir un nombre para el pueblo. Después de considerar diferentes opciones, acordaron que el nombre sería Libertador Bolívar, en honor a Simón Bolívar, el libertador de varias naciones en la región. Sin embargo, todavía se conoce popularmente como Atravesado, ya que algunos barrios llevan ese nombre.

La Comuna Atravesado - Libertador Bolívar fue fundada el 20 de octubre de 1938, y desde entonces ha experimentado un desarrollo significativo. En la actualidad, se dedica al turismo y a la producción de artesanías reconocidas elaboradas por los comuneros con diversos materiales. Su ubicación privilegiada en la parroquia de Manglaralto, a solo 45 minutos de la ciudad principal de la provincia, en el corredor del Spondylus", la convierte en un lugar paradisíaco para los visitantes. La comunidad ofrece a los turistas la oportunidad de hospedarse en cabañas frente al mar y disfrutar de una deliciosa gastronomía. En la vía principal, se pueden encontrar numerosas artesanías elaboradas por los comuneros, como coloridas hamacas, lámparas de madera y sombreros de paja toquilla. El turismo familiar es valorado en la comunidad, y cuentan con hospederías comunitarias, una extensa playa y un moderno malecón turístico.

En la vía principal también se encuentran tiendas de artesanías donde se pueden adquirir impresionantes creaciones como recuerdos de la visita. Esta comuna es reconocida a nivel nacional e internacional por su exquisita gastronomía, que ha sido galardonada en diversos eventos. Los dueños de los establecimientos han creado platillos únicos utilizando principalmente mariscos frescos.

La Comuna Atravesado - es un sector de turismo que combina hermosos paisajes, actividades emocionantes y una rica oferta gastronómica, transformándose en un lugar atractivo para visitantes tanto nacionales como internacionales (Rodríguez, 2019).

2.6.1. Ubicación Geográfica Comuna Libertador Bolívar, provincia de Santa Elena

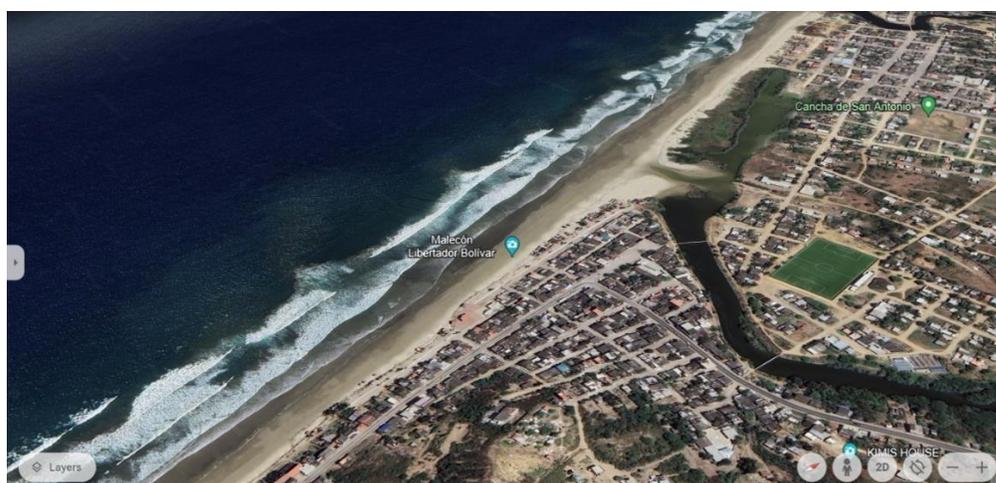
La Comuna Libertador Bolívar está ubicada en el Km 52 de la Ruta del Spondylus, en la parroquia Manglaralto de la provincia de Santa Elena. Ocupa una extensión de 1476 hectáreas y se encuentra en el Km 60 del cantón Santa Elena. Presenta límites geográficos que se caracterizan por su ubicación al norte de la comuna Cadeate, al sur de la comuna Valdivia, al este de la comuna Sitio Nuevo, y al oeste del Océano Pacífico (Minga, 2021).

Desde una perspectiva geográfica, el sector en la Comuna está definida por las siguientes coordenadas:

- Latitud sur: 2° 12´
- Longitud oeste: 79° 53´

Ilustración 1

Fotografía panorámica de la comuna Libertador Bolívar



Fuente: Google Earth 2023.

2.6.2. Clima y Temperatura

La comuna Libertador Bolívar situada en Santa Elena, la cual está ubicada en la costa de Ecuador, tiene un clima tropical seco con influencia oceánica. A continuación, se detallan las características de sus condiciones climáticas:

Temperaturas: La temperatura promedio anual en Santa Elena oscila entre los 22°C y 26°C.

Durante el verano, que abarca desde diciembre a abril, las temperaturas tienden a ser más altas, alcanzando incluso los 30°C. En invierno, de mayo a noviembre, las temperaturas suelen ser más suaves, rondando los 20°C.

- Estación seca: Santa Elena experimenta una marcada estación seca de junio a septiembre, durante la cual hay menos precipitaciones y el clima es más soleado. Esta es considerada la mejor época para visitar la región.
- Estación lluviosa: La estación lluviosa abarca los meses de octubre a mayo, caracterizándose por un aumento en las precipitaciones. Sin embargo, las lluvias no suelen ser constantes ni intensas, y generalmente se presentan en forma de cortas y frecuentes lluvias intermitentes.
- Humedad: Debido a su ubicación costera, Santa Elena tiende a tener una humedad relativamente alta durante todo el año. La brisa marina contribuye a moderar las temperaturas y a mantener un clima agradable (Minga, 2021).

2.6.3. Rutas de Acceso

La Comuna Libertador Bolívar en Santa Elena cuenta con diversas rutas de acceso para llegar a ella. A continuación, se mencionan algunas de las principales vías de acceso:

- 1) Ruta del Spondylus: La comuna se encuentra en el Km 52 de la Ruta del Spondylus, una importante carretera costera que recorre la provincia de Santa Elena. Esta ruta conecta a la comuna con otras localidades y destinos turísticos a lo largo de la costa;

- 2) Vía Manglaralto - Libertador Bolívar: Existe una vía que conecta directamente la localidad de Manglaralto con la Comuna Libertador Bolívar. Esta ruta ofrece un acceso directo y conveniente para los visitantes que se desplazan desde Manglaralto y sus alrededores;
- 3) Vía desde la ciudad de Santa Elena: Desde la ciudad se puede acceder a la comuna a través de varias vías. Estas rutas pueden incluir carreteras locales y caminos secundarios, dependiendo de la ubicación exacta dentro de la comuna (Alay Baque, 2022) .

2.6.4. Redes Viales

Hay diferentes formas de llegar a la comuna Libertador Bolívar. Desde Guayaquil, se puede utilizar el servicio de transporte público de las cooperativas que llegan hasta Santa Elena, y desde allí se puede acceder a la comuna Libertador Bolívar. Otra opción es tomar el desvío en San Vicente para llegar directamente a la comuna Libertador Bolívar.

Tabla 1

Transportes de Recorrido a Santa Elena

TRANSPORTE			
	CITUP	CLP	LIBERPESA
Recorridos	terminal de Santa Elena, Capaes, San Pablo,	Viaje directo de	Guayaquil a Salinas y Viceversa.
	Monteverde, Cruce de Palmar, Cruce de Ayangue, San pedro, Valdivia, Libertador Bolívar, Cadete, Manglar alto, Montañita, Olón, Curia, San José, Las Núñez, La entrada y Viceversa.	Guayaquil a Montañita y viceversa.	

TRANSPORTE			
	CITUP	CLP	LIBERPESA
Horarios	Lunes a sábado de 05:50hs hasta las 22:15hs (cada 20 minutos). Domingo: 5:50hs hasta 20:50hs (cada 20 minutos).	Lunes a domingo de 04:00 hs hasta las 20:00 hs y viceversa.	Salinas: 3:14 a.m. - 8:00 p.m. Libertad: 3:30 a.m.- 8:10 p.m. Sta. Elena: 4:00 a.m.-8:20 p.m. Guayaquil: 3:40 a.m. - 10:30 p.m.
Servicios	Tv, música, aire acondicionado, wifi, cámaras de seguridad, confort, de encomienda informal.	Tv, aire acondicionado, wifi, cámaras de seguridad, Asientos reclinables, etc.	Radio de Música, TV, Aire Acondicionado, Asientos reclinables, Radio transmisor
Capacidad	0 – 45 pasajeros	46 pasajeros	46 pasajeros

Fuente: Terminal Terrestre

2.7. Actividades Económicas

Son todas aquellas acciones que realizan las personas, empresas u organizaciones con el fin de producir bienes o brindar servicios para satisfacer las necesidades y deseos de la sociedad. Estas actividades son fundamentales para el funcionamiento de la economía de un país o región, y contribuyen al crecimiento y desarrollo económico (Ponce et.al, 2020).

2.8. Actividades Económicas en la Comuna Libertador Bolívar

Ilustración 2

Malecón de la comuna Libertador Bolívar, provincia de Santa Elena



Nota: Infraestructura realizada en el 2017 en la comuna Libertador Bolívar para atraer a los turistas.

Fuente: (Medina Mosquera & Mogrovejo Rodriguez, 2021)

Durante los últimos 15 años, los residentes de Libertador Bolívar, con una población de aproximadamente tres mil personas, han diversificado sus actividades económicas y han comenzado a enfocarse en el turismo. Anteriormente, en el ámbito agropecuario, así como la cría de larvas de camarón, eran las principales fuentes de sustento de la comunidad (El Universo, 2019).

Se destaca por su actividad económica centrada en la gastronomía típica, el comercio de artesanías y el turismo. Esta localidad se encuentra situada en un entorno natural en la zona costera en Ecuador, con imponentes montañas que le otorgan el apodo de "tierra de las hamacas". Además, ofrece la oportunidad de explorar su fascinante fondo marino, disfrutar de playas tranquilas, realizar paseos a caballo por senderos ecológicos y maravillarse con sus hermosos atardeceres.

Libertador Bolívar se esfuerza constantemente por mejorar sus servicios y aspira a convertirse en uno de los destinos turísticos más destacados de la costa de Ecuador y Sudamérica. Al llegar a esta localidad, es notable la abundancia de casas y talleres dedicados a la venta y producción de artesanías. Las artesanías de la zona son confeccionadas utilizando materiales naturales como caña guadúa, cabuya, algodón, paja toquilla, zapán (fibra de banano) y tagua (marfil vegetal). Estas piezas artesanales se distinguen por sus acabados delicados y creativos, evidenciando la habilidad y destreza de los artesanos locales (Cortez, 2022).

También se pueden encontrar diversas actividades económicas, como la artesanía, la gastronomía local y el turismo. Aunque un pequeño porcentaje de la población todavía se dedica a la agricultura, la pesca y la albañilería. En la actualidad, hay más de 20 establecimientos dedicados a la confección y venta de artesanías elaboradas con materiales como tagua, caña, bambú, sapan de banano, paja toquilla, concha y madera, que se convierten en verdaderas obras de arte. Además, existen más de 30 cabañas y restaurantes que ofrecen servicios a quienes desean disfrutar de los atractivos de la comuna durante varios días.

La gastronomía local se destaca por utilizar productos autóctonos de la comuna en la preparación de platos como el arroz marinero, los ceviches de pescado, camarón y concha, las sopas marineras, la corvina entera a la plancha o apanada, los camarones apanados, el camarón al ajillo, el camotillo frito, entre otros.

La comuna Libertador Bolívar cuenta con diversos atractivos turísticos, como su historia, leyendas, juegos y fiestas tradicionales, poesías, música cultural, gastronomía ancestral, una extensa y tranquila playa, senderos ecológicos para disfrutar de paseos a caballo, entre otras riquezas naturales (Peralta et al., 2019).

La comuna Libertador Bolívar es reconocida por su entorno natural privilegiado, que les otorga una gran fertilidad a sus áreas conservadas. Esto permite el cultivo de la tierra, aunque en menor escala debido a diversos factores que afectan esta actividad. En la comuna se producen los siguientes alimentos agrícolas:

Tabla 2

Producción Agrícola

Cereales	Tubérculos	Frutas	Plantas Medicinales
Maíz	Frejol Palito	Naranja	Llantén
	Camote	Mandarina	Sábila
	Yuca	Limón	Orégano
		Piña	Albaca
		Badea	Hierba Buena
		Maracuyá	Ruda
		Banano	Menta
		Mamey	
		Guayaba	

Fuente: (Cando & Arauz, 2020)

2.9. Gastronomía

Es el arte y la práctica de preparar y disfrutar de alimentos. Es una parte importante de la cultura y la identidad de una región o país, ya que refleja la diversidad de ingredientes, técnicas culinarias, tradiciones y gustos de una determinada comunidad.

La gastronomía abarca diversos aspectos, como la selección y el uso de ingredientes frescos y de calidad, la combinación armoniosa de sabores, la creatividad en la presentación de platos, así como las técnicas de cocción y preparación utilizadas. Además, la gastronomía puede estar influenciada por factores como el clima, la geografía, la historia, la migración y los intercambios culturales.

Cada región o país tiene su propia gastronomía característica, con platos tradicionales y especialidades locales que representan su identidad culinaria. La gastronomía también puede ser una forma de expresión cultural, transmitiendo valores, creencias y costumbres de una comunidad.

La gastronomía no solo se trata de alimentarse, sino también de disfrutar de los sabores, texturas y aromas de los alimentos, así como de compartir comidas y momentos sociales en torno a la mesa. Además, la gastronomía puede tener un impacto económico significativo, ya que puede fomentar el turismo, generar empleo en el sector alimentario y promover el comercio de productos locales (Luján, 2019).

2.9.1. Clasificación de la Gastronomía

La gastronomía puede ser clasificada de diversas formas, dependiendo de los criterios utilizados. A continuación, se presentan algunas de las clasificaciones más comunes:

- 1) Gastronomía regional: se refiere a la cocina propia de un lugar o zona geográfica determinada. Se caracteriza por tener tradiciones culinarias únicas, ingredientes distintivos y platos típicos que reflejan la cultura local y las influencias de la región en la que se desarrolla;
- 2) Gastronomía étnica: Se enfoca en la preparación de alimentos específicos de un grupo cultural o étnico. Puede incluir la comida tradicional de diferentes países, como la cocina italiana, mexicana, china, japonesa, entre otras;
- 3) Gastronomía internacional: Engloba una variedad de estilos culinarios de diferentes partes del mundo. Es la fusión de diferentes tradiciones gastronómicas y se encuentra comúnmente en restaurantes que ofrecen una amplia gama de platos de diferentes culturas;
- 4) Gastronomía molecular: Se basa en la aplicación de técnicas científicas y principios

de la física y la química en la cocina. Explora la transformación y modificación de los ingredientes, la textura y la presentación de los platos de manera innovadora.

- 5) Gastronomía de autor: Se distingue por ser una modalidad culinaria concebida por chefs de renombre y prestigio, quienes cultivan un enfoque gastronómico particular y exclusivo. Estos chefs suelen experimentar con la combinación de ingredientes y técnicas de manera creativa, buscando sorprender y deleitar a los comensales con sus creaciones culinarias. Sus platos no solo son considerados una experiencia gastronómica, sino también una expresión artística que refleja su talento y visión culinaria.;
- 6) Gastronomía saludable: Se enfoca en la elaboración de alimentos nutritivos y equilibrados, utilizando ingredientes frescos y minimizando el uso de grasas y aditivos artificiales. Se centra en opciones dietéticas saludables y promueve el bienestar y la calidad de vida;
- 7) Gastronomía vegana/vegetariana: Se basa en la elaboración de platos que excluyen los productos de origen animal. Se enfoca en el uso de ingredientes vegetales y busca alternativas creativas para reemplazar la carne y los lácteos en las recetas tradicionales (Luján, 2019).

2.9.2. Cultura Gastronómica

La cultura gastronómica es el conjunto de prácticas, tradiciones y conocimientos relacionados con la comida y la forma de alimentarse de una comunidad o sociedad. Engloba aspectos como los ingredientes utilizados, las técnicas culinarias empleadas, los platos típicos y los rituales asociados a la comida. La cultura gastronómica refleja la identidad y el patrimonio culinario de una región o país, y está influenciada por factores históricos, geográficos y

culturales. Además, evoluciona con el tiempo y desempeña un papel importante en la preservación de la herencia culinaria y en la promoción turística de un lugar (Valencia, 2020).

La identidad cultural es evidente en las muchas formas en que comen las personas en todo el mundo. Razones y emociones religiosas y mitológicas se mezclan con la comida, la correlación del tiempo lineal o cíclico, la preservación de los conocimientos tradicionales, por eso hay pueblos que no se alimentan de todo lo comestible: utilizan su propia sabiduría de atracción y repulsión.

Una de las características de la cultura es su carácter dinámico, que se recrea entre la tradición y la modernidad. La cultura no es estática, requiere que la comunicación se mantenga dinámica, por lo tanto, toda cultura se fortalece, se hace efectiva y se actualiza en la búsqueda constante de nuevas formas de creación e innovación. A veces los recetarios populares no están escritos, son memorias orales transmitidas de generación en generación, son patrimonio inmaterial

La comida es también un factor importante que le da identidad a cada pueblo, desde la forma en que se prepara un alimento, sus ingredientes, el modo de servirla y comerla varía de un pueblo a otro, aun así, la comida depende de los recursos con los que cuenta una población, es por eso que determinadas preparaciones pueden variar de un pueblo a otro. Es por eso que se le da nombre a los tipos de recetarios que puedan existir en ambientes sociales y culturales, tales como: comida cotidiana, festiva y ceremonial (Álvarez & Marcelli, 2019).

2.9.3. Identidad Cultural Gastronómica

De acuerdo con (Saltos & Raymond, 2018) la identidad cultural se define como “serie de tradiciones, valores y costumbres que conforman un determinado grupo o comunidad de personas a través de las cuales pueden construir un sentido de pertenencia y preservar las características

únicas de cada nación”. Es también caracterizada por ser influenciada de forma notoria en el entorno en que un individuo se desenvuelve, relacionado con un contexto histórico y cultural.

Es por eso que (Coronado et al., 2019) indican que, para el mantenimiento y preservación de la identidad cultural, los individuos necesitan saber el por qué y la importancia de sus costumbres y tradiciones y esto es, por medio del conocimiento y la comprensión. La identidad cultural no solo puede ser estudiada como un fenómeno aislado, sino que puede surgir como muestra frente a otras identidades.

La identidad cultural gastronómica se refiere a la relación entre la comida y la identidad cultural de una comunidad, región o país. Representa las tradiciones culinarias, los platos emblemáticos, las técnicas de cocina, los ingredientes distintivos y los rituales asociados a la comida de una determinada cultura.

- 1) La identidad cultural gastronómica refleja la historia, las costumbres, los valores y las creencias de un grupo específico. Está arraigada en la forma en que se preparan y consumen los alimentos, así como en los hábitos y las prácticas alimentarias transmitidas de generación en generación;
- 2) La comida desempeña un papel fundamental en la construcción y preservación de la identidad cultural. A través de los platos tradicionales y los rituales culinarios, se transmiten conocimientos, se fortalecen los lazos comunitarios y se expresan aspectos únicos de una cultura determinada;
- 3) La identidad cultural gastronómica también puede ser un elemento distintivo y reconocible a nivel global. Algunas cocinas y platos tradicionales son ampliamente conocidos y apreciados en todo el mundo, convirtiéndose en símbolos de la identidad cultural de un lugar.
- 4) Preservar y promover la identidad cultural gastronómica es importante para

mantener viva la diversidad culinaria y valorar el patrimonio cultural de una comunidad. Además, la comida puede ser un poderoso medio de intercambio cultural y comprensión mutua entre diferentes sociedades (Sobrado & Marcos, 2020).

2.10. Identidad Cultural Gastronómica en la Comuna Libertador Bolívar

Es conocida por su rica identidad cultural gastronómica. La región costera de Ecuador tiene una influencia significativa en su cocina. Aquí hay algunos aspectos destacados de la identidad gastronómica en la comuna:

- 1) Mariscos y pescados: Dado que está ubicada cerca del océano Pacífico, los mariscos y pescados frescos son una parte integral de su cocina. Los platos como el ceviche, el encocado de camarón (camarones cocinados en una salsa de coco) y el pescado al ajillo son muy populares;
- 2) Plantain: Las tortillas de maíz y el plátano verde, conocido localmente como "verde" o "patacón", es otro ingrediente esencial en la cocina. Se utiliza en diversos platos, como el patacón con queso (plátano frito aplastado con queso encima) y el bolón de verde (una especie de masa hecha de plátano verde y rellena con carne o queso);
- 3) Dulces tradicionales: Se la conoce también por los tipos de dulces tradicionales. Entre ellos se encuentran las cocadas (dulces hechos a base de coco rallado y azúcar), los alfajores (galletas rellenas de dulce de leche) y los melcochos (dulces de caña de azúcar);
- 4) Bebidas típicas: Además de la comida, ofrece una variedad de bebidas típicas. Una de las más populares es el viche, una bebida alcohólica elaborada a partir de caña de azúcar fermentada y también se puede disfrutar del guarapo;

- 5) Festivales gastronómicos: Se celebran varios festivales gastronómicos a lo largo del año, donde los lugareños y visitantes pueden degustar una amplia gama de platos típicos. Algunos de los festivales más destacados incluyen la Feria Gastronómica y Turística, donde se exhiben los sabores locales, y el Festival del Marisco, donde los mariscos son los protagonistas (Rodríguez, 2019).

2.11. Turismo Gastronómico

En la actualidad el turismo gastronómico ha crecido mucho en diferentes países que han identificado que este tipo de turismo genera bienestar en la población gracias al dinamismo económico, generación de empleo y reactivación económica. La comuna Libertador Bolívar cuenta con una ubicación estratégica y una exquisita gastronomía basada en alimentos del mar. Cuenta con el potencial necesario para desarrollarlo; sin embargo, se requiere mayor participación de las autoridades locales que coadyuven a convertirlo es un destino turístico gastronómico.

De acuerdo con (Montecinos, 2019) menciona que el turismo gastronómico es aquel que está conformado por personas que en el transcurso de sus viajes y estadías realizan actividades en que sus intereses se fundamentan en la parte patrimonial cultural gastronómica de manera palpable e impalpable en distintos territorios ajenos a su sitio de residencia, en ciertos lapsos de tiempo inferiores a un año con la finalidad de probar y deleitarse de los alimentos que se producen en dado sitio, además de que la experiencia gastronómica sea de manera preferencial y suplementaria.

Así también, (López S. A., 2023) indica que el turismo gastronómico es un tipo o clasificación del turismo que permite a la sociedad compartir su identidad y cultura alimentaria, es por esta razón que es importante sacar a relucir la importancia de esta, ya que es fundamento clave para conocer la cultura alimentaria de determinada localidad, además que es una modalidad

de turismo que provoca dinamismo de la economía, forja nuevos emprendimientos y fortalece la identidad cultural de los pueblos.

Radica en la gastronomía y la herencia culinaria de un lugar específico, brindando a los viajeros la oportunidad de descubrir y deleitarse con platos autóctonos, ingredientes característicos, métodos culinarios tradicionales, así como la oferta de mercados locales y restaurantes. Este concepto de turismo posibilita a los viajeros sumergirse en la diversidad gastronómica de un lugar específico y experimentar una experiencia auténtica y enriquecedora.

Además, proporciona una experiencia única y enriquecedora para los viajeros, permitiéndoles explorar y descubrir la diversidad culinaria de una región. Los turistas gastronómicos pueden participar en actividades como visitas a bodegas, catas de vino, recorridos por mercados, clases de cocina, festivales gastronómicos y degustaciones de platos típicos.

El turismo gastronómico no se limita únicamente a la comida, sino que también abarca aspectos culturales y sociales relacionados con la alimentación. Los turistas aprenden sobre las tradiciones culinarias locales, la historia detrás de ciertos platos, la forma en que se producen los ingredientes y la relevancia culinaria en la identidad cultural de una comunidad.

Además, se ha ganado popularidad ya que permite a los turistas sumergirse en una experiencia auténtica y enriquecedora, descubriendo la cultura por medio de la gastronomía. Además, puede contribuir de manera positiva al desarrollo económico de las comunidades locales, ya que fomenta el apoyo a los productores locales, restaurantes y negocios relacionados con la comida (Campos et.al, 2022).

2.11.1. Clasificación del Turismo Gastronómico

Se clasifica en diferentes categorías según diversos criterios. A continuación, se presenta una clasificación comúnmente utilizada en el ámbito del turismo gastronómico:

- 1) Turismo gastronómico internacional: Este tipo de turismo implica viajar a

destinos extranjeros para explorar y disfrutar de la gastronomía local. Los viajeros buscan experimentar platos típicos, restaurantes tradicionales y aprender sobre las costumbres culinarias de otras culturas;

- 2) Turismo gastronómico nacional: Se trata de viajar dentro del propio país para descubrir y deleitarse con la comida regional. Los viajeros exploran diferentes regiones y ciudades para probar platos autóctonos, visitar mercados locales, participar en festivales gastronómicos y aprender sobre la diversidad culinaria del país;
- 3) Turismo gastronómico rural: En este tipo de turismo, los viajeros se dirigen a áreas rurales y agrícolas para conocer la producción de alimentos y la cocina tradicional. Pueden visitar granjas, participar en actividades agrícolas, como la recolección de frutas o la elaboración de productos artesanales, y disfrutar de comidas caseras preparadas con ingredientes frescos y locales;
- 4) Turismo gastronómico urbano: Este tipo de turismo se enfoca en la cultura culinaria de las ciudades. Los viajeros exploran restaurantes, mercados y otros establecimientos urbanos para experimentar la diversidad gastronómica que ofrece una ciudad, así como para aprender sobre las tendencias culinarias contemporáneas;
- 5) Turismo gastronómico temático: Se refiere a experiencias turísticas gastronómicas específicas de un tema particular. Esto puede incluir rutas del vino, tours de cerveza, recorridos por la cocina callejera, entre otros. Los viajeros se sumergen en un tema específico relacionado con la comida y exploran diferentes destinos que ofrecen experiencias relacionadas;
- 6) Turismo gastronómico sostenible: Se preocupa por la sostenibilidad y la

responsabilidad ambiental y social en la industria alimentaria. Los viajeros buscan experiencias gastronómicas respetuosas con el medio ambiente y apoyen a los productores locales y prácticas sostenibles de agricultura y pesca (Campos et.al, 2022).

2.11.2. La gastronomía como Atractivo Turístico

El turismo ha experimentado un crecimiento significativo a nivel mundial en los últimos años, convirtiéndose en una de las actividades económicas más importantes y con una tendencia de crecimiento continuo. Este sector es compatible con diversos aspectos culturales, sociales y económicos, lo cual ha llevado a la creación y promoción de atractivos turísticos tanto culturales como naturales. En este contexto, la gastronomía ha adquirido una relevancia especial, siendo considerada una industria en auge, y es importante tener en cuenta los aspectos relacionados con la producción y servicio de alimentos para satisfacer las demandas de los turistas más exigentes.

El turismo gastronómico ha surgido como una nueva forma de vida en muchas comunidades que, en algunos casos, no cuentan con suficientes atractivos turísticos. Estas comunidades desarrollan técnicas culinarias basadas en recetas ancestrales, lo que contribuye al crecimiento del sector de alimentos y bebidas. El comportamiento de los turistas es variable, por lo que es necesario analizar las motivaciones de sus viajes. Algunos estudios indican que los turistas necesitan comer durante sus viajes, aunque su principal motivo de viaje no sea la gastronomía. Sin embargo, existen otros turistas que eligen viajar específicamente para disfrutar de la gastronomía local, la cual se combina con la cultura del destino, brindando una experiencia placentera que puede extenderse más allá de un solo día.

Cuando se combina la alimentación con el placer, se crea una alta probabilidad de promover la gastronomía como un atractivo turístico. Este tipo de turistas valora la cultura local, la comida autóctona y los platos típicos, además de buscar un buen servicio y la interacción con

la naturaleza y la comunidad, aspectos que a menudo no pueden experimentar en su vida cotidiana. Por lo tanto, es fundamental estudiar la percepción, motivaciones y satisfacción de los turistas en la industria alimentaria, así como evaluar la relación con el turismo en su conjunto. (Cedeño & Chiriguaya, 2018).

2.12. Festivales Gastronómicos

Son eventos populares que celebran la comida, la cultura culinaria y la diversidad gastronómica de una región o país. Estos festivales reúnen a productores, chefs, amantes de la comida y visitantes para disfrutar de una variedad de platos, degustaciones, demostraciones culinarias, actividades relacionadas con la comida y otras atracciones. (Carvache et al., 2020)

A continuación, se describen algunos de los festivales gastronómicos presentados en distintas zonas de Ecuador.

- 1) Festival del Hornado en Riobamba: Riobamba, en la Sierra central de Ecuador, es conocida por su delicioso hornado, un plato típico ecuatoriano que consiste en cerdo asado. El Festival del Hornado se celebra anualmente en Riobamba, donde los visitantes pueden disfrutar de diferentes variedades de hornado, así como de música, danzas y otras actividades culturales;
- 2) Festival del Cuy en Cuenca: El cuy es otro plato emblemático de Ecuador, especialmente en la región serrana. En la ciudad de Cuenca, se realiza el Festival del Cuy, donde los visitantes pueden probar platos de cuy preparados de diversas formas, como asado, frito o en guisos. Además, se llevan a cabo exposiciones agrícolas y ganaderas relacionadas con la cría y crianza de cuyes;
- 3) Festival del Camarón en El Oro: La provincia de El Oro, ubicada en la costa sur de Ecuador, es conocida por su producción de camarones. El Festival del Camarón se celebra en la ciudad de Machala, donde los asistentes pueden degustar

platos de camarón fresco y preparado de diferentes maneras, como ceviche, cazuela y camarones al ajillo;

- 4) Festival del Chocolate en Quito: Ecuador es reconocido a nivel mundial por su delicioso chocolate. El Festival del Chocolate se lleva a cabo en la capital, Quito, y reúne a productores de chocolate de todo el país. Durante el festival, los visitantes pueden probar una variedad de chocolates ecuatorianos, aprender sobre el proceso de producción y participar en talleres y degustaciones;
- 5) Festival de las Frutas y las Flores en Ambato: Si bien no es exclusivamente gastronómico, este festival es una celebración tradicional que destaca la riqueza agrícola de la región. Durante el festival, se realizan ferias de comida donde se pueden encontrar una amplia variedad de productos frescos, como frutas tropicales, dulces y platos típicos (El Universo, 2022).

2.13. Guía gastronómica

Una guía gastronómica puede ser una lista de datos o un libro de indicaciones con información referente a una determinada materia, en dado caso está vinculada a la comida, restaurantes, regiones, ciudades, países, etc. Las guías por general están dirigidas a quienes disfrutan de los viajes y la gastronomía, logrando que puedan hacer buen uso de ella, ya que su función principal es informar, dado que su principal objetivo es aconsejar sobre información que muchas veces no es conocida, ayudando a descubrir incluso talentos que emergen en el mundo de la cocina, brindando orientación y educación en el paladar de viajeros y autóctonos (Vivanco Cultura del Vino, 2018).

CAPÍTULO III: METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

3.1. Objetivo de la Investigación

Recopilar datos sobre la cultura alimentaria de la comuna Libertador Bolívar, situada en la provincia de Santa Elena, con el objetivo de fomentar y preservar sus conocimientos, tradiciones gastronómicas, prácticas culinarias y elementos característicos.

3.2. Diseño de la Investigación

Se recopiló información relacionada con la cultura alimentaria de la comuna Libertador Bolívar, ubicada en la provincia de Santa Elena. La investigación se centra en examinar los elementos claves del ámbito culinario, como ingredientes, preparaciones y técnicas. Se llevó a cabo un estudio de investigación básica para obtener una descripción y explicación detallada del tema de estudio. Como parte de la labor como investigador, es necesario involucrarse activamente con la comunidad, realizando observaciones directas, participando en entrevistas y encuestas y analizando los datos recopilados para obtener una comprensión más profunda.

3.3. Metodología

Se emplea el método cualitativo y cuantitativo, además se desarrollará la descripción de la cultura alimentaria de la comuna Libertador Bolívar, identificando los componentes para la posterior propuesta de una guía descriptiva dirigida a los habitantes y turistas, basándose en una investigación documental y de campo.

3.4. Enfoque de la Investigación

3.4.1. Cualitativo

Se desarrollaron entrevistas con preguntas no estructuradas abiertas, para realizar un acercamiento y convivencia con sus habitantes, propietarios de establecimientos gastronómicos y cocineros como participantes que provean de la información requerida en la presente

investigación.

3.4.2. Cuantitativo

Se desarrollaron encuestas a los propietarios de restaurantes, turistas y habitantes nativos que viven en la comunidad Libertador Bolívar en la provincia de Santa Elena.

3.5. Tipo de Investigación

3.5.1. Investigación Etnográfica

La investigación etnográfica sugiere realizar un trabajo de campo que permita indagar y explorar el fenómeno en estudio, por lo cual este tipo de investigación fue aplicado para ampliar la información y el conocimiento que concierne a los componentes de la cultura alimentaria de la comuna Libertador Bolívar, permitiendo precisar de mejor manera la problemática planteada. Para ello, se realizó la visita de forma presencial a la comuna, en donde se registró lo observado a través de fotografías y videos.

3.5.2. Estudio descriptivo

Mediante el criterio y el conocimiento de los participantes que emiten a través de las entrevistas, se describieron los componentes de la cultura alimentaria de la comuna Libertador Bolívar.

3.6. Metodología de la Investigación

Interpretativa: Es esencial primero tener acercamiento con las personas que habitan en la comuna Libertador Bolívar, para poder observar, interactuar y conocer su cultura que se compone de elementos como: ingredientes o materias primas, técnicas, utensilios, herramientas, métodos, etc., acercamiento que permite tener una pauta para la obtención de los datos cualitativos que permiten conocer la sociedad a la cual está dirigida la presente investigación.

Posteriormente a la recolección de información por medio de las técnicas cualitativas, se

procedió a interpretar los resultados del fenómeno en estudio, además de la experiencia vivida en el proceso de investigación, al tener contacto con los habitantes, quienes facilitaron información sobre las características que componen su cultura alimentaria clasificándose de acuerdo con elementos como materias primas, preparaciones y técnicas.

Exploratoria: La investigación exploratoria referente a la cultura alimentaria de la Comuna Libertador Bolívar en la provincia de Santa Elena tiene como objetivo principal obtener una comprensión inicial y amplia de este tema específico. Se utiliza cuando hay una falta de información previa o cuando el tema no ha sido investigado en detalle. La investigación exploratoria se enfoca en descubrir ideas, patrones y características importantes relacionadas con la cultura alimentaria de la comuna.

En este tipo de investigación, se emplearon métodos como la revisión de literatura, entrevistas informales, observación participante y la consulta de fuentes diversas que permitieron obtener una visión general recopilando información relevante. La revisión de literatura proporciona un panorama inicial de la historia, cultura y tradiciones culinarias de la provincia de Santa Elena y de la comuna Libertador Bolívar. Además, permite identificar posibles vacíos en el conocimiento existente y establecer una base para investigaciones posteriores.

Las entrevistas informales y la observación participante desempeñan un papel crucial en la investigación exploratoria, ya que permiten recopilar información de personas locales y expertos en gastronomía de la comuna. Estas entrevistas pueden ser conversaciones informales, donde se busca obtener perspectivas y conocimientos sobre los platos tradicionales, ingredientes autóctonos, festividades relacionadas con la alimentación y prácticas culinarias únicas de la zona. La observación participante involucra participar en eventos gastronómicos locales, visitar mercados, restaurantes y lugares emblemáticos donde se preparan y disfrutan los alimentos.

Al realizar una investigación exploratoria, se recopila una gran cantidad de datos e información para construir una imagen inicial de la cultura alimentaria de la Comuna Libertador Bolívar. Estos datos pueden ser analizados posteriormente para identificar patrones, tendencias y temas relevantes que pueden servir como base para investigaciones más detalladas en el futuro.

3.5.3. Métodos de Investigación Histórico

Para investigar la cultura alimentaria de la Comuna Libertador Bolívar en la provincia de Santa Elena, se pudieron emplear los siguientes métodos de investigación histórica:

- 1) Investigación de archivos: Revisar archivos históricos, documentos oficiales, registros municipales y otros documentos relacionados con la gastronomía y la alimentación en la comuna. Estos archivos pueden contener información sobre recetas tradicionales, ingredientes locales, prácticas culinarias y eventos gastronómicos pasados;
- 2) Entrevistas y testimonios orales: Realizar entrevistas a personas mayores, residentes locales y expertos en la gastronomía de la comuna. Estas entrevistas pueden proporcionar información invaluable sobre las prácticas alimentarias tradicionales, platos típicos, técnicas de preparación y cambios a lo largo del tiempo;
- 3) Investigación bibliográfica: Consultar libros, artículos académicos, publicaciones locales, guías culinarias y otras fuentes escritas que traten sobre la historia de la provincia de Santa Elena y la Comuna Libertador Bolívar en particular. Estas fuentes pueden contener información sobre la historia de la alimentación, eventos relevantes y la evolución de la cocina local;
- 4) Observación participante: Participar en eventos gastronómicos locales, festivales, ferias y actividades relacionadas con la alimentación en la comuna. Observar y experimentar de primera mano los platos, ingredientes y técnicas culinarias utilizadas

en la región;

- 5) Análisis de fotografías y documentos visuales: Examinar fotografías históricas, imágenes antiguas, menús, recetas manuscritas y otros documentos visuales relacionados con la gastronomía de la comuna. Estas fuentes pueden brindar pistas sobre la evolución de los alimentos y las prácticas culinarias a lo largo del tiempo.

3.6. Escenario de Estudio

La comuna Libertador Bolívar, situada en la Provincia de Santa Elena, fue seleccionada como área de estudio para recopilar la información necesaria. Este pequeño pueblo, se dedica principalmente a la venta de artesanías; específicamente, se encuentra en la parroquia Manglaralto, en el Km 52 de la Ruta del Spondylus, y se extiende entre Valdivia y la playa de Manglaralto, atravesando las comunas de Cadeate y San Antonio.

3.7. Transmisores Culturales

Tabla 3

Matriz de transmisores culturales

<i>Categoría</i>	<i>Nombres y Apellidos</i>	<i>Ocupación - Profesión</i>
Habitantes Nativos	Silvino Reyes	Vendedor
	Pablo Suárez	Presidente de la comisión del turismo
	Leonor Espinoza	Ama de casa
	Amparo Castro	Vendedora
	Myriam Silva	Ama de casa
Propietarios de Restaurantes	Juan Martínez	Bar restaurant “Sun Beach”
	Delia Suárez	Cabaña “Punto Marisco”
	Milton Córdova	Comedor “Reina Isabel”
	Cecibel Tomalá	Restaurant “El Buen Sabor”

Elaborado por: La autora.

3.8. Técnicas de investigación

Se emplearon las técnicas de observación participante y entrevistas para llevar a cabo la investigación, permitiendo así recopilar los datos directamente en el lugar con los habitantes de la comuna Libertador Bolívar en la provincia de Santa Elena.

3.8.1. Observación participante

Es un método de investigación en el cual el investigador registra sistemáticamente lo que percibe a través de la observación directa de eventos, comportamientos o fenómenos. Puede ser participante o no participante, y se utiliza para obtener información detallada y directa en diversos contextos. Mediante el registro de notas de campo y el uso de herramientas como cámaras y grabadoras, se recopilan datos objetivos sobre situaciones que no pueden ser fácilmente capturadas por otras técnicas de investigación. Sin embargo, es importante considerar la subjetividad del observador y la posibilidad de sesgos interpretativos en este proceso.

Se aplicó una técnica cualitativa con el objetivo de recopilar información sobre las características, actitudes, comportamientos y eventos que ocurren en contextos específicos. Para llevar a cabo esta técnica, se realizaron visitas de campo a la comuna Libertador Bolívar, donde se pudo observar directamente la oferta gastronómica, los ingredientes utilizados, los métodos de preparación empleados y otros aspectos relevantes que inciden.

3.8.2. Entrevista

A través de la realización de entrevistas a los residentes, así como a propietarios de establecimientos de alimentos y bebidas en la comuna Libertador Bolívar, se logró identificar los elementos que conforman la cultura alimentaria de la localidad. Se elaboró un cuestionario que contenía preguntas semi abiertas con el fin de obtener la máxima cantidad de información

posible, ajustando la cantidad de preguntas, de acuerdo a los requerimientos de la investigación.

El grupo seleccionado para las entrevistas incluyó a los habitantes locales de la comuna, propietarios y colaboradores de restaurantes.

3.9. Instrumentos de recolección de Datos

3.9.3. Fichas de entrevista

Para este estudio, se utilizó como herramienta de recopilación de datos fichas de entrevistas semi estructuradas, lo que significa que las preguntas seguían un formato establecido, pero se permitía la modificación según la conversación entre los entrevistadores y los participantes. Estas entrevistas se realizaron con preguntas abiertas, lo que permitió a los participantes responder de forma libre. El uso de este enfoque de entrevistas proporcionó información clara y precisa, ya que los entrevistados se sintieron cómodos expresándose de manera sencilla y sin presiones. Esta herramienta resultó útil para la investigación, ya que permitió recopilar antecedentes sobre los elementos que conforman la cultura alimentaria, como el uso, la recolección y el simbolismo de los ingredientes principales utilizados en la transformación de los alimentos. Además, resultó esencial para recopilar información acerca de las diversas preparaciones culinarias, así como los métodos y técnicas empleados que constituyen la cultura alimentaria de la comuna Libertador Bolívar.

3.10. Método de análisis de las entrevistas

3.10.1. Matriz de las entrevistas

Tabla 4

Matriz de las Entrevistas

Pregunta	Subcategoría	Código
¿Cree usted que la comuna Libertador Bolívar posee potencial turístico en la ruta del Spondylus debido a su gastronomía?	Turismo Gastronómico	A00
¿Ha percibido usted la difusión de la gastronomía de la comuna Libertador Bolívar?	Turismo Gastronómico	A01
¿Qué opina usted que la gastronomía de la Comuna Libertador Bolívar ha sido afectada por influencias de otras culturas?	Turismo Gastronómico	A02
¿Cuál sería su propuesta para difundir la gastronomía de la comuna de manera efectiva?	Turismo Gastronómico	A03
¿Opina usted que la gastronomía como un recurso turístico puede generar oportunidades de empleo en la comuna Libertador Bolívar?	Turismo Gastronómico	A04
¿Cuáles son las mejoras que considera necesarias en el ámbito gastronómico para impulsar el desarrollo económico en la comuna Libertador Bolívar?	Turismo Gastronómico	A05
¿Cuáles son los principales lugares turísticos que los visitantes frecuentan en la comuna?	Turismo Gastronómico	A06
¿Existe algún proyecto en marcha o planificado que combine el turismo y la gastronomía con el propósito de impulsar el desarrollo económico de la comuna Libertador Bolívar?	Turismo Gastronómico	A07
¿Mencione que culturas han tenido una influencia	significativa en la gastronomía de la	

Pregunta	Subcategoría	Código
¿Qué tipos de platos considera que han dejado de ser preparados dentro de la tradición gastronómica local?	Turismo Gastronómico	B01
¿Cree que se han perdido costumbres, preparaciones o técnicas culinarias en la comuna y cuáles podrían ser los factores que han contribuido a ello?	Métodos y Técnicas	B02
¿Qué recetas ancestrales cree que todavía se siguen elaborando en la actualidad?	Preparaciones	B03
¿Qué plato considera que mejor identifica a la comuna Libertador Bolívar y por qué?	Preparaciones	B04
¿Cuál es su opinión sobre la pérdida de la identidad culinaria en la comuna Libertador Bolívar?	Preparaciones	B05
¿Cuál plato considera que es el más consumido por las familias de la comuna?	Preparaciones	B06
¿Qué ingredientes ha notado que han dejado de ser utilizados en la cocina local?	Materia Prima	B07
¿Qué opciones considera relevantes para promover a la comuna Libertador Bolívar como un destino turístico gastronómico?	Turismo Gastronómico	D05
¿Cree que es importante realizar un estudio de la gastronomía de la comuna para revalorizar la cultura alimentaria? ¿Por qué?	Preparaciones	D06
Según su criterio, ¿cuál es el plato más emblemático de la comuna Libertador Bolívar y cuál es la razón	de su importancia?	

Pregunta	Subcategoría	Código
¿Cuáles son los platos que tienen mayor demanda en su establecimiento?	Preparaciones	F03
¿Qué estrategias utiliza para promocionar su local y atraer a los turistas?	Turismo Gastronómico	F04
¿Cree usted que la gastronomía ha contribuido al desarrollo turístico y económico de la comuna Libertador Bolívar?	Turismo Gastronómico	F05
¿Por qué medios o redes sociales considera Ud. que se podría promocionar o difundir la gastronomía de la Comuna Libertador Bolívar?	Turismo Gastronómico	F08

Elaborado por: Autora.

3.11. Encuesta a Habitantes de la comuna Libertador Bolívar

Se tomó como población al número de habitantes del año 2021 que son de alrededor de 3.000 personas de acuerdo al plan de ordenamiento territorial POD. Para determinar la muestra por medio de fórmula, en la *Tabla 5* se describen las variables que intervienen y en el *Gráfico 3* se puede visualizar la fórmula utilizada.

Tabla 5

Variables que Intervienen para determinar la Muestra

<i>Símbolo</i>	<i>Descripción</i>
N	Tamaño de la muestra
N	Población total, o un, universo
E	Límite del error muestral
Z	Porcentaje de fiabilidad
P	Probabilidad de ocurrencia
Q	Probabilidad de no ocurrencia

Elaborado por: Autora.

Gráfico 1

Formula Poblacional

$$n = \frac{Z^2 NPQ}{e^2(N-1) + Z^2 PQ}$$

$$n = \frac{(1,96)^2 (0,5) (0,5) (3000)}{(0,05)^2 (3000-1) + (1,96)^2 (0,5) (0,5)}$$

$$n = \frac{(3,8416) (0,25) (3000)}{(2999) (0,0025) + (3,8416) (0,25)}$$

$$n = \frac{(2881,2)}{(8,4579)}$$

$$n = 342$$

Elaborado por: La autora.

Una vez establecido la población de 3000 habitantes y una muestra de 342, se llevó a cabo una encuesta sobre el tema de descripción de la cultura alimentaria de la comuna Libertador Bolívar, provincia de Santa Elena.

CAPITULO IV: RESULTADOS Y ANÁLISIS

4.1. Resultado y análisis de las entrevistas

Tabla 6

Resultados y análisis de entrevistas realizadas en la comuna Libertador Bolívar

Pregunta	Subcategoría	Código	Respuestas
¿Cree usted que la comuna Libertador Bolívar posee potencial turístico en la ruta del Spondylus debido a su gastronomía?	Turismo Gastronómico	A00	Los entrevistados contestaron que la comuna es considerada un sitio turístico, y que progresivamente se van construyendo cabañas y sitios de hospedaje para brindar atención a los turistas.
¿Ha percibido usted la difusión de la gastronomía de la comuna Libertador Bolívar?	Turismo Gastronómico	A01	Los entrevistados respondieron que, si se ha hecho publicidad de las actividades que se pueden realizar y la gastronomía ancestral que posee la comuna, esto se realizó para darlo a conocer a turistas locales y extranjeros, pero ha sido la comunidad quien ha hecho todo tipo de gestión, pero no se observa un compromiso por parte de las autoridades.
¿Qué opina usted que la gastronomía de la Comuna Libertador Bolívar ha sido afectada por influencias de otras culturas?	Turismo Gastronómico	A02	Los entrevistados respondieron que no es tanta la afectación, ya que aún se mantienen vivas las tradiciones ancestrales.
¿Cuál sería su propuesta para difundir la gastronomía de la comuna de manera efectiva?	Turismo Gastronómico	A03	Todos los entrevistados respondieron que consideran necesarios eventos que impulsen la gastronomía, tal como festivales, reinados y programas en tiempos de

Pregunta	Subcategoría	Código	Respuestas
¿Opina usted que la gastronomía como un recurso turístico puede generar oportunidades de empleo en la comuna Libertador Bolívar?	Turismo Gastronómico	A04	feriados que es cuando hay mayor afluencia de personas. Todos los entrevistados respondieron favorablemente, dado que ellos piensan que el turismo y la gastronomía mueve parte de la economía de la comuna por los hoteles y restaurantes del sector.
¿Cuáles son las mejoras que considera necesarias en el ámbito gastronómico para impulsar el desarrollo económico en la comuna Libertador Bolívar?	Turismo Gastronómico	A05	Los entrevistados respondieron que la seguridad es primordial, ya que los negocios han bajado su afluencia y no hay respaldo por parte de las autoridades, además los GADS municipales mencionan que dicen ayudar de manera verbal, pero en términos económicos no es algo que los residentes puedan ver.
¿Cuáles son los principales lugares turísticos que los visitantes frecuentan en la comuna?	Turismo Gastronómico	A06	Los entrevistados mencionaron que los sitios turísticos que recomiendan visitar son las actividades en parapente, La Concha Acústica, Riveras del Río que es una desembocadura del río, El malecón y el mar.
¿Existe algún proyecto en marcha o planificado que combine el turismo y la gastronomía con el propósito de impulsar el desarrollo económico de la comuna Libertador Bolívar?	Turismo Gastronómico	A07	Los entrevistados mencionaron que no existe un proyecto como tal, pero que, si es necesario ya que el sitio es considerado turístico, y no hay muchos establecimientos, pero progresivamente se van construyendo cabañas y

Pregunta	Subcategoría	Código	Respuestas
			hospedajes para brindar atención a los turistas.
¿Mencione que culturas han tenido una influencia significativa en la gastronomía de la Comuna Libertador Bolívar?	Turismo Gastronómico	A08	Los entrevistados mencionaron que no ha existido mayor introducción, por general aún se mantienen nuestras tradiciones.
¿Qué tipos de platos considera que han dejado de ser preparados dentro de la tradición gastronómica local?	Turismo Gastronómico	B01	Los entrevistados mencionaron que los platos que se han dejado de preparar son las tortillas de atravesado que eran hechas en horno de leña, en la comunidad solo hay 2 abuelitas que los preparaban. El verde tostado con el que hacían morocho y la pogoma que era una especie de harina de maíz tostado con azúcar, se lo consumía como un postre en polvo.
¿Cree que se han perdido costumbres, preparaciones o técnicas culinarias en la comuna y cuáles podrían ser los factores que han contribuido a ello?	Métodos y Técnicas	B02	Los entrevistados mencionaron que las costumbres antiguas se han perdido porque quienes sabían de preparaciones de estos platos han fallecido, fue un conocimiento que quedó inconcluso y sin transmitirse.
¿Qué recetas ancestrales cree que todavía se siguen elaborando en la actualidad?	Preparaciones	B03	Los entrevistados mencionaron que aún permanece el tambor de yuca con raspadura y el bollo de maduro horneado en tierra y el zapallo asado en leña.
¿Qué plato considera que mejor identifica a la comuna Libertador Bolívar y por qué?	Preparaciones	B04	Los entrevistados mencionaron que por general todos los platos que identifican a la comuna son todos los que se conforman de pescados, mariscos y

Pregunta	Subcategoría	Código	Respuestas
			preparaciones en horno de leña.
¿Cuál es su opinión sobre la pérdida de la identidad culinaria en la comuna Libertador Bolívar?	Preparaciones	B05	Los entrevistados mencionaron que el desinterés tanto de habitantes como de las autoridades locales.
¿Cuál plato considera que es el más consumido por las familias de la comuna?	Preparaciones	B06	Los entrevistados mencionaron que los platos más consumidos son los ceviches de conchas, camarón y ostras.
. ¿Qué ingredientes ha notado que han dejado de ser utilizados en la cocina local?	Materia Prima	B07	Los entrevistados mencionaron que los ingredientes que se ha dejado de usar son las pastas de achiote que antiguamente era molido en el instante, ha sido reemplazado por achiote comercial a base de aceite, al igual que la manteca de cerdo que era para preparar el arroz.
¿Qué opciones considera relevantes para promover a la comuna Libertador Bolívar como un destino turístico gastronómico?	Turismo Gastronómico	D05	Mas publicidad, recibir ayudade parte del GobiernoAutónomo Descentralizado (GAD) Cantonal de Santa Elena solicitada por los cabañeros y presidente de la comuna, mejorar las cabañas e infraestructuras que algunas están en mal estado, razón por la cual los turistas no acuden a la comuna incluso hasta en días festivos a diferencia de las otras comunas como Montañita, Olón y San Pablo.
¿Cree que es importante realizar un estudio de la gastronomía de la comuna para revalorizar la cultura alimentaria? ¿Por qué?	Preparaciones	D06	Si, porque cada comuna tiene un plato representativo que los identifica y esta comuna aún no tiene ninguno.

Pregunta	Subcategoría	Código	Respuestas
Según su criterio, ¿cuál es el plato más emblemático de la comuna Libertador Bolívar y cuál es la razón de su importancia?	Preparaciones	F01	El camotillo, puede ser frito, asado o guisado, es el pescado más ofertado de la comuna debido a que es un producto que se consigue con mucha facilidad y es relevante en esta comuna y aledañas.
¿Cuáles son los platos que tienen mayor demanda en su establecimiento?	Preparaciones	F03	Son los apanados, cazuelas, arroz marinero, camotillos, arroz con camarón, pescado frito, ceviches.
¿Qué estrategias utiliza para promocionar su local y atraer a los turistas?	Turismo Gastronómico	F04	Tener el local abierto todos los días, ya que algunos otros locales solo abren por temporadas o en días festivos, gigantografías con platos que se ofertan o menús afuera de las cabañas junto con número de WhatsApp y nombre de la página de Facebook de la cabaña o restaurante; en el caso de los restaurantes que están en la carretera, tener un colaborador afuera del local ofreciendo y llamando la atención de los turistas que pasan caminando o en sus vehículos.
¿Cree usted que la gastronomía ha contribuido al desarrollo turístico y económico de la comuna Libertador Bolívar?	Turismo Gastronómico	F05	Sí, porque por medio de la oferta gastronómica genera empleo para los mismos comuneros del lugar.
¿Por qué medios o redes sociales considera Ud. que se podría promocionar o difundir la gastronomía de la Comuna Libertador Bolívar?	Turismo Gastronómico	F08	Por Facebook y YouTube.

Nota. Elaborado la autora.

Análisis:

De acuerdo a las respuestas emitidas en las entrevistas, la Comuna Libertador Bolívar es un sitio considerado turístico pero que actualmente percibe cierto abandono tanto de las autoridades como cierta escasez en el lado turístico, actualmente cuentan con pocas cabañas para atención a los turistas, pese a la publicidad que anteriormente se ha realizado, esto no es suficiente ya que existen otros factores en la actualidad que afectan al turismo gastronómico, dado por la inseguridad que los habitantes del sitio mencionan que es un aspecto que no les permite crecer como comuna a más del abandono por parte de las autoridades competentes.

Ellos poseen aún tradiciones culinarias de sus ancestros y modos de preparaciones, pese a que de manera personal consideran que estas no han sido afectadas pese a las nuevas formas de preparar alimentos, pero dichos platos no han tenido mayor popularidad, por lo cual es un aspecto esencial para potenciar la gastronomía de la comuna, si bien no se considera perdido como tal, se evidencia que hay aspectos tanto en los procesos de elaboración y determinados ingredientes que han sido reemplazados por otros más comerciales y practicidad que estos facilitan, que de cierto modo le restan a los aspectos tradicionales, además por sus respuestas se evidencia también que entre sus preferencias culinarias las de mayor relevancia son aquellas que constan de mariscos y pescados, dejando a un lado las preparaciones ancestrales que muy escasamente las preparan.

Así también, las personas entrevistadas mencionaron que el turismo gastronómico es parte esencial dentro de la economía de la comuna ya que mueve gran parte de las actividades económicas de la comuna, recientemente se están adecuando sitios para acoger a visitantes tales como hoteles y restaurantes, pero hacen mucho énfasis en la seguridad como un pedido imprescindible a los GADS municipales, ya que ha sido un aspecto que los afecta de manera

directa tanto a ellos como propietarios de negocios y a los turistas que se abstienen de visitar la comuna por temor a ser víctimas de la inseguridad que se pueda dar a los alrededores.

Entre las actividades que se pueden realizar en la comuna, los entrevistados recomendaron actividades en parapentes, además que cuentan con sitios turísticos como La Concha Acústica, donde por general se realizan eventos, también está las Riberas del Río que es una desembocadura del río, el malecón de Libertador Bolívar y el brazo de mar que posee la comuna.

En cuanto a proyectos que resalten los atributos turísticos del lugar, los participantes de las entrevistas mencionaron que no ha existido un proyecto como tal, pese a si poseer recursos turísticos y la construcción progresiva de cabañas y sitios para alojar a turistas, las autoridades, desunión y falta de compromiso por el conjunto de comuneros, no ha sido posible hacer algo más allá de lo que se realiza de manera individual.

Respecto a sus tradiciones las que aún se mantienen pero que escasamente se preparan son las tortillas atravesado son de harina de maiz molido dos veces para que quede una harina fina que se hacían en horno de leña, en la comunidad solo hay 2 abuelitas que los preparaban. El verde tostado con aliño el cual lo llaman morocho y la pogoma que es harina de maíz tostado con azúcar, se lo consumía como un postre en polvo, además del tambor de yuca con raspadura, bollo de maduro horneado en la tierra y zapallo asado en leña, los habitantes en la actualidad no lo consumen, porque son pocas las personas que lo preparan y otros que conocían de más preparaciones tradicionales ya han fallecido; es por eso, que en la actualidad los platos que identifican a la comuna son aquellos que contienen pescado, mariscos y preparaciones en horno de leña.

Respecto a la pérdida de identidad culinaria, los participantes mencionaron que el desinterés no es solamente de las autoridades sino también de los habitantes, ya que no hay

actividades que incite al rescate o mantenimiento de las mismas. Uno de los aspectos que se observan es el reemplazo de las tradiciones por la practicidad que ofrecen los ingredientes ya preparados como tal, empleando cosas básicas como aceites, achiote en aceite, entre otras.

Entre las opciones que los entrevistados consideran es que solicitan ayuda por parte del gobierno autónomo de Santa Elena que promuevan el mejoramiento de las cabañas e infraestructura, ya que, si bien algunos lo han hecho por sus medios, otros necesitan ayuda ya que se encuentran en mal estado dando un mal aspecto, haciendo que los turistas prefieran acudir a otros sitios cercanos como Montañita, Olón y San Pablo. Es por eso, que consideran que sí es importante poseer un plato que los identifique ya que por general cada comuna tiene el suyo y Libertador Bolívar en la actualidad no tiene uno que haya sido declarado como tal, aunque, entre los que se mencionan pueden resaltar el camotillo frito o guisado, que por lo general es el que más se oferta en la comuna.

Resultado y análisis de las encuestas

- **Pregunta 1: Género**

Tabla 7

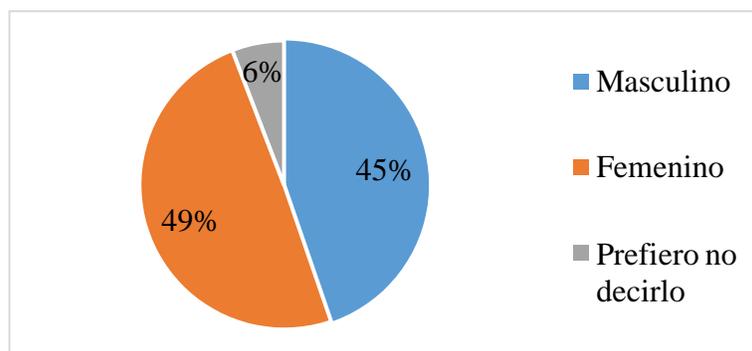
Género de los encuestados

<i>Género</i>	<i>Porcentaje</i>
Masculino	45%
Femenino	49%
Prefiero no decirlo	6%
Total	100%

Elaborado por: La autora.

Gráfico 1

Porcentajes del género de los encuestados



Elaborado por: La autora.

Análisis:

Del cien por ciento de encuestados, se observa una mayoría de personas del sexo femenino, representando el 49%, seguido del sexo masculino con un 45% y solo un 6% prefirieron no decir el sexo al que pertenecen.

- **Pregunta 2: Edad**

Tabla 8

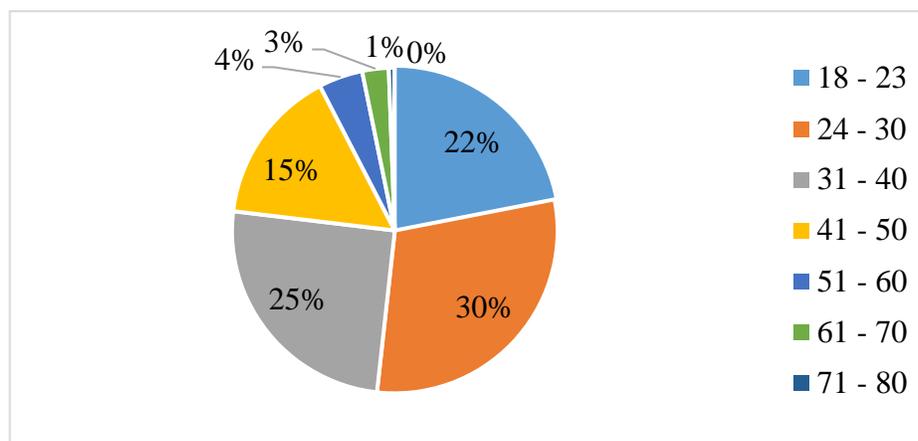
Edad de los encuestados

<i>Edad</i>	<i>Porcentaje</i>
18 – 23	22%
24 – 30	30%
31 – 40	25%
41 – 50	15%
51 – 60	4%
61 – 70	3%
71 – 80	1%
81 – 90	0%
Total	100%

Elaborado por: La autora.

Gráfico 2

Porcentaje de la edad de los encuestados



Elaborado por: La autora.

Análisis:

Dentro del rango de edades comprendidas de las personas encuestadas, un 30% que representa el mayor porcentaje pertenece a personas en edades de entre 24 – 30 años, seguido de personas entre 31 – 40 años con el 25%, así también personas en edades entre 18 – 23 años que representan al 22%, un 15% pertenecen a personas en edades entre 41 – 50 años.

- **Pregunta 3. Nivel de formación**

Tabla 9

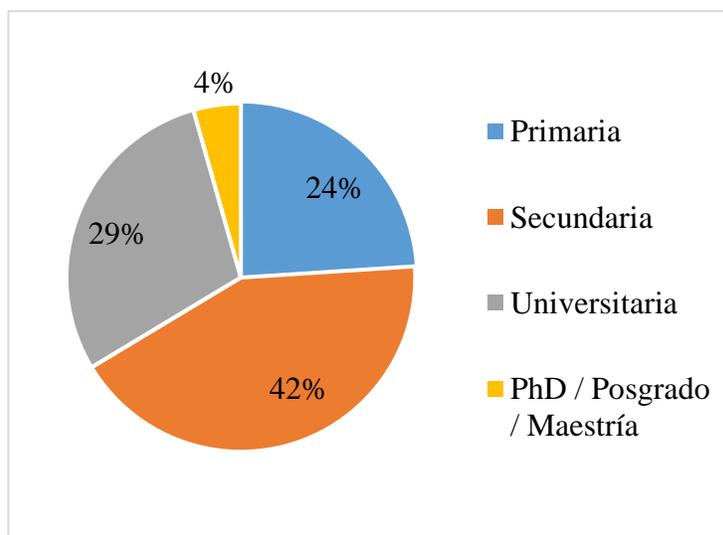
Nivel de formación de los encuestados

<i>Nivel de formación</i>	<i>Porcentaje</i>
Primaria	24%
Secundaria	42%
Universitaria	29%
PhD / Posgrado / Maestría	4%
Total	100%

Elaborado por: La autora.

Gráfico 3

Porcentaje del nivel de formación de los encuestados



Elaborado por: La autora.

Análisis:

De acuerdo al nivel de educación de los encuestados, un 42% son personas con secundaria culminada, un 29% con educación universitaria, el 24% con solo educación primaria y solo un 4% con educación de cuarto nivel.

Pregunta 4. ¿Cree que ha evolucionado la gastronomía de la comuna Libertador Bolívar a lo largo del tiempo?

Tabla 10

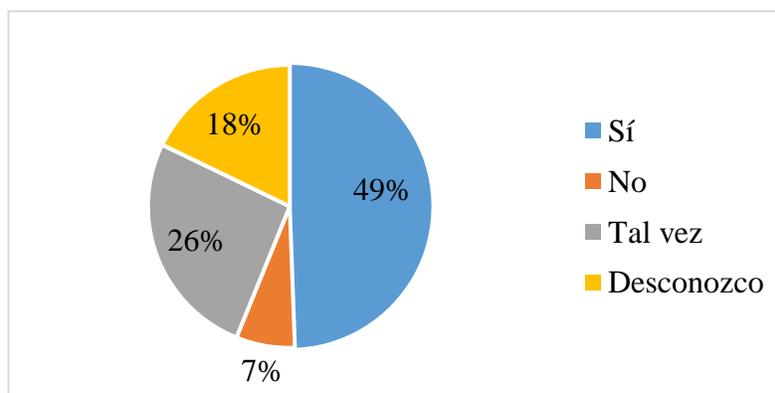
Evolución gastronómica de la comuna Libertador Bolívar

	<i>Porcentaje</i>
Sí	49%
No	7%
Tal vez	26%
Desconozco	18%
Total	100%

Elaborado por: La autora.

Gráfico 4

Porcentaje de la evolución gastronómica de la comuna Libertador Bolívar



Elaborado por: La autora.

Análisis:

En cuanto a la consideración de la evolución de la comuna en el aspecto gastronómico, un 49% considera que “sí” ha evolucionado, pero así también un 26% indicó que “tal vez” haya evolucionado, un 18% indicó desconocer tal aspecto y un 7% considera que la comuna no ha evolucionado en su gastronomía.

Pregunta 5. ¿Conoce restaurantes o establecimientos que se dediquen a promover la cocina tradicional de la comuna Libertador Bolívar?

Tabla 11

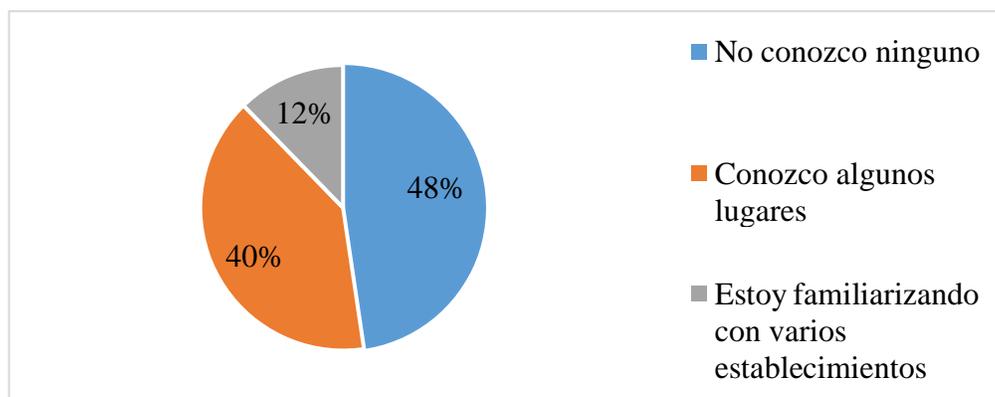
Conocimiento de restaurantes que promuevan la cocina tradicional

	<i>Porcentaje</i>
No conozco ninguno	48%
Conozco algunos lugares	40%
Estoy familiarizando con varios establecimientos	12%
Total	100%

Elaborado por: La autora.

Gráfico 5

Porcentaje del conocimiento de restaurantes que promuevan la cocina tradicional



Elaborado por: La autora.

Análisis:

Respecto al conocimiento sobre establecimientos gastronómicos que promuevan la gastronomía tradicional de la comuna Libertador Bolívar, un 40% de encuestados indicaron conocer ciertos lugares, pero así también un 48% que representa la mayoría de encuestados señalaron no conocer ningún establecimiento que promueva su comida tradicional como tal.

Pregunta 6. ¿Está familiarizado/a con la diversidad de productos alimentarios que se producen en la comuna?

Tabla 12

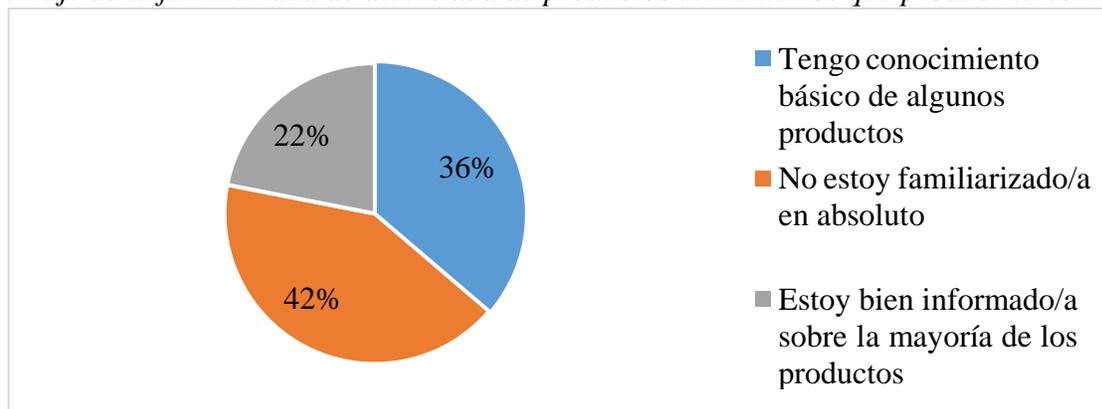
Familiaridad con la diversidad de productos alimentarios que produce la comuna

	<i>Porcentaje</i>
Tengo conocimiento básico de algunos productos	36%
No estoy familiarizado/a en absoluto	42%
Estoy bien informado/a sobre la mayoría de los productos	22%
Total	100%

Elaborado por: La autora.

Gráfico 6

Porcentaje de la familiaridad de diversidad de productos alimentarios que produce la comuna



Elaborado por: La autora.

Análisis:

En cuanto al estar familiarizado con la diversidad de productos alimentarios de la comuna, un 42% de encuestados están bien informados sobre los productos que posee la comuna, mientras que un 36% señaló tener un conocimiento básico sobre el mismo y un 22% indicó estar bien informado sobre una mayoría de productos que se emplean en la preparación de alimentos de la comuna.

Pregunta 7. ¿Usted cree que la comuna Libertador Bolívar cuenta con potencial gastronómico?

Tabla 13

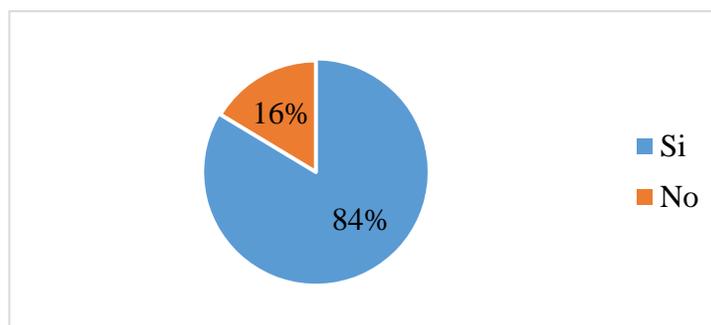
Consideración del potencial gastronómico de la comuna

	<i>Porcentaje</i>
Si	84%
No	16%
Total	100%

Elaborado por: La autora.

Gráfico 7

Porcentaje de la consideración del potencial gastronómico de la comuna



Elaborado por: La autora.

Análisis:

Un 84% de encuestados, que como tal representa a la mayoría de encuestados, señalaron con un “sí”, afirmando que la comuna tiene potencial gastronómico, mientras que un 16% señaló que no posee potencial.

Pregunta 8. De los siguientes platos típicos ¿Cuáles son de su mayor preferencia?

Tabla 14

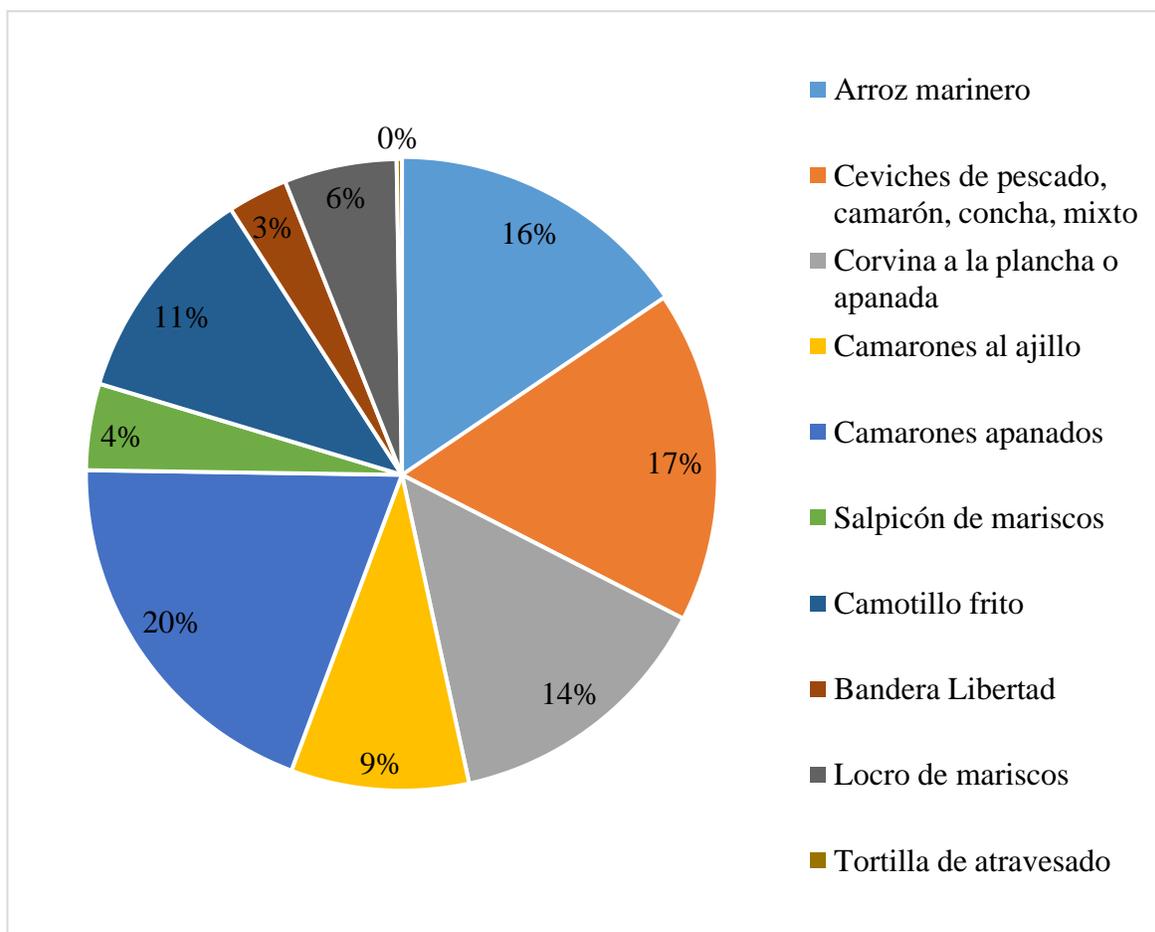
Preferencias de los platos típicos de la comuna

	<i>Porcentaje</i>
Arroz marinero	16%
Ceviches de pescado, camarón, concha, mixto	17%
Corvina a la plancha o apanada	14%
Camarones al ajillo	9%
Camarones apanados	20%
Salpicón de mariscos	4%
Camotillo frito	11%
Bandera Libertad	3%
Locro de mariscos	6%
Tortilla de atravesado	0%
	100%

Elaborado por: La autora.

Gráfico 8

Porcentaje de las preferencias de los platos típicos de la comuna



Elaborado por: La autora.

Análisis:

En cuanto a las preferencias por parte de los encuestados de la comuna, los platos de mayor elección son: Arroz marinerero con un 20%, Ceviches con un 17%, Arroz marinerero con un 16%, Corvina a la plancha o apanada con un 14% y el camotillo frito con un 11% de preferencia.

Pregunta 9. ¿Cuál cree usted que es el plato típico en la comuna Libertador Bolívar?

Tabla 15

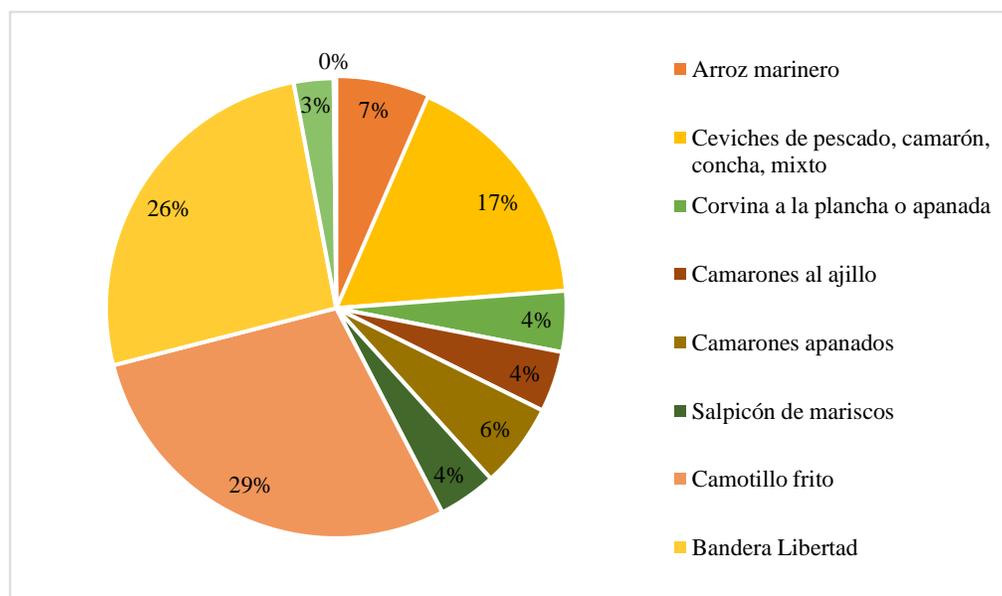
Consideración del plato típico de la comuna por parte de los encuestados

	<i>Porcentaje</i>
Arroz marinerero	7%
Ceviches de pescado, camarón, concha, mixto	17%
Corvina a la plancha o apanada	4%
Camarones al ajillo	4%
Camarones apanados	6%
Salpicón de mariscos	4%
Camotillo frito	29%
Bandera Libertad	26%
Locro de mariscos	3%
Tortilla de atravesado	0%
Total	100%

Elaborado por: La autora.

Gráfico 9

Porcentaje de consideración del plato típico de la comuna



Elaborado por: La autora.

Análisis:

Respecto a cuál es el plato típico que los encuestados consideran que es aquel que representa a la comuna el 29% considera que es el camotillo frito, y un 26% considera que son los ceviches de pescado, camarón, concha y mixtos.

Pregunta 10. ¿Cuál sería su evaluación general de satisfacción en la gastronomía de la comuna Libertador Bolívar? En una escala del 1 al 5 donde 1 es muy insatisfecho y 5 muy satisfecho, elija una opción.

Tabla 16

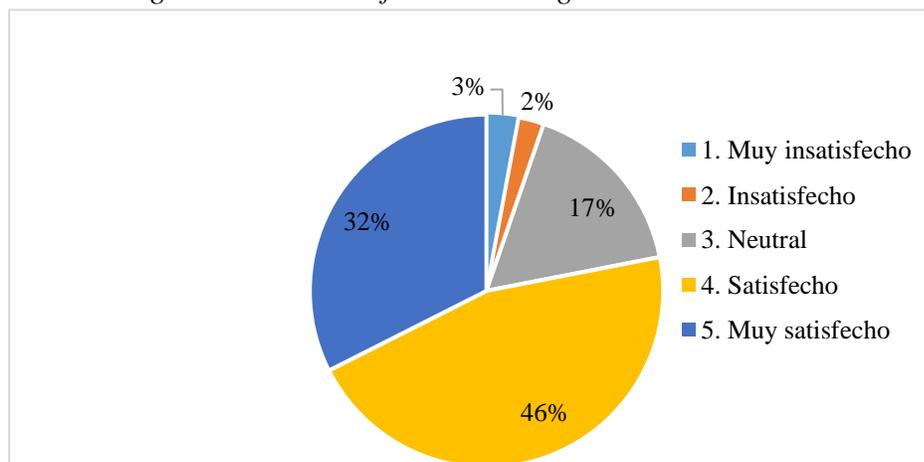
Evaluación general sobre la satisfacción de la gastronomía de la comuna Libertador Bolívar

	<i>Porcentaje</i>
1. Muy insatisfecho	3%
2. Insatisfecho	2%
3. Neutral	17%
4. Satisfecho	46%
5. Muy satisfecho	32%
Total	100%

Elaborado por: La autora.

Gráfico 10

Porcentaje de evaluación general de la satisfacción de la gastronomía de la comuna



Elaborado por: La autora.

Análisis:

Entre los tres porcentajes más relevantes sobre el nivel de satisfacción de la gastronomía de la comuna un 46% de encuestados señaló estar satisfecho, un 32% se considera muy satisfecho y un 17% se considera neutral, es decir ni satisfecho ni insatisfecho.

Pregunta 11. ¿Considera que los establecimientos de comida y bebida deberían mejorar su oferta culinaria?

Tabla 17

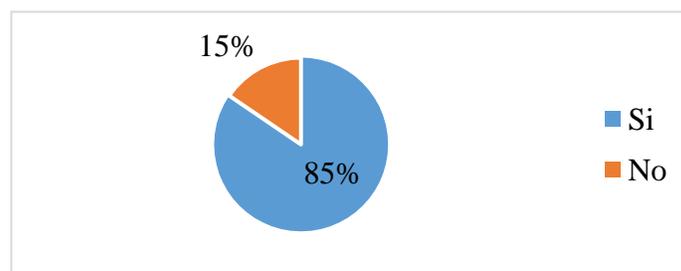
Consideración de mejora de los establecimientos de comida y bebida

	<i>Porcentaje</i>
Si	85%
No	15%
Total	100%

Elaborado por: La autora.

Gráfico 11

Porcentaje de la consideración de mejora de los establecimientos de comida y bebida



Elaborado por: La autora.

Análisis:

Respecto a considerar la mejora de los establecimientos de alimentos y bebidas, un 85% indicó que, si es necesario realizar mejoras, puesto que como las visitas in situ, se evidenció ciertos establecimientos de descuidados, pero así también hay un 15% que considera que no es necesaria una mejora.

Pregunta 12. Si desea disfrutar de platos elaborados con pescados y mariscos, ¿Cuál es su lugar favorito para consumir?

Tabla 18

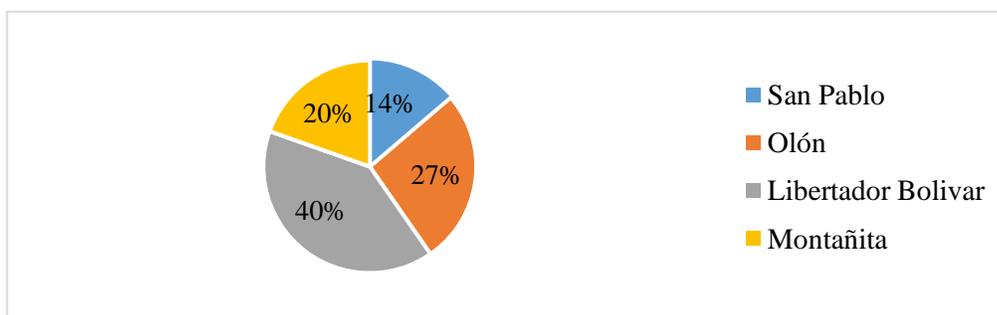
Lugar favorito para consumir alimentos a base de pescado y mariscos

	<i>Porcentaje</i>
San Pablo	14%
Olón	27%
Libertador Bolívar	40%
Montañita	20%
Total	100%

Elaborado por: La autora.

Gráfico 12

Porcentaje del lugar favorito para consumir alimentos a base de pescado y mariscos



Elaborado por: La autora.

Análisis:

Los sitios favoritos por parte de los encuestados, el 40% señaló que Libertador Bolívar es su primera elección, siendo un resultado positivo dentro de este proceso de investigación, un 27% indicó que prefiere consumir este tipo de alimentos en la comuna de Olón, así también un 20% tiene preferencia por la comuna Montañita y un 14% tiene preferencia por la comuna de San Pablo, todas estas son próximas entre sí.

Pregunta 13. ¿Cuál de los siguientes productos cree que ha sido reconocido a lo largo del tiempo como una representación de la producción y consumo de la comuna Libertador Bolívar? Puede elegir varias respuestas.

Tabla 19

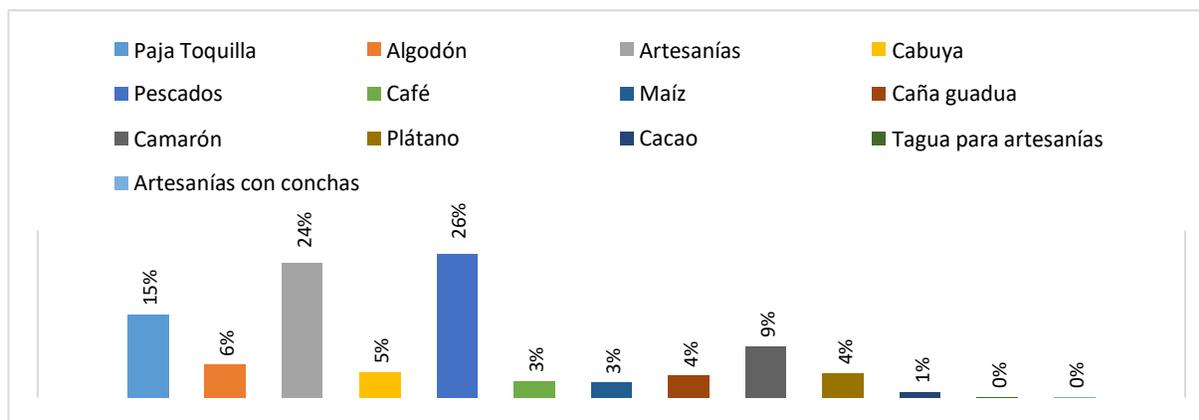
Productos reconocidos como representantes de producción y consumo

	<i>Porcentaje</i>
Paja Toquilla	15%
Algodón	6%
Artesanías	24%
Cabuya	5%
Pescados	26%
Café	3%
Maíz	3%
Caña guadua	4%
Camarón	9%
Plátano	4%
Cacao	1%
Tagua para artesanías	0%
Artesanías con conchas	0%
Total	100%

Elaborado por: La autora.

Gráfico 13

Porcentaje de los productos reconocidos como representantes de producción y consumo



Elaborado por: La autora.

Análisis:

Entre los productos de mayor producción y consumo de la comuna, los encuestados señalaron que productos como el maíz con el 26%, artesanías 24%, paja toquilla 15%, camarón 9% y algodón 6%, son de los productos con mayor reconocimiento a lo largo del tiempo, estos representan también los productos que mueven la economía del lugar.

Pregunta 14. ¿Considera que en los hogares todavía se mantienen tradiciones culinarias que continúan siendo preparadas en la actualidad?

Tabla 20

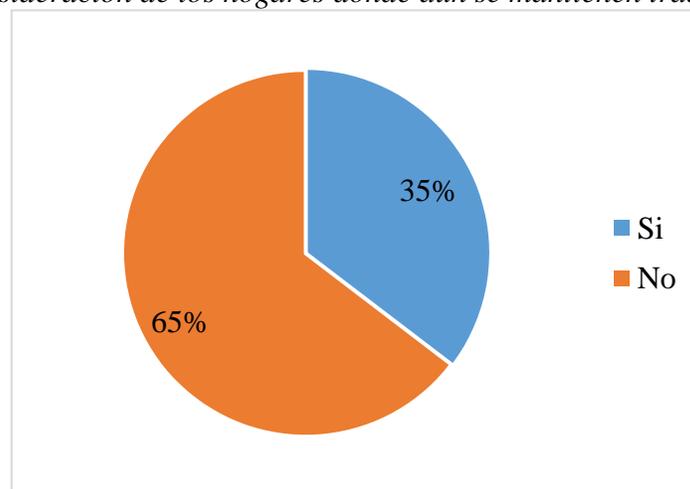
Consideración de los hogares donde se mantienen tradiciones culinarias

	<i>Porcentaje</i>
Si	35%
No	65%
Total	100%

Elaborado por: La autora.

Gráfico 14

Porcentaje de la consideración de los hogares donde aún se mantienen tradiciones culinarias



Elaborado por: La autora.

Análisis:

Los encuestados señalaron un 65% que en los hogares aún se mantienen tradiciones culinarias de sus ancestros, pero así también un 35% señaló que no existe tal mantenimiento de dichas tradiciones, lo que coincide con las respuestas del proceso de entrevistas en donde se hace énfasis en la introducción de la practicidad de la cocina y el olvido de prácticas ancestrales.

Pregunta 15. ¿Por cuál de los siguientes medios considera Ud. que se podría promocionar o difundir la gastronomía de la Comuna Libertador Bolívar?

Tabla 21

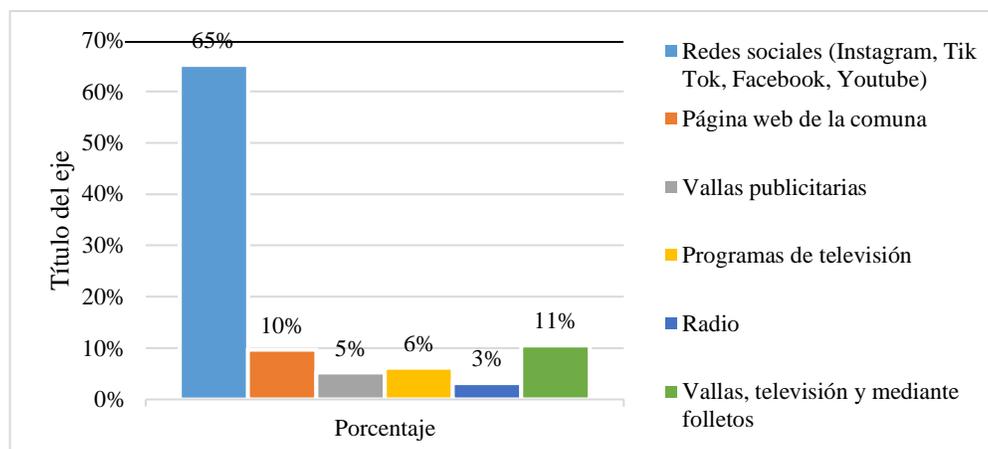
Medios útiles para promocionar la gastronomía de la comuna

	<i>Porcentaje</i>
Redes sociales (Instagram, Tik Tok, Facebook, YouTube)	65%
Página web de la comuna	10%
Vallas publicitarias	5%
Programas de televisión	6%
Radio	3%
Vallas, televisión y mediante folletos	11%
Total	100%

Elaborado por: La autora.

Gráfico 15

Porcentajes de medios para promocionar la gastronomía de la comuna



Elaborado por: La autora.

Análisis:

Los medios de comunicación por los cuales los encuestados consideran ideales para difundir la gastronomía de la comuna, son redes sociales con un 65% de elección y un 11% considera que las vallas, televisión y folletos es un medio ideal para su difusión.

CAPITULO V: PROPUESTA

5.1. Introducción a la propuesta

Posteriormente a la revisión teórica y la recopilación de información a través de entrevistas, encuestas y visita in situ, se determinó que la comuna Libertador Bolívar es un sitio que posee riqueza turística y gastronómica, pero que por distintos motivos se evidencia un crecimiento reducido de la visita de turistas a la localidad, en la cual los habitantes de la comuna ponen por manifiesto que quizás por el olvido y la desunión de las autoridades no se ha visto mayor crecimiento.

La presente propuesta se afirma en resaltar la cultura alimentaria que la comuna Libertador Bolívar posee, ya que, por la información recopilada se pudo constatar que existen actividades gastronómicas que medianamente se conservan pero que con concienciación y rememoración estas se pueden mantener en el tiempo y convertirse en una herramienta que mueva al igual que las artesanías y el turismo, la economía local. En la comuna existen tradiciones como el uso de hornos de barro y leña, preparaciones de comida bajo la tierra, adicionalmente, existen cocineros que elaboran platos de autoría, lo cual le da un plus a la gastronomía del lugar; así también la comuna posee platos como la “tortilla atravesado”, la bandera Libertador Bolívar, salpicón de mariscos, camotillo exótico, entre otros, son parte de la oferta culinaria que poseen.

En la actualidad la comuna Libertador Bolívar se encuentra en proceso de crecimiento, por lo cual es esencial resaltar los atributos que esta posee, y que esto le permita lograr crecimiento e incluso generar competitividad con las comunas cercanas que son Montañita y San Pablo, para lo cual se sugiere en primer lugar la organización por parte de autoridades y comuneros para realizar eventos gastronómicos como un festival, que involucre a los propietarios de establecimientos de comida, también a los propietarios de negocios de artesanías del lugar como

los que elaboran sombreros de paja, utensilios de barro, accesorios en tagua, entre otros, por ello es importante se tomen en cuenta los siguientes aspectos para su organización.

5.2.Propuesta de capacitaciones

Luego de la visita in situ a la Comuna Libertador Bolívar, se pudo evidenciar las falencias sobre el manejo de buenas prácticas de manufactura, en aquellos comuneros que son propietarios de negocios restaurantes, por lo que se considera esencial previo al desarrollo de un festival gastronómico brindarles capacitaciones en conjunto al departamento de vinculación de la Universidad de Guayaquil, durante dos veces por semana en un horario de 4 horas en el lapso de un mes que equivale a 38 horas de capacitación, en donde se dé carta de invitación a los proveedores de servicios de alimentos en donde se traten distintos temas vinculados a la gastronomía. Cuando el programa de capacitación haya sido impartido, se podrá llevar a cabo el desarrollo del festival gastronómico, para ello se sugiere que la Universidad de Guayaquil al término de la capacitación, emita un sello de aprobación; de tal forma que, a partir de prácticas comunitarias, los alumnos de la carrera de Gastronomía puedan ejecutar capacitaciones en varias temáticas que permitan mejorar las condiciones de preparación y servicio de la distinta gastronomía autóctona del lugar. Por lo que se propone el siguiente programa de capacitación de acuerdo con conversaciones sostenidas con las autoridades del GAD Santa Elena y autoridades de la Comuna, quienes sugirieron los días, horas y temáticas que tienen disponibles, tal como se visualizan en las siguientes tablas:

Tabla 22

Formato de programa de capacitación previo al festival gastronómico

Temas	Subtemas	Objetivos de aprendizaje	Recursos	Tiempo
Buenas prácticas de manufactura	1. Conceptos de BPM	Identificar los procesos de las Buenas prácticas de manufactura	<ul style="list-style-type: none"> • Presentación PPT • Vídeos • Ilustraciones 	12 horas
	- Generalidades de las BPM			
	- Introducción, definiciones y aplicación de las BPM.			
	- Sanitización e higiene			
	2. Higiene en la manipulación de alimentos	Definir los hábitos de higiene a seguir en la elaboración de alimentos.	<ul style="list-style-type: none"> • Presentación PPT • Vídeos 	
	- Pirámide de la seguridad alimentaria			
	- Inocuidad de los alimentos			
	- Recepción y correcto almacenamiento de materias primas			
	3. Almacenamiento de alimentos	Identificar los hábitos de higiene en los procesos de la elaboración de alimentos	Videos Presentación PPT	
	- Organización del área de almacenamiento			
	- Técnicas y métodos de cocción de los alimentos			
	4. Higiene personal Hábitos	Aprender técnicas esenciales de higiene personal.	Presentación PPT Práctica Taller práctico	
	- Lavado de manos			
	- Uniformidad			
	- Salud del personal			

	5. Contaminación de los alimentos <ul style="list-style-type: none"> - Clases de contaminación - ETA'S - PCC - Alimentos riesgosos 	Conocer las medidas de higiene para prevenir la contaminación de alimentos.	Videos Presentación PPT Taller práctico	
	6. Plagas <ul style="list-style-type: none"> - Medidas de protección - Control de insectos - Correcto uso de plaguicidas - Prevención de hábitat y reproducción de plagas 	Prevenir situaciones de riesgo a causa de plagas e insectos.	Videos Presentación PPT	
Gastronomía	1. Bases de cocina <ul style="list-style-type: none"> - Cortes, términos de cocina. - Métodos y técnicas de cocción - Presentación de platos 	Conocer bases gastronómicas a través de conceptos y práctica.	Presentación PPT Taller práctico	12 horas
	2. Platos típicos <ul style="list-style-type: none"> - Práctica 	Practicar los platos típicos del lugar empleando técnicas culinarias.	Práctica Presentación PPT Lluvia de ideas	
	3. Platos tradicionales <ul style="list-style-type: none"> - Práctica 			
	4. Coctelería <ul style="list-style-type: none"> - Práctica 	Aprender de presentaciones de bebidas alcohólicas.		
	5. Control de costos <ul style="list-style-type: none"> - Estandarización de recetas - Cálculo de costos 	Control de costos y gastos de producción.	Práctica con plantilla de receta estándar	

Servicio y atención al Cliente	<ul style="list-style-type: none"> - Técnicas de anfitrión - Atención de quejas y reclamos - Fidelización de clientes - Gestión administrativa - Herramientas digitales y técnicas de mercadeo para la difusión - Publicidad 	<ul style="list-style-type: none"> - Conocer de la correcta presentación y protocolo de servicio. - Control de pérdidas y ganancias - Formas efectivas de comunicar a través de redes - Proponer la prestación de servicios en horario nocturno, dando apertura a la venta de productos de coctelería y comidas rápidas. 	Presentación PTT Folletos Práctica Evaluación	6 horas
Herramientas tecnológicas	<ul style="list-style-type: none"> - Uso de herramientas tecnológicas 	<p>Conocer la importancia y beneficios de utilizar herramientas digitales.</p> <p>Llevar los menús a plataformas digitales. Uso de códigos QR, entre otras.</p>	Presentación PPT Práctica	4 horas

Variedad de menús	- Diversificación de la gastronomía	Introducir nuevas propuestas culinarias y experiencia gastronómica, creación de nuevos menús.	Presentación PPT	4 horas
--------------------------	-------------------------------------	---	------------------	---------

Elaborado por: La autora.

Tabla 23

Horario de capacitación a propietarios de negocios restauranteros

Horario de Capacitaciones	
Días	Horario
Martes	2:pm – 6:pm
Jueves	2:pm – 6:pm

Elaborado por: La autora.

5.3.Propuesta de festival gastronómico

5.3.1. Logística de evento (pre - evento)

Tabla 24

Descripción de la logística previo al festival gastronómico

<i>Actividades</i>	<i>Descripción</i>
Reunión con autoridades:	Municipio
Alcalde de Santa Elena, concejales, director de Cultura y director de Turismo	<ul style="list-style-type: none"> • Designación de fecha del festival y horario de ejecución • Emitir permisos para la realización del festival
Prefecto de Santa Elena, director provincial de Turismo	<ul style="list-style-type: none"> • Solicitud de movilidad para artistas • Proveer de mesas, sillas y menaje

<p>Ministerio de Turismo: Coordinador Regional de Turismo, analistas</p> <p>Presidente de la comuna Libertador Bolívar y directiva</p>	<p>Prefectura</p> <ul style="list-style-type: none"> • Solicitud del aporte de 15 carpas para stands de comida y 10 para área de comedor del festival con medidas de 3mt x 2mt. • Adicional 5 carpas de 6mt x 3mt para autoridades. • Provisión de agua potable para stands • Solicitud de provisión de sillas y servicio de limpieza <p>Ministerio de Turismo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Viáticos para grupos folclóricos • Material promocional y publicitario del turismo de la comuna • Honorarios a maestros de ceremonia • Inflables de marca país y Ministerio de Turismo
<p>Reunión con auspiciantes</p> <ul style="list-style-type: none"> • Entidades públicas • Proveedores de alimentos • Industria pesquera • Empresa privada 	<p>Cámara de Turismo Provincial de Santa Elena</p> <ul style="list-style-type: none"> • Premios económicos para ganadores de concurso gastronómico del festival <p>Proveedores de alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Insumos para premiaciones y concursos a los asistentes. <p>Industria pesquera</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vales de compras para concursos y premiaciones a los asistentes. <p>Empresa privada</p> <ul style="list-style-type: none"> • Premios en insumos para concursos y premiaciones a los stands.
<p>Autogestión</p> <ul style="list-style-type: none"> • Recaudación de \$1,000 para imprevistos como: costo para la movilización de los grupos folclóricos o artistas, hospedaje y bebidas. • 75 platos de comida mediante tickets 	<p>Stands de comida (15 carpas)</p> <ul style="list-style-type: none"> • \$50,00 de inscripción por carpa, en un espacio de 3mt x 2mt. Total: (\$750,00). • Donación de 5 platos por stands Total: 75 platos

para los invitados: grupos folclóricos, artistas, entrega mediante tickets

Nota. En caso de no hacer uso de los \$1,000 el dinero quedará en mano de los directivos de la comuna para beneficio del lugar.

Stands de artesanías (5 carpas)

- \$50,00 por carpa en un espacio de 3mt x 2mt
- Total: (\$250,00).

Logística del montaje de evento

Prefectura:

Para colocación de carpas

- Personal de la prefectura

Alcaldía:

Montaje de tarima

Acometidas eléctricas

- Personal del municipio

Sonido:

Montaje de Equipo se sonidos

- Por parte del Dj

Seguridad

- **Ministerio del Interior**
- **Secretaría Nacional de Gestión de Riesgos**

Policía Nacional

Para brindar servicio de protección y resguardo durante todo el evento.

Secretaría Nacional de Gestión de Riesgos

En caso de acontecimientos naturales:

Temblor, terremoto, tsunamis, etc., asistencia en caso de emergencia de salud y primeros auxilios.

Bomberos

- **Bomberos de Santa Elena**

En caso de incendios, fugas de gas, etc.

5.3.2. Difusión del evento

La siguiente estrategia es para promover y aumentar la asistencia al festival gastronómico en la comuna Libertador Bolívar, está dirigida a residentes de la comuna, visitantes de áreas cercanas y personas en general que gusten de la gastronomía y cultura local. En la siguiente tabla se presenta las estrategias de comunicación para el festival gastronómico:

Tabla 25
Estrategias de publicidad

<i>Estrategia</i>	<i>Descripción</i>
Identidad visual atractiva	Desarrollo de logotipo con material gráfico donde muestre la esencia del festival gastronómico, que sea atractivo para el público objetivo.
Campaña en redes sociales	Utilizar las redes oficiales de la comuna Libertador Bolívar (Facebook, Instagram, Twitter).
Alianza con medios locales	Colaboraciones con emisoras radiales y canales de tv locales para promocionar el festival mediante entrevistas y menciones.
Influenciadores y blogueros locales	Identificar y contactar influenciadores locales o personas que tengan acogida en cuanto a publicidad gastronómica para que difundan el festival en sus plataformas, generando contenido relacionado.
Publicidad local	Hacer uso de carteles y flyers en lugares estratégicos de la comuna para dar visibilidad del evento. Distribuir folletos y volantes en puntos de alta concurrencia como centros comerciales, restaurantes locales, etc.

Elaborado por: La autora.

5.3.3. Desarrollo de evento (personal a cargo del evento)

Tabla 26

Descripción del desarrollo del festival gastronómico

<i>Descripción</i>	
Participación de universidades	Turismo – UPSE
<p><i>UPSE – Universidad Estatal Península de Santa Elena:</i></p> <p>Con estudiantes de la carrera de Turismo, mediante el departamento de vinculación con la comunidad.</p> <p><i>Universidad de Guayaquil:</i></p> <p>Con estudiantes de la carrera de Gastronomía, mediante departamento de vinculación con la comunidad.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Anfitriones • Apoyo protocolario del evento <p style="text-align: center;">Estudiantes UG - Gastronomía</p> <ul style="list-style-type: none"> • Colaboración con logística de producción de los alimentos • Capacitación al personal previo al evento (BPM, servicio, costeo de recetas, servicio al cliente, montaje de platos) • Apoyo en las mesas y servicio al cliente.
Municipio de Santa Elena	
<p>Dirección del evento</p> <p>Seguridad</p> <p>Personal municipal de limpieza</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La municipalidad tendrá cargo a los maestros de ceremonia y desarrollo del programa. • Conjunto a la Policía Nacional brindar resguardo antes, durante y después del evento para autoridades, invitados y público en general. • Servicio de limpieza y barrido antes, durante y después del evento.

Directivos de la comuna	<ul style="list-style-type: none"> • Atender servicios de invitados especiales: grupos folclóricos, artistas y velar por el correcto desarrollo del evento.
--------------------------------	--

Elaborado por: La autora.

5.3.4. Cierre de evento (post evento)

Tabla 27

Descripción de las actividades luego del evento

Actividad	Descripción
Desmontaje total del festival. Iniciar limpieza: 6:00pm	Retirando carpas, sillas y limpieza total del lugar. A cargo de: <ul style="list-style-type: none"> • Personal del municipio • Personal de la prefectura • Apoyo de los comuneros

Elaborado por: La autora.

Tabla 28

Descripción de la propuesta de festival para promocionar la comuna Libertador Bolívar

Festival Gastronómico de la Comuna Libertador Bolívar				
Participantes	Temática	Auspiciantes	Lugar	Actividades
- Emprendedores - Dueños de establecimientos - Artesanos	Representación ancestral de la preparación de la gastronomía de la Comuna Libertador Bolívar.	- GAD Municipal de Santa Elena - Ministerio de Turismo - Prefectura de Santa Elena - Empresa privada	Centro de la Comuna Libertador Bolívar	- Exposiciones de la cultura de Libertador Bolívar - Exposición de platos típicos y tradicionales de la comuna - Recorrido de stands de emprendimientos - Música en vivo - Representación folclórica

Elaborado por: La autora.

Tabla 29*Detalle del cronograma para propuesta de festival gastronómico*

Cronograma - Festival Gastronómico de la Comuna Libertador Bolívar	
9:30	Apertura del evento a cargo del presidente de la Comuna Libertador Bolívar Sr. Rolando de la Rosa y el alcalde de Santa Elena (Bienvenida)
9:50	Baile folclórico a cargo de grupo de baile invitado
10:20	Inauguración del festival: <ul style="list-style-type: none"> -Recorrido de las autoridades por cada stand -Primera observación del tribunal calificador del concurso de stands - Presentación de los auspiciantes del festival
10:50	Inicio de la Venta de Platos típicos y tradicionales
11:00	Participación de grupos folclóricos <ul style="list-style-type: none"> - Baile típico de la Comuna - Grupo musical invitados - Presentación de grupo teatral
12:00	Concurso para elegir al mejor plato típico, autóctono y mejor stand
12:45	Deliberación de jurado calificador
13:00	Premiación de los mejores stands: 1er, 2do y 3er lugar. (Premios monetarios y de certificados otorgados por autoridades)
13:15	Promoción de productos de auspiciantes
13:30	Show artístico musical

17:00 Cierre de la feria con palabras de agradecimiento por parte de las autoridades.

Elaborado por: La autora.

A continuación, se muestran los modelos de flyer para invitación a habitantes locales y turistas al festival gastronómico con la información del evento, organización de los stands y actividades en general a realizarse:

Ilustración 3

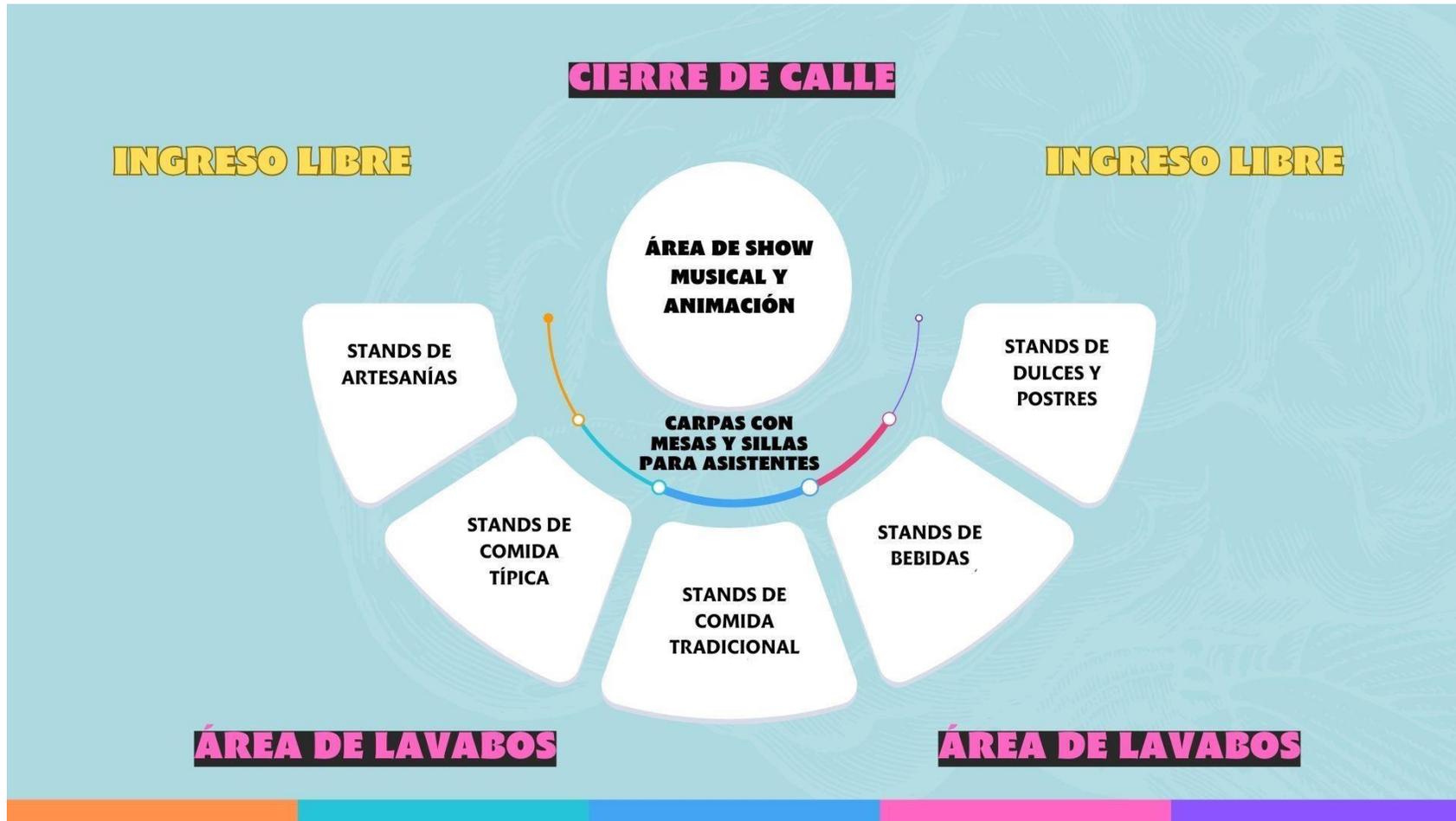
Flyer de invitación a festival gastronómico en la comuna Libertador Bolívar



Elaborado por: La autora.

Ilustración 4

Diseño arquitectónico para el festival gastronómico



Elaborado por: La autora.

Ilustración 5
Esquema del festival gastronómico

Festival Gastronómico

JURADO

Chefs invitados - jurado

1. Chef. Roberto Rabotti - Restaurante Casa Rabotti / Academia Raro Food Club
2. Chef. Santiago Granda - Escuela de los Chefs
3. Chef. Rodolfo Zamora - Universidad de Guayaquil (por confirmar)

PREMIOS

Premiación

- 1er Lugar
- 2do Lugar
- 3er Lugar

GESTIÓN

Organizado por:
 Presidente y vice - presidente: Comuna Libertador Bolívar
 Auspicio: Ministerio de Turismo, Prefectura de Santa Elena, Alcaldía de Santa Elena y la empresa privada.

ÁREA CULTURAL

Invitados

Danzas folclóricas y contemporáneas
 Grupo de baile
 Artistas musicales locales

con el auspicio de:

Elaborado por: La autora.

5.4. Propuesta de Guía descriptiva gastronómica

La siguiente guía contiene información gastronómica y turísticas de la comuna Libertador Bolívar, donde se muestra parte de su historia, ubicación, cómo llegar desde la ciudad de Guayaquil, además de presentar los principales platos típicos que posee, sitios de alojamiento y lugares donde realizar actividades recreativas.

Ilustración 6

Portada de la guía gastronómica de la comuna Libertador Bolívar



Elaborado por: La autora.

Ilustración 7

Breve historia de la comuna Libertador Bolívar

Historia

La Comuna Libertador Bolívar, también llamada Atravezado por el río que atraviesa en la mitad a la población. es reconocida a nivel nacional e internacional por su exquisita gastronomía siendo galardonada en muchos eventos locales y externos ya que posee un menú con platillos inventados por los propios dueños, para esto utilizan en su mayoría mariscos frescos,



Elaborado por: La autora.

Ilustración 9

Indicaciones de cómo llegar a la comuna Libertador Bolívar

¿Cómo llegar?

Bus Libertad Peninsular

Very good
★★★★★★

Desde la ciudad de Guayaquil, se debe tomar el bus Libertad Peninsular donde el costo es de \$6,90 hasta Montañita.

En auto el viaje toma alrededor de 2horas y media.

La comuna Linertador Bolivar se encuentra a 10 minutos de la comuna Montañita

LIBERTADOR BOLÍVAR

Elaborado por: La autora.

Ilustración 10

Introducción a las actividades turísticas de la comuna



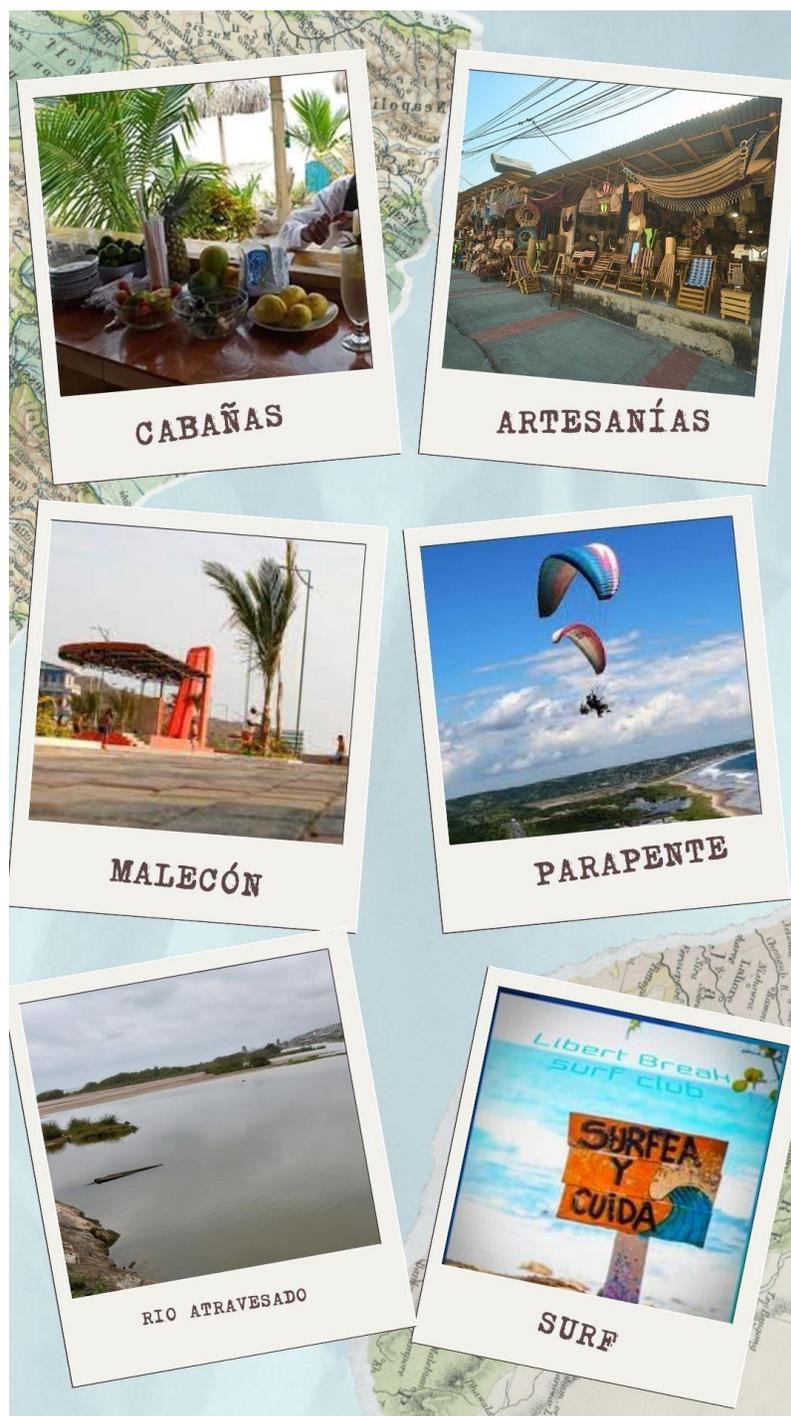
ACTIVIDADES TURÍSTICAS

LIBERTADOR BOLÍVAR

Elaborado por: La autora.

Ilustración 11

Presentación de las actividades que se pueden realizar y visitar en la comuna



Elaborado por: La autora.

Ilustración 12

Descripción de las actividades recreativas en la comuna

Parapente



Es el deporte que más practican los visitantes en la playa La Bruja en un recorrido de 15 min.

Ocaso



De las maravillas más relajantes en las playas de Libertador Bolívar

Artesanías



Elaboradas con materiales naturales, con diseños únicos y precios asequibles.

Elaborado por: La autora.

Ilustración 13
Servicios para turistas en la comuna



OTROS servicios

CAJEROS AUTOMÁTICOS
 Montañita, en la calle de la casa comunal
 Manglaralto, frente al colegio Manglaralto

BANCOS DEL BARRIO
 Libertador Bolívar - Bazar Nancy's,
 Mini market Daniela, tienda San Isidro
 Manglaralto - Tienda Don Franco
 Montañita - Tienda Ceballos

GASOLINERA
 Manglaralto, a lado del cementerio

VULCANIZADORA
 Manglaralto - via a montañita

FARMACIAS
 Libertador Bolívar - (Virgen del Carmen)
 Manglaralto - (Farmacia Belen, Farmacia Salomon, diagonal al hospital básico Manglaralto)
 Montañita - (Farmacia Cruz Azul)

HOSPITAL
 Hospital básico Manglaralto -
 Frente a la cancha de fútbol

UNIDAD POLICIAL UPC
 Manglaralto - frente al parque



Elaborado por: La autora.

Ilustración 14

Sitios y hospedajes en la comuna Libertador Bolívar



Elaborado por: La autora.

Ilustración 15

Introducción a la gastronomía de la comuna Libertador Bolívar



Elaborado por: La autora.

Ilustración 16

Presentación #1 de platos típicos y tradicionales de la comuna



Elaborado por: La autora.

Ilustración 17

Presentación #2 de platos típicos y tradicionales de la comuna



Elaborado por: La autora.

Ilustración 18

Presentación #3 de platos típicos y tradicionales de la comuna



Arroz marineró



Camarones apanados



Arroz con camarón



Elaborado por: La autora.

Ilustración 19

Presentación de la dulcería reconocida de la comuna



Elaborado por: La autora.

Ilustración 20

Información de las festividades de la comuna Libertador Bolívar

Festividades de la Comuna

1 , 2 y 3 de mayo:
Fiesta patronales
a la Santa Cruz



12 de octubre:
Festividades en
honor a la virgen
del Pilar



2 de noviembre
Fieles difuntos



Elaborado por: La autora.

CONCLUSIONES

- Por medio de la visita in situ a la comuna Libertador Bolívar, se pudo identificar que posee riqueza culinaria compuesta de tradiciones culturales que medianamente aún se mantienen vivas, en sus formas de preparaciones de alimentos se mantiene aún el uso de hornos de barro y leña, se utiliza aún el maíz seco hecho harina para elaborar las tortillas atravesado y la cocción de alimentos bajo tierra en ollas de barro. En cuanto a las preparaciones culinarias, estas se componen de productos locales como el pescado camotillo, para preparar camotillo frito y camotillo exótico, las tortillas atravesado a base de maíz, entre las preparaciones culinarias más actuales están: bandera Libertador Bolívar, salpicón de mariscos, locro de mariscos, pescado ahumado y pescado al aluminio.
- Mediante la recopilación de información, se pudo constatar que la comuna posee riqueza culinaria y turística, lo cual evidencia el potencial gastronómico que se conserva a través del tiempo tanto en tradiciones como costumbres, siendo esto un conjunto que denota la cultura culinaria propia de la comuna, además, también se identificó que en Libertador Bolívar existen preparaciones con ingredientes autóctonos, además, su gastronomía contiene preparaciones culinarias de autoría, propias de sus habitantes que tienen negocios restauranteros, por ende estas preparaciones solo se pueden hallar en este lugar.
- Para la difusión del turismo gastronómico se realizan varias propuestas: primero se elaborará una guía descriptiva la misma que contiene información general de la comuna Libertador Bolívar, así como también actividades turísticas y su gastronomía. Como

segunda propuesta se considera ejecutar capacitaciones dirigidos a los prestadores de servicios gastronómicos mediante temáticas como hospitalidad, control de costos, BPM'S y bases de cocina. Finalmente se plantea una feria gastronómica donde los expositores puedan mostrar sus productos alimenticios que contribuyan al crecimiento del turismo gastronómico.

RECOMENDACIONES

- Se sugiere al presidente y vicepresidente de la comuna, ejecutar planes de acción que promuevan actividades de trabajo y unidad entre los habitantes de la comuna Libertador Bolívar tomando en cuenta las necesidades inmediatas de la comuna vinculadas al sector gastronómico , generando ideas que les permita el crecimiento como comuneros y habitantes del lugar, logrando tener el apoyo y colaboración de las autoridades locales competentes para realizar las mejoras pertinentes en beneficio del desarrollo turístico. El presente estudio deja abierta una futura línea de investigación vinculada a las preferencias de la oferta culinaria a fin de poder segmentar el producto para la satisfacción del comensal.
- Se recomienda tomar en cuenta la propuesta de la presente investigación, ya que fue desarrollada en pro de las necesidades visualizadas dentro del proceso de investigación, su elaboración fue ideada para convertirse en una herramienta útil que permitirá la vinculación tanto de los ciudadanos de la comuna Libertador Bolívar y sus autoridades, teniendo como fin resaltar los atributos gastronómicos que posee la comuna, logrando captar e incrementar la visita de turistas, ofertando la gastronomía local.
- Para la ejecución de la propuesta se requiere el apoyo de la empresa pública y privada que permita generar un trabajo en equipo con los habitantes de la comuna Libertador Bolívar. Para el desarrollo del turismo gastronómico es indispensable promover y difundir las bondades turísticas y gastronómicas con las que cuenta este lugar. Las autoridades locales están dispuestas a colaborar a fin de obtener los resultados esperados; para el efecto, se

plantea la entrega de guías turísticas durante la feria gastronómica a los visitantes;
quienes podrán reconocer el trabajo arduo de los prestadores de servicios gastronómicos
quienes previamente serian capacitados.

Bibliografía

El Universo. (2019). Obtenido de

<https://www.eluniverso.com/noticias/2018/12/29/nota/7115676/tortillas-maiz-platillo-que-se-ofrece-libertador-bolivar/>

Acosta. (2018). *Ecuador retorna a la alimentación*. Ecuador.

Aguagallo. (2023). Patrimonio alimentario ecuatoriano, su visión desde el enfoque normativo y cultural. *Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinar*, 4944-4970.

Aguagallo et.al. (2023). Patrimonio alimentario ecuatoriano, su visión desde el enfoque normativo y cultural. *Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinar*, 4944-4970.

Alay Baque, O. E. (2022). *DISEÑO DE UN PRODUCTO TURÍSTICO PARA POTENCIAR EL DESARROLLO SOSTENIBLE DEL CANTÓN JIPIJAPA, PROVINCIA DE MANABÍ, ECUADOR*. Ecuador.

Álvarez, M., & Marcelli, A. (2019). Cultura gastronómica en América Latina. *Scribd*, 97.

Obtenido de <https://www.scribd.com/doc/224372759/Cultura-Gastronomica-de-America-Latina-pdf>

Ango et.al. (2022). *Estudio del patrimonio alimentario y gastronómico del Cantón La Maná, provincia de Cotopaxi*. Cotopaxi - Ecuador: Pro Sciences: Revista de Producción, Ciencias e Investigación.

Arce et.al . (2020). *Análisis de los productos turísticos: caso Península de Santa Elena, Ecuador*. Guayaquil - Ecuador.

Beltran, O. P. (2019). *LA CALIDAD DEL SERVICIO DE RESTAURACIÓN, MEDIDO A TRAVÉS DEL MODELO SERVQUAL, EN LA COMUNA LIBERTADOR BOLÍVAR, PROVINCIA DE SANTA ELENA. LA LIBERTAD – ECUADOR*.

- Boletín Agrario. (2023). Cultura alimentaria. *Boletín agrario*. Obtenido de <https://boletinagrario.com/ap6/cultura+alimentaria/4781.html>
- Calderón et al. (2017). Cultura alimentaria: Clave para el diseño de estrategias de mejoramiento nutricional de poblaciones rurales. *Scielo.org.mx*. Obtenido de https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1870-54722017000200303#:~:text=La%20cultura%20alimentaria%20se%20entiende,alimentos%20del%20contexto%20en%20particular.
- Campos et.al. (2022). *Gastronomía local, cultura y turismo en Ciudades Patrimonio de la Humanidad: el comportamiento del turista extranjero*. España.
- Cando, & Arauz. (2020). *Emprendimiento turístico en la comuna de Atravezado–Libertador Bolívar: Río–Mar modelo de desarrollo sostenible*. Ecuador.
- Carvache et al. (2020). Festivales gastronómicos para el desarrollo de un destino. *Revista ESPACIOS*, 41(01).
- Cedeño , T., & Chiriguaya, X. (2018). *Análisis Gastronómico de la provincia de Esmeraldas como factor de desarrollo turístico*. Esmeraldas.
- Cepal. (2021). Obtenido de <https://observatorioplanificacion.cepal.org/es/planes/plan-de-creacion-de-oportunidades-2021-2025-de-ecuador>
- Chafla , J., & Inga Aguagallo , C. (2022). Estrategias de Comunicación del Patrimonio Alimentario del cantón Alausí-Ecuador. *Revista Vínculos ESPE*, 19-30.
- Chilpa, A. A. (2023). Cultura alimentaria y la importancia de lo que comemos. *UNIVA*. Obtenido de <https://www.univa.mx/blog/cultura-alimentaria-y-la-importancia-de-lo-que-comemos/>
- Coronado et al. (2019). Estrategia para el reconocimiento de la identidad cultural y el sentido de pertenencia de inmigrantes latinoamericanos. *El ágora*, 383 - 392.
- Cortez, D. (2022). Obtenido de <https://proyectoatravezado.blogspot.com/>

- Duhart, F. (2002). Reflexiones sobre la identidad cultural alimentaria. *Gazeta de Antropología*. doi:doi:<http://dx.doi.org/10.30827/Digibug.7403>
- Ekmeiro, J., & Matos, J. M. (2022). Cultura Alimentaria. Una revisión conceptual. *Anales de Nutrición*. doi:<https://doi.org/10.54624/2022.35.2.005>
- El Universo. (2022). Obtenido de <https://www.eluniverso.com/noticias/ecuador/la-agenda-de-los-festivales-gastronomicos-por-las-fiestas-de-quito-2022-nota/>
- FAO. (2023). Centro de conocimientos sobre agroecología. *FAO*. Obtenido de <https://www.fao.org/agroecology/knowledge/10-elements/culture-food-traditions/es/#:~:text=La%20agricultura%20y%20la%20alimentaci%C3%B3n,de%20moldear%20el%20comportamiento%20humano.>
- Gadse. (2020). Obtenido de http://www.gadse.gob.ec/gadse/wp-content/uploads/2020/05/Plan-de-Desarrollo-y-Ordenamiento-Territorial-Santa-Elena-20192023_compressed.pdf
- Gómez, M. A. (2019). *LOS DULCES TRADICIONALES DEL CANTÓN SANTA ELENA, PARA PRESERVAR LA HERENCIA CULINARIA ANCESTRAL, AÑO 2018*". La Libertad-Ecuador.
- Heifer Ecuador. (2019). Soberanía Alimentaria. *Heifer Ecuador*. Obtenido de <https://www.heifer-ecuador.org/acceleremos/soberania-alimentaria/>
- Inga Aguagallo, C., & Perez Barral, O. (2022). Modelo de gestión empresarial para el patrimonio alimentario. Contabilidad y Negocios. *Revista del Departamento Académico de Ciencias Administrativas*, 141-166.
- Instituto Nacional de Patrimonio Cultural. (26 de Agosto de 2020). Obtenido de <https://www.patrimoniocultural.gob.ec/webinar-sobre-patrimonio-alimentario/>
- López, A., Hernández, C., & Hernández, R. (2022). Importancia de la información para el turismo gastronómico: pertinencia de un compendio gastronómico mexiquense. *El*

periplo sustentable, 154 - 192. Obtenido de

<https://rperiplo.uaemex.mx/article/view/12815/14464>

López, S. A. (2023). *CULTURA ALIMENTARIA Y TURISMO GASTRONÓMICO EN LA CIUDAD DE RIOBAMBA, PROV. CHIMBORAZO*. Universidad Nacional de

Chimborazo, Chimborazo. Obtenido de

<http://dspace.unach.edu.ec/bitstream/51000/10830/1/López%20Solórzano%2C%20A.%20%282023%29%20Cultura%20Alimentaria%20y%20Turismo%20Gastronómico%20en%20la%20ciudad%20de%20Riobamba%2C%20Provincia%20de%20Chimborazo..pdf>

Luján. (2019). *Historia de la gastronomía*. Debate.

Medina Mosquera , Y. Y., & Mogrovejo Rodriguez, X. F. (2021). *ANÁLISIS DE LA OFERTA GASTRONÓMICA DE LA COMUNA LIBERTADOR BOLÍVAR, PROVINCIA DE SANTA ELENA PARA GENERAR ESTÁNDARES DE INOCUIDAD*. Ecuador.

Minga, D. A. (2021). *DISEÑO DE MERCADO ARTESANAL Y GASTRONÓMICO PARA LA COMUNA Libertador Bolívar, parroquia Manglaralto Santa Elena, Ecuador 2021*. Guayaquil - Ecuador.

Montecinos, A. (2019). *Turismo gastronómico sostenible: Planificación de Servicios, Restgaurantes, Rutas, Productos y Destinos*. Porrúa. Obtenido de <https://cegaho.wordpress.com/2019/08/22/libro-turismo-gastronomico-sostenible-2/>

Peralta et al. (2019). *Emprendimiento rural e impacto en el desarrollo económico y sociocultural: comunas Libertador Bolívar, Cadeate y San Pablo, cantón Santa Elena, Ecuador*. Santa Elena-Ecuador.

Ponce et.al. (2020). *Efecto de la desigualdad y la actividad económica en el COVID-19 en Ecuador: un bosquejo de sus posibles determinantes económicos, sociales y demográficos*. Contaduría y Administración. Ecuador.

- Quezada et.al. (2022). *Análisis del patrimonio gastronómico como herramienta de desarrollo sostenible en Santa Elena-Ecuador*. Santa Elena.
- Quezada Solano, P., & Paz Morales, R. (2019). *Análisis de los emprendimientos de gastronomía y su incidencia en la generación de empleo en la comuna San Pablo del cantón Santa Elena*. Guayaquil.
- Reyes, & Martinez. (2018). Ecuador.
- Rodriguez Yagual, B. (2019). *Gastronomía ancestral y su contribución al desarrollo turístico de la comunidad Libertador Bolívar, cantón Santa Elena, provincia de Santa Elena, año 2018*. La Libertad Ecuador.
- Rodríguez, Y. M. (2019). *Gastronomía ancestral y su contribución al desarrollo turístico de la comunidad Libertador Bolívar, cantón Santa Elena, provincia de Santa Elena, año 2018*. Santa elena-Ecuador.
- Saltos, M., & Raymond, V. (2018). Factores de éxito para el crecimiento en Ecuador. *Killkana sociales*, 27 - 32.
- Sobrado, & Marcos. (2020). *Identidad cultural gastronómica: análisis de la comunicación online de productos de turismo gastronómico*. España.
- Urcola, M., & Nogueira, M. (2020). Producción, abastecimiento y consumo de alimentos en pandemia. El rol esencial de la agricultura familiar en la territorialidad urbano-rural en Argentina. *Revista de Desarrollo Económico Territorial*, 29-48.
- Valencia. (2020). *Patrimonio cultural gastronómico: consideraciones teóricas*. Mexico: Diversidad.
- Vivanco Cultura del Vino. (2018). Guías gastronómicas para comerse el mundo. *Vivanco*.
Obtenido de <https://vivancoculturadevino.es/blog/2016/07/27/guias->

gastronomicas/#:~:text=Una%20guía%20es%20un%20libro,%2C%20restaurantes%2C%20regiones%2C%20países...

Anexos

Anexo 1 Formato de encuestas

Análisis de la cultura alimentaria de la comuna Libertador Bolívar

Encuesta dirigida a los turistas y población de la comuna Libertador Bolívar provincia de Santa Elena, por parte de la Universidad de Guayaquil, carrera Licenciatura en Gastronomía

1. ¿Cree que ha evolucionado la gastronomía de la comuna Libertador Bolívar a lo largo del tiempo?

Sí

No

Tal Vez

Desconozco

2. ¿Conoce restaurantes o establecimientos que se dediquen a promover la cocina tradicional de la comuna Libertador Bolívar?

a) No conozco ninguno

b) Conozco algunos lugares que promueven la cocina tradicional

c) Estoy familiarizado/a con varios establecimientos

3. ¿Está familiarizado/a con la diversidad de productos alimentarios que se producen en la comuna?

a) No estoy familiarizado/a en absoluto

b) Tengo conocimiento básico de algunos productos

c) Estoy bien informado/a sobre la mayoría de los productos

4. Cree Ud. ¿La Comuna Libertador Bolívar cuenta con potencial gastronómico?

Sí

No

5. ¿Cuál es el plato típico en la Comuna Libertador Bolívar?

a) Arroz marinero

- b) Ceviches de pescado, camarón, concha, mixtos
- c) Sopas marineras
- d) Corvina entera a la plancha, apanada.
- e) Camarones apanados
- f) Camarones al ajillo
- g) Camotillo frito

6. De los siguientes platos típicos ¿cuáles son de su mayor preferencia?

- a) Arroz marinero
- b) Ceviches de pescado, camarón, concha, mixtos
- c) Sopas marineras
- d) Corvina entera a la plancha, apanada.
- e) Camarones apanados
- f) Camarones al ajillo
- g) Camotillo frito

7. ¿Cuál sería su evaluación general de satisfacción en la gastronomía de la Comuna Libertador Bolívar, en una escala del 1 al 5? Por favor, elija una opción:

- 1: Muy insatisfecho
- 2: Insatisfecho
- 3: Neutral
- 4: Satisfecho
- 5: Muy satisfecho

8. ¿Considera que los establecimientos de comida y bebida deberían mejorar su oferta culinaria?

- Sí
- No

9. Si desea disfrutar de platos elaborados con pescados y mariscos, ¿cuál es su lugar favorito para consumir?

- San Pablo
- Olón

Libertador Bolívar

Montañita

10. ¿Cuál de los siguientes productos cree que ha sido reconocido a lo largo del tiempo como una representación de la producción y consumo de la Comuna Libertador Bolívar? Puede elegir varias respuestas:

Caña guadúa

Cabuya

Algodón

Paja toquilla

Café

Cacao

Maíz

Plátano

Camarón

Pescados

Otro (especifique)

11. ¿Considera que en los hogares todavía se mantienen tradiciones culinarias que continúan siendo preparadas en la actualidad?

Sí

No

12. ¿Por cuál de los siguientes medios considera Ud. que se podría promocionar o difundir la gastronomía de la Comuna Libertador Bolívar? propietarios de restaurantes

Redes sociales

Páginas web especializadas en gastronomía

Vallas Publicitarias

Eventos y festivales gastronómicos

Programas de televisión

Radio

Otro (especifique)

Elaborado por: La autora

Anexo 2 Formato de entrevistas para habitantes nativos y propietarios de restaurantes

¿Qué opina usted que la gastronomía de la Comuna Libertador Bolívar ha sido afectada por influencias de otras culturas?

¿Cuál sería su propuesta para difundir la gastronomía de la comuna de manera efectiva?

¿Opina usted que la gastronomía como un recurso turístico puede generar oportunidades de empleo en la comuna Libertador Bolívar?

¿Cuáles son las mejoras que considera necesarias en el ámbito gastronómico para impulsar el desarrollo económico en la comuna Libertador Bolívar?

¿Cuáles son los principales lugares turísticos que los visitantes frecuentan en la comuna?

¿Existe algún proyecto en marcha o planificado que combine el turismo y la gastronomía con el propósito de impulsar el desarrollo económico de la comuna Libertador Bolívar?

¿Mencione que culturas han tenido una influencia significativa en la gastronomía de la Comuna Libertador Bolívar?

¿Qué tipos de platos considera que han dejado de ser preparados dentro de la tradición gastronómica local?

¿Cree que se han perdido costumbres, preparaciones o técnicas culinarias en la comuna y cuáles podrían ser los factores que han contribuido a ello?

¿Qué recetas ancestrales cree que todavía se siguen elaborando en la actualidad?

¿Qué plato considera que mejor identifica a la comuna Libertador Bolívar y por qué?

¿Cuál es su opinión sobre la pérdida de la identidad culinaria en la comuna Libertador Bolívar?

¿Cuál plato considera que es el más consumido por las familias de la comuna?

¿Qué ingredientes ha notado que han dejado de ser utilizados en la cocina local?

¿Qué opciones considera relevantes para promover a la comuna Libertador Bolívar como un destino turístico gastronómico?

¿Cree que es importante realizar un estudio de la gastronomía de la comuna para revalorizar la cultura alimentaria? ¿Por qué?

Según su criterio, ¿cuál es el plato más emblemático de la comuna Libertador Bolívar y cuál es la razón de su importancia?

¿Cuáles son los platos que tienen mayor demanda en su establecimiento?

¿Qué estrategias utiliza para promocionar su local y atraer a los turistas?

¿Cree usted que la gastronomía ha contribuido al desarrollo turístico y económico de la comuna Libertador Bolívar?

¿Por qué medios o redes sociales considera Ud. que se podría promocionar o difundir la gastronomía de la Comuna Libertador Bolívar?

Elaborado por: La autora

Anexo 3 Registro en fotografías de la visita in situ a la comuna Libertador Bolívar

Ilustración 21

Entrada a la playa de la comuna Libertador Bolívar



Ilustración 22

Monumento a Simón Bolívar ubicado en el centro de la comuna



Ilustración 23

Artesanías que se encuentran en la comuna



Ilustración 24
Restaurante “El algarrobo”



Ilustración 25
Café – Cevichería “Costa Marina”



Ilustración 28
Bar Malibú



Ilustración 29
Dulcería "Los dulces de Benito"



Ilustración 30
Cabaña “Joy”



Ilustración 31
Restaurant “El Galeón”



Ilustración 32
Bar “El rincón del Sol”



Ilustración 33
Bar Restaurante “Sun Beach”



Ilustración 34
Resto Bar “Summer beach”



Ilustración 35
Restaurant “Rafaelito”



Ilustración 38
Comedor “Reina Isabel”



Ilustración 39
Hospedería “Oasis”



Ilustración 40
Hostería “La Casa del Sombrero”



Ilustración 41
Cabaña Restobar “Max Surf Beach”



Ilustración 42
Hostal “Casa Feliz”



Ilustración 43
Cabaña “Destino Azul”



Ilustración 44
Hostal “Escorpión”



Anexo 4 Fotografías de la gastronomía de Libertador Bolívar de la visita in situ

Ilustración 45
Arroz con camarón



Ilustración 46
Pescado ahumado



Ilustración 47
Camarones apanados



Ilustración 48
Camotillo frito



Ilustración 49
Arroz marinero



Ilustración 50
Locro de mariscos



Ilustración 51
Pescado al aluminio



Ilustración 52
Camotillo exótico



Ilustración 53
Enrollado de camarón



Ilustración 54
Cazuela mixta



Anexo 5 Fotos con habitantes y propietarios de restaurantes entrevistados y encuestados

