



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

**TEMA:**

**“LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL COMO ESTRATEGIA DE  
POSICIONAMIENTO TURÍSTICO EN LA COMUNA  
SACACHÚN, PROVINCIA DE SANTA ELENA, AÑO 2025”**

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

**AUTORA:**

**DAYANA KATHERINE BAQUE CATUTO**

**TUTORA:**

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

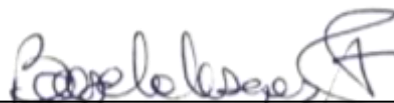
**LA LIBERTAD - ECUADOR**

**2026**

## **APROBACIÓN DE LA PROFESORA TUTORA**

En mi calidad de Profesora Tutora del trabajo de titulación, **“La gastronomía ancestral como estrategia de posicionamiento turístico en la comuna Sacachún, provincia de Santa Elena, año 2025”** elaborado por el Srta. Dayana Katherine Baque Catuto, egresada de la Carrera de Turismo, Facultad de Ciencias Administrativas de la Universidad Estatal Península de Santa Elena, previo a la obtención del título de Licenciada en Turismo, declaro que luego de haber asesorado científica y técnicamente su desarrollo y estructura final del trabajo, éste cumple y se ajusta a los estándares académicos y científicos, razón por la cual la apruebo en todas sus partes.

**Atentamente,**




---

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

## **AUTORÍA DEL TRABAJO**

El presente Trabajo de Titulación denominado **“La gastronomía ancestral como estrategia de posicionamiento turístico en la comuna Sacachún, provincia de Santa Elena, año 2025”**, 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, Dayana Katherine Baque Catuto con cédula de identidad número 2450820085 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.



---

**Dayana Katherine Baque Catuto**  
**C.C. No.: 245082008-5**

## **AGRADECIMIENTO**

Agradezco a la Universidad Estatal Península de Santa Elena, institución que me abrió sus puertas para seguir y culminar mis estudios donde he adquirido valiosos conocimientos y habilidades que me han ayudado tanto en mi crecimiento académico y personal.

Asimismo, reconozco a mis profesores quienes formaron parte de todo este proceso quienes con sus conocimientos, experiencia, dedicación y guía han contribuido de manera significativa en mi formación académica. A través de sus enseñanzas, he tenido la oportunidad de seguir aprendiendo día a día, por ayudarme a superar mis desafíos y por motivarme a no rendirme jamás.

*Dayana Katherine Baque Catuto*

## DEDICATORIA

A Dios quien fue, es y será siempre mi principal motor y fuente de inspiración para seguir adelante a pesar de los obstáculos que se me presentaron en el camino por enseñarme a no desmayar si no a levantarme con más firmeza y cumplir con mi meta ya que sin el a mi lado no hubiera sido capaz de lograrlo.

A mis padres Victoria Tomalá y Mauro Baque quienes también formaron parte de este proceso para cumplir esta meta ya que ellos son mis pilares principales y al cual le debo todos mis logros. Además, por su amor incondicional, por sus consejos, por su apoyo, sus valores que me han inculcado y por todas esas enseñanzas en este camino llamado vida.

A mis hermanos y sobrinos en general con quienes eh compartido cada risa, experiencias y momentos inolvidables. Son una parte muy importante para mí ya que con su compañía y cariño me inspiran cada día a ser una mejor persona y por recordarme siempre el valor de la familia.

A mi mejor amigo G.M.A una persona siempre humilde, pero con un gran corazón quien estuvo para mi dispuesto ayudarme sin esperar nada a cambio. Por su valiosa amistad construida con el paso de los años, su apoyo incondicional y su compañía constante. Por otro lado, también a todas esas personitas que se sumaron en el camino, los “Funaditos” quienes conocieron una parte de mi como yo de ellos y por los recuerdos que quedaran de cada momento compartido. Agradezco también porque ya nos los voy a ver más, naah no se crean.

Y, por último, pero no menos importante a mis tres acompañantes de cuatro patitas O.M.L quienes tuvieron que partir antes y aunque hoy en día ya no estén conmigo físicamente, sus recuerdos siguen intacto dentro de mi corazón, así como la primera vez que llegaron a mi vida.

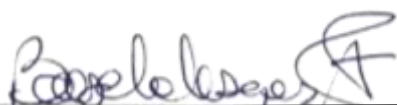
*Dayana Katherine Baque Catuto*

**TRIBUNAL DE SUSTENTACIÓN**

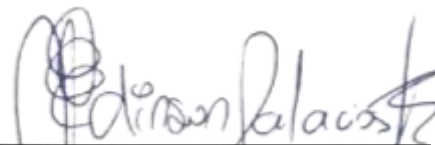
Lcda. María F. Alejandro Lindao, Mgs.  
**DIRECTORA (E) DE LA CARRERA**



Lcdo. Erick X. López Reyes, MSc.  
**PROFESOR ESPECIALISTA**



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



Ing. Edinson P. Palacios Trujillo, PhD.  
**PROFESOR GUÍA DE LA UIC**



Secret. Ejecut. Grace M. Lindao Quimí  
**ASISTENTE ADMINISTRATIVA**

## TABLA DE CONTENIDO

APROBACIÓN DE LA PROFESORA TUTORA.....	2
AUTORÍA DEL TRABAJO.....	3
AGRADECIMIENTO .....	4
DEDICATORIA .....	5
TRIBUNAL DE SUSTENTACIÓN.....	6
TABLA DE CONTENIDO.....	7-9
INDICE DE TABLAS .....	10
INDICE DE GRÁFICOS .....	11
RESUMEN.....	12
ABSTRACT.....	13
INTRODUCCIÓN .....	14-19
<b>CAPÍTULO I.....</b>	<b>20</b>
MARCO REFERENCIAL.....	20
1.1 Revisión de literatura .....	20-23
1.2 Desarrollo de teorías y conceptos .....	24
1.2.1 Gastronomía ancestral .....	24
1.2.1.1 Gastronomía .....	24
1.2.1.2. Ancestral.....	25
1.2.1.3. Patrimonio cultural .....	25
1.2.1.4. Patrimonio Inmaterial.....	26
1.2.1.5. Patrimonio Cultural Alimentario.....	26
1.2.1.6. Platos Típicos .....	26
1.2.1.7. Ingredientes Tradicionales.....	27
1.2.1.8. Técnicas culinarias ancestrales.....	27

	8
1.2.1.9. Transmisión de Saberes Ancestrales .....	27
1.2.1.10. Turismo Cultural .....	28
1.2.2.1. Turismo Gastronómico.....	28
1.2.2.2. Desarrollo Turístico.....	29
1.2.2.3. Impacto Económico del Turismo Gastronómico.....	29
1.2.2.4 Estrategias Digitales .....	29
1.2.2.5 Aumento del Flujo Turístico Relacionado con la Gastronomía.....	30
1.3 Comuna Sacachún .....	30
1.3.1 Historia .....	30
1.3.2 Datos Generales.....	31
1.4. Fundamentos legales .....	31
1.4.1. Constitución de la República del Ecuador 2008 .....	31
1.4.2. Ley de Turismo .....	32
<b>CAPÍTULO II .....</b>	<b>33</b>
<b>METODOLOGÍA .....</b>	<b>33</b>
2.1. Diseño de la investigación .....	33
2.1.1 Enfoque de investigación. ....	33
2.1.2 Tipo de Investigación. ....	33
2.1.3 Diseño de la investigación.....	34
2.2 Métodos de investigación.....	34
2.2.1 Deductivo .....	34
2.2.2 Bibliográfico.....	34
2.3 Población y muestra .....	35
2.3.1 Población .....	35
2.3.1 Muestra.....	36
2.3.2 Muestra para residentes. ....	37
2.3.3 Muestra para turistas.....	37
2.4. Recolección y procesamiento de datos. ....	37
2.4.1. Encuestas .....	38
2.4.2 Entrevista.....	38
4.2.3 Ficha gastronómica.....	38

<b>CAPÍTULO III.....</b>	<b>39</b>
RESULTADOS Y DISCUSIÓN .....	39
3.1 Análisis de datos cuantitativos. ....	39
3.1.1 Encuestas a residentes de la comunidad.....	39-57
3.1.2 Encuestas aplicadas a turistas nacionales y extranjeros. ....	58-73
3.2 Análisis de datos cualitativos. ....	74
3.2.1 Entrevistas. ....	74
3.2.1.1 Análisis de las entrevistas.....	74-77
3.2.2 Ficha gastronómica.....	77
3.2.2.1 Encocado de chivo.....	78-79
3.2.2.2 Seco de chivo.....	80-81
3.2.2.3 Seco de chivo cirguelero. ....	82-83
3.2.2.4 Sopa de pollo criollo.....	84-85
3.2.2.5 Seco de pollo criollo.....	86-87
3.2.2.6 Humitas .....	88-89
3.2.2.7 Dulce de Ciruela.....	90-91
DISCUSIÓN .....	92
CONCLUSIONES .....	93
RECOMENDACIONES .....	94
REFERENCIAS.....	95
ANEXOS .....	101
Matriz de operacionalización de las variables.....	101-115
Encuestas a residentes de la comunidad.....	116-118
Encuestas a turistas nacionales y extranjeros. ....	119-120
Ficha de validación del instrumento.....	121
Entrevista.....	122
Ficha de validación el instrumento.....	123
Ficha gastronómica.....	124-125

## INDICE DE TABLAS

Tabla 1 Género.....	39
Tabla 2 Edad. ....	40
Tabla 3 Nivel de Instrucción. ....	41
Tabla 4 Ocupación principal. ....	42
Tabla 5 Residencia actual en la comuna Sacachún. ....	43
Tabla 6 Conocimiento de las tradiciones gastronómicas de Sacachún. ....	44
Tabla 7 Tradiciones culinarias como parte de la identidad cultural.....	45
Tabla 8 Formas de aprendizaje de recetas y tradiciones culinarias. ....	46
Tabla 9 Frecuencia de preparación de recetas tradicionales. ....	47
Tabla 10 Interés en promover la gastronomía ancestral con los visitantes. ....	48
Tabla 11 Desarrollo del turismo gastronómico en Sacachún. ....	49
Tabla 12 Percepción sobre los beneficios del turismo gastronómico. ....	50
Tabla 13 Participación en la promoción de la gastronomía ancestral. ....	51
Tabla 14 Potencial de la gastronomía ancestral para atraer turistas.....	52
Tabla 15 Gastronomía ancestral y atracción turística de la comuna. ....	53
Tabla 16 Beneficios más relevantes del turismo gastronómico en Sacachún.....	54
Tabla 17 Problemas para potenciar la gastronomía en Sacachún. ....	55
Tabla 18 Redes sociales más efectivas para promocionar la gastronomía.....	56
Tabla 19 Preferencias de contenido gastronomía ancestral en redes. ....	57
Tabla 20 Género. ....	58
Tabla 21 Edad. ....	59
Tabla 22 Nivel de Instrucción. ....	60
Tabla 23 Ocupación principal. ....	61
Tabla 24 Lugar de residencia. ....	62
Tabla 25 Interés en experiencias gastronómicas ancestrales. ....	63
Tabla 26 Ha visitado antes la comuna Sacachún. ....	64
Tabla 27 Conocimiento sobre la gastronomía de Sacachún.....	65
Tabla 28 Aceptación de alimentos no tradicionales.....	66
Tabla 29 Valoración cultural de la gastronomía de Sacachún. ....	67
Tabla 30 Valoración de la autenticidad en experiencias gastronómicas.....	68
Tabla 31 Aspectos más apreciados en la experiencia gastronómica.....	69
Tabla 32 Gastronomía como atractivo turístico en Sacachún. ....	70
Tabla 33 Elementos culturales que complementan la oferta gastronómica. ....	71
Tabla 34 Disposición de gasto en experiencias gastronómicas en Sacachún. ....	72
Tabla 35 Redes sociales usadas para informarse sobre gastronomía. ....	73

## INDICE DE GRÁFICOS

Ilustración 1 Género.....	39
Ilustración 2 Edad. ....	40
Ilustración 3 Nivel de Instrucción. ....	41
Ilustración 4 Ocupación principal. ....	42
Ilustración 5 Residencia actual en la comuna Sacachún. ....	43
Ilustración 6 Conocimiento de las tradiciones gastronómicas de Sacachún. ....	44
Ilustración 7 Tradiciones culinarias como parte de la identidad cultural.....	45
Ilustración 8 Formas de aprendizaje de recetas y tradiciones culinarias. ....	46
Ilustración 9 Frecuencia de preparación de recetas tradicionales. ....	47
Ilustración 10 Interés en promover la gastronomía ancestral con los visitantes. ....	48
Ilustración 11 Desarrollo del turismo gastronómico en Sacachún.....	49
Ilustración 12 Percepción sobre los beneficios del turismo gastronómico. ....	50
Ilustración 13 Participación en la promoción de la gastronomía ancestral.....	51
Ilustración 14 Potencial de la gastronomía ancestral para atraer turistas.....	52
Ilustración 15 Gastronomía ancestral y atracción turística de la comuna.....	53
Ilustración 16 Beneficios más relevantes del turismo gastronómico en Sacachún. ...	54
Ilustración 17 Problemas para potenciar la gastronomía en Sacachún. ....	55
Ilustración 18 Redes sociales más efectivas para promocionar la gastronomía.....	56
Ilustración 19 Preferencias de contenido sobre gastronomía ancestral en redes. ....	57
Ilustración 20 Género.....	58
Ilustración 21 Edad. ....	59
Ilustración 22 Nivel de Instrucción. ....	60
Ilustración 23 Ocupación principal. ....	61
Ilustración 24 Lugar de residencia. ....	62
Ilustración 25 Interés en experiencias gastronómicas ancestrales. ....	63
Ilustración 26 Ha visitado antes la comuna Sacachún. ....	64
Ilustración 27 Conocimiento sobre la gastronomía de Sacachún. ....	65
Ilustración 28 Aceptación de alimentos no tradicionales.....	66
Ilustración 29 Valoración cultural de la gastronomía de Sacachún. ....	67
Ilustración 30 Valoración de la autenticidad en experiencias gastronómicas.....	68
Ilustración 31 Aspectos más apreciados en la experiencia gastronómica.....	69
Ilustración 32 Gastronomía como atractivo turístico en Sacachún.....	70
Ilustración 33 Elementos culturales que complementan la oferta gastronómica. ....	71
Ilustración 34 Disposición de gasto en experiencias gastronómicas en Sacachún. ...	72
Ilustración 35 Redes sociales usadas para informarse sobre gastronomía. ....	73



**“LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL COMO ESTRATEGIA DE  
POSICIONAMIENTO TURÍSTICO EN LA COMUNA SACACHÚN,  
PROVINCIA DE SANTA ELENA, AÑO 2025”**

**AUTORA:**

Baque Catuto Dayana Katherine

**TUTORA:**

Lcda. Narcisa Brusela Vásquez Farfán, MSc.

**RESUMEN**

La investigación titulada “La gastronomía ancestral como estrategia de posicionamiento turístico en la comuna Sacachún, provincia de Santa Elena, año 2025” tuvo como objetivo general valorar la gastronomía ancestral como recurso estratégico para fortalecer la identidad cultural y promover el desarrollo turístico local. El estudio surge ante la necesidad de rescatar y valorar los saberes culinarios tradicionales que conforman el patrimonio inmaterial de la comunidad. La metodología aplicada fue de tipo no experimental con diseño transversal y enfoque mixto, combinando métodos cualitativos y cuantitativos. Se emplearon encuestas dirigidas a residentes y turistas para conocer su percepción sobre la gastronomía ancestral, así como entrevistas a las portadoras del saber y fichas gastronómicas que registraron recetas, ingredientes y técnicas tradicionales. Los resultados revelaron que la mayoría de los habitantes asocia la gastronomía ancestral con su identidad cultural y que los visitantes valoran la autenticidad y el uso de productos locales como elementos distintivos. Además, se determinó que la cocina tradicional tiene un alto potencial para consolidarse como un atractivo turístico sostenible. En las conclusiones se destaca que la gastronomía ancestral constituye un legado histórico capaz de fortalecer la economía local y el posicionamiento cultural de Sacachún. Finalmente, se recomienda implementar una estrategia integral de posicionamiento turístico, promover la documentación gastronómica, fomentar la capacitación comunitaria y aprovechar las redes sociales como herramienta de difusión para consolidar a Sacachún como un destino turístico cultural y gastronómico reconocido por su autenticidad y tradición.

**Palabras clave:** patrimonio cultural, gastronomía ancestral, turismo sostenible, posicionamiento turístico, identidad local.



**“ANCESTRAL GASTRONOMY AS A STRATEGY FOR POSITIONING  
TOURISM IN THE SACACHÚN COMMUNITY, SANTA ELENA  
PROVINCE, YEAR 2025”**

**AUTHOR:**

Baque Catuto Dayana Katherine

**ADVISOR:**

Lcda. Narcisca Brusela Vásquez Farfán, MSc.

**ABSTRACT**

The research entitled “Ancestral gastronomy as a tourism positioning strategy in the municipality of Sacachún, province of Santa Elena, 2025” Its general objective was to appraise ancestral gastronomy as a strategic resource to strengthen cultural identity and foster local tourism development. The study arose from the need to rescue and value the traditional culinary knowledge that forms part of the community's intangible heritage. The methodology applied was non-experimental with a cross-sectional design and a mixed approach, combining qualitative and quantitative methods. Surveys were conducted among residents and tourists to learn about their perceptions of ancestral gastronomy, as well as interviews with knowledge bearers and gastronomic records that documented recipes, ingredients, and traditional techniques. The results revealed that most inhabitants associate ancestral gastronomy with their cultural identity and that visitors value authenticity and the use of local products as distinctive elements. In addition, it was determined that traditional cuisine has high potential to establish itself as a sustainable tourist attraction. The conclusions highlight that ancestral gastronomy constitutes a historical legacy capable of strengthening the local economy and the cultural positioning of Sacachún. Finally, it is recommended to implement a comprehensive tourism positioning strategy, promote gastronomic documentation, encourage community training, and leverage social media as a dissemination tool to consolidate Sacachún as a cultural and gastronomic tourist destination recognized for its authenticity and tradition.

**Keywords:** cultural heritage, ancestral gastronomy, sustainable tourism, tourism positioning, local identity.

## INTRODUCCIÓN

La presente investigación tiene como propósito de analizar cómo la gastronomía ancestral puede servir como una estrategia de posicionamiento turístico en la comuna Sacachún, perteneciente a la provincia de Santa Elena. A través de esta investigación se busca evidenciar el valor cultural y patrimonial de las prácticas culinarias tradicionales de la zona.

El (Comité de Turismo y Competitividad CTC, 2018) define al turismo culinario como una modalidad turística que se identifica por el hecho de la experiencia del visitante ya que cuando viaja está vinculada con la comida, con productos y actividades relacionadas con el entorno. Además de experiencias gastronómicas auténticas, típicas o novedosas, el turismo gastronómico puede incluir también otras actividades tales como la visita a pequeños productores locales, la participación en ferias gastronómicas.

A nivel internacional, el turismo ha ido adaptándose hacia un modelo que reconoce y aprecia las tradiciones propias de la comunidad, destacando entre ellas la gastronomía ancestral (Salazar Aguilar, 2024), en el estudio desarrollado sobre la parroquia de Guayllabamba, demuestra que los platillos tradicionales aportan en la conservación de la identidad cultural de una sociedad y al mismo tiempo promueve la participación de los visitantes, impulsando el turismo y el desarrollo económico de la comunidad. Estas clases de eventos se transforman como una opción viable dentro de comunidades a las afueras de la ciudad como en este caso la comunidad de Sacachún, destacando su gastronomía ancestral y tradicional como un valor simbólico para posicionarse como un motivo de visita.

Por otro lado, el turismo gastronómico se ha consolidado como un elemento clave de oportunidades laborales en el interior de muchas localidades o territorios que estén vinculados con la gastronomía y el turismo, ya que también se presenta como uno de los principales motivos de viaje para muchos turistas, ya que más allá de visitar un destino optan por probar diferentes tipos de comida y disfrutar de una experiencia única dentro del territorio en cuando a la degustación de un plato. Convirtiéndose como un punto de interés y a su vez que la oferta gastronómica sea fundamental para el crecimiento turístico del lugar.

De la misma manera, la gastronomía ancestral forma parte de un patrimonio histórico y cultural que expresa una herencia o tradición que se encuentra dentro de una localidad. Dentro de Ecuador la gastronomía se la representa como una forma de fortalecer nuestras raíces ya que a través de estos platos representamos un poco más de nuestra identidad local dándonos así a conocer un poco más sobre nuestra comunidad lo que somos, y el significado que se expresa o se tiene a través de cada plato. Que esto no solo sea un motivo de viaje si no que se interesen por conocer más allá de lo que se tiene dentro de una comunidad ya sea desde sus historia o estilo de vida y de esta forma sea algo enriquecedor en cuanto a la experiencia que se de en un determinado lugar.

Según los autores (García Andrade & Zambrano Vásquez, 2023), manifiestan que en el cantón Rocafuerte, promocionar la cocina regional a provocado un interés en el rescate cultural y un alto crecimiento en las preferencias turísticas. Ya que Ecuador no solo es popular por su oferta gastronómica diversa y sus distintos métodos de preparación, que varían según la ubicación geográfica. Ya que cada sabor aroma y preparación son diferentes y además a que se adaptan al lugar en donde se encuentren dando a conocer las costumbres que se tienen dentro de la comunidad y lo que esto refleja y representa para cada región.

En cuanto a la costa ecuatoriana la gastronomía representa un recurso cultural y turístico fundamental que contribuye a la identidad regional y nacional. (Rojas Le Fort, Valdivieso López, & Duarte Casar, 2023), manifiesta que, aunque Ecuador no cuenta con una clasificación gastronómica formal, existe una identidad regional diferenciada entre la costa y la sierra acerca de los platos emblemáticos como el encebollado y el ceviche, que se han convertido en elementos clave para la promoción y el desarrollo turístico local. Esto demuestra que en el perfil costero las técnicas gastronómicas locales podrían representar una gran oportunidad para el desarrollo en los destinos tan poco conocidos, como en este caso la comunidad de Sacachún. Mediante sus recetas tradicionales buscan expresar, demostrar y valorar su herencia culinaria que han sido aprendidas y transmitidas con el paso del tiempo, pese a los cambios que se presentan hoy en día.

Por ende, en la comunidad de Sacachún la gastronomía se manifiesta como una oportunidad valiosa hacia el desarrollo, dado que posibilita una expresión auténtica y relevante de la cultura del Ecuador. El 60% de los habitantes de la provincia de Santa Elena considera que el patrimonio culinario sigue siendo un pilar importante que mantiene un valor y significado cultural del lugar. Para fortalecer y conservar esta riqueza cultural, es fundamental promover políticas orientadas al fomento y protección del patrimonio gastronómico. No obstante, el 84% de la ciudadanía del canto de Santa Elena percibe limitaciones en el nivel de desarrollo sostenible especialmente en las dimensiones económica y ambiental. Esta situación subraya la necesidad de reforzar la integración de la sostenibilidad en acciones públicas como un componente esencial de sus estrategias que permitan aprovechar el patrimonio gastronómico y a su vez que contribuya de manera efectiva al progreso local. (Quezada Tobar, Luján Johnson, & Segovia Chilibingua, 2022)

En cuanto a la comuna de Sacachún, un pueblo pintoresco situado a 87 kilómetros de Guayaquil y a 50 kilómetros de Santa Elena, se distingue por tener una población mayoritariamente compuesta por personas adultas y jóvenes. La gastronomía local presenta especialidades como el seco de pollo criollo, el seco de chivo con chicha, con ciruela, cerveza o tamarindo, encocado de chivo, el horneado de chivo, así como el pipián de cerdo además que es elaborado a leña. Esto realizado por el grupo de emprendedoras denominadas reactivación “San Gerónimo”. Sacachún también cuenta con un atractivo turístico significativo, el San Biritute, un símbolo cultural que ha dado origen a diversas historias y leyendas contadas por los propios habitantes.

La comunidad local ofrece una experiencia única que va más allá de probar su gastronomía, sino que también pueden conocer más sobre el lugar a través de relatos tradicionales, leyendas, historias locales e incluso eventos que les permiten acercarse y conectarse con los turistas a través de una experiencia auténtica y memorable mientras recorre los diferentes rincones de la comuna. Por eso, es importante realizar este estudio, en la comunidad de Sacachún su gastronomía no solo es un legado, sino que también representa un atractivo turístico que la diferencia a nivel nacional.

Promover y rescatar estos saberes culinarios puede contribuir al desarrollo económico de la comunidad y mejorar su posicionamiento turístico. De igual forma, la revalorización y el impulso de estas prácticas ancestrales constituyen a la identidad local y al vínculo que se tiene con la comunidad, permitiendo que estas prácticas no se pierdan y se sigan transmitiendo con el pasar del tiempo. Por lo tanto, el estudio se orienta a conocer, analizar y reconocer el valor que la comunidad y los visitantes atribuyen a la gastronomía ancestral de Sacachún, con el fin de consolidar a la comuna como un destino turístico atractivo que conserve y promueva su riqueza gastronómica ancestral, contribuyendo así al desarrollo social, cultural y económico de la región.

En cuanto al planteamiento del problema de la investigación se logra identificar que la comuna de Sacachún enfrenta una significativa pérdida de autenticidad en la preparación de sus platos ancestrales. Este problema radica en su modo de preparación, puesto que están siendo sustituidos por otros métodos de cocción más rápidos, lo que representa una gran pérdida en la diversidad de su cultura gastronómica. Por parte de los jóvenes se percibe una desconexión o desinterés en cuanto al aprendizaje de la cocina ya que no les llama mucho la atención para realizar y aprender dicho saber culinario. Esta también está relacionada debido a que los jóvenes optan por la necesidad de mejorar su calidad de vida y la de sus familiares siendo una de las principales razones la migración a otras partes de la ciudad. Esto no solo pone en riesgo la continuidad de esos conocimientos, sino que también afecta sus vínculos comunitarios con la identidad propia del lugar.

Otra de las problemáticas que se presenta es la falta de promoción en medios digitales o redes sociales ya que debe ser continua y estratégica para captar el interés del público. Esta falta de visibilidad digital dificulta su posicionamiento en el ámbito turístico y reduce las oportunidades de atraer visitantes. Esto se debe a muchas veces por las interrupciones del servicio de internet lo que limita el acceso contante a las redes sociales y a su vez reduce su efectividad como plataforma de promoción turística. Por otro lado, se suma que el acceso al lugar depende exclusivamente de una unidad de transporte público operada por la cooperativa “Rincón Peninsular”, lo cual

limita la frecuencia y comodidad de los desplazamientos hacia la comuna. Esta situación impacta negativamente en el desarrollo del turismo local. A pesar de que el acceso en vehículo particular es una opción que permite llegar al lugar, no es accesible para todos los turistas, lo que limita de manera notable la llegada de visitantes.

Esta situación provoca que varios establecimientos dedicados a la gastronomía ancestral presenten dificultades para fortalecerse y expandirse, ya que no existen infraestructuras gastronómicas formales destinados a esta actividad como es el caso de la comunidad de Sacachún que no cuenta con un espacio gastronómico formal ni equipado adecuadamente. La experiencia culinaria se desarrolla en una cocina a leña dentro de un ambiente hogareño en el cual se preparan y cocinan los alimentos y a la vez, acoge a los turistas que buscan conocer la oferta gastronómica de la comunidad. De acuerdo al grupo de emprendedoras quienes se identifican con el nombre “San Gerónimo”, La señora Tamara Chunga quien actúa como anfitriona y promotora de estos saberes, estas mujeres no solo se han dedicado a conservar estos saberes culinarios si no que a su vez procuran que esto no solo permanezca en ellas si no que las futuras generaciones puedan aprender y con el pasar del tiempo enseñar a sus descendientes futuros y continuar con esta herencia que forma parte de su identidad local.

Con base en lo expuesto anteriormente y con el propósito de abordar la problemática planteada, surge como siguiente pregunta: ¿De qué manera la gastronomía ancestral puede contribuir al posicionamiento turístico de la comuna Sacachún?, a partir de la pregunta general, se han formulado tres preguntas específicas: ¿Cuáles son los saberes tradicionales y las técnicas culinarias relacionadas con la gastronomía ancestral que conservan las portadoras del saber en la comuna Sacachún? ¿Cómo perciben los residentes y turistas sobre el valor simbólico y el potencial turístico de la gastronomía ancestral de la comuna Sacachún? y por último ¿Qué valor cultural atribuyen la comunidad y los visitantes a la gastronomía ancestral de Sacachún como elemento de identidad local?

Por lo tanto, el objetivo general del estudio es: Valorar la gastronomía ancestral como estrategia de posicionamiento turístico en la comuna Sacachún, provincia de Santa Elena, año 2025. En función de este objetivo se definen los

siguientes objetivos específicos: Conocer los saberes tradicionales y las técnicas culinarias relacionadas con la gastronomía ancestral que conservan las portadoras del saber en la comunidad de Sacachún; Analizar la percepción de residentes y turistas sobre el valor simbólico y el potencial turístico de la gastronomía ancestral de Sacachún. y, por último; Reconocer el valor cultural que la comunidad y los visitantes atribuyen a la gastronomía ancestral de Sacachún como parte de su identidad local.

Este estudio se justifica como una oportunidad significativa para impulsar el desarrollo de la comunidad, al rescatar y valorizar su gastronomía ancestral como un componente esencial de su oferta turística. Al destacar los platos tradicionales como un atractivo turístico que contribuye a la generación de empleo y el fortaleciendo de la economía local. Al mismo tiempo, el turismo gastronómico se manifiesta como una oportunidad para atraer visitantes que valoran la autenticidad cultural, contribuyendo a que la comunidad sea más visible y apreciada por su riqueza cultural.

Esta investigación se realizará principalmente en Sacachún, mediante entrevistas y encuestas dirigidas tanto a los pobladores como a los turistas. De la misma manera me permitirá recopilar información directa sobre la percepción y el impacto de la gastronomía ancestral en el turismo local. Además, el estudio se respaldará en fuentes bibliográficas, incluyendo libros y documentos oficiales de diversos autores, que aportarán validez y fundamentarán los hallazgos obtenidos en el lugar. El Capítulo I presenta el marco referencial, en el que se describe el problema, los objetivos y la justificación del estudio. Asimismo, se explica desde la teoría porque la gastronomía ancestral contribuye como estrategia de posicionamiento turístico en la comuna Sacachún, provocando interés por parte del lector gracias a su relevancia cultural y turística.

El Capítulo II se explica la metodología utilizada, especificando el tipo de investigación, el enfoque, la población y los métodos aplicados para obtener y analizar dicha información. En el Capítulo III detalla los resultados del estudio y los contrasta con teorías de autores para dar mayor claridad a los hallazgos. Finalmente, se incluyen las conclusiones y recomendaciones, las cuales reflejan el cumplimiento de los objetivos propuestos y se plantean acciones que permitan potenciar el desarrollo turístico de Sacachún a través de su gastronomía ancestral.

# CAPÍTULO I

## MARCO REFERENCIAL

### 1.1 Revisión de literatura.

El estudio titulado “La gastronomía ancestral como estrategia de posicionamiento turístico en la comuna Sacachún, provincia de Santa Elena, año 2025”. Se realizó a través de la búsqueda de varias investigaciones como tesis, repositorios académicos y artículos científicos de diferentes universidades, tanto a nivel mundial como global que se relacionan tanto con la gastronomía ancestral y las estrategias de posicionamiento turístico que resultaron fundamentales para respaldar las dos variables de la investigación.

En primer lugar, el artículo científico titulada “*Tradiciones gastronómicas de origen ancestral en el altiplano cundiboyacense, Colombia*” realizado por Juan Montes Pérez y Alvelayis Nieto Mejía, que tiene como objetivo explorar los conocimientos, técnicas y saberes ancestrales de la gastronomía indígena en el altiplano cundiboyacense, una región agrícola en Colombia que sustenta la seguridad alimentaria de varios departamentos. La investigación fue de carácter cualitativo, llevado a cabo en la comunidad indígena Muisca, el mismo que utilizó el método etnográfico a través de la observación y entrevistas semiestructuradas, y también se analizó la información obtenida a través del software Atlas. Ti. Los resultados indicaron que la gastronomía tradicional y las prácticas culinarias ancestrales representan un patrimonio cultural vital que define la identidad de los territorios, fortalece la memoria colectiva y los lazos sociales, y actúa como un vehículo de intercambio cultural que requiere ser preservado y promovido para asegurar su continuidad (Montes Pérez & Nieto Mejía, 2023).

Aunque el enfoque de este estudio es etnográfico y se centra en una cultura indígena, comparte con el presente estudio la importancia de considerar la gastronomía como patrimonio cultural inmaterial. En la comuna de Sacachún el enfoque contribuirá a destacar la relevancia de las recetas ancestrales como elemento fundamental del patrimonio cultural.

Por otra parte, la investigación de isabela del Roció Vega Monteza, titulada ***“Campaña publicitaria para el posicionamiento de la gastronomía ancestral lambayecana como atractivo turístico”***, tuvo como objetivo proponer una campaña en Facebook para fortalecer el posicionamiento de la cocina ancestral de Lambayeque como recurso turístico. Llevada a cabo en Perú, con enfoque cualitativo y fenomenológico, mediante entrevistas a especialistas de gastronomía, turismo, historia y publicidad. Se reconocen platos emblemáticos como el yemeque y la panquita de life, y un análisis de carencias comunicativas de la entidad que lo promueve así mismo se elaboró un brief estratégico y se crearon piezas audiovisuales como una serie corta llamada “5 historias de cocina”, relevando la importancia cultural de la gastronomía local. El estudio demuestra cómo las herramientas digitales pueden ser clave en la promoción del patrimonio gastronómico y el turismo cultural sostenible. (Del Roció Vega Monteza, 2021). Esta investigación aporta a mi tema al evidenciar que la promoción de la gastronomía ancestral mediante redes sociales puede fortalecer la identidad cultural y atraer turistas. Destaca cómo la valorización de platos tradicionales impulsa el turismo cultural y sostenible. Su enfoque digital demuestra una estrategia efectiva para visibilizar el patrimonio inmaterial. Esto resulta aplicable a la comuna Sacachún.

Por otro lado, Andrea Carolina Obeso Orbegoso, realizó un estudio titulado ***“Influencia de la gastronomía tradicional, en el desarrollo turístico de Latinoamérica: una revisión de la literatura científica en los últimos 10 años”*** con el objetivo de identificar cómo la gastronomía tradicional ha impactado el desarrollo turístico en Latinoamérica en la última década, realizado en 2021 mediante una revisión sistemática de literatura académica en bases de datos como Redalyc. La metodología abarca una revisión bibliográfica meticulosa con un enfoque teórico seleccionando artículos científicos que se adapten con definiciones claves de la relación de turismo con gastronomía. La conclusión evidencia que la gastronomía tradicional es vital para el desarrollo turístico al proporcionar un patrimonio cultural que motive a los turistas y a su vez fortalecer su identidad cultural permitiendo aportar al desarrollo económico de los destinos turísticos. (Obeso Orbegoso, 2020).

Esta investigación coloca a la gastronomía ancestral como un sustento de su identidad cultural y como fuente de ingreso económico pero su perspectiva se complementa con el enfoque de la investigación que se concentra en comunidades rurales como el de Sacachún. Lo que permite resaltar la necesidad de desarrollar estrategias para la promoción turística contemplando las características de la comuna Sacachún y las barreras con las que cuenta de infraestructura turística.

Mientras que el artículo científico titulado *“Análisis de la gastronomía tradicional de Ambato y su contribución al fomento del turismo local”* realizado por Erika Gavilanes, Fernanda Córdova, Lila Chávez y Diego Carrillo, examina el papel de la variada gastronomía ambateña en la promoción del turismo. Se realizó un diagnóstico de la cocina local como expresión cultural, para analizar cómo atrae a los viajeros mediante un enfoque cuantitativo, cualitativo y transversal. Se aplicaron 196 encuestas, lo que permitió evaluar la situación actual de la gastronomía en Ambato, su oferta tradicional, raíces y productos. se plantean acciones para fortalecer la gastronomía típica y potenciar la capacidad competitividad turística de Ambato, incentivando el turismo local. Gavilanes E. et. al. 2024. El estudio se basa en un enfoque cuantitativo sobre cómo la gastronomía local atrae a los turistas, en el contexto de Sacachún se hace necesario combinar este enfoque con estrategias más cualitativas y centradas en la preservación de la cultura local.

De igual forma, la investigación realizada por Betty Jacqueline Rodríguez Yagual *“Gastronomía ancestral y su contribución al desarrollo turístico de la comunidad Libertador Bolívar, cantón Santa Elena, provincia de Santa Elena”*, tuvo como finalidad determinar las recetas ancestrales y su impacto en el desarrollo turístico de Libertador Bolívar, en la parroquia Manglaralto. Mediante una metodología correlacional que incluyó encuestas y entrevistas, se recopiló información sobre la percepción de la gastronomía local basada en mariscos y productos de la costa ecuatoriana. Los resultados mostraron que alrededor del 65% de los habitantes considera que esta gastronomía ancestral es fundamental para impulsar el turismo en la comunidad, resaltando la importancia de continuar promoviendo estas tradiciones para el progreso turístico de la zona. (Rodríguez Yagual, 2019)

Este estudio es relevante para la investigación actual, ya que se busca identificar las recetas ancestrales de la comuna de Sacachún y evaluar cómo estas pueden ser promovidas para captar el interés de los turistas. Aunque, los hallazgos sobre la relevancia de la gastronomía ancestral como motor del turismo refuerzan la importancia de preservar y promover estas tradiciones. Además, se destaca la necesidad de integrar estrategias digitales, algo que no fue abordado en profundidad en dicho estudio, pero que constituye un aspecto clave en el contexto actual de promoción turística.

Así mismo la presente investigación denominado ***“La gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural de la parroquia urbana Puerto López, provincia de Manabí”***, realizada por Gema Pamela Vásquez Guerrero, expone en su estudio que la herencia culinaria ancestral contribuye a fortalecer el turismo cultural en Puerto López. La investigación optó por un enfoque mixto de campo y bibliográfico, de tipo descriptivo, y utilizó métodos inductivo, deductivo y analítico. Las encuestas y entrevistas, realizada sobre una muestra probabilística de 370 habitantes y a 4 negocios de alimentos, mostraron que la totalidad de los participantes estarían dispuestos a visitar el destino para disfrutar de su comida ancestral y pusieron de manifiesto la gastronomía en la dinamización del turismo cultural. Los resultados demostraron que todos los encuestados estarían dispuestos a visitar un destino por la degustación de comida ancestral, así también coincidieron en la necesidad de resaltar la gastronomía ancestral en la parroquia como parte esencial de la dinamización del turismo cultural. Así mismo que la gastronomía ancestral influye en el turismo cultural de la parroquia urbana Puerto López, por medio del fortalecimiento de los productos turísticos, la conservación de la identidad cultural y la explotación de los recursos con los que cuenta esta localidad. (Vásquez Guerrero, 2023).

Este estudio demuestra la importancia de la autenticidad en el turismo gastronómico como atractivo turístico, a pesar de encontrarse en un entorno costero y con una infraestructura turística mejor equipada que la de Sacachún. No obstante, los resultados de este estudio ofrecen lecciones valiosas para promover la gastronomía ancestral en comunidades rurales, especialmente en lo relacionado con la conservación de la identidad cultural y la generación de productos turísticos sostenibles.

## **1.2 Desarrollo de teorías y conceptos**

### **1.2.1 Gastronomía ancestral**

El patrimonio gastronómico existe independientemente de su aprovechamiento turístico. Este patrimonio puede convertirse en atractivos gastronómicos de carácter tangible, que integran todos aquellos elementos que el visitante o turista puede percibir directamente, ya sea a través del gusto, el olfato y el tacto. También se incluyen los elementos intangibles, como las recetas transmitidas oralmente de generación en generación, las ceremonias previas, prácticas, exhibición de expresiones que muestran sus técnicas y cultura la misma que es acompañada por los instrumentos, objetos, artefactos del espacio de su cultural asociados a ellos.

La comida ancestral se enfoca en el estudio de antiguos productos gastronómicos acompañados de recetas y técnicas culinarias, donde comparten ideas de sabores, aromas y texturas. Así mismo se busca la manera de que los mismo sean conocidos por todos. Con el afán de preservar el patrimonio cultural con el pasar del tiempo el mismo se lo ha ido innovando, la gastronomía prehispánica tiene un enorme valor es por eso que actualmente muchos investigadores reconocen su importancia. (Bermudez Rodríguez, 2021).

#### **1.2.1.1 Gastronomía**

La gastronomía es el arte de elaborar platos deliciosos cuidando la elección de los condimentos así mismo su forma de presentación. También se le considera al arte del buen comer donde se involucra con la participación de los cinco sentidos con el propósito de brindar una experiencia única al momento de degustar (Mones, 2023)

Mientras que la autora (Vives, 2022), define a la gastronomía como una disciplina que estudia la relación entre los seres humanos y los alimentos donde se integran los métodos y las técnicas de preparación de alimentos. Busca que los platos sean agradables al paladar, a la vez que destaca la importancia de la gestión adecuada de los recursos naturales. Esto implica conocer los productos necesarios y comprender cómo utilizarlos eficientemente en la preparación de platos culinarios.

### **1.2.1.2. Ancestral**

La actividad ancestral está vinculada al modo de vida de los antepasados donde se han integrado de diversas tradiciones y manifestaciones culturales que remiten al pasado y que con el paso del tiempo han sido heredadas por la comunidad. es por eso que lo ancestral puede entenderse como el conjunto de costumbres y de prácticas empleadas por el paso del tiempo las cual se han ido preservando y adaptadas a realidad contemporánea.

Además, los saberes ancestrales constituyen un componente esencial de cada localidad o comunidad, integrando sus costumbres y tradiciones conformando la identidad que las distingue. Mientas que su modo de vida se encuentra estrechamente ligado a estos conocimientos lo que evidencia la importancia de estudiarlos para garantizar su preservación y promover la diversidad de sus manifestaciones culturales. (Observatorio Latinoamericano de Derechos Humanos y Empresa, 2021)

Según Sanipatin, Y. (2023), indica que los saberes ancestrales comprenden todos aquellos conocimientos que siguen vigente en las personas y que se transmiten con continuidad a lo a través del tiempo se han conservado las costumbres, tradiciones y formas de vida transmitidas por los ancestros. Dichos aspectos se consolidan como parte esencial de una identidad propia al mismo tiempo que contribuyen al buen vivir al generar experiencias significativas en el acto de compartir y transmitir estos conocimientos (Sanipatin, 2023).

### **1.2.1.3. Patrimonio cultural**

Hoy en día, comprendemos que el patrimonio cultural abarca aquello que tenemos el derecho de heredar de generaciones anteriores y, a su vez, la responsabilidad de preservar para el futuro. Esta perspectiva se fortaleció especialmente luego de la gran pérdida cultural provocada por la Segunda Guerra Mundial, cuando diversas manifestaciones importantes enfrentaron el riesgo de desaparecer con la independencia de más naciones, el patrimonio cultural comenzó a reflejar la continuidad y la identidad de comunidades específicas.

Por esto se le adiciona el desafío actual donde las industrias ponen en peligro los patrimonios culturales así mismo se pone en peligro el del medio ambiente. Adicionalmente el patrimonio cultural se abracaba solo monumentos, pero luego se

incluyó a los conjuntos arquitectónicos y sitios con historia, arqueología, científica, etnología y antropología. En el transcurso del siglo XX esta ideología abarcó al patrimonio natural que incluyen las formaciones biológicas y geológicas de carácter científico y de especies en peligro. (García Cuetos, 2012).

#### **1.2.1.4. Patrimonio Inmaterial**

Nuestras comunidades, incluidas nuestras ciudades y en general nuestra vida como seres humanos, están impregnadas de expresiones culturales inmateriales. En efecto, gran parte desde lo que hacemos como hablar, vestirnos, la preparación de alimentos, participar en celebraciones o reuniones, refleja una manifestación cultural inmaterial. En nuestra vida diaria, podemos notar cómo estas prácticas cambian con el tiempo, aunque rara vez nos cuestionamos por qué ocurre, ya que lo percibimos como algo natural. Por ejemplo, antes no existía el microondas y, por ello, ciertos platillos se cocinaban de una manera distinta (González Cambeiro & Querol Fernández, 2014).

#### **1.2.1.5. Patrimonio Cultural Alimentario**

El conjunto de conocimientos, técnicas y prácticas ancestrales utilizados en la preparación de alimentos y bebidas, así como los ingredientes empleados, se transmite de generación en generación, lo que contribuye al fortalecimiento de la identidad cultural de los pueblos. Estos saberes, técnicas y utensilios tradicionales, además de los ingredientes, conforman lo que se conoce como el Patrimonio Cultural Alimentario. Este patrimonio desempeña un papel esencial en la consolidación de la identidad de un lugar, y su preservación y transmisión resultan fundamentales para evitar la pérdida de la memoria cultural (Liñan Gómez, 2019).

#### **1.2.1.6. Platos Típicos**

Las comidas típicas son alimentos que se distinguen de acuerdo a su preparación, métodos o técnicas de elaboración que se tienen dentro de un lugar de acuerdo a la preparación según la región o lugar en donde se encuentre, ya que esto es lo que hace que cada destino tenga un toque diferenciador y se distinga de otros especialmente entre su sabor y presentación de sus platillos. (Cedeño Flores, 2023).

Mientras que el autor (Sangucho Sangucho, 2014) define a los platos típicos como preparaciones que conservan métodos tradicionales originarias de una comunidad. Estas manifestaciones culinarias reflejan las costumbres y representan la esencia de la gastronomía regional y su valor cultural. En este sentido, se convierte en una expresión cultural que reflejan la memoria histórica y las costumbres que han sido legadas entre generaciones.

#### **1.2.1.7. Ingredientes Tradicionales**

Los ingredientes autóctonos son aquellos que nacen y se utilizan en una zona determinada y suelen llamarse también nativos o locales. Más que simples alimentos, representan parte esencial de la cultura, la historia y la identidad de las comunidades que generación tras generación los han ido cultivado, cosechado y preparado. Desde una mirada nutricional, ecológica, social y económica, estos ingredientes tienen gran importancia, pues favorecen la salud de las personas, impulsan la sostenibilidad del medio ambiente y fortalecen la economía local. (Unidad Latina, 2024).

En las recetas los ingredientes convencionales son la muestra de la cultura, identidad e historia. Al ser parte de la gastronomía no solo destacan el sabor, sino que impulsan la economía de los destinos promoviendo prácticas de sostenibilidad culinaria a nivel mundial. Proporcionarles el valor que merecen y cuidarlos son esenciales para que las tradiciones sean la esencia de la identidad cultural.

#### **1.2.1.8. Técnicas culinarias ancestrales**

Las técnicas culinarias ancestrales comprenden los métodos de preparación y conservación de alimentos utilizados tanto antes como después de la conquista durante la época prehispánica estas técnicas se distinguían principalmente por la cocción directa al fuego en la que los alimentos se colocan sobre las brasa, sobre piedras calientes o se elaboraban en ollas de barro. (Guapisaca Vargas, Valverde Minchala, Herrera Calvo, & Alvear Racines, 2021).

#### **1.2.1.9. Transmisión de Saberes Ancestrales**

Según (Suárez Luque & Del Carmen Rodríguez, 2018) indica que los saberes gastronómicos ancestrales constituyen un conjunto de conocimientos y valores que se transmiten de generación en generación mediante un sistema educativo autóctono.

Estos conocimientos cumplen una función esencial en la sociedad, ya que aportan de manera significativa al desarrollo y a la conservación cultural de las comunidades.

Por su parte, el segundo autor destaca que estas prácticas constituyen conocimientos que forman parte de un conocimiento ancestral heredado de los antepasados, actuando como un componente clave de la enseñanza que se produce de padre a hijos, particularmente en zonas rurales. Esta transmisión se expresa a través de prácticas diversas desde interacciones familiares cotidianas hasta expresiones culturales más simbólicas entre las que se incluyen los mitos, las danzas, las ceremonias y los rituales. Mediante estas formas, las tradiciones y valores de la comunidad se mantienen vivos y se refuerzan con el tiempo.

#### **1.2.1.10. Turismo Cultural**

El patrimonio cultural está constituido por prácticas, conocimientos y técnicas ancestrales que se han conservado y transmitido de generación en generación, Este proceso de transmisión asegura que estos valores y conocimientos no se pierdan, permitiendo que se rescaten y preserven para el futuro. De tal forma que el (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2024) establece que:

“Patrimonio es un conjunto dinámico, integrador y representativo de bienes y prácticas sociales, que son creados, preservados, transmitidos y valorados por individuos, comunidades, pueblos, nacionalidades, colectivos y organizaciones. culturales.”

#### **1.2.2.1. Turismo Gastronómico**

La gastronomía no se reduce simplemente a los alimentos o platos típicos de una región, sino que incluye prácticas alimentarias, tradiciones culturales, métodos de preparación, personas implicadas y estilos de vida que la rodean. (Campos Quezada & Castillo Ortiz, 2024) destacan que este concepto abarca una diversidad de elementos culturales y sociales que enriquecen su valor dentro de una comunidad.

“El turismo gastronómico ofrece ampliar la oferta turística, mediante experiencias innovadoras a los visitantes que desean conocer los destinos mediante sus patrimonios alimentarios, a partir de conocer los productos, procesos y sabores que ofrecen sus territorios.”

### **1.2.2.2. Desarrollo Turístico**

Un desarrollo turístico implica la creación de infraestructuras y servicios adecuados que permitan atender las demandas de los visitantes este proceso genera impactos complementarios como la creación de fuentes de ingresos económicos para localidad. En este sentido el desarrollo turístico comprende tanto espacio geográfico como la oferta de servicios en un territorio determinado con el objetivo de contribuir el proceso de la comunidad y al fortalecimiento del entorno local.

### **1.2.2.3. Impacto Económico del Turismo Gastronómico**

Las actividades del turismo gastronómico se materializan a través de mecanismos que conectan los productos con sus regiones de origen, enfocándose principalmente en las empresas agroalimentarias y los lugares específicos. Esto permite la valorización e interpretación de recursos autóctonos, extendiéndose también a puntos de venta, alojamientos turísticos y servicios ofrecidos por operadores del sector, entre otros. No obstante, es indispensable establecer una distinción entre la gastronomía concebido como una actividad turística siendo con el contexto de consumo el aspecto determinante que permite diferenciar ambos conceptos.

En la actualidad un producto típico de una región determinada puede consumirse en distintos lugares, pero sin embargo su simbólico y cultural se intensifica al ser degustado en su lugar de origen. De esta manera la vinculación con el territorio se convierte en un elemento esencial para comprender los intereses y las dinámicas que giran en torno a la gastronomía. Los recursos gastronómicos locales son un atractivo para muchos visitantes, ya que en ellos se conserva la esencia del lugar, así como los valores culturales y el sistema de tradiciones del territorio. Gracias al turismo gastronómico, el redescubrimiento de las producciones locales se está consolidando como un fenómeno cultural significativo (Simone Pedote, 2023).

### **1.2.2.4 Estrategias Digitales**

Con el contenido visual como un factor clave para captar la atención en línea, las redes sociales se han convertido en un espacio ideal para compartir imágenes y videos que inspiran sobre destinos turísticos. En redes sociales como Tik Tok e Instagram donde predomina lo visual la difusión de experiencias gastronómicas

locales mediante fotos y videos llamativos se convierte en una estrategia muy eficaz para captar la atención de futuros visitantes.

Aparte de compartir contenido visual las plataformas digitales nos permiten implementar diversas estrategias de marketing como las campañas publicitarias pagadas o alianzas con influencers para que contribuyan a aumentar la visibilidad del destino y a incentivar que los seguidores se conviertan en potenciales turistas. Por ejemplo, trabajar con influencers locales o especialistas en gastronomía puede promover de manera auténtica y convincente la oferta culinaria de un destino (Grijalva Díaz, 2024).

### **1.2.2.5 Aumento del Flujo Turístico Relacionado con la Gastronomía**

En las últimas décadas el turismo ha sufrido transformaciones importantes, destacándose especialmente el creciente interés por conocer las raíces locales y regionales de las comunidades. Este fenómeno ha impulsado el desarrollo de nuevos productos turísticos, entre los cuales la gastronomía se ha consolidado como una atracción autónoma y de gran relevancia. (Torres Oñate, Romero Fierro, & Fernanda Viteri, 2018).

Así mismos estos autores también señalan que la gastronomía funciona como una herramienta estratégica para potenciar la oferta turística, ya sea como principal atractivo o como un complemento significativo del turismo cultural. De esta manera, se facilita la recuperación y conservación del conocimiento tradicional de cada lugar, estableciendo un vínculo profundo con el patrimonio histórico y cultural y promoviendo el uso sostenible de los recursos locales. La creciente demanda del turismo gastronómico en los últimos años responde al creciente interés de los turistas en disfrutar experiencias culinarias auténticas y la cultura local ya que no solo se limita la experiencia del viajero, sino que contribuye significativamente en el desarrollo local locales y al impulso de las prácticas sostenibles.

## **1.3 Comuna Sacachún**

### **1.3.1 Historia**

Sacachún es una comuna ancestral situada en la parroquia Simón Bolívar, dentro de la provincia de Santa Elena. Su procedencia se deriva en épocas

prehispánicos, y se relaciona directamente con la cultura Guancavilca, como se demuestran en varios hallazgos arqueológicos de monolitos sagrados, entre ellos San Biritute, una figura esculpida en piedra que significa un dios de la fertilidad.

Esta figura fue excluida en 1952 y desplazada hasta Guayaquil, pero tras un periodo de esfuerzo comunitario, fue devuelta a la comuna en 2011. Desde aquel momento, Sacachún ha fortalecido su identidad cultural a través de festividades y eventos comunitarios en relación a este símbolo. Actualmente, es reconocida por su valor patrimonial y su papel en el rescate de tradiciones ancestrales (Prefectura de Santa Elena, 2011).

### **1.3.2 Datos Generales**

#### **Limites**

- **Norte:** Comuna Palmar.
- **Sur:** Comuna Manantial de Guangala.
- **Este:** Comuna Julio Moreno.
- **Oeste:** Comuna El Real.

### **1.4. Fundamentos legales**

A continuación, el presente estudio sobre Gastronomía ancestral como estrategia de posicionamiento en la comuna Sacachún, de la provincia de Santa Elena se encuentra amparada por el marco legal que está conformado por la constitución de la república del Ecuador 2008, la ley del turismo y el plan nacional para el buen vivir, los cuales establecen las para su desarrollo y gestión.

#### **1.4.1. Constitución de la República del Ecuador 2008**

La Constitución de la República del Ecuador, en sus artículos 21 y 379, establece el derecho de las personas a construir y mantener su identidad cultural, a decidir sobre su pertenencia a comunidades culturales y a expresar sus elecciones en este ámbito. Además, garantiza el acceso a la memoria histórica y al patrimonio cultural, permitiendo que cada comunidad difunda sus propias expresiones y acceda a una variedad de manifestaciones culturales. (CONSTITUCIÓN DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR, 2008).

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

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

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

Así mismo, el Art. 379 incluye dentro del patrimonio cultural relevante, sujeto a la protección estatal, aspectos como las lenguas, formas de expresión, tradiciones orales y otras manifestaciones culturales de carácter ritual, festivo y productivo, reconociendo su importancia para la identidad y la memoria colectiva.

#### **1.4.2. Ley de Turismo**

El (Código Ético Mundial para el Turismo, 2024), en varios de sus artículos, promueve la conservación y el fomento de las actividades culturales que identifican un destino turístico, considerando que la gastronomía ancestral forma parte del patrimonio cultural de una región.

En el Art. 2, literal 4, se aborda el concepto de turismo en general, que se basa en las características esenciales de desplazamiento o viaje relacionadas con actividades específicas o motivos de viaje. Estas actividades se entrelazan con la dinámica socioeconómica, de modo que tanto los prestadores de servicios turísticos como los turistas mismos pertenecen a ciertos grupos sociales.

## **CAPÍTULO II**

### **METODOLOGÍA**

La presente investigación describe el diseño adoptado que combina el enfoque mixto tanto cualitativo como cuantitativo, con un tipo de estudio de carácter exploratorio y descriptivo. Entre las técnicas de recolección de información se incluyeron encuestas y entrevistas semiestructuradas. Se adoptó el método deductivo y bibliográfico para respaldar las teorías dentro de la investigación. De igual modo para elección de los participantes se empleó un muestro no probabilístico por cuotas teniendo en cuenta las características similares de la población de estudio.

#### **2.1. Diseño de la investigación**

##### **2.1.1 Enfoque de investigación.**

La investigación adoptó un enfoque mixto, tanto cualitativos como cuantitativos, lo anterior permitió alcanzar una comprensión más amplia del tema de investigación. En este sentido, resulta necesario precisar la definición de cada enfoque.

El enfoque cualitativo posibilitó el análisis de las percepciones y experiencias de los integrantes de la comunidad respecto a la gastronomía ancestral. Mediante la aplicación de entrevistas y tradiciones culinarias lo que permitió una comprensión más profunda de los valores culturales vinculados a la gastronomía tradicional de la comuna Sacachún. Así mismo el enfoque cuantitativo complementó la investigación mediante la aplicación de encuestas estructuradas a residentes, así como a turistas nacionales e internacionales con el propósito de identificar sus percepciones e interés respecto a la gastronomía local.

##### **2.1.2 Tipo de Investigación.**

El presente estudio tiene un tipo de investigación de carácter descriptivo y exploratorio lo que permitió recopilar información significativa de la comuna Sacachún, a continuación, se detallan la definición de cada una. Es exploratoria porque abordó un fenómeno poco estudiado en la comunidad, como lo es el uso de la gastronomía ancestral como estrategia de posicionamiento turístico, este tipo de investigación permitió llevar a cabo el estudio.

Para cumplir con dichos objetivos, se recurrió a fuentes secundarias, a través de la consulta de artículos científicos y de sitios web académicos vinculados con el tema de investigación. Por lo tanto, la investigación fue descriptiva, ya que se centró en comprender las características generales de la gastronomía ancestral de Sacachún, los saberes tradicionales transmitidos por las portadoras del saber, así como los elementos culturales que la comunidad y los visitantes asocian con esta práctica culinaria y su vínculo con el interés turístico hacia la comuna.

### **2.1.3 Diseño de la investigación.**

En por eso que el diseño de esta investigación utilizado es no experimental y de carácter transversal por motivo que no se manipulo ninguna variable solo se observó el fenómeno en su ambiente natural, permitiendo obtener datos reales y confiables. Así mismo el diseño transversal permite la recolección de datos en un solo momento y en un tiempo único permitiendo una visión clara y concisa de la gastronomía ancestral con el destino de estudio.

## **2.2 Métodos de investigación**

### **2.2.1 Deductivo**

Así mismo se utilizó el método deductivo el cual al partir de un enfoque general hacia uno particular donde permitió desarrollar la investigación desde una base teórica sobre la gastronomía ancestral en el ámbito internacional hasta su aplicación en el contexto natural donde facilito el proceso de comprensión de la importancia de la integración de la gastronomía ancestral como parte de la oferta gastronómica de la comuna Sacachún. También se recurrió el análisis de diversos trabajos de investigación previos que aportaron a un mejor sustento del presente trabajo de investigación.

### **2.2.2 Bibliográfico**

La importancia de este método en el presente estudio se sustenta en la búsqueda y recopilación de datos relacionados con gastronomía ancestral en la comuna Sacachún, donde incluye aspectos vinculados como cultura local, productos propios

del lugar, técnicas culinarias ancestrales los cuales han sido respaldados mediante fuentes documentales provenientes de páginas web, libros y revistas gastronómicas.

## **2.3 Población y muestra**

Un aspecto fundamental a considerar es la elección del muestreo mediante esta metodología se buscó determinar el tamaño de la muestra y definir los integrantes de la población de interés para posteriormente se selecciona muestra que garantice representatividad como con respecto al objeto de estudio que en este caso corresponde a la gastronomía ancestral de la comuna Sacachún y dentro de este proceso los turistas se constituyen como una de las principales unidades de análisis en el presente trabajo de investigación .

### **2.3.1 Población**

Según datos proporcionados por el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos, la parroquia Simón Bolívar, que incluye la comuna de Sacachún, tiene una población proyectada de 4,384 habitante (INEC, 2010). Para el presente estudio, la población de interés corresponde específicamente a los habitantes de la comuna Sacachún. Según estimaciones realizadas por los líderes de la comunidad, la población de Sacachún se compone de aproximadamente 260 habitantes, siendo en mayoría adultos mayores, con una edad promedio superior a los 45 años. De este grupo, 80 pobladores participan de manera activa en las actividades comunitarias, sobre todo en celebraciones y eventos traccionales asociados con la gastronomía ancestral. La presencia de los adultos mayores han sido actores claves que desempeñan un papel esencial en la trasmisión y practicas culinarias propias de la localidad

Respecto a la llegada de turistas, la comuna no dispone de un registro formal ya que según el testimonio de la Sra. Gloria Gisella Gonzales Tomalá ex presidenta comunal, quien conserva y comparte los saberes culinarios ancestrales menciona que el destino recibe entre uno y tres visitantes diarios, cifra que aumenta significativamente durante feriados o fines de semanas largos, incrementándose entre un rango de 30 a 50 personas. La llegada de turistas en la comunidad presenta limitaciones asociadas a la movilidad, dado que el ingreso depende de la cooperativa

“Rincón Peninsular”, ofreciendo dos recorridos diarios entre las 06h00 a 11h00 y de 13h00 a 16h00. Esta condición representa un desafío para el fortalecimiento del turismo local.

### 2.3.1 Muestra

**Dado que la investigación tiene un enfoque cuantitativo**, no es posible determinar con precisión cuántas personas conocen sobre el legado cultural de la comuna. Por esta razón, **se utilizó un muestreo no probabilístico por cuotas** el cual es adecuado en investigaciones de carácter exploratorio y cuando no se cuenta con un marco muestral preciso o actualizado. Este tipo de muestreo implica en la selección intensional, tomando en cuenta características o criterios específicos. Se utiliza particularmente cuando existen limitaciones para realizar un muestreo aleatorio, como en este caso, donde Sacachún presenta una baja afluencia turística y no existe un registro formal de visitantes.

El cual se basó en dos aspectos fundamentales la pertinencia del participante para el estudio y su disponibilidad. En este contexto, se identificó un grupo de 10 emprendedores, de los cuales se seleccionó a 4 personas clave debido a su estrecha vinculación con los saberes ancestrales, las costumbres, tradiciones y el trabajo colaborativo que fortalecen la comunidad de Sacachún. Sus aportes fueron de suma importancia dentro del estudio para comprender los cambios culturales y la conservación de la tradición culinaria dentro de la Sacachún, fortaleciendo la recopilación de información para el estudio

Este método permitió definir cinco cuotas fijas y asignándolas a cinco lugares diferentes tomando en cuenta Sacachún que es nuestro lugar de estudio, luego Olón, Montañita, Libertador Bolívar y por último Ayangue, aplicando 25 encuestas en cada destino establecido. Se diseñaron dos instrumentos diferenciados según el perfil del encuestado, uno para residentes de Sacachún y otro para turistas. Ambos cuestionarios responden al objetivo de conocer la percepción, valoración e interés sobre la gastronomía ancestral como estrategia de posicionamiento turístico.

### **2.3.2 Muestra para residentes.**

Se estima que aproximadamente 80 personas participan en actividades comunitarias en la localidad. Aunque no se cuenta con una cifra exacta de cuántas están directamente vinculadas a la práctica y preservación de la gastronomía ancestral, se ha decidido aplicar las encuestas a la totalidad de este grupo. Por lo tanto, se optó por un **enfoque censal**, lo que implica un levantamiento del 100% de la población objetivo. En consecuencia, no fue necesario aplicar una fórmula estadística para determinar el tamaño de muestra, ya que se trabajó con el total de personas involucradas.

### **2.3.3 Muestra para turistas.**

En cuanto a la muestra de turista no se cuenta con un registro oficial dentro de la comuna, debido a que la afluencia turística varía según la temporadas y festividades del año. Por esta razón se optó por un **muestreo no probabilístico por cuotas**, con una distribución de 25 encuestas en cinco destinos populares por su cercanía geográfica y afluencia de turistas durante todo el año: Olón, Montañita, Libertador Bolívar y Ayanque cabe destacar que se tomó en cuenta Sacachún porque es nuestro lugar de estudio y es importante de nuestra investigación, lo que permite recopilar valiosa información dentro del territorio.

## **2.4. Recolección y procesamiento de datos.**

Para el procesamiento de los datos se utilizó el software de Microsoft Excel como herramienta, dado que ofrece una amplia gama de funcionalidades que brindan la facilidad en la entrada ordenada de los datos, garantizando un registro sistemático que evita duplicidades y errores. Además, permitió la construcción de tablas dinámicas, útiles para clasificar y relacionar variables de interés, lo que posibilitó una visión más detallada y flexible de los resultados los mismos que facilitaron la interpretación de la información, al ofrecer una representación visual que complementa y enriquece el análisis cuantitativo.

### **2.4.1. Encuestas**

La encuesta dirigida a los residentes se aplicó con el propósito de conocer de manera cuantitativa la percepción de la comunidad respecto al valor cultural de su gastronomía y su potencial como recurso turístico. Este instrumento permitió obtener datos representativos y comparables que reflejan el grado de apropiación, transmisión y disposición de la población local para participar en iniciativas de desarrollo turístico vinculadas a la gastronomía ancestral.

Las encuestas realizadas a los turistas permitieron identificar cual es el nivel de interés y expectativa sobre la gastronomía ancestral de Sacachún este instrumento permitió analizar la aceptación y las tendencias del mercado sobre las experiencias culinarias ancestrales proporcionando datos relevantes para desarrollar estrategias sobre el posicionamiento del turismo gastronómico ancestral.

### **2.4.2 Entrevista.**

Las entrevistas semiestructuradas realizadas permitieron recopilar datos cualitativos sobre tradiciones las técnicas culinarias y historia que se conservan en las mujeres de la localidad. Así mismo fue instrumento es clave para la recolección de los testimonios permitiendo un dialogo que favoreció la conservación de los recuerdos colectivos sobre la gastronomía ancestral de la comuna Sacachún.

### **4.2.3 Ficha gastronómica.**

Se utilizó porque constituye una herramienta esencial para registrar de manera sistemática y detallada los platos ancestrales de la comuna Sacachún. A través de este instrumento fue posible recopilar información sobre la historia, ingredientes, procedimientos, frecuencia de preparación y cambios en la actualidad de cada receta, además de identificar la importancia cultural que la comunidad atribuye a estas prácticas. De esta forma, la ficha no solo facilita la preservación de los saberes culinarios, sino que también aporta insumos relevantes para su promoción como recurso turístico y patrimonial.

## CAPÍTULO III

### RESULTADOS Y DISCUSIÓN

En este capítulo se presentan los hallazgos derivados de los datos cuantitativos y cualitativos obtenidos mediante encuestas y entrevistas. La información obtenida de residentes y turistas fue analizada para ofrecer una visión integral de sus percepciones.

#### 3.1 Análisis de datos cuantitativos.

##### 3.1.1 Encuestas a residentes de la comunidad.

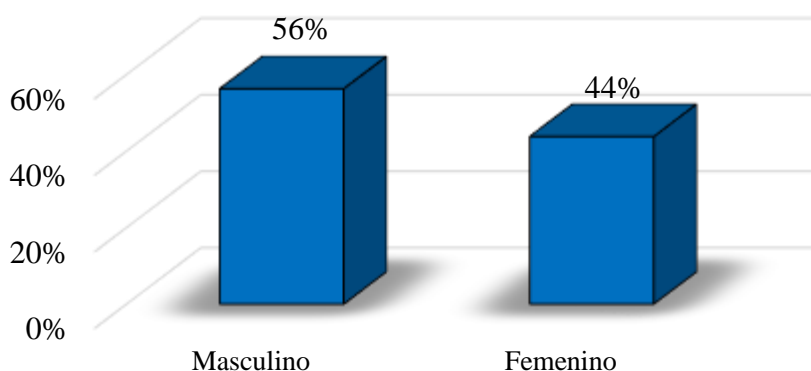
**Tabla 1** *Género.*

<b>Variable</b>	<b>Conteo</b>	<b>Porcentaje</b>
Masculino	45	56%
Femenino	35	44%
<b>TOTAL</b>	<b>80</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuesta a los residentes de la comuna Sacachún.

**Elaborado por:** Baque, D. (2025)

**Ilustración 1** *Género.*



**Fuente:** Encuesta a los residentes de la comuna Sacachún.

**Elaborado por:** Baque, D. (2025)

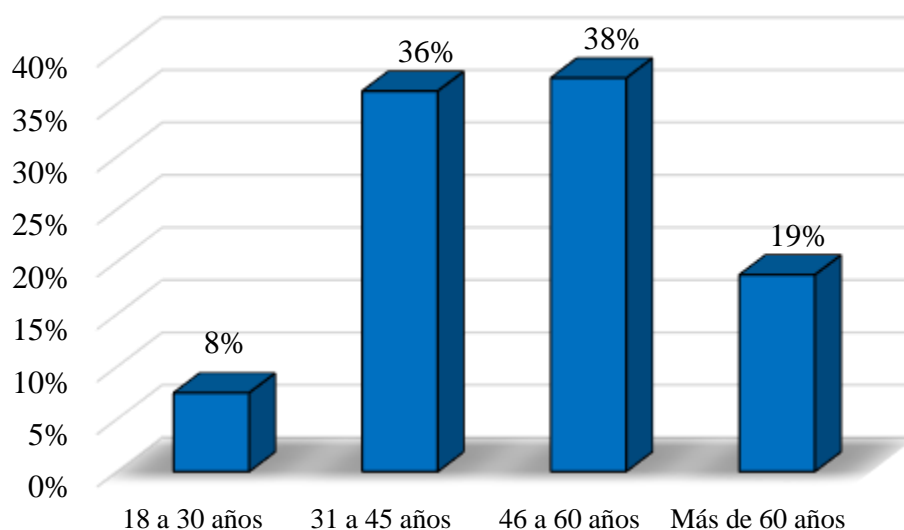
Los resultados revelan que en la comuna Sacachún, el 56% corresponde al género masculino y el 44% al femenino. Esta ligera diferencia refleja una mayor participación de los hombres en la muestra, lo que sugiere una distribución relativamente equilibrada entre ambos géneros dentro de la comunidad.

**Tabla 2** *Edad.*

Variable	Conteo	Porcentaje
18 a 30 años	6	8%
31 a 45 años	29	36%
46 a 60 años	30	38%
Más de 60 años	15	19%
<b>TOTAL</b>	<b>80</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuesta a los residentes de la comuna Sacachún.

**Elaborado por:** Baque, D. (2025)

**Ilustración 2** *Edad.*

**Fuente:** Encuesta a los residentes de la comuna Sacachún.

**Elaborado por:** Baque, D. (2025)

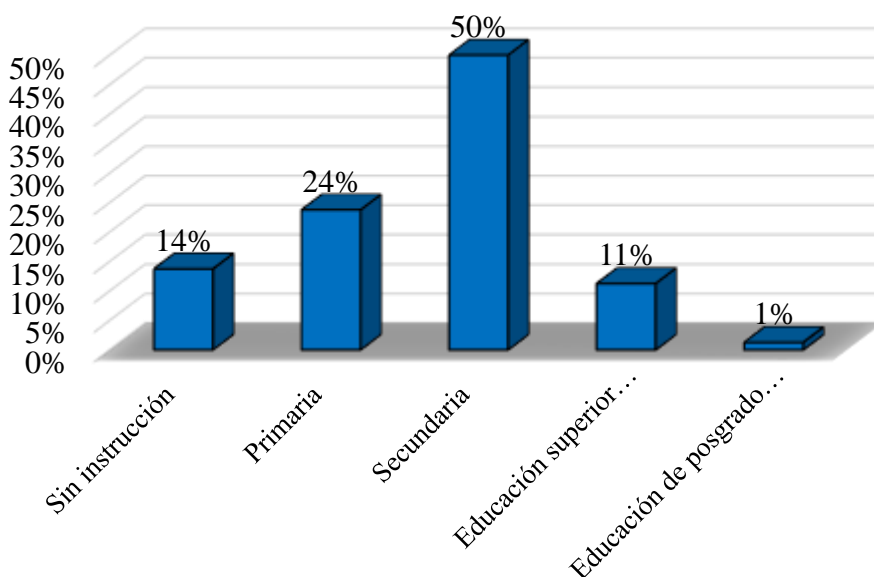
De acuerdo con los resultados obtenidos se evidencia que en la comuna Sacachún, se concentra principalmente por los rangos de edad entre 31 a 60 años. Esto representa que la comuna está habitada principalmente por adultos, por otro lado, los jóvenes de 18 a 30 años constituyen una minoría con un porcentaje intermedio. Dando a conocer que esta distribución sugiere una comunidad con experiencia y estabilidad, pero con una presencia menor en cuanto a la población joven.

**Tabla 3** Nivel de Instrucción.

Variable	Conteo	Porcentaje
Sin instrucción	11	14%
Primaria	19	24%
Secundaria	40	50%
Educación superior (universidad)	9	11%
Educación de posgrado (maestría, especialización, doctorado)	1	1%
<b>TOTAL</b>	<b>80</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuesta a los residentes de la comuna Sacachún.

**Elaborado por:** Baque, D. (2025)

**Ilustración 3** Nivel de Instrucción.

**Fuente:** Encuesta a los residentes de la comuna Sacachún.

**Elaborado por:** Baque, D. (2025)

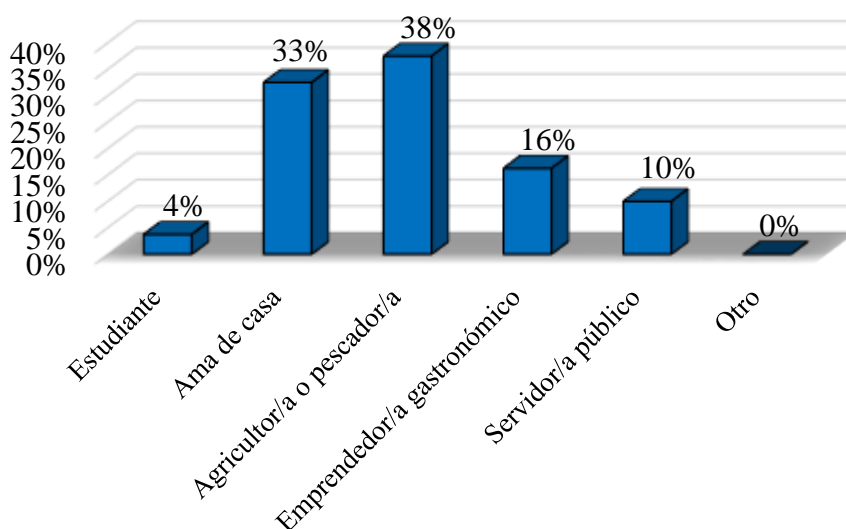
Los datos indican que de acuerdo al nivel de instrucción la mayor parte posee estudio de nivel secundario, mientras que un grupo reducido ha accedido a la educación superior. Este panorama educativo sugiere que la transmisión de los conocimientos gastronómicos no depende de la formación académica, sino de la práctica comunitaria y de la tradición oral, lo que indica la necesidad de implementar procesos de capacitación que fortalezcan la gestión de la gastronomía ancestral.

**Tabla 4** *Ocupación principal.*

Variable	Conteo	Porcentaje
Estudiante	3	4%
Ama de casa	26	33%
Agricultor/a o pescador/a	30	38%
Emprendedor/a gastronómico	13	16%
Servidor/a público	8	10%
Otro	0	0%
<b>TOTAL</b>	<b>80</b>	<b>64%</b>

**Fuente:** Encuesta a los residentes de la comuna Sacachún.

**Elaborado por:** Baque, D. (2025)

**Ilustración 4** *Ocupación principal.*

**Fuente:** Encuesta a los residentes de la comuna Sacachún.

**Elaborado por:** Baque, D. (2025)

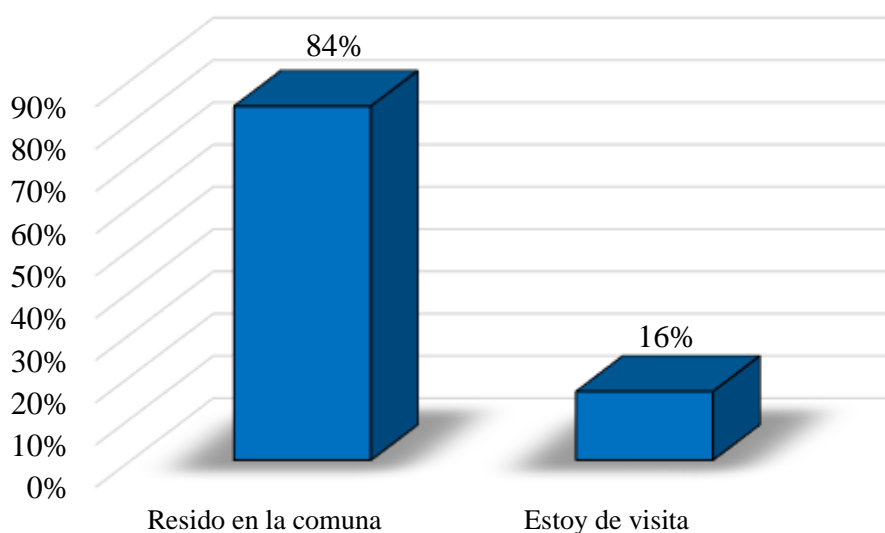
Según el análisis de los datos, se evidencia que entre las principales actividades económicas dentro de la comunidad es la agricultura, la pesca y las labores domésticas mientras que los emprendimientos gastronómicos se aprecia a un grupo menor. Este dato resalta que la base de subsistencia de Sacachún está vinculada directamente con el uso de recurso naturales y con prácticas productivas tradicionales. Asimismo, la existencia de emprendimientos gastronómicos, aunque limitada constituya una oportunidad para convertir la gastronomía ancestral en un eje de desarrollo económico local, siempre que se refuercen las capacidades y organización de los habitantes.

**Tabla 5** *Residencia actual en la comuna Sacachún.*

Variable	Conteo	Porcentaje
Resido en la comuna	67	84%
Estoy de visita	13	16%
<b>TOTAL</b>	<b>80</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuesta a los residentes de la comuna Sacachún.

**Elaborado por:** Baque, D. (2025)

**Ilustración 5** *Residencia actual en la comuna Sacachún.*

**Fuente:** Encuesta a los residentes de la comuna Sacachún.

**Elaborado por:** Baque, D. (2025)

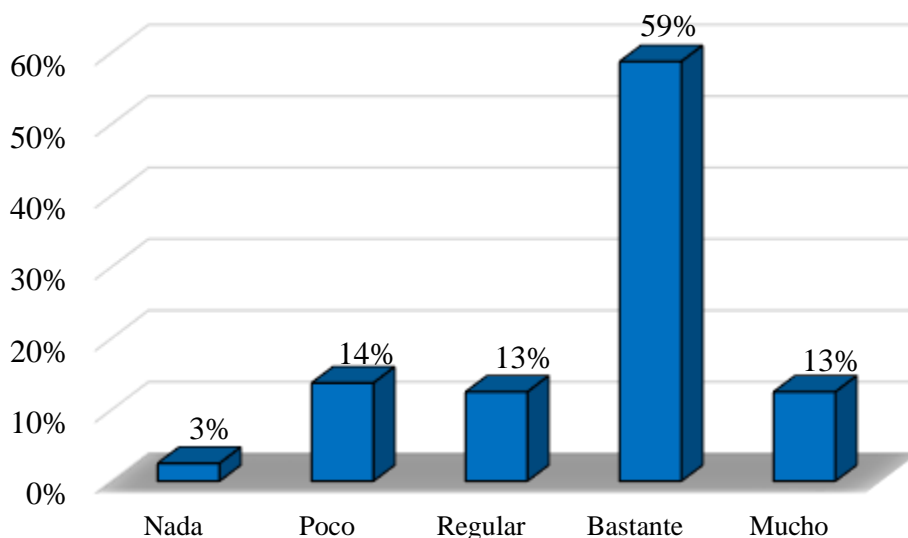
De acuerdo a los resultados obtenidos se evidencia que en su mayoría de los encuestados pertenecen de manera permanente en la comuna de Sacachún, por ende, muestra una fuerte inclinación de pertenencia y compromiso con el territorio. Esta conexión cultura es un factor clave para la preservación de las costumbre debido a que los habitantes locales desempeñan un papel fundamental en la conservación de los saberes gastronómicos ancestrales. Así la permanencia de la población permite que los conocimientos y prácticas culturales se mantengan de generación en generación a través del tiempo.

**Tabla 6** Conocimiento de las tradiciones gastronómicas de Sacachún.

Variable	Conteo	Porcentaje
Nada	2	3%
Poco	11	14%
Regular	10	13%
Bastante	47	59%
Mucho	10	13%
<b>TOTAL</b>	<b>80</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuesta a los residentes de la comuna Sacachún.

**Elaborado por:** Baque, D. (2025)

**Ilustración 6** Conocimiento de las tradiciones gastronómicas de Sacachún.

**Fuente:** Encuesta a los residentes de la comuna Sacachún.

**Elaborado por:** Baque, D. (2025)

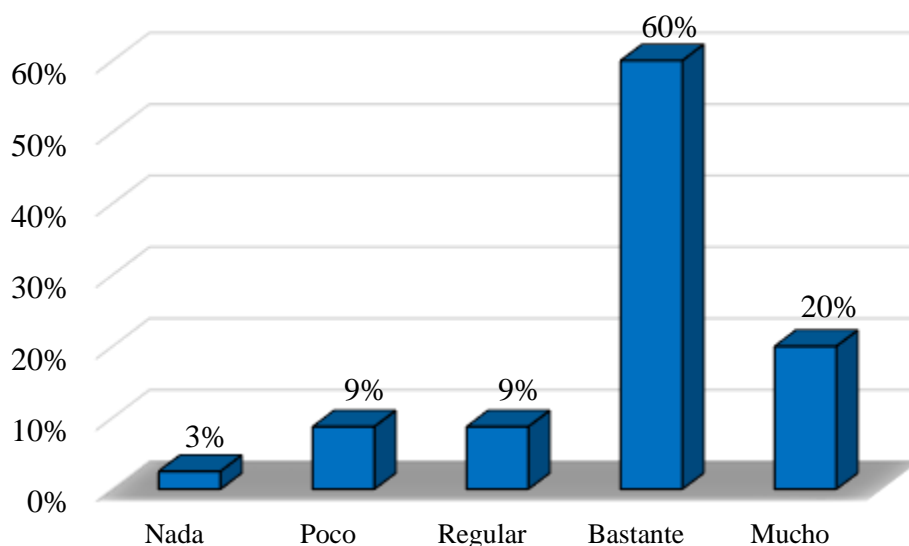
A partir de los resultados obtenidos el nivel de conocimientos sobre la gastronomía ancestral es alto, lo que revela que los saberes culinarios están vinculados con la memoria colectiva y la identidad cultural de Sacachún. Este resultado refleja que las prácticas gastronómicas aún están vigentes y son reconocidas por la mayoría de los residentes. Sin embargo, la presencia de un pequeño grupo con escaso conocimiento alerta sobre el riesgo de la pérdida cultural en caso de que no se implementen estrategias de preservación y transmisión a las nuevas generaciones.

**Tabla 7** Tradiciones culinarias como parte de la identidad cultural.

Variable	Conteo	Porcentaje
Nada	2	3%
Poco	7	9%
Regular	7	9%
Bastante	48	60%
Mucho	16	20%
<b>TOTAL</b>	<b>80</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuesta a los residentes de la comuna Sacachún.

**Elaborado por:** Baque, D. (2025)

**Ilustración 7** Tradiciones culinarias como parte de la identidad cultural.

**Fuente:** Encuesta a los residentes de la comuna Sacachún.

**Elaborado por:** Baque, D. (2025)

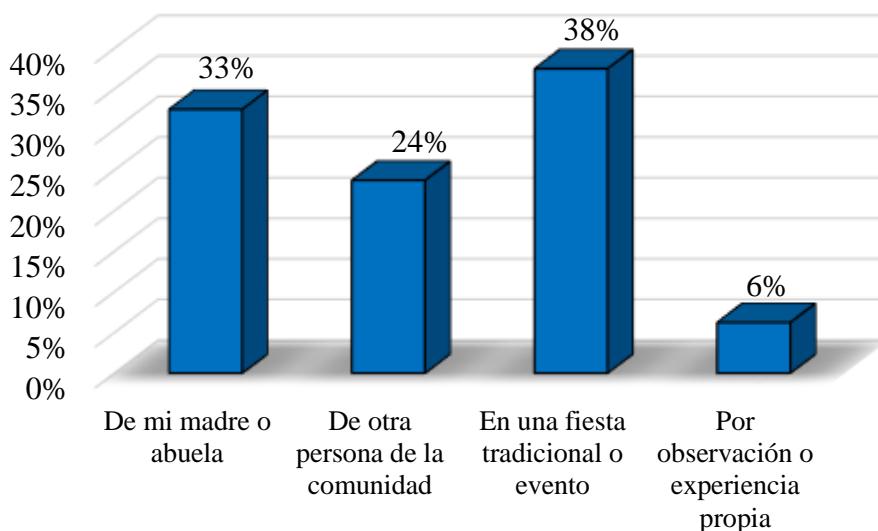
Al analizar los resultados se evidencia que los residentes asocian sus tradiciones culinarias con la identidad cultural de la comunidad de Sacachún. Este reconocimiento demuestra que la cocina tradicional abarca dimensiones sociales, simbólicas y culturales que va más allá de la alimentación. La gastronomía ancestral se convierte como un pilar esencial en la promoción turística ya que comunica autenticidad y refuerza a la imagen cultural del destino.

**Tabla 8** *Formas de aprendizaje de recetas y tradiciones culinarias.*

Variable	Conteo	Porcentaje
De mi madre o abuela	26	33%
De otra persona de la comunidad	19	24%
En una fiesta tradicional o evento	30	38%
Por observación o experiencia propia	5	6%
<b>TOTAL</b>	<b>80</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuesta a los residentes de la comuna Sacachún.

**Elaborado por:** Baque, D. (2025)

**Ilustración 8** *Formas de aprendizaje de recetas y tradiciones culinarias.*

**Fuente:** Encuesta a los residentes de la comuna Sacachún.

**Elaborado por:** Baque, D. (2025)

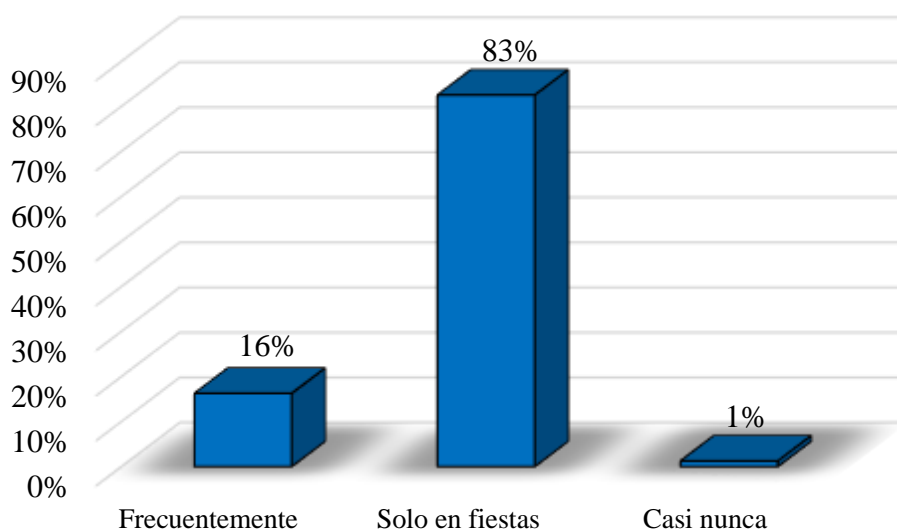
El análisis de los resultados revela que la transmisión del conocimiento culinario tiene lugar principalmente en el entorno familiar y en la participación de los eventos comunitarios. Esto demuestra la importancia de la transmisión oral como medio para preservar la memoria gastronómica. Así mismo, las festividades populares actúan como espacios de aprendizajes y socialización donde las nuevas generaciones pueden involucrarse activamente en la práctica de las recetas tradicionales.

**Tabla 9** Frecuencia de preparación de recetas tradicionales.

Variable	Conteo	Porcentaje
Frecuentemente	13	16%
Solo en fiestas	66	83%
Casi nunca	1	1%
<b>TOTAL</b>	<b>80</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuesta a los residentes de la comuna Sacachún.

**Elaborado por:** Baque, D. (2025)

**Ilustración 9** Frecuencia de preparación de recetas tradicionales.

**Fuente:** Encuesta a los residentes de la comuna Sacachún.

**Elaborado por:** Baque, D. (2025)

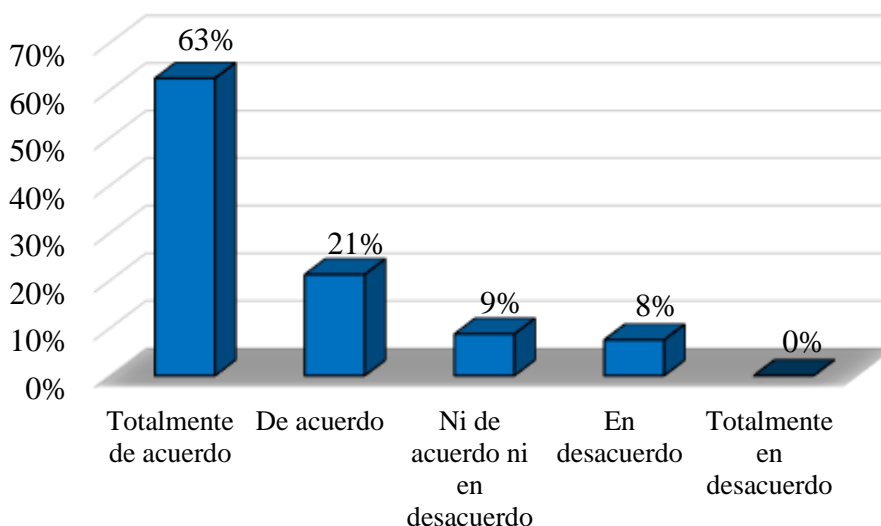
Tal como se observa en la tabla la mayoría de las recetas ancestrales se preparan principalmente en festividades o fechas especiales, mientras que su práctica cotidiana es reducida. Esto demuestra que la gastronomía de Sacachún ha adquirido un carácter ritual y simbólico más que de uso diario, lo que refuerza su valor cultural pero también limita su presencia en la vida cotidiana. Esta situación sugiere que, si bien las tradiciones culinarias se mantienen vivas requieren ser revitalizadas a través de proyectos turísticos y comunitarios que incentiven su práctica más frecuente y su integración en la oferta local.

**Tabla 10** *Interés en promover la gastronomía ancestral con los visitantes.*

Variable	Conteo	Porcentaje
Totalmente de acuerdo	50	63%
De acuerdo	17	21%
Ni de acuerdo ni en desacuerdo	7	9%
En desacuerdo	6	8%
Totalmente en desacuerdo	0	0%
<b>TOTAL</b>	<b>80</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuesta a los residentes de la comuna Sacachún.

**Elaborado por:** Baque, D. (2025)

**Ilustración 10** *Interés en promover la gastronomía ancestral con los visitantes.*

**Fuente:** Encuesta a los residentes de la comuna Sacachún.

**Elaborado por:** Baque, D. (2025)

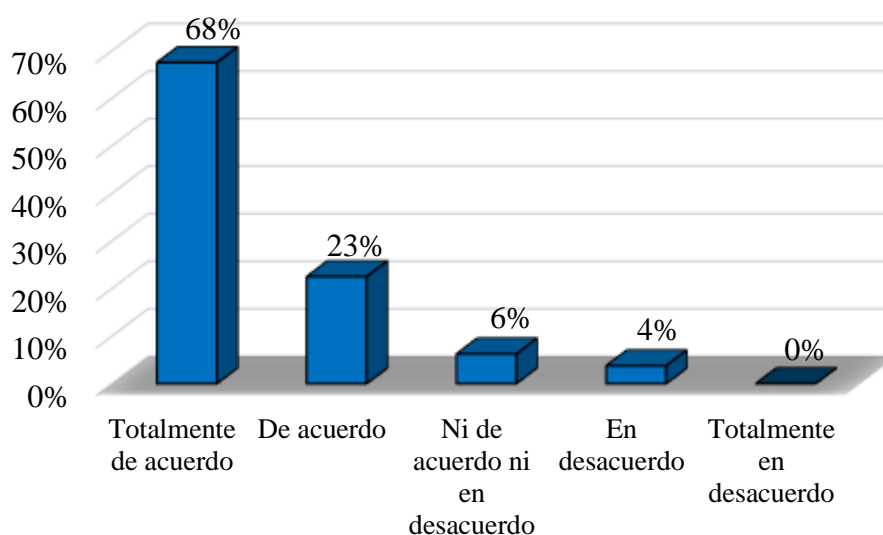
Tal como se muestra en la tabla en cuanto a la disposición comunitaria, los resultados reflejan un alto interés por compartir la gastronomía ancestral con los turistas. Esto evidencia una disposición favorable hacia la apertura cultural y al involucramiento en actividades turísticas ya que puede aprovecharse para desarrollar experiencias gastronómicas vivenciales, en las que los visitantes no solo se limiten a degustar platillos, sino que también aprendan sobre su origen, técnicas y significado cultural.

**Tabla 11** *Desarrollo del turismo gastronómico en Sacachún.*

Variable	Conteo	Porcentaje
Totalmente de acuerdo	54	68%
De acuerdo	18	23%
Ni de acuerdo ni en desacuerdo	5	6%
En desacuerdo	3	4%
Totalmente en desacuerdo	0	0%
<b>TOTAL</b>	<b>80</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuesta a los residentes de la comuna Sacachún.

**Elaborado por:** Baque, D. (2025)

**Ilustración 11** *Desarrollo del turismo gastronómico en Sacachún.*

**Fuente:** Encuesta a los residentes de la comuna Sacachún.

**Elaborado por:** Baque, D. (2025)

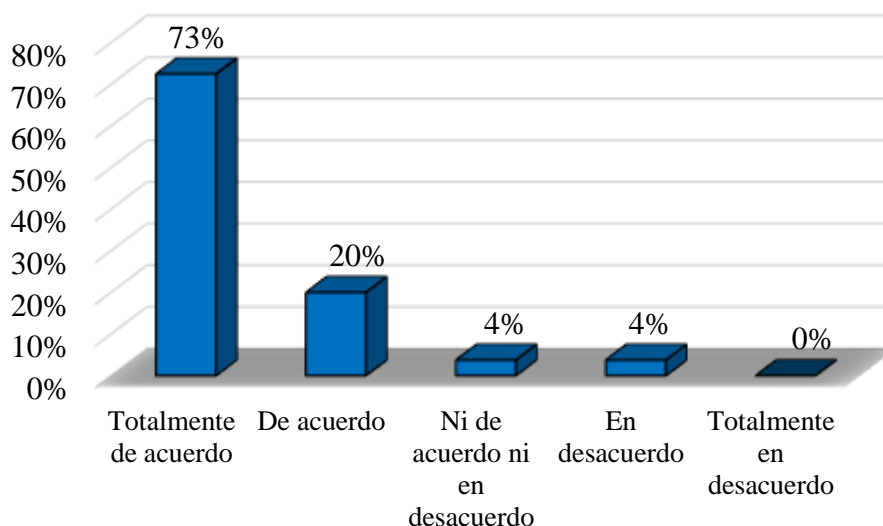
De acuerdo con los resultados, los residentes perciben que el turismo gastronómico aún se encuentra en desarrollo este diagnóstico indica que la comuna cuenta con un potencial poco explotado, principalmente por la falta de infraestructura turística y promoción digital. Por consiguiente, es necesario implementar estrategias que integren a gastronomía ancestral dentro de una propuesta turística sostenible que beneficie tanto a los residentes como a los visitantes.

**Tabla 12** *Percepción sobre los beneficios del turismo gastronómico.*

Variable	Conteo	Porcentaje
Totalmente de acuerdo	58	73%
De acuerdo	16	20%
Ni de acuerdo ni en desacuerdo	3	4%
En desacuerdo	3	4%
Totalmente en desacuerdo	0	0%
<b>TOTAL</b>	<b>80</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuesta a los residentes de la comuna Sacachún.

**Elaborado por:** Baque, D. (2025)

**Ilustración 12** *Percepción sobre los beneficios del turismo gastronómico.*

**Fuente:** Encuesta a los residentes de la comuna Sacachún.

**Elaborado por:** Baque, D. (2025)

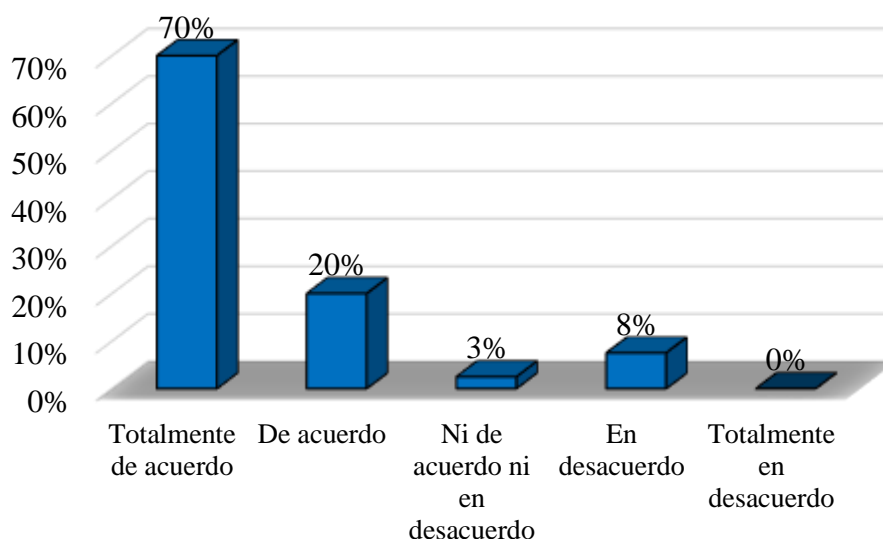
Conforme a los valores que se muestra en la tabla la comunidad de Sacachún reconoce los beneficios que el turismo gastronómico podría generar, especialmente en términos de desarrollo económico y visibilizarían cultural. La valoración positiva de la comunidad se presenta como un indicador esencial para fortalecer la participación en la gestión turística lo cual demuestra el interés por parte de la población en involucrarse en proyectos que fortalezcan su economía sin sacrificar sus tradiciones.

**Tabla 13** Participación en la promoción de la gastronomía ancestral.

Variable	Conteo	Porcentaje
Totalmente de acuerdo	56	70%
De acuerdo	16	20%
Ni de acuerdo ni en desacuerdo	2	3%
En desacuerdo	6	8%
Totalmente en desacuerdo	0	0%
<b>TOTAL</b>	<b>80</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuesta a los residentes de la comuna Sacachún.

**Elaborado por:** Baque, D. (2025)

**Ilustración 13** Participación en la promoción de la gastronomía ancestral.

**Fuente:** Encuesta a los residentes de la comuna Sacachún.

**Elaborado por:** Baque, D. (2025)

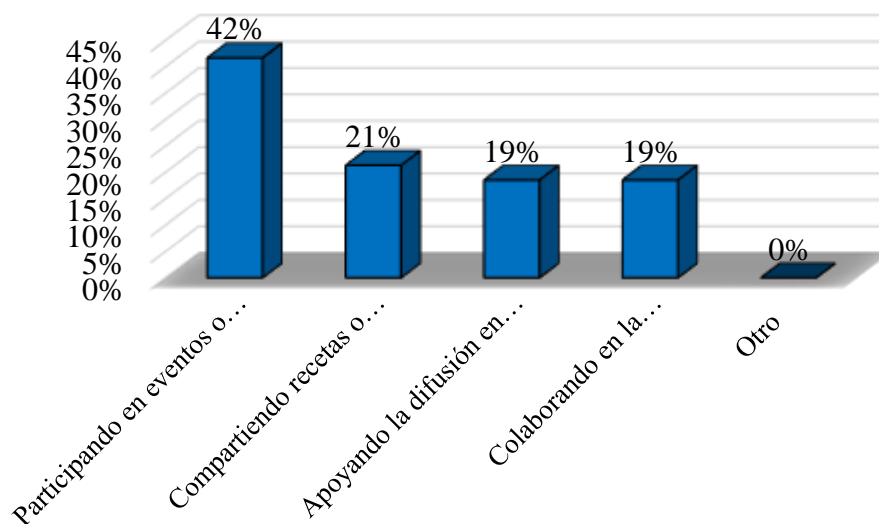
Como resultado, se observa una limitada participación en acciones de promoción, lo que evidencia la necesidad de fortalecer las competencias digitales y comunicacionales de los habitantes. Esta realidad pone en manifiesto que, aunque exista disposición, la falta de manejo de herramientas digitales limita la visibilidad de la gastronomía local. Por ellos resulta pertinente ofrecer capacitación a la comunidad en herramientas de promoción digital y gestión de contenido turístico, aunque sea de manera básica.

**Tabla 14** *Potencial de la gastronomía ancestral para atraer turistas.*

Variable	Conteo	Porcentaje
Participando en eventos o ferias gastronómicas	45	42%
Compartiendo recetas o saberes ancestrales	23	21%
Apoyando la difusión en redes sociales	20	19%
Colaborando en la organización comunitaria	20	19%
Otro	0	0%
<b>TOTAL</b>	<b>108</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuesta a los residentes de la comuna Sacachún.

**Elaborado por:** Baque, D. (2025)

**Ilustración 14** *Potencial de la gastronomía ancestral para atraer turistas.*

**Fuente:** Encuesta a los residentes de la comuna Sacachún.

**Elaborado por:** Baque, D. (2025)

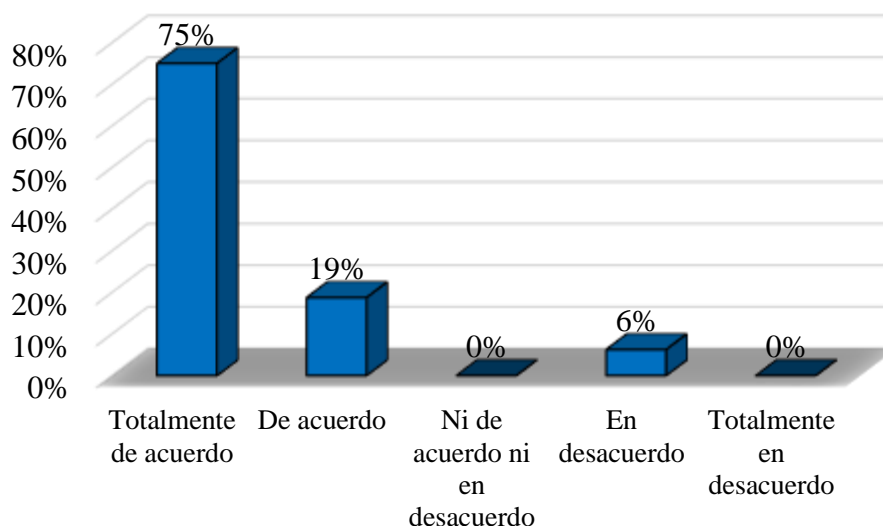
Con base en la información de la tabla los resultados muestran que la mayoría de los encuestados percibe la gastronomía ancestral como un recurso con gran potencial turístico. Esta valoración positiva refuerza la idea de que los saberes culinarios pueden transformarse en experiencias atractivas para los turistas especialmente cuando se combinan con la autenticidad del entorno local.

**Tabla 15** *Gastronomía ancestral y atracción turística de la comuna.*

Variable	Conteo	Porcentaje
Totalmente de acuerdo	60	75%
De acuerdo	15	19%
Ni de acuerdo ni en desacuerdo	0	0%
En desacuerdo	5	6%
Totalmente en desacuerdo	0	0%
<b>TOTAL</b>	<b>80</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuesta a los residentes de la comuna Sacachún.

**Elaborado por:** Baque, D. (2025)

**Ilustración 15** *Gastronomía ancestral y atracción turística de la comuna.*

**Fuente:** Encuesta a los residentes de la comuna Sacachún.

**Elaborado por:** Baque, D. (2025)

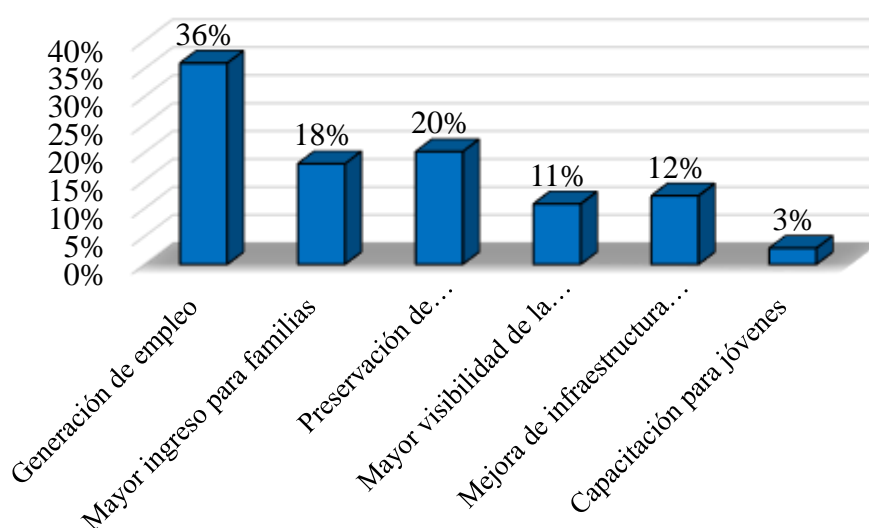
La interpretación de los resultados indica que los residentes reconocen que existe un vínculo directo entre gastronomía ancestral y el turismo en la comunidad de Sacachún. lo que evidencia que los habitantes perciben su cultura culinaria como un recurso estratégico para el desarrollo económico y la preservación de la identidad de cultural.

**Tabla 16** Beneficios más relevantes del turismo gastronómico en Sacachún

Variable	Conteo	Porcentaje
Generación de empleo	50	36%
Mayor ingreso para familias	25	18%
Preservación de tradiciones culturales	28	20%
Mayor visibilidad de la comunidad	15	11%
Mejora de infraestructura local	17	12%
Capacitación para jóvenes	4	3%
<b>TOTAL</b>	<b>139</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuesta a los residentes de la comuna Sacachún.

**Elaborado por:** Baque, D. (2025)

**Ilustración 16** Beneficios más relevantes del turismo gastronómico en Sacachún.

**Fuente:** Encuesta a los residentes de la comuna Sacachún.

**Elaborado por:** Baque, D. (2025)

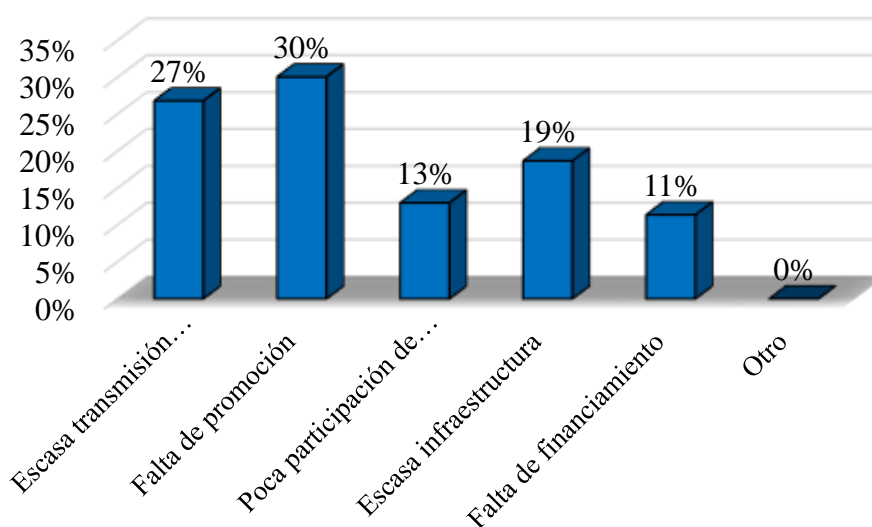
Por consiguiente, se observa que los principales beneficios identificados por los residentes son el fortalecimiento cultural y la generación de ingresos locales. Esto indica que los habitantes reconocen el turismo no solo como generador de ingresos, sino también como un medio para preservar la cultura. El reconocimiento de este beneficio es esencial con el fin de asegurar una gestión turística sostenible y participativa.

**Tabla 17** Problemas para potenciar la gastronomía en Sacachún.

Variable	Conteo	Porcentaje
Escasa transmisión generacional de saberes gastronómicos	33	27%
Falta de promoción	37	30%
Poca participación de jóvenes por falta de motivación	16	13%
Escasa infraestructura	23	19%
Falta de financiamiento	14	11%
Otro	0	0%
<b>TOTAL</b>	<b>123</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuesta a los residentes de la comuna Sacachún.

**Elaborado por:** Baque, D. (2025)

**Ilustración 17** Problemas para potenciar la gastronomía en Sacachún.

**Fuente:** Encuesta a los residentes de la comuna Sacachún.

**Elaborado por:** Baque, D. (2025)

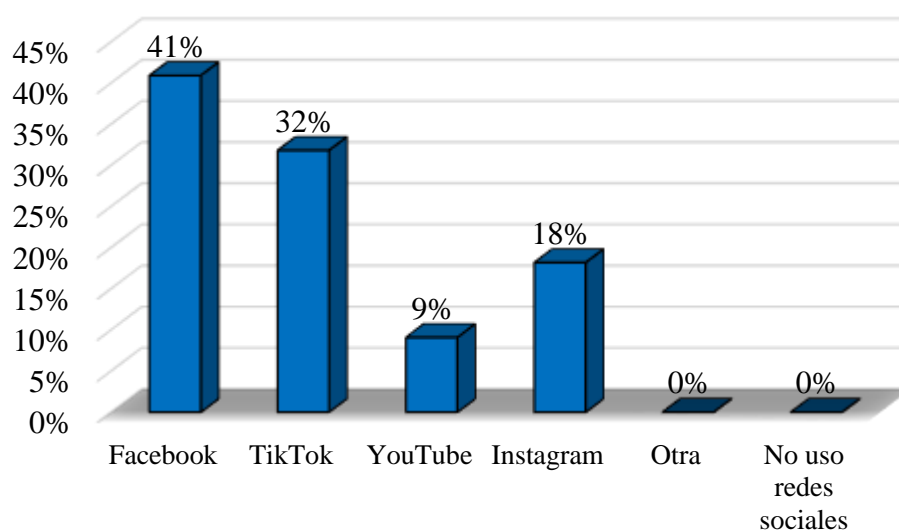
No obstante, según los resultados los residentes identifican obstáculos significativos como la falta de promoción, el escaso acceso a internet y los recursos económicos limitados. Estas limitaciones dificultan la promoción turística de la gastronomía ancestral. Del mismo modo el envejecimiento de la población pone en riesgos la trasmisión de los conocimientos culinarios, evidencia la urgencia de establecer estrategias de rescate y fortalecimiento cultural.

**Tabla 18** Redes sociales más efectivas para promocionar la gastronomía.

Variable	Conteo	Porcentaje
Facebook	45	41%
TikTok	35	32%
YouTube	10	9%
Instagram	20	18%
Otra	0	0%
No uso redes sociales	0	0%
<b>TOTAL</b>	<b>110</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuesta a los residentes de la comuna Sacachún.

**Elaborado por:** Baque, D. (2025)

**Ilustración 18** Redes sociales más efectivas para promocionar la gastronomía.

**Fuente:** Encuesta a los residentes de la comuna Sacachún.

**Elaborado por:** Baque, D. (2025)

Por otro lado, los resultados señalan que Facebook y TikTok son las redes sociales más utilizada por la comunidad. Esta preferencia se explica por su accesibilidad y facilita el uso en entornos rurales. De este modo su aplicación estratégica representa una vía efectiva para promover y dar a conocer la gastronomía ancestral, aumentar la visibilidad y atraer a potenciales turistas.

**Tabla 19** *Preferencias de contenido gastronomía ancestral en redes.*

Variable	Conteo	Porcentaje
Fotos de los platos	33	41%
Recetas escritas	23	29%
Videos de preparación	23	29%
Historias de las cocineras	1	1%
<b>TOTAL</b>	<b>80</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuesta a los residentes de la comuna Sacachún.

**Elaborado por:** Baque, D. (2025)

**Ilustración 19** *Preferencias de contenido sobre gastronomía ancestral en redes.*

**Fuente:** Encuesta a los residentes de la comuna Sacachún.

**Elaborado por:** Baque, D. (2025)

Según los resultados los encuestados manifiestan preferencia por contenidos que muestran recetas tradicionales acompañados con la fotografía de los platos, y los videos de preparación. Esta tendencia evidencia que los contenidos visuales tienen un alto poder comunicativo y emocional ya que permiten mostrar la autenticidad de las prácticas culinarias y despertar el interés por los habitantes y visitantes. El uso de recurso se convierte en una estrategia clave para fortalecer el posicionamiento digital de la gastronomía ancestral de Sacachún, al transmitir de manera atractiva la riqueza cultural y simbólica de cada preparación,

### 3.1.2 Encuestas aplicadas a turistas nacionales y extranjeros.

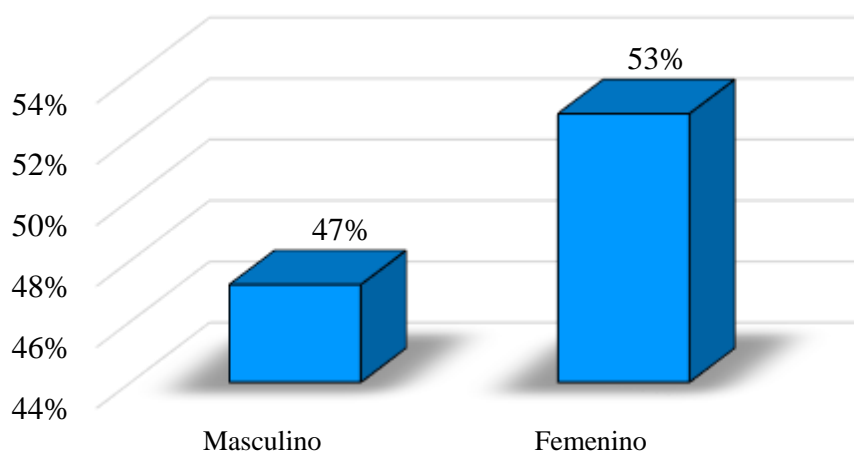
**Tabla 20** *Género.*

<b>Variable</b>	<b>Conteo</b>	<b>Porcentaje</b>
Masculino	59	47%
Femenino	66	53%
<b>TOTAL</b>	<b>125</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuesta a los turistas.

**Elaborado por:** Baque, D. (2025)

**Ilustración 20** *Género.*



**Fuente:** Encuesta a los turistas.

**Elaborado por:** Baque, D. (2025)

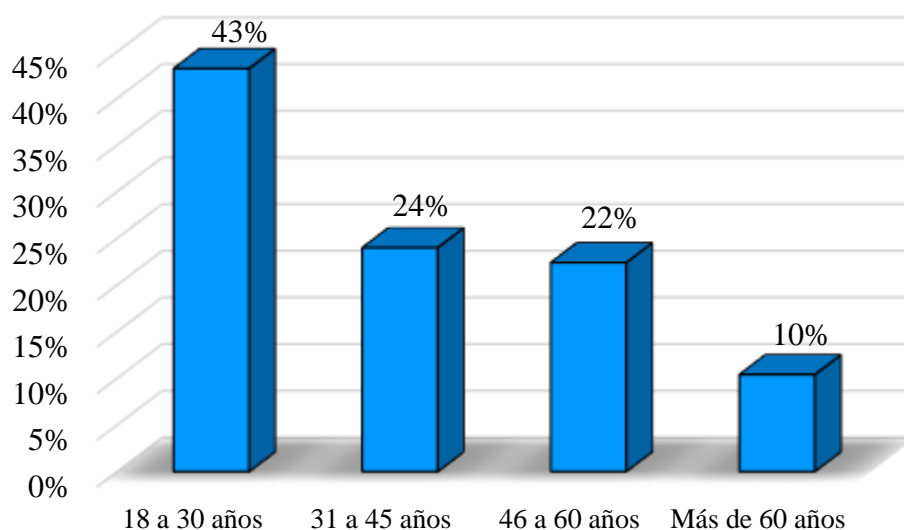
En primer lugar, los resultados muestran que las mujeres son el grupo ligeramente predominante esta diferencia de 6 puntos porcentuales es una información útil para orientar las estrategias de marketing, servicios o productos, ya que sugiere que una porción mayor de tu público objetivo actual es femenina.

**Tabla 21** *Edad.*

<b>Variable</b>	<b>Conteo</b>	<b>Porcentaje</b>
18 a 30 años	54	43%
31 a 45 años	30	24%
46 a 60 años	28	22%
Más de 60 años	13	10%
<b>TOTAL</b>	<b>125</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuesta a los turistas.

**Elaborado por:** Baque, D. (2025)

**Ilustración 21** *Edad.*

**Fuente:** Encuesta a los turistas.

**Elaborado por:** Baque, D. (2025)

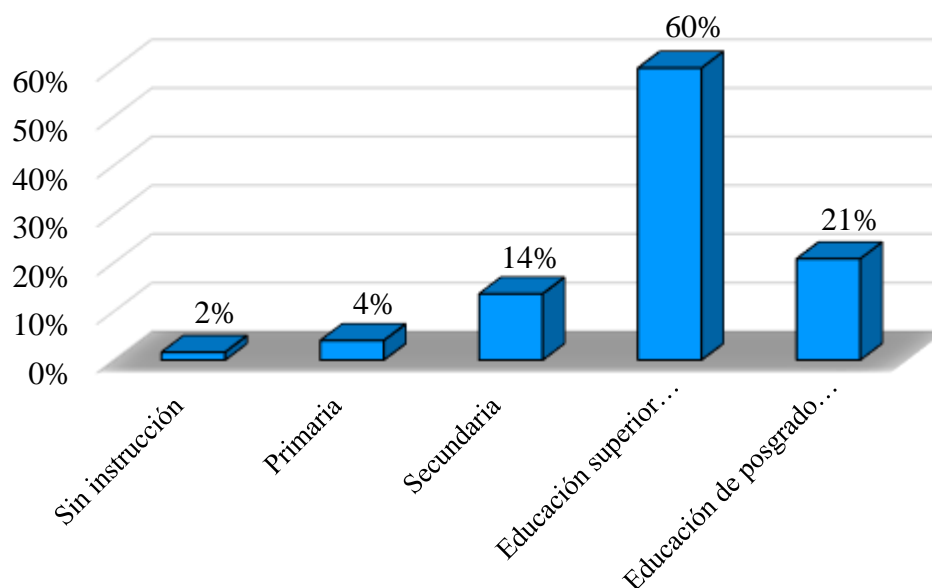
A partir de los datos obtenidos el mercado turístico está fuertemente dominado por adultos jóvenes que son los que se encuentran entre los 18 a 30 años casi la mitad de los visitantes pertenece a esta generación. Esto sugiere que las estrategias de promoción, ofertas de servicios y actividades deberían estar prioritariamente enfocadas en satisfacer las preferencias y el estilo de viaje de este público joven.

**Tabla 22** Nivel de Instrucción.

Variable	Conteo	Porcentaje
Sin instrucción	2	2%
Primaria	5	4%
Secundaria	17	14%
Educación superior (universidad)	75	60%
Educación de posgrado (maestría, especialización, doctorado)	26	21%
<b>TOTAL</b>	<b>125</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuesta a los turistas.

**Elaborado por:** Baque, D. (2025)

**Ilustración 22** Nivel de Instrucción.

**Fuente:** Encuesta a los turistas.

**Elaborado por:** Baque, D. (2025)

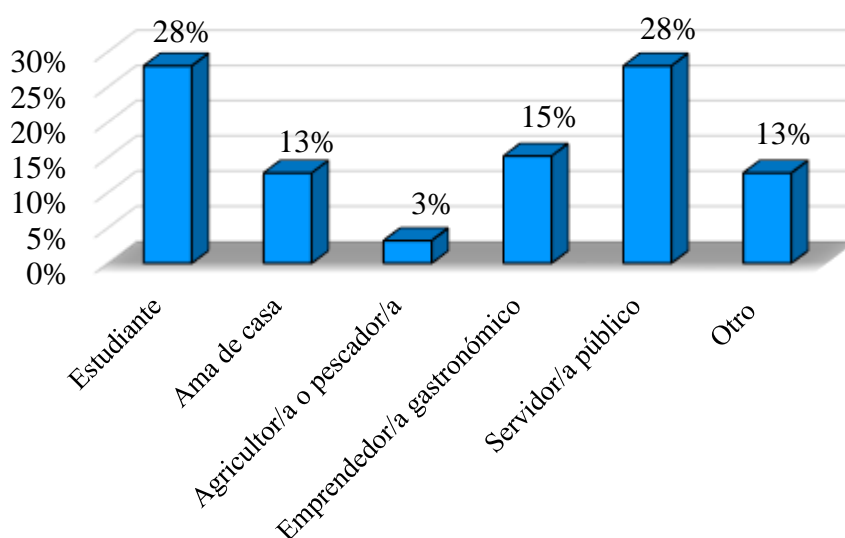
De acuerdo a los resultados obtenidos, el nivel educativo de turistas se evidencia con un nivel educativo de secundaria y superior, esto demuestra que el público que visita la comuna está en condiciones de comprender y valorar elementos culturales de la comunidad. Este perfil promueve la atención por experiencias gastronómicas únicas y por conocer la historia detrás de cada plato. Por ello se sugiere en fortalecer las actividades informativas, demostraciones culinarias y espacios de interpretación que se relacione con el valor patrimonial de la gastronomía.

**Tabla 23** *Ocupación principal.*

Variable	Conteo	Porcentaje
Estudiante	35	28%
Ama de casa	16	13%
Agricultor/a o pescador/a	4	3%
Emprendedor/a gastronómico	19	15%
Servidor/a público	35	28%
Otro	16	13%
<b>TOTAL</b>	<b>125</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuesta a los turistas.

**Elaborado por:** Baque, D. (2025)

**Ilustración 23** *Ocupación principal.*

**Fuente:** Encuesta a los turistas.

**Elaborado por:** Baque, D. (2025)

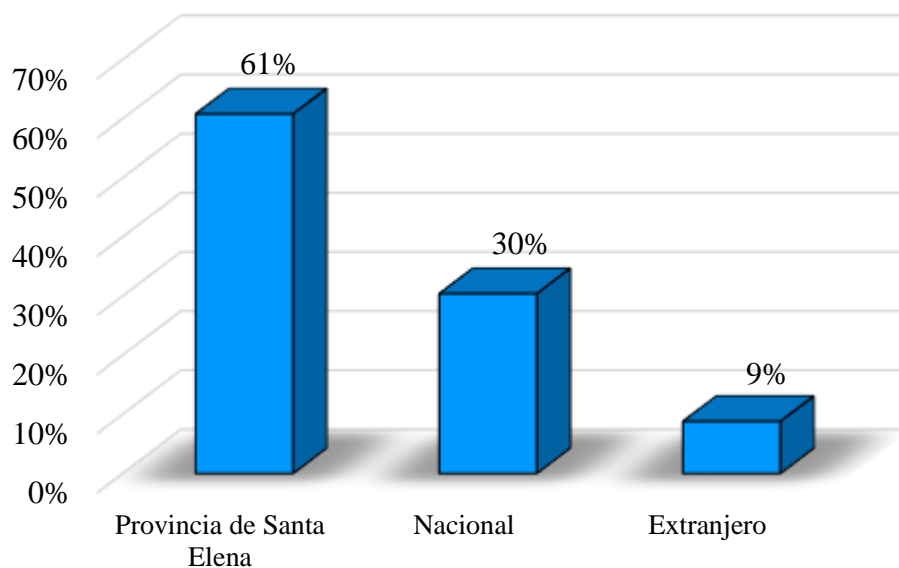
Según los resultados del estudio la ocupación de los visitantes revela un mercado dual, con un empate entre dos grandes grupos el de estudiantes y servidores públicos. Esta distribución sugiere que los servicios deben segmentarse para atender tanto a un público que busca experiencias accesibles y sociales como a profesionales que priorizan la estabilidad y la calidad.

**Tabla 24** Lugar de residencia.

Variable	Conteo	Porcentaje
Provincia de Santa Elena	76	61%
Nacional	38	30%
Extranjero	11	9%
<b>TOTAL</b>	<b>125</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuesta a los turistas.

**Elaborado por:** Baque, D. (2025)

**Ilustración 24** Lugar de residencia.

**Fuente:** Encuesta a los turistas.

**Elaborado por:** Baque, D. (2025)

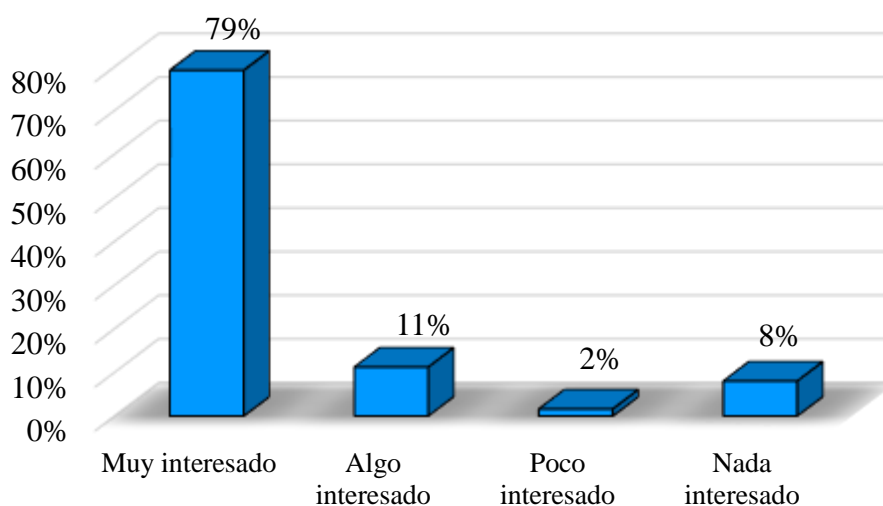
Con base en los hallazgos, se identificó que la mayor proporción de visitantes reside en la provincia de Santa Elena, constituyendo la mayoría absoluta de los encuestados. Los turistas provenientes del resto del país representan la siguiente porción significativa, mientras que los visitantes extranjeros son el grupo menos numeroso. La conclusión principal es que el turismo actual está impulsado, en su mayor parte, por residentes locales, seguido por el turismo interno.

**Tabla 25** *Interés en experiencias gastronómicas ancestrales.*

Variable	Conteo	Porcentaje
Muy interesado	99	79%
Algo interesado	14	11%
Poco interesado	2	2%
Nada interesado	10	8%
<b>TOTAL</b>	<b>125</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuesta a los turistas.

**Elaborado por:** Baque, D. (2025)

**Ilustración 25** *Interés en experiencias gastronómicas ancestrales.*

**Fuente:** Encuesta a los turistas.

**Elaborado por:** Baque, D. (2025)

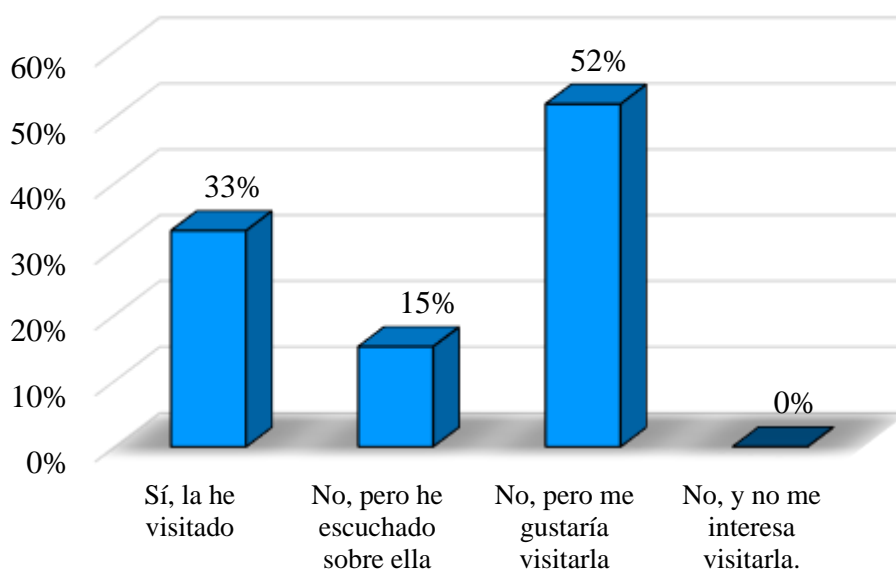
Según los resultados del estudio un entusiasmo abrumadoramente positivo donde la inmensa mayoría de los encuestados manifestó un interés en alto o muy alto grado por estas experiencias, lo que demuestra su gran atractivo. Por el contrario, la cantidad de turistas que reportó poco o nulo interés es mínima. Este hallazgo establece firmemente que la gastronomía ancestral es un atractivo turístico central que debe ser priorizada para la comercialización de productos y servicios.

**Tabla 26** *Ha visitado antes la comuna Sacachún.*

Variable	Conteo	Porcentaje
Sí, la he visitado	41	33%
No, pero he escuchado sobre ella	19	15%
No, pero me gustaría visitarla	65	52%
No, y no me interesa visitarla.	0	0%
<b>TOTAL</b>	<b>125</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuesta a los turistas.

**Elaborado por:** Baque, D. (2025)

**Ilustración 26** *Ha visitado antes la comuna Sacachún.*

**Fuente:** Encuesta a los turistas.

**Elaborado por:** Baque, D. (2025)

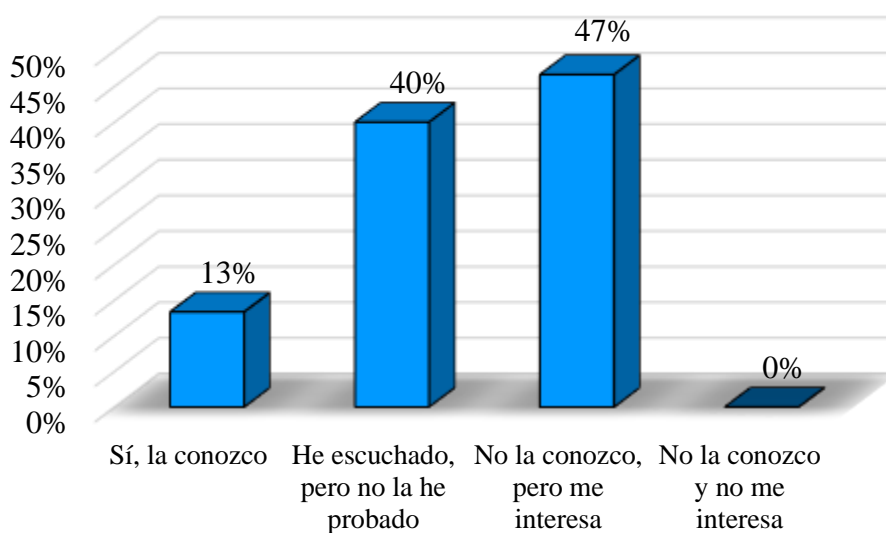
Al analizar los resultados un alto potencial de crecimiento turístico para la comuna Sacachún la inmensa mayoría de los visitantes no la ha explorado, pero su intención positiva de visitarla es un activo valioso que justifica una inversión en la promoción y la creación de paquetes turísticos que faciliten la llegada de este amplio público interesado.

**Tabla 27** Conocimiento sobre la gastronomía de Sacachún.

Variable	Conteo	Porcentaje
Sí, la conozco	8	13%
He escuchado, pero no la he probado	24	40%
No la conozco, pero me interesa	28	47%
No la conozco y no me interesa	0	0%
<b>TOTAL</b>	<b>60</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuesta a los turistas.

**Elaborado por:** Baque, D. (2025)

**Ilustración 27** Conocimiento sobre la gastronomía de Sacachún.

**Fuente:** Encuesta a los turistas.

**Elaborado por:** Baque, D. (2025)

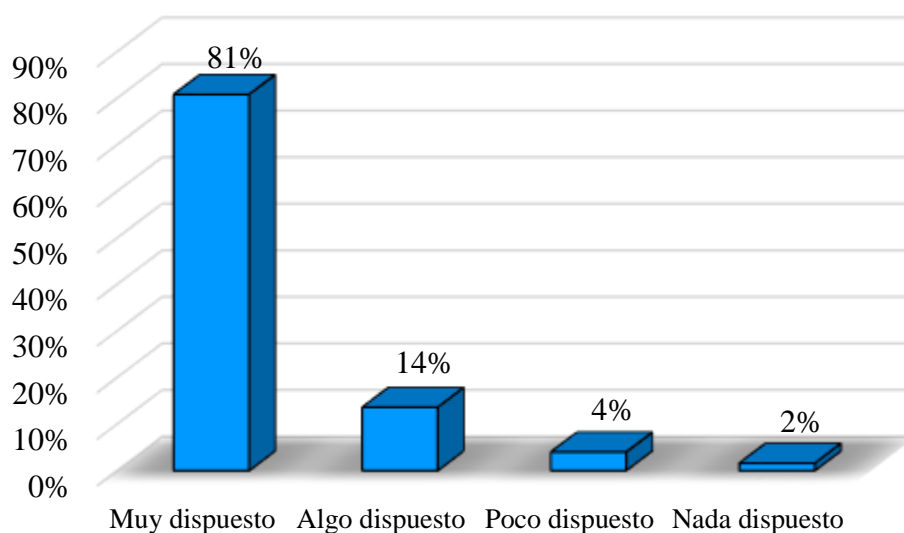
Los hallazgos revelan que la gastronomía de la comuna Sacachún se encuentra en una fase de incipiente conocimiento, pero enfrenta un mínimo rechazo. Existe una enorme oportunidad para dar a conocer la oferta culinaria, ya que la gran mayoría de los turistas no la ha experimentado, pero está predispuesta a probarla. Las estrategias de marketing deben centrarse en la promoción directa y en la degustación de sus platos.

**Tabla 28** *Aceptación de alimentos no tradicionales.*

Variable	Conteo	Porcentaje
Muy dispuesto	101	81%
Algo dispuesto	17	14%
Poco dispuesto	5	4%
Nada dispuesto	2	2%
<b>TOTAL</b>	<b>125</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuesta a los turistas.

**Elaborado por:** Baque, D. (2025)

**Ilustración 28** *Aceptación de alimentos no tradicionales.*

**Fuente:** Encuesta a los turistas.

**Elaborado por:** Baque, D. (2025)

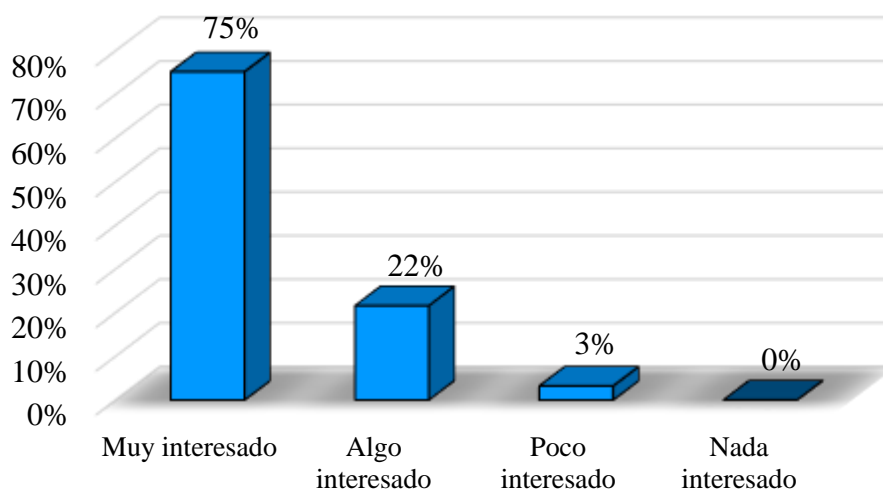
Asimismo, se identificó que existe una notable flexibilidad y aventura culinaria por parte del público turístico. La gran disposición a probar alimentos no tradicionales es un factor de gran potencial para la innovación gastronómica. Los desarrolladores de servicios pueden explotar esta apertura para introducir platos nuevos, experimentales o ancestrales que se salgan de lo común con una alta probabilidad de aceptación.

**Tabla 29** Valoración cultural de la gastronomía de Sacachún.

Variable	Conteo	Porcentaje
Muy interesado	94	75%
Algo interesado	27	22%
Poco interesado	4	3%
Nada interesado	0	0%
<b>TOTAL</b>	<b>125</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuesta a los turistas.

**Elaborado por:** Baque, D. (2025)

**Ilustración 29** Valoración cultural de la gastronomía de Sacachún.

**Fuente:** Encuesta a los turistas.

**Elaborado por:** Baque, D. (2025)

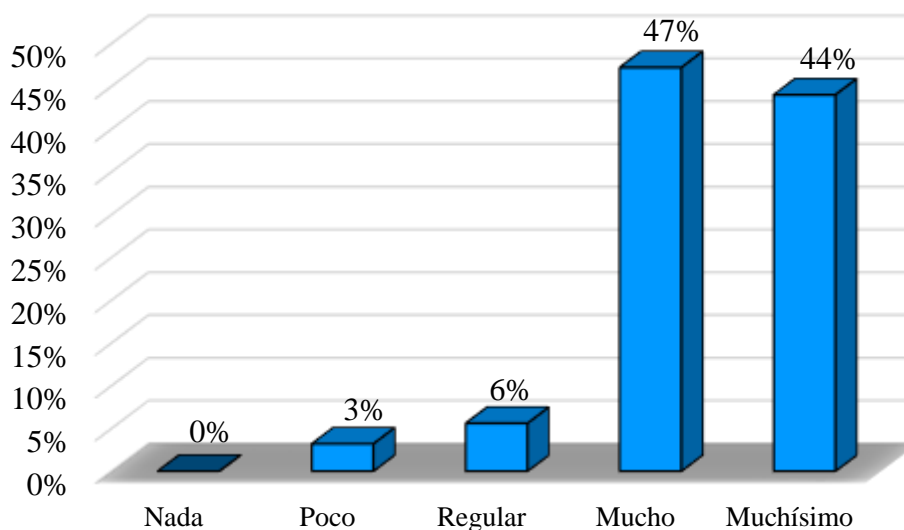
Los resultados confirman que la gastronomía es percibida como un activo cultural de gran valor por la práctica totalidad del público. Las estrategias de desarrollo turístico deben centrarse en destacar la herencia cultural y la historia detrás de los platos, ya que es un factor altamente valorado por los visitantes.

**Tabla 30** Valoración de la autenticidad en experiencias gastronómicas.

Variable	Conteo	Porcentaje
Nada	0	0%
Poco	4	3%
Regular	7	6%
Mucho	59	47%
Muchísimo	55	44%
<b>TOTAL</b>	<b>125</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuesta a los turistas.

**Elaborado por:** Baque, D. (2025)

**Ilustración 30** Valoración de la autenticidad en experiencias gastronómicas.

**Fuente:** Encuesta a los turistas.

**Elaborado por:** Baque, D. (2025)

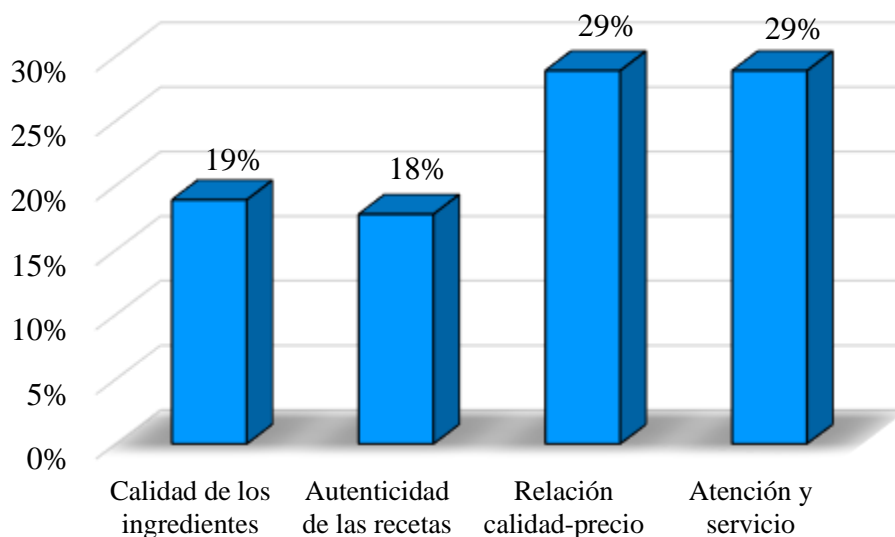
A partir de la información analizada, los resultados reflejan que los turistas demuestran interés por la valoración a la autenticidad presente en las experiencias gastronómicas de la comunidad, lo que demuestra preferencia por las prácticas culinarias. Dando a conocer que la autenticidad es un factor importante para fortalecer el posicionamiento turístico dentro del territorio. Este resultado promueve la importancia de preservar métodos tradicionales. Por consiguiente, se recomienda mantener y promover experiencias que muestren de forma genuina a la cultura local.

**Tabla 31** Aspectos más apreciados en la experiencia gastronómica.

Variable	Conteo	Porcentaje
Calidad de los ingredientes	34	19%
Autenticidad de las recetas	32	18%
Relación calidad-precio	52	29%
Atención y servicio	52	29%
Ambiente y decoración	10	6%
<b>TOTAL</b>	<b>180</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuesta a los turistas.

**Elaborado por:** Baque, D. (2025)

**Ilustración 31** Aspectos más apreciados en la experiencia gastronómica.

**Fuente:** Encuesta a los turistas.

**Elaborado por:** Baque, D. (2025)

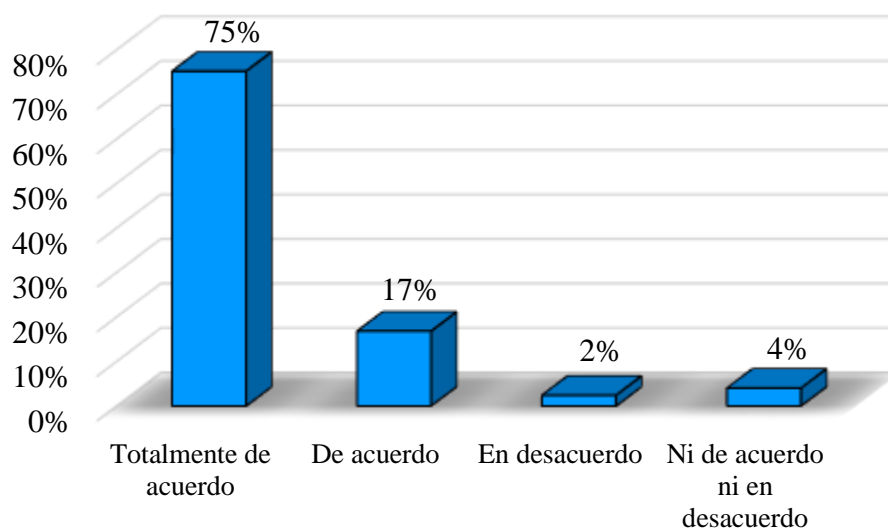
Los resultados demuestran que, para el público turístico, la experiencia total está dominada por el servicio al cliente y la economía percibida. Si bien la calidad y la autenticidad culinaria son importantes, la prioridad para el turista es sentir que está pagando un precio justo por un servicio excepcional. Por lo tanto, los esfuerzos deben concentrarse en capacitar al personal y asegurar una estructura de precios competitiva

**Tabla 32** *Gastronomía como atractivo turístico en Sacachún.*

Variable	Conteo	Porcentaje
Totalmente de acuerdo	94	75%
De acuerdo	21	17%
En desacuerdo	3	2%
Ni de acuerdo ni en desacuerdo	5	4%
Totalmente en desacuerdo	2	2%
<b>TOTAL</b>	<b>125</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuesta a los turistas.

**Elaborado por:** Baque, D. (2025)

**Ilustración 32** *Gastronomía como atractivo turístico en Sacachún.*

**Fuente:** Encuesta a los turistas.

**Elaborado por:** Baque, D. (2025)

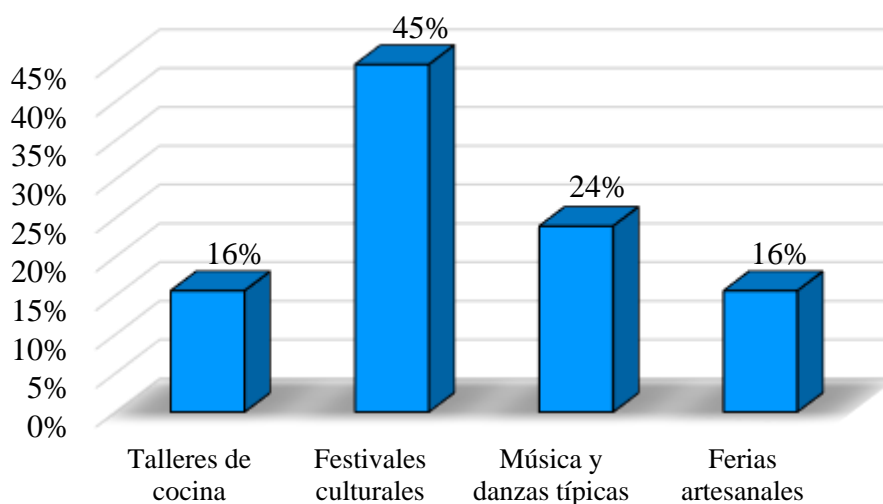
Los resultados confirman categóricamente que la gastronomía posee un potencial de atracción turística excepcional para Sacachún, siendo un factor de valoración casi universal. Este hallazgo establece a la oferta culinaria como un pilar fundamental de la promoción y el desarrollo turístico de la comuna.

**Tabla 33** Elementos culturales que complementan la oferta gastronómica.

Variable	Conteo	Porcentaje
Talleres de cocina	30	16%
Festivales culturales	86	45%
Música y danzas típicas	46	24%
Ferias artesanales	30	16%
<b>TOTAL</b>	<b>192</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuesta a los turistas.

**Elaborado por:** Baque, D. (2025)

**Ilustración 33** Elementos culturales que complementan la oferta gastronómica.

**Fuente:** Encuesta a los turistas.

**Elaborado por:** Baque, D. (2025)

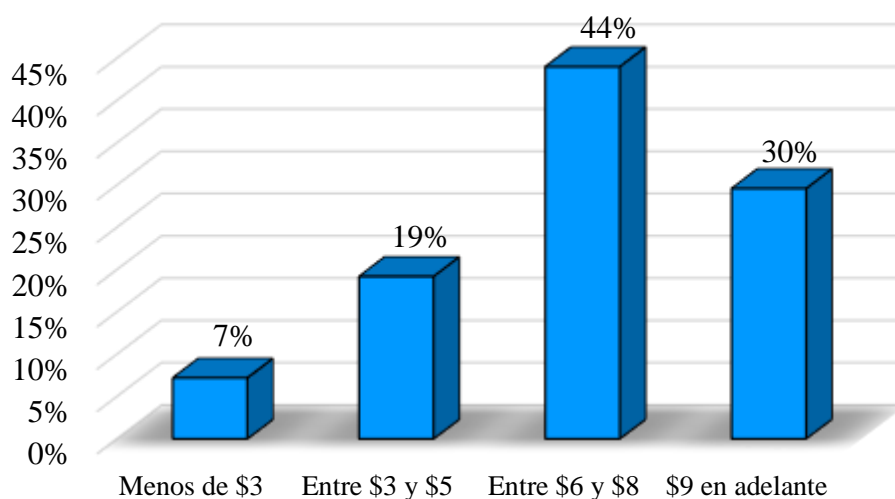
Como se evidencia en los resultados, los turistas valoran más los festivales culturales ya que aportan de manera significativa la oferta gastronómica del lugar. Este resultado indica que el que el visitante no solo busca disfrutar la comida, sino de entender las tradiciones y manifestaciones culturales que le dan significado. De tal manera se sugiere promover eventos y actividades culturales que complementen y realcen las preparaciones tradicionales que se dan dentro de la comunidad.

**Tabla 34** Disposición de gasto en experiencias gastronómicas en Sacachún.

Variable	Conteo	Porcentaje
Menos de \$3	9	7%
Entre \$3 y \$5	24	19%
Entre \$6 y \$8	55	44%
\$9 en adelante	37	30%
<b>TOTAL</b>	<b>125</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuesta a los turistas.

**Elaborado por:** Baque, D. (2025)

**Ilustración 34** Disposición de gasto en experiencias gastronómicas en Sacachún.

**Fuente:** Encuesta a los turistas.

**Elaborado por:** Baque, D. (2025)

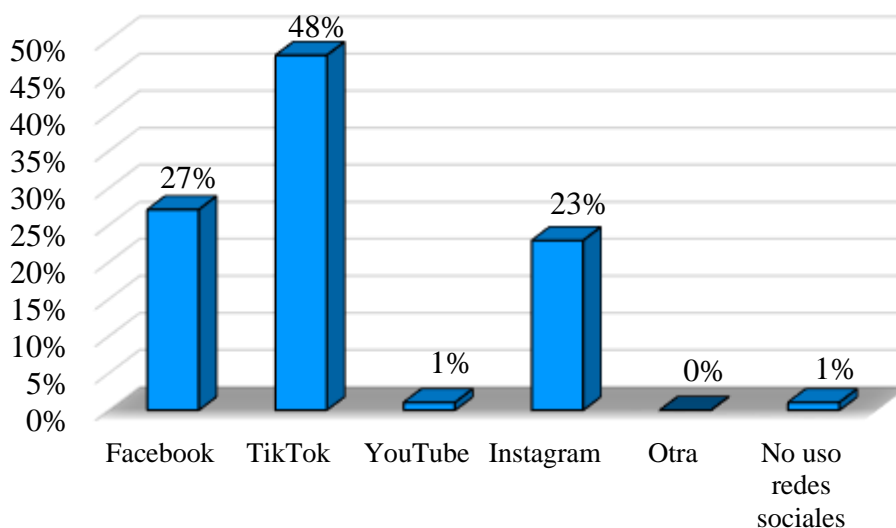
Tal como lo demuestra la gráfica, los resultados indican que los turistas están dispuestos a realizar un gasto significativo por experiencias gastronómicas, lo que revela un verdadero interés por involucrarse en actividades vinculadas a la cocina tradicional. Esto indica que la gastronomía ancestral puede consolidarse como un recurso económico y que los visitantes están dispuestos a pagar por vivir aquellas experiencias valiosas. De modo que se sugiere presentar de forma clara y ordenada las ofertas gastronómicas para fortalecer el desarrollo turístico local y se garanticen los servicios de calidad para los turistas.

**Tabla 35** Redes sociales usadas para informarse sobre gastronomía.

Variable	Conteo	Porcentaje
Facebook	52	27%
TikTok	92	48%
YouTube	2	1%
Instagram	44	23%
Otra	0	0%
No uso redes sociales	2	1%
<b>TOTAL</b>	<b>192</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuesta a los turistas.

**Elaborado por:** Baque, D. (2025)

**Ilustración 35** Redes sociales usadas para informarse sobre gastronomía.

**Fuente:** Encuesta a los turistas.

**Elaborado por:** Baque, D. (2025)

La estrategia de promoción gastronómica debe priorizar de manera contundente la creación de contenido audiovisual corto y atractivo dirigido a las plataformas TikTok, Facebook e Instagram. Dada la preferencia por TikTok, el formato de video rápido y dinámico es el canal más eficaz para influir en las decisiones de consumo gastronómico de los turistas.

## **3.2 Análisis de datos cualitativos.**

### **3.2.1 Entrevistas.**

#### **3.2.1.1 Análisis de las entrevistas.**

A continuación, se expone los resultados del análisis de las entrevistas aplicadas a las portadoras de las técnicas culinarias tradicionales dentro de la comuna Sacachún, con la finalidad de investigar los saberes, practicas, y significados culturales vinculados a la gastronomía ancestral. Este análisis contribuye a profundizar la comprensión de la preservación de las recetas tradicionales, su relación con la identidad local y su aporte al fortalecimiento al desarrollo turístico y comunitario. Las entrevistas completas que respaldan este análisis se encuentran disponibles en el **Anexo 1**, donde se incluyen de manera íntegra las respuestas y testimonios proporcionados por las participantes de la investigación.

#### **1. ¿Cuáles son los platos antiguos o tradicionales que todavía se preparan en Sacachún?**

De acuerdo a cada una de las entrevistadas se llegó a que el seco de chivo es el plato más popular dentro de la comuna Sacachún, que a su vez se preparan en diferentes versiones con los recursos propia recursos de la comunidad como es la ciruela que también forma parte de la preparación de este plato y se optó por combinar y darle el nombre del seco de chivo cirguelero y que ahora forma parte de la comunidad. Entre otros platos como es el caldo de gallina criolla, el seco de pollo, además de las tortillas de maíz, humitas y el dulce de ciruela. Estos productos alimenticios forman parte de la continuidad de las tradiciones gastronómicas. que representan un valor simbólico importante dentro de la comunidad.

#### **2. ¿Qué ingredientes de la zona se usan más en las recetas ancestrales?**

Para responder esta pregunta, cada una de las entrevistadas coincidieron en que los ingredientes más mencionados fueron la ciruela, el maíz, el plátano, el limón y los insumos proteicos de la zona como la gallina criolla y el chivo, ya que, como mencionaron, estos son directamente cultivados y criados en el propio territorio, lo que los vincula estrechamente con la identidad gastronómica del pueblo de Sacachún. Además, resaltaron que el uso de estos productos locales contribuye a preservar las tradiciones culinarias y fortalecer el sentido de pertenencia en la comunidad.

### **3. ¿Desde cuándo se practican estas recetas y cómo han sido transmitidas?**

Las portadoras del saber indicaron que estas recetas se lo llevan realizando hace más de 30 años, siendo las principales sus madres o abuelas quienes le enseñaron de manera oral como en la práctica para que se continúe con la conservación de estas técnicas y sabores tradicionales para que puedan transmitirlo a las próximas generaciones con el fin de que estas costumbres no se pierdan y se sigan manteniendo dentro de la comunidad. Esto confirma lo valioso que es la conservación del patrimonio inmaterial en la enseñanza a los más jóvenes para salvaguardar las costumbres y la identidad cultural.

### **4. ¿Qué significado cultural o simbólico tienen estos platos?**

Mediante esta pregunta cada una de las entrevistadas respondieron que cada uno de los platos preparados en la comunidad son importantes porque simboliza, el amor, el cuidado y el respeto por sus ancestros quienes dejaron como herencia dichos conocimientos, ya que va más allá de la simple satisfacción alimentaria y no solo el acto de cocinar pues es una forma de representar la historia de Sacachún en cómo se mantienen vivos estos valores culturales y fortalecer los lazos sociales entre generaciones.

### **5. ¿Considera que la gastronomía de Sacachún puede ser un atractivo turístico? ¿Por qué?**

Con respecto a esta pregunta las entrevistadoras proporcionaron una respuesta positiva ya que todas resaltan que la gastronomía si puede convertirse como un atractivo turístico, considerando que cada plato es diferente representando una historia, una forma de vida y las costumbres dentro de la comunidad. Los visitantes encuentran estos alimentos como una experiencia diferente y enriquecedora al probarlos lo que a su vez contribuye al posicionamiento turístico dentro de la comuna de Sacachún siendo un destino no solo gastronómico sino también cultural.

### **6. ¿Qué cambios han observado en la forma de preparar las recetas ancestrales?**

A partir de las declaraciones de las entrevistadas destacan que actualmente se usan cocina de gas, condimentas procesados, lo cual ha modificado de alguna forma los sabores. Sin embargo, ellas continúan realizando estas preparaciones a leña ya que esto es lo hace que tenga un olor y sabor único, pero, aunque la modernidad sigue avanzando tratan de que esto tradicional se siga manteniendo lo cual hace que esto se refleje como una tensión entre la conservación ancestral y la modernidad de los cambios que se da a través del tiempo.

**7. ¿Existe algún tipo de asociación o grupo que impulse el rescate gastronómico?**

En relación con lo expresado las participantes mencionaron que sí, que tienen un grupo llamado Reactivación San Gerónimo, conformado por alrededor de once personas todas ellas mujeres, también indicaron que entre ellas se organizan para vender los platos típicos los fines de semana, rotando el menú para que no haya discrepancia entre la otra persona que le toca vender al otro día. De este modo se demuestra el esfuerzo que hacen para llevar el sustento económico a sus familias y demostrando la dedicación e importancia por mantener viva la gastronomía ancestral y potenciar turísticamente a la comunidad de Sacachún.

**8. ¿Qué estrategias podrían aplicarse para promocionar la gastronomía de Sacachún?**

Según las percepciones recogidas sugirieron que el uso de redes sociales, la participación en ferias gastronómicas, así como también la necesidad de recibir capacitaciones y apoyo institucional ya que de esta manera se fortalecería la promoción de la gastronomía local como producto turístico, generando mayor alcance y posicionamiento para que a través del mismo la comunidad sea un poco más visible y reconocida.

**9. ¿Han recibido visitantes interesados en la gastronomía local? ¿De dónde proceden? ¿Cómo describen la experiencia?**

En concordancia con lo relatado por las entrevistadas manifestaron que han recibido mayormente turistas nacionales y locales, mientras que la de turistas extranjeros es un poco limitada. A partir de ello recibirlos ha sido una experiencia positiva, ya que cada visitante aprecia el sabor único que tiene cada plato y la acogida afectuosa por parte de la comunidad. Esto fortalece la idea de que la gastronomía ancestral es un recurso para difundir la cultura.

**10. ¿Qué rol juegan las mujeres en la conservación de la gastronomía ancestral?**

Los testimonios evidencian que las mujeres son pilares fundamentales de la comunidad, encargándose de cocinar, organizar y distribuir las tareas. Además de que buscan la forma de enseñarles a sus hijos y que ellos aprendan para que en un futuro más adelante ellos también puedan transmitirles estos conocimientos y prácticas a las nuevas generaciones. En este sentido se considera como las principales herederas y trasmisoras de la tradición gastronómica velando por la permanencia de estas tradiciones.

**11. ¿Está de acuerdo en que la gastronomía ancestral de Sacachún se promueva como experiencia turística? ¿Por qué?**

Conforme a los mencionado por las participantes todas expresaron que la promoción posibilitaría rescatar y preservar estas tradiciones, a partir de ello generar recursos económicos y mayor difusión para la comunidad. Se manifiesta como una actitud positiva para incluir la gastronomía en las actividades de turismo comunitario.

**12. Si en el futuro se desarrollara una oferta turística basada en la gastronomía ancestral, ¿le gustaría participar? ¿Qué expectativas tendría y qué platos incluiría?**

De acuerdo con la visión de las portadoras de la tradición mostraron interés por participar resaltando como plato principal el seco de chivo en distintos ingredientes, además de otros platos muy populares como el seco y caldo de gallina criolla. Sus expectativas se centran en ofrecer que los visitantes vivan una experiencia más allá de probar la comida, si no que comprendan el significado histórico, cultural, y su valor para la comunidad.


**13. ¿Cuál es el plato tradicional en su familia y en qué fechas se preparan?**

A partir de los aportes brindados por las entrevistadas los platos más nombrados la fanesca que se los prepara en fechas especiales como el día de los difuntos y semana santa. Al mismo tiempo tenemos el seco de chivo que se los prepara frecuentemente tanto en celebraciones familiares como en festividades y eventos comunitarios. Estos platos reflejan como tiene un vínculo estrechamente con la comunidad.

**3.2.2 Ficha gastronómica.**

La ficha gastronómica permitió recopilar información detallada sobre los ingredientes, el proceso de preparación, la forma de presentación y el valor cultural de cada plato tradicional elaborado en la comuna. Este instrumento garantizó la validez y relevancia de los datos obtenidos, garantizando que la información permita conocer de manera autentica las prácticas culinarias locales. Por medio de esta herramienta se logró identificar los elementos que conforman la gastronomía ancestral de Sacachún, destacando la importancia de los productos locales, las técnicas tradicionales y las practicas transmitidas a lo largo de las generaciones, los cuales reflejan un patrimonio cultural vivo que refuerza la identidad y fomenta el turismo dentro de la comunidad.

## 3.2.2.1 Encocado de chivo

<b>FICHA DE REGISTRO DE INVENTARIO GASTRONOMICO</b>			
<b>1. DATOS DE LA LOCALIZACIÓN</b>			
Provincia:	Santa Elena		
Cantón:	Santa Elena		
<b>2. FOTOGRAFÍA DEL PLATO TRADICIONAL</b>			
			
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL PLATO TRADICIONAL</b>			
Nombre del plato ancestral	Encocado de chivo	Clasificación	Plato fuerte
Nombre actual	Encocado de chivo		
<b>4. DESCRIPCIÓN, INGREDIENTES, PROCEDIMIENTO Y HERRAMIENTAS A UTILIZAR EN EL PLATO TRADICIONAL</b>			
Antecedentes del plato ancestral (Historia)	El encocado de chivo es una preparación tradicional que conserva técnicas culinarias ancestrales. Su origen se encuentra en el chivo cirguelero, plato característico de la comuna, el cual se elabora con ciruelas cultivadas localmente. Con el propósito de innovar y ofrecer nuevos sabores, las cocineras decidieron incorporar otros ingredientes, entre ellos el coco, dando origen al encocado de chivo.		
Frecuencia con que se realiza el plato ancestral en la actualidad.	Solo en eventos o ferias gastronómicas de la comunidad.		
Alcance:	Local	X	Detalle del alcance:
	Provincial		Es principalmente conocida en la comunidad y en sus alrededores.
	Nacional		
	Regional		
	Internacional		
Ingredientes	Herramientas ancestrales:		Procedimiento:

Chivo	Piedra de moler	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lavar cuidadosamente todos los ingredientes.</li> <li>2. Licuar cebolla, tomate y pimiento; luego sofreír la mezcla junto con ajo y condimentos.</li> <li>3. Licuar el coco y colar para obtener su leche, repitiendo el proceso dos veces para extraer una leche más clara.</li> <li>4. Incorporar la carne de chivo al refrito cuando esté hirviendo.</li> <li>5. Añadir la leche de coco y el culantro, cocinar hasta que la carne esté suave y servir.</li> </ol>				
Tomate	Leña					
Cebolla						
Pimiento						
Ajo						
Coco						
Ingredientes autóctonos:	Chivo					
Ingredientes de temporada:	N/A					
<b>5. IMPORTANCIA EN LA COMUNA</b>						
Este plato contribuye a la solvencia económica de la comunidad y posee un alto valor simbólico, ya que representa y transmite la identidad local a través de sus saberes y costumbres. Asimismo, se convierte en una herramienta para dar a conocer la comuna, atraer visitantes y fortalecer su importancia dentro del ámbito cultural y turístico local.						
<b>6. CAMBIO EN LA ACTUALIDAD DEL PLATO TRADICIONAL</b>						
Este plato surgió como una versión innovada del tradicional chivo cirguelero, con el fin de ofrecer una alternativa y evitar la repetición del mismo. Para ello, se incorporó el coco como ingrediente principal, el cual se adquiere fuera de la comuna, dando origen al chivo al encocado. En su preparación, se emplea ocasionalmente el fogón de leña o una cocina convencional, manteniendo así la esencia de las técnicas tradicionales adaptadas a las condiciones actuales.						
<b>Procedencia del conocimiento</b>						
	Padre-hijos	X	Maestro-aprendiz		Centro de capacitación	
Otro:						
<b>Trasmisión del conocimiento</b>						
	Padre-hijos	X	Maestro-aprendiz		Centro de capacitación	
Otro:						
<b>INTERLOCUTORES</b>						
Nombre	Carlos Cedeño Apolinario		Edad	37	Sexo	Masculino
	Tamara Chunga Méndez			33		Femenino
Dirección:						
<b>9. OBSERVACIÓN</b>						
Es un plato que no se ha limitado a una sola versión, sino que ha dado lugar a diferentes variantes en la preparación del chivo, adaptándose a ingredientes disponibles y preferencias culinarias, sin perder las técnicas tradicionales que lo caracterizan.						
<b>10.DATOS DE CONTROL</b>						
Inventariado por	Dayana Baque					
Fecha de inventario:	11 de agosto del 2025					

## 3.2.2.2 Seco de chivo

FICHA DE REGISTRO DE INVENTARIO GASTRONOMICO			
1. DATOS DE LA LOCALIZACIÓN			
Provincia:	Santa Elena		
Cantón:	Santa Elena		
2. FOTOGRAFÍA DEL PLATO TRADICIONAL			
			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL PLATO TRADICIONAL			
Nombre del plato ancestral	Seco de chivo	Clasificación	Plato fuerte
Nombre actual	Seco de chivo		
4. DESCRIPCIÓN, INGREDIENTES, PROCEDIMIENTO Y HERRAMIENTAS A UTILIZAR EN EL PLATO TRADICIONAL			
Antecedentes del plato ancestral (Historia)	El seco de chivo es el plato más representativo de la comunidad de Sacachún, considerado como el eje central de su gastronomía. Su origen se relaciona directamente con la crianza de chivos en la zona, lo que llevó a los habitantes a incorporar esta carne en sus preparaciones, dando lugar a una receta tradicional que identifica y distingue a la comunidad.		
Frecuencia con que se realiza el plato ancestral en la actualidad.	Se lo realiza frecuentemente y también durante eventos o ferias gastronómicas de la comunidad.		
Alcance:	Local	X	Detalle del alcance:
	Provincial		Es principalmente conocida en la comunidad y en sus alrededores.
	Nacional		
	Regional		
	Internacional		
Ingredientes	Herramientas ancestrales:	Procedimiento:	

Chivo	Piedra de moler	<ol style="list-style-type: none"> <li>Licue la cebolla, ajo, ají escabeche, orégano, pimienta, comino, se le agrega sal al gusto.</li> <li>Coloque esta mezcla en una olla con la manteca de cerdo, el achiote y la carne de chivo.</li> <li>Cocine por 15 minutos para que la carne suelte sus jugos, luego añada dos tazas de agua hervida, para que continúe la cocción por una hora más.</li> </ol>				
Tomate	Leña					
Cebolla						
Pimienta						
Ajo						
Coco						
Ingredientes autóctonos:	Chivo					
Ingredientes de temporada:	N/A					
<b>5. IMPORTANCIA EN LA COMUNA</b>						
Este plato posee gran importancia dentro de la comunidad, ya que refleja su cultura y tradiciones, al estar estrechamente ligado a la crianza de chivos que caracteriza a la zona. Además, el seco de chivo se ha convertido en una preparación muy popular entre los habitantes, quienes lo reconocen como parte esencial de su identidad gastronómica.						
<b>6. CAMBIO EN LA ACTUALIDAD DEL PLATO TRADICIONAL</b>						
Las variaciones del seco de chivo han surgido a lo largo del tiempo, ya que la receta ha sido adaptada en diferentes versiones, incorporando ingredientes adicionales como las ciruelas, entre otros, que enriquecen su sabor sin perder la esencia de la preparación tradicional.						
<b>Procedencia del conocimiento</b>						
	Padre-hijos	X	Maestro-aprendiz		Centro de capacitación	
Otro:						
<b>Trasmisión del conocimiento</b>						
	Padre-hijos	X	Maestro-aprendiz		Centro de capacitación	
Otro:						
<b>INTERLOCUTORES</b>						
Nombre	Martha Angélica Tomalá Lino		Edad	74	Sexo	Femenino
Dirección:						
<b>9. OBSERVACIÓN</b>						
Es un plato muy popular que no solo se lo prepara en fechas especiales si no frecuentemente.						
<b>10.DATOS DE CONTROL</b>						
Inventariado por	Dayana Baque					
Fecha de inventario:	11 de agosto del 2025					

## 3.2.2.3 Seco de chivo cirguelero.

<b>FICHA DE REGISTRO DE INVENTARIO GASTRONOMICO</b>			
<b>1. DATOS DE LA LOCALIZACIÓN</b>			
Provincia:	Santa Elena		
Cantón:	Santa Elena		
<b>2. FOTOGRAFÍA DEL PLATO TRADICIONAL</b>			
			
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL PLATO TRADICIONAL</b>			
Nombre del plato ancestral	Seco de chivo cirguelero o ciruela	Clasificación	Plato fuerte
Nombre actual	Seco de chivo cirguelero o ciruela		
<b>4. DESCRIPCIÓN, INGREDIENTES, PROCEDIMIENTO Y HERRAMIENTAS A UTILIZAR EN EL PLATO TRADICIONAL</b>			
Antecedentes del plato ancestral (Historia)	El seco de chivo cirguelero es un plato tradicional que conserva las técnicas culinarias ancestrales. Su origen proviene del seco de chivo, característico de la comuna, pero se elabora con las ciruelas propias de Sacachún, que se recolectan directamente de la comunidad. Este plato solo se prepara durante la temporada de ciruelas, cuando hay suficiente fruta disponible, lo que permite aprovechar los productos locales.		
Frecuencia con que se realiza el plato ancestral en la actualidad.	Se lo realiza frecuentemente y también durante eventos o ferias gastronómicas de la comunidad.		
Alcance:	Local	X	Detalle del alcance:
	Provincial		Es principalmente conocida en la comunidad y en sus alrededores.
	Nacional		
	Regional		
	Internacional		

Ingredientes	Herramientas ancestrales:	Procedimiento:				
Chivo	Piedra de moler	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sazone la carne de chivo con sal y ajo de un día para otro; es decir ponga a marinar durante 24 horas y coloque en la nevera.</li> <li>2. En una olla con agua, coloque la carne de chivo condimentada y ponga a hervir. Ponga a rallar la cebolla colorada, el tomate y los pimientos con una cabeza de ajo, el comino tostado, el ají peruano y una cucharadita de achiote. Deje que hierva el chivo por 20 minutos y agregue la cebolla, el tomate y pimientos rayados</li> <li>3. Después que se han cocinado los ingredientes por 20 minutos, añada la yerba buena y deje hervir por 5 minutos más.</li> <li>4. Luego se fríe los maduros para servir el plato, junto al arroz y el seco de chivo. Por último, pique una porción de yerbita para decoración del plato.</li> </ol>				
Tomate	Cocina de carbón					
Cebolla colorada	Picadero de madera					
Pimiento						
Ajo						
Ciruelas						
Sal						
Maduros						
Aceite						
Un dedal de comino tostado						
Ají peruano						
Ingredientes autóctonos:	Chivo					
Ingredientes de temporada:	Ciruelas					
<b>5. IMPORTANCIA EN LA COMUNA</b>						
Este plato posee gran importancia dentro de la comunidad, ya que refleja su cultura y tradiciones, al estar estrechamente ligado a la crianza de chivos que caracteriza a la zona. Además, el seco de chivo se ha convertido en una preparación muy popular entre los habitantes, quienes lo reconocen como parte esencial de su identidad gastronómica.						
<b>6. CAMBIO EN LA ACTUALIDAD DEL PLATO TRADICIONAL</b>						
Las variaciones del seco de chivo han surgido a lo largo del tiempo, ya que la receta ha sido adaptada en diferentes versiones, incorporando ingredientes adicionales como las ciruelas, entre otros, que enriquecen su sabor sin perder la esencia de la preparación tradicional.						
<b>Procedencia del conocimiento</b>						
	Padre-hijos	X	Maestro-aprendiz		Centro de capacitación	
Otro:						
<b>Trasmisión del conocimiento</b>						
	Padre-hijos	X	Maestro-aprendiz		Centro de capacitación	
Otro:						
<b>INTERLOCUTORES</b>						
Nombre	Martha Angélica Tomalá Lino		Edad	74	Sexo	femenino
Dirección:						
<b>9. OBSERVACIÓN</b>						
Este plato no se ha quedado en una sola forma de prepararse; con el tiempo, han surgido diferentes maneras de cocinar el chivo, buscando aprovechar los ingredientes que están disponibles y adaptándose a los gustos de cada familia. A pesar de estas variantes, siempre se mantiene la esencia y las técnicas tradicionales que lo hacen único, mostrando cómo la comunidad de Sacachún ha sabido innovar sin perder su identidad gastronómica.						
<b>10. DATOS DE CONTROL</b>						
Inventariado por	Dayana Baque					
Fecha de inventario:	11 de agosto del 2025					

## 3.2.2.4 Sopa de pollo criollo.

<b>FICHA DE REGISTRO DE INVENTARIO GASTRONOMICO</b>			
<b>1. DATOS DE LA LOCALIZACIÓN</b>			
Provincia:	Santa Elena		
Cantón:	Santa Elena		
<b>2. FOTOGRAFÍA DEL PLATO TRADICIONAL</b>			
			
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL PLATO TRADICIONAL</b>			
Nombre del plato ancestral	Sopa de pollo criollo	Clasificación	Plato fuerte
Nombre actual	Sopa de pollo criollo		
<b>4. DESCRIPCIÓN, INGREDIENTES, PROCEDIMIENTO Y HERRAMIENTAS A UTILIZAR EN EL PLATO TRADICIONAL</b>			
Antecedentes del plato ancestral (Historia)	La sopa de gallina es un plato que se prepara desde hace mucho tiempo en la comunidad y goza de gran popularidad. Su sabor se enriquece aún más cuando se elabora con pollos criados directamente en el lugar, lo que le otorga un gusto más auténtico y tradicional.		
Frecuencia con que se realiza el plato ancestral en la actualidad.	Es preparado como almuerzo durante el día, y también cuando son las fiestas patronales de la comunidad.		
Alcance:	Local	X	Detalle del alcance:
	Provincial		Es principalmente conocida en la comunidad y en sus alrededores.
	Nacional		
	Regional		
	Internacional		


Ingredientes	Herramientas ancestrales:	Procedimiento:				
Zanahoria	Tabla de picar de madera	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Primero ponga a hervir el agua. Pele la zanahoria, la papa y el verde. Pique la zanahoria con el repollo de la cebolla colorada y agregue el agua hervida junto con el pollo.</li> <li>2. Coloque el ajo, el verde picado, la papa. Deje hervir unos 10 minutos.</li> <li>3. Agregue el fideo o la taza de arroz Para finalizar el caldo añada hierbita picada con sal al gusto.</li> </ol>				
Tomate						
Cebolla	Cuchara de madera					
Pimiento	Cocina de leña					
Ajo						
Pollo criollo						
Papa						
Verde						
Fideos						
Ramita de hierbita						
Ingredientes autóctonos:	Gallina					
Ingredientes de temporada:	N/A					
<b>5. IMPORTANCIA EN LA COMUNA</b>						
<p>Este plato adquiere gran importancia porque se elabora con las propias gallinas criadas en los hogares de la comunidad, lo que refleja la tradición familiar en su preparación. Además, representa la identidad culinaria local, ya que forma parte de los saberes y técnicas transmitidas por los abuelos de generación en generación. Su cocción en fogón de leña no solo conserva la autenticidad del proceso, sino que también realza su sabor, convirtiéndolo en un símbolo de la gastronomía comunitaria.</p>						
<b>6. CAMBIO EN LA ACTUALIDAD DEL PLATO TRADICIONAL</b>						
<p>En la preparación de este plato, en algunos casos se ha reemplazado el uso del fogón de leña por cocinas convencionales; sin embargo, los habitantes procuran mantener la tradición, evitando que esta práctica ancestral se pierda y conservando así la esencia de su gastronomía.</p>						
<b>Procedencia del conocimiento</b>						
	Padre-hijos	X	Maestro-aprendiz		Centro de capacitación	
Otro:						
<b>Trasmisión del conocimiento</b>						
	Padre-hijos	X	Maestro-aprendiz		Centro de capacitación	
Otro:						
<b>INTERLOCUTORES</b>						
Nombre	María Antonieta Alcívar Álvarez	Edad	46	Sexo	Femenino	
Dirección:						
<b>9. OBSERVACIÓN</b>						
<b>10. DATOS DE CONTROL</b>						
Inventariado por	Dayana Baque					
Fecha de inventario:	11 de agosto del 2025					

## 3.2.2.5 Seco de pollo criollo

<b>FICHA DE REGISTRO DE INVENTARIO GASTRONOMICO</b>			
<b>1. DATOS DE LA LOCALIZACIÓN</b>			
Provincia:	Santa Elena		
Cantón:	Santa Elena		
<b>2. FOTOGRAFÍA DEL PLATO TRADICIONAL</b>			
			
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL PLATO TRADICIONAL</b>			
Nombre del plato ancestral	Seco de pollo criollo	Clasificación	Plato fuerte
Nombre actual	Seco de pollo criollo		
<b>4. DESCRIPCIÓN, INGREDIENTES, PROCEDIMIENTO Y HERRAMIENTAS A UTILIZAR EN EL PLATO TRADICIONAL</b>			
Antecedentes del plato ancestral (Historia)	El seco de pollo criollo surge de la crianza de aves en los hogares de la comunidad, lo que facilita su preparación cuando llegan las visitas. Este plato, además, se ha mantenido vigente gracias a que su elaboración se transmite de generación en generación, consolidándose como parte de la tradición gastronómica local.		
Frecuencia con que se realiza el plato ancestral en la actualidad.	Se lo prepara frecuentemente ya sea como almuerzo del día y también en fiestas o ferias.		
Alcance:	Local	X	Detalle del alcance:
	Provincial		Es principalmente conocida en la comunidad y en sus alrededores.
	Nacional		
	Regional		
	Internacional		
Ingredientes	Herramientas ancestrales:		Procedimiento:
Pollo criollo	Piedra de moler		1. Pique en cuadros pequeños la cebolla, tomate, pimienta y el
Tomate	Cocina de Leña		


Cebolla	Cuchara de madera	<p>cilantro. Licue los ingredientes de la cebolla, el tomate, el pimiento, el ajo, y una ramita de cilantro.</p> <p>2. Coloque en una olla a hervir el pollo y agregue los ingredientes licuados, y deje que hierva.</p> <p>3. Proceda a licuar la naranjilla, el tomate de árbol junto con el ají peruano.</p> <p>4. Luego ponga a cernir lo licuado y agregue en la olla, una vez que está cernido. Espere que hierva y añada sal al gusto.</p> <p>5. Por último, agregue un poco de pimienta y cilantro</p>				
Pimiento						
Ajo						
Naranjilla						
Ají peruano						
Rama de cilantro						
Ingredientes autóctonos:	Pollo Criollo					
Ingredientes de temporada:	N/A					
<b>5. IMPORTANCIA EN LA COMUNA</b>						
<p>La importancia del seco de pollo criollo radica en que se prepara tradicionalmente en fogón de leña, lo que le otorga un aroma y un sabor únicos para quienes lo degustan. Además, es un plato que puede elaborarse en el hogar de manera cotidiana, sin necesidad de esperar una ocasión especial, lo que lo convierte en parte esencial de la vida diaria de la comunidad.</p>						
<b>6. CAMBIO EN LA ACTUALIDAD DEL PLATO TRADICIONAL</b>						
<p>En la actualidad, este plato ha experimentado ciertos cambios, ya que se utilizan otros métodos de cocción se incorporan diferentes ingredientes en su preparación. Esto provoca que, al momento de degustarlo, el sabor pueda variar respecto a la receta tradicional, ofreciendo sabores diferentes.</p>						
<b>Procedencia del conocimiento</b>						
	Padre-hijos	X	Maestro-aprendiz		Centro de capacitación	
Otro:						
<b>Trasmisión del conocimiento</b>						
	Padre-hijos	X	Maestro-aprendiz		Centro de capacitación	
Otro:						
<b>INTERLOCUTORES</b>						
Nombre	María Antonieta Alcívar Álvarez		Edad	46	Sexo	Femenino
Dirección:						
<b>9. OBSERVACIÓN</b>						
Este plato se lo prepara no solo en fiesta si no en cualquier ocasión.						
<b>10. DATOS DE CONTROL</b>						
<b>Inventariado por</b>	Dayana Baque					
<b>Fecha de inventario:</b>	11 de agosto del 2025					

## 3.2.2.6 Humitas

<b>FICHA DE REGISTRO DE INVENTARIO GASTRONOMICO</b>			
<b>1. DATOS DE LA LOCALIZACIÓN</b>			
Provincia:	Santa Elena		
Cantón:	Santa Elena		
<b>2. FOTOGRAFÍA DEL PLATO TRADICIONAL</b>			
			
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL PLATO TRADICIONAL</b>			
Nombre del plato ancestral	Tamales o humitas	Clasificación	Plato salado
Nombre actual	Tamales o humitas		
<b>4. DESCRIPCIÓN, INGREDIENTES, PROCEDIMIENTO Y HERRAMIENTAS A UTILIZAR EN EL PLATO TRADICIONAL</b>			
Antecedentes del plato ancestral (Historia)	Las humitas de Sacachún se originan gracias a los cultivos de maíz que se producen dentro de la comunidad. Cuando había abundancia de este grano, los habitantes optaban por prepararlas, envolviéndolas en sus hojas para darles un toque más tradicional. De esta manera, mantienen viva la forma de cocinar que les enseñaron sus abuelos, al mismo tiempo que demuestran el cuidado y respeto por sus productos locales.		
Frecuencia con que se realiza el plato ancestral en la actualidad.	Las humitas se preparan principalmente cuando hay maíz disponible en la zona, aprovechando su cosecha. Además, se elaboran en fechas especiales y celebraciones de la comunidad, manteniendo viva la tradición y compartiendo este plato típico entre familiares y vecinos.		
Alcance:	Local		Detalle del alcance:  Es principalmente conocida en la comunidad y en sus alrededores.
	Provincial		
	Nacional	X	
	Regional		
	Internacional		
Ingredientes	Herramientas ancestrales:	Procedimiento:	
Choclos	Molino manual	1. Desgrane el choclo y luego ponga a moler una vez lista la masa de maíz. Agregue la azúcar bien disuelta y coloque la	
Mantequilla	Cocina de Leña		
Queso	Cuchara de madera		
Azúcar			

Leche		<p>mantequilla bien caliente. Aparte licue la leche con el quesillo.</p> <p>2. Luego incorpore la cebolla blanca. Vierta la leche dos veces al licuado y cuide que no quede aguado. Aparte. limpie las hojas de los choclos con agua hirviendo, extienda y deje que escurran completamente.</p> <p>3. Reparta la masa en las hojas de maíz. Adicione el quesillo.</p> <p>4. Envuelva en la hoja de maíz y amarre con una tira finita de hoja de choclo. Pasado ese tiempo baje la temperatura y cocine a vapor durante 35 a 40 minutos aproximadamente.</p>				
Quesillo						
Ingredientes autóctonos:	Maíz					
Ingredientes de temporada:	Maíz					
<b>5. IMPORTANCIA EN LA COMUNA</b>						
<p>La elaboración y preparación de las humitas fortalece la unión familiar, ya que requiere de paciencia y trabajo conjunto, desde rayar el maíz hasta completar todo el proceso. Esta actividad permite que las familias compartan tiempo juntas y que los más pequeños aprendan las técnicas tradicionales, fomentando a la vez un sentido de pertenencia y vinculación con la comunidad y sus costumbres</p>						
<b>6. CAMBIO EN LA ACTUALIDAD DEL PLATO TRADICIONAL</b>						
<p>Entre los cambios en la preparación de las humitas, se encuentra que el hervido del choclo ahora también se puede realizar en cocina convencional, lo que reduce el tiempo de cocción en comparación con el método tradicional en fogón de leña, sin dejar de conservar su sabor característico</p>						
<b>Procedencia del conocimiento</b>						
	Padre-hijos	X	Maestro-aprendiz		Centro de capacitación	
Otro:						
<b>Trasmisión del conocimiento</b>						
	Padre-hijos	X	Maestro-aprendiz		Centro de capacitación	
Otro:						
<b>INTERLOCUTORES</b>						
Nombre	Martha Angélica Tomalá Lino		Edad	74	Sexo	Femenino
Dirección:						
<b>9. OBSERVACIÓN</b>						
Se lo prepara cuando es la temporada o cosecha de maíz.						
<b>10. DATOS DE CONTROL</b>						
Inventariado por	Dayana Baque					
Fecha de inventario:	11 de agosto del 2025					

## 3.2.2.7 Dulce de Ciruela

FICHA DE REGISTRO DE INVENTARIO GASTRONOMICO			
FICHA DE REGISTRO DE INVENTARIO GASTRONOMICO			
1. DATOS DE LA LOCALIZACIÓN			
Provincia:	Santa Elena		
Cantón:	Santa Elena		
2. FOTOGRAFÍA DEL PLATO TRADICIONAL			
			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL PLATO TRADICIONAL			
Nombre del plato ancestral	Dulce de ciruela	Clasificación	Postre
Nombre actual	Dulce de ciruela		
4. DESCRIPCIÓN, INGREDIENTES, PROCEDIMIENTO Y HERRAMIENTAS A UTILIZAR EN EL PLATO TRADICIONAL			
Antecedentes del plato ancestral (Historia)	El dulce de ciruela se debe gracias a la cantidad de ciruelas dentro de su temporada ya que cuando esta se madura es excelente para realizar este rico dulce y además para que no se desperdicie lo cual optaron por prepararlo de esta manera.		
Frecuencia con que se realiza el plato ancestral en la actualidad.	Se lo prepara frecuentemente ya sea como almuerzo del día y también en fiestas o ferias.		
Alcance:	Local		Detalle del alcance:  Se lo conoce dentro de la provincia de Santa Elena.
	Provincial	X	
	Nacional		
	Regional		
	Internacional		
Ingredientes	Herramientas ancestrales:		Procedimiento:

Ciruelas maduras	Cocina de Leña	<ol style="list-style-type: none"> <li>Lleve al fuego y cocine bien las ciruelas hasta que se haya desprendido toda la pulpa de las pepas de las ciruelas.</li> <li>Mueva constantemente para evitar que se pegue hasta que coja punto y tenga una consistencia homogénea.</li> <li>Saque del fuego y deje que se enfríe.</li> <li>Una vez que se ha enfriado coloque en recipientes, por cantidades iguales.</li> </ol>			
Azúcar	Cuchara de madera				
Agua	Cuchillo				
Ingredientes autóctonos:					
Ingredientes de temporada:		ciruelas			
<b>5. IMPORTANCIA EN LA COMUNA</b>					
El dulce de ciruela ha contribuido a la vida familiar en la comunidad, ya que los más pequeños también pueden prepararlo. A pesar de ser un dulce sencillo, es muy apreciado por su sabor, y su elaboración permite que los conocimientos y tradiciones asociados a este plato se mantengan vivos y se transmitan entre generaciones.					
<b>6. CAMBIO EN LA ACTUALIDAD DEL PLATO TRADICIONAL</b>					
Entre los cambios recientes en la preparación de las ciruelas, no solo se elaboran como dulce, sino que también se pueden utilizar para preparar jugos u otras recetas, explorando diferentes formas de aprovechar este fruto sin perder la esencia de la tradición.					
<b>Procedencia del conocimiento</b>					
	Padre-hijos	X	Maestro-aprendiz		Centro de capacitación
Otro:					
<b>Trasmisión del conocimiento</b>					
	Padre-hijos	X	Maestro-aprendiz		Centro de capacitación
Otro:					
<b>INTERLOCUTORES</b>					
Nombre	Sixta Guillermina Tómalala Lino	Edad	71	Sexo	Femenino
Dirección:					
<b>9. OBSERVACIÓN</b>					
Se lo prepara cuando es la temporada de ciruelas.					
<b>10. DATOS DE CONTROL</b>					
Inventariado por	Dayana Baque				
Fecha de inventario:	11 de agosto del 2025				

## DISCUSIÓN

Los resultados evidencian que la gastronomía ancestral de la comuna Sacachún constituye un pilar del patrimonio cultural inmaterial, cuya preservación fortalece la identidad y promueve el desarrollo turístico local. Tal como indican Montes Pérez y Nieto Mejía (2023), la cocina tradicional transmite la memoria colectiva y la identidad de los pueblos a través de la transmisión de recetas y su práctica comunitaria. En gran parte de la comuna asocian las tradiciones culinarias con la identidad cultural local, lo que concuerda con lo dicho Suárez Luque y Del Carmen Rodríguez (2018), donde afirman que los saberes ancestrales gastronómicos fomentan el desarrollo local y mantienen la identidad cultural.

En cuanto a las perspectivas de los turistas la investigación destaca un importante interés por las experiencias gastronómicas ancestrales lo que alinea con Campos Quezada y Castillo Ortiz (2024), quienes destacan que la gastronomía permite ampliar la oferta turística a través de experiencias innovadoras culinarias donde se valora la autenticidad con el uso de ingredientes autóctonos destacando en el mercado de turismo gastronómico.

Así mismo el resultado de las entrevistas y fichas gastronómicas revelan que los ingredientes autóctonos y sus técnicas aplicadas como lo es la preparación de alimentos a base de leña y el uso de ollas de barro. Ponen en evidencia una conexión con el medio ambiente coincide con Guapisaca Vargas et al. (2021), que determinan conservar técnicas ancestrales culinarias e ingredientes de la localidad como el maíz, plátano, ciruela, gallinas criollas y chivos que están vinculadas con la sostenibilidad.

Por ultimo los resultados de la investigación ponen en evidencia realizar una estrategia de marketing para posicionarse en el mercado. Según Del Rocío Vega Monteza (2021), la tecnología es una herramienta clave para promover la gastronomía y atraer turistas el uso de Facebook, Tik Tok o Instagram ayudaran a conservar y difundir su patrimonio cultural local, sino que también servirá para el desarrollo económico local.

## CONCLUSIONES

Respondiendo al objetivo general de esta investigación que fue valorar la gastronomía ancestral como estrategia de posicionamiento turístico en la comuna Sacachún, se concluye que esta constituye un recurso cultural y patrimonial de gran relevancia para fortalecer la identidad local y dinamizar el turismo. Las tradiciones culinarias de la comunidad reflejan una conexión profunda con su historia, territorio y saberes transmitidos de generación en generación. Su integración dentro de la oferta turística permitiría posicionar a Sacachún como un destino auténtico y sostenible, capaz de atraer visitantes interesados en experiencias culturales vinculadas con la cocina tradicional.

A continuación, para responder el primer objetivo específico se concluye que las mujeres mayores son las principales guardianas de los conocimientos culinarios tradicionales. Ellas conservan recetas emblemáticas de la localidad, utilizando métodos ancestrales como la cocción a leña y el uso de ollas de barro. Estas prácticas fortalecen la identidad cultural y mantienen la memoria colectiva viva, demostrando que la gastronomía ancestral constituye un símbolo tangible de la herencia cultural de la comuna.

Mientras que, para responder al segundo objetivo se determina que tanto la comunidad local como los visitantes reconocen el valor cultural de la cocina tradicional. Los residentes perciben la gastronomía como parte de su identidad y orgullo comunal, mientras que los turistas destacan la autenticidad puede transformarse en una estrategia de posicionamiento turístico efectiva, capaz de diversificar la oferta y generar beneficios económicos sostenibles.

Por último, respondiendo el tercer objetivo específico de la investigación se concluye que la cocina tradicional no solo fortalece los lazos comunitarios, sino que también se proyecta como un canal de difusión cultural y turística. Los ingredientes autóctonos, las técnicas tradicionales y la transmisión oral de saberes reflejan un fuerte sentido de pertenencia y autenticidad. Además, la percepción positiva de los turistas hacia estas prácticas confirma que la gastronomía ancestral puede convertirse en un elemento diferenciador.

## RECOMENDACIONES

En primer lugar, se recomienda diseñar e implementar una estrategia integral de posicionamiento turístico basada en la gastronomía ancestral, que combine la promoción cultural, la capacitación comunitaria y el uso de medios digitales. La estrategia deberá poner en valor tanto la autenticidad de la gastronomía como de las tradiciones locales, contribuyendo al posicionamiento de Sacachún como un destino turístico con identidad propia. Es fundamental que este proceso se construya de forma participativa, involucrando a los habitantes de modo que las acciones respondan a las necesidades y el valor cultural de su patrimonio.

En cuanto al primer objetivo específico, se recomienda la creación de un programa orientado al rescate y la documentación de la gastronomía ancestral, que permita recopilar recetas, ingredientes, técnicas y saberes transmitido por las portadoras del conocimiento. Igualmente se plantea desarrollar talleres que permitan que niños, jóvenes y adultos aprendan y valoren estas prácticas culinarias. Para fortalecer este proceso se requiere la participación de instituciones académicas y culturales con el propósito de una adecuada sistematización y proyección del patrimonio gastronómico local.

En relación con el segundo objetivo específico, resulta pertinente realizar un análisis comparativo entre las recetas ancestrales de Sacachún y la de comunidades rurales cercanas, con el propósito de determinar qué características simbólicas y culturales las diferencian. Este contraste permitirá reconocer elementos gastronómicos únicos que fortalezcan la promoción turística del destino y su posicionamiento estratégico como referente gastronómico.

Finalmente, respecto al tercer objetivo específico, se plantea aprovechar las herramientas de marketing digital orientadas a la difusión de la gastronomía ancestral mediante publicaciones en Facebook, Instagram y TikTok. Estas plataformas permitirán promover contenido visual estratégico que destaque la preparación de los platos tradicionales y el rol de las portadoras del saber. De igual manera se sugiere establecer alianzas con entidades públicas, universidades y entidades turísticas que permitan integrar a Sacachún en rutas y programas gastronómicos.

## REFERENCIAS

- Abarca Brito, R. (2024). *Gastronomía Típica en el Desarrollo Turístico del Cantón Riobamba Provincia de Chimborazo*. Obtenido de Universidad Nacional de Chimborazo, Riobamba, Ecuador:  
<http://dspace.unach.edu.ec/handle/51000/13696>
- Bermudez Rodríguez, M. (2021). *LA INCREÍBLE Y SABROSA CRÓNICA DEL AJIACO SANTA FERREÑO Y DE CÓMO LO CORONARON CON ALCAPARRAS Y CREMA GRACIAS A LA HERMANA DE RAFAEL POMBO*, 28(231-236). doi:10.18601/01207555.n28.11
- Campos Quezada, A., & Castillo Ortiz, I. (2024). La sostenibilidad en los estudios del turismo gastronómico: una revisión sistemática de literatura. *PASOS Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 22 (3), 595-614.  
 doi:10.25145/j.pasos.2024.22.039
- Cedeño Flores, Y. A. (2023). *El ceviche de michulla un plato típico de la gastronomía en la parroquia de Chanduy. La Libertad*. Obtenido de UPSE, Matriz. Facultad de Ciencias Administrativas:  
<https://repositorio.upse.edu.ec/handle/46000/9033>
- Código Ético Mundial para el Turismo. (2024). *Código Ético Mundial para el Turismo*. Obtenido de Unwto: <https://www.unwto.org/es/codigo-etico-mundial-para-el-turismo>
- Colombia., U. E. (26 de Julio de 2021). Saberes ancestrales. Obtenido de <https://www.uexternado.edu.co/observatorio-latinoamericano-de-derechos-humanos-y-empresas/etni-co-voces-para-las-comunidades-2/saberes-ancestrales/>
- Comité de Turismo y Competitividad CTC. (2018). *Definiciones Comité de Turismo y Competitividad (CTC)*. Obtenido de UNWTO: [https://glaxiar.com/wp-content/uploads/2018/06/ctc\\_definiciones\\_es\\_web.pdf](https://glaxiar.com/wp-content/uploads/2018/06/ctc_definiciones_es_web.pdf)
- CONSTITUCIÓN DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR. (2008). *CONSTITUCIÓN DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR 2008*. Obtenido de

Ministerio de Defensa Nacional del Ecuador:

[https://www.defensa.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2021/02/Constitucion-de-la-Republica-del-Ecuador\\_act\\_ene-2021.pdf](https://www.defensa.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2021/02/Constitucion-de-la-Republica-del-Ecuador_act_ene-2021.pdf)

Del Rocío Vega Monteza, I. (2021). *Campaña publicitaria para el posicionamiento de la gastronomía ancestral lambayecana como atractivo turístico*. Obtenido de Universidad Católica Santo Toribio de Mogrovejo:  
<http://hdl.handle.net/20.500.12423/4652>

García Andrade, J. P., & Zambrano Vásquez, K. J. (2023). La gastronomía ancestral y su comportamiento en el turismo cultural del cantón Rocafuerte provincia de Manabí-Ecuador. *Tesis de Pregrado*. Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, Manta, Ecuador.

García Cuetos, M. P. (2012). *El patrimonio cultural: conceptos básicos*. Obtenido de Prensas de la Universidad de Zaragoza.:  
[https://www.academia.edu/19888741/El\\_patrimonio\\_Cultural\\_Conceptos\\_Basicos](https://www.academia.edu/19888741/El_patrimonio_Cultural_Conceptos_Basicos)

Gavilanes González, E. P., Córdova Vásquez, F. G., Chávez Fonseca, L. G., & Carrillo Rosero, D. A. (2024). Análisis de la gastronomía tradicional de Ambato y su contribución al fomento del turismo local.  
doi:<https://doi.org/10.46377/dilemas.v11i3.4248>

González Cambeiro, S., & Querol Fernández, M. Á. (2014). *El Patrimonio inmaterial*. Obtenido de Dialnet:  
<https://dialnet.unirioja.es/servlet/libro?codigo=723912>

GONZÁLEZ DAMIÁN, A., ESPINOZA SÁNCHEZ, R., & CUEVAS CONTRERAS, T. J. (Mayo de 2020). *Diferencias en la percepción de la calidad de vida (CV) por residentes a partir de la presencia del turismo en tres localidades mexicanas*.  
doi:<https://doi.org/10.36677/elperiplo.v0i38.11174>

Grijalva Díaz, R. K. (2024). *Uso de redes sociales como herramienta para el impulso del turismo gastronómico en la cabecera cantonal de Samborondón*.

Obtenido de ECOTEC:

<https://repositorio.ecotec.edu.ec/handle/123456789/1145>

Guapisaca Vargas, Á., Valverde Minchala, J., Herrera Calvo, M., & Alvear Racines, X. (2021). *ALFA. Revista de Investigación en Ciencias Agronómicas y veterinarias*, 635-648. Obtenido de Registro e inventario de técnicas culinarias ancestrales de los días festivos en la provincia del cañar:

<https://revistaalfa.org/index.php/revistaalfa/article/view/155/443>

Hosen, M. O.-L. (2023). *Knowledge sharing behavior among academics: Insights from theory of planned behavior, perceived trust and organizational climate*. *Journal of Knowledge Management*, Vol. 27 No. 6, pp. 1740-1764.

doi:<https://doi.org/10.1108/JKM-02-2022-0140>

INEC. (2010). *INSTITUTO NACIONAL DE ESTADISTICAS Y CENSO*. Obtenido de <https://www.ecuadorencifras.gob.ec/censo-de-poblacion-y-vivienda/>

La Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial. (2003).

Obtenido de <https://ich.unesco.org/es/convención>

Labrunée, M. E. (2018). *El Crecimiento y el Desarrollo*. Obtenido de Facultad de Ciencias Económicas y Sociales - Universidad Nacional de Mar del Plata:

<https://nulan.mdp.edu.ar/id/eprint/2883/1/labrunee-2018.pdf>

Liñan Gómez, M. A. (2019). *Los dulces tradicionales del cantón Santa Elena, para preservar la herencia culinaria ancestral, año 2018*. Obtenido de La

Libertad. UPSE, Matriz. Facultad de Ciencias Administrativas.:

<https://repositorio.upse.edu.ec/handle/46000/5067>

Lucrecia, C. L. (2021). *Gastronomía ancestral y su contribución al desarrollo turístico en el cantón Quevedo Provincia de Los Ríos, año 2021*. Obtenido de UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO:

<http://dspace.utb.edu.ec/handle/49000/10145>

María Montalvo, M. F. (2019). *Rutas alimentarias en base a la identidad de los alimentos: caso de estudio Ambato*. Obtenido de Universidad Técnica de Ambato Ciencias Humanas y de la Educación Carrera Turismo y Hotelería:

<http://repositorio.uta.edu.ec/jspui/handle/123456789/30220>

- Melo Fiallo Diego, C. J. (2023). *Los saberes ancestrales gastronómicos y la identidad cultural en el cantón Ambato*. Obtenido de Universidad Técnica de Ambato-Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación-Carrera de Turismo: <https://repositorio.uta.edu.ec/jspui/handle/123456789/37171>
- Melo Fiallos Diego, P. E. (2021). *La gastronomía y el turismo cultural en el cantón Cayambe*. Obtenido de Universidad Técnica de Ambato-Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación: <https://repositorio.uta.edu.ec/jspui/handle/123456789/32699>
- Ministerio de Cultura y Patrimonio. (2024). *Patrimonio Cultural*. Obtenido de Ministerio de Cultura y Patrimonio: <https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/patrimonio-cultural/>
- Mones, M. (2023). *¿Qué es la gastronomía? Definición e historia*. Obtenido de EMCEBAR: <https://www.cursosgastronomia.com.mx/blog/gastronomia/que-es-la-gastronomia/>
- Montes Pérez, J. M., & Nieto Mejía, A. (2023). *TRADICIONES GASTRONÓMICAS DE ORIGEN ANCESTRAL EN EL ALTIPLANO CUNDIBOYACENSE, COLOMBIA*, 22(186), 197. doi:<https://doi.org/10.37135/chk.002.22.12>
- Obeso Orbegoso, A. C. (2020). *Influencia de la gastronomía tradicional en el desarrollo turístico de Latinoamérica: una revisión de la literatura científica en los últimos 10 años*. Obtenido de Repositorio de la Universidad Privada del Norte.: <https://hdl.handle.net/11537/27405>
- Observatorio Latinoamericano de Derechos Humanos y Empresa . (26 de Julio de 2021). *Saberes ancestrales*. Obtenido de Universidad Externado de Colombia: <https://repositorio.upse.edu.ec/bitstream/46000/11100/1/UPSE-TTU-2024-0004.pdf>
- Prefectura de Santa Elena. (2011). *San Biritute símbolo de Fertilidad, Lluvia y Amor*. Obtenido de <https://www.santaelena.gob.ec/index.php/san-biritute>
- Quezada Tobar, M. D., Luján Johnson, G. L., & Segovia Chilibingua, G. J. (2022). *Análisis del patrimonio gastronómico como herramienta de desarrollo*

sostenible en Santa Elena-Ecuador. *Siembra, Revista de la Universidad Central del Ecuador*, 9(1). doi:<https://doi.org/10.29166/siembra.v9i1.3592>

Rodríguez Yagual, B. J. (2019). *Gastronomía ancestral y su contribución al desarrollo turístico de la comunidad Libertador Bolívar, cantón Santa Elena, provincia de Santa Elena, año 2018*. Obtenido de UPSE: <https://repositorio.upse.edu.ec/handle/46000/5066>

Rojas Le Fort, M., Valdivieso López, I. P., & Duarte Casar, R. (2023). Representations of Ecuadorian cuisine in the coast and the highlands regions through the free listing technique. *SPRINGER NATURE*, 3(20). doi:<https://doi.org/10.1007/s44187-023-00061-9>

Salazar Aguilar, J. M. (2024). *La gastronomía ancestral como patrimonio cultural y su contribución al desarrollo turístico en la parroquia de Guayllabamba, cantón Quito*. Obtenido de REPOSITORIO INSTITUCIONAL UNIVERSIDAD CENTRAL DEL ECUADOR Omnum Potentior Est Sapientia: <https://www.dspace.uce.edu.ec/handle/25000/33385>

Sangucho Sangucho, E. J. (2014). *Diseño de un recetario gastronómico basada en la comida típica del cantón Pujilí, provincia de Cotopaxi*. Obtenido de UNIVERSIDAD UNIANDES: <https://dspace.uniandes.edu.ec/handle/123456789/2699>

Sanipatin, Y. (2023). Los saberes ancestrales como parte del modelo educativo actual en el Ecuador: Análisis: Ancestral knowledge as part of the current educational model in Ecuador: Analysis. *LATAM. Revista Latinoamericana De Ciencias Sociales Y Humanidades*, 4(2), 3772–3783. doi:<https://doi.org/10.56712/latam.v4i2.869>

Santos Moreira, V. T., Macias Reyes, H. H., & Choez Pesantes, M. S. (2023). Las costumbres y tradiciones como potencial patrimonio cultural inmaterial de la parroquia Sucre, cantón 24 de Mayo. *Revista Científica Arbitrada de Investigación en Comunicación, Marketing y Empresa REICOMUNICAR.*, 6(12). doi:<https://doi.org/10.46296/rc.v6i12.0150>

Simone Pedote, G. (2023). HISTORIA DE ALGUNAS DENOMINACIONES DE TURISMO EN ESPAÑA: TURISMO DEPORTIVO, TURISMO

CULTURAL, TURISMO MARINERO Y TURISMO GASTRONÓMICO.

*Cuadernos de Turismo*, (51), 79–100.

doi:<https://doi.org/10.6018/turismo.571471>

Suárez Luque, J. C., & Del Carmen Rodríguez, M. (2018). SABERES

ANCESTRALES INDÍGENAS: UNA COSMOVISIÓN

TRANSDISCIPLINARIA. *Novum Scientiarum*, 3(7), 71-82. Obtenido de

Novum Scientiarum: <https://core.ac.uk/download/pdf/277658247.pdf>

Torres Oñate, F., Romero Fierro, J., & Fernanda Viteri, M. (2018). DIVERSIDAD

GASTRONÓMICA Y SU APOORTE A LA IDENTIDAD CULTURAL.

*Revista de Comunicación de la SEECI*(44), 1-13, 2018.

doi:<https://doi.org/10.15198/seeci.2017.44.01-17>

Unidad Latina. (2024). *Ingredientes autóctonos y su importancia*. Obtenido de

<https://unidadlatina.org/gastronomia/ingredientes-autoctonos-importancia/>

Vásquez Guerrero, G. P. (2023). *La gastronomía ancestral y su influencia en el*

*turismo cultural de la parroquia urbana Puerto López, provincia de Manabí*.

Obtenido de Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, Manta, Ecuador.:

<https://repositorio.ulead.edu.ec/handle/123456789/4466>

Viteri Toro María, V. P. (2020). *Técnicas y saberes ancestrales de la oferta*

*gastronómica de Patate*. Obtenido de Universidad Técnica de Ambato.

Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación. Carrera de Turismo y

Hotelería: <https://repositorio.uta.edu.ec/jspui/handle/123456789/31086>

Vives, J. (2022). *Gastronomía: el arte de relacionarse con los alimentos*. Obtenido

de LA VANGUARDIA: [report/20220203/8033191/gastronomia-arte-](report/20220203/8033191/gastronomia-arte-relacionarse-alimentos.html)

[relacionarse-alimentos.html](report/20220203/8033191/gastronomia-arte-relacionarse-alimentos.html)

Weng Marc Lim, S. M. (2024). What Is Qualitative Research? An Overview and

Guidelines.. *Australasian Marketing Journal*, 33(2), 199-229.

doi:10.1177/14413582241264619

## ANEXOS

## Matriz de operacionalización de las variables.

TÍTULO	PROBLEMA	OBJETIVOS	VARIABLES	DIMENSIONES	INDICADORES	METODOLOGÍA
<b>LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL COMO ESTRATEGIA DE POSICIONAMIENTO TURÍSTICO EN LA COMUNA SACACHÚN, PROVINCIA DE SANTA ELENA, AÑO 2025</b>	¿De qué manera la gastronomía ancestral puede contribuir al posicionamiento turístico de la comuna Sacachún?	<b>Objetivo General:</b> Valorar cómo la gastronomía ancestral puede contribuir al posicionamiento turístico de la comuna Sacachún.	<b>Independiente:</b> Gastronomía ancestral Saberes y técnicas culinarias	Identidad cultural Saberes tradicionales Producto local	Técnicas culinarias transmitidas Prácticas comunitarias Valor simbólico	<b>Enfoque:</b> Cualitativo y Cuantitativo  <b>Tipo y alcance:</b> Descriptivo y exploratorio  <b>Métodos:</b> Analítico, deductivo, bibliográfico y de campo.  <b>Técnica:</b> Entrevistas semiestructuradas y encuestas estructuradas  <b>Instrumentos:</b> Guía de entrevista, cuestionario y ficha gastronómica.  <b>Población:</b> Residentes de Sacachún. Turistas locales/nacionales/internacionales Portadoras del saber
	¿Qué conocimientos tradicionales y técnicas culinarias se conservan en la comunidad de Sacachún?	<b>Objetivo Específico 1:</b> Conocer los saberes tradicionales y las técnicas culinarias relacionadas con la gastronomía ancestral que conservan las portadoras del saber.		Transmisión oral Preparación de platos Organización comunitaria	Variedad de técnicas Uso de ingredientes autóctonos Conservación de utensilios tradicionales	
	¿Qué percepción tienen los residentes y turistas sobre el valor simbólico y el potencial turístico de la gastronomía ancestral?	<b>Objetivo Específico 2:</b> Analizar la percepción de residentes y turistas sobre el valor simbólico y el potencial turístico de la gastronomía ancestral de Sacachún.	<b>Dependiente:</b> Percepción de residentes y turistas Valor cultural de la gastronomía ancestral	Valor cultural Atractivo turístico Identidad local	Reconocimiento cultural Interés turístico Nivel de identificación con la cultura local	
	¿Qué valor cultural atribuyen los residentes y visitantes a la gastronomía ancestral como parte de su identidad local?	<b>Objetivo Específico 3:</b> Reconocer el valor cultural que la comunidad y los visitantes atribuyen a la gastronomía ancestral de Sacachún como parte de su identidad local.		Identidad colectiva Memoria cultural	Grado de valoración Sentido de pertenencia Importancia de la gastronomía en la promoción turística	

Elaborado por: Baque, D. (2025)

## **Entrevistas.**

### **Entrevistas número 1**

**Nombre:** Támara Chunga Méndez

**Edad:** 33 años

**1. ¿Cuáles son los platos antiguos o tradicionales que todavía se preparan en Sacachún?**

El seco de chivo que es uno de los más representativos dentro de nuestra comunidad, luego hemos tratado de preparar este mismo, pero en diferentes versiones como en cirguelero que es hecho con las ciruela misma que se cosechan dentro de la comunidad cuando este está en temporada, también con coco y tamarindo, también preparamos el caldo o seco de gallina criolla y las tortillas de maíz y de yuca.

**2. ¿Qué ingredientes de la zona se usan más en las recetas ancestrales que usted prepara o conoce?**

Ciruela, maracuyá, maduro, verde, maíz, ají que son sembrados y cosechados dentro de nuestra comuna

**3. ¿Desde cuándo se practican estas recetas y cómo han sido transmitidas entre generaciones?**

Hace más de 30 años que se practican estas recetas. Aprendí gracias a mi madre y también a mis abuelos, que solían preparar los diferentes platillos que hoy se conocen. Ellos me enseñaron a hacerlos para que no se pierdan con el tiempo y así mantener vivas nuestras tradiciones culinarias.

**4. ¿Qué significado cultural o simbólico tienen estos platos para ustedes?**

Estos platos representan dedicación y amor porque cada receta se prepara con cuidado y respeto por la tradición. Son el vínculo con nuestros antepasados, la identidad de nuestra comunidad y la manera de mantener vivas nuestras costumbres. Prepararlos es también una forma de transmitir valores, recuerdos y la historia de Sacachún a las nuevas generaciones.

**5.**

**6. ¿Considera que la gastronomía de Sacachún puede ser un atractivo turístico? ¿Por qué?**

Sí, definitivamente. Nosotros estamos predispuestos a atender a los turistas para que conozcan y disfruten de nuestras comidas, que cada plato tiene su historia y forma de prepararse. Además, queremos que también recorran nuestra comunidad y sus alrededores, que vivan la experiencia completa y se lleven un buen recuerdo, para que quieran regresar. La gastronomía de Sacachún no solo alimenta, también muestra nuestra identidad y tradición

**7. ¿Qué cambios ha observado en la forma de preparar las recetas ancestrales en los últimos años?**

Antes casi todos cocinábamos a leña, ahora la mayoría ya usa la cocina de gas porque es más rápida. Claro, uno entiende por la comodidad, pero sinceramente el sabor no es igual. La comida en fogón tenía otro gusto, más auténtico, más de nuestras raíces.

**8. ¿Existe algún tipo de asociación o grupo que impulse el rescate gastronómico en la comunidad? ¿Cómo se llama? ¿Qué hace y cuantos integrantes tiene?**

Sí, tenemos un cronograma para una mayor organización de los días viernes, sábados y domingo, salimos dos compañeras durante esos tres días establecidos y vamos rotando para que los que le toque salir la siguiente semana no repita nuevamente el menú ya que así nos ayudamos mutuamente y generamos ingresos. Debo aclarar que durante estos tres días salimos grupo de dos personas la siguiente semana así mismo y así sucesivamente, aunque no tenemos un horario fijo para salir a vender siempre procuramos salir a partir de las 3 de la tarde en adelante.

**9. ¿Qué estrategias creen que podrían aplicarse para promocionar la gastronomía de Sacachún?**

Considero que las redes sociales nos ayudarían mucho a dar a conocer información sobre nuestra comunidad, además de ellos también las ferias gastronómicas sería importante porque a través de ella daríamos a conocer nuestros platos.

**10. ¿Han recibido visitantes interesados en la gastronomía local? ¿Estas visitas han sido de origen nacional o internacional? ¿Cómo describirían la experiencia de recibir a estos visitantes?**

Sí, hemos recibido visitantes interesados en nuestra gastronomía, la mayoría son nacionales y locales, mientras que los extranjeros son muy poquitos. Para nosotros ha sido una experiencia muy bonita, porque nos organizamos como un comedor comunitario para poder atender a más personas y darles un buen servicio. Siempre tratamos de ofrecer lo mejor de nuestros platos, con cariño y respeto, porque queremos que quienes nos visitan se sientan como en casa. Aunque casi siempre son turistas nacionales, para nosotros cada visita es importante, ya que nos permite dar a conocer nuestras recetas y demostrar que en Sacachún todavía se conserva la tradición gastronómica de nuestros abuelos

**11. ¿Qué rol juegan las mujeres en la conservación de la gastronomía ancestral?**

Muy importante ya que algunas de las compañeras compartimos conocimiento para seguir con la gastronomía en cuanto a la preparación, y además de ellos estamos enseñándole a las que se integran a este grupo, para que ellas así mismo puedan enseñar a sus hijos o familiares.

**12. ¿Estaría usted de acuerdo en que la gastronomía ancestral de Sacachún se promueva como una experiencia turística en la comunidad? ¿Por qué?**

Sí, yo sí estaría de acuerdo en que nuestra gastronomía ancestral se promueva como una experiencia turística aquí en la comunidad, porque sería algo muy bueno para nosotros. Yo llevo años cocinando las recetas que aprendí de mis padres y abuelos, y pienso que no se deben perder. Si más personas vienen a Sacachún a probar nuestra comida, no solo se llevan un buen sabor, sino también un pedacito de nuestra historia y de cómo vivimos aquí.

**13. Si en el futuro se desarrollara una oferta turística basada en la gastronomía ancestral de Sacachún, ¿le gustaría participar? ¿Qué expectativas tendría y qué platos tradicionales le gustaría incluir?**

Sí, me encantaría participar si en el futuro se hace una oferta turística con nuestra gastronomía ancestral, porque así podría preparar mi plato fuerte, el encocado de chivo, que es el que más me gusta y con el que me siento identificada. Para mí tiene un valor especial porque lo aprendí de mi mamá y cada vez que lo cocino recuerdo cómo en familia nos reuníamos para compartirlo. Mi expectativa es que los visitantes no solo lo prueben, sino que también aprendan cómo se prepara y el cariño que se pone en cada detalle, ya que no es solo comida, es mantener viva una tradición que nos pertenece. Me alegraría mucho que el encocado de chivo sea reconocido como uno de los mejores platos de Sacachún, porque refleja nuestra identidad, nuestra historia y el esfuerzo de quienes seguimos conservando estas costumbres.

**14. ¿Cuál es el plato tradicional en su familia y en que fechas se preparan?**

Bueno, en mi familia tenemos la costumbre de preparar la fanesca, sobre todo para el Día de los Difuntos, porque es un plato muy especial y popular en todo el país. Aquí en Sacachún lo que más se prepara es el seco de chivo, pero igual yo me animo a cocinar la fanesca, ya que también forma parte de nuestras tradiciones y reúne a la familia alrededor de la mesa. Para mí es bonito que mis hijos y mis nietos aprendan a hacerla, porque así no se pierde la costumbre, y al mismo tiempo compartimos un momento de unión y alegría. La fanesca no es solo comida, es un recuerdo que se queda en el corazón de cada uno de nosotros.

**Entrevistas número 2**

**Nombre:** Sixta Guillermina Tómalá Lino

**Edad:** 71 años

**1. ¿Cuáles son los platos antiguos o tradicionales que todavía se preparan en Sacachún?**

Seco de chivo que es un plato que representa de nuestra comunidad y gallina criolla, seco de pato, las tortillas de yuca todo esto es cocinado a leña y preparado por mí misma, claro que a partir del chivo hemos realizado otras versiones que igual hemos venido preparando.

**2. ¿Qué ingredientes de la zona se usan más en las recetas ancestrales que usted prepara o conoce?**

Ciruela, maracuyá, limón, plátano verde, maíz que son productos cosechados en nuestra zona.

**3. ¿Desde cuándo se practican estas recetas y cómo han sido transmitidas entre generaciones?**

Hace más de 30 años que se practican estas recetas. Yo aprendí gracias a mi madre, que siempre estuvo allí para enseñarme cómo prepararlas. Además, en nuestra zona ganadera caprina, estas recetas se han mantenido vivas por la memoria y las enseñanzas de nuestros ancestros, que nos transmitieron no solo los ingredientes, sino también la forma correcta de cocinarlos y el valor de nuestras tradiciones.

**4. ¿Qué significado cultural o simbólico tienen estos platos para ustedes?**

Estos platos tienen un significado cultural muy importante, ya que representan el recuerdo de nuestras raíces, la conservación de nuestras tradiciones y costumbres ancestrales. Prepararlos nos permite mantener viva la identidad de nuestra comunidad y transmitirla a las nuevas generaciones.

**5. ¿Considera que la gastronomía de Sacachún puede ser un atractivo turístico? ¿Por qué?**

Claro, porque la preparación de nuestros alimentos ancestrales permite que los visitantes y turistas no solo degusten los sabores tradicionales, sino que también conozcan y recuerden la historia de nuestra comunidad. Cada plato refleja nuestras raíces y tradiciones, y eso hace que la experiencia sea única y especial.

**6. ¿Qué cambios ha observado en la forma de preparar las recetas ancestrales en los últimos años?**

Se ha ido perdiendo el uso de las ollas de barro. Ahora todo es en ollas de aluminio o acero, y la verdad es que eso cambia bastante. La comida en barro tenía un saborcito distinto, más sabroso y natural, ahora ya casi nadie lo hace así.

**7.**

**8. ¿Existe algún tipo de asociación o grupo que impulse el rescate gastronómico en la comunidad? ¿Cómo se llama? ¿Qué hace y cuantos integrantes tiene?**

Sí, En consideración a que Sacachún es un centro de turismo comunitario registra como la actividad principal la gastronomía. Además de ellos somos un grupo de once todas ellas mujeres que tenemos por nombre “Reactivación San Gerónimo” también nos representamos con un uniforme y donde cada fin de semana salimos por grupo de dos personas a preparar y vender platos distintos, sin que se repita cada plato y al que le toque salir la próxima vez haga lo mismo y así nos vamos rotando todas las que conformamos el grupo.

**9. ¿Qué estrategias creen que podrían aplicarse para promocionar la gastronomía de Sacachún?**

Se podrían hacer ferias y eventos abiertos al público, donde mostremos nuestra cultura y la comida que preparamos aquí en la comuna. Así los visitantes pueden conocer lo que hacemos, probar nuestros platos y llevarse una buena impresión de nuestras tradiciones.

**10. ¿Han recibido visitantes interesados en la gastronomía local? ¿Estas visitas han sido de origen nacional o internacional? ¿Cómo describirían la experiencia de recibir a estos visitantes?**

Sí, por supuesto hemos recibidos tantos turistas locales como nacionales y es ahí cuando tratamos de promover nuestra actividad en que la gente conozca nuestra comunidad y se sienta cómodo conviviendo con nosotros y aparte de eso pues generar ingresos económicos.

**11. ¿Qué rol juegan las mujeres en la conservación de la gastronomía ancestral?**

Las mujeres juegan un rol muy importante e indispensable en la conservación de la gastronomía ancestral, porque son las protagonistas y promotoras de esta actividad. Ellas se organizan, mantienen el orden y se aseguran de que cada preparación se realice correctamente, lo que permite que la actividad se desarrolle de manera ordenada y eficiente. Además, son quienes transmiten los

conocimientos de generación en generación, enseñando a los más jóvenes y compartiendo las recetas y los secretos de cada plato. Sin ellas, muchas de nuestras tradiciones culinarias se perderían, porque son el corazón y la fuerza que mantienen viva la gastronomía ancestral en la comunidad.

**12. ¿Estaría usted de acuerdo en que la gastronomía ancestral de Sacachún se promueva como una experiencia turística en la comunidad? ¿Por qué?**

Sí, ya se lo está haciendo con el propósito de rescatar esta actividad promoverla y que se conserve de generación en generación.

**13. Si en el futuro se desarrollara una oferta turística basada en la gastronomía ancestral de Sacachún, ¿le gustaría participar? ¿Qué expectativas tendría y qué platos tradicionales le gustaría incluir?**

Sí, me gustaría participar porque me encanta compartir lo que sé de nuestra gastronomía. Prepararía platos como el seco de chivo y la gallina criolla, porque son los que más nos identifican en la comunidad y a los que la gente siempre les gusta probar. Para mí, participar sería una forma de mostrar que nuestra comida no es solo alimento, sino tradición y cultura. También me gustaría enseñar cómo se preparan, contar las historias que hay detrás de cada receta y mostrar cómo nuestras familias han mantenido estas costumbres por años. Espero que quienes vengan se lleven un recuerdo bonito de Sacachún y que comprendan que la gastronomía ancestral aquí tiene un valor especial que merece ser cuidado y compartido.

**13. ¿Cuál es el plato tradicional en su familia y en que fechas se preparan?**

En mi familia los platos tradicionales son el seco de chivo y el caldo de gallina. El caldo de gallina lo preparo yo misma, porque crío las gallinas en mi casa y me gusta hacer todo desde cero. Lo cocino especialmente en las fiestas patronales, cuando nos juntamos en familia y queremos celebrar con algo rico y casero. El seco de chivo también lo hacemos, pero más cuando hay eventos en la comuna o reuniones importantes, porque es un plato que a todos les gusta mucho y representa nuestra tradición.

### **Entrevistas número 3**

**Nombre:** María Antonieta Alcívar Álvarez

**Edad:** 46 años

**1. ¿Cuáles son los platos antiguos o tradicionales que todavía se preparan en Sacachún?**

Seco de chivo, además de ello las menudencias del chivo como el mondongo se hace una deliciosa guatita y también se prepara el caldo gallina criolla o seco así mismo de gallina y también las tortitas de maíz.

**2. ¿Qué ingredientes de la zona se usan más en las recetas ancestrales que usted prepara o conoce?**

Ciruela, maracuyá para hacer jugos, ají, limón, verde, que son cosechados en nuestra tierra.

**3. ¿Desde cuándo se practican estas recetas y cómo han sido transmitidas entre generaciones?**

Estas recetas vienen de nuestros antepasados y se han practicado desde hace muchos años. Yo aprendí de mi madre y de mis abuelos, quienes siempre me enseñaron a prepararlas con cuidado, para que no se pierdan con el tiempo. Son parte de nuestra historia y tradición, y cada vez que cocino uno de estos platos siento que mantengo viva la cultura de nuestra comunidad.

**4. ¿Qué significado cultural o simbólico tienen estos platos para ustedes?**

Mucho, porque estos platos representan lo ancestral. Son la comida que nos enseñaron nuestros padres y abuelos, nos recuerdan nuestras raíces y nos conectan con la historia y las tradiciones de nuestra comunidad. Prepararlos es una forma de mantener viva nuestra cultura y de compartirla con las nuevas generaciones

**5. ¿Considera que la gastronomía de Sacachún puede ser un atractivo turístico? ¿Por qué?**

Sí, yo creo que la gastronomía de Sacachún puede ser un atractivo turístico, porque aquí hacemos lo nuestro, lo de la comunidad, y eso a la gente le llama mucho la atención. A los visitantes les gusta probar comida auténtica, hecha con cariño y con recetas que se han pasado de generación en generación. Además, no es cualquier comida, es la que representa cómo vivimos nosotros, nuestra cultura y nuestras tradiciones. Yo creo que, si vienen turistas a probar nuestros platos, no solo van a comer rico, sino que también van a conocer nuestra comunidad.

**6. ¿Qué cambios ha observado en la forma de preparar las recetas ancestrales en los últimos años?**

Hoy la gente prefiere lo práctico, en lugar de moler el aliño o usar hierbas frescas compran cubitos de caldo o condimentos en sobre, y claro, eso hace que la comida no tenga el mismo sabor que antes. Sin embargo, la esencia de las recetas ancestrales se mantiene, porque seguimos preparando los mismos platos que nos enseñaron nuestros abuelos, aunque con algunos cambios en la forma de cocinar.

**7. ¿Existe algún tipo de asociación o grupo que impulse el rescate gastronómico en la comunidad? ¿Cómo se llama? ¿Qué hace y cuantos integrantes tiene?**

Por ahora solo tenemos conformado el grupo de once mujeres, aunque no es oficial el nombre queremos que se llame “Reactivación San Gerónimo” ya que con ese nombre nos estamos haciendo conocer dentro de la comunidad el cual nos reunimos y nos organizamos para ver con que platos vamos a realizar cada fin de semana sin que se repita el menú.

**8. ¿Qué estrategias creen que podrían aplicarse para promocionar la gastronomía de Sacachún?**

Con la ayuda de más instituciones podríamos sacar adelante nuestra gastronomía. También sería bueno organizar ferias o eventos donde los visitantes puedan probar nuestros platos, conocer cómo los preparamos y aprender sobre nuestras tradiciones. Así la gente se interesa más en lo que hacemos y nuestra cultura se mantiene viva.

**9. ¿Han recibido visitantes interesados en la gastronomía local? ¿Estas visitas han sido de origen nacional o internacional? ¿Cómo describirían la experiencia de recibir a estos visitantes?**

Sí, hemos recibido visitantes interesados en nuestra gastronomía. Algunos turistas extranjeros llegan en su propio vehículo, pero la mayoría son locales, sobre todo cuando vienen en buses, ya sea porque hay algún evento o porque les hemos hecho la invitación. La experiencia de recibirlos siempre es muy bonita, porque nos gusta mostrarles cómo preparamos nuestros platos y darles un buen trato. Siempre tratamos de que se vayan contentos y satisfechos, no solo por la comida, sino también por el cariño y la dedicación que ponemos en todo. Para nosotros es bonito ver que valoran nuestras recetas y que se llevan un recuerdo bonito de Sacachún y de nuestra comunidad.

**10. ¿Qué rol juegan las mujeres en la conservación de la gastronomía ancestral?**

Las mujeres son muy importantes porque sin nosotras la comida de antes se perdería. Nosotras cocinamos, sí, pero también enseñamos a los hijos y nietos cómo se hace cada plato, cómo se prepara todo con cariño y cuidado. Siempre estamos pendientes de que todo salga bien y de que las recetas de nuestras abuelas no se olviden. Además, nos gusta que otros vean lo que hacemos y aprendan, así la comida de Sacachún sigue viva y la tradición no se pierde.

**11. ¿Estaría usted de acuerdo en que la gastronomía ancestral de Sacachún se promueva como una experiencia turística en la comunidad? ¿Por qué?**

Sí, considero que sería bueno promover nuestra gastronomía ancestral, porque no solo nos ayudaría a vender más, sino que también sería una manera de mostrar lo que sabemos hacer. A veces la gente no conoce cómo vivimos aquí ni nuestras costumbres, y esto sería una forma de que lo vean de cerca. Además, para nosotras es bonito sentir que lo que hacemos tiene valor y que nuestra comida puede atraer visitantes que quieran aprender y probar algo auténtico de Sacachún.

- 12. Si en el futuro se desarrollara una oferta turística basada en la gastronomía ancestral de Sacachún, ¿le gustaría participar? ¿Qué expectativas tendría y qué platos tradicionales le gustaría incluir?**

Sí, me gustaría participar y llevaría un delicioso seco de chivo hecho a leña, que es como más sabroso y tiene el sabor de siempre. Me haría mucha ilusión que los visitantes lo prueben y vean cómo se prepara, porque no es solo un plato, es parte de nuestra vida y de nuestra tradición. También me gustaría que la gente conociera otros platos de la comuna, aunque lo que más me gusta es enseñar el seco de chivo, porque me recuerda a mi familia y a cómo siempre cocinamos juntas. Para mí sería bonito que los turistas se lleven un recuerdo de nuestra comida y de Sacachún, y que entiendan que nuestra gastronomía es parte de nuestra historia y nuestro cariño por la comunidad.

- 13. ¿Cuál es el plato tradicional en su familia y en que fechas se preparan?**

Bueno, como ya les dije, en mi familia lo que más criamos es el chivo, así que la mayoría de veces preparamos seco de chivo. En mi caso, me gusta hacerlo a leña porque queda con más sabor, como se hacía antes, y lo puedo acompañar con las ciruelas que tenemos aquí en la comunidad, que le dan un toque especial. Lo preparo especialmente para reuniones importantes o cuando hay eventos en la comuna, porque es un plato que a todos les gusta y representa nuestras tradiciones.

#### **Entrevistas número 4**

**Nombre:** Martha Angélica Tomalá Lino

**Edad:** 74 años

- 1. ¿Cuáles son los platos antiguos o tradicionales que todavía se preparan en Sacachún?**

Seco de Chivo, caldo de gallina criolla o seco, también preparamos las tortillas de maíz, las tortillas de yuca y el majado de verde también que lo podemos acompañar con un pescado frito.

- 2. ¿Qué ingredientes de la zona se usan más en las recetas ancestrales que usted prepara o conoce?**

Ciruela verde o madura, chicha, verde, la gallina criolla, el chivo, el maíz y la yuca.

**3. ¿Desde cuándo se practican estas recetas y cómo han sido transmitidas entre generaciones?**

Desde que tengo memoria se han transmitido de generación en generación, de madres a hijos. Siempre he visto cómo mis antepasados preparaban estos platos y cómo nos enseñaban cada paso, para que no se pierda la tradición gastronómica de nuestra familia y de la comunidad.

**4. ¿Qué significado cultural o simbólico tienen estos platos para ustedes?**

Pues mucho, porque nos caracteriza. Estos platos se preparan con ingredientes propios de la zona, autóctonos de nuestro pueblo, y eso les da un sello especial que nos distingue de otros platos tradicionales. Es una forma de mostrar quiénes somos y de mantener viva nuestra identidad y nuestras costumbres.

**5. ¿Considera que la gastronomía de Sacachún puede ser un atractivo turístico? ¿Por qué?**

Sí, considero que la gastronomía de Sacachún puede ser un atractivo turístico. Cada plato que se prepara tiene su propia historia y un proceso de elaboración único, lo que lo hace especial. Además, nuestro plato típico cambia de sabor según la temporada, como ocurre con la ciruela, lo que lo hace aún más interesante para quienes quieran conocer y disfrutar la tradición culinaria de nuestra comunidad.

**6. ¿Qué cambios ha observado en la forma de preparar las recetas ancestrales en los últimos años?**

Antiguamente todos los platos se preparaban a fogón con leña y las ollas se enterraban para cocinarlas lentamente. Hoy en día se usan cocinas modernas e incluso industriales, y ya no se cocina como antes todos los días. Esos platos antiguos ahora solo se preparan en fiestas o reuniones especiales, mientras que en la vida diaria la gente hace comidas más rápidas, y así poco a poco se va perdiendo la tradición.

**7. ¿Existe algún tipo de asociación o grupo que impulse el rescate gastronómico en la comunidad? ¿Cómo se llama? ¿Qué hace y cuantos integrantes tiene?**

Si, el de las emprendedoras “Huancavilcas” o también “Reactivación San Gerónimo” pues cada finde semana preparamos platos típicos de nuestra zona conformado por once integrantes siendo todas solas mujeres. Solo salimos a vender los días viernes, sábado y domingos a partir de las tres de la tarde en adelante.

**8. ¿Qué estrategias creen que podrían aplicarse para promocionar la gastronomía de Sacachún?**

Hoy en día como está la tecnología, mucha gente ya se entera por redes sociales, la radio o publicidad, entonces por ahí se podría dar a conocer nuestra comida. También estaría bueno que nos den algunas capacitaciones y ayuda con los utensilios o implementos que necesitamos, para poder preparar mejor los platos y que los turistas se lleven una buena impresión de nuestra gastronomía y nuestras tradiciones.

**9. ¿Han recibido visitantes interesados en la gastronomía local? ¿Estas visitas han sido de origen nacional o internacional? ¿Cómo describirían la experiencia de recibir a estos visitantes?**

Si más locales y nacionales, son muy poco los extranjeros que llegan, ya que es porque ellos mismo vienen en su propio vehículo, también quiero decir que incluso yo una vez fue participe en un video de cómo se elaboraba el seco de chivo cirguelero se fueron satisfechos y agradecidos pues uno siempre tiene que hacer q el visitante siempre quiera regresar muy buena ellos aman mi comida a Leña.

**10. ¿Qué rol juegan las mujeres en la conservación de la gastronomía ancestral?**

Las mujeres tienen un rol muy importante porque gracias a nosotras las tradiciones se mantienen vivas y las recetas familiares no se pierden. Somos nosotras quienes transmitimos la manera correcta de sazonar los platos, los secretos de cada receta

y cómo prepararlos con cariño. También nos aseguramos de que los más jóvenes aprendan y recuerden estas costumbres, para que sigan haciéndose en la familia y en la comunidad. Sin nosotras, muchas de las comidas que definen nuestra identidad se olvidarían, porque somos quienes cuidamos que cada plato lleve el sabor y la historia de nuestra gente.

**11. ¿Estaría usted de acuerdo en que la gastronomía ancestral de Sacachún se promueva como una experiencia turística en la comunidad? ¿Por qué?**

Si por q habría mayor afluencia de turista y generaría más fuentes de trabajo para poder ser conocidos también por la gastronomía y poder generar nuestros propios recursos

**12. Si en el futuro se desarrollara una oferta turística basada en la gastronomía ancestral de Sacachún, ¿le gustaría participar? ¿Qué expectativas tendría y qué platos tradicionales le gustaría incluir?**

Sí, me gustaría participar porque me hace ilusión que la gente conozca cómo cocinamos en Sacachún. Me encantaría llevar el seco de chivo con ciruela, porque es un plato que representa nuestra comunidad y nuestra forma de hacer las cosas. Además, sería bonito ver cómo reaccionan los visitantes al probarlo y escuchar lo que piensan de nuestros sabores. Para mí, también sería una oportunidad de compartir un poco de nuestra vida diaria, nuestras costumbres y enseñar que detrás de cada plato hay tradición y cariño familiar.

**13. ¿Cuál es el plato tradicional en su familia y en que fechas se preparan?**

Bueno, nuestro plato tradicional en la familia siempre ha sido el seco de chivo, porque la mayoría de nuestra familia se dedica a la crianza de chivos, así que es algo que tenemos muy arraigado y que hemos mantenido por muchos años. Lo preparamos en ocasiones especiales, como cumpleaños, festividades, ferias o cualquier evento importante en la comunidad. Es un plato que representa nuestra identidad cultural y gastronómica, y siempre tratamos de mantenerlo vivo y darlo a conocer a quienes nos visitan o participan en nuestras celebraciones.

### Encuestas a residentes de la comunidad.


N°	 <p><b>UNIVERSIDAD ESTATAL PENÍNSULA DE SANTA ELENA FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS CARRERA DE TURISMO</b></p> <p><b>TEMA:</b> LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL COMO ESTRATEGIA DE POSICIONAMIENTO TURÍSTICO EN LA COMUNA SACACHÚN, PROVINCIA DE SANTA ELENA, AÑO 2025</p>		
<b>Objetivo:</b> Recabar criterios y percepciones de residentes sobre el potencial de la gastronomía ancestral de la comuna Sacachún como recurso para el desarrollo turístico.			
<b>Encuesta dirigida a:</b> Residentes de la comunidad que participan, de manera directa o indirecta, en la práctica, transmisión o preservación de la gastronomía local.			
<b>Edad:</b> <input type="checkbox"/> 18 a 30 años <input type="checkbox"/> 31 a 45 años <input type="checkbox"/> 46 a 60 años <input type="checkbox"/> Más de 60 años	<b>Genero:</b> <input type="checkbox"/> Masculino <input type="checkbox"/> Femenino	<b>Nivel de instrucción:</b> <input type="checkbox"/> Sin instrucción <input type="checkbox"/> Primaria <input type="checkbox"/> Secundaria <input type="checkbox"/> Educación superior (universidad) <input type="checkbox"/> Educación de posgrado (maestría, especialización, doctorado)	<b>Ocupación principal:</b> <input type="checkbox"/> Estudiante <input type="checkbox"/> Ama de casa <input type="checkbox"/> Agricultor/a o pescador/a <input type="checkbox"/> Emprendedor/a gastronómico <input type="checkbox"/> Servidor/a público <input type="checkbox"/> Otro: _____
<b>Instrucciones:</b> Marque con una ( ✓ ) la opción que considere adecuada.			
1. ¿Actualmente usted vive en la comuna Sacachún o se encuentra de visita? <input type="checkbox"/> Resido en la comuna <input type="checkbox"/> Estoy de visita		2. ¿En qué medida conoce las tradiciones gastronómicas de Sacachún? <input type="checkbox"/> Nada <input type="checkbox"/> Poco <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Bastante <input type="checkbox"/> Mucho	
3. ¿En qué grado considera que estas tradiciones culinarias forman parte de la identidad cultural de la comunidad? <input type="checkbox"/> Nada <input type="checkbox"/> Poco <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Bastante <input type="checkbox"/> Mucho		4. ¿De qué manera conoció o aprendió dicha receta o tradición culinaria? <input type="checkbox"/> De mi madre o abuela <input type="checkbox"/> De otra persona de la comunidad <input type="checkbox"/> En una fiesta tradicional o evento <input type="checkbox"/> Por observación o experiencia propia	

<p>5. ¿Con qué frecuencia se siguen preparando esas recetas en la comunidad?</p> <p><input type="checkbox"/> Frecuentemente</p> <p><input type="checkbox"/> Solo en fiestas</p> <p><input type="checkbox"/> Casi nunca</p>	<p>6. ¿Le gustaría que la gastronomía ancestral sea conocida por personas que visitan la comuna?</p> <p><input type="checkbox"/> Totalmente de acuerdo</p> <p><input type="checkbox"/> De acuerdo</p> <p><input type="checkbox"/> Ni de acuerdo ni en desacuerdo</p> <p><input type="checkbox"/> En desacuerdo</p> <p><input type="checkbox"/> Totalmente en desacuerdo</p>
<p>7. ¿Está usted de acuerdo con que se desarrolle el turismo gastronómico en la comunidad de Sacachún?</p> <p><input type="checkbox"/> Totalmente de acuerdo</p> <p><input type="checkbox"/> De acuerdo</p> <p><input type="checkbox"/> Ni de acuerdo ni en desacuerdo</p> <p><input type="checkbox"/> En desacuerdo</p> <p><input type="checkbox"/> Totalmente en desacuerdo</p>	<p>8. ¿Considera que el turismo gastronómico podría beneficiar a la comunidad?</p> <p><input type="checkbox"/> Totalmente de acuerdo</p> <p><input type="checkbox"/> De acuerdo</p> <p><input type="checkbox"/> Ni de acuerdo ni en desacuerdo</p> <p><input type="checkbox"/> En desacuerdo</p> <p><input type="checkbox"/> Totalmente en desacuerdo</p>
<p>9. ¿Estaría usted dispuesto(a) a participar o colaborar en actividades relacionadas con la promoción de la gastronomía ancestral local?</p> <p><input type="checkbox"/> Totalmente de acuerdo</p> <p><input type="checkbox"/> De acuerdo</p> <p><input type="checkbox"/> Ni de acuerdo ni en desacuerdo</p> <p><input type="checkbox"/> En desacuerdo</p> <p><input type="checkbox"/> Totalmente en desacuerdo</p>	<p>10. ¿De qué forma considera que podría aportar al desarrollo del turismo gastronómico en Sacachún? (Seleccione una o más opciones)</p> <p><input type="checkbox"/> Participando en eventos o ferias gastronómicas</p> <p><input type="checkbox"/> Compartiendo recetas o saberes ancestrales</p> <p><input type="checkbox"/> Apoyando la difusión en redes sociales</p> <p><input type="checkbox"/> Colaborando en la organización comunitaria</p> <p><input type="checkbox"/> Otro: _____</p>
<p>11. ¿Considera usted que la gastronomía ancestral podría ayudar a atraer turistas y posicionar a la comuna como un destino turístico reconocido?</p> <p><input type="checkbox"/> Totalmente de acuerdo</p> <p><input type="checkbox"/> De acuerdo</p> <p><input type="checkbox"/> En desacuerdo</p> <p><input type="checkbox"/> Ni de acuerdo ni en desacuerdo</p> <p><input type="checkbox"/> Totalmente en desacuerdo</p>	<p>12. ¿Qué beneficios considera más relevantes si se promueve el turismo gastronómico en Sacachún? (Puede marcar hasta 3)</p> <p><input type="checkbox"/> Generación de empleo</p> <p><input type="checkbox"/> Mayor ingreso para familias</p> <p><input type="checkbox"/> Preservación de tradiciones culturales</p> <p><input type="checkbox"/> Mayor visibilidad de la comunidad</p> <p><input type="checkbox"/> Mejora de infraestructura local</p> <p><input type="checkbox"/> Capacitación para jóvenes</p>

<p>13. ¿Cuáles considera que son los principales problemas para potenciar la gastronomía Sacachún: (puede marcar más de una opción)</p> <p><input type="checkbox"/> Escasa transmisión generacional de saberes gastronómicos</p> <p><input type="checkbox"/> Falta de promoción</p> <p><input type="checkbox"/> Poca participación de jóvenes por falta de motivación</p> <p><input type="checkbox"/> Escasa infraestructura</p> <p><input type="checkbox"/> Falta de financiamiento</p> <p><input type="checkbox"/> Otro: _____</p>	<p>14. ¿Considera que alguna red social podría ayudar a promocionar la gastronomía ancestral de Sacachún? Si es así, ¿cuáles considera que serían las más efectivas? (Puede marcar más de una opción)</p> <p><input type="checkbox"/> Facebook</p> <p><input type="checkbox"/> TikTok</p> <p><input type="checkbox"/> YouTube</p> <p><input type="checkbox"/> Instagram</p> <p><input type="checkbox"/> Otra: _____</p> <p><input type="checkbox"/> No uso redes sociales</p>
<p>15. ¿Qué tipo de contenido le gustaría ver en redes sociales sobre la gastronomía ancestral?</p> <p><input type="checkbox"/> Fotos de los platos</p> <p><input type="checkbox"/> Recetas escritas</p> <p><input type="checkbox"/> Videos de preparación</p> <p><input type="checkbox"/> Historias de las cocineras</p>	

**Elaborado por:** Baque, D. (2025)

## Encuestas a turistas nacionales y extranjeros.


N°	 <p><b>UNIVERSIDAD ESTATAL PENÍNSULA DE SANTA ELENA FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS CARRERA DE TURISMO</b></p> <p><b>TEMA:</b> LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL COMO ESTRATEGIA DE POSICIONAMIENTO TURÍSTICO EN LA COMUNA SACACHÚN, PROVINCIA DE SANTA ELENA, AÑO 2025</p>		
<b>Objetivo:</b> Recabar criterios y percepciones de turistas locales, nacionales y extranjeros sobre el potencial de la gastronomía ancestral de la comuna Sacachún como recurso para el desarrollo turístico.			
<b>Encuesta dirigida a:</b> Turistas nacionales y extranjeros.			
<b>Edad:</b> <input type="checkbox"/> 18 a 30 años <input type="checkbox"/> 31 a 45 años <input type="checkbox"/> 46 a 60 años <input type="checkbox"/> Más de 60 años	<b>Genero:</b> <input type="checkbox"/> Masculino <input type="checkbox"/> Femenino	<b>Nivel de instrucción:</b> <input type="checkbox"/> Sin instrucción <input type="checkbox"/> Primaria <input type="checkbox"/> Secundaria <input type="checkbox"/> Educación superior (universidad) <input type="checkbox"/> Educación de posgrado (maestría, especialización, doctorado)	<b>Ocupación principal:</b> <input type="checkbox"/> Estudiante <input type="checkbox"/> Ama de casa <input type="checkbox"/> Agricultor/a o pescador/a <input type="checkbox"/> Emprendedor/a gastronómico <input type="checkbox"/> Servidor/a público <input type="checkbox"/> Otro: _____
<b>Instrucciones:</b> Marque con una ( ✓ ) la opción que considere adecuada.			
1. Lugar de residencia <input type="checkbox"/> Provincia de Santa Elena <input type="checkbox"/> Nacional: _____ <input type="checkbox"/> Extranjero: _____		2. ¿Qué tan interesado estaría en participar en una experiencia gastronómica ancestral? <input type="checkbox"/> Muy interesado <input type="checkbox"/> Algo interesado <input type="checkbox"/> Poco interesado <input type="checkbox"/> Nada interesado	
3. ¿Ha visitado antes la comuna Sacachún? <input type="checkbox"/> Sí, la he visitado <input type="checkbox"/> No, pero he escuchado sobre ella <input type="checkbox"/> No, pero me gustaría visitarla <input type="checkbox"/> No, y no me interesa visitarla.  Si respondió "Sí" o "He escuchado" pase a la pregunta 4. Si respondió "No, pero me gustaría" o "No, y no me interesa" pase a la pregunta 5		4. ¿Conoce o ha escuchado sobre la gastronomía de Sacachún? <input type="checkbox"/> Sí, la conozco <input type="checkbox"/> He escuchado, pero no la he probado <input type="checkbox"/> No la conozco, pero me interesa <input type="checkbox"/> No la conozco y no me interesa	

<p>5. ¿Qué tan dispuesto estaría a probar alimentos o ingredientes poco comunes para usted?</p> <p><input type="checkbox"/> Muy dispuesto</p> <p><input type="checkbox"/> Algo dispuesto</p> <p><input type="checkbox"/> Poco dispuesto</p> <p><input type="checkbox"/> Nada dispuesto</p>	<p>6. ¿Qué tan interesado estaría en conocer la historia y tradiciones detrás de los platos típicos de Sacachún?</p> <p><input type="checkbox"/> Muy interesado</p> <p><input type="checkbox"/> Algo interesado</p> <p><input type="checkbox"/> Poco interesado</p> <p><input type="checkbox"/> Nada interesado</p>
<p>7. ¿Qué tanto valora la autenticidad en una experiencia gastronómica?</p> <p><input type="checkbox"/> Nada</p> <p><input type="checkbox"/> Poco</p> <p><input type="checkbox"/> Regular</p> <p><input type="checkbox"/> Mucho</p> <p><input type="checkbox"/> Muchísimo</p>	<p>8. ¿Qué factores valora más al probar la gastronomía?</p> <p><input type="checkbox"/> Calidad de los ingredientes</p> <p><input type="checkbox"/> Autenticidad de las recetas</p> <p><input type="checkbox"/> Relación calidad-precio</p> <p><input type="checkbox"/> Atención y servicio</p> <p><input type="checkbox"/> Ambiente y decoración</p>
<p>9. ¿Considera que la gastronomía puede ser un motivo principal para visitar Sacachún?</p> <p><input type="checkbox"/> Totalmente de acuerdo</p> <p><input type="checkbox"/> De acuerdo</p> <p><input type="checkbox"/> En desacuerdo</p> <p><input type="checkbox"/> Ni de acuerdo ni en desacuerdo</p> <p><input type="checkbox"/> Totalmente en desacuerdo</p>	<p>10. ¿Qué otros elementos culturales o actividades le gustaría disfrutar junto con una oferta gastronómica? (Puede marcar más de una opción)</p> <p><input type="checkbox"/> Talleres de cocina</p> <p><input type="checkbox"/> Festivales culturales</p> <p><input type="checkbox"/> Música y danzas típicas</p> <p><input type="checkbox"/> Ferias artesanales</p>
<p>11. ¿Cuánto estaría dispuesto a invertir en una experiencia gastronómica en Sacachún?</p> <p><input type="checkbox"/> Menos de \$3</p> <p><input type="checkbox"/> Entre \$3 y \$5</p> <p><input type="checkbox"/> Entre \$6 y \$8</p> <p><input type="checkbox"/> \$9 en adelante</p>	<p>12. ¿Cuáles de las siguientes redes sociales utiliza usted para informarse sobre actividades gastronómicas? (Puede marcar más de una opción):</p> <p><input type="checkbox"/> Facebook</p> <p><input type="checkbox"/> Instagram</p> <p><input type="checkbox"/> TikTok</p> <p><input type="checkbox"/> YouTube</p> <p><input type="checkbox"/> Otra: _____</p> <p><input type="checkbox"/> No uso redes sociales</p>

**Elaborado por:** Baque, D. (2025)





**Entrevista.**

N°	 <p><b>UNIVERSIDAD ESTATAL PENÍNSULA DE SANTA ELENA FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS CARRERA DE TURISMO</b></p> <p><b>TEMA:</b> LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL COMO ESTRATEGIA DE POSICIONAMIENTO TURÍSTICO EN LA COMUNA SACACHÚN, PROVINCIA DE SANTA ELENA, AÑO 2025</p>
<p><b>Objetivo:</b> Conocer los saberes tradicionales y las técnicas culinarias relacionadas con la gastronomía ancestral que conservan las portadoras del saber en la comunidad de Sacachún.</p>	
<p><b>Guía de Entrevista semiestructurada dirigida a:</b> Mujeres que fueron escogidas por su vinculación directa con los saberes, costumbres, tradiciones, y trabajo colaborativo de la comunidad de Sacachún.</p>	
<p><b>Fecha:</b></p>	
<p><b>Nombre:</b></p>	
<p><b>Edad:</b></p>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ¿Cuáles son los platos antiguos o tradicionales que todavía se preparan en Sacachún?</li> <li>2. ¿Qué ingredientes de la zona se usan más en las recetas ancestrales que usted prepara o conoce?</li> <li>3. ¿Desde cuándo se practican estas recetas y cómo han sido transmitidas entre generaciones?</li> <li>4. ¿Qué significado cultural o simbólico tienen estos platos para usted?</li> <li>5. ¿Considera que la gastronomía de Sacachún puede ser una oportunidad para desarrollar el turismo en la comunidad? ¿Por qué?</li> <li>6. ¿Qué cambios ha observado en la forma de preparar las recetas ancestrales en los últimos años?</li> <li>7. ¿Existe algún tipo de asociación o grupo que impulse el rescate gastronómico en la comunidad? ¿Cómo se llama? ¿Qué hace y cuantos integrantes tiene?</li> <li>8. ¿Qué estrategias considera que se podrían aplicar para promocionar la gastronomía de Sacachún?</li> <li>9. ¿Han recibido visitantes interesados en la gastronomía local? ¿Estas visitas han sido de origen nacional o internacional? ¿Cómo describirían la experiencia de recibir a estos visitantes?</li> <li>10. ¿Qué papel considera usted que desempeñan las mujeres en mantener vivas las tradiciones gastronómicas de la comunidad?</li> <li>11. ¿Estaría usted de acuerdo en que la gastronomía ancestral de Sacachún se promueva como una experiencia turística en la comunidad? ¿Por qué?</li> <li>12. Si en el futuro se desarrollara una oferta turística basada en la gastronomía ancestral de Sacachún, ¿le gustaría participar? ¿Qué expectativas tendría y qué platos tradicionales le gustaría incluir?</li> <li>13. ¿Cuál es el plato tradicional en su familia y en que fechas se preparan?</li> </ol>	

**Elaborado por:** Baque, D. (2025)

## Ficha de validación el instrumento.

 FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS CARRERA: TURISMO UNIDAD DE INTEGRACION CURRICULAR			
FICHA DE VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO			
TITULO DEL TRABAJO	LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL COMO ESTRATEGIA DE POSICIONAMIENTO TURÍSTICO EN LA COMUNA SACACHÚN, PROVINCIA DE SANTA ELENA, AÑO 2025		
TIPO DE INSTRUMENTO:	GUIA DE ENTREVISTA		
RESPONSABLE DEL DISEÑO DEL INSTRUMENTO:	DAYANA KATHERINE BAQUE CATUTO		
Criterio	Descripción	Ponderación (%) Referencial	Ponderación (%) Obtenida
Alineación de preguntas con los objetivos	Las preguntas de la guía de entrevista están alineados con los objetivos de la investigación.	15	10
Relevancia de las preguntas	Las preguntas son pertinentes para el tema de la investigación y aportan información valiosa.	25	25
Redacción de las preguntas	Las preguntas están redactadas de manera clara, precisa y comprensible para los entrevistados.	15	15
Coherencia interna	La secuencia y lógica de las preguntas sigue un orden adecuado y facilita la comprensión.	5	5
Pertinencia para la selección del entrevistado	El entrevistado seleccionado está acorde a la investigación que se va a desarrollar.	10	10
Profundidad y detalle	Las preguntas permiten obtener respuestas detalladas, ricas en información y análisis.	10	10
Aspectos éticos	La guía incluye preguntas que respetan la privacidad y dignidad del entrevistado, sin sesgos.	10	10
Instrucciones y formato	La guía incluye instrucciones claras sobre cómo se debe realizar la entrevista, con un formato adecuado.	10	10
<b>Total</b>		<b>100</b>	<b>95</b>

OBSERVACIONES:	El uso de verbos como "comocer" o "reconocer" deberían modificarse, parte del proceso de toda investigación implica ejecutar estos verbos.
FECHA DE VALIDACIÓN:	18-ago-25
NOMBRES Y APELLIDOS DE LA EVALUADORA	Arnaldo Efrén Mendoza Tarabó
RESUMEN DEL PERFIL PROFESIONAL:	Docente investigador carrera de Turismo Magister en Planificación Turística, experiencia profesional en el territorio de la provincia de Santa Elena por más de 20 años, incluidos proyectos en la comuna Sacachún
FIRMA	

**Ficha gastronómica.**

<b>FICHA DE REGISTRO DE INVENTARIO GASTRONOMICO</b>					
<b>7. DATOS DE LA LOCALIZACIÓN</b>					
Provincia:					
Cantón:					
<b>8. FOTOGRAFÍA DEL PLATO TRADICIONAL</b>					
<b>9. DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL PLATO TRADICIONAL</b>					
Nombre del plato ancestral			Clasificación		
Nombre actual					
<b>10. DESCRIPCIÓN, INGREDIENTES, PROCEDIMIENTO Y HERRAMIENTAS A UTILIZAR EN EL PLATO TRADICIONAL</b>					
Antecedentes del plato ancestral (Historia)					
Frecuencia con que se realiza el plato ancestral en la actualidad.					
Alcance:	Local		Regional		Detalle del alcance:
	Provincial		Nacional		
	Internacional				

Ingredientes	Herramientas ancestrales:		Procedimiento:			
Ingredientes autóctonos:						
Ingredientes de temporada:						
<b>11. IMPORTANCIA EN LA COMUNA</b>						
<b>12. CAMBIO EN LA ACTUALIDAD DEL PLATO TRADICIONAL</b>						
<b>Procedencia del conocimiento</b>						
	Padre-hijos		Maestro-aprendiz		Centro de capacitación	
Otro:						
<b>Trasmisión del conocimiento</b>						
	Padre-hijos		Maestro-aprendiz		Centro de capacitación	
Otro:						
<b>INTERLOCUTORES</b>						
Nombre		Edad		Sexo		
Dirección:						
<b>9. OBSERVACIÓN</b>						
<b>10.DATOS DE CONTROL</b>						
Inventariado por						
Fecha de inventario:						

Elaborado por: Baque, D (2025)