



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

TEMA:

**RUTA CULINARIA PARA EL DESARROLLO TURÍSTICO DEL
CANTÓN PLAYAS, PROVINCIA DEL GUAYAS - AÑO 2017**

TRABAJO DE TITULACIÓN

Previa obtención del título de:

LICENCIADO EN ADMINISTRACIÓN DE TURISMO

AUTOR:

JULIO ANDRÉS MENOSCAL YAGUAL

LA LIBERTAD – ECUADOR

2018



TEMA:

**RUTA CULINARIA PARA EL DESARROLLO TURÍSTICO DEL
CANTÓN PLAYAS, PROVINCIA DEL GUAYAS - AÑO 2017**

AUTOR:

Menoscal Yagual Julio Andrés

TUTORA:

Dra. Lupe García

Resumen

La investigación se centra en la problemática de la carencia de una ruta culinaria que agrupe platillos culinarios preparados por los servidores turísticos en los diferentes establecimientos de alimentos y bebidas ubicados en el cantón, para ello será argumentado mediante teorías y conceptos sobre ruta culinaria y desarrollo turístico, luego se determinarán las potencialidades culinarias y gastronómicas con las que cuenta la localidad y que se utilizarán para el diseño de una ruta culinaria. Se aplicó el tipo de investigación descriptiva para analizar las variables cualitativas. Dentro de la metodología de investigación se requirió recopilación de datos cualitativos debido a las características de cada platillo culinario. Los resultados obtenidos permiten llegar a la conclusión de que el turismo gastronómico es una de las principales actividades económicas y cuentan con recursos necesarios para implementar una ruta culinaria como una herramienta para el desarrollo turístico del cantón Playas.

Palabras claves: Ruta culinaria, Alimentos y bebidas, servicios y desarrollo turístico.

**THEME:****RUTA CULINARIA PARA EL DESARROLLO TURÍSTICO DEL
CANTÓN PLAYAS, PROVINCIA DEL GUAYAS - AÑO 2017****AUTHOR:****Menoscal Yagual Julio Andrés****TUTOR:****Dra. Lupe García****Abstract**

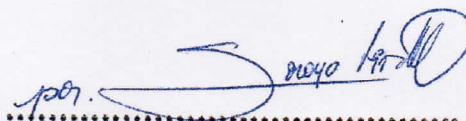
The research carries out a study on the problematic of the search of a culinary route that groups culinary dishes prepared by the tourist servers in the different establishments of A and B located in the canton, for this it is argued by theories and concepts about culinary route and development tourist, then determine the culinary and gastronomic potentials that the town has and that will be used for the design of a culinary route. The type of descriptive research was applied to analyze the qualitative variables. Within the research methodology requires qualitative data collection due to the characteristics of each culinary dish. The music equipment is suitable to carry out a culinary activity as a tool for the tourist development of the Playas district.

Keywords: Culinary route, Food and drinks, services and tourism development

APROBACIÓN DEL PROFESOR GUÍA

En mi calidad de Profesor Guía del trabajo de titulación, **“RUTA CULINARIA PARA EL DESARROLLO TURÍSTICO DEL CANTÓN PLAYAS, PROVINCIA DEL GUAYAS - AÑO 2017”**, elaborado por Julio Andrés Menoscal Yagual, egresado de la Carrera de Hotelería y Turismo, Facultad de Ciencias Administrativas de la Universidad Estatal Península de Santa Elena, previo a la obtención del título de Licenciado en Administración de Turismo. Me permito declarar que luego de haber dirigido científica y técnicamente su desarrollo y estructura final, este cumple y se ajusta a los estándares académicos y científicos, razón por la cual lo apruebo en todas sus partes.

Atentamente

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Lupe García', is written over a horizontal dotted line. The signature is stylized and includes a large initial 'L'.

**Dra. Lupe García
PROFESOR GUÍA**

DECLARATORIA DE RESPONSABILIDAD

El presente Trabajo de Titulación, con el Título “**RUTA CULINARIA PARA EL DESARROLLO TURÍSTICO DEL CANTÓN PLAYAS, PROVINCIA DEL GUAYAS, AÑO 2017**”, elaborado por **Menoscal Yagual Julio Andrés**, declara que la concepción, análisis y resultados son originales y aportan a la actividad científica, educativa, empresarial y administrativa.

Transferencia de derechos autorales.

Declaro que, una vez aprobado el tema de investigación otorgado por la Facultad de **Ciencias Administrativas** Carrera de **Hotelería y Turismo** pasan a tener derechos autorales correspondientes, que se transforman en propiedad exclusiva de la **Universidad Estatal Península de Santa Elena** y, su reproducción, total o parcial en su versión original o en otro idioma será prohibida en cualquier instancia.



Menoscal Yagual Julio Andrés

C.I. N.º 092946381-8

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios por haberme dado el poder de voluntad y fuerzas para culminar lo que se me hacía imposible realizar.

A mi madre Ángela Yagual, a mis hermanas Janina y María Menoscal, quienes me brindaron apoyo y ánimos para no rendirme en este proceso universitario, y por ser inseparables compañeras.

A mi tutora Dra. Lupe García, que con su tiempo y dedicación supo brindarme las directrices necesarias para desarrollar este trabajo investigativo para la culminación de mi carrera.

A cada uno de los docentes de la universidad que aportaron a mi formación académica, competencias que me servirán de mucho en el transcurso de mi vida.

Muchas Gracias.

Julio Menoscal

DEDICATORIA


El presente trabajo va dedicado de manera especial a Dios, por guiarme y haberme permitido alcanzar mis objetivos.

A mis familiares, quienes con su apoyo y consejos me sirvieron de mucha ayuda en cada una de las actividades y contrariedades que se presentaban, por ser el eje importante de mi vida.

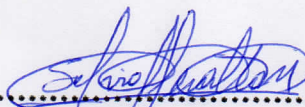
A mis amigos, compañeros de clases y a cada uno de los docentes que le dieron sentido a esta etapa universitaria.

Julio Menoscal

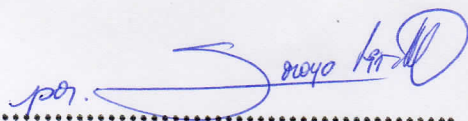
TRIBUNAL DE GRADO



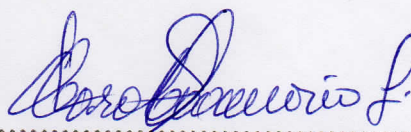
.....
Econ. Margarita Panchana
Panchana, MTF.
DECANA (e) DE LA FACULTAD
DE CIENCIAS
ADMINISTRATIVAS



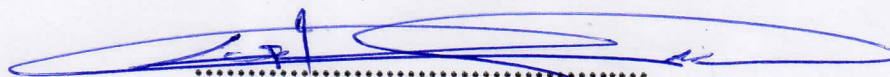
.....
Lcda. Paola Peralta Mendoza, MSc.
DIRECTORA (e) DE CARRERA
DE GESTIÓN Y DESARROLLO
TURÍSTICO

por. 

.....
Dra. Lupe García, PHD
PROFESOR TUTOR



.....
Ing. Libi Caamaño López, MBA.
PROFESORA DE ÁREA



.....
Ab. Víctor Coronel Ortiz, MSQ
SECRETARIO (e) GENERAL

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN	1
CAPITULO I	7
MARCO TEÓRICO	7
1.1 Revisión de la literatura.....	7
1.1.4. Diversificación de la oferta a través de las rutas culinarias	16
1.2 Desarrollo de teorías y conceptos.....	19
1.2.1. La culinaria	19
1.2.2. Tradiciones culinarias	20
1.2.3. Patrimonio Intangible.....	21
1.2.4. Ruta Culinaria.....	21
1.2.5. Rutas, caminos históricos e itinerarios culturales.....	23
1.2.6. Importancia de una ruta culinaria	23
1.2.7. Elementos de una ruta culinaria.....	24
1.2.1. Desarrollo turístico.....	26
1.2.2. Importancia del desarrollo turístico	27
1.2 Fundamentos Legales.....	28
1.2.1. Ley de Turismo.....	28
1.2.2. Constitución de la República del Ecuador. (2011).....	28
1.3 Fundamentos Sociales.....	31

1.4.1. Plan Nacional del Buen Vivir.....	31
1.4.2. Código Ético Mundial para el turismo	32
CAPITULO II.....	34
MATERIALES Y MÉTODOS	34
2.1 Tipo de investigación.....	34
2.2 Métodos de la investigación	35
2.2.1 Método Inductivo	35
2.2.2 Método Deductivo	35
2.3 Diseño de muestreo	35
2.4 Diseño de recolección de datos	37
2.4.1. Encuestas	37
CAPÍTULO III.....	38
RESULTADOS Y DISCUSIÓN	38
3.1 Análisis de las Encuestas.....	38
3.1.1. Descripción de la propuesta.....	49
CONCLUSIONES.....	66
RECOMENDACIONES.....	67
BIBLIOGRAFIA.....	68

WEBGRAFÍA.....75

ANEXOS.....75

CRONOGRAMA81

MAPA TURISTICO DE LA RUTA CULINARIA.....83

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1.- Población del muestreo no probabilístico.....	36
Tabla 2.- Periodos de capacitación	38
Tabla 3.- Ultima innovación del menú	39
Tabla 4.- Tipos de comida	40
Tabla 5.- Ingrediente base de las comidas	41
Tabla 6.- Motivación de consumo de alimentos	42
Tabla 7.- Reconocimientos de tradiciones culinarias	43
Tabla 8.- Decisión de participación en proyectos de promoción turística	44
Tabla 9.- Aceptación para la innovación de la carta o menú.....	45
Tabla 10.- Aceptación de la participación en una ruta culinaria.....	46
Tabla 11.- Participación dentro de rutas turísticas activas.....	47
Tabla 12.- Participación dentro de la ruta culinaria.....	48
Tabla 13.-Ficha informativa de Encocado Arrecho	55
Tabla 14.-Ficha informativa de la Paella de mariscos	56
Tabla 15.- Ficha informativa de la Orgia de mariscos.....	57
Tabla 16.-Ficha informativa de la Ceviche marineró	58
Tabla 17.-Ficha informativa de la Calamares rellenos	59
Tabla 18.- Ficha informativa de la Sopa de Ostras.....	60
Tabla 19.-Ficha informativa de la Ceviche de salchicha.....	61
Tabla 20.-Ficha informativa de la Chicharrón de mariscos.....	62

Tabla 21.-Ficha informativa de la Ostra gratinada	63
Tabla 22.- Ficha informativa de la Seco de Chivo.....	64
Tabla 23.-Ficha informativa de la Lisa Asada.....	65

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1.- Pregunta 1 - ¿Su última capacitación fue dentro de qué periodo?	38
Gráfico 2.- Pregunta 2 - ¿Hace que tiempo ha innovado el menú?	39
Gráfico 3.- Pregunta 3 - ¿Qué tipo de comida incluye su carta o menú?	40
Gráfico 4.- Pregunta 4 - ¿La comida que más le solicitan es a base de: Mariscos o Carnes?.....	41
Gráfico 5.- Pregunta 5 - ¿Usted considera que los turistas que visitan su establecimiento se alimentan por?:	42
Gráfico 6.- Pregunta 6 - ¿Conoce recetas ancestrales?	43
Gráfico 7.- Pregunta 7.- ¿Estaría dispuesto a participar en proyectos de promoción turística?.....	44
Gráfico 8.- Pregunta 8 - ¿Estaría dispuesto a innovar su carta?	45
Gráfico 9.- Pregunta 9- ¿Se promocionan dentro de una ruta turística?.....	46
Gráfico 10.- Pregunta 10 - ¿Su gastronomía es parte de una ruta turística activa?47	
Gráfico 11.- Pregunta 11 - ¿Le gustaría formar parte de una ruta culinaria?	48

INTRODUCCIÓN

Una ruta culinaria enlista a varios establecimientos donde se encuentran los diferentes platillos, a ofertar y mediante la aplicación de técnicas culinarias presentan de forma creativa los alimentos que son entregados al consumidor turístico,

En relación con la cocina culinaria ejerce un papel muy importante de cada lugar donde se proponga, el cantón Playas como destino turístico permitirá el fortalecimiento de la cocina ecuatoriana ya que no se conoce a fondo la identidad cultural y el potencial de los habitantes para la proporción de un turismo de calidad y un desarrollo local.

En cuanto a la innovación culinaria es el aspecto sumamente importante de la localidad porque es una de las primeras impresiones que es apreciado por las personas que visitan el sitio turístico como turista nacionales y extranjeros.

El arte culinario es algo que no se debe descuidar ni mucho menos cambiar “la comida” procurar dar a conocer las especialidades de los establecimientos, se cree que un turista satisfecho comparte información y atrae a otros 10 más por la satisfacción encontrada.

En el cantón Playas existen establecimientos que ofertan servicios de alimentos y bebidas cada uno de ellos presenta sus platillos de diferentes maneras según las costumbre y conocimientos de los propietarios de cada negocio, este potencial que

apunta hacia el arte culinario no se encuentra detallado dentro de las rutas turísticas en las que se oferta el cantón Playas.

El problema que se evidencia en este estudio es el bajo aprovechamiento de la oferta de la cocina culinaria local, su baja difusión y comercialización turística al carecer de una ruta culinaria que enliste esas potencialidades de la cocina culinaria de los establecimientos de alimentos y bebidas existentes, esto ocasiona que los prestadores de servicio no aumenten sus ventas e incluso pierdan clientela, cesar sus actividades, tornando inestabilidad comercial, ya que varios de los establecimientos que ofertan estos servicios laboran solo los fines de semana o feriados, lo cual afecta a toda la localidad ocasionando un bajo desarrollo turístico del Cantón Playas.

A causa de la falta de motivación y creatividad por parte de las autoridades y servidores turísticos que laboran dentro del Cantón, no se ha difundido este destino turístico aprovechando sus recursos naturales, los productos culinarios tradicionales con los que cuentan, esta razón afecta a todos directamente ya que sus ingresos económicos tienden a disminuir cuando no se promocionan continuamente.

Dentro del cantón existe también el potencial humano, que son todos aquellos trabajadores que laboran de forma asociada y otros de manera independiente, dedicados al expendio de alimentos y bebidas, con conocimientos sobre la gastronomía ancestral un saber empírico adquirido desde sus hogares y además artes culinarias aprendidas durante el proceso de formación a lo largo de sus años de trabajo.

La información sobre los establecimientos que cuentan con estas innovaciones culinarias no se difunde en las rutas turísticas que incluyen este destino turístico, solo especifican de manera general que el Cantón Playas cuenta con gastronomía típica y se enlistan varios platillos, por tal razón si el turista que tiene como motivo de viaje degustar de la gastronomía y del arte culinario no podrá encontrar la información de los establecimientos que tienen innovaciones en sus cartas y menú.

Por ellos se realizó una investigación descriptiva para llegar a conocer las características de los platillos que se ofertan dentro de la gastronomía local y mediante la descripción de su presentación artística o innovadora, sirven para definir las potencialidades culinarias inmersas en la oferta de alimentos y bebidas del cantón, las cuales se utilizarán dentro de una ruta culinaria, mediante un sustento teórico se describe los indicadores que permitan crear una imagen de la problemática.

Se justifica el desarrollo de esta investigación sobre las rutas culinarias ya que son una herramienta de promoción turística, que agrupa identidad cultural y recursos naturales, servicios básicos y complementarios, todos estos capaces de atraer segmentos de turistas motivados por el placer de consumir alimentos presentados según la creatividad del arte culinario, todo esto aumenta las oportunidades de trabajo dentro de la localidad, crecimiento económico de los servidores turísticos apuntando hacia el desarrollo turísticos local.

Una ruta culinaria en cada pueblo, cultura y región. Actualmente con el fenómeno de la globalización, con una continua comunicación de millones de personas y la

influencia de los medios, así como del comercio han conducido a un mayor conocimiento y aprecio de las cocinas foráneas, y una mayor facilidad para acceder a su preparación, (Castro, 2010).

La ruta culinaria es reconocida como un valor agregado al turismo, pero la aplicación de mejoras en el servicio y las nuevas necesidades del turista, lograron la evolución a un turismo gastronómico, su eje central en su forma más pura está en los alimentos, es una herramienta muy utilizada para incentivar el turismo en la provincia del Guayas, que con el pasar de los años se han elaborado fusiones con otras culturas y subgrupos comunitarios para la incorporación y el expendio de este.

Se estima que actualmente aquellos que visitan el cantón Playas viajan por vacacionar y realizan este tipo de turismo gastronómico, pues buscan disfrutar de los platos tradicionales que existentes en este destino turístico, a través de la investigación se plantean soluciones que permitan promocionar las preparaciones tradicionales o típicas como: encocado arrecho, orgia de mariscos, calamares rellenos, sopa de ostras, ceviche de salchicha, chicharrón de mariscos, ostra gratinada, lisa asada, que son parte de la gastronomía local, pero los pobladores que ofertan sus servicios de alimentos y bebidas poseen saberes ancestrales que pueden convertirse en una oportunidad para la diversificación de la oferta y la conservación de la cultura ancestral, ya que son recetas que se inventaron en los hogares y que pueden perfeccionarse mediante técnicas culinarias.

Por otra parte, la comercialización turística es la estrategia que facilita la promoción de los diferentes platillos y establecimientos que el cantón Playas, para ello se fijan

los puntos estratégicos identificando cada uno de los negocios, ubicación y el producto culinario, mediante la visión de que el cantón Playas logra un posicionamiento gastronómico, contando con el apoyo de los diferentes establecimientos de alimentos y bebidas que se destaquen por su calidad y servicio al cliente y las autoridades locales.

Una vez integrado los establecimientos que cuentan con productos innovadores dentro de su gastronomía que se fomentará una actividad turística, parte de la gran riqueza culinaria que es característico del cantón.

Y al finalizar el desarrollo de esta investigación se propone un modelo de ruta culinaria que promueva diversos beneficios para los servidores turísticos que participen dentro de ese emprendimiento local, aumentando así la promoción local como destino gastronómico y aportando un valor intrínseco a la comida a través del arte culinario.

La idea por defender que sostiene la investigación es que mediante el aprovechamiento de los recursos turísticos y productos culinarios que se ofertan en los establecimientos de alimentos y bebidas al ser agrupados dentro de una ruta culinaria permite el desarrollo turístico del cantón Playas, mediante la realización de las siguientes tareas científicas:

- ✚ Determinación de las potencialidades culinarias y gastronómicas con las que cuenta el cantón Playas.
- ✚ Argumentación de teorías y conceptos sobre ruta culinaria
- ✚ Diseño de una ruta culinaria para el desarrollo turístico del cantón Playas.

Esta investigación se desarrollará en tres capítulos que estarán compuestos de la siguiente manera:

El Capítulo I: Se refiere al planteamiento de la problemática de la investigación, se describen los elementos que integran la creación de una ruta culinaria, seguido del sustento de teorías que la validen como un recurso necesario para el desarrollo turístico del cantón Playas como un destino; capítulo II: Indica el diseño de la metodología aplicada corresponde al tipo de investigación descriptiva usada para analizar variables cualitativas como son los saberes ancestrales, según los métodos inductivo y deductivo, pues dentro de la investigación también se realiza un trabajo de campo para la recolección de datos de las potencialidades requeridas para el análisis; capítulo III.: Determina el tamaño de la muestra para obtener el número de encuestas que serán direccionadas, a los prestadores de servicios de alimentos y bebidas, se realizó el análisis de la encuesta como herramienta utilizada para llegar a la conclusión de que el cantón Playas posee una vasta cantidad de prestadores de servicios gastronómicos con conocimiento ancestrales y tradicionales que puede ser aprovechados para el desarrollo turístico de una ruta culinaria en el cantón Playas.

CAPITULO I

MARCO TEÓRICO

Revisión de la literatura

Las actividades turísticas mejoran la economía de las localidades y que además cuando se apunta a difundirlas de manera planificada se logra orientar al turista para que respete y valore la cultura de la localidad, la manera de promocionar varios servicios es una ruta culinaria la cual rescata cultura ancestral de los pueblos y aprovecha los servicios que se ofertan de manera frecuente.

Delgado (2015), en su diseño de una ruta gastronómica en los cantones Duran, Milagro y Naranjito se enfrenta al problema de la desmotivación y falta de creatividad de las autoridades pertinentes, provocando que sus cantones no se den a conocer como destinos turísticos, ocasionando perdida de los productos culinarios tradicionales con el paso del tiempo, afectando directamente a los ingresos de los pobladores.

Para obtener resultados el autor empleo herramientas de investigación un acercamiento personal, optando el método descriptivo orientado con las encuestas para sustraer opiniones de los visitantes de establecimientos gastronómicos y así conocer su potencial demanda, otra técnica fue la entrevista, realizada directamente a los propietarios de establecimientos de restauración para conocer la aceptación del diseño de la ruta y sus intereses en participar de ella.

Las conclusiones de Delgado (2015), son reconocer que la creación de una ruta turística gastronómica se ha convertido en un tema novedoso en cada país del mundo, estas generan un gran aporte al sistema económico de aquellos que le apuesten a la promoción de la gastronomía, es decir los beneficios generales para todos los participantes es el desarrollo turístico.

Pese a que cada zona recibe un turismo muy diferente, las características de los turistas varían aún más según Martínez, López & Hurtado (2012), existen turistas que en sus viajes se alimentan como parte de su necesidad biológica y otros que viajan para comer porque están interesados en encontrar placer a través de la gastronomía.

Los expertos de los sectores turísticos, cultural y gastronómico reunidos en Bakú, hicieron hincapié en que la gastronomía era una parte esencial de la experiencia turística y representaba un porcentaje cada vez más elevado del gasto turístico total. En el informe global sobre turismo gastronómico, que se presentó durante la conferencia, se confirmó que el protagonismo de este segmento iba en aumento. (Vasif, 2012).

Garrido (2012), en su estudio de caso sobre la cocina y la experiencia culinaria como proceso artístico y creativo menciona que la comida no es, y nunca ha sido, una mera actividad biológica. La comida es algo más que una mera colección de nutrientes elegido de acuerdo con una racionalidad estrictamente dietética o biológica, “comer” es un fenómeno social y cultural, mientras que la nutrición es un asunto fisiológico y de la salud.

En las investigaciones realizadas por Fernández, Rodríguez, Espinosa & Pozo (2016), en la búsqueda de estrategias para el fortalecimiento del turismo gastronómico, iniciaron determinando que los turistas nacionales y extranjeros buscan conocer la riqueza étnica, cultural y su biodiversidad; esto convierte a la gastronomía y la cocina culinaria autóctona de los pueblos en un atractivo turístico.

La Organización Mundial del Turismo (2016) nos dice que los destinos recurren a la gastronomía para atraer a aquellos turistas dispuestos a adentrarse en los lugares y las culturas que visitan, este tipo de viajeros suelen gastar más, se distribuye de manera más equilibrada por el territorio y puede incidir en mayor medida en la totalidad de la cadena de valor del turismo.

Antes de establecer las estrategias, los autores inician tomando como muestra los restaurantes de comida típicas, registrados de manera oficial en el Catastro Turístico del Ministerio de Turismo y una vez identificado su ubicación iniciaron con el levantamiento de información que les permitiera crear una base de datos de los establecimientos por categorías.

Su investigación requirió el análisis de los procesos de elaboración culinaria, para validar si son eficientes o no, las condiciones físicas de la cocina, la amplitud e iluminación, ventilación, e higiene de los restaurantes que se consideraban importante para el proyecto de fortalecimiento del turismo gastronómico según Fernández, Rodríguez, Espinosa & Pozo (2016).

Para convertir la gastronomía en un producto turístico se debe hacer una innovación en la comercialización de esta e incluso mejorar el producto que se oferta haciendo

uso de los recursos naturales de la zona, esto se orienta a rescatar costumbre y tradiciones de la cocina culinaria local.

Las modificaciones substanciales producidas en este sector turístico de interior a la creación de nuevos segmentos aprovechando “los productos de la tierra” son debidos en parte a la búsqueda de nuevas vías de negocio aprovechando la grave situación económica de la zona, en general del país, utilizando las oportunidades que nos ofrece una carta variada de productos alimenticios, tradiciones culinarias de las regiones, en el análisis del potencial en materia de turismo industrial gastronómico según Vásquez, Hernández & Dancsusa (2016).

Según refiere Tikkanenn (2007) citado por Fernández, Rodríguez, Espinosa & Pozo (2016), la relación entre gastronomía, turismo y motivación de viaje puede agruparse en cinco propuestas que son: la gastronomía como atracción turística, como parte del producto turístico, de la experiencia del cliente, de la cultura y la relación entre turismo y producción de alimentos.

Por ende, la unión entre la gastronomía, arte culinario y la actividad turística los convierte en una plataforma para revalorizar culturas, mantener el patrimonio material e inmaterial, para así empoderar a las comunidades y fomentar el respeto entre culturas,

Esta modalidad de turismo culinario es fomentada por organismos públicos, cómo la prefectura del Guayas en el Ecuador que incluye parte de la gastronomía dentro de las rutas turísticas, ofertando productos y servicios dentro de uno o varios sectores, e incluso se forman rutas turísticas.

Para Schlüter (2008). La cocina culinaria está ganando terreno como atracción tanto para los residentes como para los turistas y forma parte de la cultura de los pueblos. Cada sociedad cuenta con un amplio bagaje de tradiciones y costumbres y el turismo se vale de ellas para atraer a los visitantes interesados en diferentes manifestaciones culturales que se observe tanto en el ámbito urbano como en el rural.

La alimentación como forma de placer indica la posibilidad de desarrollo de las rutas culinarias como segmento y atractivo turístico, inclusive por el hecho de que los turistas en su gran mayoría procuran conocer la cultura local, comer su comida autóctona, probar los platos típicos y todo aquello diferente a lo que están acostumbrados a consumir cotidianamente. CIDETUR-EEYN. (2008).

La gastronomía dentro de la actividad turista no solo es un producto o servicio que se consume cuando el visitante llega a la localidad y le surge la necesidad básica de alimentarse como parte de su biología, sino que la evolución del turismo la convierte en una experiencia propia que se vende como turismo, un turismo denominado actualmente como turismo gastronómico.

A pesar de que alimentarse es parte de una necesidad biológica, también es una tendencia que motiva a que no solo el turismo cambie sino los servicios, porque ya los productores de alimentos y prestadores de servicios buscan innovar, cambiar para poderse mantener en el mercado laboral. Aquí nacen los nuevos platillos, nueva combinación de ingredientes, se rescata las tradiciones culinarias de cada familia, y se innovan la presentación y los nombres de los productos de las cartas o

menú esto apunta a nuevas estrategias de marketing para atraer el segmento que es impulsado por el deseo de consumir productos únicos de cada región.

Las rutas culinarias son el impulso que necesitan las localidades para desarrollarse haciendo uso de sus recursos, este tipo de turismo apunta al uso adecuado de los recursos naturales de una zona, atendiendo especialmente a los pilares de la sustentabilidad. Para aprovechar adecuadamente tanto la cultura como un factor social y los recursos naturales como factor ambiente para poder tener un factor económico que no genere impactos negativos.

Una ruta culinaria no solo agrupa parte de la gastronomía local como atractivo turístico, sino que también acoge valores tradicionales como una nueva forma de desarrollar el turismo: pero este se basa en la sostenibilidad, es decir el respeto a la cultura, la autenticidad y las tradiciones que forman parte de la riqueza de los pueblos o localidades.

Este tipo de turismo ofrece una oportunidad de diversificar la oferta turística y promueve el desarrollo local, involucrando sectores profesionales, emprendedores locales en el sector de producción de alimentos, esto dinamiza la economía del Cantón y mejora su rentabilidad.

La Organización Mundial del Turismo. (2016) menciona que el turismo gastronómico se ha vuelto especialmente importante en este sentido, no solo porque comer y beber forman parte esencial de toda experiencia turística, sino también porque el concepto de turismo gastronómico ha evolucionado de tal modo que engloba multitud de prácticas culturales y culinarias.

Las recetas de los platillos que se consumen comúnmente en los hogares, recetas que hacen uso de ingredientes que son de la zona donde se los realiza y que se aplican procedimientos adaptados según las posibilidades de cada hogar y que se denominan costumbres culinarias porque se han pasado de generación en generación, cuando se incluyen dentro de la oferta gastronómica se está haciendo uso del patrimonio intangible de la humanidad, es decir los conocimientos o saberes ancestrales.

La OMT presentó un informe mundial sobre turismo gastronómico en el año 2012 donde estableció la relación entre gastronomía y turismo a través de encuestas con el objetivo de definir las tendencias del turismo gastronómico, con la participación de 33 miembros afiliados.

La encuesta reveló que las estrategias tradicionales de desarrollo del turismo gastronómico necesitan de alguno cambio para convertirse en herramientas estratégicas que articulen la calidad, la variedad y la singularidad de los productos locales y la gastronomía de un territorio. (OMT, 2016).

Hernández, (2015), en un estudio sobre la gestión y planificación de rutas gastronómicas determinó el perfil del turista gastronómico, un consumidor tanto nacional como internacional, con formación y poder adquisitivo medio, que tiene preferencia por viajar acompañado y gastar algo por encima de un valor promedio.

Está en la búsqueda constante de destinos que ofrezcan beneficios similares, para encontrar relatos turísticos auténticos y locales, conocer las identidades bien definidas, para ellos la diferenciación es un factor clave; da valor a los productos

autóctonos y aprecia su protección y reconocimiento, y demanda productos sostenibles, tradicionales y de cercanía.

Exigen calidad y un alto nivel de profesionalidad y servicio en los recursos que forman parte de la cadena de valor del turismo gastronómico. Su convivencia debe ser entre innovación y tradiciones, no solo busca oferta gastronómica, sino también conocer hábitos culturales a pesar de ser un consumidor de nuevas tecnologías.

Comprenden que la experiencia de su viaje no está ligada propiamente al desplazamiento de su lugar habitual, sino que este inicia desde la búsqueda de información, sugerencias y consumos, y termina cuando retorna y le da una ponderación a su experiencia y comparte sus opiniones del viaje.

El arte culinario como patrimonio cultural intangible

Durante varias generaciones cada pueblo ha creado su propia cultura desde su manera de interpretar el mundo, creando, mejorando y haciendo uso de sus recursos según sus necesidades básicas, en especial para satisfacer su necesidad de alimentación.

Dentro de esas cosmovisiones hay “bienes” que se venden, otros que se donan y otros que no se dan ni se venden, sino que se guardan en la comunidad y se pasan de generación en generación. A esto se le conoce como saberes ancestrales según Granda (2016).

Parte de la cocina culinaria son los saberes ancestrales son el conocimiento que han adquirido para hacer uso de la biodiversidad del Ecuador, y aprovechar los recursos

endémicos de cada zona en particular para sus propios pueblos. Pero existen organismos que se preocupan por proteger este patrimonio cultural.

Aunque la culinaria o cocina no están inmersos dentro del patrimonio cultural intangible, es parte estructural de un país. Por su forma material es efímera: tan pronto es creada en los fogones como desaparece en los platos, perdurando, hasta una nueva materialización, solo en el recuerdo de los seres humanos. Lo que perdura de la comida, una vez consumida, es la memoria de los productos y técnicas de preparación a que fueron sometidos para obtener el resultado comestible.

Para Barrera, (2006), el alimento tiene un contenido histórico que el turismo valoriza cuando logra vincular las experiencias contemporáneas con el pasado. Ese proceso requiere desarrollar una oferta turística creativa que no desnaturalice el soporte cualitativo del alimento.

Dado su carácter histórico y cultural, los alimentos estos pueden concebirse como recursos turísticos y no sólo como facilitadores de la experiencia turística. Si se formulan productos turísticos adecuados el alimento no solo acrecienta el valor de un destino sino también el propio; entre territorio y alimento retoza la identidad local. (Barrera & Bringas, 2000).

Aplicar estrategias de promoción turística, haciendo uso del refloreamiento de tradiciones culturales de la zona para recordar sus técnicas ancestrales de preparación, conservación y procesamiento de sus alimentos con productos de la zona, genera un valor patrimonial sobre el turismo.

Para que el arte culinario local se convierta en popular y atractiva en su propio derecho debe ser filtrada por un establecimiento gastronómico orientado al turista. La comida local, al igual que las artesanías, se hacen populares entre los turistas solamente después de que es transformada en cierta manera y en cierto grado. CIDETUR-EEYN. (2008).

Es así como la Secretaría de Educación Superior, Ciencia, Tecnología e innovación (Senescyt), es uno de los organismos encargados de evitar la apropiación indebida de los recursos endémicos del Ecuador y para ello plantea Códigos como medios para evitar la biopiratería, para que dichos recursos sean aprovechados por lo ecuatorianos y no sean expropiados por extranjeros.

La biopiratería es definida como la utilización ilegal y parentación por parte de investigadores y empresas extranjeras sobre los recursos y conocimientos ancestrales o académicos de un país en vías de desarrollo para beneficio lucrativo. Robar el conocimiento o la información científica que un país pudiera tener para generar un producto de uso comercial es biopiratería, indica en un comunicado el Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual (Granda, 2016).

Diversificación de la oferta a través de las rutas culinarias

López & Margarida (2011), consideran que, para poder promocionar un destino a través de su propia gastronomía, es necesario que se den una serie de características básicas, destacando entre las mismas que el destino turístico ha de presentar una diferenciación clara de sus recursos gastronómicos, que debe de tener una cocina que sea reconocible por parte de los viajeros y que tengan un número variado e

importante de establecimientos donde los viajeros puedan disfrutar de esa gastronomía.

Vásquez (2011), afirma que las empresas alimentarias son el nuevo motor del turismo Industrial dando paso al turismo gastronómico que es considerado un medio para recuperar la alimentación tradicional de cada zona y ha adquirido mayor importancia en el mundo en las últimas décadas, pues se ha convertido en una pieza clave para el posicionamiento de los alimentos regionales.

La ruta del pescador proyecto generado por la Prefectura del Guayas, incluye nuevos destinos y actividades donde el visitante podrá disfrutar de: el Ovniódromo y Playa Varadero, en Data de Posorja, o navegar a bordo de lanchas que parten desde Posorja o Puerto El Morro para disfrutar el avistamiento de delfines y aves; recorrer la Isla Puna, es descansar frente al mar en una playa dotada con eco campamentos, la gastronomía costeña es reconocida por el deleite original de su preparación, con una variedad de platos típicos preparados con productos frescos del mar servidos en restaurantes frente al mar (Prefectura del Guayas, 2017).

Rodríguez, (2010) menciona la ruta del Spondylus como un recorrido por algunos de los paisajes más atractivos de Ecuador con un itinerario de multisensaciones y experiencias en las distintas opciones de turismo que van desde el sol y la playa, al turismo cultural, gastronomía, ecoturismo, agroturismo entre otras actividades.

Las rutas culinarias son un producto turístico porque los visitantes pueden consumir la gastronomía, y también cubren otras necesidades descanso y recreación. El motivo principal de viaje que incitan las rutas gastronómicas es obtener una

experiencia única a través de la degustación de platillos autóctonos de la zona preparado con técnicas culinarias por los servidores turísticos locales.

Pues bien, la ciencia y tecnología por medio de las TIC'S, ofrecen capacidades para que aquellos servidores turísticos puedan ofertar de mejor manera sus servicios a los usuarios, son medios más económicos e incluso ecológicos a la hora de comercializar un producto o servicio.

Por tal razón el tipo de turista que viaja para degustar la comida como lo denomina Martínez, López & Hurtado (2012), no solo realiza su viaje por el hecho de solo comer, sino más bien por aprender y enriquecer sus conocimientos sobre los productos de la zona, así como también por aumentar sus conocimientos sobre creaciones y sabores nuevos.

En este segmento se encuentran muchos chefs profesionales que viajan a otros países para aprender nuevas combinaciones de sabores y así poder crear nuevos productos, no con productos extranjeros, sino con los mismos que se encuentran en su país, pero que, sin embargo, en otros países los consumen de manera diferente.

De acuerdo con López, Lara & Merinero (2006) la demanda turística se está enfocando hacia otros tipos de turismo (rural, cultural y deportivo) que se está contemplando, o en su caso sustituyendo a destinos tradicionales, para cubrir los nuevos segmentos están surgiendo las denominadas rutas turísticas, que se definen como la creación de un clúster de actividades y atracciones que incentivan la cooperación entre diferentes áreas y sirven como medio para impulsar el desarrollo económico.

Eso se debe a que la preferencia de los turistas también evoluciona y se adapta a los cambios según cada territorio, es decir donde existe más interacción entre el turismo común y la inserción de la gastronomía como valor complementario, dé origen a otro tipo de turismo, el turismo gastronómico.

Mientras que para Dachary & Arnaiz (2006), todo el turismo es cultural porque se orienta a la búsqueda de diferentes culturas y si no a la propia experiencia cultural del turista que en todos los casos busca conocer, aprehender, comparar y mirar, llevarse todo lo que en realidad queda por ser este el único producto que se consume en el lugar donde está o se crea.

Magaña & Padín (2008), sugieren reflexionar acerca del impacto de la globalización en las costumbres gastronómicas y abrir un debate sobre alcances y la trascendencia de la gastronomía como recurso turístico y elementos diferenciadores de destinos.

Desarrollo de teorías y conceptos

La culinaria

Según Unigarro (2010), este término alude a todos los procesos de selección y manipulación mediante los cuales los elementos nutritivos que el hombre necesita y que el encuentra en la naturaleza y estos son transformados en un alimento humano, distinto en su concepto de la presa animal que ingieren los carnívoros o de los kilos de forraje que deben de incorporar a su organismo los herbívoros para mantenerse vivos y sanos.

Para Oliveira (2010), el turismo gastronómico ha optado una gran importancia para la motivación de viaje por los turistas y es uno de los nuevos productos que buscan y llama la atención; indicando que el turismo gastronómico es una atracción turística principal.

También es importante definir el termino cocina de autor según Gutiérrez, (2012), se relaciona con la cocina tradicional representativa de un país, en el cual un acreditado cocinero, mediante su experiencia, trayectoria culinaria y sabiduría culinaria, innova y fusiona la cocina de su país de origen con una cocina foránea o mestiza. Ambas cocinas se unen para crear un nuevo género, caracterizado por la armonía estética y exquisitez de los platillos especialmente en el uso de materias primas.

Tradiciones culinarias

Se considera tradicional a lo “típico” y, en materia de cocina, se considera tradiciones culinarias a aquellas que el individuo recuerda y añora cuando, estando fuera de su país, no lo puede comer y disfrutar. Se trata de una definición no muy precisa y cargada de alguna medida de subjetividad, pero que alude, al cabo a lo que queda grabado en la memoria colectiva de un grupo humano. (Unigarro, 2010).

Se denominan tradiciones culinarias a la preparación de alimentos que se consumen cotidianamente en una zona determinada y que son parte de los conocimientos heredados de una generación a otra, este término agrupa técnicas de preparación que son autóctonas y que han sido una forma de alimentarse.

Patrimonio Intangible

Se refiere a las prácticas, representaciones, expresiones, conocimientos y habilidades, del mismo modo que a los correspondientes instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales, que las colectividades, los grupos y en algunos casos, los individuos reconocen como parte del patrimonio cultural según Unigarro, (2010).

Este patrimonio intangible que se hereda de generación en generación se recuerda y se reactiva entre grupos de familias o colectividades según la disponibilidad de los recursos este interactúa con su entorno natural y con la historia, convirtiéndose en la identidad de una cultura exigiendo respeto a la diversidad y a la creatividad humana.

Arrendondo, Hernández, & Mendoza, (2013) explican que un patrimonio intangible es la parte viva de un grupo que se expresa en sus cosmovisiones, uso y costumbre, rituales, música, habilidades artesanales e historia oral, entre otros innumerables rasgos de cultura, esto se constituye en la riqueza de una localidad.

Ruta Culinaria

Para describir el término de ruta culinaria primero hay que entender algunos conceptos claros; las rutas gastronómicas son definidas como un itinerario que permite reconocer y disfrutar de forma organizada el proceso productivo industrial y la degustación de la cocina regional considerada una expresión de la identidad cultural regional. (Vásquez, 2011).

También existen varias modalidades de las rutas alimentarias argentinas Barrera (2003), las rutas pueden organizarse sobre diversos fundamentos, entre ellos se destacan los siguientes: Por producto: donde su base es un determinado producto como por ejemplo el arroz, cacao, queso, vino, etc. Por plato: Su organización está basada en un plato preparado de la cocina de dicha localidad, es decir que la cocina es un hilo conductor de la localidad. Étnico Gastronómicas. A diferencia de las rutas por plato, a esta categoría se la diferencia por incluir el componente étnico, aquí se relatan los emprendimientos sustentados en la tradición culinaria de los pueblos nativos.

Por tal razón al asociar productos con características particularmente diferentes en el caso de los productos elaborados con tradiciones culinarias, que se encuentra distribuida en los diferentes negocios dedicados al servicio de alimentos para los turistas de una localidad, se crean las rutas culinarias como un aporte de calidad al turismo local.

Una ruta culinaria presenta platillos preparados con tradiciones culinarias de la localidad, pero también deben poseer un valor intrínseco el cual Hernández (2015), lo define como un valor percibido del alimento en sí mismo. Incluye todas las cualidades organolépticas del producto, su presentación, su precio para convertirse en una experiencia turística.

Jeambey, (2016) cita a Barrera, (2006), para resaltar su opinión que, aunque parece obvio incluir la posibilidad de la degustación y la compra de producto a lo largo de una ruta culinaria, cabe destacar que este acto no tiene únicamente la finalidad de

satisfacer una necesidad física. Mediante el conocimiento y el consumo del producto local del destino, uno se educa, se divierte, se maravilla y siente que ha vivido por un tiempo la vida de otra persona, esta dimensión constituye a que la experiencia turística sea impactante y a que perdure más allá del viaje.

Rutas, caminos históricos e itinerarios culturales

Hernández, (2011), dice que estos recorridos turísticos, que toman distintas denominaciones tales como corredores, rutas, circuitos caminos o itinerarios, tratan de diferenciarse de sus competidores resaltando determinados recursos que están presentes en el territorio o que son imaginados y creados artificialmente.

Dentro de una ruta se agrupan varios servicios que se encuentran enlazados por características similares y que sirven para captar la atención del visitante y motivarlo a recorrerla, las rutas deben ser guiadas con el objetivo de que el turista o visitante pueda obtener el mejor beneficio de esta y no se pierda datos importantes, o visitar lugares que son el aporte a su experiencia.

Importancia de una ruta culinaria

De acuerdo con (Hernández, 2015) los motivos son claros al crear rutas culinarias porque se busca crear riqueza económica, pero para conseguir desarrollar la ruta correctamente no solo hay que tener un buen producto sino, que no debe de olvidarse que cualquier ruta es un producto y debe ser comunicado correctamente. El marketing aquí entra en valor para comercializar, comunicar y dar a conocer las rutas podemos agregar siguiendo a Fernández y Guzmán, (2003).

Elementos de una ruta culinaria

(Hernández, 2015). Se organizan en torno a un producto clave que caracteriza la ruta y le otorga su nombre. La ruta debe ofrecer a quienes la recorren una serie de placeres y actividades relacionadas con los elementos distintivos de la misma: comida, producción agrícola, actividades rurales, entretenimiento en la naturaleza y actividades propias de la cultura regional.

Para crear una ruta turística se debe considerar la siguiente organización:

- Crear la señalética que indique los puntos de visita de la ruta.
- Debe existir accesibilidad terrestre.
- Coordinación entre horarios según la disponibilidad de tiempo.
- Disposición de agentes operadores de turismo.
- Planificar una promoción y comercialización adecuada.
- Crear alianzas estratégicas que permitan disponer de servicios complementarios como alojamiento y recreación.

Se debe armar un contenido que estará a cargo de los agentes turísticos, es decir el discurso que se crea para brindar la experiencia única que busca el turista y éste debe incluir información sobre la ruta culinaria según los siguientes criterios: Los productos y su procedencia, proceso de elaboración y el aporte de la cocina culinaria al turismo.

Los elementos que caracterizan una ruta gastronómica según Hernández (2015):

- La producción que la distingue de otra región.
- El itinerario desarrollado sobre una red vial.
- Los establecimientos adheridos a la ruta que producen distribuyen o publicitan, el alimento que da origen al nombre de esta.
- Un número mínimo de integrantes que justifiquen la apertura de la ruta.
- Como organización local, se debe establecer una oficina u organismo que se encargue de ofrecer información sobre la ruta culinaria.
- Definir señalización de la ruta y un mapa que muestre la información explicativa sobre la misma.
- La oferta culinaria del producto en los restaurantes y en los establecimientos de la zona.

La ruta culinaria debe ser creada con una base diferente a las demás algo que la vuelva única. Esta se puede formar por elementos de muy diversas características como es un lugar visitado por personajes famosos, historias ancestrales, tradiciones culturales, producción de un producto, atractivos turísticos entre otros, es decir que debe estar conectado a un elemento clave que atraiga la atención del turista.

Uno de los elementos que se incluye es el itinerario turístico este debe ser desarrollado sobre una red vial u otro tipo de vía de comunicación ya que es importante que para el traslado de

los turistas exista una red vial, caso contrario los agente o corredor de la ruta gastarían en el transporte alternativo para los turistas.

Este debe iniciar en un punto determinado donde se encuentran todos los elementos que le permitirán desarrollar el recorrido de la ruta, debe poseer una señalética adecuada y el corredor turístico o guía debe poseer información como mapas o informativos que le sirvan para ubicarse correctamente en la ruta.

Pueden ser innumerables las actividades relacionadas con los productos con los que se identifica la ruta visita a los productores o los establecimientos dedicados a la prestación de este servicio, y que estén adecuado, para que el cliente pueda observar la elaboración si es el caso e incluso degustar. Recordemos que es una relación entre producto y el lugar, finalmente otro aspecto que es muy importante es la planificación de cuáles serían los souvenir o recuerdos turísticos.

Primero, es la investigación de mercado, determinar el segmento al cual se dirige el producto, sus características principales y los factores naturales que influyen en la prestación del servicio.

Desarrollo turístico

Según las nuevas visiones del desarrollo turístico para Castillo & Lazo, (2015) son: las cadenas productivas, los clúster, el emprendimiento, la gestión del conocimiento, el capital humano y la innovación. Todo esto origina el desarrollo turístico integrado. El cual hace hincapié en la integración de todas las potencialidades de aprovechamiento de los recursos existentes en la zona. En este modelo, se intenta minimiza la utilización de tecnologías

externas, poniendo especial énfasis en la movilización y el desarrollo de los recursos humanos.

Desde la perspectiva económica para Orozco & Núñez, (2013) el “desarrollo”, requiere del crecimiento económico, pues solo a partir de ello, se pueden incrementar el nivel de bienestar de una sociedad; aunque también implica la capacidad que tiene un país de ofrecer empleo a sus habitantes, cubrir cuando menos las necesidades básicas de la población y principalmente, contar con una tasa positiva de distribución y de redistribución de la riqueza nacional.

Importancia del desarrollo turístico

Según los autores Castillo & Lazo, (2015) la actividad turística dinamiza la economía local de un territorio con vocación turística que rebasa los límites municipales, debe entenderse como un proceso integrado, con un enfoque de sistemas, con programas y proyectos de desarrollo turístico integrado que estimulen la producción, que generen empleo y riquezas, así como un producto turístico que abarque la potencialidad del territorio.

Si queremos mejorar la competitividad y la rentabilidad en el turismo dentro de un marco de sustentabilidad se debe de asumir, en la planeación estratégica y la creación de clúster, un nuevo paradigma de actuación que permita ingresar y permanecer rentablemente en el negocio turístico global. (Orozco, Núñez & Virgen, 2008).

Por ello es importante que se integran los diferentes emprendimientos turísticos que brindan servicios de alimentos y bebidas para que aumenten sus ventas, generen fuentes de trabajado, para dar valor y aprovechamiento al capital humano y la planta turística existente.

Fundamentos Legales

Ley de Turismo.

Art. 12.- Cuando las comunidades locales organizadas y capacitadas desean prestar servicios turísticos, recibirán del Ministerio de Turismo o sus delegados, en igualdad de condiciones todas las facilidades necesarias para el desarrollo de estas actividades, las que no tendrán exclusividad de operación en el lugar en el que presenten sus servicios y se sujetarán a lo dispuesto en esta ley y a los reglamentos respectivos según la Ley de Turismo. (2014)

Lo que denota la importancia de la actualización de conocimientos e incluso la preparación en temas de turismo, para asegurar que pueden desarrollar actividades turísticas dentro de la localidad, a pesar de que los servidores turísticos tengan un nivel de educación secundario y un no un perfil profesional de turismo, la experiencia los convierte en gestores de turismo y representantes de su localidad.

Constitución de la República del Ecuador. (2011)

La alimentación además de ser una función básica del ser humano también se puede convertir en un motor de crecimiento económico, pero para ello se debe de tener en cuenta que estos alimentos deben ser sanos, pueden ser combinaciones culturales y hasta pueden cambiar la matriz productiva.

Art 281.- La soberanía alimentaria constituye un objetivo estratégico y una obligación del Estado para garantizar que las personas, comunidades, pueblos, y nacionalidades alcancen la autosuficiencia de alimentos sanos y culturales

adecuado de forma permanente por ello, será responsabilidad del Estado: Impulsar la producción, transformación agroalimentaria y pesquera de las pequeñas y medianas unidades de producción, comunitaria y de la economía social y solidaria en la Constitución de la República del Ecuador. (2011)

Y cuando se pretende mejorar la economía de un lugar a través del desarrollo de nuevos proyectos para generar plazas de empleos, se debe respetar los recursos naturales y culturales de los pueblos y localidades, al difundir conocimientos ancestrales de la gastronomía sus procedimientos de preparación, estos son de autoría de los ciudadanos de las familias y se los respeta a través del siguiente artículo.

Art. 322.- Se reconoce la propiedad intelectual de acuerdo con las condiciones que señale la ley. Se prohíbe toda forma de apropiación de conocimientos colectivos, en el ámbito de las ciencias, tecnologías y saberes ancestrales. Se prohíbe también la apropiación sobre los recursos genéticos que contienen la diversidad biológica y la agro-biodiversidad. (Constitución de la República del Ecuador, 2011)

Este artículo protege los recursos naturales de cada región o localidad para que los ingredientes o materia prima que se utilice dentro de sus preparaciones culinarias no sea expropiado por extranjeros, y la ley respalda la creatividad e innovación de los servidores como un patrimonio intelectual, y al difundir parte de la gastronomía y costumbres culinarias dentro de una ruta el objetivo principal es brindar información para convertir la localidad en un destino turístico que se desarrolle y genere beneficios, mas no para perder los recursos con los que se cuenta.

Art. 325.- El estado garantizará el derecho al trabajo. Se reconocen todas las modalidades de trabajo, en relación de dependencia o autónomas, con inclusión de labores de auto sustento y cuidado humano; y como actores sociales productivos, a todas las trabajadoras y trabajadores. (Constitución de la República del Ecuador, 2011).

Art. 385.- El sistema nacional de ciencia, tecnología, innovación y saberes ancestrales, en el marco del respeto al ambiente la naturaleza la vida las culturas y la soberanía, tendrán como finalidad:

- 1.- Generar adaptar y difundir conocimientos científicos tecnológicos.
- 2.- Recuperar, fortalecer y potencias los saberes ancestrales.
- 3.- Desarrollar tecnologías e innovaciones que impulsen la producción nacional, eleven la eficiencia y productividad, mejoren la calidad de vida y contribuyan a la realización del buen vivir. (Constitución de la República del Ecuador, 2011)

Art.387.- Será responsabilidad del Estado: Promover la generación y producción de conocimiento, fomentar la investigación científica y tecnológica, y potenciar los saberes ancestrales, para así contribuir a la realización del buen vivir, al sumak kawsay. (Constitución de la República del Ecuador, 2011)

Art. 402.- Se prohíbe el otorgamiento de derechos, incluidos los de propiedad intelectual, sobre productos derivados o sistematizados, obtenidos a partir del conocimiento colectivo asociado a la biodiversidad nacional. (Constitución de la República del Ecuador, 2011)

Fundamentos Sociales

Plan Nacional del Buen Vivir

Objetivo 2.- Afirmar la interculturalidad y plurinacionalidad, revalorizando las identidades diversas. Plan Nacional para el Buen Vivir. SENPLADES (2017)

En este objetivo se pueden agrupar varias formas de expresión dinámica de los seres humanos, promueve el respeto de esas expresiones que los pobladores de una localidad elijan su forma de trabajo, participación social siempre y cuando respeten sus culturas su identidad.

Más aún, en las actividades turísticas, para que no sea el turista quien imponga sus costumbres, sino más bien la localidad determine y promueva su cultura, se convierta en ese ente multiplicado que logra que sus prácticas ancestrales no se pierdan, más sean heredadas de generación a generación.

Objetivo 5.- Impulsar la productividad y competitividad para el crecimiento económico sustentable de manera redistribuida y solidaria. Plan Nacional para el Buen Vivir. SENPLADES (2017).

Dicho de otro modo, sería hablar de desarrollo, de aumento de las actividades productivas que mantienen la economía de una localidad, pero que este crecimiento no afecte a los recursos naturales o al patrimonio porque sería aportar la herencia de las futuras generaciones. En este caso de estudio se quiere aprovechar el potencial de la localidad sobre productos gastronómicos, renovarlos y mejorarlos a través de técnicas ancestrales o tradicionales.

Artículo 4.- Principios de las disposiciones comunes a la economía social de los conocimientos creatividad e innovación.

La Asamblea Nacional. (2016) en el literal 5.- La generación, transmisión, gestión, uso y aprovechamiento de los conocimientos tradicionales se orientarán hacia la realización del buen vivir, buscando la satisfacción de los derechos y el aprovechamiento biofísicamente sustentable de los recursos del país, en el marco de la garantía de la reproducción de la vida.

Código Ético Mundial para el turismo

Mientras que la Asamblea General de las Naciones Unidas. (2001) crea el Código Ético Mundial para el Turismo, donde se hace un declaratorio sobre las formas de desarrollo apegado a un turismo sustentable y sostenible, tal como lo menciona en los siguientes artículos:

Artículo 2.- El turismo, instrumento de desarrollo personal y colectivo.

Las rutas culinarias son una propuesta de actividades turísticas que benefician a varios emprendimientos, empresas, organizaciones públicas y privadas del sector turístico, porque se pueden programar actividades con el propósito de promocionar el destino turístico, sus atractivos, recursos, patrimonio intangible, etc. Y cuando la misión y visión están claras se comienza a evidenciar el desarrollo económico de todos los que participan activamente.

Artículo 6. - Obligaciones de los agentes de desarrollo turístico. En lo que de ellos dependa, y en cooperación con las autoridades, los profesionales del turismo

velarán por la seguridad, la prevención sanitaria y la higiene alimentaria de quienes recurran a sus servicios. Se preocuparán por la existencia de sistemas de seguros y de asistencia adecuados. Asimismo, asumirán la obligación de redimir cuentas, conforme a las modalidades que dispongan las reglamentaciones nacionales y, cuando corresponda, la de abonar una indemnización equitativa en caso de incumplimiento de sus obligaciones contractuales.

Quienes representan a la empresa u organización que se dedica a la prestación de servicios de manera individual o agrupada tienen la responsabilidad de informar a todos los ciudadanos o trabajadores turísticos sobre las evaluaciones que se realizan para medir el crecimiento y desarrollo turístico alcanzado.

Artículo 9.- Derechos de los trabajadores y de los empresarios del sector turístico.

Los trabajadores asalariados y autónomos del sector turístico y de las actividades conexas tienen el derecho y el deber de adquirir una formación inicial y continua adecuada. Se les asegurará una profesión social suficiente y se limitará en todo lo posible la precariedad de su empleo. Se propondrá un estatuto particular a los trabajadores estacionales del sector, especialmente en que respecta a su protección social.

Las personas que se dedican a la prestación de servicios turísticos pueden exigir el mejoramiento continuo de sus conocimientos en materia de turismo.

CAPITULO II

MATERIALES Y MÉTODOS

Tipo de investigación

Para el desarrollo de este trabajo se aplicó el tipo de investigación descriptiva, inicialmente por la búsqueda de información de la literatura existente sobre la comercialización de rutas culinarias sus características e importancia y como mediante su aplicación se alcanza el desarrollo turístico del destino.

En esta investigación se describe la situación actual de la localidad sobre recursos turísticos y tradiciones culinarias que sirven como potencialidades para una ruta culinaria y luego de analizar resultados se procede a citar las teorías y conceptos de interés para relatar cómo está compuesto el objeto de estudio.

Se refieren las representaciones culinarias que se encuentran en los diferentes establecimientos de alimentos y bebidas para analizarlas como potencialidades de la cocina culinaria que posee el cantón Playas, como se encuentran distribuidas en del lugar de estudio y como se las aprovechan para generar beneficios y desarrollo turístico.

Según los fundamentos teóricos, legales y sociales del turismo, también se considera una investigación de tipo cualitativo y cuantitativo porque se requieren de técnicas de investigación como encuestas y entrevistas para analizar cuáles y

cuantos son los lugares ofertan productos elaborados según las tradiciones culinarias

2.2 Métodos de la investigación

2.2.1 Método Inductivo

Se inicia por los aspectos específicos de la investigación, es decir a través de la observación y la recopilación de datos se pueden determinar las potencialidades del cantón en el servicio de alimentos y bebidas, reconocer la gastronomía típica y la culinaria aplicada, que se puede ofertar a los turistas, que mediante un análisis comparativo se enlaza la idea a defender con los conceptos y teorías del turismo gastronómico.

2.2.2 Método Deductivo

Su aplicación se realiza al analizar teorías generales sobre el desarrollo turístico, desarrollo local y conceptos de turismo gastronómico y rutas culinarias para la explicación particular de la idea central de investigación, para promocionar el desarrollo de una ruta culinaria en el cantón.

2.3 Diseño de muestreo

Para el desarrollo de esta investigación se utilizó el muestreo no probabilístico, ya que el trabajo no requiere de una población donde todos pueden ser elegidos al azar, sino más bien se seleccionó la población para el trabajo de campo a quienes están activo e inmersos dentro de la prestación de servicios de alimentos y bebidas.

En el Plan de Ordenamiento Territorial del Cantón Playas se agrupa en una los pobladores económicamente activos en una tabla de colocación del sistema financiero, donde se seleccionan los segmentos que formaran parte de la población para la investigación.

Como población de esta investigación se consideran 523 emprendimientos los cuales se encuentran distribuidos en: 390 personas dedicados a la prestación de servicios de alojamiento y comida, y 133 dedicados a la elaboración de alimentos y bebidas, se aplica la fórmula para calcular el tamaño de la muestra:

Tabla 1.- Población del muestreo no probabilístico

N=523

Encuestados	Población	Porcentaje
Prestadores de servicios de alojamiento y comida	390	75%
Elaboradores de alimentos y bebidas	133	25%
TOTAL	523	100%

Elaborado por: Julio Andrés Menoscal Yagual

Fuente: Plan de desarrollo y ordenamiento territorial del Cantón Playas

N= Población	523
P= Probabilidad de ocurrencia	0,5
Q=Probabilidad no ocurrencia	0,5
E= Error máximo	6,74%
N= Nivel de Confianza	95%
Z= Nivel de Confiabilidad	1,96%

Fórmula para calcular la muestra:

$$n = \frac{z^2 P Q N}{E^2 (N-1) + z^2 P Q}$$

$$n = \frac{(1,96)^2 (0,5)(0,5)(523)}{(0,0674)^2 (523-1) + (1,96)^2 (0,5)(0,5)}$$

$$n = \frac{(3,8416)(130,75)}{(0,0045428)(522+0,009604)}$$

$$n = \frac{502,2892}{2,277416419}$$

$$n = 221 \text{ Encuestas}$$

2.4 Diseño de recolección de datos

2.4.1. Encuestas

La herramienta elegida para la recolección de datos cuantitativos es la encuesta, para obtener las estadísticas de cuantos establecimientos pueden ofertar servicios gastronómicos con las características idóneas para formar una ruta culinaria.

CAPÍTULO III

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Análisis de las Encuestas

Pregunta 1 - Su última capacitación fue dentro de qué periodo.

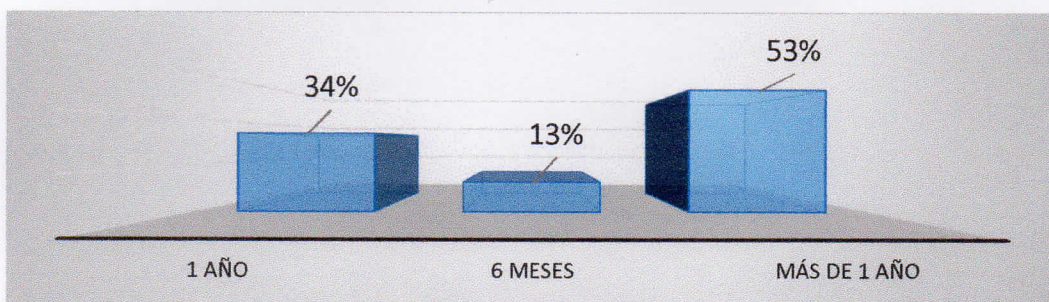
Tabla 2.- Periodos de capacitación

N°	Criterios	Frecuencia	Porcentaje
1	6 meses	29	13%
	1 año	75	34%
	Más de 1 año	117	53%
TOTAL		221	100%

Elaborado por: Julio Andrés Menoscal Yagual

Fuente: Servidores turísticos de Alimentos y bebidas del cantón Playas

Gráfico 1.- Periodos de capacitación



Elaborado por: Julio Andrés Menoscal Yagual

Fuente: Servidores turísticos de Alimentos y bebidas del cantón Playas

La población está capacitada para brindar servicios turísticos, pero requieren una actualización de conocimientos, alguno de estos servidores posee certificaciones con tan solo un año de antigüedad las cuales los obtuvieron mediante proyectos auspiciados por la municipalidad del cantón, solo se resalta que una mínima parte poseen actualizaciones de conocimientos.

Pregunta 2 - ¿Hace que tiempo ha innovado el menú?

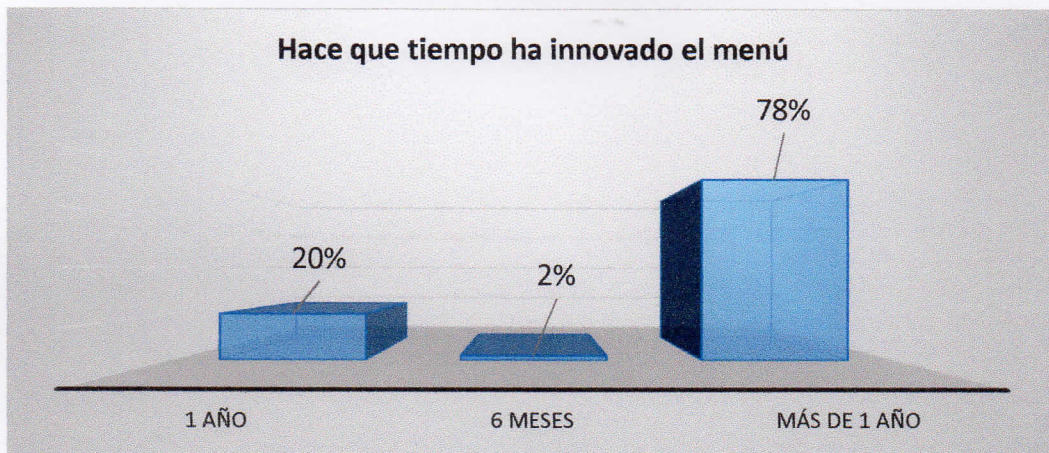
Tabla 3.- Ultima innovación del menú

N°	Criterios	Frecuencia	Porcentaje
2	6 meses	4	2%
	1 año	44	20%
	Más de 1 año	172	78%
TOTAL		221	100%

Elaborado por: Julio Andrés Menoscal Yagual

Fuente: Servidores turísticos de Alimentos y bebidas del cantón Playas

Gráfico 2.- Ultima innovación del menú



Elaborado por: Julio Andrés Menoscal Yagual

Fuente: Servidores turísticos de Alimentos y bebidas del cantón Playas

Las cartas son las impresiones en formato A4 donde se enlistan la variedad de platos que ofertan los establecimientos de alimentos y bebidas en el cantón, el aspecto que llama la atención es que los servidores de alimentos y bebidas no ha realizado innovación de sus cartas, solo un bajo porcentaje ha contemplado realizar esos cambios dentro de un periodo de un año, mientras que dentro de los 6 meses pocos son los servidores que han realizado cambios en sus materiales y el menú de la misma para la presentación y el cambio de la oferta gastronómica.

Pregunta 3 - ¿Qué tipo de comida incluye su carta o menú?

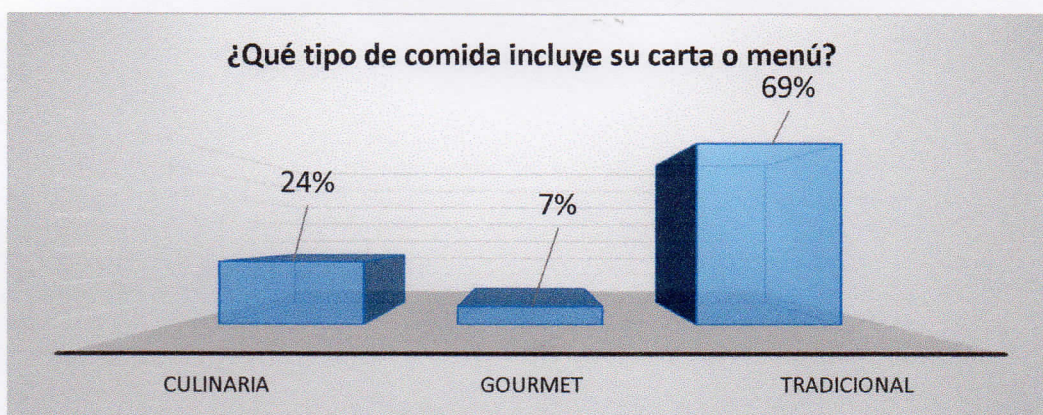
Tabla 4.- Tipos de comida

N°	Criterios	Frecuencia	Porcentaje
3	Gourmet	15	7%
	Culinaria	53	24%
	Tradicional	152	69%
TOTAL		221	100%

Elaborado por: Julio Andrés Menoscal Yagual

Fuente: Servidores turísticos de Alimentos y bebidas del Cantón Playas

Gráfico 3.- Tipos de comida



Elaborado por: Julio Andrés Menoscal Yagual

Fuente: Servidores turísticos de Alimentos y bebidas del cantón Playas

Los datos demuestran que la carta de los establecimientos que ofertan servicio de alimentos están compuestas en su mayoría por productos alimenticios tradicionales tales como ceviche de sardinas, la parrillada de marisco, sango de camarón, pescado asado, entre otros, con productos característicos de la localidad; un bajo segmento reconoce que se deben aplicar técnicas y procedimientos que permiten elaborar productos nutritivos para el turista en menor rango los hoteles al poseer personal técnico como chef, ofertan productos con diferentes formas de presentación e incluso con servicios más exclusivos como lo es la comida Gourmet.

Pregunta 4 - La comida que más le solicitan es a base de: mariscos o carnes.

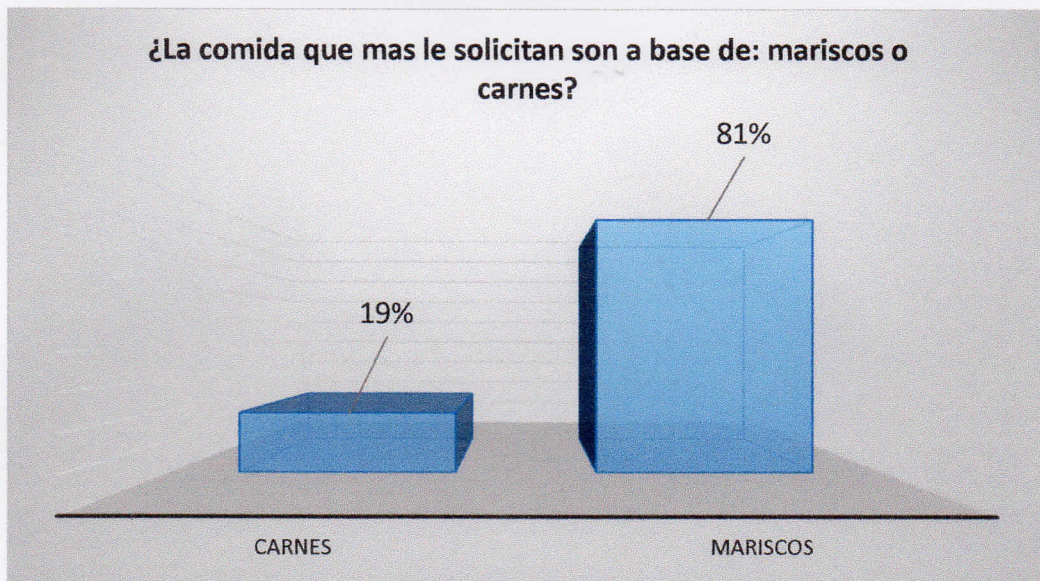
Tabla 5.- Ingrediente base de las comidas

N°	Criterios	Frecuencia	Porcentaje
4	Mariscos	179	81%
	Carnes	42	19%
TOTAL		221	100%

Elaborado por: Julio Andrés Menoscal Yagual

Fuente: Servidores turísticos de Alimentos y bebidas del cantón Playas

Gráfico 4.- Ingrediente base de las comidas



Elaborado por: Julio Andrés Menoscal Yagual

Fuente: Servidores turísticos de Alimentos y bebidas del cantón Playas

Los resultados demuestran que el alimento que más es consumido dentro de la localidad tiene como ingrediente base los mariscos y entre ellos mencionaron la corvina, cangrejo, camarón, calamar, pulpo, ostras, mejillones, conchas es la opción que eligen los visitantes a causa de que es una zona costera, La variedad de las carnes ya sean estas de res, aves y de cerdo, son consumidas con menos frecuencias por los turistas, estas son más de consumo local.

Pregunta 5 - ¿Cuál es la motivación de un turista para visitar su establecimiento?

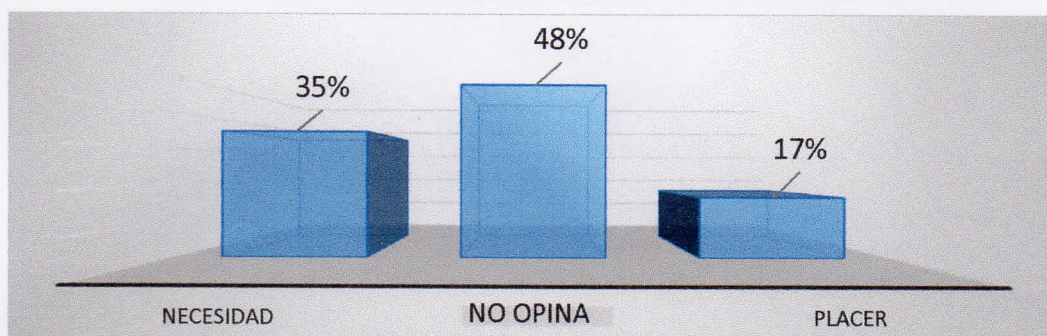
Tabla 6.- Motivación de consumo de alimentos

Nº	Criterios	Frecuencia	Porcentaje
5	Necesidad	77	35%
	Placer	38	17%
	No opina	106	48%
TOTAL		221	100%

Elaborado por: Julio Andrés Menoscal Yagual

Fuente: Servidores turísticos de alimentos y bebidas del cantón Playas

Gráfico 5.- Motivación de consumo de alimentos



Elaborado por: Julio Andrés Menoscal Yagual

Fuente: Servidores turísticos de Alimentos y bebidas del cantón Playas

Se negaron las opiniones, le dan un bajo nivel de importancia a los intereses que hayan motivado al turista a viajar, y también es algo que no se puede detectar con facilidad cuando se atiende o se brinda los servicios, por ello prefieren no profundizar en ese aspecto, otros si han detectado que la razón que motiva a visitar el cantón es la necesidad y esto ha sido verificados a través de preguntas como de dónde vienen y que hacen en el cantón, al realizar este proceso de interacción social con los visitantes se crea un diálogo que permite que los servidores turísticos saber sus motivaciones de viaje, para conocer el cliente.

Pregunta 6 - ¿Conoce tradiciones culinarias?

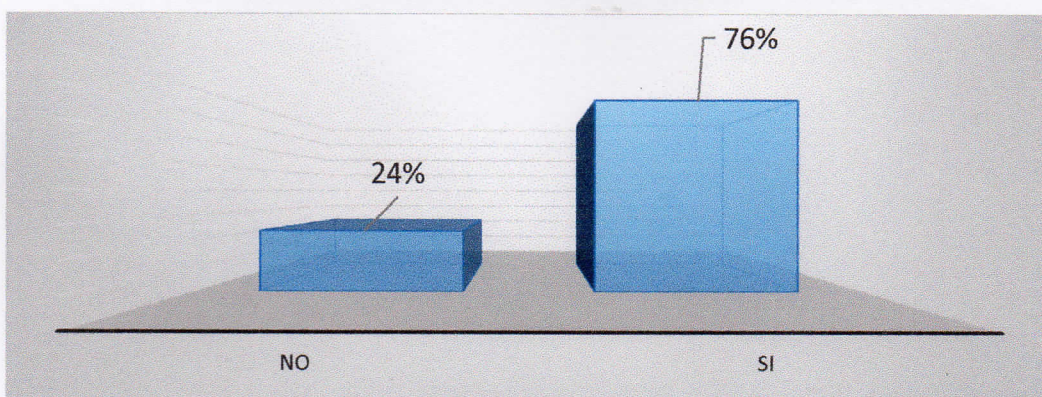
Tabla 7.- Reconocimientos de tradiciones culinarias

N°	Criterios	Frecuencia	Porcentaje
6	Si	168	76%
	No	53	24%
TOTAL		221	100%

Elaborado por: Julio Andrés Menoscal Yagual

Fuente: Servidores turísticos de alimentos y bebidas del cantón Playas

Gráfico 6.- Reconocimientos de tradiciones culinarias



Elaborado por: Julio Andrés Menoscal Yagual

Fuente: Servidores turísticos de alimentos y bebidas del cantón Playas

Más de la mitad de la población encuestada conoce tradiciones culinarias que pueden mejorar su oferta gastronómica, y un bajo porcentaje las desconocen. Las opiniones de los encuestados sobre cuáles serían esas recetas mencionaron que conocen la elaboración de: el ceviche de pinchagua (pez sardina), exprimido de cazón (cría de tiburón), sopa de chimiña (lisa de 6 cm) consomé de chugueco, sopa de sardina, aguado de jaiba, sancocho de chugueco, exprimido de raya caldo de ostra, seguidilla (arroz con pescado) todas estas son recetas ancestrales, pero al pasar a formar parte de un emprendimiento turístico.

Pregunta 7.- Estaría dispuesto a participar en proyectos de promoción turística

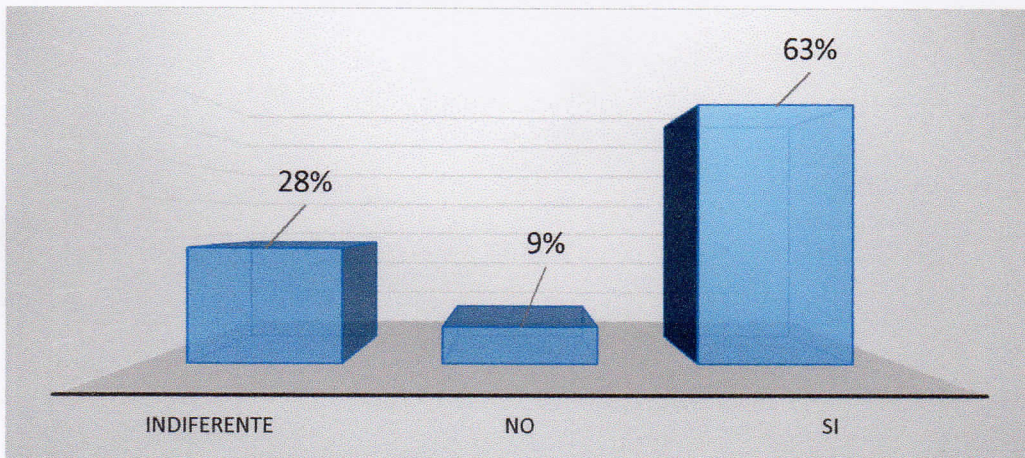
Tabla 8.- Decisión de participación en proyectos de promoción turísticas

N°	Criterios	Frecuencia	Porcentaje
7	Si	139	63%
	No	20	9%
	Indiferente	62	28%
TOTAL		221	100%

Elaborado por: Julio Andrés Menoscal Yagual

Fuente: Servidores turísticos de Alimentos y bebidas del cantón Playas

Gráfico 7.- Decisión de participación en proyectos de promoción turísticas



Elaborado por: Julio Andrés Menoscal Yagual

Fuente: Servidores turísticos de Alimentos y bebidas del cantón Playas

La aptitud positiva está presente en los prestadores de servicios algunos de ellos prefieren no opinar y mantenerse distante en eventos públicos pues están acostumbrados a una rutina de trabajo que les resulta un tanto difícil dejar, también limitaron su opinión porque mencionan que primero se debe conocer cuáles son las propuestas para esos cambios ya que de estas propuestas de cambios han escuchado muchas.

Pregunta 8 - ¿Estaría dispuesto a innovar su carta?

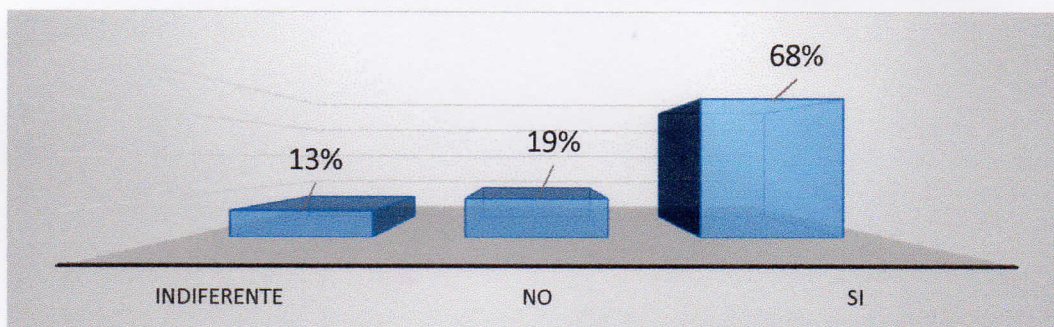
Tabla 9.- Aceptación para la innovación de la carta o menú

N°	Criterios	Frecuencia	Porcentaje
7	Si	139	63%
	No	20	9%
	Indiferente	62	28%
TOTAL		221	100%

Elaborado por: Julio Andrés Menoscal Yagual

Fuente: Servidores turísticos de Alimentos y bebidas del cantón Playas

Gráfico 8.- Aceptación para la innovación de la carta o menú



Elaborado por: Julio Andrés Menoscal Yagual

Fuente: Servidores turísticos de Alimentos y bebidas del cantón Playas

La innovación de la Carta de los prestadores de servicios de alimentos y bebidas es una sugerencia de colocar los platos de la cocina ancestral y esto tuvo la aprobación de los encuestados, consideran un cambio positivo para nuestra identidad cultural y mejorar sus negocios, a pesar de estos aspectos importantes se presentó un segmento que se negó, y una de las razones de sus aptitudes es el desconocimiento, sobre dichas recetas y a los impedimentos, el grupo de indiferentes corresponde a un segmento de servidores que no están en busca de la calidad sino de sobrevivir en el negocio de alimentos y bebidas.

Pregunta 9- ¿Se promocionan dentro de una ruta culinaria?

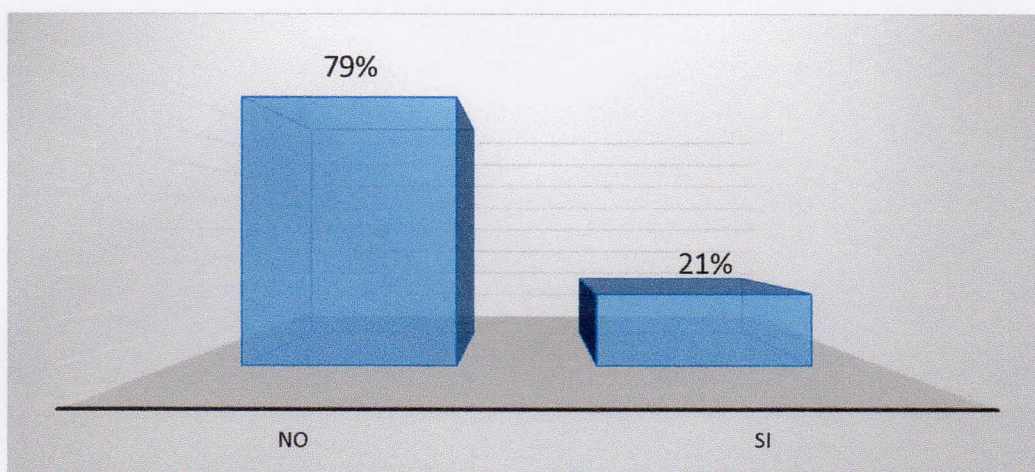
Tabla 10.- Aceptación de la participación en una ruta culinaria

Ítem	Criterio	Frecuencia	Porcentaje
9	Si	46	21%
	No	175	79%
	TOTAL	221	100%

Elaborado por: Julio Andrés Menoscal Yagual

Fuente: Servidores turísticos de Alimentos y bebidas del cantón Playas

Gráfico 9.- Aceptación de la participación en una ruta culinaria



Elaborado por: Julio Andrés Menoscal Yagual

Fuente: Servidores turísticos de Alimentos y bebidas del cantón Playas

La respuesta de los encuestados es negativa porque según sus opiniones, cada proyecto que se les comenta no se llega a ejecutar e incluso la única ruta turística que se promocionó con mayor fuerza fue la ruta el pescador, pero solo habla de la gastronomía del cantón Playas como un servicio que ofrece el cantón, pero no se nombra con detalles que establecimientos son los más adecuados para ofertar el servicio, por ende, no se consideran dentro de una promoción turística.

Pregunta 10 - ¿Su gastronomía es parte de una ruta turística activa?

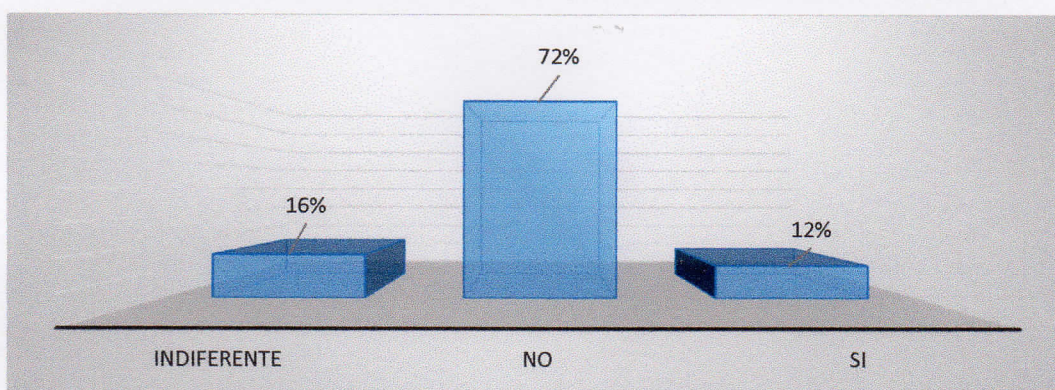
Tabla 11.- Participación dentro de rutas turísticas activas

Ítem	Criterio	Frecuencia	Porcentaje
10	Si	27	12%
	No	159	72%
	Indiferente	35	16%
	TOTAL	221	100%

Elaborado por: Julio Andrés Menoscal Yagual

Fuente: Servidores turísticos de Alimentos y bebidas del cantón Playas

Gráfico 10.- Participación dentro de rutas turísticas activas



Elaborado por: Julio Andrés Menoscal Yagual

Fuente: Servidores turísticos de Alimentos y bebidas del cantón Playas

Promocionan una gastronomía típica, es decir los ceviches, arroz marineros, sopas marineras entre otros platillos, pero no se especifica cuáles son las innovaciones que varios propietarios han realizado para la participación activa y aquellas innovaciones son adecuadas según las raíces de cada propietario, por ejemplo la emprendedora proveniente de la provincia de Esmeraldas, incluye dentro de la carta el tapao arrecho y encocado de mariscos, mientras que una señora proveniente de España y que ya se ha nacionalizado en el Ecuador ha innovado su menú incluyendo un arroz marinerero llamado “Todo terreno my lady” con sus propias combinaciones.

Pregunta 11 - ¿Le gustaría formar parte de una ruta culinaria?

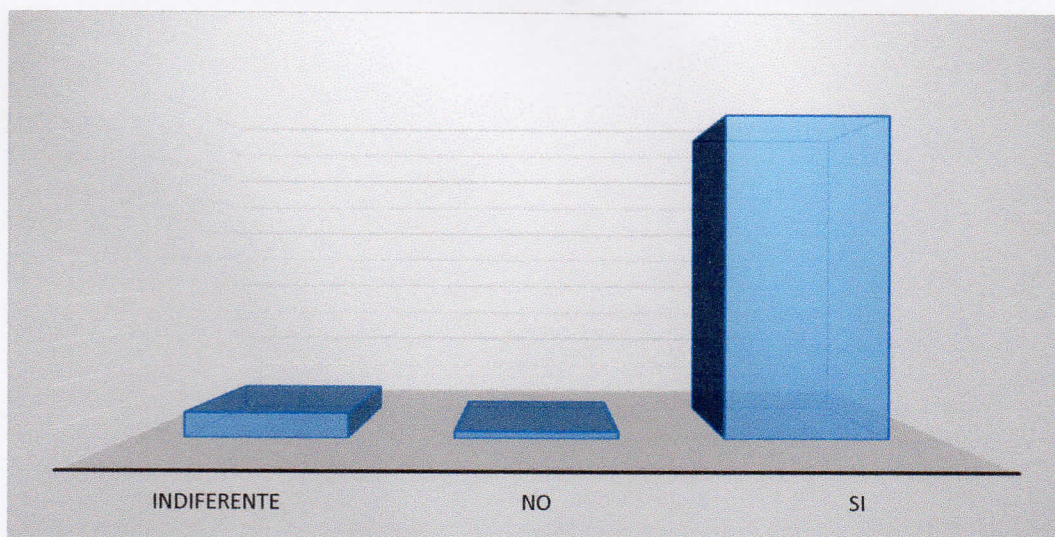
Tabla 12.- Participación dentro de la ruta culinaria

Ítem	Criterio	Frecuencia	Porcentaje
11	Si	201	91%
	No	5	2%
	Indiferente	15	7%
	TOTAL	221	100%

Elaborado por: Julio Andrés Menoscal Yagual

Fuente: Servidores turísticos de Alimentos y bebidas del cantón Playas

Gráfico 11.- Participación dentro de la ruta culinaria



Elaborado por: Julio Andrés Menoscal Yagual

Fuente: Servidores turísticos de Alimentos y bebidas del cantón Playas

La aceptación a formar parte de la ruta culinaria es evidente, los encuestados mencionan la importancia de promocionar el nombre de los establecimientos que cumplen con condiciones adecuadas para ofrecer este servicio e incluso mencionaron que sería conveniente someterse a un concurso o una prueba que mida dichos criterios para elegir los establecimientos que poseen platillos culinarios y que además pueden mejorar sus instalaciones para dar un mejor servicio.

Descripción de la propuesta

PROPUESTA DE UNA RUTA CULINARIA PARA EL DESARROLLO TURISTICO DEL CANTÓN PLAYAS

El desarrollo de la creación de una ruta culinaria en el cantón Playas se realiza para plantearla como una estrategia de comercialización que permite su desarrollo turístico, la ruta culinaria enlista los productos con características particulares que permite considerarlos arte culinaria, estos productos forman parte de la gastronomía local, ancestral y típica, pero poseen un avalar diferenciador determinado por la culinaria aplicada.

La ruta culinaria como justificación para su puesta en marcha es la búsqueda de aumentar los ingresos económicos y crear nuevos emprendimientos, mediante la participación responsable de los autores de las creaciones culinarias y propietarios de los establecimientos que las ofertan dentro del cantón Playas.

Objetivo General

Optimizar el uso de los recursos turísticos gastronómicos del cantón Playas a través de una ruta culinaria que permita el desarrollo turístico del cantón.

Objetivos específicos:

- Selección de los establecimientos con productos culinarios diferenciadores.
- Agrupación de los productos culinarios en una ruta turística
- Plantear las estrategias de comercialización de la ruta culinaria.

Contexto socioeconómico

El cantón Playas se encuentra ubicado a 97km de la ciudad de Guayaquil, tiene accesibilidad terrestre y marítima, sus principales vías están asfaltadas, poseen señalética y semáforos para la seguridad vial; y el sector del malecón -que comprende la avenida Jambelí desde el sector el Humboldt hasta el km 2 vía a Data- se encuentran distribuidos las diferentes asociaciones y servidores independientes que se dedican a la prestación de servicios de alimentos y bebidas.

Los prestadores de servicios poseen cabañas construidas con caña y adecuados en el sector de la arena muerta, también están los patios de comida gestionados por la Prefectura del Guayas y el Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal aquí se agrupan a cinco servidores, cada uno cuenta con un espacio de cocina y se les permite tener un máximo de quince sillas y seis mesas de acuerdo con las posibilidades de cada uno.

En otros sectores del cantón existen establecimientos que ya tienen renombre por haber cumplido más de una generación con el mismo emprendimiento, es así el caso del comedor “la ostra que fuma” de Juan Rodríguez, quien se inició como un artesano se dedica a la extracción de ostras y luego emprendió el negocio que heredó a sus hijos. Inicialmente preparaba almuerzos luego fueron especializándose en platos a la carta. Actualmente su hijo está a cargo del negocio, motivado por su padre obtuvo título en gastronomía nacional.

Los servidores turísticos del sector del malecón poseen menú compuesto por recetas tradicionales de la costa con productos del mar, mariscos y crustáceos. Existen

también otras características dentro de sus preparaciones y estas varían dependiendo de la procedencia de cada persona, por ejemplo, los que provienen de Esmeraldas incluyen el verde y el coco a sus preparaciones, así también los que provienen de Manabí utilizan la sal prieta.

Existen también extranjeros nacionalizados en el Ecuador que aportan con sus propias recetas culinarias, es el ejemplo de una española que pertenece a la asociación “Techitos Azules” y posee una carta innovada con productos como tallarín de mariscos.

Los de nacionalidad colombiana ofertan platillos con base de mariscos, pero innovan sus nombres como, por ejemplo, “orgia de mariscos” es un platillo de comúnmente lo denominamos como piqueos porque está compuesto de calamar, camarón, pulpo y pescado en trozos apanados y acompañados de una ensalada de cebolla y patacones. A pesar de no pertenecer a la región, son innovaciones que vale la pena resaltar como potencialidades.

Basados en estos ejemplos de emprendimientos, se reconoce la existencia de un turismo gastronómico, pero al investigar sobre sus potencialidades se observa la aplicación del arte culinario en las diferentes innovaciones que se le han realizado a los platillos, estas características no se han implementado en todos los establecimientos pero si se han mejorado notablemente , esto a causa de la influencia de conocimientos sobre arte culinario y los saberes ancestrales que varían en cada familia en cada generación, y que son compartidos a través de la venta de estos productos en establecimientos destinados al turismo.

Culinaria y gastronomía en el cantón Playas

Los establecimientos de alimentos y bebidas que se encuentran ubicados dentro del Cantón Playas la ruta culinaria abarca desde el sector del rompeolas hasta el km2 vía a data en este espacio se resalta la cultura gastronómica tradicional, es decir aquella que está compuesta por recetas con proteínas como el pescado y mariscos, pero también se incluirá en el menú las recetas que son parte de la cultura de la localidad.

Los platos tradicionales que se ofertan actualmente y que se encuentran en la mayoría de los establecimientos que brindan servicios de alimentos y bebidas dentro del cantón en el sector del malecón durante los fines de semana con más frecuencia estos son:

- Sopa marinera
- Chupe de pescado
- Sancocho de pescado
- Arroz Marinero
- Arroz con camarón
- Ceviche de concha
- Ceviche de camarón
- Ceviche de pescado
- Ceviche Mixto
- Cazuela de mariscos
- Filetes de pescado
- Corvina entera

Los establecimientos que poseen platillos culinarios con nombres exclusivos, además con sabor y presentación exquisita se registran en una ficha informativa para la agrupación de los mismo dentro de la ruta culinaria, la misma oferta con productos del mar se encuentran en sitios aledaños al cantón.

El puerto del Morro cerca de dos operadoras turísticas “Las fragatas y delfines” y “Pto. El Morro” en el segundo se aprecia un patio de comidas y en ambos hermosa vista al manglar, en el Recinto el Morro hay un establecimiento en particular que oferta el seco de chivo de propiedad del señor Vega.

En el puerto de Engabao existen establecimientos con características rústicas, pero poseen productos diferenciadores como la guatita de churo y solo un establecimiento que se encuentra a la entrada de la vía al faro, oferta este plato innovador.

Estas son las recetas que no se encuentran dentro de la oferta actual de la gastronomía del cantón, sino más bien se consume comúnmente dentro de los hogares de las familias playasenses y son conocimientos que se están perdiendo, ya que los miembros más antiguos de las familias lo conocen, pero los más jóvenes no los preparan con frecuencia.

También se consideran los alimentos estacionarios, porque dependen de ciertas fechas del año para que estén en la época perfecta para su consumo, respetando las etapas de conservación y preservación como son la veda, estos son:

- Ceviche curtido
- Ceviche de Pinchagua (sardina)
- Exprimido de cazón (tiburón)
- Seguidilla (arroz con pescado)
- sopa de chimiña (Lisa de 6 cm)
- Aguado de jaiba
- consomé de chugueco
- sopa de sardina
- sancocho de chugueco
- exprimido de raya

Ruta culinaria

Se establece este diseño para obtener la percepción de cada visita y vías a utilizar para llegar a cada uno de los establecimientos para la degustación de cada uno de los platillos representativos.

Platillos representativos que se encuentran dentro de la ruta culinaria

- 1 Dorsy Godoy “Comedor Esmeraldeño”
- 2 Lady Santarrosa “Comedor Lady Mar”
- 3 Carmen Salaz “Comedor Viagra Marina”
- 4 . Carlos Tumbaco “Comedor Don Carlos”
- 5 Rafael Cruz “Comedor Rafael”
- 6 Andrés Bohórquez “Comedor Andrés”
- 7 Rafael Cruz “Comedor Rafael”
- 8 Juan Reyes “Comedor Juan Ostras”
- 9 Geovanny Reyes “Comedor La ostra que fuma”
- 10 Vega “Comedor EL MORRO”
- 11 Freddy Leyton “Comedor Puerto del Morro”

A continuación se detallan las fichas informativas de los platillos considerados como innovaciones dentro de los establecimientos activos, que se incluyen dentro de la ruta culinaria:

Tabla 13.-Ficha informativa de Encocado Arrecho

PROPUESTA DE UNA RUTA CULINARIA PARA EL DESARROLLO TURISTICO DEL CANTÓN PLAYAS	
FICHA INFORMATIVA DEL PRODUCTO CULINARIO	
Numero de fichas:	Nombre del producto:
001	<ul style="list-style-type: none"> • Encocado arrecho
Descripción del producto	<p>Es un plato típico de la costa ecuatoriana, su nombre se debe a uno de sus ingredientes como es el coco.</p> <p>Quienes lo producen provienen de la provincia de Esmeraldas y crearon una innovación en su nombre porque las cantidades de salsa de coco, jugos de limón y jugos de naranja agrupan una cantidad de vitaminas y nutrientes que aportan energía al cuerpo lo que se considera un aumento en el vigor de quienes lo consumen.</p> <p>Los dos mariscos por utilizar es la corvina fileteada y el camarón rociadas con la salsa de coco y el acompañado con patacones y salsa criolla y arroz.</p>
Establecimiento que lo produce	<p>COMEDOR ESMERALDEÑO</p> <p>Propietaria: Sra. Dorsy Godoy</p> <p>Ubicación: Av. Jambelí, patio de comidas #5 local #1.</p>
Precio de venta al publico	\$ 7,00

Fuente: Sra. Dorsy Godoy "Comedor Esmeraldeño"
 Elaborado por: Julio Andrés Menoscal Yagual

Tabla 14.-Ficha informativa de la Paella de mariscos

PROPUESTA DE UNA RUTA CULINARIA PARA EL DESARROLLO TURISTICO DEL CANTÓN PLAYAS	
FICHA INFORMATIVA DEL PRODUCTO CULINARIO	
Numero de fichas:	Nombre del producto:
002	<ul style="list-style-type: none"> • Paella de mariscos
Descripción del producto	<p>La paella es un plato típico de la gastronomía española y su nombre se debe a que se cocina el arroz en una paella.</p> <p>Dentro del cantón Playas se realiza una modificación a este platillo incluyendo como proteína los mariscos como son: el pescado como es el pez espada, el pulpo, calamar camarones, langostino, almejas, mejillones y la utilización de azafrán, pimentones de colores y crema de leche para darle una contextura cremosa.</p> <p>Su presentación va acompañada con cangrejo, maduro.</p> <p>El platillo es considerado para dos personas por la proporción de arroz que este contiene</p>
Establecimiento que lo produce	<p>COMEDOR LADY MAR</p> <p>Propietaria: Sra Lady Santarrosa</p> <p>Ubicación: Av. Jambelí, cabañas de comida de la Aso. "Techitos Azules", local #4.</p>
Precio de venta al publico	\$ 25,00

Fuente: Sra. Lady Santarrosa "Comedor Lady Mar"

Elaborado por: Julio Andrés Menoscal Yagual

Tabla 15.- Ficha informativa de la Orgia de mariscos

PROPUESTA DE UNA RUTA CULINARIA PARA EL DESARROLLO TURISTICO DEL CANTÓN PLAYAS	
FICHA INFORMATIVA DEL PRODUCTO CULINARIO	
Numero de fichas:	Nombre del producto:
003	<ul style="list-style-type: none"> • Orgía de mariscos
Descripción del producto	<p>Es la combinación de mariscos apanados como: pescado, calamar, camarones, las conchas, mejillones y almejas son cocidos con vino blanco y los langostinos con el pulpo se proceden a elaborar a la plancha.</p> <p>Son acompañados de salsa de ají, salsa golf y salsa criolla con aguacate y patacones, papas fritas, patacones y chifle de camote, chifle de yuca</p> <p>Por eso es aquel nombre exótico por la mixtura que son utilizadas para la elaboración de exótico piqueo.</p> <p>Es un piqueo considerado para dos personas este platillo proporciona energía y vigor a los comensales.</p>
Establecimiento que lo produce	<p>COMEDOR VIAGRA MARINA</p> <p>Propietaria: Sra. Carmen Salaz</p> <p>Ubicación: Av. Jambelí y Paquisha local LOS CUATRO CUARTOS</p>
Precio de venta al publico	\$ 15,00

Fuente: Sra. Carmen Salaz "Comedor Viagra Marina"

Elaborado por: Julio Andrés Menoscal Yagual

Tabla 16.-Ficha informativa de la Ceviche marinero

PROPUESTA DE UNA RUTA CULINARIA PARA EL DESARROLLO TURISTICO DEL CANTÓN PLAYAS	
FICHA INFORMATIVA DEL PRODUCTO CULINARIO	
Numero de fichas:	Nombre del producto:
004	<ul style="list-style-type: none"> • Ceviche marinero
Descripción del producto	<p>Es uno de los platillos que los turistas buscan degustar en el Cantón Playas.</p> <p>Su proceso es que los mariscos son curtidos en limón, sal, es un platillo delicioso y saludable que contiene y a la vez guarnición el chifle, maíz tostado y patacon, aunque otros desean consumirlo con arroz.</p> <p>Los mariscos por utilizar son el calamar, camarón, pescado, pulpo y la concha pata de mula y es la que le da su color negro por la sangre que este molusco contiene acompañado con el curtido de cebolla, tomate y pimiento.</p> <p>Es un platillo considerado para una persona</p>
Establecimiento que lo produce	<p>COMEDOR DON CARLOS</p> <p>Propietaria: Sr. CARLOS TUMBACO</p> <p>Ubicación: Av. Jambelí y Paquisha “FERIA DE LA OSTRAS”</p>
Precio de venta al publico	\$ 10,00

Fuente: Sr. Carlos Tumbaco “Comedor Don Carlos”
Elaborado por: Julio Andrés Menoscal Yagual

Tabla 17.-Ficha informativa de la Calamares rellenos

PROPUESTA DE UNA RUTA CULINARIA PARA EL DESARROLLO TURISTICO DEL CANTÓN PLAYAS	
FICHA INFORMATIVA DEL PRODUCTO CULINARIO	
Numero de fichas:	Nombre del producto:
005	<ul style="list-style-type: none"> • Calamares Rellenos
Descripción del producto	<p>Es un platillo rico por el relleno que estos llevan, contiene trozos de pescados, camarón y calamar con salsa de verdura cocinados y el tradicional refrito.</p> <p>Su presentación cambia de acuerdo con el gusto del comensal uno los desea frito y otros los solicitan al horno y específicamente el calamar debe ser los más grandes para poder ubicar todo el relleno.</p> <p>Su guarnición es el arroz salsa de aceitunas, pepinillos y tomates cherry y lechuga crespas y aceite balsámico y los patacones</p> <p>Platillo es considerado para una persona</p>
Establecimiento que lo produce	<p>COMEDOR RAFAEL</p> <p>Propietaria: Sr. Rafael Cruz</p> <p>Ubicación: Av. Jambelí y Paquisha local "FERIA DE LA OSTRAS"</p>
Precio de venta al publico	\$ 10,00

Fuente: Sr. Rafael Cruz "Comedor Rafael"

Elaborado por: Julio Andrés Menoscal Yagual

Tabla 18.- Ficha informativa de la Sopa de Ostras

PROPUESTA DE UNA RUTA CULINARIA PARA EL DESARROLLO TURISTICO DEL CANTÓN PLAYAS	
FICHA INFORMATIVA DEL PRODUCTO CULINARIO	
Numero de fichas:	Nombre del producto:
006	<ul style="list-style-type: none"> Sopa de ostras
Descripción del producto	<p>Es un platillo cremoso y antiquísimo que muy pocos los prepara y es rico.</p> <p>Consiste en cocinar la ostra mientras se hierve la harina con la leche y poco de crema de leche se le coloca verduras, papas, zanahoria.</p> <p>Se la presenta en una cazuela de barro por lo que una vez lista la sopa se la ubica en la cazuela y se la expone toda llama en la hornilla para darle una contextura espesa.</p> <p>Este platillo es considerado para una persona y va acompañado de una porción de arroz dentro de la cazuela se lo decora con un abanico de aguacate.</p>
Establecimiento que lo produce	<p>COMEDOR ANDRES</p> <p>Propietaria: Sr. ANDRES BOHORQUEZ</p> <p>Ubicación: Av. Paquisha y 9 DE Marzo</p>
Precio de venta al publico	\$ 7,00

Fuente: Sr. Andrés Bohórquez “Comedor Andrés”

Elaborado por: Julio Andrés Menoscal Yagual

Tabla 19.-Ficha informativa de la Ceviche de salchicha

PROPUESTA DE UNA RUTA CULINARIA PARA EL DESARROLLO TURISTICO DEL CANTÓN PLAYAS	
FICHA INFORMATIVA DEL PRODUCTO CULINARIO	
Numero de fichas:	Nombre del producto:
007	<ul style="list-style-type: none"> • Ceviche de salchicha
Descripción del producto	<p>Es un platillo rico y con un nombre muy llamativo para los clientes.</p> <p>Innovado para aumentar afluencia turística y proporción del desarrollo turístico.</p> <p>Este platillo contiene mariscos como cangrejo, pescado, camarón y bolas de verde rellenas de trozos de pescados.</p> <p>Su acompañamiento es con chifle de verde, de yuca y camote</p> <p>Este platillo es considerado para una persona y muy exótico por el complemento del verde en su cocción.</p>
Establecimiento que lo produce	<p>COMEDOR DELICIAS DE FORTUNATO</p> <p>Propietaria: Sr. Fortunato Maruri</p> <p>Ubicación: Barrio la Dolorosa</p>
Precio de venta al publico	\$ 10,00

Fuente: Sr. Fortunato Maruri "Comedor Delicias de Fortunato"

Elaborado por: Julio Andrés Menoscal Yagual

Tabla 20.-Ficha informativa de la Chicharrón de mariscos

PROPUESTA DE UNA RUTA CULINARIA PARA EL DESARROLLO TURISTICO DEL CANTÓN PLAYAS	
FICHA INFORMATIVA DEL PRODUCTO CULINARIO	
Numero de fichas:	Nombre del producto:
008	<ul style="list-style-type: none"> • Chicharrón de mariscos
Descripción del producto	<p>Platillo denominado así por la manera de preparar y presentación del mismo.</p> <p>los mariscos son plenamente pasados por harina huevo, apanadura y con una pequeña capa de canguil donde le da esa parte crujiente</p> <p>Los marisco a utilizar en la preparación son: camarón, pescado, calamares en rodajas.</p> <p>Las guarniciones son patacón con queso gratinado y salsa criolla con mote y una salsa de maracuyá.</p> <p>Considerado para una persona.</p>
Establecimiento que lo produce	<p>COMEDOR JUAN OSTRAS</p> <p>Propietaria: Sr. Juan Reyes</p> <p>Ubicación: Barrio la Viradita</p>
Precio de venta al publico	\$ 15,00

Fuente: Sr. Juan Reyes “Comedor Juan Ostras”
Elaborado por: Julio Andrés Menoscal Yagual

Tabla 21.-Ficha informativa de la Ostra gratinada

PROPUESTA DE UNA RUTA CULINARIA PARA EL DESARROLLO TURISTICO DEL CANTÓN PLAYAS	
FICHA INFORMATIVA DEL PRODUCTO CULINARIO	
Numero de fichas:	Nombre del producto:
009	<ul style="list-style-type: none"> Ostra gratinada "Ostra que fuma"
Descripción del producto	<p>Es un platillo muy solicitado por los turistas nacionales y extranjeros.</p> <p>Donde este delicioso plato tiene por nombre la ostra que fuma innovado por el propietario, por la manera de presentación al salir emana humo.</p> <p>Su preparación es cocinar la ostra a fuego intenso aderezándolo con sal, pimienta hasta por último se le coloca crema de leche y se le esparce queso parmesano y cilantro.</p> <p>Se le presenta al comensal es en su mismo cuerpo del molusco bien caliente y su acompañamiento es arroz cremoso y chifle.</p> <p>Es considerado el platillo para una persona</p>
Establecimiento que lo produce	<p>COMEDOR LA OSTRA QUE FUMA</p> <p>Propietaria: Sr. Geovanny Reyes</p> <p>Ubicación: Barrio la Viradita</p>
Precio de venta al publico	\$ 10,00

Fuente: Sr. Geovanny Reyes "Comedor La ostra que fuma"

Elaborado por: Julio Andres Menoscal Yagual

Tabla 22.- Ficha informativa de la Seco de Chivo

PROPUESTA DE UNA RUTA CULINARIA PARA EL DESARROLLO TURISTICO DEL CANTÓN PLAYAS	
FICHA INFORMATIVA DEL PRODUCTO CULINARIO	
Numero de fichas:	Nombre del producto:
010	<ul style="list-style-type: none"> • Seco de chivo
Descripción del producto	<p>Es un platillo típico ecuatoriano, es un guiso a base de la carne del chivo que hay en esta parroquia del Morro.</p> <p>Su preparación tiene los diferentes ingredientes naranjilla, cerveza y chicha. Es un platillo que se encuentra todos los años y la carne de chivo es hervido con ramas de cilantro, hoja de laurel y salsa de ajo.</p> <p>Las guarniciones son el arroz con tajada de aguacate y maduro asado.</p> <p>Este platillo considerado para una persona.</p>
Establecimiento que lo produce	<p>COMEDOR EL MORRO Propietaria: Sr. Vega Ubicación: Barrio la Dolorosa</p>
Precio de venta al publico	\$ 10,00

Fuente: Sr. Vega "Comedor EL MORRO"

Elaborado por: Julio Andrés Menoscal Yagual

Tabla 23.-Ficha informativa de la Lisa Asada

PROPUESTA DE UNA RUTA CULINARIA PARA EL DESARROLLO TURISTICO DEL CANTÓN PLAYAS	
FICHA INFORMATIVA DEL PRODUCTO CULINARIO	
Numero de fichas:	Nombre del producto:
011	<ul style="list-style-type: none"> • Lisa asada
Descripción del producto	<p>Es un platillo muy representativo de la parroquia Puerto del Morro y uno del menú más solicitados por los turistas que llegan a degustar al lugar.</p> <p>La lisa es un platillo que se lo encuentra todos los años y en las festividades mucho más “Festival de la lisa” el 29 de abril.</p> <p>Es aliñado la lisa con sal, pimienta, aliño y esto es de un día para otro para mejorar su sabor</p> <p>Es un platillo considerado para dos personas por el tamaño de la lisa,</p> <p>Es acompañado con salsa criolla, porción de arroz y verde asado.</p>
Establecimiento que lo produce	<p>COMEDOR PUERTO DEL MORRO</p> <p>Propietaria: Sr. Freddy Leyton</p> <p>Ubicación: Barrio Central</p>
Precio de venta al publico	\$ 10,00

Fuente: Sr. Freddy Leyton “Comedor Puerto del Morro”

Elaborado por: Julio Andrés Menoscal Yagual

CONCLUSIONES

- La cultura alimenticia tiene características diferenciadoras según la intervención de factores como las costumbres de los pobladores de cada destino turísticos, sus procesos culinarios de preparación y presentación, todos intervienen en la cadena de valor de la comida esto crea lo que se denomina arte culinario; un potencial turístico que al ser agrupado en rutas turísticas se crean nuevas estrategias de comercialización de la oferta de un destino.
- El Cantón Playas posee muchas potencialidades y una de ellas es que los propietarios de emprendimientos, negocios y asociaciones que se dedican a la prestación de alimentos y bebidas, conocen recetas tradicionales, ancestrales y mejoradas a través del arte culinario, también posee una variada gastronomía.
- En las rutas turísticas que actualmente se promocionan y que está incluido el cantón Playas, se describe brevemente los servicios que se ofertan en este destino, sin una ruta culinaria que agrupe productos de consumo tradicional y de conocimientos ancestrales.

RECOMENDACIONES

- Inventariar los platillos más representativos de cada establecimiento de alimentos y bebidas, que posean las características diferenciadoras de productos culinarios para su categorización y descripción.
- Reconocer el arte culinario que poseen el destino turístico, sus procesos culinarios de preparación y presentación, todos lo que interviene en la cadena de valor de la preparación de la comida, como un recurso turístico.
- Realizar la ruta culinaria que enliste los productos culinarios, para mediante su discusión se logre incrementar los ingresos económicos de los prestadores de servicios de alimentos y bebidas para incrementar el desarrollo turístico del cantón Playas.

BIBLIOGRAFÍA

Asamblea Nacional. (2016). *Código Orgánico de la economía social de los conocimientos, creatividad e innovación*. noviembre 02,2017, de Registro Oficial.

Asamblea General de las Naciones Unidas. (2001). *Código Ético Mundial para el Turismo*. Septiembre 11, 2017, de Organización Mundial de Turismo.

Ascanio, A. (2009). *Rutas gastronómicas chilenas: una aproximación al tema*. noviembre 03, 2017, de PASOS Revista de Turismo y Patrimonio Cultural.

Barrera, E. & Bringas, O. (2000). *Las Rutas Alimentarias: Una arquitectura turística basada en la identidad de los alimentos*. noviembre 04, 2017, de Gastronomic Sciences.

Barrera, E. (2003). *Las rutas alimentarias argentinas, un aporte para la construcción de las rutas alimentarias americanas*. septiembre 24, 2017, de Seminario sobre turismo rural y su contribución a la creación de empleo y a la conservación del patrimonio.

Barrera, E. (2006). *Rutas Alimentarias. Estrategias culturales de desarrollo territorial*. septiembre 23,2017, de Patrimonio cultural y Turismo.

Careaga, J. (1983). *Agentes y técnicas de la comercialización turística*. noviembre 04, 2017, de Estadísticas Tourspain.

Castro, J.. (2010). *Investigación de la cultura gastronómica del cantón Arenillas, provincia de el Oro para el fortalecimiento del sector turístico, 2010*. febrero 19, 2018, de Escuela Superior Politécnica de Chimborazo

CIDETUR-EEYN. (2008). *La Gastronomía como Atractivo turístico y Factor de Desarrollo*. septiembre 24, 2017, de Universidad Nacional de San Martín.

Constitución de la República del Ecuador. (2011). *Constitución de la República del Ecuador*. En Constitución de la República del Ecuador(pp.60-176). Ecuador: Asamblea Constituyente.

Fernández, L., Rodríguez, Z., Espinosa, J. & Pozo, J. (2016). *Estrategias para el Fortalecimiento del Turismo Gastronómico en el cantón Pastaza, Ecuador*. Revista Amazónica Ciencia y Tecnología, 5, pp.118 – 136

Granda, A. (2016). *Ecuador busca proteger los saberes ancestrales*. noviembre 02, 2017, de El Comercio.

Gutierrez, C.. (2012). *Historia de la gastronomía*. México: Red Tercer Milenio.

Hernández, J. (2011). *Los caminos del patrimonio. Rutas turísticas e itinerarios culturales*. noviembre 03, 2017, de PASOS Revista de Turismo y Patrimonio Cultural.

Hernández, R. (2015). *Gestión y planificación de rutas gastronómicas: estudio de caso en la provincia de Córdoba*. noviembre 04, 2017, de Universidad de Córdoba.

Jeambey, Z. (2016). *Rutas Gastronómicas y Desarrollo local: un ensayo de conceptualización en Cataluña*. noviembre 04, 2017, de PASOS Revista de Turismo y Patrimonio Cultural.

Ley de Turismo. (2014). *De las Actividades Turísticas y de Quienes las Ejercen*. En Ley de Turismo (p.2). Ecuador: Lexis.

López, T. & Margarida, M. (2011). *Turismo, Cultura y Gastronomía. Una aproximación a las rutas culinarias*. BOOK OF PROCEEDINGF - INTERNATIONAL CONFERENCE ON TOURISM & MANAGEMENT STUDIES, 1, pp.915-922.

Martínez, T., López, M. & Hurtado, J. (2012). *Turismo Gastronómico y Turismo de Masas: La satisfacción de los Turistas con la Alimentación que Reciben en Benidorm*. Gran Tour: Revista de Investigación Turística, 6, pp. 122-141

Thiel, D. (2008). *Innovación en Turismo: Polo Gastronómico Tomás Jofré*- Buenos Aires. ROTUR Revista de Ocio y Turismo, 1, pp. 103 – 115

Schlüter, R. (2010). *Turismo y Patrimonio Gastronómico*. Centro de Investigación y Estudios Turísticos, 7, pp. 110-128.

López, T., Lara, F. & Merinero, R. (2006). *Las rutas turísticas como motor de desarrollo económico local. La ruta del Tempranillo*. Instituto de Estudios Turísticos, N° 167, pp.131-145.

Lucas, M. & Tarcila, E. (2015). *Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Playas*. Septiembre 12, 2017, de Gobierno Autónomo Descentralizado del Cantón Playas.

Magaña, I. & Padín, C. (2008). *¿Conduce la globalización a la pérdida de las costumbres gastronómicas?* Teoría y Praxis, 5, pp.213-226.

Oliveira, S. (2010). *La Gastronomía como Atractivo Turístico Primario de un Destino*. Estudios y Perspectivas en Turismo, 20, pp. 138 - 152

Organización Mundial del Turismo. (2007). *Entender el turismo: Glosario Básico*. septiembre 23, 2017, de Organismo Especializado de las Naciones Unidas.

Organización Mundial del Turismo. (2016). *Red de gastronomía de la OMT Plan de Acción*. noviembre 01,2017, de Worl Tourism Organization.

Plan Nacional para el Buen Vivir. (2017). *Objetivos Nacionales de Desarrollo para el Buen Vivir*. En La planificación nacional para el Buen Vivir (pp. 51-72). Ecuador: Secretaria Nacional de Planificación y Desarrollo - Senplades.

Prefectura del Guayas. (2017). *Ruta del Pescador*. noviembre 03,2017, de Guayas Turístico.

Rodríguez, M. (2010). *La ruta Spondylus*. noviembre 03, 2017, de Diario del viajero.

Unigarro, C. (2010). *Patrimonio cultural alimentario*. septiembre 24, 2017, de Ministerio de Cultura del Ecuador.

Vasif, R. (2012). *El turismo gastronómico: un pilar importante para el crecimiento del turismo en la Ruta de la Seda*. noviembre 01, 2017, de Organización Mundial del Turismo OMT.

Vásquez, G. (2011). *Las Empresas Alimentarias Nuevo Motor del turismo Industrial en la Provincia de Córdoba. Análisis del Perfil del Turista*. ROTUR/Revista de Ocio y turismo, 4, pp.89-116.

Vásquez, M., Hernández, R. & Dancusa, M. (2016, diciembre 20). *Análisis del potencial en materia de turismo industrial gastronómico dentro de la provincia de Córdoba*. RICIT Revista de Investigación de la Ciencia Turística, 10, pp.1-24.

LINKOGRAFÍA

Arrendondo, P., Hernández, V. & Mendoza, T.. (2013). *Propuesta para el diseño de rutas turísticas culturales "El caso del sur del estado de Jalisco, México"*. marzo 17, 2018, de Turismo & Sociedad <http://revistas.ufpr.br/turismo/article/viewFile/31931/20352>

Castillo, Y. & Lazo, C. (2015). Gestión integrada de desarrollo local sostenible: corredor turístico de Santa Bárbara, Azuay, Ecuador. marzo 19, 2018, de Revista científica..file:///C:/Users/hew/Downloads/DialnetGestionIntegradaDeDesarrolloLocalSostenible-5350931%20(1).pdf

Orozco, J. & Nuñez, P.. (2013). Las teorías del desarrollo. En el análisis del turismo sustentable. marzo 19, 2018, de InterSedes: Revista de Sedes Regionales: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=66627452008>

Garrido, B.. (2012). La cocina y la experiencia culinaria como proceso artístico y creativo. marzo 13, 2018, de Revista Creatividad y Sociedad <http://www.creatividadysociedad.com/articulos/19/La%20cocina%20y%20la%20experiencia%20culinaria.pdf>

Delgado, G. . (2015). Diseño de una ruta gastronómica en los cantones Duran, Milagro y Naranjito. marzo 13, 2018, de Universidad de Guayaquil <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/9087/1/ruta%20gastronomica%20duran%20milagro%20naranjito%20cap%201%20y%202%20%282%29.pdf>

A N E X O S



REPÚBLICA DEL ECUADOR



G. A. D. MUNICIPAL DEL CANTÓN PLAYAS

Dra. Miriam Lucas Delgado
Alcaldesa 2014 - 2019



GENERAL VILLAMIL - CANTÓN PLAYAS

Playas, 13 de septiembre del 2018

Lcda. Paola Peralta Mendoza, MSC.

**DIRECTORA (e) DE LA CARRERA DE GESTIÓN Y DESARROLLO
TURÍSTICO DE LA UNIVERSIDAD ESTATAL PENÍNSULA DE SANTA
ELENA**

En su despacho.-

De nuestras consideraciones:

Por medio de la presente nos permitimos hacerle conocer que el **Sr. JULIO ANDRES MENOSCAL YAGUAL**, con CI: 092946381-8, egresado de la carrera de Hotelería y Turismo solicito el aval para el desarrollo de su investigación con el tema: **"RUTA CULINARIA PARA EL DESARROLLO TURÍSTICO DEL CANTÓN PLAYAS, PROVINCIA DEL GUAYAS AÑO 2017"** previo a la obtención del título de LICENCIADO EN ADMINISTRACIÓN DE TURISMO.

Por tal razón yo, Ing. William Apolinario con C.I. 0918215591, como representante legal del GOBIERNO AUTÓNOMO MUNICIPAL DEL CANTÓN PLAYAS, emito la **AUTORIZACIÓN** para que la información obtenida por el estudiante para los fines académicos pueda ser publicada por la Universidad Estatal Península de Santa Elena en su portal web oficial.

Sirva el presente documento para los fines pertinentes de exclusividad para el solicitante, sin otro particular, me suscribo.

Atentamente,



Ing. William Apolinario A.
DIRECTOR DE TURISMO
CELL: 098476363135
rafael_apolinario@hotmail.com

ANEXOS

Anexo 1.- Formato de encuesta

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

Encuesta a prestadores de servicios de alimentos y bebidas

Indicaciones: Marque con una X el criterio que más se apegue a su respuesta de las siguientes preguntas:

N°	Preguntas	CRITERIOS		
		6 meses	1 año	más de 1 año
1	¿Su última capacitación fue dentro de que periodo?			
2	¿Hace que tiempo ha innovado el menú?			
		Gourmet	Ancestral	Tradicional
3	¿Qué tipo de comida incluye su carta o menú?			
		Maricos	Carnes	
4	¿La comida que más le solicitan son a base de?:			
		Necesidad	Placer	No opina
5	¿Cuál es la motivación de un turista para visitar su establecimiento?			
		Si	No	
6	¿Conoce tradiciones culinarias?			
		Si	No	Indiferente
7	¿Estaría dispuesto a participar en proyectos de promoción turística?			
8	¿Estaría dispuesto a innovar su carta?			
		Si	No	
9	¿Se promocionan dentro de una ruta turística?			
		Si	No	Indiferente
10	¿Su gastronomía es parte de una ruta turística activa?			
11	¿Le gustaría formar parte de una ruta culinaria?			

Elaborado por: Julio Andrés Menoscal Yagual

Anexo 2- Fotografías



Foto N°1.- Sector del Rompeolas del cantón Playas
Fuente: Andrés Menoscal



Foto N°2.- Cabañas de Alimentos y bebidas en el sector del Humboldt
Fuente: Andrés Menoscal



Fuente: Prestadores de servicio del cantón Playas

Elaborado por: Julio Andrés Menoscal Yagual



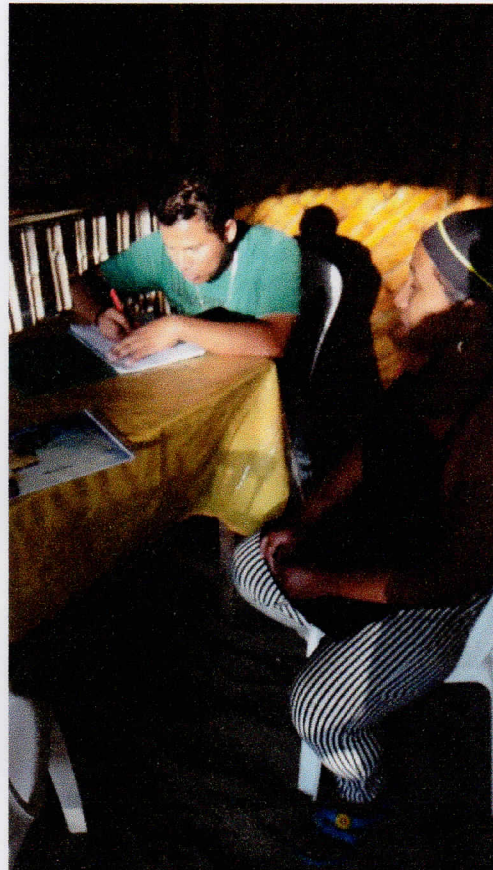
Fuente: Prestadores de servicio del cantón Playas

Elaborado por: Julio Andrés Menoscal Yagual



Fuente: Prestadores de servicio del cantón Playas

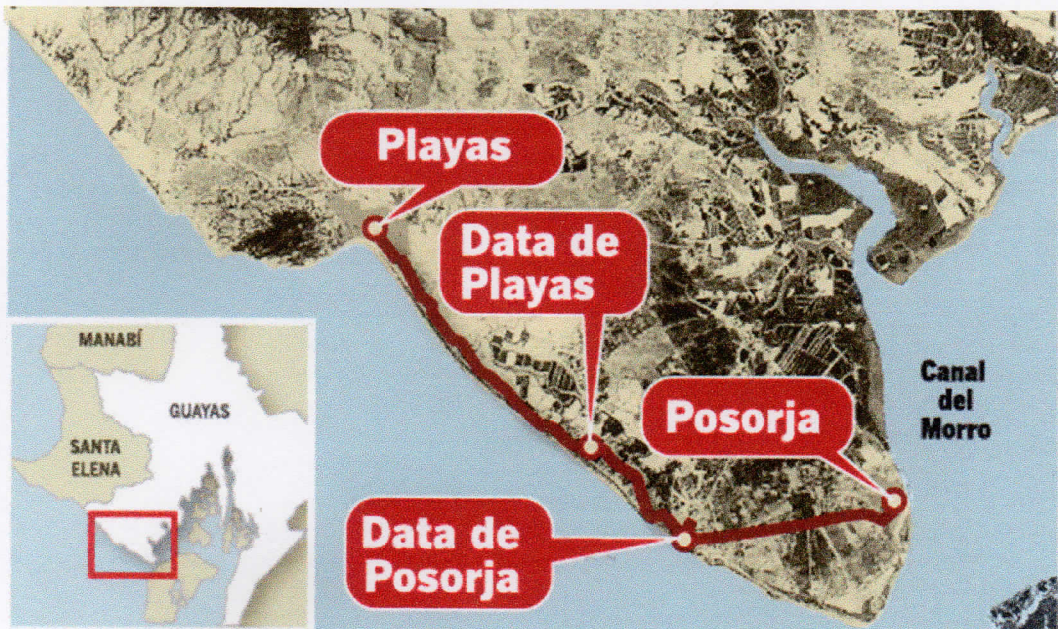
Elaborado por: Julio Andrés Menoscal Yagual



Fuente: Prestadores de servicio del cantón Playas

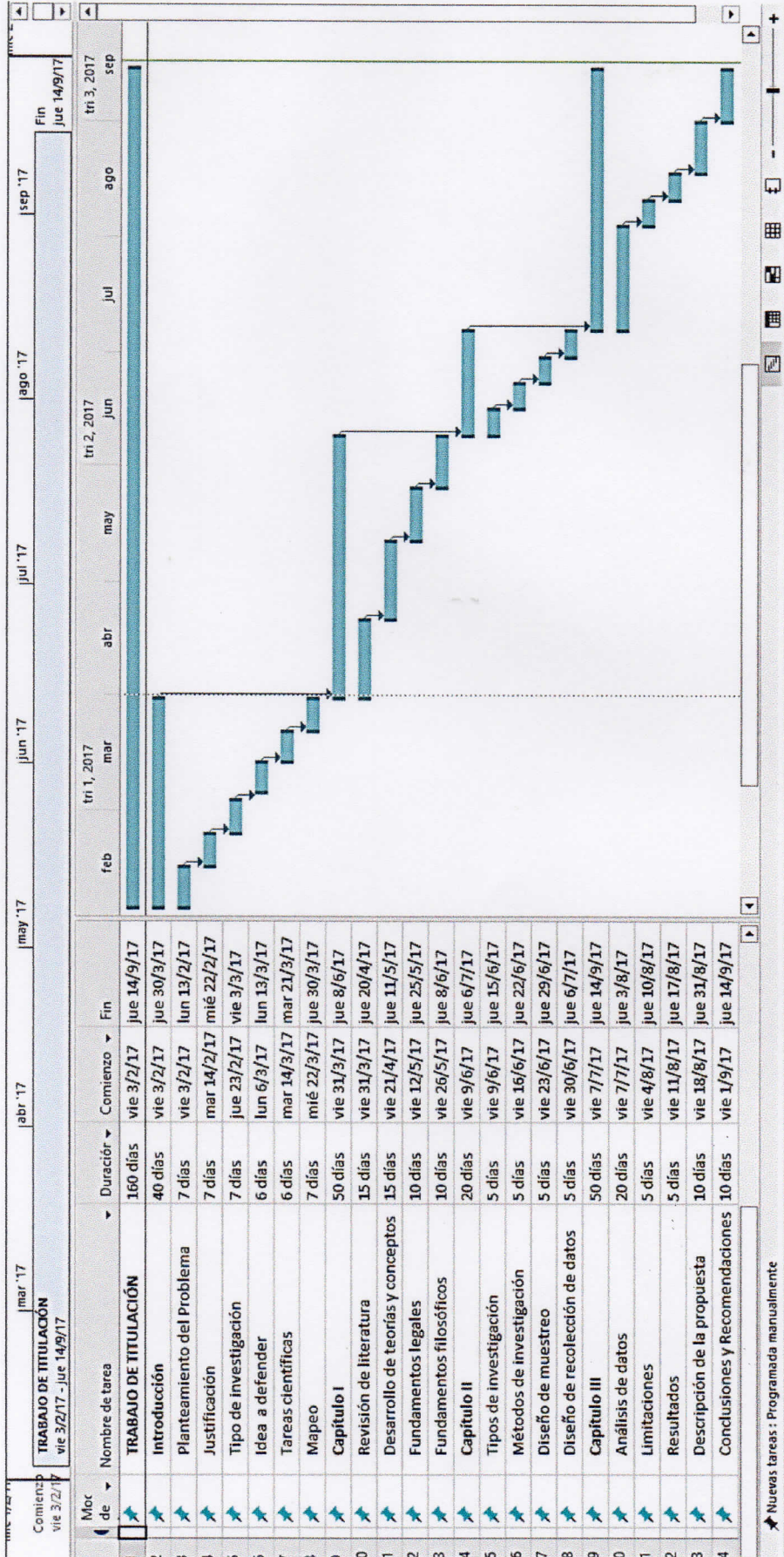
Elaborado por: Julio Andrés Menoscal Yagual

Mapa 1. Cantón Playas



Fuente: <http://www.eluniverso.com>

CRONOGRAMA



Elaborado por: Julio Andres Menoscal Yagual

Fuente: Tiempo estimado para la elaboración del proyecto de titulación



UNIVERSIDAD ESTADAL PENÍNSULA DE SANTA ELENA
 FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS
 CARRERA DE HOTELERÍA Y TURISMO

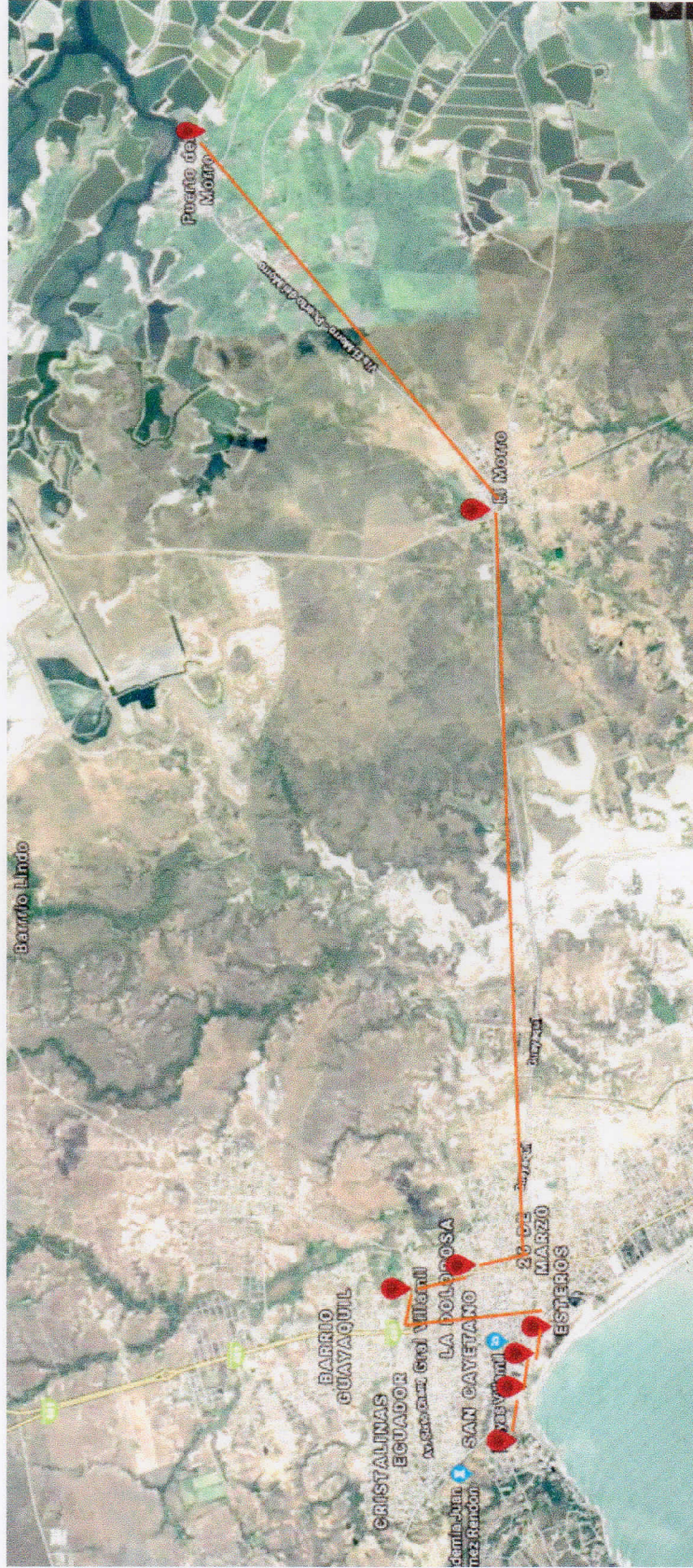
MATRIZ DE CONSISTENCIA

TÍTULO	PROBLEMA	IDEA A DEFENDER	VARIABLES	INDICADORES
RUTA CULINARIA PARA EL DESARROLLO TURISTICO DEL CANTÓN PLAYAS	Desconocimiento de ubicación y accesos de los diferentes establecimientos de alimentos y bebidas, el valor histórico de los diferentes platos y sus características esto se evidencia por el bajo aprovechamiento de recursos turísticos como es la oferta gastronómica, que posee la localidad y que son la fuente de trabajo de los productores de servicios de alimentos y bebidas.	A través del aprovechamiento de los recursos turísticos del cantón, agrupado dentro de una ruta culinaria para el desarrollo turístico del cantón Playas	X: Ruta culinaria Y: Desarrollo Turístico del cantón Playas	X1 Culinaria X2 Patrimonio intangible X3 Recursos turísticos Y1: Destinos turísticos Y2: Servidores turísticos

Elaborado por: Julio Andrés Menoscal Yagual

Fuente: Análisis predeterminado para la elaboración del proyecto de titulación

MAPA TURÍSTICO DE LA RUTA CULINARIA



Fuente: Servidores turísticos del cantón Playas

Elaborado por: Julio Andrés Menoscal Yagual