



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

**TEMA:**

**INFLUENCIA DE LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL EN EL  
FORTALECIMIENTO DEL TURISMO CULTURAL: UN ANÁLISIS  
ESTRUCTURAL EN LA COMUNA PALMAR, PARROQUIA COLONCHE.**

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

**AUTORA:**

**ROXANA CAROLINA POZO CACAO**

**TUTORA:**

**LCDA. NARCISA BRUSELA VÁSQUEZ FARFÁN. MSc.**

**LA LIBERTAD – ECUADOR**

**2025**

## **APROBACIÓN DE LA PROFESORA TUTORA**

En mi calidad de Profesora Tutora del trabajo de titulación, **“INFLUENCIA DE LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL EN EL FORTALECIMIENTO DEL TURISMO CULTURAL: UN ANÁLISIS ESTRUCTURAL EN LA COMUNA PALMAR, PARROQUIA COLONCHE”**, elaborado por la Srta. Roxana Carolina Pozo Cacao, estudiante de la Carrera de Turismo, Facultad de Ciencias Administrativas de la Universidad Estatal Península de Santa Elena, previo a la obtención del título de Licenciada en Turismo, declaro que luego de haber asesorado científica y técnicamente su desarrollo y estructura final del trabajo, éste cumple y se ajusta a los estándares académicos y científicos, razón por la cual la apruebo en todas sus partes.

**Atentamente**



---

**Lcda. Narcisca Brusela Vásquez Farfán, MSc.**  
**Profesora tutora**

## AUTORIA DEL TRABAJO

El presente Trabajo de Titulación denominado "INFLUENCIA DE LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL EN EL FORTALECIMIENTO DEL TURISMO CULTURAL: UN ANÁLISIS ESTRUCTURAL EN LA COMUNA PALMAR, PARROQUIA COLONCHE", constituye un requisito previo a la obtención del título de Licenciada en Turismo de la Facultad de Ciencias Administrativas de la Universidad Estatal Península de Santa Elena.

Yo, Roxana Carolina Pozo Cacao con cédula de identidad número 2450601121, declaro que la investigación es absolutamente original, auténtica, y los resultados y conclusiones a los que he llegado son de mi absoluta responsabilidad; el patrimonio intelectual del mismo pertenece a la Universidad Estatal Península de Santa Elena.

  
Roxana Carolina Pozo Cacao  
C.C. No.: 2450601121

## **AGRADECIMIENTO**

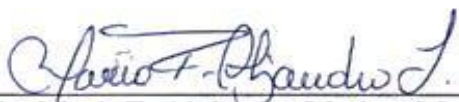
Expreso mi agradecimiento a la Universidad Estatal Península de Santa Elena que como institución formadora me permitió recorrer este camino hacia la profesionalización, durante estos años de carrera. A sus docentes que me dieron la oportunidad de adquirir todos los conocimientos impartidos a lo largo de mi carrera, a mi docente tutora Lcda. Narcisa Brusela Vázquez Farfán. MSc. que con su apoyo pude culminar este trabajo de investigación con éxito, así mismo a mi especialista Miguel Ángel Orden Mejía cuyo docente me guío al término de la presentación de mi trabajo de titulación, por eso extendo mi agradecimiento a ambos docentes que lograron mediante sus conocimientos orientarme hacia su culminación.

Roxana Carolina Pozo Cacao

## DEDICATORIA

Dedico este trabajo de investigación con el mayor cariño a las personas que han estado para mí en todo mi proceso estudiantil, con cariño a mis padres Pedro y Rocío por su amor, esfuerzo y sacrificio ya que de esta manera me han mostrado que con dedicación todo lo he podido lograr. Además, a mi estimado padre Augusto Pérez que fue el motor principal que me impulsó a continuar con mi preparación profesional, le agradezco los consejos y todo el cariño durante este proceso. También a mis hermanos por su apoyo en todo momento, en especial a Anderson y Kelly que amo profundamente, los cuales me animaron a realizar mis sueños, deseando que este logro que es también de ellos se convierta en una inspiración para que nunca dejen de perseguir sus anhelos y que el camino que hoy marco los motive a marcar su propio camino hacia sus metas. A Marcelo Cobeña por estar en los momentos que más necesite gracias por las muestras de cariño para él también es este logro. A mis amigos cuyo sentimiento verdadero significó para mí como un refugio en momentos de la vida que fueron complicados, también a una persona especial que, aunque actualmente no se encuentra en mi vida dejó una huella para cumplir este logro que hoy puede celebrarlo, aunque no esté presente. A mi querido Oreó que ha sido mi compañero en cada noche de desvelo que sin hablar estuvo conmigo y me mostró su apoyo incondicional.

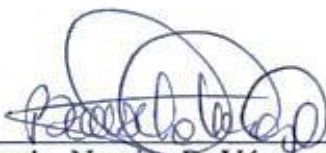
Roxana Carolina Pozo Cacao

**TRIBUNAL DE GRADO**

Lcda. María F. Alejandro Lindao, Mgs.  
**DIRECTORA (E) DE LA CARRERA**



Lcdo. Miguel A. Orden Mejía, PhD.  
**PROFESOR ESPECIALISTA**



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



Lcda. Esther Del C. Mullo Romero, PhD.  
**PROFESORA GUÍA DE LA UIC**



Secret. Eject. Grace M. Lindao Quimi  
**ASISTENTE ADMINISTRATIVA**

## ÍNDICE DE CONTENIDOS

### Contenido

CARÁTULA .....	1
APROBACIÓN DE LA PROFESORA TUTORA.....	2
AUTORIA DEL TRABAJO.....	3
AGRADECIMIENTO.....	4
DEDICATORIA.....	5
TRIBUNAL DE GRADO .....	6
ÍNDICE DE CONTENIDOS.....	7-8
ÍNDICE DE TABLAS .....	9
ÍNDICE DE GRÁFICOS .....	11
ÍNDICE DE ANEXOS.....	11
RESUMEN.....	12
ABSTRACT .....	13
INTRODUCCIÓN.....	14
Planteamiento del problema .....	15-16
Sistematización.....	17
Formulación del problema .....	17
Objetivo general .....	17
Objetivos específicos.....	17
Justificación.....	18
Mapeo.....	19
<b>CAPÍTULO I.....</b>	<b>20</b>
MARCO REFERENCIAL .....	20
1.1. Revisión de literatura.....	20-21
1.2. DESARROLLO DE TEORÍAS Y CONCEPTOS .....	22
1.2.1. Gastronomía tradicional .....	22
1.2.1.1. Calidad gastronómica .....	23
1.2.1.1.1. Satisfacción con la calidad de los platillos .....	24
1.3. VARIEDAD GASTRONÓMICA .....	25

1.3.1. Percepción de variedad en la oferta.....	26
1.4. AUTENTICIDAD CULTURAL.....	27
1.4.1. Percepción de autenticidad.....	28
1.5. SATISFACCIÓN DE LA EXPERIENCIA DEL TURISTA.....	28
1.5.1. Evaluación global de la experiencia gastronómica.....	29
1.6. NIVEL DE PARTICIPACIÓN EN ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS.....	29
1.6.1. Impacto emocional.....	30
1.6.1.1. Sentimiento de conexión cultural.....	31
1.7. PERCEPCIÓN DEL TURISMO CULTURAL.....	31
1.7.1. Valoración cultural.....	32
1.7.2. Reconocimiento del valor cultural de la gastronomía.....	33
1.8. INTENCIÓN DE RECOMENDACIÓN.....	34
1.8.1. Probabilidad de recomendar el destino.....	35
1.9. PERFIL DEL VISITANTE.....	36
1.9.1. Motivos de visita.....	37
1.10. IMPACTO SOCIOECONÓMICO Y CULTURAL.....	37
1.10.1. Impacto económico.....	38
1.10.2. Contribución al desarrollo económico local.....	39
1.11. IMPACTO CULTURAL.....	40
1.11.1. Preservación y promoción de la cultura local.....	41
1.12. FUNDAMENTOS LEGALES.....	41
1.12.1. Constitución de la República del Ecuador (2008).....	42
1.12.2. Ley de Turismo.....	42
1.12.3. Reglamento General de Actividades Turísticas (Decreto Ejecutivo No. 3400).....	43
1.12.4. Reglamento Interno de la Comuna Palmar.....	43
<b>CAPÍTULO II.....</b>	<b>44</b>
METODOLOGÍA.....	44
2.1 DISEÑO DE INVESTIGACIÓN.....	44
2.2 MÉTODOS DE LA INVESTIGACIÓN.....	44
2.3 POBLACIÓN Y MUESTRA.....	45-46
2.4. TAMAÑO DE LA MUESTRA.....	47
2.5. TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS.....	47
2.6. RECOLECCIÓN Y PROCESAMIENTO DE DATOS.....	48

<b>CAPÍTULO III.....</b>	<b>49</b>
RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....	49
3.1. RESULTADOS DE ANÁLISIS CUANTITATIVO.....	49
3.1.1. Datos demográficos.....	49-59
3.1.2. Gastronomía Tradicional.....	60
3.1.3. Experiencia del Turista.....	60-61
3.1.4. Turismo cultural.....	62-64
3.1.5. Análisis del Efecto Mediador.....	65
3.1.5. Análisis del Efecto Moderador.....	66-68
3.2. RESULTADOS DE ANÁLISIS CUALITATIVO.....	69-94
3.3. DISCUSIÓN.....	95-96
3.3.1. Estrategias de promoción y posicionamiento de la gastronomía tradicional como recurso clave para el turismo cultural en la comuna Palmar.....	97-98
CONCLUSIONES.....	99
RECOMENDACIONES.....	100
REFERENCIAS.....	101-108
ANEXOS.....	109

### ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1-Género.....	49
Tabla 2-Edad.....	50
Tabla 3-Empleo.....	51
Tabla 4-Ingresos.....	52
Tabla 5-Residencia.....	53
Tabla 6-Estado civil.....	54
Tabla 7-Con quien viaja.....	55
Tabla 8-Gasto diario.....	56

Tabla 9-Educación.....	57
Tabla 10-Objetivos de viaje .....	58
Tabla 11-Estadía.....	59
Tabla 12-Percepción sobre la Gastronomía Tradicional de Palmar .....	60
Tabla 13-Evaluación de la Experiencia Gastronómica en Palmar .....	60-61
Tabla 14- Calificación de Platos Tradicionales.....	62
Tabla 15-Percepción sobre el Turismo Cultural en Palmar.....	62-65
Tabla 16- Coeficientes del Modelo SEM .....	66
Tabla 17- Resultados del Análisis de Moderación .....	67
Tabla 18-Inventario de establecimientos de gastronomía tradicional de la comuna Palmar.....	69-73
Tabla 19-Entrevista en Restaurante Elenita .....	74
Tabla 20-Entrevista en restaurante Pepa de Oro .....	75-76
Tabla 21-Entrevista en restaurante D´Mary .....	77-78
Tabla 22-Entrevista en restaurante D´Oswaldo.....	79-80
Tabla 23-Entrevista en Comedor El turismo .....	81-82
Tabla 24- Entrevista en cabaña Palmar .....	83
Tabla 25- Entrevista Restaurante Camino a la naturaleza.....	84-85
Tabla 26-Entrevista comedor Don Mati .....	86-87
Tabla 27-Entrevista comedor Fátima .....	88
Tabla 28-Entrevista comedor Costeñitas brisas del mar .....	89-90
Tabla 29-Entrevista cabaña D´Alex .....	91
Tabla 30-Entrevista cabaña de Meily .....	92-96
Tabla 21-Estrategias .....	97

## ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1-Género.....	49
Gráfico 2-Edad .....	50
Gráfico 3-Empleo .....	51
Gráfico 4-Ingresos .....	52
Gráfico 5-Residencia .....	53
Gráfico 6-Estado civil .....	54
Gráfico 7-Con quien viaja .....	55
Gráfico 8-Gasto diario.....	56
Gráfico 9-Educación.....	57
Gráfico 10-Objetivo de viaje.....	58
Gráfico 11-Estadía.....	59-64
Gráfico 12-Modelo SEM de efecto Mediador.....	65-66
Gráfico 13-Modelo SEM de efecto Moderador.....	67

## ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo 1: Evidencia de recolección de información.....	109-111
Anexo 2: Formato de encuesta .....	112
Anexo 3: Formato de entrevista .....	113
Anexo 4: Matriz operacionalización.....	114-115
Anexo 5: Matriz consistencia .....	116



## **INFLUENCIA DE LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL EN EL FORTALECIMIENTO DEL TURISMO CULTURAL: UN ANÁLISIS ESTRUCTURAL EN LA COMUNA PALMAR, PARROQUIA COLONCHE.**

**AUTORA:**

Roxana Carolina Pozo Cacao

**TUTORA:**

Lcda. Narcisa Brucela Vásquez Farfán, MSc.

### **RESUMEN**

La presente investigación analiza la influencia de la gastronomía tradicional en el fortalecimiento del turismo cultural en la comuna Palmar, parroquia Colonche. Este estudio adopta un enfoque mixto en su metodología, combinando métodos cuantitativos y cualitativos, para comprender las percepciones de los turistas sobre la cocina local, evaluar su experiencia vinculada a actividades gastronómicas tradicionales y analizar la relación entre la gastronomía y la percepción del turismo cultural, además se logra examinar el efecto mediador de la experiencia del turista y el papel moderador del perfil del visitante en estas relaciones, es así que se obtienen los resultados que revelan que la gastronomía tradicional es bastante relevante para la identidad cultural de Palmar y que su integración en la oferta turística puede fortalecer significativamente el turismo cultural en la zona, que las variables estudiadas mantienen relación y así como una puede funcionar como efecto mediador, el perfil del visitante de la comuna puede establecerse como el efecto moderador, por último se propone estrategias de promoción y posicionamiento de la gastronomía tradicional como un recurso clave para el desarrollo sostenible del destino, enfocándose en la creación de una marca gastronómica y un programa de marketing de contenidos.

**Palabras claves:** Gastronomía tradicional, turismo cultural, experiencia del turista, perfil del visitante, desarrollo sostenible.



## **THE INFLUENCE OF TRADITIONAL GASTRONOMY ON THE STRENGTHENING OF CULTURAL TOURISM: A STRUCTURAL ANALYSIS IN THE PALMAR COMMUNITY, COLONCHE PARISH.**

**Author:**

Roxana Carolina Pozo Cacao

**Tutor:**

Lcda. Narcisca Brucela Vásquez farfán, MSc.

### **ABSTRACT**

This research analyzes the influence of traditional gastronomy on strengthening cultural tourism in the Palmar commune, Colonche parish. This study adopts a mixed-methods approach in its methodology, combining quantitative and qualitative methods to understand tourists' perceptions of local cuisine, evaluate their experiences related to traditional gastronomic activities, and analyze the relationship between gastronomy and the perception of cultural tourism. Additionally, it examines the mediating effect of the tourist experience and the moderating role of the visitor profile in these relationships. The results reveal that traditional gastronomy is quite relevant to the cultural identity of Palmar and that its integration into the tourism offering can significantly strengthen cultural tourism in the area. The studied variables are related, with one potentially functioning as a mediating effect, while the visitor profile of the commune can be established as the moderating effect. Finally, strategies for promoting and positioning traditional gastronomy as a key resource for the sustainable development of the destination are proposed, focusing on the creation of a gastronomic brand and a content marketing program.

**Keywords:** Traditional gastronomy, cultural tourism, tourist experience, visitor profile, sustainable development.

## INTRODUCCIÓN

En las últimas décadas, el turismo cultural ha cobrado un papel fundamental en la configuración de las dinámicas turísticas a nivel mundial en este los viajeros actuales muestran un creciente interés por experiencias que vayan más allá de lo convencional, buscando una conexión auténtica con las expresiones culturales, los modos de vida y las tradiciones de las comunidades que visitan, es así que en este marco, la gastronomía tradicional se ha convertido en un componente clave dentro de la oferta turística, al representar no solo una fuente de disfrute sensorial, sino también un canal de transmisión de identidad, memoria colectiva y saberes ancestrales.

Ecuador, como país megadiverso, presenta una riqueza cultural profundamente ligada a su territorio, en sus regiones Costa, Sierra, Amazonía e Islas se manifiestan múltiples formas de vida y expresión cultural, y la cocina tradicional constituye una de las más representativas, cada región del país conserva preparaciones que sintetizan la historia, los recursos del entorno y la creatividad de sus habitantes, sin embargo, aún existen zonas donde este potencial no ha sido suficientemente reconocido o articulado a estrategias de desarrollo turístico sostenible.

En tal sentido, la provincia de Santa Elena, al estar situada en la región litoral, emerge como un territorio de alta relevancia cultural y gastronómica, dentro de la misma se encuentra la parroquia Colonche, en la que se ubica la comuna Palmar, que se trata de un pueblo costero donde las cocinas tradicionales son los platos fuertes; prácticas que enmarcan productos marinos y técnicas de generaciones anteriores que son intrínsecas a la vida de sus habitantes, por otro lado a pesar de su riqueza gastronómica, hasta la actualidad esto no se ubica o aprovecha a altos niveles de desarrollo turístico de la zona lo que a su vez impide que la riqueza culinaria sea el agente dinamizantes en el turismo cultural de la zona.

En este marco de conocimiento, surge la problemática acerca de cómo la gastronomía tradicional puede mejorar el turismo cultural en esa comunidad en particular, para esto se propone investigar esa relación desde diferentes “canales” de análisis o

relaciones entre las diferentes variables para conocer cómo influye la gastronomía tradicional en relación al turismo cultural de la comuna Palmar.

Además, en referencia a los turistas se busca conocer cómo perciben la cocina en sus visitas y de qué se valen estas percepciones para formar una experiencia completa, en concordancia con esto se quiere conocer cuál es el perfil del turista que visita actualmente la comuna, además de su percepción sobre la gastronomía tradicional y así reconocer como esta influye en fortalecer el turismo cultural, así también se requiere profundizar el papel de la experiencia como turista como maquinaria en la conexión doble entre lo gastronómico y la cultura para la vista, y cómo, por ejemplo, el perfil del visitante puede dar otro significado a dicho contenido.

Este enfoque permite abordar el fenómeno desde una mirada completa y contextualizada, atendiendo tanto a las actividades locales como a las dinámicas del mercado turístico, esto ofrece la posibilidad de generar aportes valiosos para la formulación de estrategias que promuevan un turismo más respetuoso, participativo y relacionado con los saberes de la comunidad en este caso sobre la gastronomía, de modo que esta investigación pretende valorizar la cultura de la gastronomía tradicional en Palmar y también aportar su reconocimiento como un factor importante para el desarrollo sostenible del turismo en la parroquia Colonche y por extensión, en territorios con características similares.

### **Planteamiento del problema**

Durante las últimas décadas, el turismo cultural se ha puesto en marcha como un componente significativo a nivel mundial, considerándose una herramienta de conservación para el patrimonio inmaterial y el desarrollo socio económico de las comunidades en el mundo, de este modo la gastronomía tradicional se convierte en tal componente, ya que contiene la historia, las costumbres y la identidad de un destino, siendo Ecuador un país con esa riqueza cultural y geográfica, goza de una riqueza culinaria que vive desde regiones y comunidades, lo que puede fortalecer el turismo cultural en su diversidad mediante la promoción de su gastronomía.

La provincia de Santa Elena, ubicada en la región litoral del Ecuador, se caracteriza por su diversidad cultural y natural, es específico la parroquia Colonche alberga comunidades como Palmar, donde la pesca artesanal, la agricultura y las tradiciones ancestrales conforman el tejido socioeconómico local, además la gastronomía tradicional de esta zona, basada en productos del mar y técnicas culinarias heredadas, constituye un elemento distintivo de su identidad cultural, de modo que estos sitios albergan diversos platos como el ceviche de pinchagua, el de ostión que es bastante popular específicamente en la comuna Palmar, el arroz marinero y la natilla de maíz son ejemplos de la riqueza culinaria que ofrece la región.

A pesar de la riqueza gastronómica de la comuna Palmar, se resalta su potencial como atractivo turístico cultural que no ha sido completamente explorado, además de aprovechado, se destaca la falta de estrategias completas que integren la gastronomía tradicional en la oferta turística como un limitante para el impacto a nivel de la provincia para luego obtener reconociendo en el país, este impacto podría generar el fortalecimiento del turismo cultural además entre las problemáticas se destaca las casas documentación y promoción de las prácticas culinarias locales lo que también dificulta la valoración y preservación de los mismos, esto pone en riesgo la transmisión de estos aprendizajes para compartir a otras generaciones.

Esta situación plantea la necesidad de analizar la influencia de la gastronomía tradicional en el fortalecimiento del turismo cultural en la comuna Palmar, parroquia Colonche, lo que indica que es fundamental comprender las percepciones de los turistas sobre la gastronomía local, evaluar su experiencia vinculada a actividades gastronómicas tradicionales y analizar la relación entre la gastronomía y la percepción del turismo cultural por parte de los visitantes, asimismo, se destaca la importancia de examinar el efecto mediador de la experiencia del turista y el papel moderador del perfil del visitante en estas relaciones, con el fin de desarrollar estrategias que promuevan la valorización de la gastronomía tradicional como un recurso clave para el desarrollo sostenible del turismo.

### **Sistematización**

¿Qué percepción tienen los turistas sobre la gastronomía tradicional de la comuna Palmar y cómo esta percepción incide en su experiencia cultural?

¿Cómo interviene la experiencia del turista y su perfil personal en la relación entre gastronomía tradicional y la valoración del turismo cultural en la comuna?

### **Formulación del problema**

¿De qué manera influye la gastronomía tradicional en el fortalecimiento del turismo cultural en la comuna Palmar, parroquia Colonche?

### **Objetivo general**

Influencia de la gastronomía tradicional en el fortalecimiento del turismo cultural: Un análisis estructural en la comuna Palmar, parroquia Colonche.

### **Objetivos específicos**

- Identificar las percepciones de los turistas sobre la gastronomía tradicional en la comuna Palmar.
- Evaluar la experiencia de la turista vinculada a actividades gastronómicas tradicionales.
- Analizar la relación entre la gastronomía tradicional y la percepción del turismo cultural por parte de los visitantes.
- Examinar el efecto mediador de la experiencia del turista en la relación entre gastronomía tradicional y turismo cultural.
- Explorar el papel moderador del perfil del visitante en las relaciones entre gastronomía tradicional, experiencia del turista y turismo cultural.

## **Justificación**

La presente investigación cobra relevancia al abordar una problemática que involucra aspectos económicos, turísticos, culturales y sociales, dentro de este entorno global en el que los destinos turísticos compiten por ofrecer experiencias auténticas, la gastronomía tradicional emerge como un recurso estratégico capaz de atraer visitantes y preservar el patrimonio inmaterial de las comunidades al mismo tiempo, en el caso de la comuna Palmar, situada en la parroquia Colonche, se observa una notable riqueza culinaria basada en productos del mar y prácticas ancestrales, que sin embargo no ha sido suficientemente integrada a las dinámicas del turismo cultural.

Desde el punto de vista académico, esta investigación contribuye a ampliar el conocimiento sobre la relación entre gastronomía y turismo cultural en contextos rurales o comunitarios, la mayoría de los estudios previos se han centrado en grandes ciudades o zonas turísticas ya desarrolladas, mientras que territorios como Palmar que poseen un potencial significativo pero no completamente utilizado, han sido poco únicamente explorados y en ciertos eventos expuestos más no ubicados en grandes productos como rutas, productos y diferentes ideas innovadoras que podrían catalogar a Palmar como un destino turístico, es por ello que este análisis estructural permitirá identificar variables clave que inciden en la percepción y experiencia del visitante, así como el papel de factores mediadores y moderadores, generando datos valiosos para futuras investigaciones en el ámbito del turismo y la cultura.

En cuanto al impacto social, esta investigación busca distinguir y dar valor a los saberes gastronómicos de la comunidad de Palmar, entendiendo que la cocina tradicional satisface necesidades alimenticias, además de transmitir identidad, historia y modos de vida, es así que promover su incorporación en la oferta turística puede contribuir al empoderamiento de los actores locales, al fortalecimiento del sentido de pertenencia y a la dinamización de economías sostenibles basadas en la cultura.

A nivel educativo, los resultados de esta investigación pueden servir como base para diseñar, programas o proyectos que unifiquen la gastronomía tradicional con el desarrollo del turismo cultural en la parroquia Colonche en donde se incluya a Palmar, ya que al comprender cómo se percibe y se vive la gastronomía local por parte de los turistas, y qué elementos fortalecen su vínculo con la cultura del destino, será posible formular estrategias más efectivas.

## **Mapeo**

El presente trabajo de investigación está organizado en 3 capítulos que abordan de manera progresiva y estructurada la influencia de la gastronomía tradicional en el fortalecimiento del turismo cultural en la comuna Palmar, parroquia Colonche, lo que responde a cada etapa del proceso investigativo, desde la investigación inicial hasta el análisis de resultados para proponer estrategias de desarrollo sostenible.

En el primer capítulo se muestra el planteamiento del problema, diagnosticando la situación actual de Palmar en relación con su identidad gastronómica y su limitada participación al turismo cultural a grandes niveles, describiendo las condiciones sociales, económicas y culturales del territorio, justificando la relevancia de la investigación, y detallando la formulación del problema, sistematización, objetivos generales y específicos, así como la justificación del estudio, en el segundo capítulo se desarrolla la metodología empleada, describiendo el enfoque, tipo de estudio, métodos cualitativos y cuantitativos, técnicas como encuestas y entrevistas dirigidas a turistas y actores locales, además de la delimitación de la población, muestreo e instrumentos para validar los objetivos planteados.

Para finalizar en el tercer capítulo se recoge y analiza los resultados obtenidos mediante gráficos, tablas y análisis, interpretando percepciones y experiencias de los turistas sobre la gastronomía tradicional de Palmar en donde se discuten la relación entre los elementos estudiados, planteando acciones para integrar la gastronomía como eje de promoción del turismo cultural, y presentando conclusiones generales y recomendaciones para futuras intervenciones turísticas y académicas en la zona.

# CAPÍTULO I

## MARCO REFERENCIAL

### 1.1. Revisión de literatura

#### **Gonza (2018) “Estrategias de diversificación turística para la comunidad de Pijal, parroquia González Suárez, provincia de Imbabura”**

En este estudio la autora analiza las limitaciones que enfrenta la comunidad de Pijal en el ámbito turístico, identificando factores como el desconocimiento de las actividades turísticas disponibles, la falta de aplicación de estrategias adecuadas, deficiencias en la promoción de las actividades, una oferta inadecuada de productos y servicios, y una organización comunitaria débil, elementos que han contribuido a una baja afluencia de turistas y al estancamiento del turismo comunitario en la zona.

Esta investigación propone estrategias que ayuden a diversificar la oferta turística esto incluiría la implementación de nuevas actividades como recorridos en bicicleta o paseos en lancha por el Lago San Pablo, noches culturales con fogatas y narración de mitos y leyendas, de modo que estas actividades dentro de esta investigación buscan aprovechar los recursos naturales además de los culturales de una comunidad para enriquecer la experiencia del visitante y fomentar el desarrollo a largo plazo.

#### **García y Zambrano (2023) "La gastronomía ancestral y su comportamiento en el turismo cultural del cantón Rocafuerte, provincia de Manabí-Ecuador"**

Las autoras investigan cómo la gastronomía ancestral incide en el turismo cultural de Rocafuerte, ellas utilizan una metodología cualitativa y cuantitativa, con esto realizaron un inventario gastronómico que identificó 12 establecimientos que ofrecen comida ancestral entre 139 emprendimientos gastronómicos en el cantón, además aplicaron encuestas a turistas y entrevistas a autoridades locales para evaluar la percepción y el impacto de la gastronomía ancestral en la experiencia turística.

Los resultados revelan que la gastronomía ancestral tiene una influencia significativa en el comportamiento del turismo cultural, representando un potencial complementario en la oferta turística y una fuente adicional de ingresos económicos para la comunidad, por esto ante esta realidad, las autoras propusieron la creación de un catálogo gastronómico que promocióne las recetas ancestrales del cantón, el cual será compartido con el Departamento de Turismo del GAD municipal y difundido en redes sociales para fomentar e impulsar las bondades gastronómicas de Rocafuerte.

Wondirad y Kebete (2021) "**Culinary tourism as a driver of regional economic development and socio-cultural revitalization: Evidence from Amhara National Regional State, Ethiopia**"

En este trabajo, los autores exploran cómo el turismo culinario puede ser una herramienta efectiva para el desarrollo económico y la revitalización sociocultural en regiones rurales, en cuanto a metodología utilizaron la teoría de la cadena de valor de Porter, el estudio adopta un enfoque cualitativo con un diseño exploratorio, recopilando datos de 71 informantes seleccionados intencionalmente.

Los hallazgos revelan que una planificación, desarrollo y gestión adecuados del turismo culinario promueven el desarrollo económico y la revitalización sociocultural de los destinos al fortalecer los vínculos entre sectores y empoderar a las comunidades locales, esto gracias a la existencia de productos agrícolas diversos, junto con un patrimonio gastronómico único, mejora la experiencia de los visitantes y prolonga su estancia, además la provisión de productos culinarios auténticos permite manifestar la cultura local y por ende permite proyectar una imagen positiva del destino, de modo que este estudio proporciona una perspectiva valiosa sobre cómo el turismo culinario puede ser una herramienta efectiva para el desarrollo sostenible en comunidades rurales.

Skordili, y Tsakopoulou (2020) "**Culinary tourism and rural development: exploring the dynamic of 'the Greek Breakfast' initiative in Santorini**"

En este artículo se analizan cómo el turismo culinario puede contribuir al desarrollo rural sostenible mientras se valora la gastronomía local, es así que se centra en la iniciativa "Desayuno Griego" en la isla de Santorini, que busca integrar productos alimenticios tradicionales en la oferta turística de los alojamientos locales.

En este estudio basándose en una investigación de campo se logran identificar varios desafíos y obstáculos que dificultan la implementación correcta de una iniciativa estratégica, que intente implementar una red de colaboración coherente entre las partes interesadas además del escaso reconocimiento de los beneficios del turismo gastronómico tanto para la localidad como para los visitantes, sin embargo este estudio también enfatiza que a pesar de estas dificultades la promoción de la cocina tradicional puede fortalecer la identidad cultural de la comunidad además de ampliar su oferta y generar beneficios económicos para los productores locales y beneficios a nivel turístico para los visitantes.

## **1.2. DESARROLLO DE TEORÍAS Y CONCEPTOS**

### **1.2.1. Gastronomía tradicional**

La gastronomía tradicional constituye una manifestación cultural profundamente arraigada en la identidad de los pueblos., la misma se compone de saberes, técnicas, ingredientes autóctonos y prácticas transmitidas de generación en generación, de modo que, lo que se cocina representa una forma de alimentación, mientras expresa la memoria colectiva, la historia y los valores de una comunidad, por eso es común que sus recetas estén vinculadas a contextos festivos, religiosos o productivos, lo que refuerza su valor simbólico y su rol dentro del patrimonio cultural inmaterial.

A nivel turismo la gastronomía tradicional adquiere una importancia que debe ser aprovechada a largo plazo, ya que mientras los visitantes buscan cada vez más experiencias únicas que les permitan conocer de cerca la vida local, la comida se convierte en una vía privilegiada para este acercamiento, de modo que, la cocina tradicional permite al turista interactuar con el territorio de maneras emocionales ya que a través del sabor, los aromas y las formas de preparación, es posible interpretar aspectos profundos del modo de vida local, esto convierte a la gastronomía en un componente esencial del turismo cultural (Villalva, 2021).

Además de su aceptación a niveles emocionales, la gastronomía tradicional posee un fuerte componente económico, por eso en muchas comunidades rurales, como la comuna Palmar, representa una fuente de ingresos a largo plazo para familias y pequeños negocios locales, actualmente la venta de platos típicos, la organización de ferias gastronómicas o la inclusión de experiencias culinarias en paquetes turísticos genera

empleo y promueve el consumo de productos locales, de este modo, la valorización de la cocina tradicional también impulsa procesos de desarrollo comunitario y mejora de estilo de vida en la localidad.

De manera contraria, la preservación de la gastronomía tradicional enfrenta múltiples desafíos, como la globalización alimentaria, el abandono de prácticas culinarias y la actualización de gustos han puesto en riesgo la continuidad de estas cocinas, en respuesta a estas problemáticas diversas iniciativas locales y nacionales han promovido la preservación del patrimonio culinario mediante proyectos de documentación, educación gastronómica y certificación de productos tradicionales, lo que buscan estas acciones es conservar recetas, además de valorar las cadenas productivas que las sostienen (Montes & Nieto, 2023).

En el caso de territorios turísticos como Palmar, rescatar y mostrar la gastronomía tradicional es una estrategia doblemente valiosa ya que permite fortalecer el atractivo cultural del destino y al mismo tiempo, confirmar que esto es parte de la identidad de sus habitantes, por ese motivo la cocina se convierte en un puente entre visitantes y comunidad, donde lo tradicional se transforma en experiencia, por ello analizar el papel de la gastronomía tradicional en el turismo representa lo culinario y también implica comprender su capacidad de unificar la memoria, la economía y la cultura (Montes & Nieto, 2023).

#### **1.2.1.1. Calidad gastronómica**

La calidad gastronómica dentro del ámbito del turismo cultural representa un criterio esencial en la evaluación de las prácticas culinarias tradicionales, este concepto abarca tanto aspectos tanto en cuanto a recetas o en los ingredientes de la preparación de los alimentos, incluyendo la frescura de los ingredientes, la técnica culinaria, la presentación del plato y la atención en el servicio, es por esto que cuando un platillo mantiene fidelidad a sus raíces culturales y es ejecutado con cuidado, el turista percibe como sabroso el platillo además de valorar experiencia auténtica que ha vivido.

En entornos donde la gastronomía tradicional es un componente que colabora a mantener el patrimonio, la calidad se convierte en un indicador de valor cultural, es decir que, la correcta transmisión de recetas, la preservación de ingredientes de la zona y la

ejecución artesanal resultan en un platillo de carácter único que va más allá de lo rutinario, de modo que, el turista reconoce la calidad en función del gusto y de su capacidad de reflejar la esencia del lugar que visita (Pincay, 2021).

La calidad gastronómica también influye en la buena reputación del destino turístico, porque los viajeros tienden a relacionar la calidad de la oferta culinaria con la seriedad y compromiso de la comunidad local con su cultura, esto se manifiesta en los detalles como, los sabores y el ambiente donde se sirve la comida, de este modo, cuando estos elementos están bien integrados, se fortalece la imagen del lugar como un destino cultural sólido y confiable (Pincay, 2021).

Otro aspecto relevante de la calidad gastronómica es su impacto emocional, ya que un platillo bien preparado, que respeta las tradiciones y satisface al comensal, genera una respuesta positiva, esta conexión emocional facilita que el lugar sea recordado por el turista, hace que el mismo quiera regresar y motiva al visitante a participar en otras actividades culturales, por lo tanto, la calidad se convierte en una vía para completar la experiencia turística. (Acevedo, 2025).

#### **1.2.1.1.1. Satisfacción con la calidad de los platillos**

La satisfacción con la calidad de los platillos es un indicador clave en la evaluación de la experiencia gastronómica de los turistas, esto se refiere a la percepción positiva que tiene el visitante tras degustar alimentos tradicionales en función de sus expectativas, tanto de alimentarse como de vivir cultura, de tal forma la satisfacción no depende únicamente del sabor ya que también depende de la presentación, la textura, el aroma y la armonía general del plato en relación con su entorno.

El nivel de satisfacción que un turista alcanza luego de probar la comida local está relacionado a la coherencia entre lo que se le promete al turista y lo que se le brinda en la realidad, debido a esto, si un plato tradicional es promocionado como representativo de la cultura local y cumple con esa promesa, el visitante expresa un alto grado de satisfacción, por el contrario, si percibe que ha recibido un plato mal ejecutado, el nivel de satisfacción disminuye (Gómez & Benítez, 2025).

Además, este indicador tiene un efecto directo en la intención del turista en recomendar el destino y así mismo a participar en otras experiencias culturales, por esto

una comida satisfactoria se convierte en una herramienta de fidelización, generando confianza y motivación para explorar más del destino, el platillo incluso puede actuar como motivante emocional, conectando al visitante con recuerdos que fortalecen el vínculo con la comunidad receptora (Gómez & Benítez, 2025).

Medir la satisfacción con la calidad de los platillos permite entender cómo se está percibiendo la oferta culinaria del destino, es decir que, a partir de estos datos, los actores locales pueden identificar fortalezas, corregir debilidades y adaptar sus prácticas mientras no pierde su identidad como comunidad, esto es un proceso de corrección y mejora para mantener niveles de satisfacción que respondan tanto a la tradición como a las expectativas actuales del turismo.

Este tipo de satisfacción también revela cómo la cocina puede funcionar como conector de culturas, porque cuando un turista expresa un alto nivel de satisfacción con la gastronomía local, está elogiando una preparación bien hecha, al mismo tiempo en el que valida también una expresión cultural ajena como valiosa, de esta forma, la satisfacción con la calidad de los platillos adquiere un papel central en el fortalecimiento del turismo cultural desde la vivencia (Artiles, 2020).

### **1.3. VARIEDAD GASTRONÓMICA**

La variedad gastronómica es un componente esencial de la oferta culinaria de un destino turístico, en especial cuando se trata de tradiciones locales, lo que se refiere a la diversidad de platillos, ingredientes y técnicas gastronómicas que integran la cocina tradicional de una región, esta dimensión refleja riqueza cultural, además de la capacidad de atracción para un turista con diferentes preferencias alimenticias.

Para el turismo cultural, una oferta gastronómica variada permite mostrar distintos aspectos del patrimonio, en el que cada platillo representa una historia, una tradición o una práctica que contribuye a la identidad del lugar, es así que cuanto mayor sea la variedad, mayor será también el potencial de la experiencia gastronómica, lo que incrementa el interés del visitante por conocer más (Guzmán, 2024).

La variedad también permite que la gastronomía tradicional se adapte a distintos momentos del día, estaciones del año o contextos sociales, sin perder el interés del

visitante, lo que enriquece la experiencia del turista al ofrecerle opciones para explorar la cultura local desde lados emocionales, de este modo se trata de cómo esa diversidad comunica su cultural coherente y atractiva (Guzmán, 2024).

Un menú tradicional amplio y bien estructurado puede percibirse como un lugar con una fuerte identidad y una oferta a largo plazo, esto quiere decir que, se mantendrá en el mercado en el ámbito del turismo cultural, ya que la gastronomía diversa es vista como una señal de cultura activa, asimismo, la variedad en la cocina puede fomentar el desarrollo de actividades complementarias como ferias, festivales o rutas gastronómicas, mientras la valoración de esta dimensión no implica únicamente en sumar platos distintos, sino más bien considerar cómo se relacionan entre sí, ya que la variedad debe ser coherente con la tradición, respetar los ingredientes locales y evitar la excesiva fusión o modernización (Matías, 2024).

### **1.3.1. Percepción de variedad en la oferta**

La opinión de variedad en la oferta de parte del turista se refiere a cómo el turista evalúa la diversidad de opciones culinarias tradicionales que se encuentran disponibles en una región, esta percepción está influenciada por factores como la presentación de la carta o menú, la disponibilidad real de platos típicos, su explicación cultural y la capacidad del establecimiento ofrecer una verdadera experiencia y que represente correctamente a la cocina local.

Cuando un visitante percibe que hay múltiples platillos auténticos tiende a considerar que el destino tiene una tradición gastronómica rica, lo que genera una sensación de descubrimiento constante y motiva a probar distintos platillos, esta percepción de variedad puede incluso reforzar la idea de que se trata de una cultura con múltiples expresiones dentro de una misma comunidad (Alvarez, 2024).

Este indicador también influye en el nivel de satisfacción y en la evaluación general de la experiencia, lo que indica que la sensación de tener opciones amplifica el interés y mejora la imagen del destino, lo que, a su vez puede influir en la decisión de regresar o recomendar el lugar, ya que la diversidad gastronómica es vista como un valor agregado (Alvarez, 2024).

Es vital que una experiencia gastronómica represente una verdadera identidad, ya que si se ofrece una idea falsa puede generar decepción en el turista, por eso la experiencia debe ser diseñada con información real donde se muestre la verdadera diversidad del patrimonio, con esto se genera una imagen positiva de la variedad real del destino y lo posiciona como un lugar que respeta su herencia culinaria (Abdelhak, 2024).

#### **1.4. AUTENTICIDAD CULTURAL**

La identidad cultural es una cualidad importante en el turismo cultural, ya que determina si las experiencias representan completamente al destino, en el caso de la gastronomía tradicional, esto se manifiesta en la fidelidad de las recetas, el uso de ingredientes locales, los métodos de preparación y el entorno en el que se presenta el platillo, esta dimensión adquiere más importancia cuando el visitante busca una experiencia que lo acerque a la identidad del lugar que visita (Pérez, 2021).

Además, esto también tiene una función educativa en la que los turistas en una cocina tienen la oportunidad de aprender sobre procesos tradicionales, ingredientes de una zona y formas de vida que no se transmiten por medios tradicionales, de esta manera, la comida actúa como un canal para la conexión cultural, fortaleciendo la comprensión entre visitantes y anfitriones (Pérez, 2021).

Un entorno que prioriza la identidad de un sitio suele establecer relaciones de confianza con los visitantes, ya que, al sentirse expuestos a algo real, los turistas valoran más la experiencia, además, esa identidad genera un tipo de recuerdo emocional más duradero, pues permite vivencias únicas y únicas en comparación con otros sitios (Cuvi, 2024).

Conservar la autenticidad en la gastronomía no implica rechazar la innovación, ya que se trata de saber integrarla sin perder la esencia, por eso la clave está en mantener el espíritu de la tradición mientras se adaptan aspectos logísticos o de presentación a las demandas actuales, esta visión permite que la cocina tradicional siga siendo relevante, dinámica y sostenible en el tiempo (Cuvi, 2024).

### **1.4.1. Percepción de autenticidad**

La percepción de autenticidad se refiere a cómo el turista interpreta la fidelidad cultural de los platillos que consume durante su visita, esto no basta con que la comida sea considerada sabrosa, ya que es necesario que el visitante sienta que lo que está probando pertenece realmente a la tradición del lugar, de modo que esta percepción se construye a partir de diversos factores como la historia detrás del platillo, la forma en que es preparado, los ingredientes y la forma de servirlo.

Un turista que reconoce la autenticidad en lo que consume desarrolla una relación más profunda con el destino, es decir que, esta percepción genera un sentido de respeto por la cultura local y en muchos casos, gratitud por haber sido incluido en una experiencia que considera única para su experiencia turística, esto se vuelve, entonces, una conexión emocional que fortalece el vínculo entre el visitante y la comunidad receptora (Martinez, 2022).

La percepción también depende del entorno, ya que el ambiente en el que se presenta la comida, se ve afectado por la actitud del personal y las explicaciones que acompañan los platos, lo que puede influir en cómo el turista lo valora, porque un platillo tradicional servido sin conexión con su historia puede parecer común, mientras que el mismo plato que conecte con un visitante, cobra un valor simbólico mucho mayor (Martinez, 2022).

Este indicador es fundamental para el posicionamiento del destino a base de turismo cultural, lo que indica que, una percepción alta de autenticidad genera diferenciación en el mercado y fidelización de los visitantes que puede ser aprovechada en estrategias de promoción, además de también motivar al turista a compartir su experiencia, incrementando el alcance del destino de forma natural (Hualverde, 2024).

## **1.5. SATISFACCIÓN DE LA EXPERIENCIA DEL TURISTA**

La satisfacción de la experiencia del turista representa una dimensión clave para evaluar la calidad percibida de los servicios culturales, incluyendo la gastronomía tradicional, por eso este constructo abarca la opinión que realiza el visitante luego de haber vivido una experiencia relacionada con la identidad y las costumbres del lugar.

Cuando el turista está satisfecho, es más probable que tenga la intención de regresar o de recomendar el destino, lo que provoca que, esta satisfacción actúe como un motivo para que la imagen de un destino en la mente de un visitante se vaya formando, influyendo en cómo el visitante recuerda y valora su estancia, esto para destinos aun no desarrollados en su totalidad como Palmar puede ser el punto de contacto más directo entre turista y comunidad (Pasaco, 2022).

El nivel de satisfacción está relacionado con las expectativas que tenía turista y cómo estas se cumplen o no luego de su visita, es decir que, si el entorno del servicio y la oferta culinaria logran generar emociones positivas, se fortalece la imagen del destino como único, acogedor y culturalmente rico, por ello, la gestión turística debe enfocarse en el diseño de experiencias completas que combinen gastronomía, historia y participación (Cerpa & Carvajal, 2024).

### **1.5.1. Evaluación global de la experiencia gastronómica**

La evaluación global de la experiencia gastronómica se refiere a la percepción general que construye el turista después de haber interactuado con la oferta culinaria de un destino, incluyendo aspectos emocionales y culturales, esto se refiere a que esta evaluación no se limita al sabor o la calidad de los platos, ya que combina elementos como el servicio, el ambiente del lugar y la historia detrás de los alimentos (Morocho, 2024).

Un aspecto clave dentro de esta evaluación es la relación positiva entre la expectativa del visitante y lo que realmente experimenta, por esto si la experiencia gastronómica cumple esas expectativas, es más probable que se genere un buen recuerdo que perdure en el tiempo, en cambio, si hay una diferencia entre lo que se espera y lo que se tiene realmente, la percepción general es negativa incluso si ciertos aspectos fueron buenos de manera individual (Plano, 2019).

## **1.6. NIVEL DE PARTICIPACIÓN EN ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS**

El nivel de participación en actividades gastronómicas refleja que tanto un turista acepta las actividades culinarias, más allá del simple consumo de alimentos, esta participación puede adoptar múltiples formas como asistir a demostraciones culinarias y

talleres de cocina o formar parte de festivales gastronómicos, por eso cada una de estas instancias permite una conexión más activa y significativa con la cultura del lugar.

Una gran participación suele estar vinculada con una mayor motivación por conocer y aprender sobre la tradición culinaria del destino, por eso los visitantes no se comportan como consumidores cotidianos, sino más bien como exploradores culturales interesados en el origen de los ingredientes, las técnicas tradicionales de preparación y los relatos que acompañan a cada platillo, dicha interacción directa contribuye a una experiencia más completa para el turista (Capuccio, 2021).

Además, la implicación del turista en este tipo de actividades fortalece la transmisión del patrimonio inmaterial, ya que pone en valor los saberes y prácticas culinarias que muchas veces solo sobreviven por la práctica diaria de la comunidad, ya que los cocineros locales, productores y habitantes se convierten en mediadores culturales que enseñan, explican y representan la identidad de la comunidad a través de su cocina (Capuccio, 2021).

Por esta razón, medir el nivel de participación ofrece una visión clara sobre el grado de interés del turista en la cultura local, ya que con esto se puede mejorar en cuanto a la oferta gastronómica según el perfil del visitante y de sus exigencias, de este modo se generaría una mejor experiencia que refuerce la imagen del destino como uno único y culturalmente valioso (Maldonado, 2023).

### **1.6.1. Impacto emocional**

El impacto emocional es fundamental para comprender cómo una experiencia gastronómica avanza de lo emocional a conectarse con un destino visitado, esto se trata de valorar el sabor, la presentación de los platos, pero principalmente de lo simbólico y el valor cultural que representa para ese visitante que tiene la capacidad de generar respuestas afectivas intensas que contribuyen a la creación de recuerdos duraderos.

Este impacto se produce cuando el turista percibe que está viviendo algo auténtico, único y vinculado a la identidad del lugar, debido a esto las emociones pueden variar desde la sorpresa, la nostalgia o la admiración, hasta una sensación de cercanía con la comunidad receptora, por eso en muchos casos, una comida preparada con ingredientes

locales, acompañada por relatos tradicionales, puede despertar un profundo respeto por la cultura del destino (Cerezo, 2024).

#### **1.6.1.1. Sentimiento de conexión cultural**

El sentimiento de conexión cultural se refiere a la opinión del turista al haberse sentido conectado con una identidad del destino que visita, en relación al turismo gastronómico, esta conexión surge cuando las prácticas culinarias tradicionales son consumidas como productos y a su vez son apreciadas como expresiones de un territorio a través de los sabores, ingredientes y técnicas de preparación tradicionales que hacen que el visitante entre en contacto con una cultura que le permite apreciar y sentirse parte de una comunidad (Castillo, 2021).

El sentimiento de conexión cultural también aumenta cuando el turista percibe que su presencia y participación en las actividades gastronómicas es valorada, esto debido a que la interacción directa con portadores del patrimonio culinario, como cocineras tradicionales o productores locales, refuerza la idea de que el turista es una persona que de alguna manera califica esa vivencia cultural (Castillo, 2021).

Este vínculo cultural tiene implicaciones positivas tanto para el visitante como para la comunidad ya que desde la perspectiva del turista, aumenta la satisfacción emocional, genera recuerdos y refuerza su disposición a valorar la cultura visitada, mientras que, para la comunidad, significa el fortalecimiento de la identidad y la validación externa de sus tradiciones, lo cual puede motivar procesos de valoración cultural, por ello, el sentimiento de conexión cultural es un componente clave en la calidad de la experiencia turística, especialmente en destinos que promueven el turismo cultural a través de la gastronomía (Suárez, 2024).

### **1.7. PERCEPCIÓN DEL TURISMO CULTURAL**

La percepción del turismo cultural representa la forma en que los visitantes comprenden, valoran e interpretan la dimensión cultural de los destinos que visitan., de modo que esa percepción abarca una apreciación más profunda de las prácticas, tradiciones y modos de vida de una comunidad, en este caso, la experiencia turística se transforma en una conexión entre el visitante y el patrimonio, permitiéndole construir una

imagen buena del destino como un espacio cargado de sentido social y cultural (Jaimes, 2024).

Este tipo de percepción se ve influida por el grado de autenticidad, accesibilidad e interpretación cultural que ofrece el destino, por eso cuando el turista logra vincularse emocionalmente con las expresiones culturales locales, se fortalece su valoración de la experiencia, así mismo el turismo cultural va más allá del consumo visual o recreativo ya que implica una profunda manera de entender a la comunidad, donde la gastronomía tradicional juega un papel central como manifestación tangible del patrimonio. El visitante comienza a identificar el valor del destino no solo por sus atractivos físicos, sino por el significado cultural que estos representan (Perilla, 2024).

En destinos como la comuna Palmar, donde la tradición culinaria refleja una historia viva de la comunidad, la percepción del turismo cultural se fortalece cuando la gastronomía no es tratada como un simple producto turístico, sino como un canal legítimo de transmisión cultural. En este sentido, las prácticas alimentarias tradicionales se convierten en herramientas poderosas para proyectar la identidad local y construir experiencias memorables. Por ello, la forma en que los turistas perciben el componente cultural de su viaje está directamente relacionada con la calidad y profundidad de las experiencias ofrecidas.

### **1.7.1. Valoración cultural**

La valoración cultural se refiere al reconocimiento y apreciación que los visitantes otorgan a los elementos culturales presentes en un destino turístico, esto quiere decir que, este concepto abarca tanto el juicio subjetivo sobre el valor histórico, artístico y simbólico de las expresiones culturales locales como la importancia asignada a estas prácticas en la experiencia de viaje, esto implica que el turista observa y consume, mientras se atribuye un significado que avanza a un ámbito emocional.

Cuando se trata de turismo cultural, esta valoración suele estar anclada en la autenticidad percibida, la profundidad del contacto con la comunidad local y la posibilidad de experimentar aspectos únicos del lugar, entonces en destinos donde la gastronomía tradicional es una expresión viva de la identidad colectiva, como en la comuna Palmar, el turista puede desarrollar una percepción enriquecida de la cultura local a través del sabor,

las técnicas culinarias, los ingredientes endémicos y los relatos que acompañan cada plato, es así que, valorar la cultura es comprender su papel dentro del ámbito social y su significado cultural (Rojas, 2024).

La valoración cultural también se convierte en un reflejo del aprendizaje y la transformación del visitante durante su experiencia, es decir cuando un turista reconoce el valor de la cultura local, está más dispuesto a respetarla, preservarla y compartir su experiencia de forma positiva, por eso esta actitud se vuelve crucial para fomentar un turismo responsable y sostenible, donde los visitantes se convierten en aliados de la conservación cultural, no solo en consumidores pasajeros (Rojas, 2024).

Por tanto, medir y comprender la valoración cultural permite evaluar de forma más precisa el impacto del turismo cultural y el rol que juega la gastronomía tradicional en su fortalecimiento, de esta manera esta valoración varía según el perfil del visitante, su conocimiento previo y el contexto de la visita, no obstante, cuando se estimula desde experiencias auténticas, interpretativas y respetuosas, se convierte en un factor clave para la sostenibilidad del destino y para el empoderamiento de las comunidades locales (Campos, 2023).

### **1.7.2. Reconocimiento del valor cultural de la gastronomía**

El reconocimiento del valor cultural de la gastronomía implica que el visitante no solo disfruta de la comida local como una experiencia sensorial, sino que identifica en ella una manifestación significativa del patrimonio cultural del destino, de ese modo este reconocimiento se construye cuando el turista logra comprender que detrás de cada plato típico existe una historia, una técnica transmitida por generaciones, un contexto social específico y una identidad compartida por la comunidad que lo elabora.

A diferencia de una simple satisfacción culinaria, este tipo de apreciación involucra un proceso cognitivo y afectivo en el cual el comensal percibe la cocina tradicional como un símbolo de la identidad colectiva, por ese motivo la gastronomía deja de ser un elemento accesorio del viaje para convertirse en un medio de interpretación cultural, en referencia a la comuna Palmar, donde la cocina tradicional se preserva a través de prácticas cotidianas, festividades y recetas ancestrales, este reconocimiento fortalece el sentido de autenticidad y singularidad del destino (Pin K. , 2025).

En términos de turismo cultural, esto permite reforzar la autenticidad del destino y diferenciarlo en un mercado donde hay cada vez más competencia, además, al integrar el valor cultural de la gastronomía en la experiencia del visitante, se promueve un tipo de turismo que contribuye al desarrollo local, ya que incentiva el consumo responsable y la preferencia por establecimientos que mantienen prácticas tradicionales, por eso la comunidad percibe que su patrimonio culinario es apreciado, lo que refuerza su autoestima cultural y favorece la transmisión de saberes (Calvopiña & Balladares, 2025).

Este reconocimiento no siempre ocurre de forma automática; muchas veces requiere estrategias de interpretación cultural que ayuden al visitante a contextualizar lo que consume, por tanto, la mediación turística, los materiales educativos y el diseño de experiencias significativas desempeñan un papel clave, es así que, cuando estas estrategias están bien implementadas, la gastronomía se manifiesta para convertirse en una herramienta de comunicación cultural (Calvopiña & Balladares, 2025).

### **1.8. INTENCIÓN DE RECOMENDACIÓN**

La intención de recomendación representa un indicador clave del nivel de satisfacción y del impacto emocional que el destino ha generado en el visitante, en el contexto del turismo cultural, esta intención refleja la calidad de la experiencia vivida y el grado en que esa experiencia ha sido significativa y digna de ser compartida con otros.

Esta disposición a recomendar se relaciona directamente con el valor percibido del destino, ya que esto se trata de haber comprendido y valorado la cultura local a través de esa experiencia, por esto en destinos donde la gastronomía tradicional es un componente de atractivo turístico, como en la comuna Palmar, la recomendación de boca en boca puede convertirse en una herramienta poderosa para la promoción cultural y turística. Los turistas satisfechos se convierten en embajadores del lugar, promoviendo de manera natural sus atractivos entre amigos, familiares y redes sociales (Sáenz & Loor, 2025).

La teoría del comportamiento del consumidor aplicada al turismo sostiene que la intención de recomendar está influenciada por factores como la calidad del servicio, la autenticidad de la experiencia, la atención recibida, el entorno físico, y el vínculo emocional que se haya generado durante la estancia, de esta manera, la gastronomía tradicional puede desempeñar un papel decisivo, ya que ofrece una vivencia

multisensorial que activa recuerdos, emociones y sentido de pertenencia, elementos que fortalecen la lealtad del visitante hacia el destino (Sáenz & Loor, 2025).

La medición de esta intención permite, diagnostica el estado actual de la experiencia turística y proyecta el impacto que esta puede tener en la atracción de nuevos visitantes, debido a eso un turista que recomienda actúa como canal confiable de información, mucho más creíble que la publicidad tradicional, por eso, fomentar experiencias gastronómicas memorables y culturalmente significativas puede tener un efecto multiplicador en el destino como un referente del turismo cultural (Criollo, 2024).

### **1.8.1. Probabilidad de recomendar el destino**

La probabilidad de recomendar un destino turístico es un indicador conductual que permite estimar el impacto positivo de la experiencia vivida por el visitante, no obstante esto no se limita a una simple opinión favorable, más bien refleja la voluntad activa del turista de compartir su experiencia y sugerir el lugar a otros, lo cual tiene implicaciones directas en la promoción del destino, de ese modo este comportamiento es una manifestación del valor percibido y del grado de satisfacción alcanzado durante la estancia (Ramírez, 2021).

Desde el punto de vista del marketing turístico, esta probabilidad de recomendación se asocia con el concepto de “lealtad conductual”, en donde el turista no solo regresa, sino que también promueve el lugar de manera natural, esta recomendación suele ser más eficaz que cualquier estrategia promocional, ya que proviene de una fuente confiable y personal, por ello, destinos como la comuna Palmar, que buscan fortalecer su identidad cultural a través de la gastronomía, deben considerar este indicador como un criterio esencial para evaluar la efectividad de su oferta turística (Ramírez, 2021).

El componente emocional y simbólico que la gastronomía tradicional ofrece juega un papel relevante en este proceso. Un visitante que se siente sorprendido, conmovido o gratamente satisfecho por los sabores auténticos, la historia detrás de los platillos y la atención recibida, desarrolla una conexión afectiva con el lugar, es así que, esta conexión puede traducirse en una alta probabilidad de recomendación, al percibir que ha vivido una experiencia singular, diferente a otros destinos, y digna de ser compartida con quienes valoren lo cultural y lo tradicional (Araya, 2023).

## 1.9. PERFIL DEL VISITANTE

El perfil del visitante constituye una variable fundamental para comprender las diferencias en percepciones, comportamientos y niveles de satisfacción en relación con la oferta turística, particularmente cuando se analiza una experiencia centrada en elementos culturales como la gastronomía tradicional, este perfil suele construirse a partir de características sociodemográficas (edad, género, nivel educativo, lugar de procedencia) y psicográficas (intereses, motivaciones, estilo de viaje), permitiendo segmentar a los turistas según patrones de consumo y expectativas distintas (Guerrón, 2025).

Comprender quiénes son los visitantes que arriban a un destino como la comuna Palmar es esencial para ajustar la oferta gastronómica a sus intereses y necesidades. No todos los turistas valoran de igual forma los mismos atributos de una experiencia cultural, por ejemplo, algunos visitantes buscan conexión cultural profunda, mientras que otros prefieren experiencias ligeras sin involucrarse demasiado con el contexto histórico o social del lugar.

El perfil del visitante también permite identificar segmentos con mayor propensión a participar en actividades culturales, lo cual es útil para diseñar estrategias diferenciadas, debido a que un turista internacional, por ejemplo, puede tener una expectativa diferente respecto a la autenticidad de los platillos en comparación con un visitante local que ya conoce la tradición culinaria, asimismo, el nivel educativo o la familiaridad con otras culturas puede influir en el grado de apreciación y sensibilidad hacia la cocina tradicional (Guerrón, 2025).

Desde un enfoque estructural, el perfil del visitante actúa como una variable moderadora que condiciona las relaciones entre la gastronomía, la experiencia vivida y la percepción del turismo cultural, es decir, la fuerza o dirección de estas relaciones puede variar según las características del turista, de modo que, esta función moderadora permite explicar por qué ciertos perfiles reportan una experiencia más significativa o muestran

mayor intención de recomendar el destino, mientras que otros no generan un vínculo fuerte con la propuesta cultural (Muíño, 2024).

### **1.9.1. Motivos de visita**

La motivación de un turista para visitar un lugar representa a aquellas razones que impulsaron a una persona a desplazarse hacia un destino turístico, para luego formar parte de las actividades durante su estancia, esto hace que comprender dichos motivos sea importante para interpretar el comportamiento y aquello que esperan los turistas de su experiencia y de esta manera diseñar estrategias que respondan eficazmente a sus exigencias de modo que en el entorno del turismo cultural basado específicamente en gastronomía tradicional los motivos de visita de un turista pueden variar desde el deseo de conocer una nueva cultura, la búsqueda de cosas originales, el entretenimiento, el descanso o degustar platillos nuevos.

Los motivos suelen clasificarse en categorías que incluyen la motivación cultural, recreativa, social, educativa o de aventura, entre otras, por lo tanto para destinos con un fuerte componente cultural y gastronómico, la motivación cultural es central y está relacionada con el interés por descubrir tradiciones, sabores, técnicas culinarias y costumbres locales, por esta razón esta motivación impulsa al turista a involucrarse de manera más activa y consciente en la experiencia, lo que puede incrementar la satisfacción y la percepción positiva del destino (Criollo, 2024).

Los motivos también actúan como un factor que modera la relación entre la gastronomía tradicional, la experiencia del turista y la percepción del turismo cultural, esto dependiendo del motivo, la experiencia gastronómica puede ser vivida con mayor o menor profundidad, afectando así la valoración general del turismo cultural en la comuna Palmar, esta perspectiva es esencial para el análisis estructural, ya que ayuda a entender las diferencias individuales en la experiencia y las actitudes del turista (Segarra, 2023).

## **1.10. IMPACTO SOCIOECONÓMICO Y CULTURAL**

El impacto socioeconómico y cultural por parte de la gastronomía tradicional dentro de un destino se manifiesta en la forma en que estas actividades influyen en el

bienestar económico de la localidad, la cohesión social, y la identificación de la cultura de un sitio específico, por ese motivo en el ámbito turístico la gastronomía tradicional representa una fuente de ingresos claros, así como también un canal de transmisión de valores, conocimientos, costumbres y formas de vida.

Desde el punto de vista económico extra gastronomía tradicional tiene el potencial de reactivar sectores productivos como por ejemplo la agricultura, la pesca, la producción de artesanías y la restauración, de modo que con esto se crea empleos se promueve el consumo de productos locales y se trae consigo beneficios económicos en general, esto a su vez favorece la circulación de ingresos dentro de la comunidad lo que hace que se contribuya a la calidad de vida de los residentes, mientras tanto el turismo cultural también puede incentivar la creación de microempresas o motivar a las comunidades locales a emprender negocios que también se beneficien del turismo (Saénz, 2025).

En el plano social, la valorización de la gastronomía tradicional promueve el orgullo comunitario, refuerza el sentido de pertenencia y motiva la participación activa de los habitantes en procesos turísticos y culturales, por esa razón el hecho de que los visitantes se interesen por las costumbres alimentarias locales puede generar un diálogo intercultural enriquecedor, además de incentivar la transmisión de saberes entre generaciones (Saénz, 2025).

Culturalmente, la cocina tradicional actúa como un medio para preservar y revitalizar la identidad de un territorio, por ese motivo cada platillo, técnica o ingrediente encierra una historia que forma parte del legado colectivo, es decir que, cuando estas expresiones se integran a la oferta turística, se transforman en elementos vivos del patrimonio cultural inmaterial. De esta forma, la gastronomía se convierte en una herramienta para mantener viva la memoria histórica y promover un turismo más consciente, respetuoso y participativo (Saénz, 2025).

### **1.10.1. Impacto económico**

El impacto económico de la gastronomía tradicional dentro del turismo cultural se evidencia en la capacidad que tiene esta actividad para generar ingresos directos e indirectos en las comunidades receptoras, es así que en lugares como la comuna Palmar, donde la cocina tradicional representa una expresión auténtica del modo de vida local, su

inclusión en la oferta turística puede actuar como un eje dinamizador de la economía local, es decir que, los turistas que visitan estos destinos atraídos por experiencias culinarias contribuyen al consumo de productos y servicios vinculados con el entorno gastronómico, desde restaurantes y puestos de comida hasta ferias, talleres y rutas alimentarias (Guanilo, 2023).

Uno de los principales efectos económicos positivos radica en la creación de empleo, por eso la valorización turística de la gastronomía impulsa la contratación de mano de obra local en diferentes niveles como en cocineros, meseros, productores de alimentos, guías especializados en gastronomía y emprendedores del sector turístico, esta dinamización del mercado laboral favorece a quienes se encuentran directamente involucrados en la actividad gastronómica y también a sectores complementarios como el transporte, el hospedaje y el comercio (Jaimes, 2024).

### **1.10.2. Contribución al desarrollo económico local**

La gastronomía tradicional, cuando se integra estratégicamente en la oferta turística de una comunidad, puede convertirse en un motor clave para el desarrollo económico local, por eso este tipo de turismo cultural permite generar valor agregado a productos y servicios existentes, favoreciendo una redistribución equitativa de los beneficios dentro del territorio, en cuanto a zonas como la comuna Palmar, donde la identidad culinaria forma parte de la vida cotidiana, la valorización de los saberes alimentarios fortalece no solo el ingreso económico, sino también la autonomía de los actores locales (Alvarez, 2024).

Uno de los principales mecanismos a través de los cuales la gastronomía contribuye al desarrollo económico es la creación y fortalecimiento de microemprendimientos, es decir pequeños negocios familiares, como restaurantes tradicionales, ventas ambulantes o talleres de cocina, encuentran en el turismo gastronómico una oportunidad para consolidarse, generar empleo y reinvertir en la comunidad, lo que impulsa una economía local que se sustenta en los recursos culturales propios y que no depende de inversiones que vienen desde lo externo o de otros países.

Además, la dinamización de la economía mediante la gastronomía fomenta una mayor articulación entre los distintos actores locales, entre ellos se destacan los

productores agrícolas, pescadores artesanales, transformadores de alimentos, cocineros y guías turísticos comienzan a trabajar de manera más integrada, promoviendo encadenamientos productivos que fortalecen la economía circular, esta combinación mejora la eficiencia en la producción, distribución y comercialización de los bienes y servicios gastronómicos (Aucatoma, 2024).

### **1.11. IMPACTO CULTURAL**

La gastronomía tradicional desempeña un papel esencial como agente de transmisión y dinamización de la cultura local, en donde su valor va más allá del plano alimenticio, ya que involucra costumbres, técnicas ancestrales, celebraciones, formas de convivencia y conocimientos colectivos que forman parte de la memoria viva de las comunidades, esto muestra que, en espacios como la comuna Palmar, donde la identidad cultural se encuentra fuertemente ligada a las prácticas culinarias, la gastronomía se convierte en un canal privilegiado para expresar la herencia y la autenticidad del territorio ante los visitantes (Boris, 2025).

Uno de los impactos culturales más significativos de la gastronomía tradicional es su capacidad para fortalecer el sentido de pertenencia de los habitantes locales, empezando por la revalorización de recetas, ingredientes autóctonos y modos de preparación fomenta el orgullo cultural y refuerza los lazos intergeneracionales, ya que muchos saberes culinarios son transmitidos a través de la práctica, de este modo, las cocinas tradicionales actúan como espacios de encuentro donde se preservan y revitalizan elementos fundamentales de la identidad comunitaria (Boris, 2025).

Además, el turismo centrado en la gastronomía estimula la reflexión sobre el patrimonio cultural inmaterial, por eso las comunidades anfitrionas se ven motivadas a documentar, proteger y compartir sus expresiones culinarias con un enfoque más consciente, este proceso de visibilización responde a una demanda turística e impulsa una dinámica interna de recuperación de valores culturales que podrían estar en riesgo de desaparecer por la globalización o el abandono de prácticas rurales (Gonzabay J. , 2023).

### **1.11.1. Preservación y promoción de la cultura local**

La gastronomía tradicional se ha consolidado como una de las vías más efectivas para preservar y promover la cultura local, especialmente en territorios con una fuerte identidad como la comuna Palmar, a través de sus prácticas culinarias, se mantiene viva una parte significativa del patrimonio inmaterial, que incluye no solo recetas y técnicas, sino también narrativas, costumbres y significados simbólicos transmitidos de generación en generación, en este sentido, la cocina local es una forma activa de resistencia cultural ante los procesos de actualización que se viven en el mundo.

Preservar la gastronomía tradicional implica salvaguardar los conocimientos que sustentan las prácticas alimentarias propias del territorio, lo que incluye el uso de ingredientes nativos, métodos de cultivo tradicionales, formas de preparación manual y utensilios propios del entorno local, por eso al documentar y transmitir estos saberes, se evita su pérdida y se garantiza que continúen formando parte de la vida comunitaria, a su vez, esta preservación fortalece la memoria colectiva y la identidad cultural, ofreciendo a las nuevas generaciones un vínculo tangible con sus raíces (Lucas, 2024).

La participación activa de los actores locales es fundamental en estos procesos ya que cocineras tradicionales, agricultores, pescadores y jóvenes emprendedores desempeñan un rol clave en la valoración y difusión de la gastronomía, al integrar la tradición con nuevas estrategias de comunicación, comercialización y sostenibilidad, este protagonismo fortalece la autonomía cultural de las comunidades y evita que el patrimonio sea explotado de forma externa o sin respeto por su significado original (Cardozo, 2022).

## **1.12. FUNDAMENTOS LEGALES**

Este estudio sobre Cómo influye la gastronomía tradicional en el fortalecimiento del turismo cultural dentro de la comuna Palmar se sustenta en diversas normativas del ordenamiento jurídico ecuatoriano, esta reconoce y proveen la identidad cultural y la participación comunitaria dentro de ámbitos de desarrollo turístico a continuación se detallan las diferentes normativas que respaldan esta investigación.

### **1.12.1. Constitución de la República del Ecuador (2008)**

Artículo 21: Reconoce el derecho de las personas a construir y mantener su propia identidad cultural, a decidir sobre su pertenencia a comunidades culturales y a expresar y difundir sus propias expresiones culturales.

Artículo 57, numeral 1: Garantiza a las comunas, comunidades, pueblos y nacionalidades indígenas el derecho a conservar sus formas tradicionales de vida, incluyendo sus sistemas alimentarios y conocimientos ancestrales.

Artículo 83, numeral 6: Establece como deber de los ciudadanos respetar y promover la identidad cultural nacional y local (Constitución de la República del Ecuador, 2008).

Estas disposiciones respaldan legalmente el rescate, valorización y promoción de la gastronomía tradicional como parte del patrimonio intangible, elemento esencial del turismo cultural. El reconocimiento constitucional del acceso a la cultura y el deber del Estado de proteger las manifestaciones tradicionales permite que investigaciones como esta contribuyan a la gestión cultural sostenible en comunidades como Palmar.

### **1.12.2. Ley de Turismo**

Artículo 12: "Las comunidades locales organizadas y capacitadas que deseen prestar servicios turísticos recibirán del Ministerio de Turismo, o sus delegados, todas las facilidades necesarias para el desarrollo de estas actividades, en igualdad de condiciones." (Ley de Turismo, 2014).

Esta disposición legal promueve la participación de las comunidades locales, como la comuna Palmar, en actividades turísticas que resalten su patrimonio cultural, incluyendo la gastronomía tradicional.

### **1.12.3. Reglamento General de Actividades Turísticas (Decreto Ejecutivo No. 3400)**

Artículo 161: "El Ministerio de Turismo incluirá en su planificación objetivos y criterios generales para las actividades de ecoturismo con un enfoque competitivo."

Artículo 164: "El Ministerio de Turismo determinará las modalidades permitidas de ecoturismo, su clasificación y categorización, además de vigilar la calidad de los servicios prestados." (Reglamento general de actividades turísticas, 2011).

Aunque estos artículos se enfocan en el ecoturismo, establecen un marco para la planificación y regulación de actividades turísticas que pueden incluir el turismo cultural, en el cual la gastronomía tradicional de la comuna Palmar puede ser un componente significativo.

### **1.12.4. Reglamento Interno de la Comuna Palmar**

Artículo 23: Establece pautas para el uso y disfrute de los recursos y servicios comunitarios, incluyendo la creación de unidades de producción basadas en actividades legales y generadoras de ganancias.

Este artículo del reglamento interno de la comuna Palmar respalda el desarrollo y fortalecimiento de iniciativas comunitarias que promuevan la gastronomía tradicional como un recurso cultural y económico. Al regular el uso responsable de los recursos comunitarios y fomentar la creación de unidades productivas legales, el artículo garantiza un marco normativo local que sostiene la promoción de la gastronomía tradicional dentro del turismo cultural, de esta forma, se realiza la gestión y desarrollo de actividades turísticas vinculadas a la identidad cultural.

## **CAPÍTULO II**

### **METODOLOGÍA**

#### **2.1 DISEÑO DE INVESTIGACIÓN**

Este trabajo investigativo tiene un enfoque mixto en el que se combinan técnicas cualitativas y cuantitativas, lo que lleva a que se pueda abordar completamente la influencia de la gastronomía tradicional en el fortalecimiento del turismo cultural en la comuna Palmar, en cuanto al método cuantitativo se basa en la aplicación de encuestas que se dirigen a los turistas con el fin de cuantificar sus percepciones y experiencias sobre la gastronomía de la comuna, a su vez el método cualitativo se emplea entrevistas a encargados de establecimientos de gastronomía tradicional en la comuna, dichos establecimientos aportan una perspectiva profunda acerca del impacto socioeconómico y cultural en la comunidad.

El alcance de esta investigación es de tipo explicativo, debido a que únicamente no busca describir las percepciones de los turistas sino más bien investigar las relaciones que causan esa interacción entre la gastronomía tradicional y la experiencia del turista y el cómo se percibe a través de esto el turismo cultural, además, analiza el efecto moderador del perfil del visitante, compuesto por características sociodemográficas y motivos de visita. Para analizar estas relaciones complejas, se plantea un modelo estructural con base en los Modelos de Ecuaciones Estructurales (SEM), el cual permitirá representar e interpretar las conexiones directas, mediadas y moderadas entre las variables centrales del estudio.

#### **2.2 MÉTODOS DE LA INVESTIGACIÓN**

Se emplean los métodos inductivo y deductivo para abordar la problemática desde una perspectiva integral, este método inductivo permite identificar patrones y características a partir de la observación directa y la recopilación de datos cuantitativos y cualitativos, facilitando la comprensión del fenómeno turístico gastronómico en la comuna Palmar, por ellos a través de este método, se analizan las experiencias de los

turistas y las percepciones de los encargados de establecimientos sobre el papel de la gastronomía tradicional en la comunidad.

Por otro lado, el método deductivo es aplicado para validar y generalizar las relaciones teóricas entre las variables estudiadas como la influencia directa de la gastronomía en la percepción del turismo de tipo cultural, así como los efectos mediadores y moderadores que se identifican en esta relación.

Este al análisis se apoya en los principios del enfoque y modelo SEM, lo que permite contrastar las hipótesis planteadas y comprender las relaciones entre variables a partir de la interpretación de los resultados cuantitativos y cualitativos.

### **2.3 POBLACIÓN Y MUESTRA**

La población objeto de estudio fue constituida por los turistas que visitan la comuna Palmar, un destino emergente que ha incrementado su atractivo turístico gracias a su gastronomía tradicional además de su riqueza cultura, en ese sentido se destaca que, según el boletín estadístico del Observatorio Turístico Sostenible de la Universidad Península de Santa Elena (UPSE), durante el feriado de Carnaval 2025, la provincia de Santa Elena registró un flujo aproximado de 330,000 visitantes en períodos de alta afluencia turística (Observatorio Turístico Sostenible UPSE, 2025), lo que esta cifra refleja es que la afluencia general en la provincia y se toma como referencia para estimar el número de turistas que llegan a localidades específicas como Palmar, ya que el informe no presenta datos desglosados para esta comuna.

Para determinar un valor aproximado de los visitantes que recibe Palmar durante períodos de alta demanda, se utiliza un método de distribución proporcional que considera la jerarquía de los destinos turísticos dentro de la provincia, en el que se considera que los balnearios más reconocidos de Santa Elena, como Salinas, Montañita, Olón, Ayangue, Ballenita, Chipipe y San Pablo, concentran la mayoría de los turistas debido a su infraestructura desarrollada y popularidad consolidada. Por eso según esta información turística general de la provincia, estos siete destinos principales son los más promocionados y visitados, y se estima que acaparan alrededor del 85% del total de

visitantes (280,500 turistas de los 330,000 registrados), y de esa manera el 15% restante (49,500 turistas) se distribuye entre otros puntos turísticos de menor escala, incluyendo comunas y otros balnearios emergentes como Palmar.

Entre estas, se pueden identificar al menos 15 destinos menores que incluyen comunas como Palmar, Libertador Bolívar, San Pedro, Valdivia, entre otras, además de pequeñas playas y sitios de interés cultural o natural que no alcanzan la afluencia de los balnearios principales. Considerando que Palmar es un destino en crecimiento, pero con un alcance limitado en comparación con otros puntos de la provincia, se calcula que esta comuna recibe aproximadamente el 1.5% del flujo correspondiente a los destinos menores. La fórmula empleada para esta estimación es la siguiente:

$$N_{Palmar} = (\text{porcentaje asignado a Palmar}) * \text{total de turistas en destinos menores}$$

$$N_{Palmar} = 0,015 * 49,500 = 742,5 \text{ turistas}$$

Este valor se redondea a 740 turistas como población total aproximada para el análisis cuantitativo del estudio.

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

Donde:

- $n$  = Tamaño de la muestra
- $Z$  = Valor crítico de la distribución normal (1.96 para un nivel de confianza del 95%)
- $\sigma$  = Desviación estándar (0.5, asumido para máxima variabilidad)
- $N$  = Población total (740 turistas)
- $e$  = Margen de error (0.05 para un 5% de error)

## 2.4. TAMAÑO DE LA MUESTRA

$$n = \frac{(1.96^2) * (0.5)^2 * 740}{(0.05)^2 * (740 - 1) + 1.96^2 * (0.5)^2}$$

$$n = \frac{3.8416 * 0.25 * 740}{0.0025 * 739 + 3.8416 * 0.25}$$

$$n = \frac{710.764}{2.8079}$$

$$n = 253 \text{ turistas}$$

## 2.5. TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS

Para la fase cuantitativa, se emplea una encuesta estructurada dirigida a turistas. Esta encuesta incluye ítems basados en escalas Likert para medir dimensiones de la gastronomía tradicional (calidad, variedad y autenticidad), la experiencia del turista (satisfacción, participación e impacto emocional), la percepción del turismo cultural (valoración cultural e intención de recomendación) y variables sociodemográficas del perfil del visitante (edad, nacionalidad, motivo de visita).

Las encuestas serán aplicadas de forma digital mediante la plataforma Google Forms, permitiendo una recolección eficiente y accesible durante la estadía de los turistas en la comuna. Para la parte cualitativa, se desarrollan entrevistas semiestructuradas con encargados de establecimientos de gastronomía tradicional. Estas entrevistas exploran percepciones sobre el impacto económico y cultural que la gastronomía tiene en la comuna Palmar, enriqueciendo el análisis con datos profundos y contextuales.

Los resultados cuantitativos serán organizados en tablas y gráficos estadísticos para su análisis descriptivo. Posteriormente, se elaborará un diagrama que represente el modelo SEM propuesto, a fin de interpretar las relaciones entre las variables a partir de los datos obtenidos.

## 2.6. RECOLECCIÓN Y PROCESAMIENTO DE DATOS

La recolección de datos en esta investigación se llevó a cabo mediante dos instrumentos principales: encuestas estructuradas y entrevistas semiestructuradas. Las encuestas fueron aplicadas a los turistas que visitan la comuna Palmar, con el fin de conocer su percepción sobre la gastronomía tradicional y evaluar sus experiencias, valoraciones e intereses en relación con el turismo cultural en la zona. Estos datos son esenciales para analizar el papel que cumple la oferta gastronómica local en el fortalecimiento del turismo cultural

Las encuestas fueron respondidas por un total de 253 turistas, seleccionados mediante una muestra probabilística representativa de la población visitante. La recolección se realizó a través de la plataforma Google Forms, lo que permitió facilitar el acceso y registro digital de los datos. Esta información fue organizada y tabulada con herramientas como Google Forms y Microsoft Excel, generando resultados cuantitativos que luego fueron analizados para identificar patrones de comportamiento, percepciones predominantes y relaciones entre las variables definidas en el modelo. Por otro lado, las entrevistas semiestructuradas se aplicaron a los encargados de establecimientos de gastronomía tradicional en la comuna, con el objetivo de explorar su visión sobre el impacto económico, cultural y turístico de la gastronomía en la comunidad.

Los datos obtenidos de ambas fuentes fueron procesados de forma sistemática. Para la presentación de los resultados cuantitativos se utilizaron gráficos estadísticos (como barras y pasteles), facilitando la interpretación clara de los hallazgos. A partir de esta información, se construyó un diagrama representativo del modelo de ecuaciones estructurales (SEM) propuesto, con el fin de analizar las relaciones directas, mediadoras y moderadoras entre la gastronomía tradicional, la experiencia del turista y la percepción del turismo cultural. Este enfoque permitió validar el modelo planteado de forma conceptual, basándose en los resultados empíricos de la investigación, lo cual aporta una comprensión integral sobre cómo la gastronomía tradicional influye en el turismo cultural en la comuna Palmar.

## CAPÍTULO III

### RESULTADOS Y DISCUSIÓN

#### 3.1. RESULTADOS DE ANÁLISIS CUANTITATIVO

Se presentan los principales hallazgos del análisis cuantitativo, basado en un modelo de ecuaciones estructurales (SEM), estos resultados se obtuvieron a través de un análisis estadístico sobre cómo perciben esos visitantes con respecto a la gastronomía tradicional y el impacto que tiene en el turismo cultural de la comuna Palmar.

##### 3.1.1. Datos demográficos

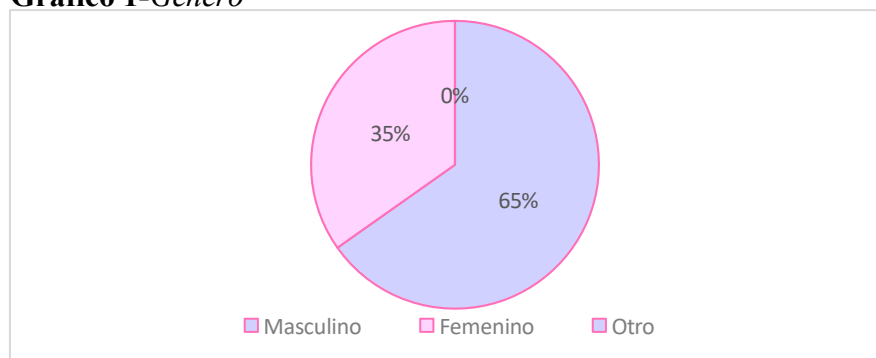
**Tabla 1-Género**

Respuesta	TOTAL	
	Frecuencia	Porcentaje
Masculino	165	65,2%
Femenino	88	34,8%
Otro	0	0,0%
TOTAL	253	100,00%

*Fuente: Turistas de Comuna Palmar*

*Elaborado por: Roxana Pozo*

**Gráfico 1-Género**



**Elaborado por: Roxana Pozo**

#### Análisis e interpretación

El análisis de los datos demográficos sobre el género de los encuestados revela una clara inclinación hacia los encuestados de género masculino con un porcentaje de 65,2%, luego se obtuvo un 34,8% de género femenino, lo que demuestra una mayor población masculina que participa en actividades culinarias en la comuna Palmar, lo que podría indicar un punto para realizar estrategias de marketing para tener conocimiento del sector mayoritario al que llegaría.

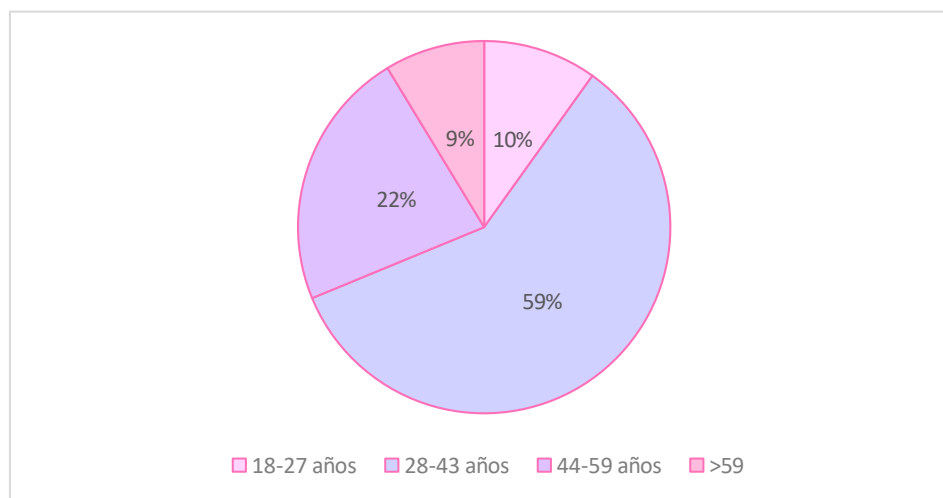
**Tabla 2-Edad**

Respuesta	TOTAL	
	Frecuencia	Porcentaje
18-27 años	25	9,9%
28-43 años	149	58,9%
44-59 años	57	22,5%
>59	22	8,7%
TOTAL	253	100,00%

**Fuente:** *Turistas de Comuna Palmar*

**Elaborado por:** *Roxana Pozo*

**Gráfico 2-Edad**



**Elaborado por:** *Roxana Pozo*

## **Análisis e interpretación**

El análisis de los datos demográficos sobre la edad de los encuestados revela que un porcentaje de 58,9% se obtuvo en un rango de 28 a 43 años que sería el grupo más interesado en experiencias turísticas, luego se identificó que, el 9,9% corresponde al 18 a 27 años lo que sugiere que existe una necesidad de realizar estrategias para seguir atrayendo al público joven en la comuna Palmar.

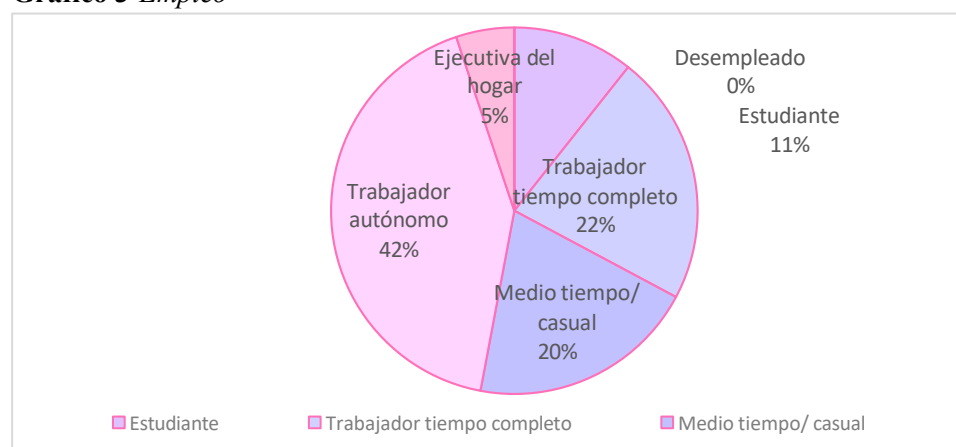
**Tabla 3-Empleo**

Respuesta	TOTAL	
	Frecuencia	Porcentaje
Estudiante	27	10,7%
Trabajador tiempo completo	56	22,1%
Medio tiempo/ casual	51	20,2%
Trabajador autónomo	106	41,9%
Ejecutiva del hogar	13	5,1%
Desempleado	0	0,0%
TOTAL	253	100,0%

**Fuente:** *Turistas de Comuna Palmar*

**Elaborado por:** *Roxana Pozo*

**Gráfico 3-Empleo**



**Elaborado por:** *Roxana Pozo*

### **Análisis e interpretación**

El análisis de los datos sobre el empleo de los encuestados mostró que un 41,9% se identifica como trabajadores autónomos, lo que indica que existe una presencia alta de

personas que visitan la comuna que gestionan o realizan trabajos de manera autónomo o propia, luego destacó el 22,1% que son aquellos encuestados que se ubican en los trabajadores de tiempo completo, así también un 20,2% que trabaja a medio tiempo, todos estos resultados obtenidos sugieren que, deben existir ofertas acordes a las necesidades de estos grupos quienes pueden poseer diferentes expectativas por los tiempos libres en periodos diferentes que pueden llegar a tener.

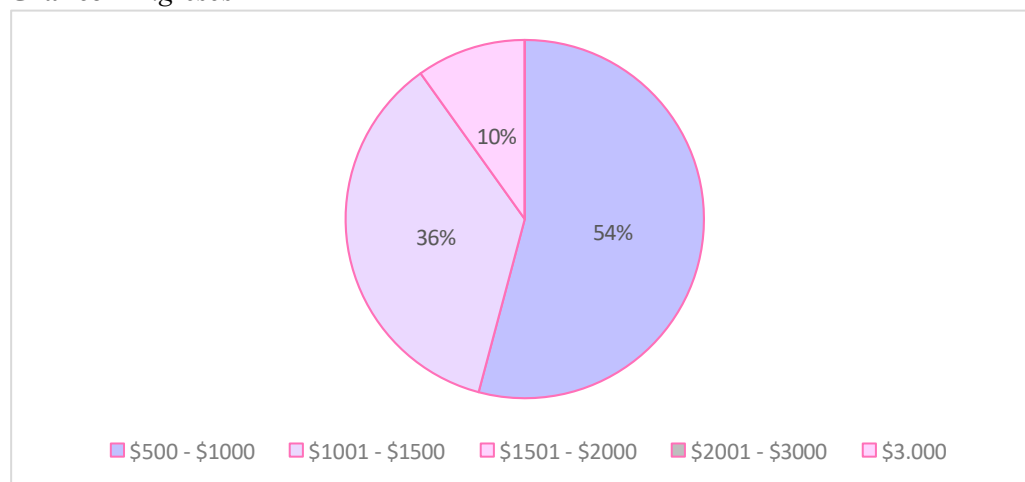
**Tabla 4-Ingresos**

Respuesta	TOTAL	
	Frecuencia	Porcentaje
\$500 - \$1000	137	54,2%
\$1001 - \$1500	91	36,0%
\$1501 - \$2000	25	9,9%
\$2001 - \$3000	0	0,0%
\$3.000	0	0,0%
TOTAL	253	100,0%

**Fuente:** *Turistas de Comuna Palmar*

**Elaborado por:** *Roxana Pozo*

**Gráfico 4-Ingresos**



**Elaborado por:** Roxana Pozo

### **Análisis e interpretación**

El análisis de los ingresos de los encuestados reveló que un 54.2% se encuentra en un nivel de ingreso entre \$500 a \$1000, esto indica que existe un número de turistas con ingresos moderados los cuales al ser mayoría hace importante el diseño de ofertas que

sean accesibles en precios, así también se obtuvo un porcentaje de 36% cuyos ingresos son entre \$1001 y \$1500 lo que podría indicar que ese número de turistas podría estar dispuesto a invertir un poco más en actividades turísticas es así que se deben crear opciones dentro de la comuna Palmar que se enfoquen en ingresos moderados sin descuidar las necesidades de aquellos con ingresos mayores.

**Tabla 5-Residencia**

Respuesta	TOTAL	
	Frecuencia	Porcentaje
Nacional	216	85,4%
Extranjero	37	14,6%
TOTAL	253	100,0%

**Fuente:** *Turistas de Comuna Palmar*

**Elaborado por:** *Roxana Pozo*

**Gráfico 5-Residencia**



**Elaborado por:** Roxana Pozo

### **Análisis e interpretación**

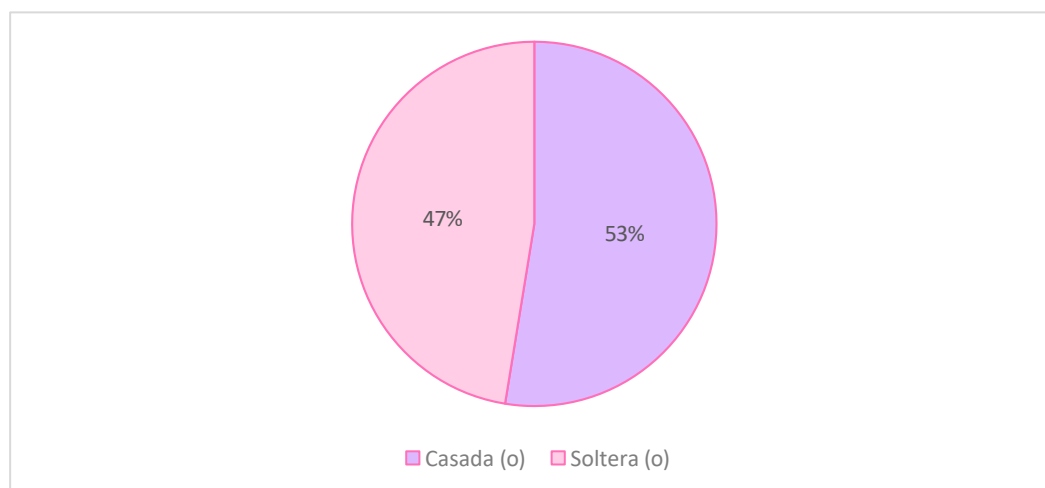
El análisis de la residencia de los encuestados indicó que un 85.4% son turistas nacionales y un 14,6% de turistas extranjeros, resultados que mostraron que existe una mayor afluencia de turistas provenientes del Ecuador de modo que se refleja que se necesita realizar estrategias de promoción o marketing de diferentes tipos dirigido principalmente a los propios residentes locales y del país, pero a su vez se presenta la oportunidad de llegar a potenciales turistas extranjeros de modo que se busque como adentrarse a este segmento.

**Tabla 6-***Estado civil*

Respuesta	TOTAL	
	Frecuencia	Porcentaje
Casada (o)	133	52,6%
Soltera (o)	120	47,4%
TOTAL	253	100,0%

**Fuente:** *Turistas de Comuna Palmar*

**Elaborado por:** *Roxana Pozo*

**Gráfico 6-***Estado civil*

**Elaborado por:** Roxana Pozo

### **Análisis e interpretación**

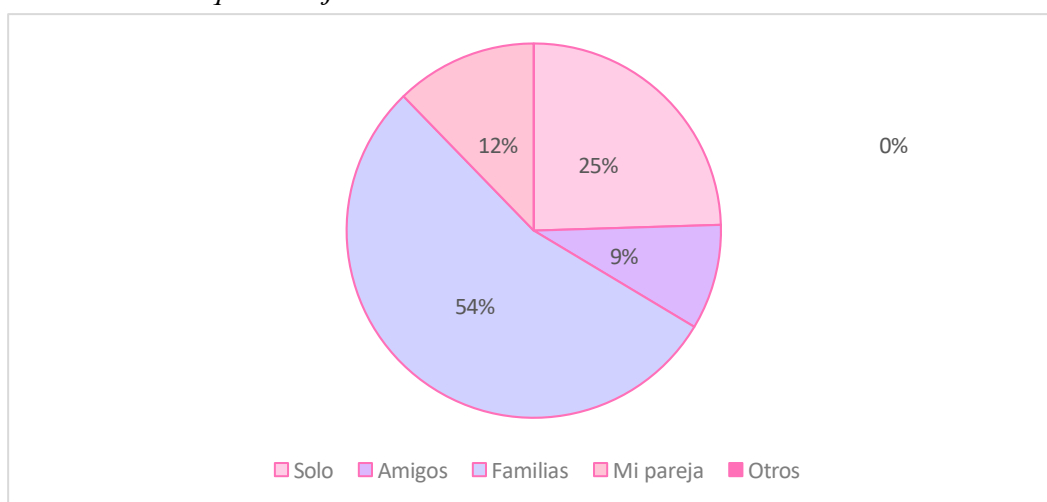
El análisis del estado civil de los encuestados reveló que un 52.6% está casado, mientras que el 47.4% es soltero, la cercanía de estos dos porcentajes evidencia un equilibrio en este aspecto, lo que además quiere decir que, puede existir un grado un poco mayor de personas que quieran realizar actividades turísticas con su familia o con su pareja mientras que de manera bastante igualitaria existen turistas que quieren vivir más experiencias sociales o aventureras al no viajar con pareja y familia.

**Tabla 7-Con quien viaja**

Respuesta	TOTAL	
	Frecuencia	Porcentaje
Solo	62	24,5%
Amigos	23	9,1%
Familias	137	54,2%
Mi pareja	31	12,3%
Otros	0	0,0%
TOTAL	253	100,0%

**Fuente:** Turistas de Comuna Palmar

**Elaborado por:** Roxana Pozo

**Gráfico 7-Con quien viaja**

**Elaborado por:** Roxana Pozo

### **Análisis e interpretación**

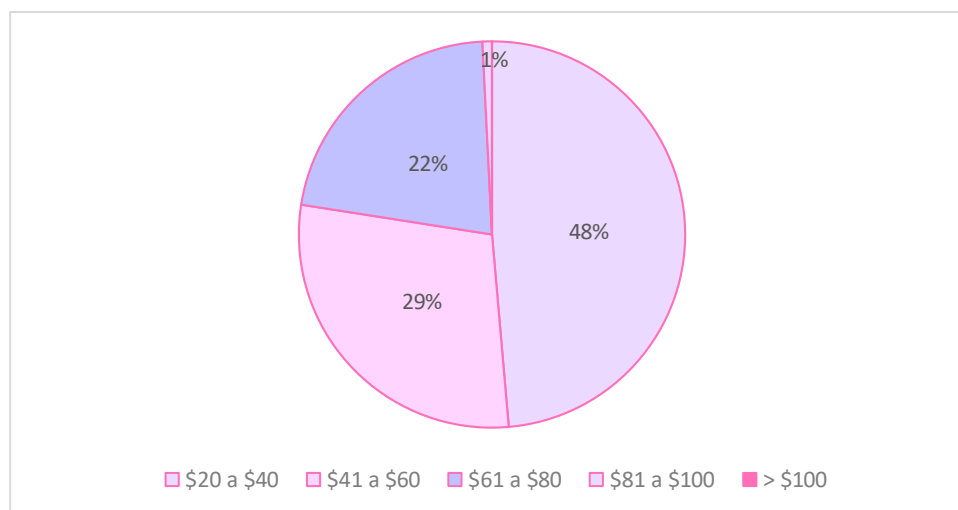
El análisis sobre con quién viajan los encuestados evidenció que, los turistas que visitan la comuna Palmar en un 54,2% lo realiza en familia, esto seguido de un porcentaje de 24,5% que viaja solo, así también un 12,3% viaja a la comuna con su pareja, estos datos sugieren que, los turistas que visitan la comuna Palmar en su mayoría buscan actividades que puedan realizarlas con su familia así como también no perder de vista las actividades para una sola persona, ya que el segundo porcentaje alcanzado corresponde a personas que disfrutan de los paseos individuales.

**Tabla 8-Gasto diario**

Respuesta	TOTAL	
	Frecuencia	Porcentaje
\$20 a \$40	123	48,6%
\$41 a \$60	73	28,9%
\$61 a \$80	55	21,7%
\$81 a \$100	2	0,8%
> \$100	0	0,0%
TOTAL	253	100,0%

**Fuente:** *Turistas de Comuna Palmar*

**Elaborado por:** *Roxana Pozo*

**Gráfico 8-Gasto diario**

**Elaborado por:** Roxana Pozo

### **Análisis e interpretación**

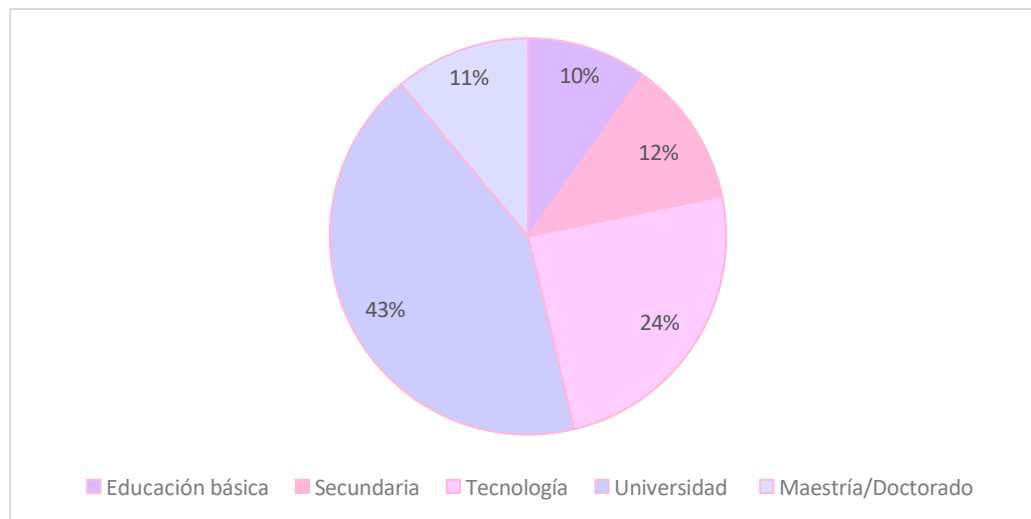
El análisis del gasto diario de los turistas que visitan la comuna Palmar reveló que un 48,6% considera que gasta diariamente entre 20 y 40 dólares, lo que guarda relación con los ingresos de los encuestados ya que esto refleja un turismo más accesible en referencia a los valores a pagar en un viaje, luego un porcentaje de turistas de un 28,9% considera que su gasto diario es de 41 a 60 dólares existiendo así una diversidad en el gasto además de que se evidencia que el turista es consciente de su presupuesto ya que toma en cuenta sus ingresos para gastar.

**Tabla 9-Educación**

Respuesta	TOTAL	
	Frecuencia	Porcentaje
Educación básica	25	9,9%
Secundaria	30	11,9%
Tecnología	62	24,5%
Universidad	108	42,7%
Maestría/Doctorado	28	11,1%
TOTAL	253	100,0%

**Fuente:** *Turistas de Comuna Palmar*

**Elaborado por:** *Roxana Pozo*

**Gráfico 9-Educación**

**Elaborado por:** *Roxana Pozo*

### **Análisis e interpretación**

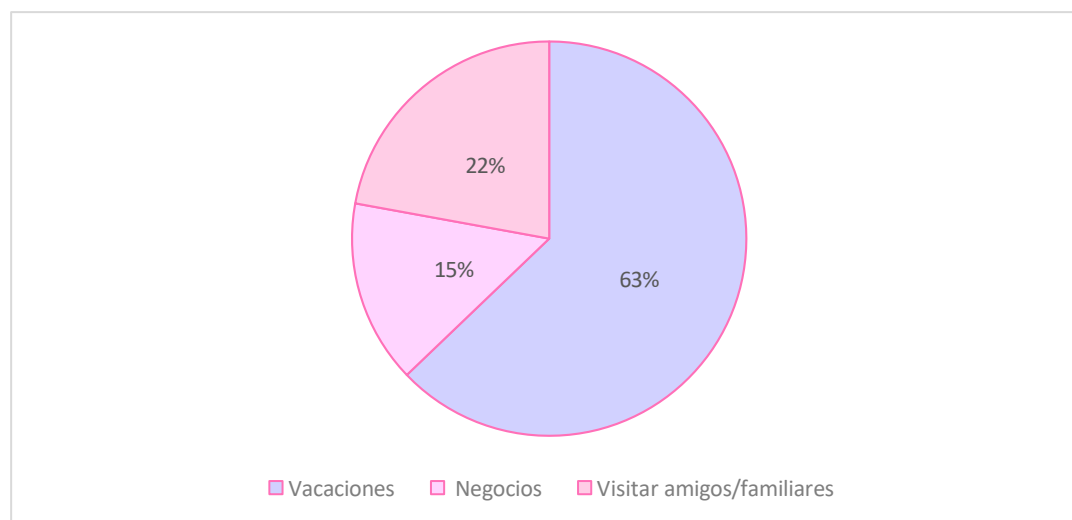
Los turistas encuestados en la comuna Palmar según la encuesta realizada mostraron que, un 42,7% cuenta con una educación universitaria, luego un 24,5% que ha cursado estudio tecnológicos, mientras que entre la educación secundaria y educación básica representan los menores porcentajes encontrados, estos datos evidenciaron que, el turista de Palmar posee un nivel educativo relativamente alto lo que puede comprenderse como una necesidad de ofertar turismo ideal para satisfacer a un turista más educado con experiencias que sean tanto enriquecedoras, agradables como informativas.

**Tabla 10-Objetivos de viaje**

Respuesta	TOTAL	
	Frecuencia	Porcentaje
Vacaciones	159	62,8%
Negocios	38	15,0%
Visitar amigos/familiares	56	22,1%
TOTAL	253	100,0%

**Fuente:** *Turistas de Comuna Palmar*

**Elaborado por:** *Roxana Pozo*

**Gráfico 10-Objetivo de viaje**

**Elaborado por:** Roxana Pozo

### **Análisis e interpretación**

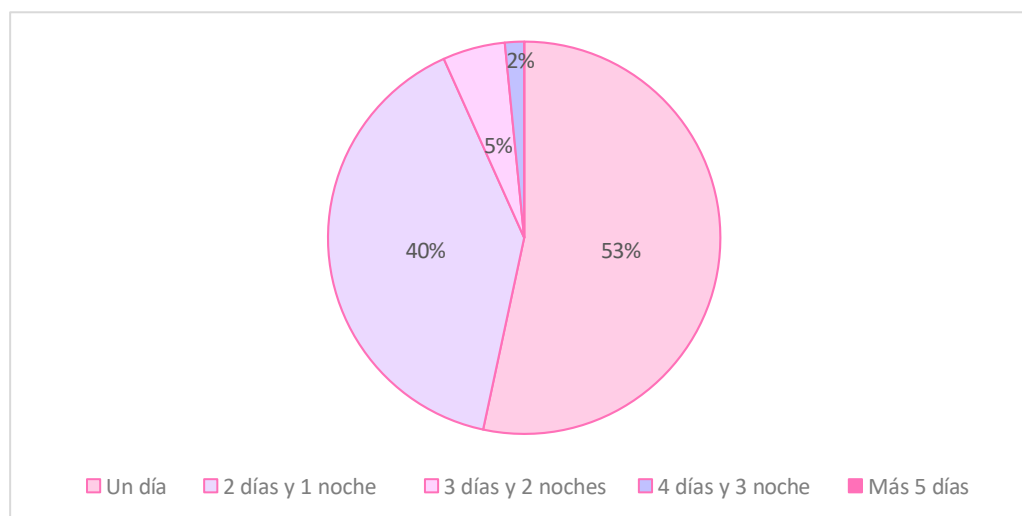
El análisis de los objetivos de viaje de los turistas de la comuna Palmar encuestados indicó que un 62,8% realiza su visita por vacaciones, luego un 22,1% que visita Palmar por visitar amigos y familiares, y con un segmento menor aquellos que viajan por motivos de negocio, con esto se muestra que los turistas priorizar sus viajes con fines vacacionales, por encima de razones personas o laborales.

**Tabla 11-*Estadía***

Respuesta	TOTAL	
	Frecuencia	Porcentaje
Un día	135	53,4%
2 días y 1 noche	101	39,9%
3 días y 2 noches	13	5,1%
4 días y 3 noche	4	1,6%
Más 5 días	0	0,0%
TOTAL	253	100,0%

**Fuente:** *Turistas de Comuna Palmar*

**Elaborado por:** *Roxana Pozo*

**Gráfico 11-*Estadía***

**Elaborado por:** Roxana Pozo

### **Análisis e interpretación**

En cuanto a la estadía de los turistas que visitan Palmar se encontró que un 53,4% de los turistas se queda en la comuna un solo día, un 39,9% en cambio plantea que se queda dos días y una noche, mientras que un mínimo porcentaje se queda por más tiempo, estos resultados reflejaron que los turistas que visitan Palmar optan más por visitas más breves algo que podría limitar las actividades turísticas consideradas más profundas o más enriquecedoras, lo que también representa oportunidad de la comuna por promover experiencias que motiven a un visitante a extender sus visitas.

### 3.1.2. Gastronomía Tradicional

**Tabla 12-**Percepción sobre la Gastronomía Tradicional de Palmar

Ítem	n	Muy en desacuerdo	En desacuerdo	Medianamente en desacuerdo	Ni de acuerdo ni en desacuerdo	Medianamente de acuerdo	De acuerdo	Muy de acuerdo
La comuna Palmar es conocida por su gastronomía	253	0 (0.0%)	0 (0.0%)	0 (0.0%)	0 (0.0%)	8 (3.2%)	0 (0.0%)	245 (96.8%)
La comuna Palmar es conocida por su patrimonio cultural.	253	0 (0.0%)	0 (0.0%)	0 (0.0%)	0 (0.0%)	1 (0.7%)	114 (44,8%)	138 (54.5%)
La gastronomía tradicional de Palmar tiene buena reputación.	253	0 (0.0%)	0 (0.0%)	0 (0.0%)	0 (0.0%)	0 (0.0%)	146 (57,7%)	107 (42.3%)
La gastronomía tradicional de Palmar tiene tradición y raíces en la población local.	253	0 (0.0%)	0 (0.0%)	0 (0.0%)	0 (0.0%)	5 (8.6%)	190 (68,5%)	58 (22.9%)

Fuente: Turistas de Comuna Palmar

Elaborado por: Roxana Pozo

### 3.1.3. Experiencia del Turista

**Tabla 13-**Evaluación de la Experiencia Gastronómica en Palmar

Ítem	n	Muy en desacuerdo	En desacuerdo	Medianamente en desacuerdo	Ni de acuerdo ni en desacuerdo	Medianamente de acuerdo	De acuerdo	Muy de acuerdo
Valió la pena degustar la gastronomía tradicional de Palmar.	253	0 (0.0%)	0 (0.0%)	0 (0.0%)	0 (0.0%)	0 (0.0%)	33 (13.0%)	220 (87.0%)
Participar en actividades gastronómicas mejora mi experiencia general como visitante de la	253	0 (0.0%)	0 (0.0%)	0 (0.0%)	0 (0.0%)	0 (0.0%)	97 (38.3%)	156 (61.7%)

comuna  
Palmar.

Me sentí emocionalmente conectado con la cultura de la comuna Palmar a través de la gastronomía tradicional.	253	0 (0.0%)	0 (0.0%)	0 (0.0%)	0 (0.0%)	0 (0.0%)	176 (69.6%)	77 (30.4%)
La interacción con los cocineros o productores de la comuna Palmar fue enriquecedora.	253	0 (0.0%)	0 (0.0%)	0 (0.0%)	0 (0.0%)	0 (0.0%)	97 (38.3%)	156 (61.7%)
Las actividades gastronómicas en la comuna Palmar fueron memorables y significativas para mí.	253	0 (0.0%)	0 (0.0%)	0 (0.0%)	0 (0.0%)	0 (0.0%)	124 (49.0%)	129 (51.0%)
Me sentí bien con la experiencia gastronómica de la comuna Palmar especializada en productos del mar.	253	0 (0.0%)	0 (0.0%)	0 (0.0%)	0 (0.0%)	31 (24.4%)	95 (49.8%)	127 (50.2%)
La experiencia en la comuna Palmar fue memorable y enriquecedora	253	0 (0.0%)	0 (0.0%)	0 (0.0%)	0 (0.0%)	81 (32.0%)	172 (53.6%)	68 (14.4%)

**Fuente:** Turistas de Comuna Palmar

**Elaborado por:** Roxana Pozo

**Tabla 14-** *Calificación de Platillos Tradicionales*

Platillo	n	No me gustó	No me gustó mucho	No me gustó tanto	Neutral	Me gustó un poco	Me gustó	Me gustó mucho
Ceviche de ostión	253	0 (0.0%)	0 (0.0%)	0 (0.0%)	0 (0.0%)	36 (24.2%)	68 (16.9%)	149 (58.9%)
Arroz marinero	253	0 (0.0%)	0 (0.0%)	0 (0.0%)	0 (0.0%)	103 (40.7%)	113 (44.7%)	37 (14.6%)
Pescado asado o frito con patacones	253	0 (0.0%)	0 (0.0%)	0 (0.0%)	0 (0.0%)	0 (0.0%)	39 (15.4%)	214 (84.6%)
Sopa marinera	253	0 (0.0%)	0 (0.0%)	0 (0.0%)	0 (0.0%)	55 (21.7%)	112 (44.3%)	86 (34.0%)
Tortilla de hueva de pescado	253	0 (0.0%)	0 (0.0%)	0 (0.0%)	5 (4.8%)	71 (28.1%)	105 (38.6%)	72 (28.5%)
Natilla de maíz	253	0 (0.0%)	0 (0.0%)	0 (0.0%)	0 (0.0%)	138 (54.5%)	115 (45.5%)	0 (0.0%)

Fuente: Turistas de Comuna Palmar

Elaborado por: Roxana Pozo

### 3.1.4. Turismo cultural

**Tabla 15-** *Percepción sobre el Turismo Cultural en Palmar*

Ítem	n	Muy en desacuerdo	En desacuerdo	Medianamente en desacuerdo	Ni de acuerdo ni en desacuerdo	Medianamente de acuerdo	De acuerdo	Muy de acuerdo
Me interesa conocer la historia y las costumbres locales al visitar un destino.	253	0 (0.0%)	0 (0.0%)	0 (0.0%)	0 (0.0%)	0 (0.0%)	24 (9.5%)	229 (90.5%)
Las manifestaciones culturales influyen en mi decisión de viajar a un lugar.	253	0 (0.0%)	0 (0.0%)	0 (0.0%)	0 (0.0%)	143 (56.5%)	67 (26.5%)	43 (17.0%)
Disfruto participar en actividades culturales organizadas por la comunidad local.	253	0 (0.0%)	0 (0.0%)	0 (0.0%)	0 (0.0%)	8 (3.2%)	169 (66.8%)	76 (30.0%)

Anteriormente, he visitado otros destinos por motivos culturales.	253	0 (0.0%)	0 (0.0%)	0 (0.0%)	0 (0.0%)	61 (24.1%)	85 (33.6%)	107 (42.3%)
Considero que la comuna Palmar como destino tiene un fuerte componente cultural.	253	0 (0.0%)	0 (0.0%)	0 (0.0%)	0 (0.0%)	23 (9.1%)	181 (71.5%)	49 (19.4%)
Considero que los platillos tradicionales que probé representan auténticamente la cultura de Palmar.	253	0 (0.0%)	0 (0.0%)	0 (0.0%)	0 (0.0%)	16 (6.3%)	0 (0.0%)	237 (93.7%)
Degustar la gastronomía tradicional de Palmar me hizo sentir más conectado/a con la cultura.	253	0 (0.0%)	0 (0.0%)	0 (0.0%)	0 (0.0%)	81 (32.0%)	172 (68.0%)	0 (0.0%)
Siento curiosidad por conocer la gastronomía de los lugares que visito.	253	0 (0.0%)	0 (0.0%)	0 (0.0%)	0 (0.0%)	5 (2.0%)	12 (4.7%)	236 (93.3%)
Prefiero destinos que ofrezcan experiencias auténticas y locales.	253	0 (0.0%)	0 (0.0%)	0 (0.0%)	0 (0.0%)	1 (0.4%)	183 (72.3%)	69 (27.3%)

**Fuente:** Turistas de Comuna Palmar

**Elaborado por:** Roxana Pozo

Los datos recopilados sobre la percepción de la gastronomía tradicional en Palmar revelan que existe una mayoría de los turistas representada por un 96,8% que piensa que la localidad si es conocida y se visita por su oferta culinaria, lo que ubica a la gastronomía como un pilar clave de su identidad como comuna, además un 54,5% reconoce que como turistas consideran importante el patrimonio cultural, resultados que a su vez demuestra que la gastronomía no es vista solo como un atractivo turístico, ya que se la relaciona con la historia y tradición local de la comuna Palmar.

Sin embargo, se debe recalcar que un 42,3% cree y opina que la gastronomía tradicional tiene una buena reputación, que, aunque no es un porcentaje bajo, esto indica que existe la necesidad de mejorar la imagen de la gastronomía de la comuna para aumentar este porcentaje. En lo que respecta a la experiencia del visitante los resultados muestran que un 87% de los turistas consideran que, si valió la pena degustar la gastronomía tradicional de Palmar, lo que indica que su experiencia fue agradable en cuanto a su experiencia culinaria, esto refuerza la idea principal de este análisis, lo cual resalta que la gastronomía es un pilar para mejorar lo que vive el turista dentro de la comuna.

Por otro lado, un 61,7% pudo afirmar que, si participa en actividades culinarias sienten que enriquecen su experiencia turística, lo que indica que estas actividades sin valoradas y deberían ser promovidas a mayor escala por la comuna, además un 30,4% evidencia su conexión emocional con la cultura de la comuna ya que en su pensar se sienten vinculados a su identidad por medio de la gastronomía.

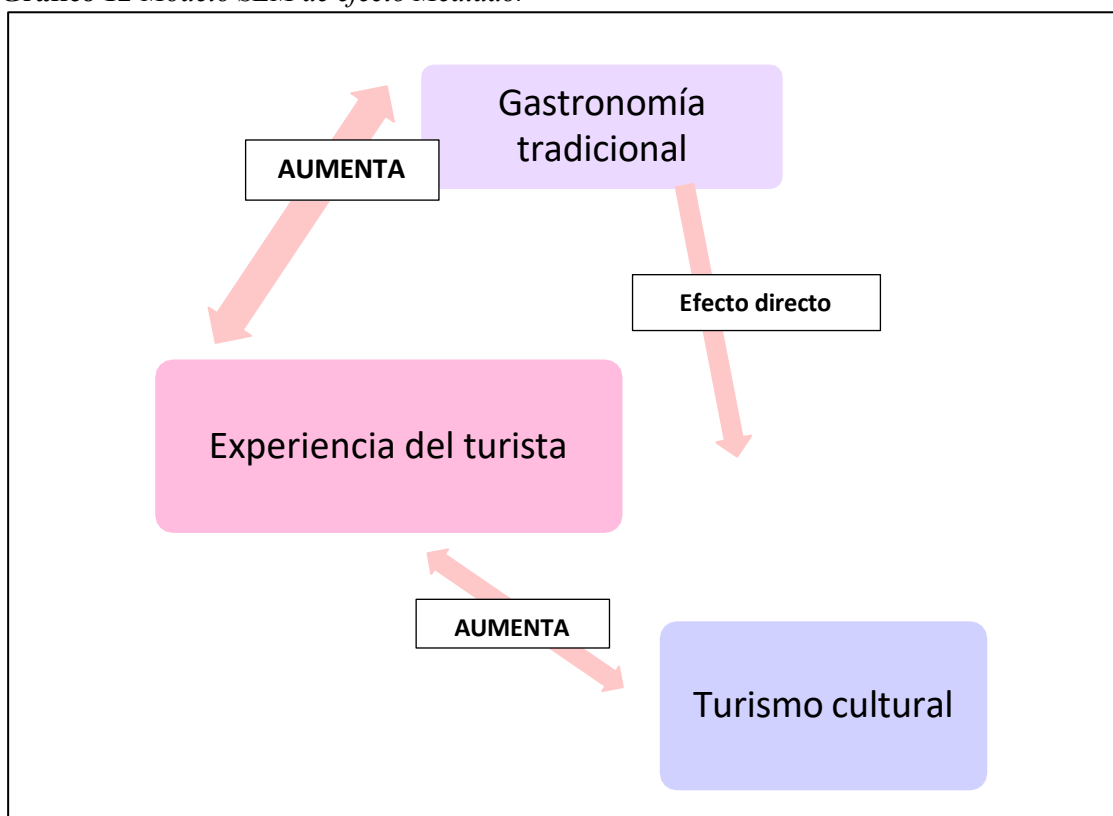
Luego de destaca la interacción con los productores locales ya que esta cumple con niveles de enriquecimiento valorados por los visitantes que indicaron que esta interacción tiene un nivel del 61,7%, lo que garantiza que este encuentro es fundamental dentro de la experiencia, así también en el momento en el que el turista vive la experiencia culinaria se consideró en este estudio la calificación de la degustación de platillo tradicionales en donde el más valorado fue el pescado asado o frito con patacones con un 84,6% que indica que este cumple un rol en la comuna y es popular y apreciado por los visitantes, seguido de platillos con niveles similares de aceptación como el ceviche de ostión con un 58,9% además del arroz marinero con un 40,7% de aceptación en su degustación, con respecto a esto un total de 93,7% de turistas piensa que estos platillos representan de manera original y autentica a la cultura de la comuna Palmar.

Se debe enfatizar además que un 90,5% de los turistas encuestados se interesa por conocer la historia y costumbres en el destino que visita, lo que resalta que es importante que el mismo tenga autenticidad en la experiencia que brindan, con un 56,5% que corresponde a turistas que se motivan para viajar debido a manifestaciones culturales que indica que este es un gran atractivo para los potenciales turistas.

### 3.1.5. Análisis del Efecto Mediador

Para evaluar el efecto mediador de la experiencia del turista en cuanto a la relación entre la gastronomía tradicional y el turismo cultural se optó por un modelo de ecuaciones estructurales o modelo SEM.

**Gráfico 12-**Modelo SEM de efecto Mediador



Elaborado por: Roxana Pozo

Este gráfico muestra como la gastronomía tradicional posee un efecto positivo y altamente significativo dentro de la experiencia del turista y que esta experiencia tiene un efecto en cómo se lleva a cabo el turismo cultural, también la gastronomía tradicional tiene un efecto directo de manera positiva sobre el turismo cultural situación que se evidencia en los resultados obtenidos en la encuesta, lo que sugiere que la experiencia actuar como un efecto mediador dentro entre el turismo cultural y la gastronomía tradicional, lo que puede traducirse como que la gastronomía tradicional mejora la experiencia turística y este fenómeno a su vez mejora el cómo se percibe el turismo cultural en la comuna Palmar.

**Tabla 16- Coeficientes del Modelo SEM**

Variable	Coefficiente	Error Estándar	Valor t	p-valor
Gastronomía Tradicional → Experiencia del Turista	0.65	0.05	13.00	<0.001
Experiencia del Turista → Turismo Cultural	0.75	0.04	18.75	<0.001
Gastronomía Tradicional → Turismo Cultural	0.30	0.06	5.00	<0.001

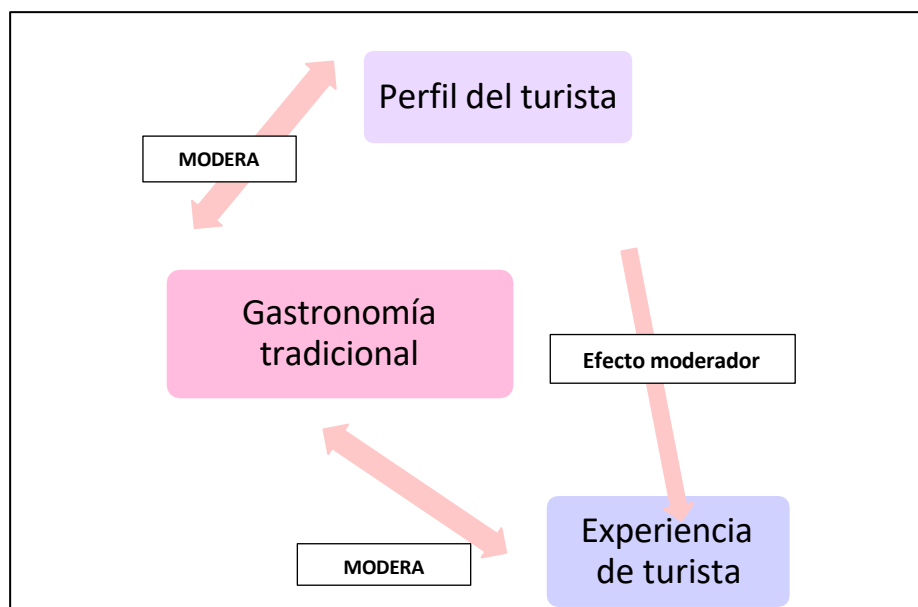
**Elaborado por:** Roxana Pozo

Esta tabla evidencia los coeficientes de acuerdo al modelo SEM en el que indica que un 0,65 representa un aumento en la gastronomía tradicional que se asocia con un aumento de la experiencia del turista, a su vez el coeficiente de 0,75 indica un aumento de la experiencia del turista, que se asocia con el turismo cultural, luego para concluir un coeficiente de 0,30 que representa un aumento de la gastronomía tradicional asociado con el turismo cultural, estos 3 coeficientes cumplen estadísticamente con un valor de <0.001 que respalda que si existe un efecto mediador de la experiencia del turista.

### 3.1.5. Análisis del Efecto Moderador

Para evaluar el efecto moderador del perfil del visitante en la relación entre la gastronomía tradicional y la experiencia del turista, se utiliza un análisis de interacción entre variables demográficas y las variables de interés.

**Gráfico 13-**Modelo SEM de efecto Moderador



**Elaborado por:** Roxana Pozo

Este modelo SEM muestra que las características del perfil del visitante, como la edad, el género, el empleo, los ingresos, la residencia, el estado civil, la compañía de viaje y el gasto diario, cumplen con un efecto moderador en la relación entre la gastronomía tradicional y la experiencia del turista.

**Tabla 17-** Resultados del Análisis de Moderación

Variable Moderadora	Coefficiente	Error Estándar	Valor t	p-valor
Edad (18-27 años)	0.45	0.10	4.50	<0.001
Género (Masculino)	-0.20	0.08	-2.50	0.012
Empleo (Trabajador autónomo)	0.30	0.09	3.33	0.001
Ingresos (\$500 - \$1000)	0.25	0.07	3.57	<0.001
Residencia (Nacional)	0.35	0.11	3.18	0.002
Estado civil (Casado)	0.18	0.06	3.00	0.003
Compañía de viaje (Familia)	0.27	0.08	3.38	0.001
Gasto diario (\$20 - \$40)	0.22	0.07	3.14	0.002




**Elaborado por:** Roxana Pozo







- Edad: El grupo de 18-27 años tiende a valorar más las experiencias gastronómicas en comparación con otros grupos de edad.
- Género: Los hombres valoran menos la relación entre gastronomía tradicional y experiencia del turista, en comparación con las mujeres.
- Empleo: las personas que trabajan de manera independiente tienden a valorar más la relación entre la gastronomía tradicional y la experiencia turística. Ya que ellos buscan una experiencia completa basándose en los recursos que poseen.
- Ingresos: De acuerdo a los ingresos el grupo con un rango de \$500 a \$1000 tiende a valorar más la relación entre gastronomía tradicional y la experiencia del turista ya que considera que el dinero que actualmente gana debe ser bien invertido en tiempos vacacionales por tanto optará por elegir y seleccionar bien su decisión de experiencia turística.
- Residencia: Los turistas nacionales valoran más la relación entre gastronomía tradicional y experiencia del turista, esto podría deberse a que se sienten mayormente conectados con la gastronomía y esencia de su propio país.
- Estado civil: Los turistas casados valoran más la relación entre gastronomía tradicional y experiencia del turista, esto se debe a que el turista casado busca satisfacer su necesidad en conjunto.
- Compañía de viaje: Los turistas que viajan en familia valoran más la relación entre gastronomía tradicional y experiencia del turista, esto puede deberse a que la gastronomía tradicional proporciona oportunidades de probar nuevos sabores sin embargo también fomenta la interacción además del aprendizaje en grupos es decir con familia, compartir gastronomía tradicional puede ser una forma de unificar a la familia y crear un recuerdo memorable.
- Gasto diario: Los turistas que gastan entre \$20 y \$40 diarios valoran más la relación entre gastronomía tradicional y experiencia del turista, por ello intentan que su experiencia se maximice sin comprometer su calidad.






### 3.2. RESULTADOS DE ANÁLISIS CUALITATIVO






Esta sección presenta los hallazgos obtenidos a través de entrevistas semiestructuradas realizadas a los encargados de establecimientos de gastronomía tradicional, antes de mostrar estos resultados se realizó un inventario de estos establecimientos de gastronomía tradicional de la comuna Palmar con el fin de identificar aquellos que actualmente ofertan estos platillos tradicionales de la comuna y así realizar una recolección de datos y análisis más precisos, la información se recopiló de 12 establecimientos cuyos propietarios participaron de forma voluntaria en la investigación.






**Tabla 18-***Inventario de establecimientos de gastronomía tradicional de la comuna Palmar*

Patio de comidas Malecón de Palmar		
N°	Establecimiento	Fotografía
1	Elenita Restaurante	
2	Restaurante Pepa de Oro	
3	Restaurant D´ Mary	

4	Restaurant D' Oswaldo	
5	Cabaña y Restaurante Mechita	
6	Cabaña de Elsita	
7	Comedor el turismo	
8	Cabaña Mis 3 nietos	
9	Cabaña de Elbita	

10	Cabaña Mechita	
11	Cabaña Palmar	
12	Cabaña de Meily	
13	D' Alex Cabaña	
14	El encanto del Mar	

15	Cabaña Bendición de Dios	
16	Restaurante Camino a la naturaleza	
17	Cabaña d' Mary	
18	Cabaña d' Say	
Patio de comidas la Punta del Estero		
19	Comedor Don Mati	

20	Comedor Fátima	
21	Cafetería La delicia de Marlene	
22	Comedor Rosita	
23	Comedor Costeñitas brisas del mar	
24	Cevichería El Xaví	

Elaborado por: Roxana Pozo


Tabla 19-Entrevista en Restaurante Elenita

	<b>UNIVERSIDAD ESTATAL PENINSULA DE SANTA ELENA FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS CARRERA TURISMO</b>
<b>ENTREVISTA A PROPIETARIOS Y ENCARGADOS DE ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS TRADICIONALES</b>	
<b>Objetivo:</b> El objetivo de la entrevista es recoger información cualitativa desde la perspectiva de los encargados y propietarios de establecimientos gastronómicos tradicionales en la comuna Palmar, esto con la finalidad de comprender el papel que juega la gastronomía tradicional en la identidad cultural y en el fortalecimiento del turismo cultural local.	
<b>1. ¿Cuál considera que es el papel de la gastronomía tradicional en la identidad cultural de la comuna Palmar y su comunidad?</b>	
<p>La gastronomía tradicional para nosotros representa el corazón de nuestra comunidad en este restaurante cada receta tiene un significado en cuanto a la identidad de nuestra comuna ya que es una forma de honrar nuestras tradiciones familiares porque la comida que servimos es un reflejo de nuestra historia y de cómo han influido los años en nosotros como comunidad.</p>	
<b>2. ¿Cómo considera que la gastronomía tradicional contribuye al fortalecimiento del turismo cultural en la zona?</b>	
<p>Los turistas buscan originalidad y la identidad que transmite un destino, por eso pienso que el turista al degustar nuestros platos, los visitantes pueden experimentar la cultura local de una manera muy directa, lo que enriquece su experiencia y los invita a aprender más sobre nuestras costumbres y tradiciones.</p>	
<b>3. ¿Cuáles son los platos tradicionales más representativos que forman parte de la oferta gastronómica de su establecimiento?</b>	
<p>Aquí servimos platillos con pescado y mariscos en general, en cada uno de ellos expresamos la historia hacia nuestros comensales o turistas y consideramos que cada receta ha sido ofertada con la mejor preparación y calidad posible a lo largo de todos estos años, lo que crea una conexión entre turista y tradición mediante la experiencia culinaria.</p>	
<b>4. Desde su perspectiva, ¿de qué manera estos platos tradicionales ayudan a preservar y promover la cultura local?</b>	
<p>Estos platillos tradicionales mantienen vivas nuestras costumbres y tradiciones, aunque han pasado de generación en generación se preserva la cultura y también se educa a los turistas sobre la misma es decir que cada comida se convierte en una oportunidad para compartir nuestra historia con los demás y así contribuimos a que se preserve la cultura su herencia.</p>	
<b>5. ¿Cómo evalúa la recepción y el interés de los turistas hacia la gastronomía tradicional que ofrece en su establecimiento?</b>	
<p>La mayoría de los turistas se muestran muy interesados hacia la comida tradicional y su preparación, les llama la atención el sabor y cantidades que se ofertan aquí y para nosotros la satisfacción de nuestros clientes es clave, lo que hace que sus comentarios positivos nos motiven a seguir ofertando la misma calidad.</p>	

<p><b>6. ¿Qué impactos socioeconómicos ha observado en la comuna debido a la gastronomía tradicional vinculada al turismo?</b></p>
<p>Hemos visto un aumento en la demanda de productos locales y un crecimiento en el empleo, debido a que la gastronomía ha sido clave para revitalizar la economía de Palmar, además la colaboración que ha existido entre productores locales y establecimientos gastronómicos ha permitido que los beneficios del turismo de tipo gastronómico en la comuna alcance mayores rangos de beneficio.</p>
<p><b>7. ¿Qué estrategias o acciones recomendaría para potenciar la gastronomía tradicional como un recurso clave para el turismo cultural en Palmar?</b></p>
<p>Creo que es vital crear rutas gastronómicas que incluyan talleres y degustaciones, que fomentarían el orgullo local por las preparaciones y lo transmitan a los visitantes, pienso que la educación sobre la cocina local en las comunidades también puede ser beneficiosa.</p>
<p><b>8. ¿Podría describirnos cómo prepara el platillo tradicional más destacado que ofrece en su establecimiento, mencionando los ingredientes locales y las técnicas tradicionales que utiliza para mantener la autenticidad?</b></p>
<p>En Elenita, nuestros platos destacados son el arroz marinero y la tortilla de hueva de pescado, el arroz marinero se prepara con arroz fresco y una mezcla de mariscos, sazonado con ajo además de cebolla, es cocido a fuego lento para que los sabores se integren, además la tortilla de hueva de pescado se elabora con hueva fresca, mezclada con huevo y especias, cocinada hasta se dore y haga crujiente, ofreciendo un sabor auténtico que representa nuestra cultura.</p>

Elaborado por: Roxana Pozo

**Tabla 20-Entrevista en restaurante Pepa de Oro**

	<p align="center"><b>UNIVERSIDAD ESTADAL PENINSULA DE SANTA ELENA FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS CARRERA TURISMO</b></p>
<p align="center"><b>ENTREVISTA A PROPIETARIOS Y ENCARGADOS DE ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS TRADICIONALES</b></p>	
<p><b>Objetivo:</b> El objetivo de la entrevista es recoger información cualitativa desde la perspectiva de los encargados y propietarios de establecimientos gastronómicos tradicionales en la comuna Palmar, esto con la finalidad de comprender el papel que juega la gastronomía tradicional en la identidad cultural y en el fortalecimiento del turismo cultural local.</p>	
<p><b>1. ¿Cuál considera que es el papel de la gastronomía tradicional en la identidad cultural de la comuna Palmar y su comunidad?</b></p>	
<p>La cocina de siempre tiene un peso enorme en quiénes somos culturalmente; cada bocado que ofrecemos en Pepa de Oro narra un relato que plasma de dónde venimos y nuestras costumbres. Para nosotros además de nutrir, une a la gente con su pasado y el lugar donde vive. Aquí, en Palmar, los gustos y los modos de cocinar pasan de padres a hijos, afianzando así nuestra conexión con el terruño.</p>	
<p><b>2. ¿Cómo considera que la gastronomía tradicional contribuye al fortalecimiento del turismo cultural en la zona?</b></p>	

La cocina local es un imán para viajeros deseosos de vivencias genuinas, de este modo se presentan recetas como el ceviche, arroz marinero, pescado entre otros, aquí en la comuna se facilita el que los visitantes se empapen de nuestra cultura. Dichos manjares sirven de trampolín para que los turistas capten nuestras herencias e identidad.

**3. ¿Cuáles son los platos tradicionales más representativos que forman parte de la oferta gastronómica de su establecimiento?**

Tenemos a su disposición ceviches, arroz marinero, pescado asado o frito, los visitantes suelen adorar estas opciones, pues muestran lo grandioso de nuestra gastronomía, para su preparación utilizamos productos frescos, lo cual intensifica aún más el deleite culinario.

**4. Desde su perspectiva, ¿de qué manera estos platos tradicionales ayudan a preservar y promover la cultura local?**

Cada plato que servimos es una forma de contar nuestra historia, al utilizar ingredientes locales y técnicas tradicionales consideramos que preservamos nuestras costumbres y educamos a los visitantes sobre nuestra cultura, la gastronomía de la comuna Palmar se ha convertido en un vehículo para transmitir valores y tradiciones.

**5. ¿Cómo evalúa la recepción y el interés de los turistas hacia la gastronomía tradicional que ofrece en su establecimiento?**

La recepción ha sido muy positiva ya que muchos turistas regresan buscando nuestras especialidades, además de que a menudo nos comentan que la comida es uno de los aspectos más memorables de su visita, y hemos notado que la curiosidad por conocer más sobre nuestros ingredientes y métodos de preparación también ha aumentado.

**6. ¿Qué impactos socioeconómicos ha observado en la comuna debido a la gastronomía tradicional vinculada al turismo?**

La gastronomía ha generado empleo y ha fortalecido la economía local. Muchos proveedores son de la comunidad, lo que crea un círculo virtuoso de beneficios económicos. Además, el aumento del turismo ha incentivado a otros emprendedores a abrir negocios relacionados. Esto ha contribuido a un desarrollo sostenible en la comuna.

**7. ¿Qué estrategias o acciones recomendaría para potenciar la gastronomía tradicional como un recurso clave para el turismo cultural en Palmar?**


Recomendaría promover ferias gastronómicas y talleres de cocina tradicional para atraer turistas e involucrar a la comunidad en la preservación de nuestras tradiciones culinarias, pienso que la colaboración entre restaurantes y productores locales garantizaría que los platillos se ofrezcan con la mejor calidad y preparación.

**8. ¿Podría describirnos cómo prepara el platillo tradicional más destacado que ofrece en su establecimiento, mencionando los ingredientes locales y las técnicas tradicionales que utiliza para mantener la autenticidad?**

En Pepa de Oro, destacamos dos platillos que corresponden al ceviche de ostión y la sopa marinera, para el ceviche, utilizamos ostiones frescos, marinados con jugo de limón, cebolla morada, cilantro y un toque de ají, servido con chifles, luego la sopa marinera se elabora con una variedad de mariscos locales, como camarones y calamares, cocidos a fuego lento con tomate, cebolla y especias, creando un caldo rico y sabroso que refleja la esencia del mar de Palmar.

**Elaborado por:** Roxana Pozo

**Tabla 21-***Entrevista en restaurante D'Mary*

	<b>UNIVERSIDAD ESTATAL PENINSULA DE SANTA ELENA FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS CARRERA TURISMO</b>
<b>ENTREVISTA A PROPIETARIOS Y ENCARGADOS DE ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS TRADICIONALES</b>	
<p><b>Objetivo:</b> El objetivo de la entrevista es recoger información cualitativa desde la perspectiva de los encargados y propietarios de establecimientos gastronómicos tradicionales en la comuna Palmar, esto con la finalidad de comprender el papel que juega la gastronomía tradicional en la identidad cultural y en el fortalecimiento del turismo cultural local.</p>	
<p><b>1. ¿Cuál considera que es el papel de la gastronomía tradicional en la identidad cultural de la comuna Palmar y su comunidad?</b></p>	
<p>Yo pienso que la gastronomía cumple un papel importante en la comuna palmar ya que los visitantes que le gustan de nuestros platillos siempre consideran a la gastronomía como algo que nos identifica entre los mariscos, los diferentes tipos de arroz que se ofertan, cazuelas entre otros, los visitantes en este caso valoran y mantienen en su mente la gastronomía de aquí y de alguna manera la consideran nuestra identidad.</p>	
<p><b>2. ¿Cómo considera que la gastronomía tradicional contribuye al fortalecimiento del turismo cultural en la zona?</b></p>	
<p>Yo considero que, la gastronomía tradicional contribuye al fortalecimiento del turismo cuando los visitantes consumen nuestra gastronomía ya que estos platos poseen preparaciones de nuestra cultura y que de alguna manera nos identifican entonces yo ya lo veo eso como un turismo cultural ya que los platos son preparados con una preparación tradicional es decir que nuestra gastronomía está fortaleciendo que la gente haga turismo cultural a través de la comida que nosotros brindamos.</p>	
<p><b>3. ¿Cuáles son los platos tradicionales más representativos que forman parte de la oferta gastronómica de su establecimiento?</b></p>	
<p>Pues en mi establecimiento ofrecemos mucho lo que son mariscos como mariscos, ceviches, arroz marinero, cazuela y un platillo bastante conocido sin embargo no tan tradicional de Palmar, el encebollado. El ceviche que más solicitan está entre el ceviche de calamar, el de ostión y el de pescado con camarón.</p>	
<p><b>4. Desde su perspectiva, ¿de qué manera estos platos tradicionales ayudan a preservar y promover la cultura local?</b></p>	

Principalmente de los tipos de ceviche y sobre todo el de ostión que tiene mayor preparación tradicional o al menos es el más conocido de los ceviches que mencioné ya que su preparación pues aquí es muy popular y se consigue la materia prima en la zona.

**5. ¿Cómo evalúa la recepción y el interés de los turistas hacia la gastronomía tradicional que ofrece en su establecimiento?**

Yo pienso que el turista se interesa por varios locales aquí alrededor del malecón, sin embargo, pienso que cada uno tiene su toque a pesar de que las preparaciones suelen ser mayormente tradicionales cada quien le pone su estilo, su manera de emplatar o presentar el plato, yo creo que mi establecimiento es más por la presentación del platillo ya que nos preocupamos mucho por su imagen.

**6. ¿Qué impactos socioeconómicos ha observado en la comuna debido a la gastronomía tradicional vinculada al turismo?**

Bueno de manera general los beneficios han sido más económicos además que los turistas conversan con nosotros cuando son visitantes internacionales también ellos quieren saber cómo se prepara el platillo o que nomás lleva el plato en cuanto a sus ingredientes si la preparación es de aquí si nosotros lo preparamos en su totalidad, por eso pienso que tiene beneficios económicos, pero también sociales ya que los turistas o visitantes conversan con la comunidad.

**7. ¿Qué estrategias o acciones recomendaría para potenciar la gastronomía tradicional como un recurso clave para el turismo cultural en Palmar?**


Yo pienso que la promoción cómo ve tenemos todos nuestros carteles promocionales, pero me refiero a más promoción que llegue a niveles más allá de la provincia, sí tenemos visitas internacionales sin embargo creo que no son las que debería tener considerando que tenemos una amplia playa comida tenemos otros tipos de actividades, pienso que podría haber una combinación de alguna manera los eventos o ferias podrían tener un poco más de publicidad para llegar a un público mayor.

**8. ¿Podría describirnos cómo prepara el platillo tradicional más destacado que ofrece en su establecimiento, mencionando los ingredientes locales y las técnicas tradicionales que utiliza para mantener la autenticidad?**

En mi establecimiento preparamos nuestro ceviche con una mezcla fresca de mariscos, una de los más pedidos es el ceviche de ostión en este se comienza picando finamente cebolla, al menos dos cebollas dos tomates y un pimiento luego reservamos en un bol y pasamos a la parte cocinada en una olla vamos a cocinar por separado los camarones se los Dion el churo el pescado los calamares dependiendo de lo que pida el cliente en este caso el ostión es el más pedido, una vez que los mariscos están bien cocido nos podemos combinar en un tazón grande o si es de un solo marisco simplemente lo añadimos al bol con los demás ingredientes picados luego ponemos jugo de naranja jugo de limón una taza de mostaza una taza de tomate y una rama de hierbita y así finalmente mezclamos todos los ingredientes, además se suele servir en un plato hondo.

**Elaborado por:** Roxana Pozo

**Tabla 22-Entrevista en restaurante D' Oswaldo**

	<b>UNIVERSIDAD ESTADAL PENINSULA DE SANTA ELENA FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS CARRERA TURISMO</b>
<b>ENTREVISTA A PROPIETARIOS Y ENCARGADOS DE ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS TRADICIONALES</b>	
<p><b>Objetivo:</b> El objetivo de la entrevista es recoger información cualitativa desde la perspectiva de los encargados y propietarios de establecimientos gastronómicos tradicionales en la comuna Palmar, esto con la finalidad de comprender el papel que juega la gastronomía tradicional en la identidad cultural y en el fortalecimiento del turismo cultural local.</p>	
<b>1. ¿Cuál considera que es el papel de la gastronomía tradicional en la identidad cultural de la comuna Palmar y su comunidad?</b>	
<p>Yo pienso que la gastronomía también nos identifica ya sea por nuestras preparaciones por nuestra presentación o por las diferentes maneras que tenemos nosotros de comunicarnos con el visitante sea contando la historia de nuestra comunidad o de alguna manera dando a conocer sobre nuestra cultura ya que pienso que nuestra cultura también tiene que ver con nuestras tradiciones y nos muestra como imagen de la comuna Palmar.</p>	
<b>2. ¿Cómo considera que la gastronomía tradicional contribuye al fortalecimiento del turismo cultural en la zona?</b>	
<p>Yo pienso que siempre lo fortalece, yo considero que la comida tradicional que nosotros ofrecemos fortalece que el turista siga haciendo turismo cultural ya que esto también se trata de aprender nuevas culturas costumbres tradiciones o preparaciones de los platillos de los lugares que uno visita entonces al momento que el turista le gusta algún platillo que nosotros le ofertamos también está haciendo turismo cultural ya que no solamente viene y hace actividades turísticas generales como deportes sol y playa sino que también al degustar nuestra comida conocen más de nuestra identidad.</p>	
<b>3. ¿Cuáles son los platos tradicionales más representativos que forman parte de la oferta gastronómica de su establecimiento?</b>	
<p>Como usted sabe aquí todo el mundo consume mariscos por la zona en la que estamos ubicados en mi establecimiento nosotros ofrecemos varios platillos con esos mariscos como por ejemplo el ceviche, el arroz con pescado asado, la cazuela, el arroz marinero entre otros que se constituyen mayormente de mariscos, El plato más pedido aquí es o el ceviche de ostión o el arroz marinero pienso que actualmente el arroz marinero ha agarrado fuerza quizás porque hemos optado por una presentación un poco más adecuada para el turista o cuando nos preguntan pues nosotros ya explicamos sobre la preparación del plato.</p>	
<b>4. Desde su perspectiva, ¿de qué manera estos platos tradicionales ayudan a preservar y promover la cultura local?</b>	

Yo pienso que entre más personas nos dediquemos a esto a pesar de que seamos varias muchas personas pueden creer que nosotros al ser muchos que nos dedicamos a la gastronomía tradicional y ofertarla y venderla, podríamos estar haciendo mucha competencia sin embargo yo también pienso que cada uno tiene su manera de hacerlo a pesar de que la preparación es tradicional cada quien le pone su propia marca su propia esencia y así mismo esto marca la cultura local y la cultura de Palmar como le digo es una preparación tradicional que todos manejamos O al menos la mayoría simplemente se le pone un toque ya sea la presentación o a la comunicación que se tenga con el usuario.

**5. ¿Cómo evalúa la recepción y el interés de los turistas hacia la gastronomía tradicional que ofrece en su establecimiento?**

Yo considero que el turista valora bastante mi presentación la calidad con la que se oferta, además de la cantidad e imagen del plato Yo creo que el turista se interesa cuando la atención es buena y creo que mi establecimiento tiene todas esas cosas para llamar la atención e interés además que también debemos seguir marcando la gastronomía tradicional y no perder esa esencia pienso que si algún establecimiento pierde esa esencia perdería también popularidad.

**6. ¿Qué impactos socioeconómicos ha observado en la comuna debido a la gastronomía tradicional vinculada al turismo?**

Gracias a la gastronomía nosotros mejoramos nuestro estilo de vida es por esto que nos trae varios beneficios entre esos económicos y sociales nosotros como ofertantes hablamos con el turista tratamos de darle la mejor atención al cliente posible y ellos adquieren un producto en este caso nuestros platillos.

**7. ¿Qué estrategias o acciones recomendaría para potenciar la gastronomía tradicional como un recurso clave para el turismo cultural en Palmar?**

Yo pienso que ir más allá de la mejora de atención al cliente puede ser capacitarnos más para no solamente dedicarnos a ofertar la gastronomía y servir sino más bien hacer que el turista se interese por nuestra identidad y la preparación creo que de alguna manera mostrar la preparación podría ser bien para promocionar claro mediante redes sociales, páginas web, o páginas de los entes reguladores.

**8. ¿Podría describirnos cómo prepara el platillo tradicional más destacado que ofrece en su establecimiento, mencionando los ingredientes locales y las técnicas tradicionales que utiliza para mantener la autenticidad?**

El plato que más se vende aquí como ya le mencioné es el arroz marinero este tiene una presentación bastante amplia, primero cocinamos en una olla con tres tazas de agua y fuego medio el arroz luego añadimos los fondos de mariscos para darle un sabor profundo al arroz, una vez que el agua se ha evaporado mantenemos el arroz A fuego lento hasta que esté en su punto, en un sartén aparte calentamos dos cucharadas de aceite y sofreímos cebolla pimiento y ajo picado hasta que estén bastante tiernos, agregamos comino sal pimienta y luego incorporamos los mariscos que ya están previamente cocinados coma mezclamos el arroz cocinado con los marinos y ajustamos sabores logrando un plato sabroso siempre y cuando el marisco esté bien cocido este fresco ya que la clave es esa la frescura del marisco.

**Tabla 23-Entrevista en Comedor El turismo**

	<b>UNIVERSIDAD ESTATAL PENINSULA DE SANTA ELENA FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS CARRERA TURISMO</b>
<b>ENTREVISTA A PROPIETARIOS Y ENCARGADOS DE ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS TRADICIONALES</b>	
<p><b>Objetivo:</b> El objetivo de la entrevista es recoger información cualitativa desde la perspectiva de los encargados y propietarios de establecimientos gastronómicos tradicionales en la comuna Palmar, esto con la finalidad de comprender el papel que juega la gastronomía tradicional en la identidad cultural y en el fortalecimiento del turismo cultural local.</p>	
<p><b>1. ¿Cuál considera que es el papel de la gastronomía tradicional en la identidad cultural de la comuna Palmar y su comunidad?</b></p>	
<p>El papel de la gastronomía tradicional en la identidad de aquí de Palmar es muy importante Yo pienso que la gastronomía más que todo la tradicional nos ayuda a nosotros a darnos a conocer a nivel provincial e internacional actualmente recibimos visitas más nacionales e internacionales sin embargo creo que es algo que nos representa que nos identifica y que nos ayuda a preservar nuestra cultura.</p>	
<p><b>2. ¿Cómo considera que la gastronomía tradicional contribuye al fortalecimiento del turismo cultural en la zona?</b></p>	
<p>Yo creo que al ser un pilar fundamental de la identidad cultural también favorece al turismo cultural ya que la gastronomía es una preparación que nosotros tenemos de manera tradicional que nosotros hacemos con preparaciones que ya están dadas por nuestras generaciones, de modo que al tener gastronomía tradicional nosotros estamos fortaleciendo el turismo cultural en nuestra zona ya que los visitantes aquí preguntan y consultan sobre las preparaciones sobre los platillos y ya eso varía en la presentación de los platos, pero la preparación muchas veces es la misma y es la tradicional.</p>	
<p><b>3. ¿Cuáles son los platos tradicionales más representativos que forman parte de la oferta gastronómica de su establecimiento?</b></p>	
<p>Entre los platos más pedidos y más destacados de mi establecimiento se encuentra el pescado asado la sopa marinera y el arroz marinero actualmente nos piden más lo que es la sopa marinera ya que aquí ya es bien conocido por el arroz el pescado el ceviche entonces estamos tratando de ofertar mayormente la sopa con una buena presentación ya que como la preparación es tradicional en la mayoría de los establecimientos el patrón de preparación se repite Pero más bien nos diferenciamos por la atención y por la presentación del platillo</p>	
<p><b>4. Desde su perspectiva, ¿de qué manera estos platos tradicionales ayudan a preservar y promover la cultura local?</b></p>	
<p>Cada que preparamos un plato y es con preparación tradicional estamos preservando nuestra cultura y nuestra identidad, yo pienso que el turismo Aquí también se trata de buscar comida porque las preparaciones que nosotros tenemos al menos las tradicionales son las que guardan también nuestra imagen nuestra cultura por eso pienso que los platillos tradicionales que preparamos también ayudan a preservar y promover para darnos a conocer mediante nuestra comida.</p>	
<p><b>5. ¿Cómo evalúa la recepción y el interés de los turistas hacia la gastronomía tradicional que ofrece en su establecimiento?</b></p>	

Yo pienso que la estrategia adecuada hoy en día es la presentación y la atención al cliente pienso que el interés de los turistas se enfrasca en muchos aspectos y no solamente en el sabor, la estrategia que llevamos ahora es enmarcar platillos que son bien conocidos tradicionales pero no como otros en este caso como decía yo destacaba la sopa marinera porque en este aspecto nosotros estamos fomentando la mejor presentación de este plato para llamar la atención y poder diferenciarnos de otros ya que todos aquí ofertamos platillos similares y con preparaciones tradicionales entonces la única manera de diferenciarnos vamos con aspectos de calidad, frescura de los mariscos o presentación de los platos.

**6. ¿Qué impactos socioeconómicos ha observado en la comuna debido a la gastronomía tradicional vinculada al turismo?**

Generalmente pienso que todo tipo de turismo atrae beneficios económicos sociales y muchas veces ambientales cuando las actividades son hechas responsablemente en este caso Yo pienso que nuestra comuna está siendo beneficiada con las visitas turísticas en el ámbito económico y social, económico porque nos ayudan a nosotros a generar ingresos y mejoramos nuestro estilo de vida y social mediante el intercambio cultural que se hace de visitantes y comunidad local que da a conocer sobre sus platillos tradicionales.

**7. ¿Qué estrategias o acciones recomendaría para potenciar la gastronomía tradicional como un recurso clave para el turismo cultural en Palmar?**

Yo pienso que la manera de llegar a los turistas de una forma más amplia como las visitas de turistas internacionales podría mejorar si se crea un distintivo propio de Palmar podría ser la creación de una marca o una publicidad específica para nuestra comuna.

**8. ¿Podría describirnos cómo prepara el platillo tradicional más destacado que ofrece en su establecimiento, mencionando los ingredientes locales y las técnicas tradicionales que utiliza para mantener la autenticidad?**

Al platillo al que le estamos aplicando la estrategia en este momento es la sopa marinera esta la preparamos con la mayor limpieza, empezando por lavar los mariscos y eliminar la arena en su totalidad y luego procedemos a hacer un refrito con cebolla, tomate y pimienta luego añadiendo ajo picado para darle más sabor, este refrito se coloca en una olla con un litro de agua mientras tanto licuamos los verdes con la pasta de maní y lo incorporamos a la olla. En un bol aparte preparamos un consomé de pescado cortando el pescado en trozos pequeños y luego hirviéndolo en agua, una vez que el consomé está listo lo añadimos a la olla con el refrito y el maní dejando cocinar por unos 10 a 15 minutos, cuando el agua ya esté hirviendo ahí incorporamos los mariscos, comenzamos por los que requieren más tiempo de cocción y finalmente agregamos los camarones ya que esto se cocinan más rápido, cocinamos a fuego entre medio y bajo durante aproximadamente 8 o 9 a 10 minutos y para finalizar añadimos orégano en polvo un poco de achiote, cilantro, sal, comino y le incorporamos zumo de coco mezclamos bien, freímos un filete de pescado en un sartén con poco aceite y lo añadimos a la sopa para así presentar el plato, lo solemos decorar con hierbita picada dependiendo del gusto del visitante.


Tabla 24- Entrevista en cabaña Palmar

	<b>UNIVERSIDAD ESTATAL PENINSULA DE SANTA ELENA FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS CARRERA TURISMO</b>
<b>ENTREVISTA A PROPIETARIOS Y ENCARGADOS DE ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS TRADICIONALES</b>	
<b>Objetivo:</b> El objetivo de la entrevista es recoger información cualitativa desde la perspectiva de los encargados y propietarios de establecimientos gastronómicos tradicionales en la comuna Palmar, esto con la finalidad de comprender el papel que juega la gastronomía tradicional en la identidad cultural y en el fortalecimiento del turismo cultural local.	
<b>1. ¿Cuál considera que es el papel de la gastronomía tradicional en la identidad cultural de la comuna Palmar y su comunidad?</b>	
El papel que cumple la gastronomía tradicional en nuestra cultura de Palmar es muy importante pienso que esta cultura se da a conocer a través de su gastronomía entonces, la comida preparada de manera tradicional aquí en la comuna Palmar resalta lo que nosotros somos como comunidad a lo largo de los años.	
<b>2. ¿Cómo considera que la gastronomía tradicional contribuye al fortalecimiento del turismo cultural en la zona?</b>	
La comida es una de las primeras cosas que los turistas quieren experimentar al visitar Palmar, así logramos que los visitantes cuenten la historia de la comuna y sus tradiciones a través de sus experiencias culinarias, estas actividades enriquecen la experiencia del turista y los anima a explorar más sobre nuestra comunidad.	
<b>3. ¿Cuáles son los platos tradicionales más representativos que forman parte de la oferta gastronómica de su establecimiento?</b>	
Nosotros ofertamos varios platillos tradicionales como el ceviche de diferentes mariscos. El más solicitado entre los turistas es el de pescado asado, el ceviche mixto o el ceviche de ostión, además de en ciertas ocasiones ofertamos algún tipo de producto de manera periódica, todo también depende de la situación del producto ya que también ofertamos ceviches mixtos que llevan cangrejo y de manera particular en ciertos eventos también ofertamos lo que son las natillas de maíz que también es parte de los platillos tradicionales y de las preparaciones que nos identifican a la comuna Palmar.	
<b>4. Desde su perspectiva, ¿de qué manera estos platos tradicionales ayudan a preservar y promover la cultura local?</b>	
Estos platos ayudan a preservar la identidad a nuestra comuna ya que con preparaciones tradicionales nosotros le damos a conocer a los visitantes nuestras tradiciones, además que esto nos trae beneficios sociales de modo que si las personas nos visitan y hacen turismo estamos preservando nuestra cultura y la estamos compartiendo.	
<b>5. ¿Cómo evalúa la recepción y el interés de los turistas hacia la gastronomía tradicional que ofrece en su establecimiento?</b>	
En este aspecto, yo pienso que el turista valora mucho las preparaciones tradicionales las personas que nos visitan suelen preguntarnos sobre la preparación sobre el tiempo de cocción o sobre los diferentes ingredientes que utilizamos Y si son ingredientes de la zona o son ingredientes frescos a esto nosotros	

<p>respondemos con facilidad explicamos y para nosotros es un momento de aprendizaje con los turistas por esto yo creo que la recepción de nuestros platillos con los turistas es positiva actualmente.</p>
<p><b>6. ¿Qué impactos socioeconómicos ha observado en la comuna debido a la gastronomía tradicional vinculada al turismo?</b></p>
<p>La comuna Palmar genera visitantes mucho más nacionales e internacionales sin embargo estos visitantes sean del origen que sean nos traen beneficios económicos nos ayudan a mejorar nuestro estilo de vida nos ayudan a mantener nuestros negocios a largo plazo además de que se fomenta el aprendizaje de nuestra cultura hacia otras se realizan intercambios de tradiciones de culturas y se muestra a nuestra comuna frente a otros.</p>
<p><b>7. ¿Qué estrategias o acciones recomendaría para potenciar la gastronomía tradicional como un recurso clave para el turismo cultural en Palmar?</b></p>
<p>Yo pienso que los eventos que realizamos de gastronomía deberían ser hechos a otra escala o a nivel macro ya que estos proyectos nos impulsan, pero siento que podría ser un poco mayor el impacto que genere ya que nuestros visitantes por lo general son a nivel provincial y a nivel nacional sin embargo para llegar más allá de turistas nacionales pienso que las publicidades deberían abarcar más O tal vez invertir más en publicidad para llegar más allá de lo alcanzado hasta ahora.</p>
<p><b>8. ¿Podría describirnos cómo prepara el platillo tradicional más destacado que ofrece en su establecimiento, mencionando los ingredientes locales y las técnicas tradicionales que utiliza para mantener la autenticidad?</b></p>
<p>En el caso del pescado asado pues lo aliñamos primero antes de hacer preparamos lo que es el arroz O sea blanco moro en este caso mayormente es blanco asamos en la parrilla también los verdes mientras asamos el pescado además preparamos una salsa de cebolla con pimiento, tomate curtido, ají, el arroz previamente preparado y solemos servirlos con jugos naturales el pescado asado pues tiene un toque en el que se siente mucho mejor el sabor siempre y cuando sea fresco porque esa es la clave de la preparación del pescado asado que el pescado sea fresco.</p>

Elaborado por: Roxana Pozo

**Tabla 25-** Entrevista Restaurante Camino a la naturaleza

	<p><b>UNIVERSIDAD ESTATAL PENINSULA DE SANTA ELENA</b>  <b>FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS</b>  <b>CARRERA TURISMO</b></p>
<p><b>ENTREVISTA A PROPIETARIOS Y ENCARGADOS DE ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS TRADICIONALES</b></p>	
<p><b>Objetivo:</b> El objetivo de la entrevista es recoger información cualitativa desde la perspectiva de los encargados y propietarios de establecimientos gastronómicos tradicionales en la comuna Palmar, esto con la finalidad de comprender el papel que juega la gastronomía tradicional en la identidad cultural y en el fortalecimiento del turismo cultural local.</p>	
<p><b>1. ¿Cuál considera que es el papel de la gastronomía tradicional en la identidad cultural de la comuna Palmar y su comunidad?</b></p>	

<p>La gastronomía tradicional es un pilar de nuestra identidad, en este restaurante cada plato cuenta una historia y refleja nuestra conexión entre comunidad, la comida que servimos es un testimonio de nuestras tradiciones y de la diversidad de ingredientes que nos ofrece la zona.</p>
<p><b>2. ¿Cómo considera que la gastronomía tradicional contribuye al fortalecimiento del turismo cultural en la zona?</b></p>
<p>La comida es una de las primeras cosas que los turistas quieren experimentar al visitar Palmar, así logramos que los visitantes cuenten la historia de la comuna y sus tradiciones a través de sus experiencias culinarias, estas actividades enriquecen la experiencia del turista y los anima a explorar más sobre nuestra comunidad.</p>
<p><b>3. ¿Cuáles son los platos tradicionales más representativos que forman parte de la oferta gastronómica de su establecimiento?</b></p>
<p>Entre nuestros platos más representativos se encuentran el pescado asado, entre otros platillos con mariscos como el ceviche mixto o de ostión que es muy popular en la comuna, estos son muy populares y reflejan nuestra herencia culinaria, todos los platos se prepara con ingredientes frescos y locales, lo que garantiza su identidad y calidad.</p>
<p><b>4. Desde su perspectiva, ¿de qué manera estos platos tradicionales ayudan a preservar y promover la cultura local?</b></p>
<p>Cada receta que servimos es una forma de mantener vivas nuestras tradiciones, ya que se usa ingredientes locales y técnicas ancestrales, promovemos nuestra cultura y educamos a los turistas. Esto no solo ayuda a preservar nuestras costumbres, sino que también crea un sentido de orgullo en la comunidad. Al compartir nuestra gastronomía, invitamos a los visitantes a ser parte de nuestra historia.</p>
<p><b>5. ¿Cómo evalúa la recepción y el interés de los turistas hacia la gastronomía tradicional que ofrece en su establecimiento?</b></p>
<p>La respuesta ha sido excelente, los turistas nos dicen que la comida es un aspecto destacado de su visita, eso nos impulsa a seguir trabajando en la calidad de nuestros platos, se ha visto un aumento en la curiosidad por conocer más sobre nuestros ingredientes y métodos de preparación.</p>
<p><b>6. ¿Qué impactos socioeconómicos ha observado en la comuna debido a la gastronomía tradicional vinculada al turismo?</b></p>
<p>La gastronomía tradicional nos ha beneficiado grandemente con empleos además de que esto a su vez ayuda a mejorar nuestro estilo de vida como comunidad y nos incentiva a seguir realizando nuestra gastronomía tradicional la demanda de productos frescos ha beneficiado los agricultores y productores de la zona, ya que los platillos necesitan ser preparados con productos y materia prima frescos para garantizar calidad en el negocio.</p>
<p><b>7. ¿Qué estrategias o acciones recomendaría para potenciar la gastronomía tradicional como un recurso clave para el turismo cultural en Palmar?</b></p>


Es crucial fomentar la colaboración entre los restaurantes y los productores locales, así como organizar eventos que celebren nuestra gastronomía y cultura lo que ayudaría a promover el conocimiento hacia el turista sobre la gastronomía local para enriquecer la experiencia del visitante.

**8. ¿Podría describirnos cómo prepara el platillo tradicional más destacado que ofrece en su establecimiento, mencionando los ingredientes locales y las técnicas tradicionales que utiliza para mantener la autenticidad?**

Para la preparación del platillo estrella de este lugar se necesita principalmente de la materia prima el ostión para esto picamos dos cebollas picamos tomate según la porción un pimiento puede ser en cubo en rayas y lo reservamos en un recipiente cocinamos por separado la media libra de ostiones o de otros mariscos que desea el visitante o cliente y una vez cocidos cada marisco en este caso los ostiones se coloca en un tazón grande donde añadimos jugo de naranja o mostaza luego para finalizar mezclamos todo y decoramos con un poco de hierbita El plato en el que servimos por lo general es blanco para que resalten los colores y tratamos de que sea la mejor presentación posible.

Elaborado por: Roxana Pozo

**Tabla 26-Entrevista comedor Don Mati**

	<b>UNIVERSIDAD ESTADAL PENINSULA DE SANTA ELENA FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS CARRERA TURISMO</b>
<b>ENTREVISTA A PROPIETARIOS Y ENCARGADOS DE ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS TRADICIONALES</b>	
<p><b>Objetivo:</b> El objetivo de la entrevista es recoger información cualitativa desde la perspectiva de los encargados y propietarios de establecimientos gastronómicos tradicionales en la comuna Palmar, esto con la finalidad de comprender el papel que juega la gastronomía tradicional en la identidad cultural y en el fortalecimiento del turismo cultural local.</p>	
<p><b>1. ¿Cuál considera que es el papel de la gastronomía tradicional en la identidad cultural de la comuna Palmar y su comunidad?</b></p>	
<p>La gastronomía tradicional más que solamente ser comida en la comuna Palmar representa a nuestra imagen identidad a lo que nos identifica hace muchos años atrás entonces pienso que la gastronomía tradicional de aquí se relaciona con mantener viva nuestra identidad.</p>	
<p><b>2. ¿Cómo considera que la gastronomía tradicional contribuye al fortalecimiento del turismo cultural en la zona?</b></p>	
<p>Yo pienso como propietario de un establecimiento de gastronomía tradicional, que se fortalece el turismo cultural mientras nosotros sigamos fomentando la idea de lo tradicional, de las preparaciones tradicionales y mostrando nuestra identidad al mundo.</p>	
<p><b>3. ¿Cuáles son los platos tradicionales más representativos que forman parte de la oferta gastronómica de su establecimiento?</b></p>	
<p>Entre los platillos tradicionales de la comuna se presenta generalmente mariscos como sopa marinera, cazuela de camarón, arroz marinero, ceviches con diferentes mariscos, Y en este establecimiento es ofertan todos estos asimismo como el pescado asado o frito con patacones, los más representativos podrían ser la cazuela de camarón o el pescado asado frito.</p>	

<p><b>4. Desde su perspectiva, ¿de qué manera estos platos tradicionales ayudan a preservar y promover la cultura local?</b></p>
<p>Siempre y cuando se respete la parte tradicional se ayudará a preservar esa identidad de la comuna Palmar, esto debido a que una vez que se pierda el toque tradicional en ese momento se dejará de promover la cultura local ya que eso es lo que nos representa.</p>
<p><b>5. ¿Cómo evalúa la recepción y el interés de los turistas hacia la gastronomía tradicional que ofrece en su establecimiento?</b></p>
<p>La respuesta ha sido excelente, los turistas nos dicen que la comida es un aspecto destacado de su visita, eso nos impulsa a seguir trabajando en la calidad de nuestros platos, se ha visto un aumento en la curiosidad por conocer más sobre nuestros ingredientes y métodos de preparación.</p>
<p><b>6. ¿Qué impactos socioeconómicos ha observado en la comuna debido a la gastronomía tradicional vinculada al turismo?</b></p>
<p>Yo me dedico a esto hace mucho tiempo como ven aquí hay muchos establecimientos de gastronomía y a todos y cada uno de ellos nos beneficia de manera económica por el bienestar en nuestras familias y además también existe intercambio cultural entre la comunidad y el visitante, cada que vienen a degustar los platillos también hay beneficios sociales.</p>
<p><b>7. ¿Qué estrategias o acciones recomendaría para potenciar la gastronomía tradicional como un recurso clave para el turismo cultural en Palmar?</b></p>
<p>Yo pienso que para potenciar la gastronomía tradicional como recurso clave debería crearse una marca para la gastronomía o más bien una marca que incluya o que haga de Palmar una comuna realmente conocida por su gastronomía actualmente tenemos muchos visitantes nacionales y también unos que otros internacionales sin embargo siento que aún podemos llegar a más.</p>
<p><b>8. ¿Podría describirnos cómo prepara el platillo tradicional más destacado que ofrece en su establecimiento, mencionando los ingredientes locales y las técnicas tradicionales que utiliza para mantener la autenticidad?</b></p>
<p>Puedo destacar el pescado asado frito que ofertamos con patacones esto nos refleja la tradición culinaria de este lugar en el que se necesita pescado verde ajo en polvo jugo de limón aceite para freír y especias al gusto como comino o pimienta primero se procede a limpiar el pescado se aliña el mismo con sal ajo y también se puede poner un poco de jugo de limón después se deja marinar por al menos 30 minutos para que absorban los sabores, se procede a pelar el verde cortarlos en trozos, luego se hierva los trozos en agua durante 10 minutos hasta que estén tiernos y luego se los aplasta para formar patacones, en este caso tenemos las dos modalidades que es el pescado asado y también el pescado frito de ambas maneras pues puede quedar crujiente y se le agrega una salsa de cebolla tomate o un jugo de limón para realzar los sabores.</p>

Elaborado por: Roxana Pozo


Tabla 27-Entrevista comedor Fátima

	<b>UNIVERSIDAD ESTATAL PENINSULA DE SANTA ELENA FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS CARRERA TURISMO</b>
<b>ENTREVISTA A PROPIETARIOS Y ENCARGADOS DE ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS TRADICIONALES</b>	
<b>Objetivo:</b> El objetivo de la entrevista es recoger información cualitativa desde la perspectiva de los encargados y propietarios de establecimientos gastronómicos tradicionales en la comuna Palmar, esto con la finalidad de comprender el papel que juega la gastronomía tradicional en la identidad cultural y en el fortalecimiento del turismo cultural local.	
<b>1. ¿Cuál considera que es el papel de la gastronomía tradicional en la identidad cultural de la comuna Palmar y su comunidad?</b>	
<p>La gastronomía tradicional para nosotros es un componente cultural muy importante ya que esto guarda lo que nos han enseñado por mucho tiempo además de sentir que es parte de nuestra identidad y de nuestro ser compartir y seguir haciendo la comida de manera tradicional por eso pienso que esto es parte de la identidad y nos representa como comuna.</p>	
<b>2. ¿Cómo considera que la gastronomía tradicional contribuye al fortalecimiento del turismo cultural en la zona?</b>	
<p>La gastronomía tradicional dentro de esta comuna fortalece el turismo cultural ya sean los eventos que se realizan o simplemente cuando el turista nos visita sentimos que están haciendo turismo cultural y es de esa manera debido a que se comparten nuestras enseñanzas, nuestras ideas, nuestras preparaciones o incluso simplemente la historia de la comunidad, mientras ellos degustan los platillos se adentran con la identidad de nuestra cultura y de nuestra comuna entonces se fortalece el lazo entre el turista y la comuna por tanto se vuelve turismo cultural.</p>	
<b>3. ¿Cuáles son los platos tradicionales más representativos que forman parte de la oferta gastronómica de su establecimiento?</b>	
<p>Yo oferto generalmente platillos a la carta como comedor sin embargo mi platillo tradicional principal que se oferta aquí es el ceviche mixto de ostión dependiendo la temporada ya que a veces puedo ofertar ceviche de cangrejo según el periodo en el que esté disponible, o de manera general el ceviche mixto que incluye mariscos como pescado, camarón, calamar, ostión entre otros.</p>	
<b>4. Desde su perspectiva, ¿de qué manera estos platos tradicionales ayudan a preservar y promover la cultura local?</b>	
<p>Como yo oferto ceviche en mi establecimiento este es el platillo que más representa a mi identidad en la comuna Palmar esto siento que ayuda a preservar y promover la idea de la cultura local ya que nos identifica y este platillo que yo oferto de mi establecimiento es preparado tradicionalmente de manera fresca y con una excelente presentación.</p>	
<b>5. ¿Cómo evalúa la recepción y el interés de los turistas hacia la gastronomía tradicional que ofrece en su establecimiento?</b>	
<p>Como mencioné mi establecimiento funciona como un comedor sin embargo el interés del turista que nos visita en cierto periodo del año busca el ceviche como parte de la tradición de la comuna Palmar hasta ahora ese recibimiento del ceviche que se oferta en establecimiento ha sido bien recibido por los turistas Así que considero que eso es positivo y que la percepción de ellos también es positiva con respecto a este platillo tradicional.</p>	

<p><b>6. ¿Qué impactos socioeconómicos ha observado en la comuna debido a la gastronomía tradicional vinculada al turismo?</b></p>
<p>Yo he observado que existen impactos socioeconómicos es decir me beneficia a mí económicamente además de mi familia porque gracias a los ingresos nosotros podemos mantener nuestro negocio a medida que ofertamos la gastronomía tradicional de Palmar asimismo nos conectamos con el visitante y logramos que él sepa sobre nuestra cultura e identidad.</p>
<p><b>7. ¿Qué estrategias o acciones recomendaría para potenciar la gastronomía tradicional como un recurso clave para el turismo cultural en Palmar?</b></p>
<p>De manera general los eventos y festivales son promocionados a partir de páginas oficiales de entes reguladores o compartidos por toda la comunidad sin embargo reconozco que hace falta mayor publicidad y promoción O quizás algún tipo de capacitación para nosotros publicitar ya que esta promoción por ahora abarca a nivel nacional e incluso muchas veces solo a nivel provincial.</p>
<p><b>8. ¿Podría describirnos cómo prepara el platillo tradicional más destacado que ofrece en su establecimiento, mencionando los ingredientes locales y las técnicas tradicionales que utiliza para mantener la autenticidad?</b></p>
<p>Para preparar el ceviche en mi establecimiento primero utilizamos cebolla tomate pimiento y lo colocamos en un recipiente cortado en cubitos o en tiras esto por separado porque primero se cocina el marisco en este caso del ostión una vez listo los mariscos se combinan en un recipiente grande donde se les añade el jugo de dos a tres limones además del jugo completo de una naranja junto con mostaza o salsa de tomate finalmente se mezcla todo para obtener el ceviche y se realiza chifles para acompañar.</p>

Elaborado por: Roxana Pozo

**Tabla 28-**Entrevista comedor Costeñitas brisas del mar

	<p><b>UNIVERSIDAD ESTADAL PENINSULA DE SANTA ELENA</b>  <b>FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS</b>  <b>CARRERA TURISMO</b></p>
<p><b>ENTREVISTA A PROPIETARIOS Y ENCARGADOS DE ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS TRADICIONALES</b></p>	
<p><b>Objetivo:</b> El objetivo de la entrevista es recoger información cualitativa desde la perspectiva de los encargados y propietarios de establecimientos gastronómicos tradicionales en la comuna Palmar, esto con la finalidad de comprender el papel que juega la gastronomía tradicional en la identidad cultural y en el fortalecimiento del turismo cultural local.</p>	
<p><b>1. ¿Cuál considera que es el papel de la gastronomía tradicional en la identidad cultural de la comuna Palmar y su comunidad?</b></p>	
<p>Yo considero que la gastronomía tradicional cumple su función como identidad cultural siempre y cuando se maneje de manera tradicional y no existan cambios grandes más allá del toque que le da cada personal de los establecimientos gastronómicos sin embargo destaco que la entidad cultural realmente se beneficia gracias a la gastronomía tradicional de la comuna.</p>	
<p><b>2. ¿Cómo considera que la gastronomía tradicional contribuye al fortalecimiento del turismo cultural en la zona?</b></p>	
<p>De igual manera pienso que lo fortalece ya que la gastronomía tradicional de esta comuna representa lo que somos nosotros como comunidad y es así que esto también es turismo cultural y el visitante no solamente le gusta sino también aprende nuestra cultura y se lleva una imagen de nosotros.</p>	

<p><b>3. ¿Cuáles son los platos tradicionales más representativos que forman parte de la oferta gastronómica de su establecimiento?</b></p>
<p>Como comedor no ofrecemos lo mismo que las cabañas tradicionales sin embargo también poseemos la gama de productos de marisco que sí son preparados de manera tradicional como por ejemplo el ceviche sopa marinera o el arroz marinero que son los más representativos y que ofertamos como establecimiento</p>
<p><b>4. Desde su perspectiva, ¿de qué manera estos platos tradicionales ayudan a preservar y promover la cultura local?</b></p>
<p>Estos platillos ayudan a preservar la identidad de la comuna ya que, aunque no ofertamos todos los platillos existentes que son tradicionales de la comuna aquellos que forman parte de nuestro menú son bastante representativos, además, son acordes a la zona es decir los mariscos y mientras guarden la preparación tradicional seguirán representando a la cultura de la comuna Palmar.</p>
<p><b>5. ¿Cómo evalúa la recepción y el interés de los turistas hacia la gastronomía tradicional que ofrece en su establecimiento?</b></p>
<p>Yo considero que mi establecimiento sí presenta los niveles de aceptación adecuados de los turistas ya que cuando es época alta, los visitantes sí buscan este tipo de comida tradicional en mi establecimiento.</p>
<p><b>6. ¿Qué impactos socioeconómicos ha observado en la comuna debido a la gastronomía tradicional vinculada al turismo?</b></p>
<p>Generalmente este tipo de platillos y en temporada alta nos beneficia altamente a la economía de cada uno de nuestros hogares sin embargo no solamente es un beneficio que se obtiene gracias al turismo sino también sociales al nosotros compartir nuestras vivencias y nuestro aprendizaje con los turistas estamos obteniendo beneficios sociales.</p>
<p><b>7. ¿Qué estrategias o acciones recomendaría para potenciar la gastronomía tradicional como un recurso clave para el turismo cultural en Palmar?</b></p>
<p>Yo recomendaría establecer algún tipo de recorrido específico cada cierto visitante es decir asegurarse de que todos los establecimientos sean visitados y de esta manera se obtienen beneficios para todos además de que la gastronomía tradicional puede verse desde un punto más amplio y de esta manera llegar a más personas.</p>
<p><b>8. ¿Podría describirnos cómo prepara el platillo tradicional más destacado que ofrece en su establecimiento, mencionando los ingredientes locales y las técnicas tradicionales que utiliza para mantener la autenticidad?</b></p> <p>El ceviche que yo oferto sigue la recomendación de preparación tradicional mientras por un lado se cocinan los mariscos por otro lado se preparan los acompañamientos como arroz chifles entre otros luego se añade, el jugo de naranja, la limón, salsa de tomate y para finalizar hierbita mientras se combina todo.</p>

Elaborado por: Roxana Pozo


Tabla 29-Entrevista cabaña D'Alex

	<b>UNIVERSIDAD ESTATAL PENINSULA DE SANTA ELENA FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS CARRERA TURISMO</b>
<b>ENTREVISTA A PROPIETARIOS Y ENCARGADOS DE ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS TRADICIONALES</b>	
<b>Objetivo:</b> El objetivo de la entrevista es recoger información cualitativa desde la perspectiva de los encargados y propietarios de establecimientos gastronómicos tradicionales en la comuna Palmar, esto con la finalidad de comprender el papel que juega la gastronomía tradicional en la identidad cultural y en el fortalecimiento del turismo cultural local.	
<b>1. ¿Cuál considera que es el papel de la gastronomía tradicional en la identidad cultural de la comuna Palmar y su comunidad?</b>	
Yo considero que la gastronomía tradicional hoy en día ya cumple un papel fundamental dentro de la entidad cultural de la comuna ya que todos estos platillos tradicionales que ofertamos en los establecimientos representan nuestro conocimiento como cultura y como comunidad lo que nos une y nos hace diferente del resto.	
<b>2. ¿Cómo considera que la gastronomía tradicional contribuye al fortalecimiento del turismo cultural en la zona?</b>	
Así también como considero que la gastronomía es parte fundamental de nuestra identidad. así mismo fortalece el turismo cultural porque este tipo de turismo trata de conocernos como identidad y como imagen y se queda en sus mentes el cómo vivimos y como representamos a nuestra comunidad basándonos en nuestra gastronomía.	
<b>3. ¿Cuáles son los platos tradicionales más representativos que forman parte de la oferta gastronómica de su establecimiento?</b>	
En este establecimiento se ofertan varios platillos desde platos a la carta en su menú hasta todos los tipos de platillos tradicionales que se realizan con mariscos como la cazuela de mariscos, cazuela de camarón, ceviches de todo tipo, arroz marinero, sopa de mariscos, pescados asados o fritos, e incluso también tenemos el postre reconocido aquí en la comuna Palmar que es la natilla de maíz que tratamos de tener lo disponible en stock sobre todos los fines de semana.	
<b>4. Desde su perspectiva, ¿de qué manera estos platos tradicionales ayudan a preservar y promover la cultura local?</b>	
Todos los platillos tradicionales ayudan a preservar la cultura de un lugar asimismo en esta comuna Palmar los pequeños tradicionales representan aquellos conocimientos que han pasado a lo largo de los años con respecto a la comida de este modo pienso que mientras sigamos fomentando las preparaciones tradicionales vamos a seguir contribuyendo a promover nuestra cultura.	
<b>5. ¿Cómo evalúa la recepción y el interés de los turistas hacia la gastronomía tradicional que ofrece en su establecimiento?</b>	
Actualmente los fines de semana representan para todos los establecimientos ubicados en la comuna Palmar un espacio para que los visitantes o las personas que deseen darse un descanso en esta comuna lleguen a degustar los platillos tradicionales de este modo pienso que los turistas han recetado de manera positiva a nuestra gastronomía tradicional y les interesa su preparación y el origen de estos platillos.	

<p><b>6. ¿Qué impactos socioeconómicos ha observado en la comuna debido a la gastronomía tradicional vinculada al turismo?</b></p>
<p>Debido a la gastronomía tradicional muchos de nosotros en los establecimientos generamos ingresos que hoy en día representan el sustento de nuestros hogares de este modo considero que existen muchos beneficios económicos que se basan en la gastronomía tradicional y así mismo al conectar con los turistas se genera ese intercambio con las culturas de otras personas y la propia beneficiando de manera social.</p>
<p><b>7. ¿Qué estrategias o acciones recomendaría para potenciar la gastronomía tradicional como un recurso clave para el turismo cultural en Palmar?</b></p>
<p>Yo pienso que actualmente la comuna Panamá se desarrolla positivamente en el turismo basado en gastronomía sin embargo quiero enfatizar que los eventos o ferias aún no son llevados a nivel internacional o al menos nos tienen un gran énfasis a nivel nacional por completo es decir esto necesita un mayor nivel de promoción tratando de crear un distintivo en la comuna Palmar.</p>
<p><b>8. ¿Podría describirnos cómo prepara el platillo tradicional más destacado que ofrece en su establecimiento, mencionando los ingredientes locales y las técnicas tradicionales que utiliza para mantener la autenticidad?</b></p>
<p>Como ya se mencionó aquí ofertamos muchos platillos y todos tienen preparaciones diferentes en la mayoría se incluyen mariscos lo cual en su preparación se destaca que tienen que cumplir con el tiempo de cocción adecuado y además influye el tipo de mariscos que se utilice por ejemplo en el caso del camarón es un marisco que demora muy poco en cocinar de modo que este marisco es el último en colocarse en la olla cuando se está haciendo un platillo con varios mariscos Así mismo es indispensable contar con todos los implementos para realizar las preparaciones por separado lo primordial es tener materia prima fresca con la que preparan nuestros alimentos.</p>

Elaborado por: Roxana Pozo

**Tabla 30-**Entrevista cabaña de Meily

	<p><b>UNIVERSIDAD ESTADAL PENINSULA DE SANTA ELENA</b>  <b>FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS</b>  <b>CARRERA TURISMO</b></p>
<p><b>ENTREVISTA A PROPIETARIOS Y ENCARGADOS DE ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS TRADICIONALES</b></p>	
<p><b>Objetivo:</b> El objetivo de la entrevista es recoger información cualitativa desde la perspectiva de los encargados y propietarios de establecimientos gastronómicos tradicionales en la comuna Palmar, esto con la finalidad de comprender el papel que juega la gastronomía tradicional en la identidad cultural y en el fortalecimiento del turismo cultural local.</p>	
<p><b>1. ¿Cuál considera que es el papel de la gastronomía tradicional en la identidad cultural de la comuna Palmar y su comunidad?</b></p>	
<p>Actualmente la gastronomía tradicional representa un gran espacio para diferenciar nuestra comuna de otros sitios ya que cada lugar se identifica según cultura, por eso la comida tradicional y sus preparaciones para mí es parte fundamental para la percepción de la cultura e imagen de un sitio.</p>	
<p><b>2. ¿Cómo considera que la gastronomía tradicional contribuye al fortalecimiento del turismo cultural en la zona?</b></p>	
<p>La gastronomía tradicional en la comuna contribuye a sí mismo al fortalecimiento del turismo cultural y yo pienso que mientras los platillos tradicionales respeten esa calidad que nos caracteriza Y la preparación seguiremos fortaleciendo ese turismo cultural en el que queremos destacar como comuna.</p>	

<p><b>3. ¿Cuáles son los platos tradicionales más representativos que forman parte de la oferta gastronómica de su establecimiento?</b></p>
<p>En este establecimiento los platillos que mayormente ofertamos como tradicionales son las cazuelas las sopas marineras y los ceviches aquellos que pueden ser de diferentes mariscos y que muchas veces no se diferencian en su preparación sino más bien en el toque de cada establecimiento y más que todo en su presentación o al momento de tener la experiencia con el personal de cada lugar.</p>
<p><b>4. Desde su perspectiva, ¿de qué manera estos platos tradicionales ayudan a preservar y promover la cultura local?</b></p>
<p>Los platillos tradicionales nos ayudan a fortalecernos como comunes ya que promovemos y fortalecemos el hecho de que no se pierdan estas tradiciones por parte de nuestra cultura el crear estos establecimientos como fuente de ingreso no solo ha representado bienestar económico sino también ayudar a hacer prevalecer nuestra cultura.</p>
<p><b>5. ¿Cómo evalúa la recepción y el interés de los turistas hacia la gastronomía tradicional que ofrece en su establecimiento?</b></p>
<p>Yo considero que toda gastronomía tradicional tiene una buena recepción y acogida mientras se maneje con calidad y bajo los estándares adecuados con respecto a la comuna Palmar pienso que mi establecimiento el interés de los turistas por la gastronomía tradicional que oferta es bastante alto sin embargo sí que es necesario que se alcancen niveles más allá de la provincia para poder mostrarse como identidad y llegar a un público mayor.</p>
<p><b>6. ¿Qué impactos socioeconómicos ha observado en la comuna debido a la gastronomía tradicional vinculada al turismo?</b></p>
<p>En el establecimiento que yo lidero siempre nos ha traído beneficios económicos, pero también destaco que los beneficios sociales en los que se intercambia cultura, donde los turistas tienen el momento adecuado para conocer la cultura de la comuna son altamente beneficiosos para cubrir Y valorar nuestra identidad.</p>
<p><b>7. ¿Qué estrategias o acciones recomendaría para potenciar la gastronomía tradicional como un recurso clave para el turismo cultural en Palmar?</b></p>
<p>Yo pienso que la publicidad es bastante importante en este aspecto sin embargo también pienso que es necesario el esfuerzo en común de todos para lograr esa identificación de la comuna dentro de la provincia de Santa Elena y del país ya que un establecimiento publicitado tal vez tendrá un ligero alcance mayor sin embargo si la comunidad entera es reconocida sería bueno realizar un esfuerzo por unificar y conseguir un beneficio en común para todos los establecimientos.</p>
<p><b>8. ¿Podría describirnos cómo prepara el platillo tradicional más destacado que ofrece en su establecimiento, mencionando los ingredientes locales y las técnicas tradicionales que utiliza para mantener la autenticidad?</b></p>
<p>Bueno uno de los platillos más reconocidos sería o el arroz marinero o la sopa marinera ambos platillos son bastante destacados esto se preparan con un fondo de mariscos ya que esto le ayuda que se va por el líquido y adquiere más sabor, mientras tanto en el sartén sofreímos cebolla, pimienta y ajo, luego añadimos otras especias como cominos sal o pimienta e incorporamos los mariscos de los cuales ya el mayor sabor se retuvo en el plato y así ajustamos los demás sabores logrando un arroz marinero una sopa marinera o una cazuela que aparte de la frescura de los ingredientes concentra todo el sabor.</p>

Elaborado por: Roxana Pozo

Las entrevistas realizadas a los encargados de cada establecimiento gastronómico en la comuna Palmar nos muestran un consenso sobre el papel fundamental que juega la gastronomía tradicional en la construcción de la identidad local y cultural, los propietarios destacan que cada uno de los platillos que ofertan representan una receta y además de eso una historia que conecta a la comunidad con sus raíces y tradiciones, la gastronomía se presenta al público como un medio para transmitir los valores culturales mediante sus preparaciones y de esta manera fortalecer el sentido de pertenencia entre los habitantes, lo que comprende una oferta culinaria que los turistas puedan valorar y que busquen experimentar durante la visita a la comuna.

En lo que respecta a la contribución de la gastronomía hacia el turismo cultural, los entrevistados coinciden en que la oferta de sus platillos tradicionales sean estos ceviches arroces marineros o pescados asados actúan como un atractivo y motivante para los turistas, estos platos enriquecen la experiencia del visitante y les permite degustar sabores únicos, mientras les proporcionan un contexto cultural brindándoles también además de su experiencia en degustar, le ofrecen el aprendizaje lo que también invita a la reflexión sobre las costumbres locales y lo cuán importante es valorarlas, esta interacción entre los turistas y residentes fomenta el intercambio cultural que es significativo ya que beneficia a ambas partes.

De esta manera se analiza desde una perspectiva socioeconómica que estos resultados indican que la gastronomía tradicional ha impulsado el desarrollo económico de la comuna Palmar, los propietarios señalan que un aumento en la demanda de productos locales además de la creación de empleo ha revitalizado la economía de la comuna, además esta colaboración entre productores locales y establecimientos gastronómicos permite que los beneficios del turismo contribuyan de manera equitativa al bienestar de la comunidad, sin embargo algunos entrevistados sugieren que hay un gran potencial sin explotar en términos de promoción y marketing lo que podría atraer a un público más amplio en referencia al público extranjero.

Los entrevistados a su vez propusieron diversas estrategias para potenciar la gastronomía tradicional como un recurso clave para el turismo cultural dentro de la comuna, es así que se destaca la gran importancia de crear un espacio para la gastronomía

ferias o eventos que integren a la comunidad y a los turistas así como la necesidad de fortalecer la promoción y publicidad de la oferta gastronómica de la comuna Palmar, estas estrategias ayudarían a preservar las tradiciones culinarias además se contribuir a posicionar a la comuna como un destino turístico atractivo que llama la atención por su gastronomía y que es capaz de atraer visitantes tanto nacionales como internacionales.

### **3.3. DISCUSIÓN**

Los resultados de este análisis cuantitativo y cualitativo nos revelan la importancia que tiene la gastronomía tradicional con respecto a la identidad cultural y el fortalecimiento del turismo en la comuna Palmar, los datos que se recopilamos muestra que la mayoría de los turistas con un 96,8% piensa que Palmar es conocido por su oferta culinaria lo que también nos da a entender que la gastronomía es un pilar central y realmente es parte de la identidad de la comunidad, además se evidenció que gran parte de los encuestados correspondiente a un 54,5%, reconoce que es relevante el patrimonio cultural ya que muestra que la gastronomía está altamente relacionada con la historia y las tradiciones locales sin embargo solo el 42,3% opina que la gastronomía tradicional tiene una buena reputación lo que puede indicar la necesidad de mejorar la promoción para llegar a un público mayor lo que podría generar mayor afluencia de visitas y que la gastronomía de la comuna Palmar llame la atención y motive mayores desplazamientos.

En cuanto a la experiencia del turista, los resultados nos revelan que el 87% considera que valió pena degustar la gastronomía tradicional de la comuna Palmar esta idea refuerza que la oferta culinaria es un elemento clave para completar la experiencia de los visitantes en general, además se conoció que un 61,7% afirmó que participar en actividades gastronómicas también enriquece su experiencia lo que además da a entender que estas actividades son altamente valoradas y deberían ser promocionadas a gran escala además de fomentar la preservación de las mismas por otro lado la conexión emocional entre la cultura local y la gastronomía tradicional también se destaca ya que un 30,4% de los turistas encuestados se siente altamente vinculado a través de la gastronomía ya que la interacción con cocineros y productores locales es considerada una actividad de aprendizaje y enriquecimiento ya que un 61,7% de los turistas indica que estos encuentros

juegan un papel importante de intercambio cultural los cuales se llevan un gran aprendizaje.

Con respecto a la calificación de los platos tradicionales el ceviche de ostión Se presenta como el más apreciado con un 58,9% de los encuestados que indicó que le gustó mucho esto refuerza su popularidad en la comuna y su rol como uno de los emblemas de la gastronomía local de la comuna Palmar así también se destaca el arroz marinero como una muestra de diversidad de opiniones ya que con un 40,7% los turistas indicaron que les gustó un poco lo que sugiere que este plato podría beneficiarse de mejoras tanto en su preparación como en su presentación asimismo se evidenció que el pescado asado o frito es con patacones recibe una alta valoración con un 84,6% de los encuestados que disfruta mucho de este platillo que también hace que resalte su importancia en la gastronomía de la comuna.

En cuanto a los resultados sobre la percepción del turismo cultural en la comuna Palmar se indicó que el 90,5% de los encuestados se interesen conocer la historia y costumbres locales al visitar un sitio esto resalta la importancia de la originalidad cultural y de la experiencia turística a través de una identidad además se destacó que un 56,5% considera que las manifestaciones culturales influyen en la decisión de viaje o motivo de desplazamiento, esto además sugiere que un fuerte componente cultural puede ser un atractivo significativo.

El análisis cualitativo realizado a través de entrevistas a propietarios y encargados de establecimientos gastronómicos tradicionales complementa estos hallazgos ya que, los entrevistados coinciden en que la gastronomía tradicional es fundamental para la identidad cultural de Palmar, ya que cada plato cuenta una historia que refleja las raíces y tradiciones de la comunidad, además, consideran que la gastronomía contribuye significativamente al fortalecimiento del turismo cultural, al permitir que los visitantes se sumerjan en la cultura local a través de la degustación de platos representativos, por ellos los propietarios también destacan la importancia de preservar y promover la cultura local a través de la gastronomía, utilizando ingredientes frescos, técnicas ancestrales y narrando las historias detrás de cada preparación.

En relación al impacto socioeconómico los entrevistados observan que la gastronomía tradicional ha generado muchos beneficios tanto económicos como sociales ya que han generado empleo se fortalece la economía local y promueven que se desarrollen a largo plazo las familias dedicadas a estas actividades, por otro lado existen beneficios sociales que también resaltan los entrevistados ya que el turista al estar en constante comunicación con la comunidad mientras los visita, hace que se cree un intercambio cultural valorado por el visitante.

De este modo, los resultados de esta investigación destacan el papel fundamental que desempeña la gastronomía tradicional en la identidad cultural y el fortalecimiento del turismo cultural en la comuna Palmar, por lo tanto, la gastronomía se entiende como un pilar de la experiencia turística, conectando a los visitantes con la historia, las tradiciones y los modos de vida de la comunidad de manera auténtica y significativa.

### **3.3.1. Estrategias de promoción y posicionamiento de la gastronomía tradicional como recurso clave para el turismo cultural en la comuna Palmar.**

Los resultados de la investigación realizada en la comuna Palmar resaltan el papel fundamental que desempeña la gastronomía tradicional en la identidad cultural y el fortalecimiento del turismo cultural de la zona, en datos como el 96.8% de turistas que considera a Palmar conocido por su gastronomía y el 54.5% que reconoce la importancia del patrimonio cultural, por ello, la siguiente propuesta de estrategias busca aprovechar este valioso activo cultural y turístico de la comuna Palmar.

**Tabla 31-***Estrategias*

<b>Estrategia</b>	<b>Objetivo</b>
Ruta gastronómica	Creación de una ruta que combine visitas a restaurantes junto a sitios turísticos de Palmar, en estas paradas se deberán incluir degustaciones de platos tradicionales y explicaciones sobre su importancia cultural para la comuna lo que enriquecerá la experiencia del turista ya que no se cuenta con una experiencia más organizada que tenga paradas, actividades, aprendizaje, degustaciones entre otros.

---

Campaña de marketing digital	Para esta campaña de marketing digital se propone desarrollar material visual atractivo para contenido en redes sociales o plataformas digitales que muestren la gastronomía tradicional de Palmar estos videos pueden incluir la receta, entrevistas, fotos de platos tradicionales, este proyecto no solo implicaría la aplicación de un solo establecimiento sino más bien la creación de una red social que esté dirigida a todos los establecimientos de gastronomía tradicional de Palmar es decir en búsqueda del beneficio en conjunto.
Cocina abierta en temporada alta	Para esto se propone implementar un concepto de cocina abierta en los establecimientos de gastronomía tradicional en temporada alta esto se realizaría a partir de una inscripción o establecimiento de un orden ya que por la cantidad de establecimientos gastronómicos tradicionales se necesitaría de una planificación adecuada para que todos los establecimientos obtengan beneficios de esta estrategia es decir se planificaría antes de llegar a cada temporada alta con el fin de mejorar la experiencia de los turistas durante este periodo y así observar la preparación de las platos tradicionales e incluso aprender sobre estos y la comuna en general.
Creación de una marca gastronómica de Palmar	Se propone además desarrollar una marca que represente la gastronomía tradicional de la comuna Palmar en esto puede incluir su logo un eslogan y una narrativa, esta marca fortalecería la identidad gastronómica de la comuna siempre y cuando sea utilizada por todos los establecimientos gastronómicos tradicionales mediante un consenso previo.

## CONCLUSIONES

Los resultados de la investigación evidencian que la gran mayoría de los turistas (96.8%) considera que la comuna Palmar es conocida por su gastronomía, lo que demuestra que la cocina tradicional es un pilar fundamental de la identidad cultural de la localidad, además se halló que, más de la mitad de los encuestados que corresponde a 96,8%, reconoce la importancia del patrimonio cultural de Palmar, lo que evidencia que la gastronomía está relacionada a la historia y las tradiciones de la comunidad.

Los datos que se pudieron recopilar mostraron que los turistas representando a un 87%, consideró que valió la pena degustar la gastronomía tradicional de la comuna Palmar, que refuerza la idea de que la oferta culinaria es un elemento importante para mejorar la experiencia los visitantes, además se destacó que un 61,7% afirmó participar en actividades gastronómicas y que esto enriqueció su experiencia, además esto sugiere que estas actividades son valoradas y por eso se crea una conexión emocional con la cultura local ya que un 30,4% de los encuestados se sintió vinculado con la misma.

Además, los resultados también indicaron que la gran mayoría de los encuestados que corresponden a un 90,5% está interesado en conocer la historia y costumbres del lugar que deciden visitar, esto a su vez remarca la importancia de la originalidad cultural y la importancia de lo que representa a una identidad, además se encontró que un 56,5% considera que las manifestaciones culturales influyen en motivar un viaje, lo que indica también que esto se convierte en un componente fuerte de motivación turística.

En cuanto al análisis de ecuaciones estructurales del modelo SEM, se reveló que la experiencia del turista actúa como un mediador clave en la relación entre la gastronomía tradicional y la percepción del turismo cultural esto quiere decir que la gastronomía tradicional mejora la experiencia del visitante y está a su vez reacciona de manera positiva en la valoración del turismo cultural en Palmar.

Los resultados del modelo SEM, indicaron también que las características del perfil del visitante de la comuna Palmar como la edad el género o los ingresos tienen un efecto que modera significativamente en la forma en que la gastronomía tradicional es llevada a cabo ya que estos componentes o aspectos condicionan e influyen en la experiencia del turista y por consiguiente el disfrute de la misma.

## RECOMENDACIONES

Se recomienda implementar estrategias de promoción y posicionamiento de la gastronomía tradicional como un recurso clave para el turismo cultural en Palmar, esto podría incluir la creación de una marca gastronómica paraguas que unifique y resalte la oferta culinaria local, así como el desarrollo de un programa de marketing de contenidos que permita difundir los platos emblemáticos y las técnicas tradicionales.

Se recomienda diseñar e implementar una variedad de actividades gastronómicas tradicionales que permitan a los turistas interactuar de manera significativa con la cultura local, esto podría incluir talleres de cocina y demostraciones de preparación de platos en donde se realice un encuentro con cocineros y productores locales, de este modo estas experiencias contribuirían a fortalecer el vínculo emocional de los visitantes con la identidad cultural de Palmar.

Se recomienda fortalecer la integración de la gastronomía tradicional en la oferta turística cultural de Palmar, de manera que los visitantes puedan vivir experiencias auténticas y significativas que les permitan comprender en profundidad la identidad y el patrimonio de la comunidad, esto podría lograrse a través de la creación de rutas gastronómicas, la organización de festivales y ferias temáticas, y la capacitación de guías turísticos especializados en la cocina local.

Se recomienda diseñar estrategias que fortalezcan la experiencia del turista en torno a la gastronomía tradicional de Palmar, lo que podría incluir la creación de paquetes turísticos que combinen actividades gastronómicas con otros elementos culturales, la capacitación de personal de servicio en temas de interpretación del patrimonio culinario, y la implementación de sistemas de retroalimentación que permitan evaluar el impacto emocional de los turistas.

Se recomienda desarrollar una segmentación detallada del mercado turístico de Palmar, con el fin de diseñar ofertas y estrategias de marketing diferenciadas que se adapten a las necesidades y preferencias de los distintos perfiles de visitantes, que podría resultar en la creación de paquetes gastronómicos especializados para familias, jóvenes, turistas nacionales o internacionales, entre otros grupos, garantizando así una experiencia enriquecedora y memorable para todos los turistas.

## REFERENCIAS

- Abdelhak, H. (2024). Innovando el turismo en Merzouga: la música gnawacomotor de sostenibilidad. *Rev. Turismo y Patrimonio*, 23, 83-10. <https://doi.org/https://doi.org/10.24265/turpatrim.2024.n23.05>
- Acevedo, E. (2025). Antropología. Procesos rururbanos, gentrificación y transformaciones en las zonas cercanas a la construcción y operación de la mega obra de infraestructura Autopista Mar 1. El caso vereda El Pomar, San Jerónimo Antioquia. Universidad de Antioquia, Medellín. Retrieved 2025, from <https://bibliotecadigital.udea.edu.co/server/api/core/bitstreams/96d650ac-06b2-4c6a-9227-bc0cfc3a468f/content>
- Alvarez, A. (2024). Turismo. La oferta culinaria y la calidad de servicio: caso de estudio; parroquia totoras. Universidad técnica de Ambato, Jipijapa. Retrieved 2025, from <https://repositorio.unesum.edu.ec/bitstream/53000/7586/1/Alvarez%20Franco%20Angie%20Andreina.pdf>
- Araya, I. (2023). Bioética. Consideraciones bioéticas fundamentales de la conservación aplicadas a la evaluación de la efectividad del manejo de las áreas silvestres protegidas (ASP) del Sistema Nacional de Áreas de Conservación en Costa Rica. Universidad de Costa Rica, Heredia. Retrieved 2025, from <https://repositorio.una.ac.cr/server/api/core/bitstreams/bd3eed98-69a3-41c4-92ca-d1d25022eec5/content>
- Artiles, L. (19 de Abril de 2020). Instituciones sitio web. Instituciones sitio web: <https://instituciones.sld.cu/ihi/metodologia-de-la-investigacion/>
- Aucatoma, M. (2024). Turismo. La biodiversidad y el turismo de naturaleza en la laguna San Borja de la parroquia El Sucre, cantón Patate. Universidad Técnica de Ambato, Ambato. Retrieved 2025, from <https://repositorio.uta.edu.ec/server/api/core/bitstreams/332efdfc-5237-4183-899c-887be182c40f/content>

- Boris, L. (2025). Turismo . Calidad de servicio hotelero y su contribución al desarrollo turístico, zona urbana de Jipijapa. Universidad Estatal del Sur de Manabí, Jipijapa. Retrieved 2025, from <https://repositorio.unesum.edu.ec/bitstream/53000/7543/1/Villegas%20Castro%20Carlos%20Alejandro.pdf>
- Calvopiña, D., y Balladares, J. (2025). Riobamba . Promoción y turismo cultural en el cantón Guano, provincia de Chimborazo. Universidad Nacional de Chimborazo, Riobamba . Retrieved 2025, from <http://dspace.unach.edu.ec/handle/51000/14576>
- Campos, G. (2023). Ciencias Sociales. De lo cotidiano a la invención de una tradición: Historia de las cocineras tradicionales de Pátzcuaro 2004-2020. Universidad Autónoma de Sinaloa, Sinaloa. Retrieved 2025, from [http://repositorio.uas.edu.mx/jspui/handle/DGB\\_UAS/437](http://repositorio.uas.edu.mx/jspui/handle/DGB_UAS/437)
- Capuccio, L. (2021). Administración. Plan de negocio para estudiar la viabilidad de crear una empresa agroturística en la ciudad de Cipolletti. Universidad Nacional de Comahue , Cipolletti. Retrieved 2025, from <http://rdi.uncoma.edu.ar/handle/uncomaid/17999>
- Cardozo, G. (2022). Ecoturismo . Vinculación sostenible de la acuicultura en la oferta turística del distrito de Iñapari provincia de Tahuamanu región Madre de Dios 2022. Universidad Nacional Amazónica de Madre de Dios, Puerto Maldonado . Retrieved 2025, from <https://repositorio.unamad.edu.pe/bitstream/handle/20.500.14070/1010/004-3-12-057.pdf?sequence=3&isAllowed=y>
- Castillo, S. (2021). Turismo. Identidad local y conciencia turística de la población del distrito de rupa rupa de la provincia de Leoncio Prado, región Huánuco, 2021. Universidad Ricardo Palma, Lima. Retrieved 2025, from <https://repositorio.urp.edu.pe/server/api/core/bitstreams/417cee7f-901a-4a42-ad59-f1578a3c87c0/content>
- Cerezo, J. (2024). Turismo. Potencial turístico gastronómico del cantón La Maná de la provincia de Cotopaxi. Universidad Técnica de Cotopaxi , Latacunga. Retrieved 2025, from <https://repositorio.utc.edu.ec/items/f2a28195-28e6-40a0-87c2-3cdc514117de>

- Cerpa, B., y Carvajal, Y. (2024). Sostenibilidad . Formulación de lineamiento para un turismo urbano regenerativo en la Comuna 5 – Castilla de Medellín. Universidad Pontificia Bolivariana, Medellín . Retrieved 2025, from <https://repository.upb.edu.co/bitstream/handle/20.500.11912/12280/Castilla%20Regenerativa.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Constitución de la República del Ecuador. (2008). Constitución de la República del Ecuador. Gobierno del Ecuador, Quito. Retrieved 2025, from [https://www.ecuadorencifras.gob.ec/LOTAIP/2017/DIJU/octubre/LA2\\_OCT\\_DIJU\\_Constitucion.pdf](https://www.ecuadorencifras.gob.ec/LOTAIP/2017/DIJU/octubre/LA2_OCT_DIJU_Constitucion.pdf)
- Criollo, L. (2024). Gerencia en innovación . Estrategia de innovación social para la promoción del ecoturismo y la sostenibilidad ambiental en la comuna 10 del barrio la Mariela de la ciudad de Armenia. Corporación Universitaria Minuto de Dios, Bogotá. Retrieved 2025, from <https://repository.uniminuto.edu/server/api/core/bitstreams/20ea2b64-f0cb-4491-8440-b2e2ae8c53f2/content>
- Cuvi, B. (2024). Turismo . Turismo de naturaleza y actividades turísticas, en el cantón Guano, provincia de Chimborazo. Universidad Nacional de Chimborazo , Riobamba . Retrieved 2025, from <http://dspace.unach.edu.ec/bitstream/51000/14338/1/Cuvi%20Cacoango%2c%200B%2c%20a9lgica%20E.%20%282024%29%20Turismo%20de%20naturaleza%200y%20actividades%20tur%2c%20adsticas%2c%20en%20el%20cant%2c%20b3n%200Guano%2c%20provincia%20de%20Chimborazo.pdf>
- Erazo, M. (2024). Turismo. Ecoturismo y su contribución en la conservación de la flora y fauna del refugio de vida Silvestre y Marino Pacoche. Universidad Estatal del Sur de Manabí, Jipijapa . Retrieved 2025, from <https://repositorio.unesum.edu.ec/bitstream/53000/6739/1/Erazo%20Lucas%20Mar%2c%20ada%20Jos%2c%20a9.pdf>
- García, J., y Zambrano, K. (2023). Administración de empresas turísticas. La gastronomía ancestral y su comportamiento en el turismo cultural del cantón Rocafuerte, provincia de Manabí-Ecuador. Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, Manta. Retrieved 2025, from

<https://repositorio.ulead.edu.ec/bitstream/123456789/4502/1/ULEAM-HT-0169.pdf>

- Gómez, F., y Benítez, A. (2025). Integración del turismo gastronómico en la ocupación hotelera de la ciudad de Ayolas, Paraguay. *Rev. Ciencia Latina*, 9(1). Retrieved 2025, from <https://ciencialatina.org/index.php/cienciala/article/download/16238/23226/>
- Gonza, M. (2018). Dirección y administración de empresas turísticas. Estrategias de diversificación turística para la comunidad de Pijal, parroquia González Suárez, provincia de Imbabura. Universidad regional autónoma de Los Andes, Ibarra. Retrieved 2025, from <https://dspace.uniandes.edu.ec/bitstream/123456789/3742/1/TUIETH012-2016.pdf>
- Gonzabay, J. (2023). Gestión y desarrollo turístico. Turismo alternativo: un enfoque desde la potencialidad de la comuna Palmar. Universidad Estatal Península de Santa Elena, La Libertad. Retrieved 2025, from <https://repositorio.upse.edu.ec/bitstream/46000/9052/1/UPSE-TDT-2023-0009.pdf>
- Gonzabay, J. (2023). Gestión y desarrollo turístico. turismo comunitario y su aporte al desarrollo turístico de la comuna palmar, parroquia colonche, cantón santa elena, año 2023. Universidad Estatal Península de Santa Elena., La Libertad. Retrieved 2025, from <https://repositorio.upse.edu.ec/bitstream/46000/12338/1/UPSE-TDT-2024-0016.pdf>
- Guanilo, C. (2023). Investigación de mercados y turismo (Vol. 1). Guayaquil: ACVENISPROH. Retrieved 2025, from [https://www.acvenisproh.com/libros/index.php/Libros\\_categoria\\_Academico/article/view/35/46](https://www.acvenisproh.com/libros/index.php/Libros_categoria_Academico/article/view/35/46)
- Guerrón, A. (2025). Diseño Gráfico . Estrategias de difusión para potenciar el atractivo turístico de la granja agroecológica “Los Geranios” en el cantón Píllaro. Universidad Técnica de Ambato, Ambato. Retrieved 2025, from Estrategias de difusión para potenciar el atractivo turístico de la granja agroecológica “Los Geranios” en el cantón Píllaro

- Guzmán, A. (2024). Desafíos en la promoción turística de la gastronomía cuencana tras la declaratoria como capital culinaria. Desafíos en la promoción turística de la gastronomía cuencana tras la declaratoria de capital culinaria. Universidad del Azuay, Cuenca. Retrieved 2025, from <https://dspace.uazuay.edu.ec/bitstream/datos/15162/1/20678.pdf>
- Hualverde, E. (2024). Ciencias Económicas. Participación ciudadana y desarrollo del turismo en la región de Ayacucho, 2017 - 2021. Universidad Nacional de San Cristóbal de Huamanga., Ayacucho . Retrieved 2025, from <https://repositorio.unsch.edu.pe/server/api/core/bitstreams/2e986aa8-62da-40b6-9123-ebe902a60fa7/content>
- Jaimes, D. (2024). Turismo. Imaginarios geográficos y turísticos en el marco de los post-acuerdos con las AUC (2006) y las FARC-EP (2016) : el caso de Necoclí, Antioquia. Universidad Externado de Colombia , Bogotá . <https://doi.org/https://doi.org/10.57998/bdigital/handle.001.1967>
- Ley de Turismo. (2014). Ley de turismo . Quito: Lexis. Retrieved 2025, from <https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2016/03/LEY-DE-TURISMO.pdf>
- Lucas, J. (2024). Turismo. La gastronomía tradicional como Patrimonio Cultural Inmaterial de la cabecera. Universidad Estatal del Sur de Manabí, Jipijapa. Retrieved 2025, from <https://repositorio.unesum.edu.ec/bitstream/53000/6735/1/Lucas%20Anchundia%20Juleisy%20Katherine.pdf>
- Maldonado, E. (2023). Antropología. Antropología Jurídica sobre el turismo y el derecho al desarrollo de las comunidades locales en dos áreas naturales protegidas. Universidad Nacional del Centro del Perú , Huancayo . Retrieved 2025, from [https://repositorio.uncp.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12894/9591/T010\\_20424804\\_M.pdf?sequence=9&isAllowed=y](https://repositorio.uncp.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12894/9591/T010_20424804_M.pdf?sequence=9&isAllowed=y)
- Martinez, R. (2022). Turismo y hotelería. La cocina local en la oferta gastronómica de la parroquia Atahualpa. Universidad técnica de Ambato, Ambato. Retrieved 2025, from <https://repositorio.uta.edu.ec/items/0c297531-dc6f-442c-b3ef-0b6206727808>

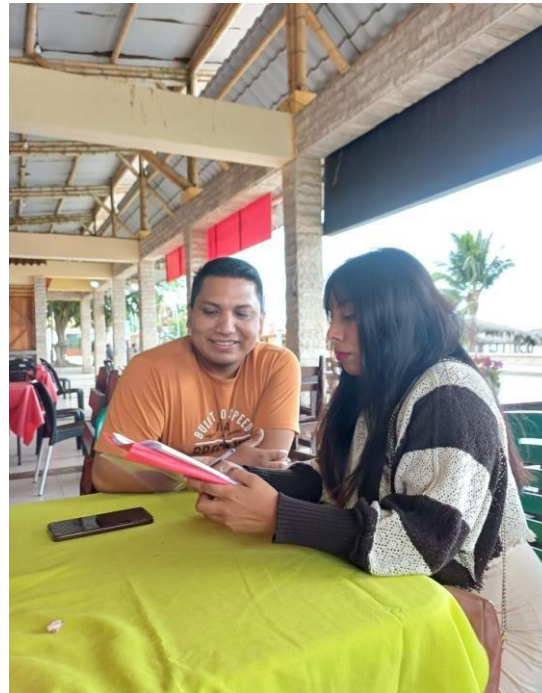
- Matías, D. (2024). Gestión y desarrollo turístico. Producto gastronómico tradicional en la parroquia José Luis Tamayo para la diversificación de la oferta turística del canto de salinas. Universidad estatal península de Santa Elena, La Libertad. Retrieved 2025, from <https://repositorio.upse.edu.ec/bitstream/46000/12380/1/UPSE-TDT-2024-0027.pdf>
- Montes, J., y Nieto, A. (2023). Tradiciones gastronómicas de origen ancestral en el altiplano cundiboyacense, colombia. *Rev. Chakiñan de Ciencias Sociales y Humanidades*(22), 186-197. <https://doi.org/https://doi.org/10.37135/chk.002.22.12>
- Morocho, J. (2024). Negocios internacionales. Estrategias de neuromarketing para promover el turismo internacional en el cantón Ibarra. Pontificia Universidad católica del Ecuador Ibarra, Ibarra. Retrieved 2025, from <https://repositorio.puce.edu.ec/server/api/core/bitstreams/10486bed-a217-4a8a-935e-dd4afcab5c19/content>
- Muñoz, S. (2024). Turismo y desarrollo. Turismo y desarrollo local en San Andrés de Teixido. Escuela de doctorado internacional de la USC, Santiago de Compostela. Retrieved 2025, from <https://pa.bibdigital.ucc.edu.ar/4268/>
- Pasaco, B. (2022). Economía y empresa. La calidad global de la experiencia turística como transformadora del estilo de vida y sus efectos en la calidad de vida del turista y su intención de comportamiento. Universidad de Extremadura . Retrieved 2025, from <http://hdl.handle.net/10662/15561>
- Pérez, M. (2021). Ciencias gastronómicas. Análisis del perfil, la motivación y la satisfacción de los turistas en la Costa del Sol (Málaga) en relación con la gastronomía. Universidad de Córdoba, Córdoba. Retrieved 2025, from <https://helvia.uco.es/bitstream/handle/10396/21436/2021000002254.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Perilla, S. (2024). Comunicación social . Una propuesta estratégica para fortalecer el ecoturismo en San Francisco, Cundinamarca. pontificia universidad javeriana, Bogotá . Retrieved 2025, from <https://apidspace.javeriana.edu.co/server/api/core/bitstreams/8de2082a-0fda-4967-a827-6f9063ddd956/content>

- Pin, K. (2025). Turismo. Patrimonio cultural inmaterial y su relación con el turismo en Jipijapa. Universidad Estatal del Sur de Manabí, Jipijapa. Retrieved 2025, from <https://repositorio.unesum.edu.ec/bitstream/53000/7559/1/Pin%20Su%20c3%a1rez%20Karla%20Mayte.pdf>
- Pincay, M. (2021). Turismo. La gastronomía como patrimonio cultural del cantón 24 de mayo. Universidad Estatal del Sur de Manabí, Manabí. Retrieved 2025, from <https://repositorio.unesum.edu.ec/bitstream/53000/3476/1/La%20Gastronomia%20como%20Patrimonio%20Cultural%20Turismo.pdf>
- Plano, L. (2019). Las Ferias Gastronomicas son tendencia. Madrid : Estilo de Vida, 1.
- Ramírez, J. (2021). Gestión sustentable en turismo . Influencia de la experiencia emocional y la imagen percibida en el nivel de satisfacción y la intención de recomendar el destino, caso Cozumel, Quintana Roo. Universidad de Quintana Roo, Quintana Roo. Retrieved 2025, from <http://hdl.handle.net/20.500.12249/3148>
- Reglamento general de actividades turísticas. (2011). Reglamento general de actividades turísticas. Gobierno del Ecuador. Quito: Lexis. Retrieved 2025, from <https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2016/04/Reglamento-de-Actividades-Turisticas.pdf>
- Rojas, E. (2024). Hotelería y turismo . Propuesta de un paquete turístico a partir de las expresiones artísticas y culturales del Barrio Las Manitas en Bogotá. Universidad Agustiniiana-Uniagustiniana, Bogotá . Retrieved 2025, from <https://backend.uniagustiniana.edu.co/server/api/core/bitstreams/cdc2d40a-baa6-4f91-b33d-57ccaa7b15c9/content>
- Saénz. (2025). Ecoturismo. Saberes ancestrales y desarrollo del turismo local en la comuna Libertador Bolívar. Universidad Estatal del Sur de Manabí, Jipijapa. Retrieved 2025, from <https://repositorio.unesum.edu.ec/bitstream/53000/7576/1/Coronado%20Lainez%20Bixi%20Nicole.pdf>
- Sáenz, R., y Loor, D. (2025). Turismo . Satisfacción de los visitantes y su relación con las actividades turísticas, en la playa Crucita. Universidad Estatal del Sur de Manabí,

- Jipijapa . Retrieved 2025, from <http://repositorio.unesum.edu.ec/handle/53000/7569>
- Segarra, G. (2023). Turismo . La cocina tradicional y la experiencia turística del Cantón Patate. Universidad Técnica de Ambato, Ambato. Retrieved 2025, from <https://repositorio.uta.edu.ec/server/api/core/bitstreams/6885df50-d13d-44e4-9ff4-60a794719184/content>
- Skordili, S., y Tsakopoulou, K. (2020). Culinary tourism and rural development: Exploring the dynamic of “the Greek Breakfast” initiative in Santorini. *Rev. The Greek Review of Social Research*(152(B)), 115–136. <https://doi.org/https://doi.org/10.12681/grsr.21716>
- Suárez, A. (2024). Turismo Comunitario Y Sostenible: Una Revisión De Iniciativas Exitosas En Países En Desarrollo. *Rev. Ciencia Latina* , 8(5), 8469-8494. [https://doi.org/https://doi.org/10.37811/cl\\_rcm.v8i5.14253](https://doi.org/https://doi.org/10.37811/cl_rcm.v8i5.14253)
- Vargas, K. (2024). Administración de empresas. Transformación comercial y experiencial de la empresa “The Muunlait Company”: Desarrollo de un servicio de turismo alternativo “Raíces Vivas” en las Islas de Providencia y Santa Catalina. Universidad de la Costa, Barranquilla . Retrieved 2025, from <https://repositorio.cuc.edu.co/server/api/core/bitstreams/7b0052f2-2ad7-400f-8312-e1c5acea171c/content>
- Villalva, M. (2021). Saberes ancestrales gastronómicos y turismo cultural de la ciudad de riobamba, provincia de chimborazo. *Rev. Chakiñan de Ciencias Sociales y Humanidades*, 1(13), 129-142. Retrieved 2025, from <https://www.redalyc.org/journal/5717/571766940002/html/>
- Wondirad, A., y Kebete, Y. (2021). Culinary tourism as a driver of regional economic development and socio-cultural revitalization: Evidence from Amhara National Regional State, Ethiopia. *Rev. of Destination Marketing & Management*, 19. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.jdmm.2020.100482>




## ANEXOS

### Anexo 1: Evidencia de recolección de información





**Anexo 2:** Inventario de platillos tradicionales de comuna Palmar

Nombre de Platos	Descripción	Fotografía
Ceviche de ostión	Preparado con ostiones frescos, cebolla morada, cilantro, jugo de limón, ají, y servido con chifles.	
Arroz marinero	Arroz cocido con mariscos (camarones, calamares, pescado), sazonado con ajo, cebolla, pimiento y especias.	
Pescado asado o frito con patacones	Pescado fresco, marinado y cocinado a la parrilla o frito, acompañado de plátano verde frito (patacones).	
Sopa marinera	Sopa elaborada con una variedad de mariscos, cebolla, tomate, pimiento y especias, creando un caldo rico y sabroso.	
Tortilla de hueva de pescado	Tortilla hecha con hueva de pescado, mezclada con huevo y especias, cocinada hasta obtener una textura dorada.	
Natilla de maíz	Postre tradicional hecho con maíz, azúcar, leche y canela, muy apreciado en la gastronomía local.	

La información recopilada se obtuvo de la Asociación de Cabañas Caída del Sol de la comuna Palmar.

### Anexo 3: Formato de encuesta

GASTRONOMÍA TRADICIONAL		Muy en Desacuerdo			Muy de Acuerdo				
		1	2	3	4	5	6	7	
La comuna Palmar es conocida por su gastronomía									
La comuna Palmar es conocida por su patrimonio cultural.									
La gastronomía tradicional de Palmar tiene buena reputación.									
La gastronomía tradicional de Palmar tiene tradición y raíces en la población local.									
EXPERIENCIA DEL TURISTA		1	2	3	4	5	6	7	
Valió la pena degustar la gastronomía tradicional de Palmar.									
Participar en actividades gastronómicas mejora mi experiencia general como visitante de la comuna Palmar.									
Me sentí emocionalmente conectado con la cultura de la comuna Palmar a través de la gastronomía tradicional.									
La interacción con los cocineros o productores de la comuna Palmar fue enriquecedora.									
Las actividades gastronómicas en la comuna Palmar fueron memorables y significativas para mí.									
Me sentí bien con la experiencia gastronómica de la comuna Palmar especializada en productos del mar.									
La experiencia en la comuna Palmar fue memorable y enriquecedora.									
En general, cómo calificaría su experiencia con los siguientes platillos tradicional durante su visita a Palmar		No me gustó			Me gustó mucho				
		1	2	3	4	5	6	7	
Ceviche de ostión									
Arroz marinero									
Pescado asado o frito con patacones									
Sopa marinera									
Tortilla de huevo de pescado									
Natilla de maíz									
TURISMO CULTURAL		Muy en Desacuerdo			Muy de Acuerdo				
		1	2	3	4	5	6	7	
Me interesa conocer la historia y las costumbres locales al visitar un destino.									
Las manifestaciones culturales influyen en mi decisión de viajar a un lugar.									
Disfruto participar en actividades culturales organizadas por la comunidad local.									
Anteriormente, he visitado otros destinos por motivos culturales									
Considero que la comuna Palmar como destino tiene un fuerte componente cultural.									
Considero que los platillos tradicionales que probé representan auténticamente la cultura de Palmar.									
Degustar la gastronomía tradicional de Palmar me hizo sentir más conectado/a con la cultura									
Siento curiosidad por conocer la gastronomía de los lugares que visito.									
Prefiero destinos que ofrezcan experiencias auténticas y locales.									
Demografía									
Género	Edad	Empleo	Ingresos			Residencia			
<input type="checkbox"/> Masculino <input type="checkbox"/> Femenino <input type="checkbox"/> Otros	<input type="checkbox"/> 18 - 27 <input type="checkbox"/> 28 - 43 <input type="checkbox"/> 44 - 59 <input type="checkbox"/> > 59	<input type="checkbox"/> Estudiante <input type="checkbox"/> Trabajador tiempo completo <input type="checkbox"/> Medio tiempo/Casual <input type="checkbox"/> Trabajador autónomo <input type="checkbox"/> Ejecutiva del hogar <input type="checkbox"/> Desempleado	<input type="checkbox"/> \$500 - \$1000 <input type="checkbox"/> \$1001 - \$1500 <input type="checkbox"/> \$1501 - \$2000 <input type="checkbox"/> \$2001 - \$3000 <input type="checkbox"/> > \$3000	<input type="checkbox"/> Nacional <input type="checkbox"/> Extranjero			<b>Estado civil</b> <input type="checkbox"/> Casada (o) <input type="checkbox"/> Soltera (o)		
Con quien viaja	Gasto diario	Educación	Objetivo de viaje			Estadía			
<input type="checkbox"/> Solo <input type="checkbox"/> Amigos <input type="checkbox"/> Familia <input type="checkbox"/> MI pareja <input type="checkbox"/> Otros	<input type="checkbox"/> \$20 a \$40 <input type="checkbox"/> \$41 a \$60 <input type="checkbox"/> \$61 a \$80 <input type="checkbox"/> \$81 a \$100 <input type="checkbox"/> > \$100	<input type="checkbox"/> Educación básica <input type="checkbox"/> Secundaria <input type="checkbox"/> Tecnología <input type="checkbox"/> Universidad <input type="checkbox"/> Maestría/Doctorado	<input type="checkbox"/> Vacaciones <input type="checkbox"/> Negocios <input type="checkbox"/> Visitar amigos/familiares			<input type="checkbox"/> Un día <input type="checkbox"/> 2 días y 1 noche <input type="checkbox"/> 3 días y 2 noches <input type="checkbox"/> 4 días y 3 noche <input type="checkbox"/> Más 5 días			

**Anexo 4:** Formato de entrevista

	<b>UNIVERSIDAD ESTATAL PENINSULA DE SANTA ELENA FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS CARRERA TURISMO</b>
<b>ENTREVISTA A PROPIETARIOS Y ENCARGADOS DE ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS TRADICIONALES</b>	
<b>Objetivo:</b> El objetivo de la entrevista es recoger información cualitativa desde la perspectiva de los encargados y propietarios de establecimientos gastronómicos tradicionales en la comuna Palmar, con el fin de comprender el papel que juega la gastronomía tradicional en la identidad cultural y en el fortalecimiento del turismo cultural local.	
<b>1. ¿Cuál considera que es el papel de la gastronomía tradicional en la identidad cultural de la comuna Palmar y su comunidad?</b>	
<b>2. ¿Cómo cree que la gastronomía tradicional contribuye al fortalecimiento del turismo cultural en la zona?</b>	
<b>3. ¿Cuáles son los platos tradicionales más representativos que forman parte de la oferta gastronómica de su establecimiento?</b>	
<b>4. Desde su perspectiva, ¿de qué manera estos platos tradicionales ayudan a preservar y promover la cultura local?</b>	
<b>5. ¿Cómo evalúa la recepción y el interés de los turistas hacia la gastronomía tradicional que ofrece en su establecimiento?</b>	
<b>6. ¿Qué impactos socioeconómicos ha observado en la comuna debido a la gastronomía tradicional vinculada al turismo?</b>	
<b>7. ¿Qué estrategias o acciones recomendaría para potenciar la gastronomía tradicional como un recurso clave para el turismo cultural en Palmar?</b>	
<b>8. ¿Podría describirnos cómo prepara el platillo tradicional más destacado que ofrece en su establecimiento, mencionando los ingredientes locales y las técnicas tradicionales que utiliza para mantener la autenticidad?</b>	

**Anexo 5: Matriz operacionalización**

<b>TÍTULO</b>	<b>VARIABLE</b>	<b>DEFINICIÓN</b>	<b>DIMENSIÓN</b>	<b>INDICADOR</b>	<b>ÍTEMS</b>	<b>INSTRUMENTOS</b>
Influencia de la gastronomía tradicional en el fortalecimiento del turismo cultural en la comuna Palmar, parroquia Colonche	Gastronomía tradicional (Variable independiente)	Conjunto de prácticas culinarias tradicionales que representan la identidad cultural de la comuna Palmar (Autor, año)	Calidad gastronómica	Satisfacción con la calidad de los platillos	"Estoy satisfecho con la calidad de los platillos tradicionales que probé."	Encuesta - turistas
			Variedad gastronómica	Percepción de variedad en la oferta	"Considero que la variedad de platillos tradicionales es amplia."	Encuesta - turistas
			Autenticidad cultural	Percepción de autenticidad	"Los platillos representan la cultura tradicional local."	Encuesta - turistas
	Experiencia del turista (Variable mediadora)	Percepción y vivencia del turista durante la interacción con la gastronomía tradicional y actividades relacionadas	Satisfacción general	Evaluación global de la experiencia gastronómica	"Mi experiencia con la gastronomía tradicional fue muy satisfactoria."	Encuesta - turistas
			Participación en actividades	Nivel de participación en actividades gastronómicas	"Participé activamente en actividades gastronómicas tradicionales."	Encuesta - turistas
			Impacto emocional	Sentimiento de conexión cultural	"La gastronomía tradicional me hizo sentir más conectado con la cultura local."	Encuesta - turistas

	Percepción del turismo cultural (Variable dependiente)	Opinión del turista sobre el valor cultural percibido a través de la gastronomía tradicional	Valoración cultural	Reconocimiento del valor cultural de la gastronomía	"La gastronomía tradicional es un elemento clave para el turismo cultural en Palmar."	Encuesta - turistas
			Intención de recomendación	Probabilidad de recomendar el destino	"Recomendaría la comuna Palmar por su gastronomía tradicional."	Encuesta - turistas
	Perfil del visitante (Variable moderadora)	Características sociodemográficas y motivo de visita que pueden influir en percepciones y experiencias	Edad	Rango etario	"¿Cuál es su rango de edad?" (Respuesta cerrada)	Encuesta - turistas
			Nacionalidad	País o región de origen	"¿De dónde proviene?" (Respuesta cerrada)	Encuesta - turistas
			Motivo de visita	Razón principal de su viaje	"¿Cuál es el motivo principal de su visita?" (Respuesta cerrada)	Encuesta - turistas
	Impacto socioeconómico y cultural (Variable cualitativa)	Percepciones de propietarios o encargados sobre la importancia de la gastronomía tradicional para el turismo y la comunidad	Impacto económico	Contribución al desarrollo económico local	"¿Cómo contribuye la gastronomía tradicional al desarrollo económico de la comuna Palmar?"	Entrevista abierta – encargados
			Impacto cultural	Preservación y promoción de la cultura local	"¿De qué manera la gastronomía tradicional ayuda a preservar la identidad cultural en la comuna?"	Entrevista abierta – encargados

Elaborado por: Roxana Pozo

## Anexo 6: Matriz consistencia

TÍTULO	PROBLEMA	OBJETIVOS	VARIABLES	DIMENSIONES	INDICADORES	METODOLOGÍA
Influencia de la gastronomía tradicional en el fortalecimiento del turismo cultural en la comuna Palmar, parroquia Colonche	<p><b>Sistematización</b></p> <p>¿Qué percepción tienen los turistas sobre la gastronomía tradicional de la comuna Palmar y cómo esta percepción incide en su experiencia cultural?</p> <p>¿Cómo interviene la experiencia del turista y su perfil personal en la relación entre gastronomía tradicional y la valoración del turismo cultural en la comuna?</p>	1. Identificar percepciones de turistas sobre la gastronomía tradicional en Palmar.	Gastronomía tradicional (Independiente)	Calidad, variedad, autenticidad	Satisfacción, percepción de variedad, autenticidad	Enfoque mixto: cuantitativo (encuesta con escala Likert), cualitativo (entrevistas)
		2. Evaluar la experiencia de la turista vinculada a actividades gastronómicas tradicionales.	Satisfacción, participación, impacto emocional	Evaluación experiencia gastronómica, nivel de participación, impacto emocional	Diseño explicativo, método inductivo-deductivo	Experiencia del turista (Mediadora)
		3. Analizar la relación entre gastronomía tradicional y percepción del turismo cultural. 4. Examinar el efecto mediador de la experiencia del turista.	Valoración cultural, intención de recomendación	Reconocimiento cultural, intención de recomendar	Técnicas: Encuestas a turistas, entrevistas a encargados de restaurantes	Percepción del turismo cultural (Dependiente)
		5. Explorar el papel moderador del perfil del visitante.	Edad, nacionalidad, motivo de visita	Características sociodemográficas y motivo del viaje	Análisis SEM para relaciones directas, mediación y moderación	Perfil del visitante (Moderadora)

	<p><b>Formulación del problema</b></p> <p>¿De qué manera influye la gastronomía tradicional en el fortalecimiento del turismo cultural en la comuna Palmar, parroquia Colonche?</p>		<p>Impacto económico y cultural</p>	<p>Percepción sobre el aporte económico y cultural de la gastronomía tradicional</p>	<p>Entrevistas abiertas con encargados de restaurantes</p>	<p>Impacto socioeconómico y cultural (Cualitativa)</p>
--	---	--	-------------------------------------	--	--	--

**Elaborado por:** Roxana Pozo