



**UNIVERSIDAD ESTATAL PENÍNSULA DE SANTA ELENA
FACULTAD CIENCIAS ADMINISTRATIVAS
CARRERA DE LICENCIATURA EN TURISMO**

TEMA:

GASTRONOMÍA ANCESTRAL COMO ESTRATEGIA DE DESARROLLO DE
EMPRENDIMIENTOS GASTRONÓMICOS EN LA PARROQUIA ANCONCITO,
2023

**TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRRICULAR
PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE
LICENCIADA EN TURISMO**

AUTORA:

Nathasky Damaris Tigrero González

LA LIBERTAD – ECUADOR

ENERO - 2024

APROBACIÓN DEL PROFESOR TUTOR

En mi calidad de Profesora Tutora del trabajo de titulación, “**GASTRONOMÍA ANCESTRAL COMO ESTRATEGIA DE DESARROLLO DE EMPRENDIMIENTOS GASTRONÓMICOS EN LA PARROQUIA ANCONCITO AÑO 2023**”, elaborado por la Srta. NATHASKY DAMARIS TIGRERO GONZÁLEZ egresada de la Carrera de Turismo, Facultad de Ciencias Administrativas de la Universidad Estatal Península de Santa Elena, previo a la obtención del título de Licenciada en turismo, declaro que luego de haber asesorado científica y técnicamente su desarrollo y estructura final del trabajo, éste cumple y se ajusta a los estándares académicos y científicos, razón por la cual la apruebo en todas sus partes.

Atentamente



**Lcda. Vásquez Farfán Narcisa Brusela. MSc.
PROFESORA TUTORA**

AUTORÍA DEL TRABAJO

El presente Trabajo de Titulación denominado “**GASTRONOMÍA ANCESTRAL COMO ESTRATEGIA DE DESARROLLO DE EMPRENDIMIENTOS GASTRONÓMICOS EN LA PARROQUIA ANCONCITO, AÑO 2023**”, constituye un requisito previo a la obtención del título de Licenciada en Turismo de la Facultad de Ciencias Administrativa de la Universidad Estatal Península de Santa Elena.

Yo, NATHASKY DAMARIS TIGRERO GONZÁLEZ con cédula de identidad N° 0923824437 declaro que la investigación es absolutamente original, auténtica y los resultados y conclusiones a los que he llegado son de mi absoluta responsabilidad; el patrimonio intelectual del mismo pertenece a la Universidad Estatal Península de Santa Elena.



Tigreiro González Nathasky Damaris
C.C. No.: 092382443-7

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios, por darme las fuerzas necesarias ya que me ha acompañado en todo momento, siendo mi guía espiritual para lograr todo lo que eh obtenido hasta el momento.

A mis padres Johonny Tigrero y Olga González, que son mi pilar fundamental, sintiéndose orgulloso de lo que soy y de lo he logrado, así mismo, por creer en mis capacidades, apoyándome en esta etapa tan importante en mi vida.

A la Universidad Estatal Península de Santa Elena por darme la oportunidad de seguir con mis estudios, logrando ser una profesional en el área de turismo.

Nathasky Damaris Tigrero González

DEDICATORIA

El presente trabajo está dedicado a mis padres, por su apoyo en todo lo que me propongo, ayudándome así a cumplir con todos mis metas y sueños.

A mi abuelita, porque es una persona muy importante en mi vida, brindándome su apoyo y ánimos para seguir adelante.

A mis hermanas que son mi principal motivación para seguir adelante, pudiéndoles ayudar en todo momento y ser un buen ejemplo para ellas, logrando que sigan adelante con sus sueños y que no decaigan en el primer obstáculo que se les atraviese.

Nathasky Damaris Tigrero González

TRIBUNAL DE SUSTENTACIÓN

**Lcda. Tannia K. Aguirre Suárez. MSc.
DIRECTORA DE LA CARRERA**



**Ing. Rosa M. Iñiguez Apolo MSc.
PROFESOR ESPECIALISTA**



**Lcda. Narcisa B. Vásquez Farfán, MSc.
PROFESOR TUTORA**



**Ing. Jhony E. Yumisaca Tuquinga. Mgs.
PROFESOR GUÍA DE LA UIC**



**Secret. Eject. Grace M. Lindao Quimi
SECRETARIA DE LA CARRERA**

Índice

Introducción	14
Capítulo I. Marco Referencial	23
1.1. Revisión de la literatura.....	23
1.2. Desarrollo de teorías y conceptos	30
1.2.1. Gastronomía ancestral	30
1.2.1.1. Gastronomía	31
1.2.1.2. Ancestral	31
1.2.1.3. Bienes culturales intangibles	32
1.2.1.4. Cultura.....	32
1.2.1.5. Identidad cultural.....	33
1.2.1.6. Costumbres y tradiciones.....	33
1.2.1.7. Producto local.....	34
1.2.1.9. Degustación	35
1.2.1.10. Experiencia.....	36
1.2.2.1. Emprendimientos.....	37
1.2.2.2. Servicios	37
1.2.2.3. Oferta y demanda gastronómica	38
1.2.2.4. Desarrollo local	38
1.2.2.5. Crecimiento económico local	39
1.2.2.6. Empleo	39
1.2.2.7. Calidad de vida.....	39
1.3. Parroquia Anconcito.....	40
1.3.1. Historia.....	40
1.3.2. Datos Generales.....	40
1.3.3. Actividades Agrícolas	41
1.3.4. Actividades pesqueras	42
1.3.5. <i>Actividades gastronómicas</i>	43
1.4. Fundamentos Legales	44
1.4.1. Constitución de la República del Ecuador 2008	44
1.4.2. Ley de Turismo	46
1.4.3. Plan Nacional del Buen Vivir 2017-2021	47
Capítulo II. Metodología.....	48
2.1. Diseño de la investigación.....	48
2.1.1. Enfoque de la investigación.....	48
2.1.2. Tipo de investigación	49

2.1.3. Diseño de la investigación.....	50
2.2. Métodos de investigación.....	50
2.2.1. Deductivo.....	50
2.2.2. Bibliográfico.....	51
2.3. Población y muestra.....	51
2.3.1. Población.....	51
2.3.2.1. Muestra.....	53
2.4. Recolección y procesamiento de datos.....	53
2.4.1. Encuesta.....	53
2.4.2. Entrevista.....	53
2.4.3. Ficha de inventario.....	54
Capítulo III. Resultados y Discusión.....	55
3.1. Análisis de datos.....	55
3.1.1. Ficha de inventario gastronómico.....	55
3.1.2. Análisis de las entrevistas dirigidas a los dueños de los emprendimientos gastronómicos.....	67
3.1.3. Análisis de las preguntas dirigidas a adultos mayores de la parroquia Anconcito	68
3.1.4. Análisis de las encuestas realizada a turistas.....	70
3.2. Discusión.....	80
3.3. Conclusiones y Recomendaciones.....	81
Conclusiones.....	81
Recomendaciones.....	82
Referencias Bibliográfica:.....	83
Anexos.....	91

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Productos agrícolas de la parroquia Anconcito	41
Tabla 2. Productos de pesca de la parroquia Anconcito	42
Tabla 3. Datos de Muestreo.....	52
Tabla 4. Preguntas dirigidas a adultos mayores.....	68
Tabla 5. Edad de turistas que visitan la parroquia Anconcito	70
Tabla 6. Nacionalidad de los turistas que visitan la parroquia Anconcito	71
Tabla 7. Motivo de visita de los turistas.....	72
Tabla 8. Gastronomía que oferta cada emprendimiento gastronómico.....	73
Tabla 9. Gastronomía de Anconcito.....	74
Tabla 10. Gastronomía ancestral	75
Tabla 11. Regreso del turista si se incluye la gastronomía ancestral	76
Tabla 12. Nuevas ofertas gastronómicas	77
Tabla 13. Preservación de recetas y técnicas ancestrales.....	78
Tabla 14. Varios eventos que destaquen la gastronomía ancestral	79

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1. Edad de turistas que visitan la parroquia Anconcito	70
Gráfico 2. Nacionalidad de los turistas que visitan la parroquia Anconcito	71
Gráfico 3. Motivo de visita de los turistas	72
Gráfico 4. Gastronomía que oferta cada emprendimiento gastronómico	73
Gráfico 5. Gastronomía de Anconcito	74
Gráfico 6. Gastronomía ancestral	75
Gráfico 7. Regreso de turista si se incluye la gastronomía ancestral	76
Gráfico 8. Nuevas ofertas gastronómicas	77
Gráfico 9. Preservación de recetas y técnicas ancestrales	78
Gráfico 10. Varios eventos que destaquen la gastronomía ancestral	79

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo 1. Entrevista a los dueños de establecimiento gastronomicos	91
Anexo 2. Entrevista a los adultos mayores de la parroquia Anconcito	91
Anexo 3. Puerto pesquero de Anconcito	91



GASTRONOMÍA ANCESTRAL COMO ESTRATEGIA DE DESARROLLO DE EMPRENDIMIENTOS GASTRONÓMICOS EN LA PARROQUIA ANCONCITO, AÑO 2023

AUTORA:

Tigrero González Nathasky Damaris

TUTORA:

Lcda. Vásquez Farfán Narcisa Brusela. MSc.

RESUMEN

La presente investigación se realizó en la parroquia Anconcito del cantón Salinas, provincia de Santa Elena año 2023, tiene como objetivo principal potenciar la gastronomía ancestral como estrategia de desarrollo de emprendimientos gastronómicos en la localidad. Debido que es reconocida por ofertar su exquisita y variada cultura gastronómica, basada en mariscos, destacando su ingrediente principal, el camarón. La investigación es de enfoque mixto, es decir, cualitativo y cuantitativo, de carácter descriptivo y exploratorio, de igual manera, se desarrolló el diseño no experimental, también se utilizó método descriptivo y bibliográfico, aplicando instrumentos de investigación tales como: las entrevistas, encuestas y ficha de inventario gastronómico, donde los involucrados fueron, los dueños de emprendimientos gastronómicos, adultos mayores y una muestra de turistas, que sirvió para conocer la importancia de la gastronomía ancestral en cada establecimiento gastronómico. En cuanto a los resultados obtenidos dieron a conocer que la gastronomía ancestral si genera un buen aporte para el desarrollo de cada emprendimiento gastronómico, ya que se ha evidenciado por medio de la encuesta que existe un interés por parte de los turistas, quienes estarían dispuestos a visitar nuevamente a la parroquia para disfrutar de la diversidad de platos ancestrales que ofertan, lo que genera beneficios económicos y un mayor reconocimiento de su cultura gastronómica, consiguiendo que la afluencia de turistas aumente significativamente en la localidad.

Palabra claves: Gastronomía ancestral, emprendimientos gastronómicos, desarrollo, cultura gastronómica



ANCESTRAL GASTRONOMY AS A STRATEGY FOR THE DEVELOPMENT OF GASTRONOMIC VENTURES IN THE PARISH OF ANCONCITO, YEAR 2023

AUTHOR:

Tigero González Nathasky Damaris

ADVISOR:

Lcda. Vásquez Farfán Narcisa Brusela, MSc.

ABSTRACT

The present research was carried out in the Anconcito parish of the Salinas canton, province of Santa Elena in 2023, its main objective is to promote ancestral gastronomy as a strategy for the development of gastronomic ventures in the town. Because it is recognized for offering its exquisite and varied gastronomic culture, based on seafood, highlighting its main ingredient, shrimp. The research has a mixed approach, that is, qualitative and quantitative, of a descriptive and exploratory nature, in the same way, the non-experimental design was developed, a descriptive and bibliographic method was also used, applying research instruments such as: interviews, surveys. and gastronomic inventory sheet, where those involved were the owners of gastronomic enterprises, older adults and a sample of tourists, which served to understand the importance of ancestral gastronomy in each gastronomic establishment. Regarding the results obtained, they revealed that ancestral gastronomy does generate a good contribution to the development of each gastronomic enterprise, since it has been shown through the survey that there is an interest on the part of tourists, who would be willing to visit the parish again to enjoy the diversity of ancestral dishes they offer, which generates economic benefits and greater recognition of its gastronomic culture, causing the influx of tourists to increase significantly in the town.

Keywords: Ancestral gastronomy, gastronomic ventures, development, gastronomic culture.

Introducción

El presente trabajo de investigación tiene como objetivo principal, potenciar la gastronomía ancestral como estrategia de desarrollo de los emprendimientos gastronómicos en la parroquia Anconcito, cuya finalidad es la diversificación de la cultura gastronómica basándose en la preparación y presentación de diversos platos a base de mariscos. Cabe mencionar que la parroquia es conocida por su cultura gastronómica ofertando diversidad de mariscos, que son parte de su identidad cultural gastronómica. Debido a la variedad de platos que ofertan, se los consideran como un elemento importante para el desarrollo de los emprendimientos gastronómicos de la localidad.

El turismo a nivel mundial es un fenómeno cultural, social y económico que desarrolla positivamente a un país impulsando nuevas oportunidades de empleo, por el desplazamiento de personas hacia alguna localidad, debido a los atractivos turísticos que poseen. (Organización Mundial del Turismo, 2018). En este sentido, el turismo es parte fundamental para el progreso de un país, ya que, se realizan actividades donde el turista puede disfrutar teniendo experiencias únicas y memorables. Por otro lado, el turismo se puede dividir en diferentes sectores según el agrado o preferencia del turista en los que pueda disfrutar con tranquilidad (Mora et al., 2018).

Actualmente el sector turístico se está recuperando de los estragos que dejó la pandemia. Es así que de a poco los lugares fueron recuperándose, adaptándose a las nuevas medidas para generar confianza y seguridad en el turista. Según la Organización Mundial del Turismo, OMT (2023), se obtuvieron grandes cifras sobre la llegada de turistas internacionales en el primer trimestre del 2023, por lo que alcanzó el 80% en el primer trimestre, lo que equivale a 235 millones de turistas, obteniendo una mejoría en comparación de los años anteriores. Uno de los motivos de desplazamiento en la actualidad en cada país o región es el turismo cultural.

Por su parte, el turismo cultural es una actividad, que permite descubrir riqueza única en las localidades, donde se pueden encontrar bienes tangibles e intangibles, junto con el modo de vivir de la población, convirtiéndose en la principal motivación para desplazarse. Los turistas por lo general buscan experimentar y consumir bienes

o atractivos culturales, que incluyen las artes como el patrimonio histórico, cultural, creencias, tradiciones o gastronomía (OMT, 2019).

Por otro lado, el turismo gastronómico forma parte de la cultura de un lugar en específico, destacándose por su actividad principal: el experimentar y degustar de los diferentes platos que ofertan. Además, es una experiencia única por el hecho de probar algo diferente, donde también se pueden efectuar actividades relacionadas como: visita a productores locales, participación en festivales gastronómicos, asistencia a clases de cocina para aprender sobre la preparación del plato local, explorar restaurantes y saborear platos típicos. Esta actividad se considera como uno de los elementos valorados por la localidad, porque se da a conocer la cultura gastronómica y con ello el crecimiento de la economía local (OMT, 2019).

De la misma manera, la gastronomía ancestral se refiere a los conocimientos y herramientas que se han heredados de una generación a otra, con el fin de que todos tengan la oportunidad de disfrutarlos. Así mismo, representa una oportunidad de crecimiento para los emprendimientos que se dedican a ofertar los platos locales, debido que los visitantes muestran interés al comprar o adquirir los alimentos y bebidas del lugar e incluso el querer aprender sobre los distintos platos ancestrales preparados por la comunidad local o los emprendedores (Villalva et al., 2020).

Por su parte, los emprendimientos gastronómicos ancestrales se centran en rescatar y preservar las tradiciones culinarias, destacándose por ofrecer platos preparados con los productos autóctonos del lugar, satisfaciendo las necesidades del consumidor. Una de las partes importantes es que despierta el interés del turista por probar nuevos sabores. Así mismo, es una oportunidad para la creación de empleo e incrementar la economía junto con el desarrollo local, a la misma vez, mejora el nivel de vida de la población, beneficiando a emprendedores y familias (Solórzano et al., 2021).

En América Latina la gastronomía es muy variada, ya que cada país tiene sus propias formas de preparar sus platos. Estos conocimientos culinarios junto con los distintos sabores y características únicas, constituyen parte fundamental de la

identidad cultural gastronómica. Así mismo, en Latinoamérica se pueden identificar variedad de alimentos comunes como, el choclo, frijol, cilantro, mariscos, que se caracterizan por cada región (Silva et al., 2021).

Ecuador ofrece variedad de platos ancestrales e ingredientes autóctonos en las cuatro regiones del país: la Costa, la Sierra, la Amazonía y la región insular. Cada uno de estos lugares tienen sus propias características, que se reflejan no solo en su cultura gastronómica, si no también incluyen las expresiones y tradiciones únicas. La preservación de la cultura gastronómica en el país desempeña un papel importante porque permite que las generaciones venideras la conozcan y degusten las comidas junto con las bebidas que se han venido preparando desde hace mucho tiempo, permitiendo de esta manera que la tradición no se pierda, y a su vez, atrae la atención del turista, lo que contribuye al crecimiento económico del país (Acosta, J. 2017).

En cuanto a la costa del Ecuador, ofrece variedad de platos gastronómicos ancestrales que son deliciosos y exquisitos. Su característica principal es que son preparados cuando se realizan festividades o feriados, lo que permite que sean presentados y degustados por los turistas. De la misma forma, explorar la cultura gastronómica de la costa ecuatoriana, resulta delicioso y entretenido, para conocerlos, la provincia de Santa Elena es la indicada, con sus 3 cantones: Santa Elena, La Libertad y Salinas, las cuales poseen riqueza cultural que parte desde su modo de vivir, costumbres, tradiciones y gastronomía.

Dentro del contexto de la provincia de Santa Elena, su oferta gastronómica se basa principalmente en mariscos frescos, gracias a su ubicación costera. En los que se pueden encontrar platos típicos como: ceviches, encocado, corviche, bollos de pescado, camarones al ajillo, etc. Dichos platos son elaborados con ingredientes provenientes del mar, frescos y auténticos, buscando el verdadero placer al degustar la comida por sus diferentes modos de preparación y presentación de cada plato que realizan (Ministerio de Turismo, 2018).

Por su parte, el cantón Salinas, es un lugar reconocido de la provincia de Santa Elena, posee diversas costumbres, historias y culturas, llenos de aventuras y lugares

por descubrir. El cantón Salinas está constituido por parroquias, 4 urbanas y 2 rurales. Con respecto a las parroquias rurales se encuentra Anconcito, un lugar que se caracteriza por ofertar su gastronomía, siendo motivo principal para el desplazamiento del turista, permitiendo a la misma vez explorar y degustar de estas delicias que forman parte de la identidad cultural gastronómica de la localidad.

La parroquia Anconcito, es considerada como el segundo puerto pesquero artesanal del país, es un lugar rodeado de cultura, gastronomía ancestral y naturaleza, ofreciendo variedad de bienes y servicios como la pesca, el comercio y el turismo. Es un lugar lleno de oportunidades para el desarrollo de algunas actividades, siendo su población alegre, comprometida, trabajadora, solidaria y responsable. Por otra parte, tiene atractivos turísticos para desarrollar diferentes actividades que atraen al turista como su hermosa playa y la que más destaca en la localidad es su cultura gastronómica (Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial Anconcito, 2019).

Con respecto a la cultura gastronómica de Anconcito, se caracteriza por ofrecer variedad de platos elaborados a base de mariscos, siendo su ingrediente principal el camarón y el más prominente en la diversidad culinaria que preparan. La parroquia Anconcito posee un patio de comidas, rodeado de 14 establecimientos, ubicados en el puerto pesquero artesanal, donde algunos ofrecen diferentes platos como: cazuela de mariscos, camarones al ajillo, variedad de ceviches, arroz con mariscos, sancocho de pescado, sopa de cangrejo, langostinos, pescado frito o sudado con patacones, que son parte de la variedad gastronómica e identidad cultural (Suárez, G. 2019).

Por tal razón, es pertinente desarrollar la presente investigación en el contexto de Anconcito porque cuenta con su gastronomía ancestral, convirtiéndose llamativo para el turista nacional; no obstante, es crucial tener en cuenta que tanto la infraestructura como el desarrollo de los emprendimientos juega un papel importante, ya que son los espacios donde elaboran y ofrecen las distintas preparaciones culinarias. Además, promueven la preservación de la cultura por medio del turismo cultural gastronómico junto con la economía local.

Finalmente, mantener la oferta de los platos ancestrales en cada emprendimiento gastronómico de la parroquia Anconcito adquiere una importancia fundamental para salvaguardar sus tradiciones, lo que conlleva a generar impactos positivos en los ámbitos económico, social y ambiental. En este sentido, el cuidado del entorno en donde están ubicados los emprendimientos cobra relevancia, ya que se puede generar un espacio agradable, permitiendo a la comunidad ofrecer sus diversos platos. Este enfoque contribuye a mejorar la imagen del lugar, atrayendo a turistas que buscan deleitarse de su exquisita gastronomía, dando a conocer su identidad gastronómica y también la mejora de la economía de cada establecimiento gastronómico.

Planteamiento del problema

En cuanto a la problemática de la presente investigación se logra identificar que la parroquia Anconcito enfrenta una significativa pérdida de autenticidad en la preparación de sus platos ancestrales en cada uno de los emprendimientos gastronómicos. Este problema radica en su modo de preparación, puesto que están siendo sustituidos por otros métodos de cocción más rápidos, lo que representa una gran pérdida en la diversidad de su cultura gastronómica.

También existe una limitada diversificación de las actividades económicas en la comunidad, debido que solo se centran en la pesca como principal fuente de generación de ingresos y no perciben que por medio de otras actividades como la gastronomía ancestral pueden generar beneficios económicos y el rescate de la identidad cultural gastronómica.

Otro déficit que se identifica en la parroquia Anconcito, específicamente en algunos de los emprendimientos gastronómicos, es que no tienen conocimiento acerca de algunos platos ancestrales de la localidad, lo cual implica una gran pérdida en la preservación de su identidad cultural. La razón de esta situación se debe en que algunos de estos establecimientos solo se dedican a ofrecer exclusivamente platos típicos o tradicionales a base de mariscos, omitiendo la inclusión de los platos ancestrales como parte de su oferta gastronómica.

En lo que respecta a su ubicación, estos establecimientos gastronómicos solo se los puede encontrar en el puerto pesquero artesanal de Anconcito. Algunos de ellos permanecen cerrados, debido a la baja afluencia de turistas en la parroquia, por lo tanto, no hay muchas ventas y se ven en la necesidad de cerrar. Además, en otras áreas no existe presencia alguna relacionada con la oferta gastronómica de Anconcito.

Del mismo modo, la infraestructura del puerto pesquero no resulta idónea para recibir turistas, especialmente en el área donde están ubicados los emprendimientos gastronómicos, debido a que dentro de ella se puede evidenciar rápidamente contaminación en sus alrededores, con la presencia de botellas, bolsas plásticas y desechos de animales, lo que afecta significativamente en la percepción del lugar. Por lo tanto, esta situación no proporciona un entorno adecuado para que los turistas puedan disfrutar de manera tranquila la exquisita gastronomía ofrecida por cada emprendedor en este espacio.

Por otro lado, en la parte central de la parroquia Anconcito no se evidencia la oferta de sus platos, considerándolo un problema porque los turistas que no conocen la localidad y desean visitar la parroquia con la intención de disfrutar de su gastronomía no encuentran opciones disponibles, lo que podría resultar en una considerable pérdida de turistas. Por ende, sería beneficioso que se incluyan más emprendimientos gastronómicos en la parte central de Anconcito, orientándolos principalmente a ofrecer la gastronomía ancestral, lo que generaría experiencias únicas y oportunidad de disfrutar de sabores nuevos y auténticos.

La elección de esta temática se fundamenta porque la parroquia Anconcito, cuenta con una amplia variedad de opciones en sus platos gastronómicos, pero en la actualidad existe una baja afluencia de turistas en la localidad, por esta razón es que los establecimientos gastronómicos de a poco están cerrando. Debido a ello, esta investigación tiene como propósito potenciar la gastronomía ancestral como estrategia de desarrollo en los emprendimientos gastronómicos de la parroquia, puesto que los turistas buscan nuevas experiencias, y la inclusión de la gastronomía ancestral lo genera por el hecho de degustar diferentes sabores que los caracterizan, agregando un valor cultural en su experiencia.

Formulación y sistematización del problema

Con referencia a lo antes expuesto y con el propósito de abordar la problemática planteada, surge la siguiente interrogante: ¿De qué manera influye la gastronomía ancestral como estrategia de desarrollo de los emprendimientos gastronómicos en la parroquia Anconcito?, Esta cuestión se desglosa a través de tres preguntas específicas como: ¿Cuáles son las recetas ancestrales de la parroquia Anconcito?, ¿Qué emprendimientos gastronómicos ofertan la gastronomía ancestral en la parroquia Anconcito? y, finalmente, ¿Cuál es la percepción del turista respecto a la integración de la gastronomía ancestral como parte de la oferta de los emprendimientos gastronómicos en la parroquia Anconcito?

Objetivo general y específico

Por lo tanto, el objetivo general de la presente investigación es: Potenciar la gastronomía ancestral como estrategia de desarrollo de los emprendimientos gastronómicos en la parroquia Anconcito. En este sentido para alcanzar dicho objetivo, se han determinado los siguientes: Realizar un inventario de recetas ancestrales en la parroquia Anconcito; Identificar los emprendimientos gastronómicos que ofrecen la gastronomía ancestral en la parroquia Anconcito y, por último; Evaluar la percepción del turista respecto a la integración de la gastronomía ancestral como parte de la oferta de los emprendimientos gastronómicos en la parroquia Anconcito.

Justificación

La presente investigación se sustenta en una justificación teórica, ya que se ha recopilado información de datos importantes en relación con la temática por medio de bases bibliográficas que sirvieron para comprender los fundamentos teóricos de la gastronomía ancestral y emprendimientos gastronómicos junto con sus indicadores, también artículos científicos como Dialnet, además se recopiló información a nivel internacional por medio de un documento del Colegio de Estudios Superiores de Administración, en cambio a nivel nacional con repositorios UG (Universidad de Guayaquil), ESPAMMFL (Escuela Superior Politécnica Agropecuaria de Manabí

Manuel Félix López), UTA (Universidad Técnica de Ambato), UPEC (Universidad Politécnica Estatal del Carchi), UTEG (Universidad Tecnológica Empresarial de Guayaquil), ULVR (Universidad Laica Vicente Rocafuerte de Guayaquil), por último, a nivel local UPSE (Universidad Estatal Península de Santa Elena), los cuales enriquecerán el presente trabajo.

De igual manera, la metodología del presente trabajo es de un enfoque mixto, es decir, cualitativo y cuantitativo. El enfoque cualitativo ayudará a recopilar información relevante sobre los platos ancestrales de la parroquia Anconcito, como sus herramientas, historia del plato, ingredientes a utilizar, procedimiento, etc., esto se llevará a cabo por medio de una ficha de inventario sobre su gastronomía ancestral. Cabe recalcar que, para realizar dicha ficha, se tomó como referencia la ficha de inventario de Patrimonio Cultural, Turismo y trabajos de investigación relacionados a la temática. En cuanto al enfoque cualitativo se hizo una recopilación de datos, a través del trabajo en campo por medio de entrevista y encuesta que no tan solo permitió identificar la gastronomía ancestral de Anconcito, sino, también la importancia que tiene para poder incluirla como parte de la oferta gastronómica en cada uno de los emprendimientos gastronómicos.

Así mismo, se realizó el tipo de investigación descriptiva y exploratoria para llevar a cabo información relevante a la temática principal. Por lo cual, se realiza la investigación descriptiva debido al análisis sobre la gastronomía ancestral en Anconcito, es decir, se enfoca en describir de manera precisa sobre las técnicas y herramientas a utilizar de cada plato ancestral, además otros elementos fundamentales relacionados con el tema. Exploratorio, debido a que se realizará la entrevista, encuesta y ficha de inventario para tener información sobre sus platos y técnicas culinarias ancestrales de la parroquia Anconcito.

Mapeo

Por lo tanto, el trabajo de investigación está compuesto por tres capítulos, los mismos, son mencionados a continuación:

En el capítulo I: Hace referencia al marco teórico, donde se buscan tesis y artículos científicos relacionados con el tema principal del presente trabajo, lo cual, la mayoría se efectuó en repositorios de diferentes universidades a nivel nacional e internacional. Este proceso permitirá obtener conocimientos sobre la gastronomía ancestral en el desarrollo de emprendimientos locales, siendo necesaria para comprender y abordar la problemática planteada en la investigación. Además, en este capítulo se buscó identificar teorías y conceptos relacionados a las variables independientes y dependientes del caso de estudio y por último se redactó el marco legal para respaldar el presente trabajo.

Capítulo II: El capítulo trata sobre la metodología que ayuda a dirigir el proceso del presente trabajo de manera eficiente y eficaz, en donde incluyen el diseño y los métodos de investigación como: la muestra para el cálculo de la población, seguido de los instrumentos necesarios para la recolección y el procesamiento de datos, en este caso se utilizó entrevista, encuesta y ficha de inventario gastronómico.

Capítulo III: Encontramos el último capítulo, donde se procede a redactar los resultados y la discusión, mediante los resultados obtenidos en la tabulación de las encuestas realizadas, también se detalla las referencias, apéndice y anexos, finalmente se exponen las conclusiones y recomendaciones derivadas en el presente trabajo de investigación.

Capítulo I. Marco Referencial

1.1. Revisión de la literatura

Para la realización de la presente investigación sobre el tema “Gastronomía ancestral como estrategia de desarrollo de emprendimientos gastronómicos en la parroquia Anconcito, 2023”, se fundamenta en la revisión de diversos trabajos de investigación. Estos estudios abarcan tanto investigaciones a nivel nacional como internacional, los mismos aportaron con aspectos relevantes a la temática de estudio.

Para comenzar, las autoras Arévalo, M & Rodríguez, D. (2020), en su tesis “La importancia del emprendimiento gastronómico para la identidad cultural de Bogotá”, tuvo como objetivo explorar el sector gastronómico de Bogotá, para determinar el impacto de la economía y la importancia de incluir elementos culturales locales en el menú de los restaurantes, debido que solo se dedicaban a ofertar comida del extranjero y no se centraban en su cultura gastronómica local. Ellas consideraron que, para llevar a cabo su análisis, emplearon una metodología mixta, es decir, una investigación cualitativa del estado de arte del sector gastronómico en Bogotá y la investigación cuantitativa en donde llevaron a cabo entrevistas con 7 empresarios y emprendedores del ámbito gastronómico, con el fin de obtener una perspectiva más amplia sobre la gastronomía y comprender los desafíos que enfrentan cada emprendedor.

Como resultados obtuvieron, que el sector gastronómico en Bogotá, es fundamental para la economía de la ciudad, de igual modo, encontraron que para fomentar el crecimiento y desarrollo de este sector es mediante la innovación, emprendimiento y cultura, ya que los mismos generan un elemento diferenciador en el mercado competitivo, debido a que sólo ofertan la gastronomía extranjera, también daban la posibilidad de explorar el menú local debido a que en ese momento no se había estudiado parte de la cultura local.

Por otro lado, el presente artículo realizado por Montalván, A & Cabrero, M. (2019), titulado “La gastronomía como recurso de la identidad ancestral: el caso de la Parroquia Chuquiribamba, Loja, Ecuador”, mencionó acerca de la importancia de reconocer los elementos gastronómicos ancestrales desde la perspectiva del

patrimonio cultural inmaterial como factor crucial para fortalecer la identidad cultural y fomentar el desarrollo del turismo rural, considerando de esta manera la transmisión de conocimientos ancestrales como un componente fundamental para la localidad.

La investigación adoptó un enfoque cualitativo y su objetivo fue analizar las características del objeto de estudio. Además, tomó en cuenta a la comunidad para conocer acerca de la gastronomía ancestral. El trabajo se caracterizó por ser transversal y temporal, ya que se llevó a cabo en un lugar específico y durante un periodo determinado. También el autor realizó un diagnóstico sobre la observación directa y encuesta con preguntas abiertas que fueron dirigidas a turistas ya que evaluó el conocimiento sobre la gastronomía de la parroquia Chuquiribamba.

Así mismo, la investigación realizada por Villalva, M. & Inga, C. (2021), con el título “Saberes ancestrales gastronómicos y turismo cultural de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo”, tuvo como principal objetivo analizar los saberes ancestrales gastronómicos para el fomento del turismo cultural de la ciudad de Riobamba, por medio de elementos relacionados como las festividades tradicionales, prácticas culturales y la cocina local.

Para ello, realizó un enfoque de revisión bibliográfica y la selección de información basada en la temática principal de la investigación, donde realizó un análisis cualitativo de eventos, interacciones, actitudes y comportamientos de turistas al momento de observar dichas festividades, por lo que llegó a la conclusión de que Riobamba posee expresiones culturales vinculadas a la gastronomía, y permite impulsar al turismo gastronómico local.

Según, Palacios, L. (2020), en su tesis titulado “Rescate y difusión de los saberes gastronómicos de la Parroquia Balsapamba, Provincia de Bolívar”, donde su objetivo fue el rescate y difusión de los saberes gastronómicos por medio de la oferta en cada emprendimientos de la Parroquia Balsapamba, Provincia de Bolívar. Luego llegó a la conclusión de que es importante conservar estos saberes ancestrales, por lo cual, propuso dar a conocer las tradiciones a través de ferias gastronómicas y publicidad con el fin de beneficiar totalmente a la comunidad.

Con respecto a la elaboración de su trabajo, tuvo como metodología el diseño cualitativo, para obtener información a través de entrevistas a los habitantes y autoridades, basándose en lo cultural junto con lo ancestral de la parroquia, por lo consiguiente la autora logro recopilar información sobre los principales platos culinarios ancestrales, teniendo como resultado que los adultos mayores aún conservan las tradiciones de sus antepasados en donde involucra el conocimiento de recetas y técnicas para la elaboración de sus diferentes platos.

Teniendo en cuenta al trabajo de investigación de Alcívar, A & Hidalgo, S. (2022), con su tema “Gastronomía como atractivo turístico para el desarrollo de emprendimientos locales de la ciudad creativa de la UNESCO - Portoviejo, Ecuador”, trataron temas acerca del lugar de estudio, donde mencionaron que se caracteriza por poseer recursos culturales, involucrando de esta manera a la gastronomía. Cabe recalcar que ellos tomaron en cuenta la producción agrícola para la preparación de diferentes platos y el fortalecimiento en los emprendimientos locales. Sin embargo, a pesar de que tiene esta ventaja, la problemática consistió en que la población no les da un buen aprovechamiento a sus productos, influyendo en la preparación de la comida y tampoco una buena imagen a sus platos ofertados, es por esto que las autoras propusieron la creación de una ruta gastronómica para favorecer al desarrollo local.

Para lograr aquello, la investigación tuvo un enfoque mixto, exploratorio y no experimental, lo que permitió tres etapas: un análisis situacional en el ámbito turístico, una investigación de mercado y la planificación (estructura y promoción del producto gastronómico), para ello destacaron que la utilización de estrategias como el uso de redes sociales y páginas web será de vital importancia para el desarrollo socioeconómico en los emprendimientos del cantón Portoviejo.

De acuerdo con Congo, J. (2023), en su tesis titulada “Los saberes ancestrales gastronómicos y la identidad cultural en el cantón Ambato” tuvo como principal objetivo estudiar los saberes ancestrales gastronómicos y la identidad cultural de Ambato, que forman parte de la diversa cultura existente en el cantón, las mismas, son transmitidas de generación en generación. Para llegar a resultados positivos el autor utilizó la metodología con enfoque cualitativo, de igual manera como herramienta de

recolección de datos se basó en la observación de campo junto con el diseño investigativo que fue no experimental transversal y de carácter fenomenológico.

Como resultados de la investigación el autor identificó 5 emprendimientos gastronómicos que han tenido una larga trayectoria al ofertar sus platos en la localidad como recetas, ingredientes, elementos y técnicas ancestrales heredados por generaciones. Por último, determino que la difusión de sus saberes ancestrales es muy importante para mantener viva su cultura, evitando que se pierda garantizando el desarrollo local y el conocimiento gastronómico de la sociedad futura.

Citando al autor Montero, K. (2022), en su trabajo de investigación denominado “Inventario gastronómico ancestral y el turismo cultural del cantón Lago Agrio, provincia de Sucumbíos”, tuvo como objetivo elaborar un inventario gastronómico ancestral con el turismo cultural del cantón, donde estableció el procedimiento a ejecutar, como la localización de cada emprendimiento gastronómico, después proporcionar un inventario de platos ancestrales que sirvió para promover el turismo y que los emprendedores exhiban su arte culinario local.

Para determinar los resultados el autor consideró los tipos de investigación como: bibliográfico e investigación de campo, así como sus métodos y técnicas: científico y deductivo, también el diseño de investigación: exploratorio, explicativo y de campo, con la finalidad de dar respuestas positivas en la implementación de la gastronomía ancestral en cada establecimiento local y su desarrollo por medio del turismo cultural.

Menciona Sánchez, L. (2020), en su investigación titulada “La gastronomía ancestral de la parroquia Tabacundo para el fortalecimiento de la identidad cultural y el desarrollo turístico”, se planteó la urgencia de identificar y registrar la gastronomía ancestral como legado cultural de la parroquia Tabacundo, que incluye técnicas culinarias tradicionales, utensilios de cocina heredados y productos autóctonos utilizados para la preparación de platillos con gran significado y valor nutricional que están arraigados en la identidad cultural.

Por esta razón, resultó fundamental incorporar la gastronomía ancestral en la oferta turística de la parroquia a través de un plan de acción que introducirá nuevas estrategias para incentivar a los turistas a visitar este hermoso lugar con el propósito de explorar, descubrir, disfrutar y aprender acerca de su cultura. Para desarrollar correctamente la investigación utilizó un enfoque mixto, cualitativa como cuantitativa, así mismo, la tipología de investigación: documental, exploratoria, descriptiva y de campo que procedió a la recolección de datos del inventario de platos realizados con técnicas ancestrales.

Como sostiene Ávila, A. (2022), en su trabajo de investigación titulado “Gastronomía ancestral como potencial del patrimonio cultural, tangible: caso cantón Jipijapa”, cuya finalidad fue la recuperación de la apreciación ancestral ante las nuevas generaciones con un enfoque al Patrimonio Cultural Intangible, puesto que las técnicas, sabores y utensilios han sido reemplazados por otros platos foráneos al momento de ofertarlos, además, pudo evidenciar que en el cantón existe una desvalorización en la gastronomía ancestral.

La investigación fue realizada con un enfoque mixto bajo análisis cualitativo y cuantitativo, empleando los métodos deductivo, inductivo, estadístico y bibliográfico, dicho esto, en su informe pudo redactar que hizo un inventario de 12 platos que forman parte de la gastronomía ancestral. Cabe recalcar que para llegar a ello realizó la investigación por medio de encuesta y entrevistas entre las partes interesadas. Además, desarrolló estrategias para destacar la gastronomía que ha sido transmitido de generación en generación y como resultado final, elaboró un catálogo acerca de los platos ancestrales del catón Jipijapa con el objetivo de promover y revalorizar la gastronomía ancestral.

Tomando como referencia la tesis de la autora Rodríguez, B. (2019), con el tema “Gastronomía ancestral y su contribución al desarrollo turístico de la comunidad Libertador Bolívar, cantón Santa Elena, provincia de Santa Elena”, indicó que la comunidad es visitada por turistas nacionales e internacionales por su diversidad de oferta gastronómica, centrada principalmente en mariscos, por lo cual el objetivo general de la investigación fue: determinar la contribución de la gastronomía ancestral

en el desarrollo turístico de la población, donde buscó fortalecer la importancia del turismo gastronómico en la comunidad.

Por tal razón, el estudio se desarrolló mediante una investigación correlacional, aplicando trabajo de campo mediante la recopilación de encuestas y entrevistas a la población en general de la comunidad Libertador Bolívar que permitieron la recolección de datos importantes para desarrollar con éxito la investigación mediante la evaluación de la gastronomía ancestral como contribución al crecimiento turístico de la comunidad, buscando destacar su impacto, necesidades y perspectivas para avanzar en su desarrollo.

Por otro lado, la tesis de la autora Borbor, S. (2017), titulada “Gastronomía ancestral y su influencia en el desarrollo turístico de la parroquia Anconcito del cantón Salinas”, tuvo como finalidad evaluar cómo la gastronomía ancestral influye en el desarrollo del turismo en la parroquia Anconcito, buscando estrategias para impulsar el turismo local, al mismo tiempo de preservar y dar a conocer la riqueza de la cultura gastronómica local. Este enfoque facilitó el aumento en la afluencia de visitantes, también genera ingresos económicos y al mismo tiempo fomenta la gastronomía ancestral de la parroquia Anconcito.

Para dar cumplimiento a lo anteriormente señalado, la autora implementó una metodología de investigación descriptiva, utilizando herramientas de investigación como encuestas y entrevistas que aportaron a la recolección de datos, donde involucró a las partes interesadas como las autoridades, propietarios de establecimientos de alimentos y bebidas, así como una muestra de la población, permitiendo comprender la influencia del turismo gastronómico ancestral en la localidad.

En este sentido, la autora Láñez, M. (2015), con su tema titulado “La gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural de la comunidad de Libertador Bolívar”, menciona que el propósito de su investigación fue reconocer la contribución y el impacto de la gastronomía ancestral en el turismo cultural de la comunidad. Este enfoque se abordó a través de tres secciones fundamentales,

comenzando con la exploración de las referencias generales de la comunidad, así como el análisis de aspectos significativos relacionados con la gastronomía en el turismo.

Por ello, la realización de esta investigación requirió la implementación de los métodos inductivos y deductivos mediante el trabajo de campo y sus resultados obtenidos se presentaron en gráficos estadísticos que fueron posteriormente examinados en categorías específicas, como turistas, comunidad y autoridades, las mismas que facilitaron el conocimiento cultural gastronómico de los habitantes de la comunidad.

Por su parte el autor Reyes, R. (2022), en su trabajo titulado “La cocina local en la oferta gastronómica de la parroquia Atahualpa”, tiene como objetivo potenciar la cultura gastronómica local en diversos establecimientos gastronómicos. Debido a ello hizo un trabajo de campo en donde destaca la presencia de varios establecimientos locales, lo que llevo a concebir la idea de crear un catálogo digital que promocióne la variada oferta de platos disponibles.

Para realizar este trabajo, el autor empleó la exploración bibliográfica, utilizando el tipo de investigación cualitativa con métodos de entrevistas y fichas, como resultados identificó los locales más representativos de cocina local que ofrece la parroquia Atahualpa, pero a la misma vez encontró que algunos de ellos no se ofertan como locales de atención constante. Gracias a su investigación identificó 16 establecimientos que ofrecen platos autóctonos, dando como resultado el conocimiento de la variada gastronomía de la parroquia, permitiendo así desarrollar un turismo cultural gastronómico como una nueva forma de desplazamiento en el lugar.

Por lo consiguiente para Tigrero, J. (2019), en su trabajo de investigación titulado “Punto de información turística y los emprendimientos gastronómicos en el cantón La Libertad”, cuyo principal objetivo fue aprovechar los emprendimientos gastronómicos para ofertar los diferentes platos en el cantón La Libertad, a la misma vez dar a conocer atractivos naturales y culturales. Una de las problemáticas

principales que identificó fue el desinterés de las partes involucradas para conseguir un desarrollo adecuado en la parte del turismo gastronómico local.

Para lograr dar solución a la problemática existente el autor consideró que los métodos de investigación utilizados fueron descriptivos, explicativos y bibliográficos, posterior a ello analizó las características del objeto de estudio. Además, realizó entrevistas donde formuló preguntas que sirvieron para establecer la solución de la problemática presentada, dando respuestas positivas para el éxito de cada emprendimiento.

1.2. Desarrollo de teorías y conceptos

1.2.1. Gastronomía ancestral

La gastronomía desde este punto de vista es el modo de preparar los platos ancestrales en una determinada localidad, con el objetivo de rescatar y preservar su valor cultural a través de la oferta gastronómica. Al mismo tiempo, es el desarrollo de nuevos emprendimientos gastronómicos, proporcionando el crecimiento económico y generación de empleo. A continuación, se cita a 2 autores para fortalecer el concepto de gastronomía ancestral:

Según Salame, F. (2018), la gastronomía ancestral se refiere al conjunto de prácticas culinarias, conocimientos y tradiciones que son transmitidos de generación en generación en una comunidad o lugar en específico, lo que implica la utilización de ingredientes autóctonos del lugar para elaborar alimentos que se consideran como platos ancestrales.

Así mismo, Gongora, C. (2022), define que la gastronomía ancestral se centra en la preservación de la preparación de platos ancestrales, los cuales reflejan la identidad cultural de un lugar, permitiendo también la conexión emocional al elaborar cada uno de estos platos. Dicho de esta manera, la gastronomía ancestral puede desempeñar un papel significativo, ya que atrae a las personas que están en busca de experiencias auténticas y únicas.

1.2.1.1. Gastronomía

La gastronomía es el arte que demuestra una persona al preparar diversos platos deliciosos, enfocándose en la integración de diferentes ingredientes y procedimientos. Normalmente estas preparaciones se las realiza con el fin de degustarlas en el desayuno, almuerzo y merienda. Cabe recalcar que no sólo se trata de la preparación de comida, sino también de la experiencia compartida al degustarla.

Según Mones, M. (2023), la gastronomía se define como la forma de preparar platos deliciosos, prestando atención al cuidado de la condimentación y su presentación. Se la reconoce como el arte del buen comer, requiriendo la participación activa de los cinco sentidos, con la finalidad de proporcionar una experiencia única al momento de degustarlos.

De igual manera la autora Vives, J. (2022), define que se relaciona con la disciplina que estudia la conexión entre los seres humanos con la alimentación, abarcando métodos y técnicas utilizados para cocinar los alimentos. A la misma vez, que sean agradables para el paladar y enfatizar la importancia del correcto manejo de los recursos naturales. Esto implica la obtención de productos necesarios y comprender como utilizarlos de manera eficiente al momento de elaborar preparaciones culinarias.

1.2.1.2. Ancestral

La actividad ancestral se relaciona con el modo de vivir de nuestros antepasados, abarcando de esta manera diferentes tradiciones y culturas, teniendo relación con el pasado y que en la actualidad han sido heredados por cada localidad. En otras palabras, lo ancestral se puede referir al conjunto de costumbres que fueron empleados por nuestros antepasados y que en la actualidad han sido adaptados.

Por otro lado, los saberes ancestrales son parte de una localidad o comunidad que incluyen sus costumbres y tradiciones, abarcando a su identidad propia que las caracteriza. De hecho, su forma de vivir está relacionada con estos saberes y por ello la importancia de estudiarlos para poder preservarlos y fomentar estas diversas

manifestaciones (Observatorio Latinoamericano de Derechos Humanos y Empresa , 2021).

Según Sanipatin, Y. (2023), indica que los saberes ancestrales son todos aquellos conocimientos que permanecen en las personas y que vienen trascendiendo por un largo tiempo, incluyendo sus costumbres, tradiciones y modo de vida como lo hacían los ancestros. Estos elementos se configuran como una identidad propia, a la misma vez que promueven el buen vivir a partir de la experiencia al momento de compartir cada uno de esos conocimientos.

1.2.1.3. Bienes culturales intangibles

Los bienes culturales intangibles comprenden expresiones, prácticas o técnicas transmitidas de una generación a otra en cada una de las comunidades. La UNESCO es la encargada de preservar los bienes intangibles en todo el mundo, los cuales representan a su identidad cultural y que establecen un vínculo significativo entre los residentes locales y los visitantes. Por tal motivo, es importante mantener la transmisión de estos conocimientos, ya que de esta manera se puede preservar las costumbres, considerándolo auténticas (OSTELEA, 2022).

Por su parte el autor Molina, M. (2019), define que son elementos no físicos culturales que son significativos para una comunidad. Estos elementos están vinculados con la identidad cultural relacionándolos a sus usos, representaciones, expresiones, conocimientos que son transmitidos de generación en generación, siendo así únicos y diferenciadores por cada comunidad.

1.2.1.4. Cultura

La cultura es un conjunto de expresiones y formas de vida de una sociedad que se formó en el pasado y que en la actualidad tiene un gran significado. Constituye de esta manera a las costumbres, prácticas, normas con respecto a la manera de ser, al igual del modo de vestir, religión, rituales, normas de comportamiento y creencias. Dicho de esta manera, es necesario que se la tenga presente día a día, generando

conciencia en cada habitante para evitar que pierdan su identidad (Área de Cultura Casa de La Rioja , 2014).

Según Sánchez, J. (2017), menciona que la cultura se trata de conocimientos, tradiciones y costumbres que identifican a un pueblo o clase social. Es el resultado de la transmisión de elementos culturales importantes a lo largo del tiempo. La cultura abarca también diferentes dimensiones, que son características propias, entre ellas está: la lengua, la religión, la música, la vestimenta, entre otros.

1.2.1.5. Identidad cultural

Citando a Manzano, I. (2018), define que la identidad cultural es un conjunto de valores, tradiciones, símbolos, creencias y modos de comportamientos arraigados en una localidad o comunidad, los cuales son expresados por los mismos. Por lo tanto, la preservación de estos elementos adquiere una vital importancia porque no solo evidencian el origen, sino el sentido de pertenencia de un pueblo.

Según Colombia, B. (2020), considera que la identidad cultural abarca valores, tradiciones y creencias que pertenecen a un grupo determinado de personas, representando a una expresión única que se diferencia de otras culturas. La identidad cultural tiene aspectos relevantes, tanto tangibles como intangibles que desempeñan un papel fundamental en las características de las localidades, reflejando la riqueza y su diversidad.

1.2.1.6. Costumbres y tradiciones

Para los autores Gardey, A & Pérez, J. (2021), definen que la costumbre es la repetición de alguna actividad, estableciéndose como un hábito, los cuales, en lo cultural son interesantes al ofrecer la oportunidad de descubrir y experimentar el modo de vivir de los antepasados de una localidad. Cada una de estas prácticas se las distinguen de otras culturas, ya que son únicos y se diferencian en el modo de realizar las actividades.

Por otro lado, Marroquín, M. (2022), considera que las tradiciones son aquellos legados ancestrales que caracterizan a una localidad, teniendo elementos diferenciadores, convirtiéndose así parte de su riqueza cultural. Están constituidas por celebraciones, creencias, rituales ceremoniales, religión, entre otros. También son una forma de preservar la herencia cultural y fomentarlas para que sean parte de las nuevas generaciones.

1.2.1.7. Producto local

Señala, Zambrano, M. (2020), que los productos locales son aquellos que se comercializan y se cultivan en un determinado territorio, con el objetivo de preservar la identidad de los productos y fomentar la sostenibilidad. También al autor recalca que esta actividad tiene varios beneficios, como la reducción de la necesidad de adquirir otros productos de otros lugares y el apoyo a la economía local. Cabe recalcar, que atrae a consumidores interesados en adquirir productos autóctonos, fomentando así la identidad cultural.

Por otro lado, los productos locales son cultivados en un territorio determinado, donde también se comercializan y que algunos de ellos suelen ser de temporada, debido a que su disponibilidad es estacional. La ventaja de optar por estos productos es que no solo reduce el gasto, sino que también ayuda a la salud, así como en el desarrollo económico y social del entorno. Esto contribuye a prevalecer su identidad cultural y genera prácticas respetuosas con el medio ambiente (Freshis, 2022).

Según lo expuesto por Bustos, E. (2019), se define como productos locales a aquellos que se cultivan y cosechan en un territorio, brindando al consumidor productos naturales y saludables. Además de ello, da la oportunidad de interactuar con los productores, conocer sus productos y rasgos culturales locales, generando experiencias únicas sobre el proceso de producción y al mismo tiempo la compra de estos bienes.

1.2.1.8. Técnicas culinarias ancestrales

Por su parte la Asociación de Chefs del Ecuador (2018), mencionan que las técnicas culinarias son métodos adecuados para la correcta elaboración de platos

ancestrales. En la actualidad este conjunto de prácticas no sólo abarca a sus diferentes formas de cocinar, si no que incluye la limpieza. Estas técnicas no tal solo preservan la autenticidad de la cocina ancestral, si no que añade un valor importante en la preparación de alimentos.

Considera Valenzuela, L. (2016), que las técnicas culinarias ancestrales trata de las prácticas de cocción de diversos ingredientes que han sido de gran valor a lo largo de la existencia de la cultura de una población. Estas técnicas culinarias, que han sido transmitida de generación en generación, desempeñan un papel fundamental debido a su autenticidad, enriqueciendo la experiencia gastronómica con un legado auténtico y duradero.

De igual manera Simba, A. (2023), las preparaciones culinarias ancestrales son resultados de una herencia que combinan diversos alimentos para alcanzar un plato de calidad excepcional con el propósito de conferir sabor y aroma deliciosos en cada uno de los platillos. De este modo, no solo es el hecho de degustarla si no que por medio de aquello fortalece la identidad cultural y el legado de una comunidad a través de sus creaciones culinarias.

1.2.1.9. Degustación

Para el autor Vidal, X. (2021), define a la palabra degustación como probar y saborear los alimentos o bebidas que se consumen. Este acto no tan solo involucra los receptores gustativos, sino también se incluyen la vista, el olfato y el tacto. De igual manera, se puede definir como el arte de saborear y percibir de manera agradable y deliciosa el plato que ha sido preparado por los cocineros, brindando experiencias únicas que va más allá del simple gusto.

Por otro lado, la degustación es el acto de probar los alimentos y bebidas de una localidad. En algunos casos, este proceso requiere tener el propósito de promocionar el producto o llevar a cabo un estudio de mercado, presentándolo a diversos consumidores para que puedan experimentar su sabor y textura. Posteriormente, el producto puede ser presentado al público en general, brindándoles

la oportunidad de degustar de estos platos y disfrutar de una experiencia culinaria excepcional y única (El Tintero , 2023).

1.2.1.10. Experiencia

Según la autora Mendoza, Y. (2023), la experiencia parte de la interacción entre las personas con los productos y servicios que ofrece un destino, los cuales son satisfactorios y tienen un gran impacto significativo en las personas que lo consumen. Es importante que se obtenga la satisfacción y experiencia, porque da una ventaja competitiva en el mercado al profundizar en la comprensión de los gustos y necesidades de un cliente.

Señala Rosero, C. (2022), que la experiencia se trata de generar en el consumidor emociones, sensaciones o algo diferente que normalmente vive en el día a día, consta de dejar una enseñanza o recuerdo inolvidable para marcar una diferencia. Generarlas es importante en la actualidad, ya que las personas no sólo buscan adquirir productos o servicios, si no que van en busca de experiencia única y memorables.

Finalmente, en el ámbito de turismo, podemos decir, que la experiencia es el disfrute de los bienes y servicios ofrecidos por una localidad, por lo cual, es necesario que los visitantes se sientan satisfechos con los lugares a los que visita. Cabe mencionar, que el hecho de solo descubrir nuevas culturas y la naturaleza, lo hace único y diferenciador.

1.2.2. Emprendimiento gastronómico

El emprendimiento gastronómico es el lugar en donde se realiza los procesos de preparación de platos en una localidad para después ofertar sus productos y servicios. Es fundamental el debido proceso de calidad, sanidad y un buen servicio para generar buenas ventas, crecimiento económico y sobre todo confianza en el cliente. En otras palabras, son aquellos que dan servicio de alimentos y bebidas, que abarcan desde las tendencias gastronómicas como la cocina tradicional hasta las mas innovadoras (Tapia et al., 2021).

Por otro lado, un emprendimiento gastronómico es el espacio donde se desarrollan diferentes preparaciones culinarias, dando la iniciativa de aprovechar la oportunidad que ofrece el mercado. Cada persona que decide emprender se enfrenta a nuevos retos y también oportunidades. No obstante, su implementación, genera curiosidades a los turistas, ofreciéndoles la oportunidad de degustar nuevos platos con diferentes técnicas culinarias (Auquilla et al, 2019).

1.2.2.1. Emprendimientos

Menciona Pérez, A. (2022), que el emprendimiento es el proceso de identificar una idea de negocio, con el objetivo de obtener beneficios financieros. Se trata de establecer una iniciativa de un negocio desde cero en torno de lo que se desea ofrecer. Además genera oportunidades laborales, lo que resulta un impacto positivo en la sociedad porque contribuye significativamente a la mejora de la economía local.

Plantea Martins, A. (2023), que el emprendimiento es la acción de crear un negocio con el fin de generar recursos económicos que radica a partir de resolver problemas, ya que tienen la finalidad de satisfacer necesidades en torno a un lugar donde existe carencia. Por lo tanto, la administración eficiente requiere de la toma de buenas decisiones y enfrentar desafíos para lograr un crecimiento fluido.

1.2.2.2. Servicios

Según Alfonso, Y. (2019), los servicios son actividades intangibles que constituyen a un conjunto de acciones realizadas por parte de un proveedor con la finalidad de satisfacer las necesidades actuales de los clientes. En otras palabras, se trata de la interacción directa con los clientes, en el cual se establece una relación con el producto físico para generar satisfacción o dar solución a sus necesidades.

Por otro lado, Morales, F. (2023), define que los servicios es un actividad que realiza una persona o empresa para satisfacer el deseo del consumidor. Por lo general, no son objetos tangibles pero si generan experiencia, conocimiento o habilidad que se proporciona al cliente para generar ingresos económicos, debido a esto es necesario generar confianza para crear una relación duradera entre la persona o empresa y los

clientes. Un ejemplo claro, es el servicio de hotelería y turismo, se da de manera directa para convencer al cliente que se quede a disfrutar de las comodidades que ofrece el hotel o destino.

1.2.2.3. Oferta y demanda gastronómica

Menciona García, J. (2021), que la oferta gastronómica son los servicios proporcionados por un establecimiento dedicado a la elaboración de alimentos y bebidas en un mercado amplio y competitivo. La clave fundamental para gestionar una correcta oferta gastronómica es la experiencia del cliente, buscando que disfrute de manera placentera, con la finalidad de que se sienta motivado y pueda volver en otra ocasión.

Define Campoverde, F. (2017), que la demanda gastronómica son las personas que desean degustar de la gastronomía de una localidad. Por lo general, tienen relación con las preferencias y deseos de los clientes con respecto a la oferta culinaria y sus servicios. Cabe mencionar, que adquiere mayor relevancia cuando se trata de la cultura gastronómica y la calidad de los productos porque es la nueva forma de desplazamiento hacia una comunidad.

1.2.2.4. Desarrollo local

Se refiere a una estrategia para mejorar las condiciones de vida de una localidad. Esta iniciativa abarca una amplia gama de dimensiones, entre las que se incluyen aspectos sociales, económicos y ambientales, buscando fortalecer la participación ciudadana, la preservación del medio ambiente y promoción de la cultura (Selva, V. 2021).

Por su parte Guerra, B. (2022), define al desarrollo local como el trabajo en conjunto entre los principales actores públicos y privados de forma participativa en un territorio, con la finalidad de alcanzar un crecimiento económico que mejore la calidad de vida de la comunidad. Además, se trata de implementar una estrategia de desarrollo a partir del aprovechamiento de los recursos locales, brindando así la oportunidad de generar empleo e ingreso para la localidad.

1.2.2.5. Crecimiento económico local

Para el autor Sánchez, L. (2020), el crecimiento económico es el progreso favorable de los niveles de vida a través de una actividad que se emplea localmente, gracias a ello se produce el aumento en la actividad económica, de igual manera la generación de empleo y el aumento de la producción de bienes y servicios.

Por otro lado, el crecimiento económico promueve la mejora en la calidad de vida al generar empleo y contribuir al bienestar a través de las tres dimensiones: económico, social y ambiental, asegurando el uso correcto de sus recursos (Blanco et al., 2020).

1.2.2.6. Empleo

Según Morales, F. (2023), el empleo se trata de las diferentes actividades que realiza una persona a cambio de un salario, lo cual, por medio de ello demuestran sus habilidades y conocimientos en el lugar de trabajo. Dicho de esta manera, es el acuerdo que se produce entre el trabajador y el empleador para realizar todas las tareas que le indican, mientras que el contratante cumple con pagarle por sus servicios ofrecidos.

Menciona González, R. (2023), el empleo es una actividad que realiza una persona para demostrar sus habilidades por medio de tareas u obligaciones que se les asigna, que por medio de ella ofrece sus servicios a una entidad para recibir a cambio una compensación económica. En la actualidad es parte fundamental en la vida de cada persona porque mejora su economía y su forma de vivir.

1.2.2.7. Calidad de vida

La definición de calidad de vida hace referencia al conjunto de factores que debe gozar una persona para satisfacer sus necesidades, puede ser en lo material como emocional. Estos aspectos pueden ser subjetivos, como disfrutar del tiempo libre, a través de actividades que les gusta realizar o en otras palabras su hobby, también se puede relacionar con disfrutar de una vivienda con todos los servicios básicos. (Westreicher, G. 2020)

Para la autora Linuesa, S. (2021), la calidad de vida se define como la satisfacción de necesidades junto con el bienestar social de una población, el cual, el resultado es el progreso por medio de una actividad productiva que genera ingresos económicos y que es representativo de la localidad. Por ello, es esencial mantener y mejorar la calidad de vida porque es parte del desarrollo integral de una persona o sociedad que genera un bien y tranquilidad.

1.3. Parroquia Anconcito

1.3.1. Historia

La parroquia rural Anconcito dio sus inicios a partir del año 1850, donde varias familias de Engabao, Julio Moreno y Chipipe empezaron a establecerse en una zona que antes estaba vacía, al principio llamaron a este lugar Ancón. Sin embargo, cuando empezaron las exportaciones petroleras en la península, muchas de estas familias se mudaron hacia otras tierras en donde se encontraba un campo minero de la Compañía Anglo Oil Fuel en 1912, manteniendo el nombre de Ancón. Para diferenciarse y evitar conflictos ellos prefirieron por cambiar el nombre de su asentamiento, convirtiéndolo en Anconcito. Las familias que lo conformaban fueron los siguientes: Los Santos, los Clemente, los Suárez, los Tumbaco y los Piguave.

Por los años 1920 y 1930, la actividad productiva eran la agricultura y la ganadería, donde también se iniciaban exploraciones del mar. Por último, el 22 de diciembre de 1937 Anconcito fue declarada Parroquia (GAD PARROQUIAL ANCONCITO, 2015).

1.3.2. Datos Generales

La parroquia Anconcito forma parte del cantón Salinas, en la provincia de Santa Elena.

Límites

Norte: Parroquia José Luis Tamayo y Ancón

Sur: Océano Pacífico

Este: Parroquia Ancón

Oeste: Océano Pacífico

La parroquia Anconcito es considerada el primer puerto pesquero de la península de Santa Elena. La Lcda. Antonia de la Cruz, responsable del área de turismo en el GAD parroquial de Anconcito, ha compartido datos relevantes, señalando que la población actual de la parroquia, según el Censo Poblacional y Vivienda 2022 alcanza los 15.052 habitantes. Dentro del Puerto Pesquero Artesanal de Anconcito, están alrededor de 14 establecimientos que ofertan su gastronomía.

1.3.3. Actividades Agrícolas

1.3.3.1. Productos derivados de la agricultura.

Los productos autóctonos que se obtienen en la parroquia Anconcito, se dan a partir de la agricultura y la pesca, mismos que su cultivo ha sido transmitido de generación en generación:

A continuación, se mostrará los productos agrícolas autóctonos de la parroquia Anconcito:

Tabla 1.

Productos agrícolas de la parroquia Anconcito

Tipos	Nombre	Forma de obtención	Zona de producción	Calendario de producción
	Cereza morada	Cultivo y recolección	Anconcito	Todo el año
	Cereza roja	Cultivo y recolección	Anconcito	noviembre y diciembre
	Guaba de bejuco	Cultivo y recolección	Anconcito	Finales de invierno y verano
	Limón criollo	Cultivo y Recolección	Anconcito	noviembre-mayo

FRUTAS	Maracuyá	Cultivo y recolección	Anconcito	Todo el año
	Melón	Cultivo y recolección	Anconcito	febrero-abril
	Sandía rallada	Cultivo y recolección	Anconcito	enero a marzo
	Papaya	Cultivo y recolección	Anconcito	Verano (mayo-junio) e invierno (marzo-abril)
	Verde dominico	Cultivo y recolección	Anconcito	Todo el año
HORTALIZAS	Ají de pava	Cultivo y recolección	Anconcito	Todo el año
	Albahaca y Ajo	Cultivo y recolección	Anconcito	Todo el año
	Cebolla paiteña y perla	Cultivo y recolección	Anconcito	Todo el año
	Pimiento rojo y verde	Cultivo y recolección	Anconcito	Todo el año

1.3.4. Actividades pesqueras

1.3.4.1. Productos derivados del mar.

Tabla 2.

Productos de pesca en la parroquia Anconcito

Nombre	Zona de producción	Calendario de producción
Anguila	Anconcito	Todo el año
Calamar	Anconcito	Todo el año
Churo	Anconcito	Todo el año
Larva de camarón	Anconcito	En veda no se cosecha
Pez albacora	Anconcito	Todo el año
Pez ballesta	Anconcito	Todo el año
Pez brujo	Anconcito	Todo el año
Pez chancho	Anconcito	Todo el año
Pez corvino de roca	Anconcito	Todo el año
Pez corvinon	Anconcito	Todo el año

Pez dorado	Anconcito	Todo el año
Pez gallina	Anconcito	Todo el año
Pez guitarra	Anconcito	Todo el año
Pez loro	Anconcito	Todo el año
Pez llorón	Anconcito	Veda en marzo y septiembre
Pez robalo	Anconcito	Todo el año
Pez perela	Anconcito	Todo el año
Pez pampanito	Anconcito	Todo el año
Pez merluzo	Anconcito	Todo el año
Pez lenguado	Anconcito	Todo el año
Pez zapata	Anconcito	Todo el año
Camarón	Anconcito	Todo el año
Pulpo	Anconcito	Todo el año
Langosta	Anconcito	Todo el año

Fuente: Datos obtenidos de Tapia, K. (2018)

Elaborado: Tigrero, N. (2023)

Con los resultados obtenidos en la investigación de Tapia, K. (2018), se evidencia que, por medio de los sectores agrícolas y pesqueros, elaboraban sus platos que representan un potencial en el ámbito de la gastronomía en la actualidad. El mismo se centra en la diversidad culinaria de la parroquia, la cual podría ser aprovechada para impulsar el turismo gastronómico en la parroquia Anconcito, generando beneficios económicos, gracias a sus productos autóctonos.

1.3.5. Actividades gastronómicas

La historia de la gastronomía en la parroquia se basaba en la recolección de frutos, hortalizas y la pesca, este último era la materia prima que los representaba como tal, de igual manera cada uno de ellas eran el sustento diario de la familia y también para fines comerciales.

En la parroquia Anconcito se celebra la festividad de María madre del pescador, durante el cual se organizan con el propósito de promover la venta de platos, así como fomentar el turismo, partiendo de esto se celebraron las siguientes actividades, referente a la gastronomía de la parroquia.

En el año 2014, se organizó un festival gastronómico denominado “Delicias del Mar”, evento que fue realizado por el aniversario 77 de la parroquia Anconcito,

donde participaron los 14 establecimientos gastronómicos, cada uno de ellos exhiben sus platos preparados para luego ofertarlos (Ministerio de Turismo , 2014).

Además, hubo otra feria gastronómica denominado “Festín del pescado”, actividad que fue organizada por las autoridades del GAD de la parroquia y por los 14 establecimientos gastronómicos, entre los platos a degustar son: dorado en salsa de champiñones, sopa de cangrejo y langostinos encocados. Cabe mencionar que estas dos actividades se realizaron para poder recibir turistas dentro de la parroquia y que degusten de sus diferentes platos (Ministerio de Turismo , 2016).

1.4. Fundamentos Legales

A continuación, el presente estudio sobre Gastronomía ancestral como estrategia de desarrollo de emprendimientos locales en la parroquia Anconcito, cantón Salinas, provincia de Santa Elena, se encuentra fundamentado por leyes que la respaldan, como: La Constitución de la República del Ecuador 2008, Ley de Turismo y Plan Nacional del Buen Vivir.

1.4.1. Constitución de la República del Ecuador 2008

Por su parte, la ley de la constitución de la República del Ecuador 2008, establece algunos artículos importantes donde destaca que las personas tienen derecho de gozar una vida plena, sana y alimentación saludable en relación con el concepto del buen vivir. Además, destaca la importancia de salvaguardar tanto el patrimonio cultural como natural de cada localidad, enfatizando la necesidad de preservar la riqueza única de las comunidades (CONSTITUCIÓN DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR, 2008).

En el artículo 3.- “Son deberes primordiales del Estado”: el literal 7 menciona: Proteger el patrimonio natural y cultural del país, lo que implica preservar y conservar estos elementos que son significativos y valiosos para una localidad. Este artículo tiene relación con la temática para que la gastronomía ancestral de Anconcito no se pierda y siga prevaleciendo en la actualidad.

Por otro lado, en el artículo 13, menciona que: Las personas tienen derecho a acceder a alimentos sanos y nutritivos, de preferencia aquellos alimentos que son producidos localmente, con la finalidad de prevalecer la identidad cultural y tradiciones gastronómicas. Por ende, el Estado promoverá la soberanía alimentaria, lo que implica fomentar a la comunidad que cultiven sus propios alimentos de manera sostenible.

De igual manera en el artículo 21, señala: “Las personas tienen derecho de mantener su propia identidad cultural, a conocer la memoria histórica de sus culturas y a acceder a su patrimonio cultural; a difundir sus propias expresiones culturales y tener acceso a expresiones culturales diversas” lo que significa que las personas de una localidad, tienen el derecho de expresar, mantener, compartir y disfrutar de su identidad para luego promover al intercambio cultural.

Así mismo, en el artículo 281 hace mención sobre la soberanía alimentaria: “Constituye un objeto estratégico y una obligación del Estado para garantizar que las personas o comunidades tengan derecho a alimentos sanos apropiados de forma permanente”. La ley se refiere que todas las personas tienen el derecho a una alimentación sana y saludable, con la finalidad de asegurar el correcto cuidado de alimentos que estén en condiciones apropiadas para el consumo.

Por último, en la Constitución de la República del Ecuador, incorpora el concepto del “Buen Vivir”, que se consagra en el artículo 14.- “Se reconoce el derecho de la población a residir en un entorno saludable y ecológicamente equilibrado, que asegure la sostenibilidad, el Buen Vivir o Sumak Kawsay. Se declara de interés público la protección del medio ambiente, la preservación de los ecosistemas, la biodiversidad y la integridad del patrimonio del país, la prevención del daño ambiental y la recuperación de los espacios naturales”. Este artículo adquiere relevancia en el documento ya que establece el derecho de la población a habitar en un ambiente sano y equilibrado, lo que involucra a la protección del medio ambiente, los recursos naturales y sin duda al generar una buena percepción en la imagen del turista. Estas medidas no sólo son fundamentales para el progreso de la comunidad, sino que también mejor el nivel de vida de la población.

Los artículos son fundamentales, por que resaltan la importancia de garantizar los derechos a un “Buen Vivir” para los habitantes de la parroquia Anconcito. Esto garantiza la protección en el bienestar y la identidad cultural de la localidad, lo que implica a la protección y preservación del patrimonio tanto natural como cultural. Además, hacen mención a acceder a alimentos sanos de manera permanente, promoviendo a la producción local de los alimentos por cada habitante. Por último, no solo genera un beneficio local, sino, que contribuye a la difusión de los propios alimentos por medio de la gastronomía que oferta la parroquia.

1.4.2. Ley de Turismo

La Ley de Turismo del Ecuador es un marco normativo diseñado para promover y regular la industria turística. Estas leyes abordan aspectos como la promoción del turismo, la salvaguardía de los derechos de los turistas, la gestión de destinos turísticos junto con la preservación del patrimonio cultural y natural del país (LEY DE TURISMO, 2014).

En el Capítulo I, denominado “GENERALIDADES”, específicamente el artículo 3.- trata de los “principios de la actividad turística”, el cual, en el literal d, menciona que la ley respalda el cuidado y protección de los recursos tanto naturales como culturales de un destino, lo que puede incluir medidas y políticas para preservar la biodiversidad de una localidad. Para continuar con el literal e, que tiene relación con el anterior, trata sobre la participación activa de la comunidad en el turismo, junto con la prestación de servicios, sobre su cultura y tradición, preservándolas para mantener su identidad, siendo respaldadas bajo esta Ley.

En el Capítulo II, denominado “DE LAS ACTIVIDADES TURÍSTICAS Y DE QUIENES LA EJERCEN”, específicamente en el artículo 5.- “Las actividades turísticas, son aquellas, llevadas a cabo por una o varias personas que se dedican de manera regular a ofrecer servicios remunerados a una o más personas”, el cual, en el literal b, hace mención que los servicios de alimentos y bebidas son parte de las actividades turísticas, fomentando así la preparación de los diferentes platos de una

localidad, con la finalidad de que los turistas degusten de sus platos y tengan experiencias culinarias únicas.

Estos artículos son necesarios en el documento, ya que los prestadores de servicios de alimentos y bebidas que se dedican a ofertar la gastronomía en la parroquia Anconcito, tienen el derecho de difundirla, como parte de su identidad cultural. Esta actividad no solo genera la afluencia de turistas en la localidad, sino, que preservan su identidad mediante la salvaguarda de su cultura gastronómica.

1.4.3. Plan Nacional del Buen Vivir 2017-2021

El Plan Nacional del Buen Vivir está regida por La Revolución Ciudadana, por lo que, tiene como propósito velar por el bienestar de todas las personas del país. El objetivo de este plan es la satisfacción de las necesidades de cada persona, lograr una vida digna, alcanzar una armonía en cuanto a nivel personal como social en conexión con la naturaleza (PLAN NACIONAL DEL BUEN VIVIR , 2017).

En el objetivo 3, denominado “mejorar la calidad de vida de la población”, hace referencia que las localidades tienen el derecho a disfrutar de sus bienes tanto naturales y culturales que contribuyen al bienestar general y condiciones de vida de las personas de una localidad. Este objetivo comienza por la calidad de vida y se fundamenta por los derechos del Buen Vivir, como el acceso al agua, la alimentación, la salud, la educación y la vivienda, los mismos son considerados para mejorar las condiciones necesarias y fortalecer las capacidades tanto a nivel individual como social.

Este objetivo hace constancia en los derechos de los habitantes de la parroquia Anconcito, asegurando no solo la buena calidad de vida para ellos, sino, también para los turistas, porque, al momento de su visita en la parroquia tendrán la oportunidad de degustar los platos que oferta cada emprendedor, en un ambiente tranquilo y seguro, mejorando así su experiencia gastronómica.

Capítulo II. Metodología

En este capítulo, se presenta la planificación de la investigación, donde se detalló el diseño de investigación con enfoque cualitativo y cuantitativo. Además, el tipo de investigación es exploratoria y descriptiva, caracterizándola como un diseño no experimental. Respecto a la metodología empleada, se aplicó el método deductivo y bibliográfico. En cuanto al muestreo, se optó por el muestreo aleatorio simple. Finalmente, en relación con las técnicas utilizadas, se llevaron a cabo encuestas, entrevistas y ficha de inventario gastronómico.

2.1. Diseño de la investigación

2.1.1. Enfoque de la investigación

El presente trabajo tiene enfoque mixto, combinando elementos tanto cuantitativo y cualitativo, que permitirá tener una comprensión más completa sobre el tema de estudio. Por lo tanto, es necesario la definición de cada enfoque con el fin de establecerlas con el tema de estudio.

El enfoque de investigación cuantitativo, permite obtener conocimientos esenciales y seleccionar el modelo más apropiado que permitirá comprender la realidad de manera objetivo, ya que implica poder recopilar y analizar datos a través de conceptos y variables medibles. Este enfoque implica la recopilación y análisis de datos provenientes de diversas fuentes, haciendo uso de herramientas informáticas, estadísticas y matemáticas con el fin de obtener resultados significativos (Suárez, L. 2017)

En cuanto a este enfoque, se procede a realizar un análisis sobre la gastronomía ancestral de la parroquia Anconcito, lo que permitirá a la misma vez, tener un enfoque más claro sobre la importancia que tiene la gastronomía ancestral como parte de la oferta gastronómica en cada uno de estos emprendimientos, para llegar a ello, contar con la opinión de los turistas que visitan a la parroquia ayudaran con datos cuantificables sobre su percepción al incluir la gastronomía ancestral en cada establecimiento, esto se llevará a cabo por medio de encuesta. Por otro lado, se

realizarán 2 entrevistas, uno a cada emprendedor gastronómico ubicado en el puerto pesquero, con la finalidad de tener información sobre la diversidad de platos que ofertan y si en ellos incluyen platos ancestrales. De igual manera se realizará otra entrevista dirigida a los adultos mayores de la parroquia Anconcito, para poder tener información sobre los platos ancestrales que ellos preparaban.

En cuanto a la investigación cualitativa, se enfoca en estudiar a profundidad de un tema. También, procura llevar una descripción holística, lo que significa que analiza detalle a detalle alguna actividad. Esta investigación se enfoca más en saber ocurre el proceso de algún asunto o problema (Arias, E. 2021).

Con este enfoque de investigación cualitativo, se podrá recoger datos específicos que no pueden ser contabilizados en cuanto a la gastronomía ancestral de Anconcito, por lo que se permitió tener información sobre cada plato ancestral, mediante la elaboración de una ficha de inventario de la gastronomía ancestral.

2.1.2. Tipo de investigación

El presente trabajo tiene un tipo de investigación descriptiva y exploratoria porque gracias a ello, se obtuvieron datos de la parroquia Anconcito, a continuación, la definición de cada una.

La investigación exploratoria se caracteriza como un tipo de investigación diseñado para examinar un problema que carece de una definición clara. Su propósito es obtener una comprensión más profunda del problema en cuestión, aunque no arrojará resultados definidos. En esta forma de investigación, el investigador inicia con una idea general y utiliza este proceso para identificar problemas que podría convertirse en el foco de investigaciones subsiguientes (Zafra, O. 2006)

El presente estudio adopta un enfoque de investigación exploratoria, con el propósito de recopilar información directa sobre la gastronomía ancestral de la parroquia Anconcito, permitiendo tener una comprensión clara de los datos necesarios para llevar a cabo la investigación. Para alcanzar estos objetivos, se revisó fuentes secundarias, en la consulta de sitios web y artículos relacionados al tema de estudio.

Además, se realizará investigaciones directas en la parroquia Anconcito, con datos primarios que enriquecerán la investigación.

Por otro lado, la investigación descriptiva propone detallar ciertas características esenciales de conjuntos homogéneos de fenómenos, empleando criterios sistemáticos que facilitan la identificación de la estructura o el comportamiento de los fenómenos bajo estudio (Taiman, A. 2022).

Para el presente estudio se aplicó la investigación descriptiva porque permitió una descripción detallada de todos los platos ancestrales de la parroquia Anconcito. Además, gracias a este tipo de investigación se pudo comprender la problemática presentada, identificando la causa que lo origino.

2.1.3. Diseño de la investigación

El diseño no experimental se lleva a cabo sin la manipulación deliberada de variables. En otras palabras, implica no introducir cambios intencionales en las variables independientes. En este tipo de investigación, la práctica consiste en observar fenómenos tal como se manifiestan en su entorno natural y posteriormente, analizarlos (Bastis, C. 2021).

En otras palabras, el diseño no experimental, trata de no manipular las variables de estudio, por lo que se basa en la observación directa y como se dan naturalmente para luego analizarlos, sin ninguna alteración en su medio.

2.2. Métodos de investigación

2.2.1. Deductivo

El método deductivo es una estrategia de investigación que emplea un tipo de pensamiento que se desplaza desde un razonamiento más general y lógico, fundamentado en leyes o principios, hacia un hecho específico. En otras palabras, se trata de un enfoque lógico utilizado para derivar conclusiones a partir de una serie de principios establecidos (Dávila, G. 2006).

Se empleó el método deductivo porque como su teoría lo dice, es una visión de lo general a lo específico, por lo que, el trabajo se dió a partir de una fundamentación teórica sobre la gastronomía ancestral a nivel internacional hasta lo local, teniendo como resultado la comprensión en diferentes contextos sobre la importancia de incluir la gastronomía ancestral como parte de la oferta gastronómica de la parroquia Anconcito, lo cual, hubo tesis que me ayudaron en la elaboración del presente trabajo de investigación.

2.2.2. Bibliográfico

El método de información bibliográfico para la investigación es aquel que habilita al usuario para aprovechar la información registrada en documentos específicos con el fin de llevar a cabo su propia investigación. En otras palabras, estos métodos facilitan la búsqueda y utilización de recursos bibliográficos para respaldar y enriquecer el proceso de investigación (Martín, N. 2023).

La importancia de este método en el trabajo de investigación, está a partir de la búsqueda y recopilación de datos relacionados a la gastronomía ancestral en la parroquia Anconcito, donde abarca información relacionada con este tema, como cultura, productos locales, técnicas culinarias ancestrales, etc. Los mismos que han sido respaldados con fuentes como páginas web, libros y revistas.

2.3. Población y muestra

Un elemento para considerar es la selección de técnica o diseño de muestreo. A través de esta metodología, se busca identificar y definir el tamaño de la muestra, así como determinar quiénes forman parte de la población de interés. Posteriormente, se elige una muestra que cumpla con el criterio de representatividad en relación con el tema de investigación en este caso la gastronomía ancestral en la parroquia Anconcito. En este proceso, los turistas se convierten en una de las unidades de estudio en el trabajo de investigación

2.3.1. Población

De acuerdo a los datos proporcionados por el Departamento de Turismo del Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquial de Anconcito, se obtuvo una cantidad

estimada de 500 turistas que ingresaron a la localidad, según el último dato durante el período 2014-2015.

$$n = \frac{(p \cdot q) \cdot Z^2 \cdot N}{(E^2) (N-1) + (p \cdot q) \cdot Z^2}$$

$$n = \frac{(0,5 \cdot 0,5) \cdot 1,96^2 \cdot 500}{(0,05^2) (500-1) + (0,5 \cdot 0,5) (1,96)^2}$$

$$n = \frac{480}{2.2079}$$

$$n = 217$$

El cálculo realizado se estableció que se realizara una encuesta a 217 turistas que visitan la parroquia Anconcito para evaluar la percepción del turista en cuanto a la integración de la gastronomía ancestral de cada establecimiento de alimentos y bebidas.

Tabla 3.

Datos de muestreo

N	Tamaño de la muestra	¿? 217
N	Población	500
Z	Nivel de confianza	1,96
E	Margen de error	0,05
P	Probabilidad de éxito	0,5
Q	Probabilidad de fracaso	0,5

2.3.2.1. Muestra

La muestra es un segmento de personas o población que son escogidas para realizar un caso de estudio en una investigación. Dentro del contexto, existen métodos y técnicas para determinar la muestra, como fórmulas y lógica. En pocas palabras, la muestra refleja de manera representativa la población de estudio (López, P. 2004)

El tipo de muestra a utilizar en esta investigación es el muestreo aleatorio simple, porque, se eligió al azar un grupo de personas, en este caso, los turistas que visitan la parroquia Anconcito, cumpliendo de esta manera con realizar las 217 encuestas para que responda a mi último objetivo.

2.4. Recolección y procesamiento de datos

2.4.1. Encuesta

Se utilizó la encuesta como un elemento central para recopilar información, con la finalidad de poder cumplir con el último objetivo acerca de la percepción del turista sobre la incorporación de gastronomía ancestral en cada establecimiento gastronómico, por ende, se la aplicó a turistas que visitan la parroquia. La encuesta consistió en realizar unas series de preguntas de opción múltiple con escala de Likert. Posteriormente, para analizar y tabular la información se utilizó el programa SPSS, lo cual, nos ayudó con los resultados.

2.4.2. Entrevista

Mediante la entrevista, se obtuvo información directa sobre las opiniones de los dueños de establecimientos de alimentos y bebidas ubicados en el puerto pesquero, los cuales dieron respuesta al segundo objetivo que consistió en identificar los emprendimientos gastronómicos que ofertan la gastronomía ancestral, a través de una serie de preguntas abiertas, siendo 14 establecimientos gastronómicos. Gracias a ello se obtuvo información sobre la gastronomía que ellos ofertan y si dentro de ellas brindan platos ancestrales.

Por otro lado, las entrevistas dirigidas a los adultos mayores de la parroquia Anconcito fueron realizadas a un grupo perteneciente al centro de recreación “CASA DE VIDA”, que está bajo la coordinación del alcalde de Salinas. Este centro alberga un total de 75 adultos mayores. Se entrevistaron a 6 miembros de este centro, con el propósito de recopilar información valiosa acerca de la gastronomía ancestral de la parroquia Anconcito, respondiendo así al primer objetivo sobre realizar un inventario de recetas ancestrales en la parroquia Anconcito. Cabe mencionar que tienen relación para fortalecer el conocimiento de los platos que preparaban anteriormente los habitantes de la localidad.

2.4.3. Ficha de inventario

Para responder a mi primer objetivo, se realizó una ficha de observación, siendo herramienta fundamental para recopilar información sobre la temática planteada, en la elaboración de una ficha de inventario sobre la gastronomía ancestral de la parroquia Anconcito, con la finalidad de conocer las técnicas, herramientas, ingredientes autóctonos, etc. Lo cual ayudó a identificar cuáles son sus platos ancestrales. Cabe recalcar que esta ficha será anexada más adelante.

Capítulo III. Resultados y Discusión

En este capítulo se describen y analizan los resultados de la investigación, con la finalidad de potenciar la gastronomía ancestral como parte de la oferta gastronómica de la parroquia Anconcito.

3.1. Análisis de datos

3.1.1. Ficha de inventario gastronómico

Ceviche de pinchagua

FICHA DE REGISTRO DE INVENTARIO GASTRONOMICO DE LA PARROQUIA ANCONCITO				
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN				
Provincia:	Santa Elena			
Cantón:	Salinas			
2. FOTOGRAFIA DEL PLATO ANCESTRAL				
				
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL PLATO ANCESTRAL				
Nombre del plato ancestral:	Ceviche de Pinchagua	Grupo social:	Mestizo	
Nombre actual:	Ceviche de Pinchagua	Lengua:	Español	
4. DESCRIPCIÓN, INGREDIENTES, PROCEDIMIENTO Y HERRAMIENTAS A UTILIZAR EN EL PLATO CENTRAL				
Antecedentes del plato ancestral (Historia):	En tiempos pasados los residentes se dedicaban a la pesca de albacora, debido que estos peces nadaban cerca y se les facilitaba su captura. Posterior a ello, los llevaban a sus hogares y realizaban el ceviche de pinchagua.			
Frecuencia con que se realiza el plato ancestral en la actualidad	En todo momento, dependiendo de las preferencias del cliente			
Alcance:	Local		Regional	
	Provincial		Nacional	X
	Internacional			
Ingredientes:		Herramientas ancestrales:		Detalle del alcance:
Pescado		Olla de barro		1. El pescado se curte con limón y sal, se
Tomate		Leña		

Cebolla	Cuchara de palo	deja de un día para otro. 2. Al día siguiente se hace una salsa con tomate y cebolla para luego incorporarlas en el pescado. 3. Si está bien de sal, se lo deja como esta y si no se le pone sal al gusto. 4. Para el acompañante del plato se hace patacones.	
Limón criollo			
Agua Verde			
Ingredientes autóctonos:	Pescado albacora, limón criollo, verde		
Ingredientes de temporada:	Hoy en día es el pescado albacora ya que esta escaso		
5. IMPORTANCIA EN LA PARROQUIA			
Es muy importante en la parroquia ya que es uno de los primeros platos que preparaban por sus abuelos y que quieren seguir manteniendo esa tradición.			
6. CAMBIO EN LA ACTUALIDAD DEL PLATO ANCESTRAL			
En la actualidad ha cambiado el modo de preparación, debido que se utilizan las ollas de aluminio para realizar dicho plato y por el pescado.			
Procedencia del conocimiento			
X	Padre-hijos	Maestro-aprendiz	Centro de capacitación
Otro:			
Trasmisión del conocimiento			
X	Padre-hijos	Maestro-aprendiz	Centro de capacitación
Otro:			
8. INTERLOCUTORES			
Nombre	Walter Rojas	Edad: 48 años	Sexo: Masculino
Dirección	Barrio Gonzalo Chávez		
9. OBSERVACIÓN			
Es un plato se lo realizaba y se lo sigue realizando muy seguido en los hogares de la parroquia Anconcito. Sin embargo, debido a la escasez de pescado, actualmente se elabora utilizando otras variedades de pescado.			
10. DATOS DE CONTROL			
Inventariado por: Nathasky Tigrero			
Fecha del inventario: 07 de diciembre del 2023			

Elaborado por: Tigrero, N (2023)


Caldito canoero

FICHA DE REGISTRO DE INVENTARIO GASTRONOMICO DE LA PARROQUIA ANCONCITO					
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia:	Santa Elena				
Cantón:	Salinas				
2. FOTOGRAFIA DEL PLATO ANCESTRAL					
					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL PLATO ANCESTRAL					
Nombre del plato ancestral:	Caldito Canoero			Grupo social:	Mestizo
Nombre actual:	Caldito Canoero			Lengua:	Español
4. DESCRIPCIÓN, INGREDIENTES, PROCEDIMIENTO Y HERRAMIENTAS A UTILIZAR EN EL PLATO CENTRAL					
Antecedentes del plato ancestral (Historia):	Tiene una historia debido a los pescadores, ya que se iban por 3 a 4 días y ellos preparaban sus propios alimentos. Es un caldo de pescado sencillo y fácil de realizar. Con el pasar del tiempo se popularizo el caldo y no tan solo lo preparaban ellos, sino, en cada hogar.				
Frecuencia con que se realiza el plato ancestral en la actualidad	Se lo prepara 2 veces por semana.				
Alcance:	Local	X	Regional		Detalle del alcance:
	Provincial		Nacional		Muy popular en Anconcito
	Internacional				
Ingredientes:		Herramientas ancestrales:		Procedimiento:	
Pescado		Cuchara de madera		1. Hervir el agua para luego colocar el refrito tómate, cebolla, pimiento y ajo, se deja hervir por unos 20 minutos.	
Tomate		Olla de barro			
Pimiento		Leña			
Cebolla					
Ajo					
Agua					

		2. Una vez hecho esto se coloca el pescado limpio junto con la sal y dejar cocinar por unos 5 minutos.
Ingredientes autóctonos:	Pescado Ballesta	
Ingredientes de temporada:	N/A	
5. IMPORTANCIA EN LA PARROQUIA		
Es de mucha importancia ya que este plato fue elaborado por sus antepasados, los cuales han transmitido de generación en generación y en la actualidad es un plato muy representativo en la parroquia		
6. CAMBIO EN LA ACTUALIDAD DEL PLATO ANCESTRAL		
El cambio fue cuando se acentuaron en la parroquia personas de esmeralda, al plato le comenzaron a agregar coco, mientras que las de Manabí le comenzó a agregar maní		

Procedencia del conocimiento					
X	Padre-hijos		Maestro-aprendiz		Centro de capacitación
Otro:					
Trasmisión del conocimiento					
X	Padre-hijos		Maestro-aprendiz		Centro de capacitación
Otro:					
8. INTERLOCUTORES					
Nombre	Walter Rojas	Edad: 43 años		Sexo:	Masculino
Dirección	Barrio Gonzalo Chávez				
9. OBSERVACIÓN					
Es un plato que se realizaba muy seguido en los hogares de la parroquia Anconcito, y aunque tiene mucha importancia, en la actualidad no es elaborado como en sus inicios.					
10. DATOS DE CONTROL					
Inventariado por: Nathasky Tigero					
Fecha del inventario: 07 de diciembre del 2023					
Elaborado por: Tigero, N (2023)					

Caldo de langosta


FICHA DE REGISTRO DE INVENTARIO GASTRONOMICO DE LA PARROQUIA ANCONCITO				
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN				
Provincia:	Santa Elena			
Cantón:	Salinas			
2. FOTOGRAFIA DEL PLATO ANCESTRAL				
				
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL PLATO ANCESTRAL				
Nombre del plato ancestral:	Caldo de langosta		Grupo social:	Mestizo
Nombre actual:	Caldo de langosta		Lengua:	Español
4. DESCRIPCIÓN, INGREDIENTES, PROCEDIMIENTO Y HERRAMIENTAS A UTILIZAR EN EL PLATO CENTRAL				
Antecedentes del plato ancestral (Historia):	En tiempos pasados, había abundante langosta enormes y todos se dedicaban a pescar ese crustáceo. Solían servirlo especialmente el 2 de noviembre día de los difuntos e incluso regalaban la langosta.			
Frecuencia con que se realiza el plato ancestral en la actualidad	Por temporada, cuando la marea esta alta sale bastante langosta y lo preparan. Además, por la veda que tiene este crustáceo			
Alcance:	Local		Regional	Detalle del alcance: Se lo está realizando internacionalmente
	Provincial		Nacional	
	Internacional	X		
Ingredientes:		Herramientas ancestrales:		Procedimiento: 1. Se hace un refrito con él tomate,
Langosta		Cuchara de palo		
Tomate		Olla de barro		

Cebolla	Piedra para moler	cebolla, pimienta y ajo, se pone a hervir 1 litro de agua, para luego proceder a colocar la papa. 2. Una vez que la papa este cocinada, se procede a poner la langosta. 3. Dejar cocinar la langosta junto con la sal y dejar hervir unos 10 minutos.
Pimiento		
Papa		
Ajo		
Ingredientes autóctonos:	La langosta, limón criollo	
Ingredientes de temporada:	Langosta por la veda	
5. IMPORTANCIA EN LA PARROQUIA		
Es muy importante porque el plato en su época representaba la economía del pueblo. Su elaboración natural era que lo hacía único e interesante para las personas que visitaban la parroquia		
6. CAMBIO EN LA ACTUALIDAD DEL PLATO ANCESTRAL		
No ha tenido cambios, pero en la actualidad a cambiado el modo de preparación, debido que se utilizan las ollas de aluminio para realizar dicho plato.		

Procedencia del conocimiento				
X	Padre-hijos		Maestro-aprendiz	Centro de capacitación
Otro:				
Trasmisión del conocimiento				
X	Padre-hijos		Maestro-aprendiz	Centro de capacitación
Otro:				
8. INTERLOCUTORES				
Nombre	Walter Rojas	Edad: 43 años		Sexo: Masculino
Dirección	Barrio Gonzalo Chaves			
9. OBSERVACIÓN				
Es un plato que se realizaba muy seguido en los hogares de la parroquia Anconcito. Su importancia radica en que era importante ya que incrementaba en su economía.				
10. DATOS DE CONTROL				
Inventariado por: Nathasky Tigero				
Fecha del inventario: 07 de diciembre del 2023				

Elaborado por: Tigero, N (2023)

Pescado salado


FICHA DE REGISTRO DE INVENTARIO GASTRONOMICO DE LA PARROQUIA ANCONCITO				
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN				
Provincia:	Santa Elena			
Cantón:	Salinas			
2. FOTOGRAFIA DEL PLATO ANCESTRAL				
				
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL PLATO ANCESTRAL				
Nombre del plato ancestral:	Pescado Salado		Grupo social:	Mestizo
Nombre actual:	Pescado Salado		Lengua:	Español
4. DESCRIPCIÓN, INGREDIENTES, PROCEDIMIENTO Y HERRAMIENTAS A UTILIZAR EN EL PLATO CENTRAL				
Antecedentes del plato ancestral (Historia):	El pescado salado en la antigüedad, era una forma de curtir el pescado, ya que en aquel entonces no existían refrigeradoras y lo dejaban al sol para que se cocine.			
Frecuencia con que se realiza el plato ancestral en la actualidad	Se lo elabora muy frecuentemente			
Alcance:	Local		Regional	Detalle del alcance: Las demás familias dentro de la provincia, también lo realizaban
	Provincial	X	Nacional	
	Internacional			
Ingredientes:		Herramientas ancestrales:		Procedimiento: 1. Lavar bien el pescado.
Pescado		Piedra de moler		
Sal en grano		Cuchara de palo		

		<p>2. Se hace corte en el pescado para luego ponerle la sal en grano.</p> <p>3. Por último llevar al sol hasta que se seque.</p> <p>4. Por último, realizar un ceviche.</p>
Ingredientes autóctonos:	Pescado	
Ingredientes de temporada:	N/A	
5. IMPORTANCIA EN LA PARROQUIA		
<p>Tiene una gran importancia tanto en el aspecto económico como en el ámbito familiar, ya que se trata de un plato ancestral que solía unir a las familias y fomentar el compartir entre ellas.</p>		
6. CAMBIO EN LA ACTUALIDAD DEL PLATO ANCESTRAL		
<p>En la actualidad no existe ningún cambio ya que las mismas tradiciones se las siguen manteniendo para elaborar dicho plato.</p>		

Procedencia del conocimiento				
X	Padre-hijos		Maestro-aprendiz	Centro de capacitación
Otro:				
Trasmisión del conocimiento				
X	Padre-hijos		Maestro-aprendiz	Centro de capacitación
Otro:				
8. INTERLOCUTORES				
Nombre	María Suarez	Edad: 65 años		Sexo: Femenino
Dirección				
9. OBSERVACIÓN				
<p>Es un plato que no solo se limita a ser ceviche, sino que el pescado salado se lo puede realizar para diversas preparaciones.</p>				
10. DATOS DE CONTROL				
Inventariado por: Nathasky Tigrero				
Fecha del inventario: 07 de diciembre del 2023				

Elaborado por: Tigrero, N (2023)

Pescado frito

FICHA DE REGISTRO DE INVENTARIO GASTRONOMICO DE LA PARROQUIA ANCONCITO					
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia:	Santa Elena				
Cantón:	Salinas				
2. FOTOGRAFIA DEL PLATO ANCESTRAL					
					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL PLATO ANCESTRAL					
Nombre del plato ancestral:	Pescado Frito			Grupo social:	Mestizo
Nombre actual:	Pescado Frito			Lengua:	Español
4. DESCRIPCIÓN, INGREDIENTES, PROCEDIMIENTO Y HERRAMIENTAS A UTILIZAR EN EL PLATO CENTRAL					
Antecedentes del plato ancestral (Historia):	En épocas anteriores, los pescadores utilizaban las anzuelas y pescaban todo tipo de pescado, para luego ser llevados a cada uno de sus hogares y degustarlos en familias				
Frecuencia con que se realiza el plato ancestral en la actualidad	Todo el tiempo				
Alcance:	Local		Regional		Detalle del alcance: Todos en el país lo preparan
	Provincial		Nacional	X	
	Internacional				
Ingredientes:		Herramientas ancestrales:		Procedimiento: 1. Se escama el pescado, luego se abre hasta quedar limpio. 2. Se le aliña con sal y ajo.	
Pescado		Piedra para moler			
Sal		Espátula de palo			
Ajo					
Verde					

		3. Y como último paso se lo procede a freír.
		4. Para acompañar se le agrega patacón.
Ingredientes autóctonos:	Pescado	
Ingredientes de temporada:	N/A	
5. IMPORTANCIA EN LA PARROQUIA		
La importancia que tiene en la parroquia es que era uno de los platos preferidos por cada integrante de la familia, debido a ello se lo realizaba frecuentemente, viendo de esta manera y lo delicioso que quedaba lo comenzaron a ofrecer a las personas que visitaban la parroquia.		
6. CAMBIO EN LA ACTUALIDAD DEL PLATO ANCESTRAL		
En la actualidad se sigue todavía con la misma preparación, pero en algunos casos ya les agregan otros condimentos.		

Procedencia del conocimiento					
X	Padre-hijos		Maestro-aprendiz		Centro de capacitación
Otro:					
Trasmisión del conocimiento					
X	Padre-hijos		Maestro-aprendiz		Centro de capacitación
Otro:					
8. INTERLOCUTORES					
Nombre	Martha Telenpagan	Edad		Sexo	
Dirección					
9. OBSERVACIÓN					
Es un plato que se solía elaborar con distintos pescados, su modo de preparar varia en cada familia.					
10. DATOS DE CONTROL					
Inventariado por: Nathasky Tigero					
Fecha del inventario: 07 de diciembre del 2023					
Elaborado por: Tigero, N (2023)					

Aguado de churo

FICHA DE REGISTRO DE INVENTARIO GASTRONOMICO DE LA PARROQUIA ANCONCITO			
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia:	Santa Elena		
Cantón:	Salinas		
2. FOTOGRAFIA DEL PLATO ANCESTRAL			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL PLATO ANCESTRAL			
Nombre del plato ancestral:	Aguado de Churo	Grupo social:	Mestizo
Nombre actual:	Aguado de Churo	Lengua:	Español
4. DESCRIPCIÓN, INGREDIENTES, PROCEDIMIENTO Y HERRAMIENTAS A UTILIZAR EN EL PLATO CENTRAL			
Antecedentes del plato ancestral (Historia):	El churo lo capturaban con las redes camaroneras, luego de sacar la carne, lo utilizaban como corneta al momento de comunicarse con otras personas.		
Frecuencia con que se realiza el plato ancestral en la actualidad	Debido que se ha extinguido no se lo realiza mucho en la actualidad		
Alcance:	Local		Regional
	Provincial		Nacional
	Internacional	X	
		Detalle del alcance:	Es muy apetecible para el turista nacional y extranjero
Ingredientes:		Herramientas ancestrales:	Procedimiento: 1. Se hierve el agua con el arroz una vez que está casi cocinado el arroz, se lo procede a poner
Agua		Olla en barro	
Churo		Cuchara de palo	
Papa		Piedra para moler	
Tomate			
Cebolla			
Pimiento			
Ajo			

Arroz		la papa con un buen refrito.
		2. Una vez que haya cocinado se le procede a poner el churo, junto con la sal y se deja hervir 5 minutos.
Ingredientes autóctonos:	Churo	
Ingredientes de temporada:	Churo, debido que está muy escaso	
5. IMPORTANCIA EN LA PARROQUIA		
Era un plato apetecible por cada morador de la parroquia y así mismo les ofrecían a las personas que visitaban la parroquia, siendo dinámico porque observaban como cogían los churos, puesto que se varaban en las orillas, quedando atrapadas entre las piedras.		
6. CAMBIO EN LA ACTUALIDAD DEL PLATO ANCESTRAL		
Todavía se sigue manteniendo la preparación y tradición de este plato.		

Procedencia del conocimiento					
X	Padre-hijos		Maestro-aprendiz		Centro de capacitación
Otro:					
Trasmisión del conocimiento					
X	Padre-hijos		Maestro-aprendiz		Centro de capacitación
Otro:					
8. INTERLOCUTORES					
Nombre	Dolores Piguave	Edad: 50 años		Sexo:	Femenino
Dirección					
9. OBSERVACIÓN					
En la actualidad ya no se sigue preparando este plato ni ofertando, debido a la escasez del churo en la parroquia Anconcito.					
10. DATOS DE CONTROL					

Inventariado por: Nathasky Tigero

Fecha del inventario: 07 de diciembre del 2023

Elaborado por: Tigero, N (2023)

3.1.2. Análisis de las entrevistas dirigidas a los dueños de los emprendimientos gastronómicos

1. ¿Qué tiempo tiene su restaurante en funcionamiento?

Mediante esta interrogante, se pudo obtener respuestas por parte de los dueños de los emprendimientos gastronómicos manifestaron que su funcionamiento se dio a partir de la inauguración del puerto pesquero, lo que significa que fue hace 10 años. De los cuales, han trabajado para promocionar el turismo gastronómico y han recibido con éxitos a personas para que degusten de sus platos típicos.

2. En el tiempo de funcionamiento que tiene. ¿Ha incorporado la gastronomía ancestral como oferta gastronómica?

Para abordar esta pregunta, cada uno de los dueños de los emprendimientos gastronómicos pudo responder en dos aspectos distintos. Es decir, 7 respondieron que sí incorporan la gastronomía ancestral en su oferta culinaria, además manifestaron que cada uno varían en el pedido que hace las personas al momento de adquirir y degustar de sus platos. Mientras que los otros 7 propietarios respondieron que no la incluyen, y solo se enfocan en platos tradicionales que son comunes en toda la región costa.

3. En su emprendimiento gastronómico. ¿Usted incluye todos los platos ancestrales de la parroquia?

En relación con esta interrogante los 7 propietarios que, si integran la gastronomía ancestral como parte de su oferta gastronómica, expresaron que incorporan todos los platos ancestrales de la parroquia, adaptándose a las nuevas preferencias. En cambio, los otros 7 propietarios indicaron no la incluyen, pero que si le gustaría aprender de estas recetas para formarlas parte de su oferta gastronómica.

4. ¿Dentro de su emprendimiento gastronómico, usted utiliza técnicas culinarias ancestrales? ¿Cuáles?

Las respuestas proporcionadas por cada emprendedor gastronómico que, si incluyen la gastronomía ancestral, mencionaron que algunos si utilizan en la actualidad técnicas culinarias ancestrales. Entre ellas está el uso de piedra para moler la sal gruesa, así como también cuchara y espátula de madera, junto con la utilización de cazuelas de barro. En cambio, a los emprendedores que no incluyen la gastronomía ancestral, utilizan las ollas de metal (aluminio, metal, etc.)

5. ¿Qué piensa usted sobre la posibilidad de incorporar la gastronomía ancestral como parte de la oferta gastronómica en cada uno de sus emprendimientos?

Cada emprendedor considera que es muy importante integrar la gastronomía ancestral como parte de su oferta gastronómica. Sin embargo, reconocen la necesidad de conocer a fondo de estas preparaciones culinarias ancestrales, para luego preparar cada uno de estos platos deliciosos autóctonos de la parroquia, brindando platos de calidad o naturales.

6. ¿Considera usted que la gastronomía ancestral es una alternativa para el desarrollo de su emprendimiento?

Con respecto a esta pregunta, se tuvo respuestas positivas por parte de cada emprendedor gastronómico. Cada uno destacó la importancia de resaltar su cultura gastronómica como una estrategia para darse a conocer a los turistas. También manifestaron que las autoridades trabajen en conjunto con ellos para dar a conocer a más persona sobre sus distintas preparaciones culinarias ancestrales por medios publicitarios y por medio de aquello se puedan desarrollar localmente.

3.1.3. Análisis de las preguntas dirigidas a adultos mayores de la parroquia Anconcito

Tabla 4.

Preguntas dirigidas a adultos mayores

Preguntas:	¿Cuáles eran los platos que se preparaban antes en la parroquia Anconcito?	¿Cuáles son las técnicas culinarias que utilizaban para la preparación de un plato?	¿Recuerda alguna herramienta o utensilio de cocina utilizaba?	¿Qué ingredientes eran fundamentales en la preparación de cada plato?	¿Cada ingrediente que utilizaban eran producidos en la localidad? ¿Cuáles?	¿Recuerdan la historia de la preparación de dicho plato?
Sra. Irene Panchana	Ceviche de pinchagua	Utilizaban ingredientes tales como: el dorado y verde que cultivaban	Olla de barro	Productos provenientes del mar	Verde	Se cocinaba con utensilios como la olla en barro y disfrutaban en familia.

Sra. Teresa Santos	Caldo canoero o sopa de pescado	Utilizaban ingredientes como pez ballesta e ingredientes que cultivaban	Cuchara de palo	Productos provenientes del mar	Ají de pava	Este plato era preparado por todos habitantes, Era muy popular en ese entonces.
Sra. Lucila Tumbaco	Pescado salado	Productos como: pez albacora y la sal en grano.	Piedra de moler	Productos provenientes del mar	Cebolla perla	En aquella época, solían secar los pescados con sal en grano en sus pateos.
Sra. Cerela Zambrano	Aguado de churo	Productos derivados del mar como: Churo e ingredientes que cultivaban como el limón criollo.	Cazuela de barro	Productos provenientes del mar	Limón criollo	En aquella época se varaban los churos y se recolectaban para ser preparado en cada hogar, a la misma vez se lo comercializaba.
Sra. María Piguave	Caldo de langosta	Productos derivados del mar como: langosta e ingredientes que cultivaban .	Hacha	Productos provenientes del mar	Pimiento rojo	Este ingrediente encantaba a cada habitante, Este caldo lo preparaban con cariño para ser disfrutado en familia.
Sr. Claudio Ramírez	Pescado frito	Productos derivados del mar como: Pescado e ingredientes que cultivaban .	Espátula de madera	Productos provenientes del mar	Cebolla paiteña	Era muy común encontrar camarón. Este marisco no solo era comercializado, sino también era muy preparado frecuentemente en cada hogar.

La información compartida por los adultos mayores es invaluable, ya que son quienes llevaban a cabo dichas actividades al momento de realizar sus diferentes platos. Seguir manteniendo estas tradiciones en la actualidad cobra importancia, no sólo en su valor gastronómico, sino también seguir manteniendo su identidad cultural. Mantener esta herencia gastronómica es asegurar el progreso de la parroquia.

3.1.4. Análisis de las encuestas realizada a turistas

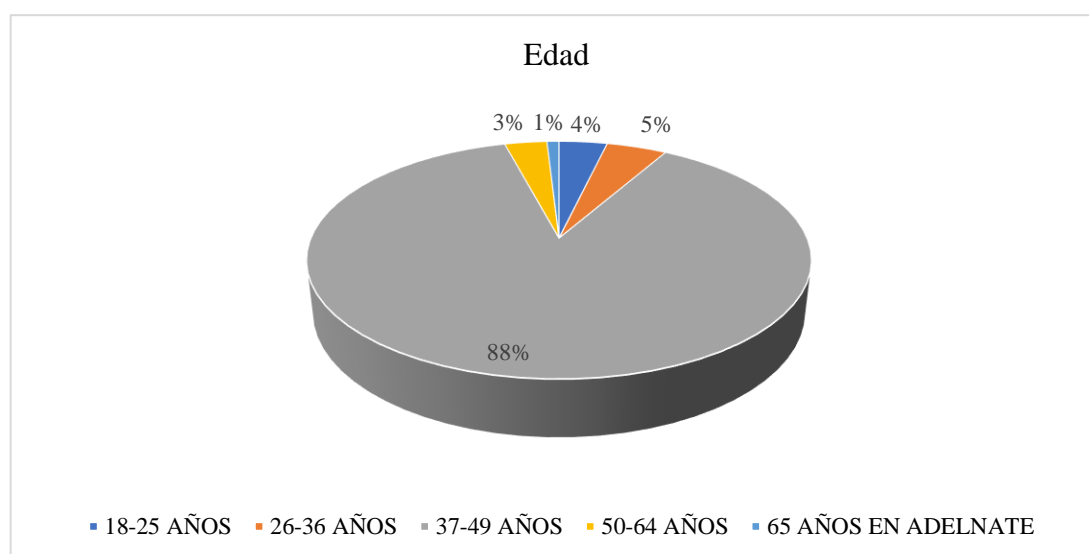
Tabla 5.

Edad de turistas que visitan la parroquia Anconcito

Edad	Frecuencia	Porcentaje
18-25 años	8	4%
26-36 años	10	5%
37-49 años	190	88%
50-64 años	7	3%
65 años en adelante	2	1%
Total	217 personas	100%

Gráfico 1.

Edad de turistas que visitan la parroquia Anconcito



Análisis e interpretación:

Se puede evidenciar que el 88% de turistas que más visitan la parroquia Anconcito, tienen edad de 37-49 años, siendo fundamentales para la investigación. De igual manera, para saber sobre la percepción que tiene de incorporar la gastronomía ancestral en los emprendimientos gastronómicos, mientras los otros rangos de edad están bajos, los cuales, deberían de realizar algunas actividades para llamarles a atención.

Tabla 6.

Nacionalidad de los turistas que visita la parroquia Anconcito

Nacionalidad	Frecuencia	Porcentaje
Ecuatoriano	197 personas	91%
Extranjero	20 personas	9%
Total	217 personas	100%

Gráfico 2.

Nacionalidad de los turistas que visitan la parroquia Anconcito



Análisis e interpretación:

Como resultado se pudo evidenciar que los turistas que visitan la parroquia son personas nacionales, dando un porcentaje de 91%, mientras que un 9% son de turistas son extranjeros, los cuales, se debería de prestar más atención a este segmento de turistas, con la finalidad que conozca parte de la gastronomía que ofrece la localidad.

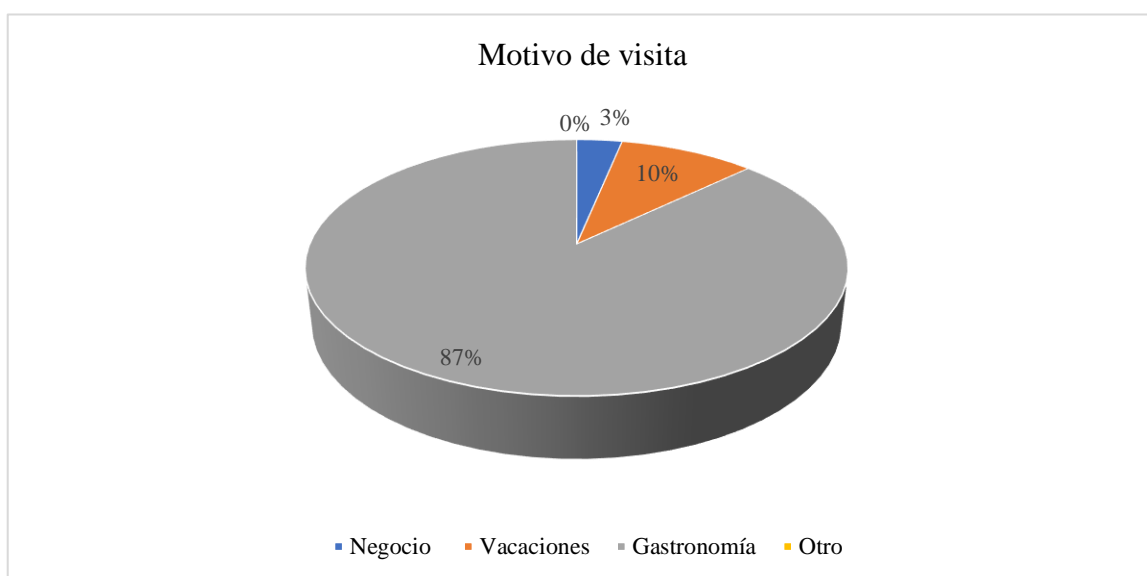
Tabla 7.

Motivo de visita de los turistas

Motivo de visita	Frecuencia	Porcentaje
Negocio	7 personas	3%
Vacaciones	21 personas	10%
Gastronomía	189 personas	87%
Otro	0 personas	0%
Total	217 personas	100%

Gráfico 3.

Motivo de visita de los turistas



Análisis e interpretación:

Los resultados obtenidos señalan que los turistas eligen la parroquia Anconcito por su oferta gastronómica con un 88%, siendo un dato importante, ya que los turistas podrán interesarse por la gastronomía ancestral como parte de su oferta, por el hecho de degustar de un sabor diferente. Mientras, que la actividad que sigue es por vacaciones con un 10%.

Pregunta 1. ¿Está usted de acuerdo con la gastronomía que ofertan cada emprendimiento gastronómico de la parroquia Anconcito?

Tabla 8.

Gastronomía que oferta cada emprendimiento gastronómico

¿Está usted de acuerdo con la gastronomía que ofertan cada emprendimiento gastronómico?	Frecuencia	Porcentaje
En desacuerdo	0 personas	0%
Me es indiferente	16 personas	7%
Totalmente de acuerdo	201 personas	93%
Total	217 personas	100%

Gráfico 4.

Gastronomía que oferta cada emprendimiento gastronómico



Análisis e interpretación:

De acuerdo con los resultados se pudo evidenciar que los turistas si están de acuerdo con la gastronomía que oferta cada emprendedor gastronómico representado

con un 93%, siendo cada plato delicioso y exquisito, por otro lado un 7% menciona que le es indiferente, debido a que le falta algo a cada plato para que tenga un valor significativo, es por ello que la gastronomía ancestral es importante porque se trata de su identidad cultural junto con productos naturales haciéndolos distinto y saludable para cada persona.

Pregunta 2. ¿La gastronomía de la parroquia Anconcito es única y distintiva?

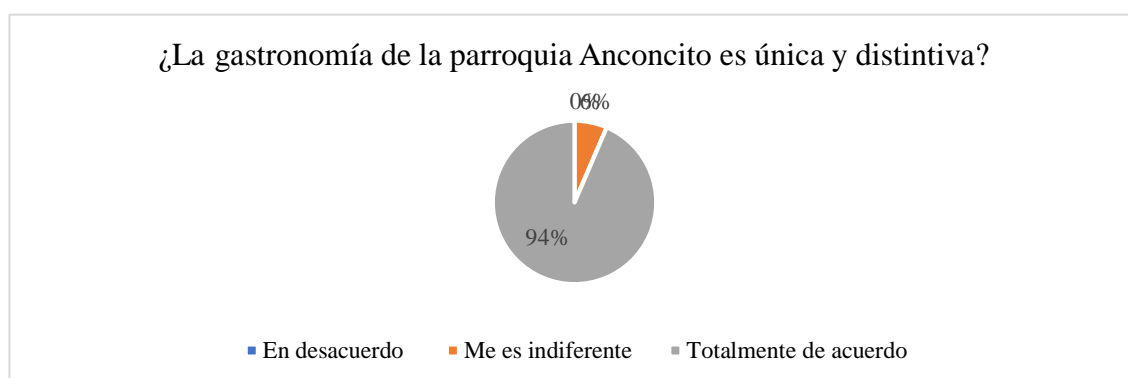
Tabla 9.

Gastronomía de Anconcito

¿La gastronomía de la parroquia Anconcito es única y distintiva?	Frecuencia	Porcentaje
En desacuerdo	0 personas	0%
Me es indiferente	14 personas	6%
Totalmente de acuerdo	203 personas	94%
Total	217 personas	100%

Gráfico 5.

Gastronomía de Anconcito



Análisis e interpretación:

En relación con los resultados obtenidos se pudo evidenciar que el 94% de los turistas encuestados mencionan que la gastronomía de Anconcito es única y distintiva, por su sabor y presentaciones que hacen con los diferentes platos que ofrecen, mientras que el 6% manifiesta que aún hay aspectos que podría mejorar para cada plato ofrecido por cada emprendedor sea único y distintivo.

Pregunta 3. ¿Está de acuerdo con que se incluya la gastronomía ancestral dentro de la oferta de los emprendimientos gastronómicos?

Tabla 10.

Gastronomía ancestral de la parroquia Anconcito

¿Está de acuerdo con que se incluya la gastronomía ancestral dentro de la oferta de los emprendimientos gastronómicos?	Frecuencia	Porcentaje
En desacuerdo	0 personas	0%
Me es indiferente	7 personas	3%
Totalmente de acuerdo	210 personas	97%
Total	217 personas	100%

Gráfico 6.

Gastronomía ancestral de la parroquia Anconcito



Análisis e interpretación:

Según las personas encuestadas manifiestan que están de acuerdo con que se incluya la gastronomía ancestral como parte de la oferta representando a un 97%, debido que tienen experiencias únicas al degustar de varios platos ancestrales por los sabores diferentes y ricos. Esto ayuda a cada emprendedor porque genera beneficios económicos. Mientras que un 3%, estuvo indeciso por el hecho de ser nuevos sabores.

Pregunta 4. ¿Está dispuesto a regresar a la parroquia si se incluiría la oferta de la gastronomía ancestral?

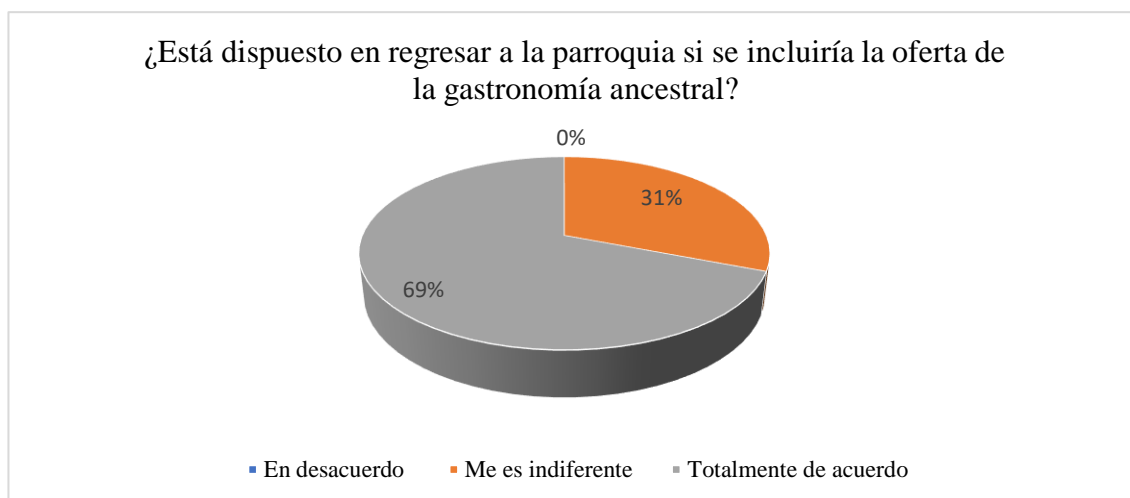
Tabla 11.

Regreso del turista si se incluye la gastronomía ancestral

¿Está dispuesto en regresar a la parroquia si se incluiría la oferta de la gastronomía ancestral?	Frecuencia	Porcentaje
En desacuerdo	0 personas	0%
Me es indiferente	67 personas	31%
Totalmente de acuerdo	150 personas	69%
Total	217 personas	100%

Gráfico 7.

Regreso de turista si se incluye la gastronomía ancestral



Análisis e interpretación:

Según los resultados manifiesta que la mayoría si regresarían a la parroquia al incluir en la oferta la gastronomía ancestral, representando así con un 69%, puesto que consideran que es una excelente manera de conocer parte de la cultura local. Por otro lado, el 31% de turistas, manifestaron que les es indiferente, regresar a la parroquia,

debido a que tienen otras ocupaciones y es imposible regresar a degustar de su diversidad de platos.

Pregunta 5. ¿Usted estaría de acuerdo en saborear nuevas ofertas gastronómicas, donde incluya a los platos ancestrales?

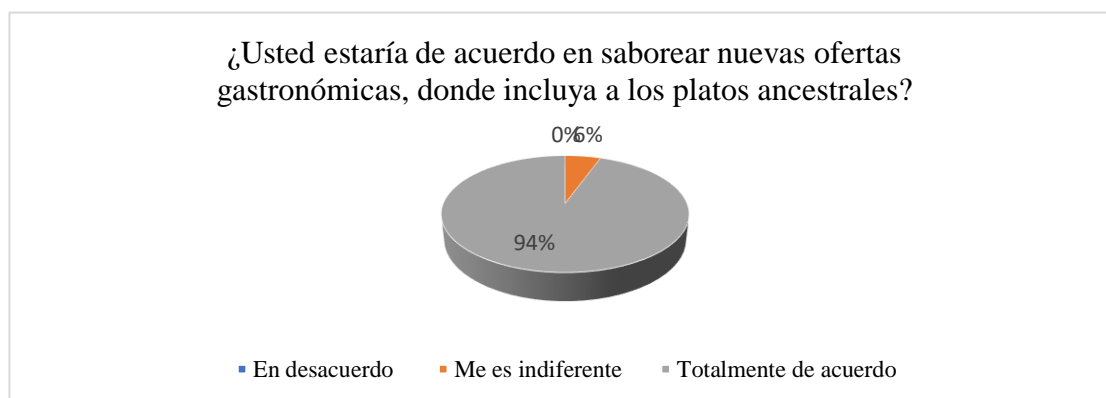
Tabla 12.

Nuevas ofertas gastronómicas

¿Usted estaría de acuerdo en saborear nuevas ofertas gastronómicas, donde incluya a los platos ancestrales?	Frecuencia	Porcentaje
En desacuerdo	0 personas	0%
Me es indiferente	12 personas	6%
Totalmente de acuerdo	250 personas	94%
Total	217 personas	100%

Gráfico 8.

Nuevas ofertas gastronómicas



Análisis e interpretación:

Se obtuvo resultados beneficiosos, con un 94 %, de turistas que estarán dispuestos a presenciar nuevas ofertas gastronómicas que incluyen la gastronomía ancestral. Por otro lado, hubo un grupo de turistas, donde manifestaron que no se sentían seguros al probar nuevos platos, por el hecho de no saber qué lo que contiene y también por el miedo de perjudicar a su salud, ya que pueden ser alérgicos a ciertos ingredientes de la comida.

Pregunta 6. ¿Está de acuerdo que los emprendedores gastronómicos preserven las recetas y técnicas ancestral?

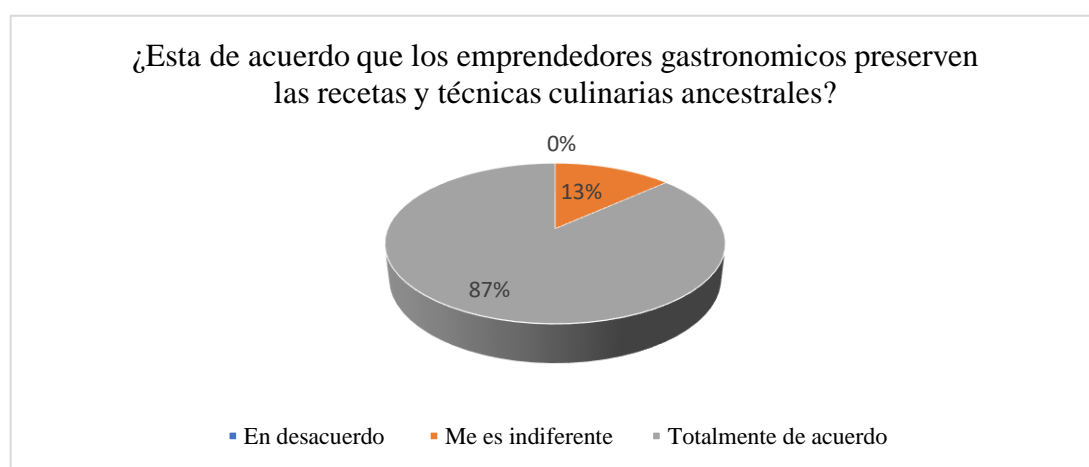
Tabla 13.

Preservación de recetas y técnicas ancestrales

¿Está de acuerdo que los emprendedores gastronómicos preserven las recetas y técnicas culinarias ancestrales?	Frecuencia	Porcentaje
En desacuerdo	0 personas	0%
Me es indiferente	29 personas	13%
Totalmente de acuerdo	188 personas	87%
Total	217 personas	100%

Gráfico 9.

Preservación de recetas y técnicas ancestrales



Análisis e interpretación:

Se determina que el 87 % de turistas están de acuerdo con que se sigan manteniendo las recetas o técnicas culinarias ancestrales, ya que, les gustaría seguir probando de estos deliciosos platos, lo que respecta a que vuelvan a visitar la parroquia por la actividad de la gastronomía ancestral. Mientras que un 13% de turistas, manifestaron que están indecisos por el distinto sabor que le daría a cada plato gastronómico.

Pregunta 7. ¿Le gustaría ver varias opciones de emprendimientos gastronómicos o eventos que destaquen la gastronomía ancestral de la parroquia Anconcito?

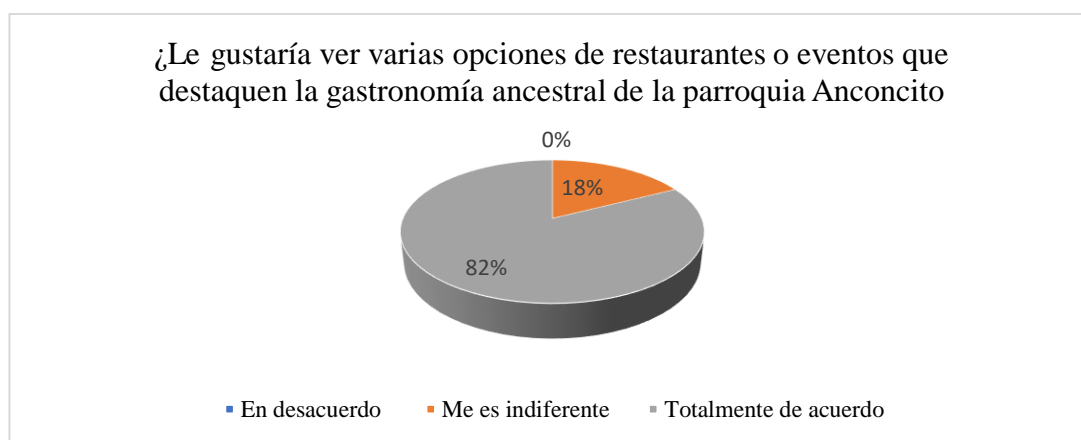
Tabla 14.

Varios eventos que destaquen la gastronomía ancestral

¿Le gustaría ver varias opciones de emprendimientos gastronómicos o eventos que destaquen la gastronomía ancestral de la parroquia Anconcito?	Frecuencia	Porcentaje
En desacuerdo	0 personas	0%
Me es indiferente	38 personas	18%
Totalmente de acuerdo	179 personas	82%
Total	217 personas	100%

Gráfico 10.

Varios eventos que destaquen la gastronomía ancestral



Análisis e interpretación

Como última pregunta, se determina que el 82% de los turistas mencionaron que, si les gustaría ver varias opciones de emprendimientos gastronómicos y así mismos eventos donde destaquen su gastronomía ancestral. Debido que para ellos sería una aventura increíble al experimentar varias opciones de platos, visualizar diferentes modos de preparación y el degustar de diferentes sabores. Mientras que un 18% de turistas, se mostraron indecisos, porque les gusta estar en armonía y el degustar en un ambiente tranquilo junto con sus familiares.

3.2. Discusión

En la actualidad una de las formas de turismo que se ha vuelto tendencia, es el turismo cultural gastronómico. La atracción radica en la posibilidad de degustar nuevos sabores, conocer nuevas costumbres y tradiciones de diversas localidades. Por esta razón, la importancia de incluir la gastronomía ancestral como parte de dichas ofertas, para que el turista pueda experimentar nuevos sabores en su paladar y mejor aun siendo naturales, ya que recordemos que anteriormente las comidas se preparaban con ingredientes orgánicos cultivados localmente, lo que los hace más saludable y ricos en su diversidad.

Las experiencias derivadas de otros resultados que tuvieron tesis relacionadas con mi temática de estudio, han destacado la necesidad de rescatar la variada gastronomía ancestral, en este caso de la parroquia Anconcito, ya que, de apoco están perdiendo su identidad cultural gastronómica, debido que han adoptado métodos de cocción más rápidos en lugar de los ancestrales. Por ello, la importancia de recuperar estas formas de preparación, ya que no solo aportaría un valor auténtico al ofrecer sus platos hacia los turistas, sino que también generaría beneficios económicos.

Es evidente que los dueños de los establecimientos gastronómicos están conscientes que ofrecer una rica gastronomía es esencial para su crecimiento. No obstante, un valor adicional que aportaría positivamente a cada uno de ellos es la inclusión de la gastronomía ancestral. Es esencial empoderarse de este conocimiento ancestral, que ofrece una riqueza única y beneficios en la salud de los clientes.

3.3. Conclusiones y Recomendaciones

Conclusiones

Según los datos analizados en el presente trabajo, se han derivado a las siguientes conclusiones:

Después de haber hecho las investigaciones necesarias para conocer la gastronomía ancestral de Anconcito, se llegó a la conclusión que es muy variada, debido a sus principales ingredientes como son los mariscos que anteriormente capturaban cada pescador de la parroquia, además las técnicas, herramientas y productos autóctonos agrícolas los hace únicos e inigualables, evidenciando de esta manera que el plato es ancestral. Potenciar la gastronomía ancestral como estrategia de desarrollo de los emprendimientos gastronómicos, no solo genera beneficios económicos, sino también el darse a conocer y fortalecer su identidad cultural gastronómica. Rescatar cada uno de estas preparaciones culinarias ancestrales es la principal razón de presente investigación.

Con la ficha de inventario gastronómico ancestral se pudo tener conocimiento de la gastronomía ancestral de la parroquia Anconcito. A través de este instrumento, se dio conocer su historia, herramientas que utilizaban y la importancia que tienen en la comunidad. Además, el contacto directo con los adultos mayores, evidenció y enriqueció el trabajo de investigación, ya que proporcionaron información de los distintos platos que preparaban anteriormente. Por lo tanto, lo que hace falta en la parroquia es que se promocióne cada uno de estos platos ancestrales para llegar a más turistas.

Al identificar los emprendimientos gastronómicos que ofertan la gastronomía ancestral en la parroquia Anconcito, se obtuvo información que la mitad de estos establecimientos si se dedican a ofertar la gastronomía ancestral, mientras que otros no lo hacen y tampoco conocen parte de ella. Por último, conocer la percepción del turista sobre la incorporación de la gastronomía ancestral como parte de la oferta gastronómica en cada uno de estos establecimientos, permitió tener una valiosa perspectiva, por lo tanto, se ha evidenciado que existe un interés positivo por parte de los turistas, quienes estarían dispuestos a visitar nuevamente a la parroquia para disfrutar de la diversidad de platos ancestrales.

Recomendaciones

Según las conclusiones en el presente trabajo, se han derivado a las siguientes recomendaciones:

Se recomienda que exista más investigaciones sobre la gastronomía ancestral de Anconcito, ya que, por lo general, no existe información de ella. Siendo importante porque de esta manera también se da a conocer sobre la variedad platos ancestrales de la parroquia Anconcito, partiendo desde sus productos autóctonos derivados de la agricultura y pesca.

Contar con promoción y difusión en las redes sociales de la gastronomía ancestral de la parroquia Anconcito, es importante ya que estas plataformas representan un canal de comunicación activo entre las personas. La promoción de los platos ancestrales a través de las redes sociales, no tan sólo captaría la atención del público, sino que también ayudaría a aumentar la afluencia de turistas en la parroquia Anconcito.

Es necesario que cada dueño de establecimiento gastronómico que conforma parte del puerto pesquero de Anconcito, conozca de su identidad cultural gastronómica porque ayuda a preservar su cultura local, además gracias a esto se pueden diferenciar de la demás competencia por su valor único. Para luego realizar eventos representativos que ayuden a potenciar de estos platos ancestrales, como ferias gastronómicas, los cuales, serian beneficiosos para diversificar su cultura gastronómica.

Referencias Bibliográfica:

Acosta, J. (2017). La gastronomía Ecuatoriana una estrategia de desarrollo turístico mediante la patrimonialización . *Revista Realidad, Tendencias y Desafíos en Turismo* , 27-38.

Alcívar, A & Hidalgo, S. (2022). *Gastronomía como atractivo turístico para el desarrollo de emprendimientos locales de la ciudad creatia de la UNESCO - Portoviejo, Ecuador* . Calceta : Escuela Superior Politécnica Agropecuaria de Manabí Manuel Félix López.

Alfonso, Y. (05 de junio de 2019). Obtenido de Servicio: Qué es, características, clasificación y tipos : <https://www.gestiopolis.com/servicio-que-es-caracteristicas-clasificacion-y-tipos/>

Área de Cultura Casa de La Rioja . (21 de noviembre de 2014). Obtenido de ¿Qué es la cultural? Definiciones, autores, corrientes culturales : <https://pujllayculturadelarioja.blogspot.com/>

Arévalo, M. & Rodríguez, D. (2020). *La importancia del emprendimiento gastronómico para la identidad cultural de Bogotá* . Bogotá : Colegio de Estudios Siperiores de Administración.

Arias, E. (01 de enero de 2021). *economipedia* . Obtenido de Investigación cualitativa: <https://economipedia.com/definiciones/investigacion-cualitativa.html>

Asociación de Chefs del Ecuador . (2018). *Guía de técnicas culinarias* . Ecuador: World association of chefs socielies.

Auquilla, L., Ordóñez, E., Sánchez, P., Chávez, A & Auquilla, A. (2019). Los emprendimientos gastronómicos en las parroquia rurales de Ecuador, a través de la economía popular y solidaria, Caso de estudio. *Revista Estudios del Desarrollo Social: Cuba y América Latina*, 7(3), e16 .

Ávila, A. (2022). *Gastronomía ancestra como potencial del patrimonio cultural intangible: caso cantón Jipijapa* . Jipijapa : Universidad Estatal del Sur de Manabí .

Bastis, C. (2021). *La investigación No experimental* . Online-tesis .

Blanco, B., Fernández, D & Piñeiro, D. (2020). Desarrollo local y economía social y solidaria; desde la historia hasta el municipio Los Palacios . *Revista Dilemas Contemporáneos: Educación, Política y Valores*, 1-17.

Borbor, S. (2017). *La gastronomía ancestral y su influencia en el desarrollo turístico de la parroquia Anconcito del cantón Salinas*. La Libertad : Universidad Estatal Península de Santa Elena .

Bustos, E. (22 de enero de 2019). *NAP: Noticias Agropecuarias. com* . Obtenido de La importancia de consumir productos locales: <https://www.noticiasagropecuarias.com/2019/01/22/la-importancia-de-consumir-productos-locales/>

Cabrero, F. & Montalván, A. (2019). La gastronomía como recurso de la identidad ancestral: el caso de la Parroquia Chuquiribanba, Loja, Ecuador. *Revista Amazónica Ciencia y Tecnología* , 126-135.

Campoverde, F. (2017). *Análisis de la oferta y demanda gastronómica de las inmediaciones de Fasco para el diseño de un restaurante escuela* . Guayaquil: Universidad de Guayaquil .

Colombia, B. (27 de agosto de 2020). Obtenido de Identidad cultural, aprende sobre la cultura en el mundo : <https://www.berlitz.com/es-co/blog/culturas-en-el-mundo-e-identidad-cultural>

Congo, J. (2023). *Los saberes ancestrales gastronómicos y la identidad cultural en el cantón Ambato*. Ambato : Universidad Técnica de Ambato.

CONSTITUCIÓN DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR. (2008). *CONSTITUCIÓN DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR 2008*. Quito.

Dávila, G. (2006). *El razonamiento inductivo y deductivo dentro del proceso investigativo en ciencias experimentales y sociales* . Laurus .

El Tintero. (24 de junio de 2023). Obtenido de Definición de Degustación : <https://conceptodefinicion.de/degustacion/>

Freshis. (20 de julio de 2022). Obtenido de ¿Por qué consumir productos locales?: <https://freshis.com/blog/productos-locales>

GAD PARROQUIAL ANCONCITO. (2015). Obtenido de Historia: <https://anconcito.gob.ec/historia/>

García, J. (20 de junio de 2021). Obtenido de ¿Qué es una oferta gastronómica?: <https://joinposter.mx/post/oferta-gastronomica-que-es>

Gardey, A. & Pérez, J. (09 de septiembre de 2021). *Definición. DE.* Obtenido de Definición de costumbres : <https://definicion.de/costumbres/>

Gongora, C. (07 de julio de 2022). *el campesino.co.* Obtenido de Gastronomía ancestral y su poder simbólico en el Pacífico : <https://elcampesino.co/gastronomia-ancestral-y-su-poder-simbolico-en-el-pacifico/>

Gonzalez, R. (27 de agosto de 2023). Obtenido de Significado de empleo: Definición y concepto 2023 : <https://significadosweb.com/empleo/>

Guerra, B. (05 de enero de 2022). Obtenido de Desarrollo Local : <https://www.udla.edu.ec/liderazgo/blog/2022/01/05/desarrollo-local/>

Lainez, M. (2015). *La gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural de la comunidad de Libertador Bolívar* . La Libertad: Universidad Estatal Península de Santa Elena .

LEY DE TURISMO 2014. (2014). *LEY DE TURISMO.* Quito .

Linuesa, S. (26 de febrero de 2021). Obtenido de ¿A qué nos referimos cuando hablamos de calidad de vida?: <https://autismomadrid.es/noticias/a-que-nos-referimos-cuando-hablamos-de-calidad-de-vida/>

López, P. (2004). Población muestra y muestro . *Scielo* , 69-74.

Manzano, I. (29 de mayo de 2018). *almanatura* . Obtenido de ¿Por qué es importante trabajar la identidad cultural de cada pueblo?: <https://almanatura.com/2018/05/por-que-importante-trabajar-identidad-cultural-cada-pueblo/>

Marroquín, M. (2022). Las tradiciones, las costumbres y el patrimonio cultural de Guatemala . *Revista Guatemala de Cultura*, 31-39.

Martín, A. (2023). *El método bibliográfico (1). Las técnicas bibliográficas y su evolución histórica*. Revista Internacional de Ciencias Humanas y Crítica de Libros.

Martins, N. (03 de enero de 2023). Obtenido de ¿Que es el emprendimiento? Concepto y Definiciones de emprendimiento en 2023 : <https://www.oberlo.es/blog/definicion-y-significado-emprendimiento>

Mendoza, Y. (07 de marzo de 2023). *sagicc*. Obtenido de ¿Qué es la experiencia humana y por qué es tan importante?: <https://www.sagicc.co/que-es-la-experiencia-humana-y-por-que-es-tan-importante/>

Michael Villalva, C. I. (2021). *Saberes ancestrales gastronómicos y turismo cultural de la ciudad de Riobamba, provincias de Chimborazo*. Chimborazo: Universidad Nacional de Chimborazo.

Ministerio de Turismo. (2014). Obtenido de Feria gastronómica en el renovado puerto de Anconcito : <https://www.turismo.gob.ec/feria-gastronomica-en-el-renovado-puerto-de-anconcito/>

Ministerio de Turismo. (2016). Obtenido de Comunidad de Santa Elena disfrutó del "Festín del Pescado Anconcito 2016": <https://www.inmobiliar.gob.ec/comunidad-de-santa-elena-disfruto-del-festin-del-pescado-anconcito-2016/>

Ministerio de Turismo. (2018). *Mapa Gastronómico del Ecuador 24 provincias de sabor y cultura*. Quito: MINTUR.

Molina, M. (2019). Los bienes culturales intangibles que se han desarrollado en el contexto regional. *Sophia Austral* , 9-31.

Mones, M. (03 de marzo de 2023). *EMCEBAR*. Obtenido de ¿Qué es la gastronomía? Definición e historia: <https://www.cursosgastronomia.com.mx/blog/gastronomia/que-es-la-gastronomia/>

Montero, K. (2022). *Inventario gastronómico ancestral y el turismo cultural del cantón Lago Agrio, provincia de Sucumbíos*. Babahoyo: Universidad Técnica de Babahoyo.

Mora, L., Díaz, N & Vergara, D. (2018). El turismo en la matriz productiva de Ecuador: Resultados y retos actuales. *Universidad y Sociedad*, 255-262.

Morales, F. (03 de marzo de 2023). Obtenido de Servicio: <https://www.rankia.com/diccionario/economia/servicio>

Morales, F. (16 de 02 de 2023). Obtenido de Empleo: <https://www.rankia.com/diccionario/economia/empleo>

OMT. (09 de mayo de 2023). *UNWTO*. Obtenido de NUEVOS DATOS APUNTAN A UNA RECUPERACIÓN TOTAL DEL TURISMO CON UN VIGOROSO ARRANQUE EN 2023: <https://www.unwto.org/es/news/nuevos-datos-apuntan-a-una-recuperacion-total-del-turismo-con-un-vigoroso-arranque-en-2023>

OMT. (2019). *Definiciones de turismo de la OMT*. Madrid: OMT.

Organizacion Mundial del Turismo. (10 de octubre de 2018). *ONWTO*. Obtenido de EL TURISMO INTERNACIONAL MANTIENE UN FUERTE IMPULSO EN 2018: <https://www.unwto.org/es/press-release/2018-10-10/el-turismo-internacional-mantiene-un-fuerte-impulso-en-2018>

OSTELEA. (06 de julio de 2022). Obtenido de ¿Qué es el patrimonio inmaterial de la humanidad y para qué sirve?: <https://www.ostelea.com/actualidad/blog-turismo/tendencias-en-turismo/que-es-el-patrimonio-inmaterial-de-la-humanidad-y-para-que-sirve>

Palacios, L. (2020). *Rescate y difusión de los saberes Gastronómicos de la Parroquia Balsapamba, Provincia de Bolívar*. Guayaquil : Universidad de Guayaquil .

PDOT Anconcito. (2019). *Actualización del Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial de la parroquia Anconcito*. Anconcito: Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquial Rural de Anconcito.

Pérez, A. (24 de octubre de 2022). Obtenido de ¿Qué es emprendimiento? Definición y perspectivas:

<https://www.obsbusiness.school/blog/que-es-emprendimiento-definicion-y-perspectivas>

PLAN NACIONAL DEL BUEN VIVIR . (2017). *Plan Nacional para el el Buen Vivir 2017-2021*. Quito.

Reyes, R. (2022). *La cocina local en la oferta gastronómica de la parroquia Atahualpa* . Ambato: Univerdidad técnica de Ambato.

Rodríguez, 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 : Universidad Estatal Península de Santa Elena.

Rosero, C. (05 de diciembre de 2022). Obtenido de ¿Cómo crear una experiencia turística memorabe?: <https://www.definicionabc.com/general/experiencia.php>

Salame, F. (2018). *Propuesta del diseño de un producto turístico gastronómico ancestral para la Provincia de Santa Elena* . Guayaquil: Universidad Católica de Santiago de Guayaquil.

Sánchez, J. (12 de mayo de 2017). Obtenido de ¿Qué es la cultural? 17 definiciones desde la antropología: <http://vivetupatrimonio.com/que-es-la-cultura-17-definiciones-desde-la-antropologia/>

Sánchez, J. (01 de marzo de 2020). Obtenido de Crecimiento económico: <https://economipedia.com/definiciones/crecimiento-economico.html>

Sánchez, L. (2020). *La gastronomía ancestral de la parroquia Tabacundo para el forotalecimiento e la identidad cultural y desarrollo turístico*. Quito: Universidad de las Fuerza Armadas.

Sanipatin, Y. (2023). Los saberes ancestrales como parte del modelo educativo actual en el Ecuador: Análisis. *LATAM Revista Latinoamericana de Ciencias Sociales y Humanidades*, 1-12.

Selva, V. (25 de julio de 2021). Obtenido de Desarrollo local: concepto y modelos : <https://culturapedia.com/2021/07/25/desarrollo-local/>

Silva, J., Jales, M., Rapallo, R., Díaz, E., Giradi, G., del Grossi, M., Luiselli, C., Sotomayor, O., Rodríguez, A., Rodrigues, M., Wander, P., Rodríguez, M., Zuluaga, J & Pérez, D. (2021). *Sistemas alimentarios en América Latina y el Caribe: Desafíos en un escenario pospandemia*. Panamá: FAO y CIDES.

Simba, A. (2023). *Las técnicas culinarias y la cocina prehispánica en la provincia de Tungurahua*. Ambato: Universidad Técnica de Ambato.

Solórzano, M & Verduga, A. (2021). El emprendimiento y su relación con el desarrollo local de la parroquia Bachillero, cantón Tosagua, provincia de Manabí . *Polo del conocimiento*, 170-196.

Suárez, G. (03 de diciembre de 2019). *Infoturismo*. Obtenido de Infocentro Anconcito : <https://infstaelena.wixsite.com/anconcito/gastronomia>

Suárez, L. (2017). *Procesos y fundamentos de la investigación científica*. UTMACH.

Taiman, A. (2022). *La investigación Descriptiva con enfoque cualitativo en educación* . Lima.

Tapia, G., Bastidas, M & Paredes, R. (2021). Crecimiento de los Emprendimientos de alimentos y bebidas sector turístico gastronómico y económico período 2016-2020, cantón Riobamba. *Ciencias económicas y empresariales*, 224-242.

Tapia, K. (2018). *Análisis de la gastronomía y culinaria del cantón Salinas de la Provincia de Santa Elena*. Guayaquil: Universidad de Guayaquil.

Tigrero, J. (2019). *Punto de información turística y los emprendimientos gastronómicos en el cantón La Libertad*. Babahoyo: Universidad Técnica de Babahoyo.

Universidad Externado de Colombia. (26 de julio de 2021). Obtenido de Saberes ancestrales: <https://www.uexternado.edu.co/observatorio-latinoamericano-de-derechos-humanos-y-empresas/etni-co-voces-para-las-comunidades-2/saberes-ancestrales/>

Valenzuela, L. (2016). *Análisis de las técnicas culinarias ancestrales para su aplicación en elaboraciones de la cocina Cuencana*. Cuenca: Universidad de Cuenca .

Vidal, X. (29 de julio de 2021). *Salud*. Obtenido de ¿Qué significa degustar?: <https://www.salud.mapfre.es/salud-familiar/salud-dental/la-boca/degustar/>

Villalva, M. & Inga, C. (2020). Saberes ancestrales gastronómicos y turismo cultural de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo. *Revista Cumbres* , 65-82.

Vives, J. (03 de febrero de 2022). *LA VANGUARDIA*. Obtenido de Gastronomía: el arte de relacionarse con los alimentos: <https://www.lavanguardia.com/vida/junior-report/20220203/8033191/gastronomia-arte-relacionarse-alimentos.html>

Westreicher, G. (01 de julio de 2020). *economipedia*. Obtenido de Calidad de vida : <https://economipedia.com/definiciones/calidad-de-vida.html>

Zafra, O. (2006). *Tipos de investigación*. Bogotá: Revista Científica General José María Córdova.

Zambrano, M. (2020). Oferta de productos locales para efectividad comercial. *Revista Reicomunicar*, 2-20.

Anexos

Anexo 1.

Entrevista a los dueños de establecimientos gastronómicos



Anexo 2.

Entrevista a los adultos mayores de la parroquia Anconcito



Anexo 3.

Puerto pesquero de Anconcito



Anexo 4.*Cronograma de actividades*

ACTIVIDADES	SEPTIEMBRE				OCTUBRE				NOVIEMBRE				DICIEMBRE			
	1S	2S	3S	4S	1S	2S	3S	4S	1S	2S	3S	4S	1S	2S	S	S
Coordinación de actividades con el tutor	X															
Redacción de la introducción		X	X													
Revisión de la Introducción				X	X											
Redacción del planteamiento del problema						X										
Revisión del planteamiento del problema							X									
Redacción del capítulo I. Marco Teórico								X	X							
Revisión del Marco Teórico										X						
Redacción del capítulo II. Metodología											X	X				
Revisión del Marco Metodológico												X				
Redacción del capítulo III Resultados												x	X			
Revisión de capítulo III Resultados													X			
Entrega Final														x		

Anexo 5.*Presupuesto*

CANTIDAD	DETALLE	C. UNITARIO	C. TOTAL
	MATERIALES Y SUMINISTRO		
2	Esferográficos	\$ 0,45	\$ 0,80
1	Resma de hoja	\$ 5,50	\$ 5,50
1	Impresión de documentos	\$ 45,00	\$ 45,00
	SUBTOTAL DE MATERIALES Y SUMINISTRO		\$ 51,30
	RECURSOS HUMANOS		
1	Trasporte		\$ 35,00
	SUBTOTAL DE RECURSOS HUMANOS		\$ 35,00
	RECURSOS TÉCNOLOGICOS		
1	Laptop	\$ 800,00	\$ 800,00
	SUBTOTAL DE RECURSOS TÉCNOLOGICO		\$ 800,00
	TOTAL		\$ 886,30

Anexo 6.

Matriz de consistencia

Titulo	Problema	Objetivos	Variables	Dimensiones	Indicadores	Metodología			
GASTRONOMÍA ANCESTRAL COMO ESTRATEGIA DE DESARROLLO DE EMPRENDIMIENTOS GASTRONÓMICOS EN LA PARROQUIA ANCONCITO, 2023	Pregunta General	Objetivo General	V. INDEPENDIENTE	Gastronomía	Bien cultural intangible	Enfoque: Cualitativo y Cuantitativo Alcance: Descriptivo y exploratorio Instrumentos: Encuestas, entrevista y ficha de inventario gastronómico			
	¿De qué manera influye la gastronomía ancestral como estrategia de desarrollo de los emprendimientos gastronómicos?	Potenciar la gastronomía ancestral como estrategia de desarrollo de emprendimientos gastronómicos en la parroquia Anconcito.	Gastronomía Ancestral	Cultura	Identidad cultural				
				Producto local	Costumbres y tradiciones				
					Técnicas culinarias ancestrales				
					Degustar				
	Preguntas Específicas	Objetivos Específicos	V. DEPENDIENTE	Emprendimientos	Experiencia				
					Servicios				
				¿Cuáles son las recetas ancestrales de la parroquia Anconcito?	Inventario de recetas ancestrales en la comunidad de parroquia Anconcito		Emprendimientos gastronómicos	Desarrollo local	Oferta y demanda
									Crecimiento económico local
				¿Qué emprendimientos gastronómicos ofertan la gastronomía ancestral en la parroquia Anconcito?	Identificar los emprendimientos gastronómicos que ofertan la gastronomía ancestral en la parroquia Anconcito			Empleo	Calidad de vida
¿Cuál es la percepción del turista respecto a la integración de la gastronomía ancestral como parte de la oferta de los emprendimientos gastronómicos en la parroquia Anconcito?				Evaluar la percepción del turista respecto a la integración de la gastronomía ancestral como parte de la oferta de los emprendimientos gastronómicos en la parroquia Anconcito					

Anexo 7.*Entrevista a los dueños de establecimientos gastronómicos*

**UNIVERSIDAD ESTATAL PENÍNSULA DE SANTA ELENA
FACULTAD CIENCIAS ADMINISTRATIVAS
CARRERA DE TURISMO**

**“GASTRONOMÍA ANCESTRAL COMO ESTRATEGIA DE DESARROLLO DE
EMPRENDIMIENTOS GASTRONÓMICOS EN LA PARROQUIA ANCONCITO,
2023”**

**ENTREVISTA PARA LOS EMPRENDEDORES GASTRONOMICOS DE
LA PARROQUIA**

Objetivo: Identificar los emprendimientos gastronómicos que ofertan la gastronomía ancestral en la parroquia Anconcito

Responda las siguientes preguntas:

- 1. ¿Qué tiempo tiene su restaurante en funcionamiento?**

- 2. En el tiempo de funcionamiento que tiene. ¿Ha incorporado la gastronomía ancestral como oferta gastronómica?**

- 3. En su emprendimiento gastronómico. ¿Usted incluye todos los platos ancestrales de la parroquia?**

- 4. ¿Dentro de su emprendimiento gastronómico, usted utiliza técnicas culinarias ancestrales? ¿Cuáles?**

- 5. ¿Qué piensa usted sobre la posibilidad de incorporar la gastronomía ancestral como parte de la oferta gastronómica en cada uno de sus emprendimientos?**

- 6. ¿Considera usted que la gastronomía ancestral es una alternativa para el desarrollo de su emprendimiento?**

Muchas gracias por su colaboración

Anexo 8.*Entrevista a adultos mayores de la parroquia Anconcito*

**UNIVERSIDAD ESTATAL PENÍNSULA DE SANTA ELENA
FACULTAD CIENCIAS ADMINISTRATIVAS
CARRERA DE TURISMO**

**“GASTRONOMÍA ANCESTRAL COMO ESTRATEGIA DE DESARROLLO DE
EMPRESARIOS GASTRONÓMICOS EN LA PARROQUIA ANCONCITO,
AÑO 2023 “**

**ENTREVISTA PARA ADULTOS MAYORES DE LA PARROQUIA
ANCONCITO**

Objetivo: Identificar las técnicas, herramientas y platos ancestrales de la parroquia Anconcito.

1. ¿Cuáles eran los platos que se preparaban antes en la parroquia Anconcito?

2. ¿Cuáles son las técnicas culinarias que utilizaban para la preparación de un plato?

3. ¿Recuerda alguna herramienta o utensilio de cocina que utilizaba?

4. ¿Qué ingredientes eran fundamentales en la preparación de cada plato?

5. ¿Cada ingrediente que utilizaban eran producidos en la localidad? ¿Cuáles?

6. ¿Recuerda una historia sobre la preparación de dicho plato?

Muchas gracias por su colaboración

Anexo 9.

Encuesta a turistas

	UNIVERSIDAD ESTATAL PENINSULA DE SANTA ELENA	N° DE ENCUESTA:
	FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS CARRERA DE LICENCIATURA EN TURISMO	FECHA:
Tema: GASTRONOMÍA ANCESTRAL COMO ESTRATEGIA DE DESARROLLO DE EMPRENDIMIENTOS GASTRONÓMICOS EN LA PARROQUIA ANCONCITO, 2023		
Objetivo: Evaluar la percepción del turista respecto a la integración de la gastronomía ancestral como parte de la oferta de los emprendimientos gastronómicos en la parroquia Anconcito.		
Instrucciones: Marcar con un aspa (X) la alternativa que usted crea conveniente. Se le recomienda responder con la mayor sinceridad posible, además se trabajará con una escala de Likert		
Nota: La presente encuesta tiene exclusivamente propósitos académicos y busca obtener información para evaluar la percepción del turista respecto a la gastronomía ancestral como parte de la oferta de los emprendimientos gastronómicos en la parroquia Anconcito. Cabe mencionar que el turismo cultural gastronómico en la actualidad ha adquirido gran relevancia para los turistas, por el hecho de generar experiencias auténticas al degustar de platos diferentes.		
En desacuerdo (1) Me es indiferente (2) Totalmente de acuerdo (3)		
DATOS INFORMATIVOS		
Rango de edad:		
18-25 <input type="checkbox"/>	37-49 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> De 65 años en adelante
26-36 <input type="checkbox"/>	50-64 <input type="checkbox"/>	
Sexo:		
Femenino <input type="checkbox"/>		
Masculino <input type="checkbox"/>		
Otro <input type="checkbox"/>		
Nacionalidad:		
Ecuatoriano		
Extranjero		
Motivo de visita:		
Negocio <input type="checkbox"/> Gastronomía <input type="checkbox"/>		
Vacaciones <input type="checkbox"/> Otro <input type="checkbox"/>		
PREGUNTAS		

1. ¿Está usted de acuerdo con la gastronomía que ofertan cada emprendimiento gastronómico la parroquia Anconcito?			
EN DESACUERDO	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>
			TOTALMENTE DE ACUERDO
2. ¿La gastronomía de la parroquia Anconcito es única y distintiva?			
EN DESACUERDO	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>
			TOTALMENTE DE ACUERDO
3. ¿Está de acuerdo con que se incluya la gastronomía ancestral dentro de los emprendimientos gastronómicos?			
EN DESACUERDO	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>
			TOTALMENTE DE ACUERDO
4. ¿Está dispuesto en regresar a la parroquia si se incluiría la oferta de la gastronomía ancestral?			
EN DESACUERDO	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>
			TOTALMENTE DE ACUERDO
5. ¿Usted estaría de acuerdo en saborear nuevas ofertas gastronómicas, donde incluya los platos ancestrales?			
EN DESACUERDO	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>
			TOTALMENTE DE ACUERDO
6. ¿Está de acuerdo que los emprendedores gastronómicos preserven las recetas y técnicas culinarias ancestrales?			
EN DESACUERDO	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>
			TOTALMENTE DE ACUERDO
7. ¿Le gustaría ver varias opciones de restaurante o eventos que destaquen la gastronomía ancestral de la parroquia Anconcito?			
EN DESACUERDO	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>
			TOTALMENTE DE ACUERDO

Gracias por su colaboración