



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

TEMA:

**“RUTA GASTRONÓMICA TRADICIONAL PARA FORTALECER
LA IDENTIDAD CULTURAL DE LA PARROQUIA RURAL DE
CHANDUY, 2025”.**

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

AUTOR:

ELA DEL JESÚS PAZMIÑO SOLORZANO

TUTORA:

LCDA. ESTHER DEL CARMEN MULLO ROMERO. PhD.

LA LIBERTAD – ECUADOR

2026

APROBACIÓN DEL PROFESORA TUTORA

En mi calidad de Profesora Tutora del trabajo de titulación, **“RUTA GASTRONÓMICA TRADICIONAL PARA FORTALECER LA IDENTIDAD CULTURAL DE LA PARROQUIA RURAL DE CHANDUY, AÑO 2025.”**, elaborada por la Sra., Ela del Jesús Pazmiño Solorzano 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



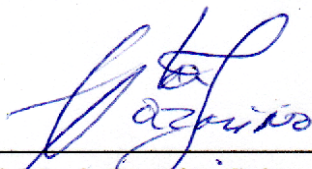
Lcda. Esther del Carmen Mullo Romero, PhD.

Profesora tutora

AUTORÍA DEL TRABAJO

El presente Trabajo de Titulación denominado **“RUTA GASTRONÓMICA TRADICIONAL PARA FORTALECER LA IDENTIDAD CULTURAL DE LA PARROQUIA RURAL CHANDUY, AÑO 2025.”** constituye un requisito previo a la obtención del título de Licenciada en Turismo de la Facultad de Ciencias Administración de Empresas de la Facultad de Ciencias Administrativas de la Universidad Estatal Península de Santa Elena.

Yo, Ela del Jesús Pazmiño Solorzano con cédula de identidad número 2400034340 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.



Ela del Jesús Pazmiño Solorzano

C.C. No.: 240003434-0

AGRADECIMIENTO

Mi gratitud es el reflejo, de la enseñanza y paciencia de quienes estuvieron en el proceso de mi desarrollo profesional y en mi vida, principalmente es para mi padre Dios quien me dio la inteligencia, paciencia y perseverancia para no desistir, y me presto vida para cumplir una parte de mi sueño de crecer como persona y ser humano siendo profesional.

A la universidad Estatal Península de Santa Elena, por permitió integrarme para adquirir conocimiento, que permitirá desarrollarme como profesional demostrando mis habilidades en conocimiento adquirido de nuestra maravillosa institución.

A mis queridos docentes en especial a mi tutora Lcda. Esther del Carmen Mullo Romero PhD por su paciencia siendo guía en mi formación académica, con su conocimiento para ser una profesional capas.

A ustedes gracias.

Ela del Jesús Pazmiño Solorzano

DEDICATORIA

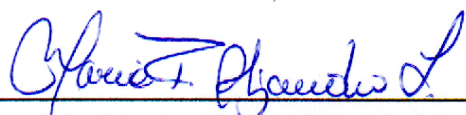
Dedico este trabajo con todo el amor de mi vida, a cada uno los días de mi proceso académico en especial a Dios, que gracias el hasta hoy he conseguido, logros que no creí alcanzar sobre todo a cada uno de los docentes que hicieron de mí una profesional capacitada por mundo laboral.

A mi familia, mis padres, mis hermanos, y muy especial mi mami Graciela Espinoza y mi esposo Rafael que fueron mi apoyo en el inicio de este proceso.

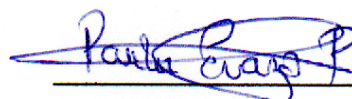
A mis hijos Rosita, Sebistas y Rafaelito que son, el mejor regalo que Dios me ha dado por quien luchare y seguiré luchando, pues uno deja huellas e influye en su camino de superación, seguiré luchando cada día por ser mejor y ser para ellos un ejemplo a seguir

Con mucho amor le dedico este trabajo

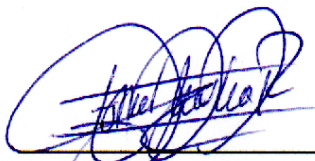
Ela del Jesús Pazmiño Solorzano

TRIBUNAL DE SUSTENTACION

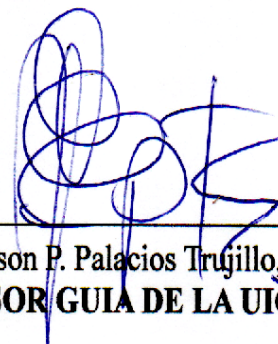
Lcd. Maria F. Alejandro Lindao, MSc.
DIRECTORA (E) DE LA CARRERA



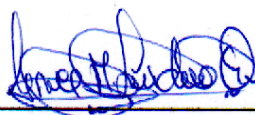
Ing. Paula N. Erazo Parrales, MBA.
PROFESORA ESPECIALISTA



Lcd. Esther Del C. Mullo Romero, PhD.
PROFESORA TUTORA



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



Secret. Ejecut. Grace M. Lindao Quami
ASISTENTE ADMINISTRATIVA

INDICE GENERAL

APROBACIÓN DEL PROFESORA TUTORA.....	2
AUTORÍA DEL TRABAJO.....	3
AGRADECIMIENTO.....	4
DEDICATORIA.....	5
TRIBUNAL DE SUSTENTACION.....	6
INDICE GENERAL.....	7-11
INDICE DE TABLA.....	12-13
INDICE DE FIGURA.....	14-15
INDICE DE APENDICE.....	16-18
RESUMEN.....	19
ABSTRACT.....	20
INTRODUCCIÓN.....	21-26
OBJETIVOS.....	27-29
CAPITULO I.....	30
MARCO REFERENCIAL.....	30
1.1 Revisión Literaria	30-32
1.2. Desarrollo de teorías y conceptos	33
1.2.1 Rutas turísticas: conceptualización y generalidades.....	33-37

1.2.1.7 Diferencias entre rutas turísticas, rutas temáticas, rutas gastronómicas	38
1.2.2. Rutas Gastronómicas: enfoque y ejemplos.....	39
1.2.2.3 Importancia de las rutas gastronómicas para el desarrollo local	40
1.2.2.4 Ejemplos de rutas gastronómicas de éxito nacionales e internacionales. ...	41-44
1.2.3 Patrimonio y gastronomía.....	44
1.2.3.1 Patrimonio inmaterial	44
1.2.3.2 Gastronomía.....	45
1.2.3.3 Patrimonio gastronómico.....	46
1.2.3.4 Gastronomía ancestral	46
1.2.3.6 Destino turístico gastronómico	47
1.2.4 Identidad cultural	48
1.2.4.1 Tradiciones.....	48
1.2.4.2 Saberes ancestrales gastronómicos	49
1.2.4.3 Relación entre Ruta Gastronómica e Identidad Cultural	50
1.2.4.4 Importancia de la identidad cultural gastronómica para el desarrollo local. ...	50
1.3 Fundamentos Legales	51
1.3.1 Constitución: Bases de derechos culturales y colectivos.....	51
1.3.2 Ley de Turismo del Ecuador Basada en el marco operativo y e participación comunitaria.	52
1.3.4 Ley de Derechos de las comunidades y pueblos Art. 57 al 60.	53
1.3.5 Reglamento General a la Ley de Turismo (2018).....	53
1.3.6 Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización (COOTAD)	54

1.3.7 Plan Nacional del Buen Vivir 2017–2021 “Toda una Vida”	54
1.3.8 Ley Orgánica del Régimen de la Soberanía Alimentaria.....	54
1.3.9 Ley Orgánica de Cultura (2016)	54
CAPÍTULO I.....	55
METODOLOGÍA.....	55
2.1 Diseño de investigación	55
2.2 Enfoque de la investigación.....	55
2.3 Tipo de investigación	55
2.4. Alcance de la investigación	56
2.5 Métodos de la investigación	56
2.6. Técnicas e instrumentos.....	56-57
2.7. Población y muestra.....	58
2.7. 1. Población	58
2.7.2 Muestra	58
2.7.2.1 Turistas tipo de muestra infinita (por conveniencia)	59
2.7.2.2 Servicios de A y B que se encuentran en la parroquia rural de Chanduy. (por cuota)	60
2.7.2.3 Entrevistados seleccionados de la Comunidad (por juicio).....	61

CAPITULO III	62
RESULTADOS Y DISCUSIÓN	62
3.1 Análisis de datos	62-82
3.1.2 Análisis de entrevista.	83-86
3.1.3 Ficha de observación.	87
Ficha 1 “Seco de Chivo”.....	88
Ficha 2 “Chanfaina de Chivo”	89
Ficha 3 “Acerrin de Tollo”	90
Ficha 4 “Sopa de Jaiba”	91
Ficha 5 “Tsunami Chanduyence”	92
Ficha 6 “Arroz con langosta”	93
Ficha 7 “Tortilla de Erizo de Mar “	94
Ficha 8 “Morenillo curtido”	95
Ficha 9 “Voladora Asada”	96
Ficha 10 “Pescado frito”	97
Ficha 11 “Estofado de Albacora”	98
Ficha 12 “Pincho de camarón”	99

Ficha 13 “Natilla”	100
Ficha 14 “Ceviche de camarón”	101
Ficha 15 “Tortita de yuca con huevo”	102
Ficha 16 “Tortita de verde con huevo”	103
Ficha 17 “Ensalada de churo”	104
Ficha 18 “Chimilla frito o curtido”	105
Ficha 19 “Ceviche de michulla”	106
3.4 Discusión.....	107-109
3.5 Propuesta.....	110
3.5.1 Estrategias del diseño de una ruta gastronómica tradicional para fortalecer la identidad cultural de la parroquia rural de Chanduy.....	110-115
CONCLUSIONES.....	116
RECOMENDACIONES.....	117
BIBLIOGRAFÍA.....	118-125
ÀPENDICE.....	126

INDICE DE TABLA

Tabla 1: Clasificación de Las Rutas Turísticas Según Varios Autores.....	35
Tabla 2: Tipos de rutas turistica	36
Tabla 3: Diferencias entre rutas turísticas, temáticas y gastronómicas.....	38
Tabla 4: Ejemplos de rutas gastronómicas de éxitos nacionales e internacionales.....	41
Tabla 5: Población e indicadores	58
Tabla 6: Tipo de muestra para la investigación.....	59
Tabla 7: Datos para calcula la muestra de los encuestados.....	59
Tabla 8: Tipos de servicios de Ay B de la parroquia rural de Chanduy	60
Tabla 9: Entrevistados seleccionados de la Comunidad, vinculados al sector gastronómico y gestores relacionados a la gastronomía.....	61
Tabla 10: Edad de los turistas encuestados.....	62
Tabla 11: Genero de turistas encuestados.	63
Tabla 12: Lugar de residencia de los turistas	64
Tabla 13: Conoce Platos típicos, ancestrales, tradicionales de Chanduy.....	65
Tabla 14: Platos mencionados pregunta 1.....	66
Tabla 15: Preferencias gastronómicas.....	68
Tabla 16: Variedad de platos para atraer visitantes.....	69
Tabla 17: Ingredientes autóctonos son claves.....	70

Tabla 18: Frecuencia de visitas a las comunidades.....	71
Tabla 19: Gastronomía es igual a identidad Cultural.....	72
Tabla 20: Contribución de Festividades, celebraciones tradicionales y atractivos.....	73
Tabla 21: Importancia de los saberes y recetas.....	74
Tabla 22: Frecuencias de consumo en establecimientos.....	75
Tabla 23: Experiencia gastronómica que busca al visitar la parroquia Chanduy.....	76
Tabla 24: Cantidad suficiente de servicios de alimentos y bebidas.....	77
Tabla 25: Gastronomía y sus elementos.....	78
Tabla 26: Establecimiento adecuados para ofertar una ruta gastronómica en Chanduy.....	79
Tabla 27: Itinerario organizado dentro de la ruta gastronómica.....	80
Tabla 28: Actividades culturales y de recreación dentro de la ruta gastronómica.....	81
Tabla 29: Participación de turistas en la ruta gastronómica.....	82
Tabla 30: Estrategias de ruta gastronómica tradicional Chanduy.....	110
Tabla 31: Estrategia # 1.....	110
Tabla 32: Estrategia #2.....	111
Tabla 33: Estrategia # 3.....	112
Tabla 34: Estrategia # 4.....	113
Tabla 35: Estrategia # 5.....	114
Tabla 36: Estrategia # 6.....	115

INDICE DE FIGURA

Figura 1: Proceso de estructura de una ruta.....	37
Figura 2: Correlación de identidad cultural y gastronómica	51
Figura 3: Rango de edad de turistas encuestados.	62
Figura 4: Genero de turistas.....	63
Figura 5: Lugar de procedencia de los turistas	64
Figura 6: Conoce platos típicos, ancestrales, tradicionales de Chanduy.	65
Figura 7: Platos mencionados.....	67
Figura 8: Porcentajes de preferencias gastronómicas.....	68
Figura 9: Variedad de platos para atraer visitantes.	69
Figura 10: Ingredientes autóctonos son claves.	70
Figura 11: Frecuencia de visitas a las comunidades.....	71
Figura 12: Gastronomía es igual a identidad Cultural.	72
Figura 13: Contribucion de festividades, celebraciones tradicionales y atractivos	73
Figura 14: Importancia de los saberes y recetas.....	74
Figura 15: Frecuencias de consumo en establecimientos.....	75
Figura 16: Experiencia gastronómica que busca al visitar la parroquia Chanduy.....	76
Figura 17: Cantidad suficiente de servicios de alimentos y bebidas	77
Figura 18: Gastronomía y sus elementos.	78
Figura 19: Establecimiento adecuados para ofertar una ruta gastronómica en Chanduy.	79
Figura 20: Itinerario organizado dentro de la ruta gastronómica.	80
Figura 21: Actividades culturales y de recreación dentro de la ruta gastronómica	81

Figura 22: Participacion de turistas en la ruta gastronómica.....	82
Figura 23: Plato Seco de Chivo	88
Figura 24: Plato chanfaina de viseras chivo	89
Figura 25: Plato Aserrín de pescado(tollo).....	90
Figura 26: Sopa de Jaiba	91
Figura 27: Tsunami Chanduyence	92
Figura 28: Arroz con Langosta.....	93
Figura 29: Tortilla de erizo de mar	94
Figura 30: Curtido de morenillo	95
Figura 31: Volador a Asada	96
Figura 32: Pescado frito.....	97
Figura 33: Estofado de Albacora	98
Figura 34: Pincho de camarón asado.....	99
Figura 35: Natilla.....	100
Figura 36: Ceviche de Camarón	101
Figura 37: Tortita de Yuca.....	102
Figura 38: Tortita de Verde	103
Figura 39: Ensalada de churo	104
Figura 40: Chimilla frita y curtida.....	105
Figura 41: Ceviche de michulla.....	106

INDICE DE APENDICE

Anexos 1: Formato de entrevista a turistas.....	126
Anexos 2: Guía de entrevista.....	127
Anexos 3: Ficha de observacion.....	128
Anexos 4: Respuestas de las entrevistas	129
Anexos 5: Ficha de observación 1.....	136
Anexos 6: Ficha de observación 2.....	137
Anexos 7: Ficha de observacion 3	138
Anexos 8: Ficha de observación 4.....	139
Anexos 9: Ficha de observación 5.....	140
Anexos 10: Ficha de observación 6.....	141
Anexos 11: Ficha de Observacion 7	142
Anexos 12: Ficha de observacion 8.....	143
Anexos 13: Ficha de observacion 9.....	144
Anexos 14: Ficha de observación 10.....	145
Anexos 15: Ficha de observación 11	146
Anexos 16: Ficha de observacion 12.....	147

Anexos 17: Ficha de observacion 13.....	148
Anexos 18: Ficha de observacion 14.....	149
Anexos 19: Ficha de observación 15.....	150
Anexos 20: Ficha de observacion 16.....	151
Anexos 21: Ficha de observación 17.....	152
Anexos 22: Ficha de observación 18.....	153
Anexos 23: Ficha de observación 19.....	154
Anexos 24: Propuesta- Estrategia # 1 diseño de mapa 1.....	155
Anexos 25: Propuesta- Estrategia # 1 diseño de mapa 2.....	155
Anexos 26: Propuesta- Estrategia # 1 diseño de mapa 3.....	156
Anexos 27: Propuestas - Estrategia#1 ruta posible	156
Anexos 28: Propuestas - Estrategia #2 Recetario portada.....	157
Anexos 29: Propuesta- Estrategia # 4 tabla deparadas técnicas.....	158
Anexos 30: Propuesta- Estrategia #5 Flayer	159
Anexos 31: Propuesta-Estrategia # 6 Logo de la ruta	160
Anexos 32: Propuesta-Estrategia 6 descripción de logo y slogan.....	160
Anexos 33: Foto de entrevistas a Sra. Dolores Mujica	161
Anexos 34: Foto de entrevistas a José Merchán.....	161

Anexos 35: Foto de Paradero turístico Villingota	162
Anexos 36: Foto de restaurantes la sazón de la Abuela	162
Anexos 37: Foto de Paradero Platos Criollo-Zapotál.....	163
Anexos 38: Foto del Paradero turístico Bendición de Dios-Zapotál.....	164
Anexos 39: Foto de mujeres en la cocina en Chanduy	165
Anexos 40: Foto Utensilios de Cocina encontrados en Chanduy-Complejo Arqueológico El Real-Pechiche.....	165
Anexos 41: Foto Reunión con la especialista Ing. Paula Erzo.....	166
Anexos 42: Captura de reunión a asistencia con tutora Doctora Esther Mullo.....	166
Anexos 43: Problema del tema.....	167
Anexos 44: Matriz de consistencia.....	169
Anexos 45: Operacionalización de variable independiente	170
Anexos 46: Operacionalización de variable dependiente.....	171



“RUTA GASTRONÓMICA TRADICIONAL PARA FORTALECER LA IDENTIDAD CULTURAL DE LA PARROQUIA RURAL DE CHANDUY, 2025”

AUTORA:

Ela del Jesús Pazmiño Solorzano

TUTORA:

Lcda. Esther del Carmen Mullo Romero PhD.

RESUMEN

El trabajo de investigación tiene, como objetivo diseñar una ruta gastronómica que promueva el fortalecimiento de la identidad cultural a través de los saberes y sabores tradicionales de la parroquia rural de Chanduy de la provincia de Santa Elena. En cuanto en el contexto de estudio, se identificó diversas falencias, pese al reconocimiento gastronómico y su diversa oferta gastronómica, la falta de valoración cultural, ausencia en políticas públicas, desinterés institucional e inexistente documentación que registre las recetas comprometiendo la continuidad de los saberes culinarios y la permanencia gastronómica local. Se considero pertinente aplicar metodología de diseño no experimental, con un enfoque mixto, utilizando herramientas cualitativa y cuantitativa como encuestas aplicadas a turistas, entrevistas a prestadores de servicios, autoridades locales y gestores gastronómico, además de una ficha de registro adaptada del ministerio de patrimonio cultural, lo que permitió documentar los platos autóctonos y tradicionales e identificar lugares que ofertan gastronomía local. Entre los hallazgos se destacaron, la aceptación por parte de prestadores de servicios y la comunidad, en el diseño de una ruta gastronómica tradicional que fortalezca la identidad cultural, y a su vez dinamice el turismo local. Por esto resulto pertinente proponer estrategias orientadas al fortalecimiento de la identidad cultural, y el diseño de un mapa turístico gastronómico que muestre los paraderos y restaurantes de 8 de 14 comunas, elaboración de un recetario que registre y preserve el patrimonio culinario, diseño de itinerarios que vinculen experiencia de campo y mar, marketing digital, estrategias de merchandising, además de fomentar la colaboración interinstitucional pública y privada. Esta investigación apporto a la parroquia rural de Chanduy una estrategia clave para fortalecer la identidad cultural y el desarrollo turístico bajo el criterio de sostenibilidad.

Palabras claves: *Saberes, ancestrales, Identidad cultural, Rutas, Turismo.*



“TRADITIONAL GASTRONOMIC ROUTE TO STRENGTHEN THE CULTURAL IDENTITY OF THE RURAL PARISH OF CHANDUY, 2025”

AUTHOR:

Ela del Jesús Pazmiño Solorzano

ADVISOR:

Lcda. Esther del Carmen Mullo Romero PhD.

ABSTRACT

The objective of this research project is to design a gastronomic route that promotes the strengthening of cultural identity through the traditional knowledge and flavours of the rural parish of Chanduy in the province of Santa Elena. In terms of the study context, several shortcomings were identified. Despite the gastronomic recognition and diverse gastronomic offerings, there is a lack of cultural appreciation, absence of public policies, institutional disinterest, and a lack of documentation recording recipes, compromising the continuity of culinary knowledge and the permanence of local gastronomy. It was considered appropriate to apply a non-experimental design methodology with a mixed approach, using qualitative and quantitative tools such as surveys of tourists, interviews with service providers, local authorities and gastronomic managers, as well as a registration form adapted from the Ministry of Cultural Heritage, which made it possible to document indigenous and traditional dishes and identify places that offer local cuisine. Among the findings, the acceptance by service providers and the community of the design of a traditional gastronomic route that strengthens cultural identity and, in turn, boosts local tourism stood out. It was therefore appropriate to propose strategies aimed at strengthening cultural identity and designing a gastronomic tourist map showing the stops and restaurants in 8 of 14 communes, compiling a recipe book to record and preserve the culinary heritage, designing itineraries that link the land and sea experiences, digital marketing, merchandising strategies, and promoting public and private inter-institutional collaboration. This research provided the rural parish of Chanduy with a key strategy for strengthening cultural identity and tourism development under the criterion of sustainability.

Keywords: *Ancestral knowledge, cultural identity, Routes, Tourism.*

INTRODUCCIÓN

La gastronomía, en el contexto geográfico y global, se considerada un punto de partida estratégico para el turismo, debido a que el arte culinario refleja la identidad de los pueblos. Cada uno de sus elementos incentivan y potencian experiencias de calidad, basados en servicios de alimentación estructurados que motiva al turista a desplazarse a un determinado lugar para degustar y conocer el patrimonio culinario de un lugar. Reyes Uribe, A. C., Guerra Avalos, E. A., & Quintero Villa, J. M. (2017). Menciona que, desde el punto de vista turístico, la gastronomía es un producto con educación, y diseño de políticas públicas que preservan la cultural local y el desarrollo comunitario, desempeñando un papel relevante que favorece y convierte al destino en un sector competitivo.

Mucho más que cocinar, la gastronomía refleja lo tradicional, el sentido de pertenencia comunitaria, que fomenta y destaca la identidad de las cultural de las comunidades, a través de preparaciones y técnicas culinarias que mantienen viva los pobladores. Considerando, a la gastronomía como una estrategia que amplía la oferta turística y a su vez dinamiza el sector económico, pues este genera ingresos para los sectores primario con ingredientes autóctonos, sector secundario además de comunidades rurales, razón importante porque la gastronomía es considerada una actividad turística que fortalece el desarrollo económico sostenibles locales. Organizacion Mundial de turismo, (2025).

Las rutas gastronómicas enfocadas desde la planificación estratégica resaltan un

papel crucial en el impulso del turismo gastronómico sostenibles. Donde se estudian formas de involucramiento tanto de la comunidad como de establecimientos donde se oferta platillos, que conservan las técnicas e ingredientes autóctonas de cada zona. Pues estas características esenciales son directrices para la planificación estratégica y la gestión efectiva de las rutas, considerando desde una perspectiva experiencial una ruta gastronómica es mucho más que un recorrido, pues esta representa las tradiciones, la identidad, la historia de una región que fomenta e impulsa la economía local y a su vez se enfoca en la preservación de prácticas involucrando a las comunidades y sus sectores, promoviendo el desarrollo económico local, preservando las tradiciones y diversidad cultural que compensa la autenticidad. Alemán, A. M. (2024).

En la actualidad, la gastronomía ecuatoriana predomina a nivel nacional e internacional según, artículos publicados por EL COMERCIO, (2024) “Ecuador merece el puesto 76 entre las mejores cocinas del mundo” donde menciona que el ranking mundial de la revista gastronómica Taste Atlas edición 2024, posesiona al Ecuador en el puesto 76 entre las 100 mejores cocinas del mundo. Mientras que, El Universo, (2025) en su artículo “Ecuador gana el premio a la mejor experiencia gastronómica de alta cocina en los world Culinary Awards 2025” menciona que este reconocimiento fue entregado por la organización internacional que premia a proyectos gastronómico más influyentes del mundo. Considerando la relevancia gastronómica actual existente en el país, donde se resalta el trabajo de cocineros y cocineras, así como paraderos y restaurantes gastronómicos que valoran los productos locales que conservan técnicas ancestrales, donde la cocina ecuatoriana se solía disfrutar solo en huecas o cocina de hogar, actualmente gracias a la apreciación e innovación gastronómica, de revivir y rescatar esa

cocina única ecuatoriana hoy en día es considerada como una de las mejores cocinas en el mundo. MINTUR, (2018)

Según el Ministerio de Turismo del Ecuador, MINTUR (2022), menciona que “Convertir al Ecuador en un destino sostenible y competitivo, líder en Latinoamérica en un nuevo modo de hacer turismo, más natural, más sostenible, más inclusivo y, sobre todo, más beneficioso tanto para turistas como para comunidades residentes garantizando en todo momento la protección del ambiente, las poblaciones locales y del turista como consumidor.” Por ello se resalta que trabajar en diversos proyectos para posicionar a Ecuador como un destino turístico y gastronómico, a llegado a colocarlo en el mapa gastronómico mundial, de los cuales destacan “Ecuador desde sus raíces” el cual busca vincular el turismo comunitarios rural y gastronómico desde el enfoque ancestral, de la misma manera lo hace la primera ruta gastronómica “ruta del Iche” en Manabí la cual vincula a cuatro cantones que busca consolidar y aprovechar el patrimonio cultural inmaterial, designada según, Orazio Boletina, (2022) director de la fundación Fuego y del ecosistema Iche cabe recalcar que también menciona que la gastronomía es un valor fundamental de la identidad, que tiene enorme potencial.

La provincia de Santa Elena, tierra de culturas milenarias como Valdivia y huancavilca, también llamado los punteños o pinchaguas, cuna de pescadores, agricultores y artesanos, que mantienen sus tradiciones de forma celosa, custodios de su gastronomía y amantes de su raza y costumbres. Para, Brando Navarro, K., López Mosquera, M., & Veintimilla Marino, C. (2017), el cual hace referencia que Zapotal es donde se origina el plato representativo de la provincia como lo es el seco de chivo ubicado en el mapa

gastronómico del Ecuador en el puesto 28 fue introducido por los españoles adoptado cómo producto tradicional MINTUR, (2018). La gastronómica típica de Santa Elena atesora la riqueza única del pueblo santaelenense, pues permite conservar la identidad del lugar, en cada uno de sus platos apreciado la tradición las costumbres que prevalecen y de la misma forma valorando los saberes y sabores que perduran por generaciones en las familias locales. Aguirre T, Landeta N, Vasques N, (2020).

La parroquia rural de Chanduy, conformada por 14 comunas Zapotal, Villingota, Olmedo, Baja de Chanduy, Puerto Chanduy, Chanduy, Manantial de Chanduy, Pechiche, San Rafael, Engunga, Tugaduaja, El Real, Sucre, y el Caimito de las cuales se nueve dedican a la agricultura y cinco al sector pesquero y acuacultura. Esto hace de estas comunas ser cuna de productos de materia prima alimentaria, generando así una amplia variedad gastronómica propia, con ingredientes y técnicas únicas que enriquecen la cocina local de Chanduy. Sin embargo, no quiere decir que Chanduy es una parroquia que solo se dedica a las pesca y agricultura, según Ing. Hamilton Villon (2024), en el proyecto de vinculación con la carrera de turismo, se realizó un inventarios de recursos en servicios y atractivos turísticos del cual se obtuvo, que desde la Comuna Sucre que limita con el Guayas, en la vía E40 Guayaquil – Salinas existe más de 8 paraderos turísticos y 2 restaurantes representativos, que encuentran distribuidos en las comunas, Villingota, Zapotal, San Rafael, Engungan, Chanduy, Puerto Chanduy, Pechiche, Manantial de Chanduy. Donde cada una de estas comunidades, ofertan una amplia variedad gastronomía, de las cuales las más destacadas son el ceviche de michulla, de camarón, langosta, Churo, los secos de chivo, patao, chancho, gallina, pescados asados o frito, sopa de jaiba, tortitas de verde o yuca, y dulces como el natilla, la chocolatina entre otros, todos

elaborados con productos que se cultivan y produce en este sector. La gastronomía de Chanduy se relaciona con el entorno natural, cultural, celebraciones religiosas y creencias, además de conservar técnicas como secado de marisco al sol o salar, y de utensilios de cocina de madera con de hornos de barro.

Desde el punto de vista turístico, en Chanduy pose un atractivo turístico potencialmente activo en cuanto a la gastronomía, sin embargo, se evidencia una problemática existente relacionada con el desinterés gubernamental, falta de políticas públicas, generando depreciación cultural a la identidad gastronómica de nuevas generaciones. Desde el punto de vista investigativo se considera a Farfán, N. B. V., Romero, E. D. C. M (2025), menciona que la falta de planificación integral adecuada de políticas públicas, que articulen el desarrollo turístico gastronómico, es un desafío significativo que limitan el efecto de destino turístico y gastronómico. Además de no contar con registros o documentos que contenga información de las ofertas en cuanto a los servicios turísticos, y recetas que son parte de la gastronomía local. Lo cual reafirma la problemática, directamente con la comunidad y su gastronomía, considerando que los saberes y sabores ancestrales se mantiene vivos en parte de las comunidades más arraigada y en propulsores gastronómicos culturales, que se preocupan en mantener y ofertar platillos emblemáticos de la zona. El hecho de considerar relevante a la gastronomía Chanduyence es notorio, que la constante innovación genera una evolución y cambios en cuanto a presentación o adaptación culinaria pese a eso aún se mantiene viva esa la originalidad, de utilizar materia prima autóctona, utensilios y técnicas que mantiene vivo el origen del plato. Considerando estos factores claves en cuanto a la gastronomía ecuatoriana y chanduyence, además del actual reconocimiento a nivel mundial, por su

originalidad y el mantener viva esas técnicas culinarias, registrarlas y preservarlas, estos platos emblemáticos son parte de la identidad cultural de sus comunidades.

Ante esta problemática, surge la necesidad de diseñar una ruta gastronómica tradicional que preserve, valore y promueva la cocina tradicional de la parroquia rural de Chanduy. Una ruta que esté basada en el arte culinario de sabores y saberes gastronómicos de la parroquia rural de Chanduy, cuna de la gastronomía santaelenense donde se origina el plato representativo de la provincia “seco de chivo” MINTUR (2023). Considerando la problemática existente, de la falta de promoción turística el desinterés gubernamental de políticas públicas surge la necesidad de estar geográficamente referenciada dentro de un mapa turístico, debido a su poca valoración y la pérdida de identidad cultural de las comunidades se crean varias interrogantes.

¿Cómo el diseño de una ruta gastronómica puede contribuir al fortalecimiento de la identidad cultural de la parroquia rural de Chanduy a través de la promoción de sus saberes y sabores ancestrales en el año 2025?

De acuerdo a este primer interrogante surgen otras, tres preguntas específicas las cuales se hace presente en la investigación: ¿Cuáles son los platos autóctonos y tradicionales de las comunas de la parroquia rural de Chanduy?; ¿De qué manera se puede conservar los saberes culinarios de la gastronomía en Chanduy?; ¿Cómo se puede desarrollar y promocionar una ruta gastronómica tradicional en Chanduy para atraer turistas para el fortalecimiento de la cultura culinaria?

Considerando las interrogantes proporcionadas por la necesidad de contestar a la problemática existente nacen los siguientes objetivos.

OBJETIVOS:

Objetivos General

Diseñar una ruta gastronómica que promueva el fortalecimiento de la identidad cultural a través de los saberes, sabores ancestrales y tradicionales de la zona de Chanduy con sus comunidades.

Con el propósito de establecer la investigación se plantea los **objetivos específicos:**

- Identificar los platos tradicionales y autóctonos de ocho comunas de la parroquia rural de Chanduy
- Aplicar instrumentos de recolección de datos a los actores locales con el fin de documentar los sabores culinarios
- Elaborar un mapa turístico gastronómico que articule los espacios, saberes y experiencias gastronómicas mediante herramientas digitales.

El presente estudio responde a la necesidad de fortalecer la identidad cultural gastronómica de la parroquia rural de Chanduy, a través del diseño de una Ruta gastronómica tradicional, que integren las comunidades que posean cualidades y características para realizar actividades recreación con el propósito de fortalecer el turismo a través de la identidad cultural gastronómica, plasmado en el diseño de un mapa que articulen los espacios, saberes y experiencias gastronómicas mediante herramientas digitales que impulsen el desarrollo local, basado en el concepto de turismo. Convirtiendo, a la parroquia rural de Chanduy en un ente diferenciador en cuanto a su gastronomía además de un elemento clave dentro de la oferta turística, pues posee un características

que la convierte en un perfil amplio y variado en cuanto a cultura gastronómica con platos ancestrales y tradicionales, que hace que el turista actual busque experiencias gastronómicas auténticas tomando la postura de Lara, J. P., & Velázquez, A. L. (2023) menciona que el turismo va de la mano con la gastronomía, y considera que todo sector que oferta gastronomía con rasgos culturales garantiza experiencias auténticas.

La idea a defender, nace de la necesidad de preservar y fomentar el turismo, a través de la gastronomía originaria de la parroquia Chanduy con el objetivo que se fortalezca la identidad cultural a través de los sabores y saberes de la parroquia de Chanduy y a futuro porque no de la provincia de Santa Elena. Diseñar una ruta gastronómica que impulse el turismo y su identidad costera peninsular involucra el registro de los sectores que ofertan servicios gastronómicos turísticos de recetas y platos de las comunas de la parroquia rural de Chanduy, la investigación es el inicio de promover la gastronomía como estrategia para fortalecer la identidad cultural y el turismo permitiendo el desarrollo turístico de la parroquia y de la provincia de Santa Elena de manera sostenible.

Para poder desarrollar el proceso investigativo del presente proyecto fue necesario seguir la siguiente estructura investigativa.

El Capítulo I: Se encuentra el marco referencial, que está compuesto por aportes de diversos autores conocedores de temas relacionados a la gastronomía y a diseño de rutas. Pues estos conceptos fueron fundamentales para el desarrollo de la investigación. Además, se definieron las aportaciones de estudios relacionados a las variables del tema sus dimensiones e indicadores fortaleciendo los fundamentos teóricos para el estudio. El

enfoque de la investigación estuvo relacionado a los conocimientos sólidos referentes al tema. **Capítulo II** se encuentra el desarrollo metodológico aplicado en la investigación, tomando el diseño no experimental, basado en el enfoque mixto tanto cualitativo y cuantitativo, con un alcance descriptivo y exploratorio que permite analizar de manera directa el objeto de estudio, además del método que se utilizó fue de forma inductiva y analítica, permitiendo identificar factores referente a la investigación a través de esta selección se pudo desarrollar entrevistas, encuestas, y ficha metodológica adecuadas para el objeto de estudio. Considerando los objetivos se optó por un tipo de muestreo no probabilístico por cuota, por juicio y por conveniencia direccionando el tipo de muestra que selecciono para la investigación como la participación de turistas, actores claves, y paraderos turísticos, lo cual nos permitió obtener una información adecuada al tema y a los objetivos planteados.

Por último, en el **Capítulo III** se encontrarán de los resultados y discusión, los cuales se originan mediante la metodología aplicada en campo. Se proponen las estrategias relacionadas con el objetivo general, diseñar una ruta gastronómica tradicional que promueva el fortalecimiento de la identidad cultural de los saberes, sabores ancestrales y tradicionales de la parroquia rural de Chanduy. Además, se detallan las estrategias como lo son; el diseño de mapas, propuestas de paradas técnicas, elaboración de recetario, alianzas estratégicas públicas, marketing y merchandising relacionados con la promoción y difusión para de la ruta.

CAPITULO I

MARCO REFERENCIAL

1.1 Revisión Literaria

La presente investigación ha tomado en consideración diversos trabajos científicos relacionadas a las rutas gastronómicas. Según Valdez, L. M. C., & Fontecha, J. F. (2018). en el libro “La gastronomía: una fuente para el desarrollo del turismo y el fortalecimiento de la identidad cultural en Santander”. Menciona que el potenciar el turismo y fomentar la identidad cultural de las comunidades en Santander a través del diseño de una ruta se debe trabajar a conciencia, y así obtener la representación gastronómica de cualquier región o comunidad, y que sea reconocida a nivel mundial. Pues el estudio que empleo fue de tipo exploratorio por medio el cual se logró el acercamiento al problema, cuyos resultados permitieron plantear diseño inicial de una ruta gastronómica en Santander, como una estrategia para impulsar el turismo de la región y resaltar el vínculo que históricamente ha creado Santander. Esta propuesta busca integrar alimentos más representativos de la región así lograr integrar a diversos sectores y espacios geográfico.

Mientras que, Folgado-Fernández, J. A., Palos-Sánchez, P. R (2017). En su investigación “Productos gastronómicos con identidad y desarrollo del destino turístico” dirigido hacia las rutas del queso en España. Cuyo objetivo se enfocó en analizar la potencialidad turística existente en torno a un producto gastronómico con identidad el queso, y su rol en el desarrollo de destinos turísticos. Su investigación se basó en él estudio empírico de una selección de rutas en España recurriendo al análisis comparativo de magnitudes relevantes obtenidas mediante datos secundarios. El cual dio como resultado

la confirmación del potencial turístico existente en torno al queso, demostrando que este producto es factor diferencial y puede ser articulado en un modelo de ruta turística. En cuanto a su conclusión la gastronomía representa es el valor diferencial que los turistas otorgan a los productos autóctonos de calidad. Las actividades turísticas queseras con la difusión de a los productos autóctonos de calidad en interrelación entre las industrias alimentarias queseras y el turismo con el fin de aumentar el atractivo de unos productos gastronómicos únicos.

Según Quesada Cabrera, R. D., & Soler Marchan, S. D. (2023). Con su tema de investigación “Las rutas turísticas gastronómicas patrimoniales una aproximación necesaria a propósito del nacimiento de la ruta Jagua en la Ciudad de Cienfuegos”. Con el objetivo fue proponer una ruta patrimonial gastronómico y la promoción de las múltiples recetas de comidas, además de paisajes gastronómicos vinculados al turismo utilizado como herramienta para la gestión turística relacionada al empleo y la conservación patrimonial gastronómicas. El cual recurrió a la metodología aplicada con enfoque cualitativo orientada desde el método etnográfico cultural lo que contribuyó a identificar representaciones, sentidos, emociones, conocimiento y disfrute de expresiones originales y auténticas se distinguen a Cienfuegos. Pues concluye que el emplear una ruta gastronómica desde el conocimiento gastronómico es alta potencialidad sensorial, que sistematiza e integra a elevar la conciencia de la conservación patrimonial e influye en el desarrollo sostenibles.

En el ámbito nacional, Vásquez Farfán, N. B., Mullo Romero, E. del C., & Cajo Riofrio, M. C. (2025). En su tema de investigación “El turismo gastronómico como

estrategia para el desarrollo sostenible”. Cuyo objetivo es proponer al turismo gastronómico como estrategia clave para el desarrollo sostenible de los destinos turísticos dentro de la provincia de Santa Elena. Basada desde el Análisis en cuanto el rol que desempeña la gastronomía en el turismo, considerándola como una estrategia de desarrollo sostenible a través del enfoque cualitativo y de carácter descriptivo a través del análisis documental y la revisión literaria de fuente bibliográfica relevantes en el tema gastronómico. En el cual se pudo Comprobar e identificar como resultado los desafíos significativos, en cuanto a políticas públicas, participación comunitaria escasa y necesidad de infraestructura local. Con lo cual proponen buscar el equilibrio entre la satisfacción del turista las oportunidades de desarrollo local e innovación culinaria, destacando oportunidades a través de la creación de rutas gastronómicas y el fortalecimiento de la identidad cultural. Cuya conclusión fue resaltar el turismo gastronómico como practicas sostenibles e identidad cultural, convirtiéndolo en una estrategia que impulsa el desarrollo sostenible del destino.

Montalvo-Moncayo, MV, (2021). En su investigación “Las rutas alimentarias con el objetivo principal de diseñar una ruta gastronómica denominada ruta del ágape” enfocada en eje de revalorización de la identidad, con el propósito de fortalecer el vínculo de la gastronomía y el turista. una estrategia turística basada en la identidad gastronómica ambateña”. La investigación fue basada en un describir a través del diseño descriptivo-prospectivo, aplicando un modelo FAVA-SENA, donde analiza a través de lineamientos y herramientas digitales (Tic) el cual es estudia la historia y tradiciones culinarias de la ciudad de Ambato. Cuyo resultado demostró un índice de aceptabilidad del 83% de aceptación de la población estudiada, debido que está basada en la identidad alimentaria

que genera el viajero a treves de una experiencia inolvidable. Concluyendo que esta ruta contribuye al fortalecimiento de la actividad turistica además de la identidad cultural del territorio.

Según, Saltos Intriago Melanie Sophía (2023). En su investigación titulada “Diseño de una ruta gastronómica en las parroquias rurales, Abdón Calderón, Alhajuela, Chirijos y San Plácido del Cantón Portoviejo, Manabí”. Cuyo objetivo fue el diseñar una ruta gastronómica que desarrolle la promoción turistica gastronómica de aquellos sectores rurales. En el cual considero aplicar un modelo metodológico mixto cualitativo y cuantitativo de carácter descriptivo tomando en consideración el manual de generación de rutas e itinerarios del ministerio de turismo del Ecuador, Donde se obtuvo como resultado, la oportunidad de identificar la amplia aceptación de la gastronomía tradicional de las parroquias y sus comunidades rurales, utilizándolo como un elemento diferenciador y atractivo para los turistas recomendando así diversificar la oferta con actividades complementarias en los recursos naturales. Es decir, este estudio destaca que el diseño de las rutas gastronómicas acompañado de herramientas digitales y actividades recreativas es una estrategia eficaz para promover el desarrollo turístico sostenible y fortalecer la identidad cultural de las zonas rurales.

1.2. Desarrollo de teorías y conceptos

1.2.1 Rutas turísticas: conceptualización y generalidades.

Según, MINTUR, (2021) rutas se deriva del latín rupta y luego del francés route, utilizada como una herramienta de planificación y desarrollo la cual nos permite alinear atractivos, productos, actividades y servicios relacionadas al turismo, con temáticas

entorno al recorrido de un punto A hasta un punto B, la cual cuenta con una zona de influencia determinada. Atraves de recorrido, dirección, caminos o itinerarios que sigue un propósito como parte de la oferta de un destino turístico, aporta a lo largo de todo el año con los objetivos de distribuir la demanda ya que debido a esto responden las necesidades de las personas que viajan, buscan un mejoramiento mediante su experiencia, como el contacto con las tradiciones de los pueblos, la flexibilidad, descubrimiento y el aprendizaje. En vista de ello, es posible considerar que sería uno de los elementos importantes mediante la planificación turística en el proceso que contiene alojamiento, Transporte, atracciones, gastronomía y actividades recreativas.

1.2.1.2 Características de las rutas

Según, MINTUR (2014) en el “manual de generación de rutas e itinerarios turístico”. Las características de las rutas turísticas generalmente se trazan por agencias, operadoras a viajeros, donde su recorrido se plasma en un mapa trazado con puntos específicos, señalando las rutas que se harán en el destino. Además, estos recorridos suelen estar realizados con itinerario que incluyen, medios de transportes, los horarios de salida y de llegada, el estado de las rutas o ruta, la distancia de un punto a otro. Otras de las características de las rutas es que están basadas en la descripción de los atractivos turísticos, los alojamientos y servicios de restauración que disfrutarán los turistas, tomando en consideración el clima, la época del año, la zona donde se realiza el viaje, considerando las características del paisaje, las posibilidades de desprendimientos, las avalanchas, etc. SENA (2024).

1.2.1.3 Clasificación de las rutas.

La clasificación de las rutas según varios autores señala que:

Tabla 1: *Clasificación de Las Rutas Turísticas Según Varios Autores*

Autor/Año	Criterio de Clasificación	Clasificación
Enseñat (2020)	Basada en el sistema turístico-espacial y los atractivos turísticos. Considera el flujo entre región emisora, ruta de destino y región receptora. Los atractivos y alojamientos son factores clave para definir la ruta.	<ul style="list-style-type: none"> • Atractivos • Itinerarios • Caminos/vías • Punto de inicio y de llegada • Servicios y facilidades
Ojeda-Alfonso (2024)	Clasificación en función de la finalidad y tendencias contemporáneas, priorizando la interrelación entre valores patrimoniales y el diseño de productos turísticos sostenibles.	Rutas basadas en tendencias y enfoque contemporáneos: <ul style="list-style-type: none"> • Sostenible • Digitalizadas • Auténticas • Destinos alternativos y emergentes

Zambrano Flores et al. (2025)	Mediante método de conglomerados aplicado al turismo rural ecuatoriano. Permite la toma de decisiones en función de las características territoriales. Identifica 4 conglomerados: Naturaleza (46,6%), Gastronomía y arte/cultura (40%), Aventura (13,4%)	Conglomerado: <ul style="list-style-type: none"> • Naturaleza • Gastronómica • Artes/cultural • Aventura
--------------------------------------	---	--

Nota: Esta tabla muestra los diferentes conceptos de Clasificación de rutas según autores.

Elaborada por: Ela Pazmiño Solorzano

1.2.1.4 Tipos de rutas turísticas

Tabla 2: *Tipos de rutas turística*

La tipológica de rutas basado en el origen o propósito	<ul style="list-style-type: none"> • Temáticas • Aventura • Bienestar • Combinadas
La tipológica de rutas basado el medio de transporte:	<ul style="list-style-type: none"> • Terrestre • Acuáticas • Aéreas
La tipológica de rutas basado en la forma del trayecto:	<ul style="list-style-type: none"> • Lineales • Circulares o circuito.

Nota: Esta tabla indica los tipos de rutas según Artículo de la revista Ceupe European Business school “Tipos de rutas turísticas” Diana Cortez (2024)

Elaborada por: Ela Pazmiño Solorzano.

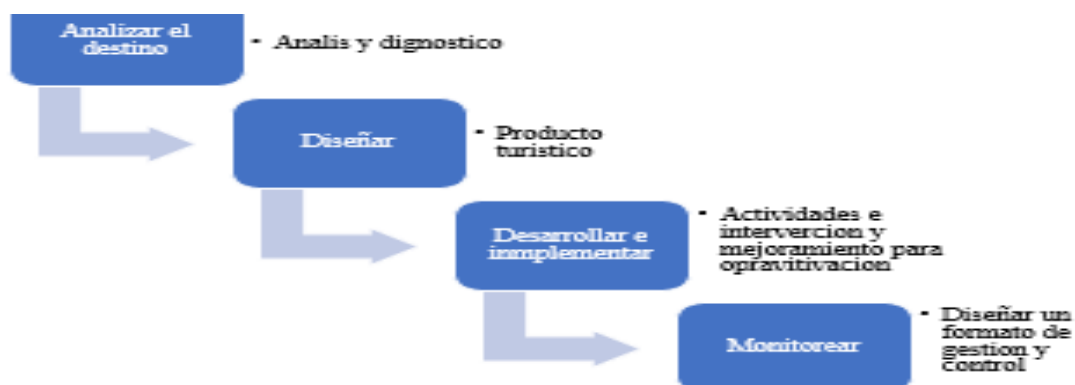
1.2.1.5 Diseño de ruta

El diseño de las rutas turísticas son claves estratégicas para fortalecer la oferta turística de un destino, logrando contribuir y distribuir la demanda a lo largo de todo el año, por el territorio respondiendo a las necesidades de los mercados emergentes, considerando las exigencias y la necesidad de los viajeros, los cuales buscan experiencia, flexibilidad, descubrimiento, aprendizaje y contacto con los pueblos y tradiciones (OMT, 2014).

1.2.1.6 Estructura del diseño de una ruta

La estructura del diseño de una ruta es fundamental en los diferentes destinos, ya que fortalece planificación y la búsqueda constante de la diversificación en cuanto a la oferta turística, para la OMT Y THEMIS(2017), menciona que una ruta transforma a un producto turístico en el momento de oferta comorable, en cualquier canal de comercialización turística, integrando una oferta estructurada, quedando claro que la estructuración organizada de una ruta turística es idear el diseño de un producto turístico. (SENA, 2013).

Figura 1: Proceso de estructura de una ruta.



Nota: Esta figura muestra el proceso para elaborar una ruta según Manual de generación de rutas e itinerarios turísticos MINTUR (2019)

Elaborada por: Ela Pazmiño Solorzano

1.2.1.7 Diferencias entre rutas turísticas, rutas temáticas, rutas gastronómicas

Tabla 3:Diferencias entre rutas turísticas, temáticas y gastronómicas.

Aspecto	Rutas Turísticas Generales	Rutas Temáticas	Rutas Gastronómicas
Eje central	Integran múltiples atractivos como paisajes, patrimonio arquitectónico, naturaleza, y cultura viva).	Se estructuran en base a un tema específico se esté (historia, arquitectura, naturaleza, artesanía).	Su eje central está basado en la alimentación, cultura culinaria y tradiciones locales.
Objetivo principal	Mostrar la diversidad del destino de manera integral.	Profundizar en un tema de interés cultural o natural.	Pone en valor la gastronomía como patrimonio inmaterial y a su vez rescata, difunde.
Experiencia del visitante	Es general, con variedad de atractivos.	Se genera de forma Interpretativa y educativa en relación al tema elegido del lugar visitado.	Es sensorial que incluye sabores, olores, texturas y a su vez vivencial con interacción con portadores de saberes.
Relación con el patrimonio	Se profundiza sobre el patrimonio material e inmaterial de forma amplia.	Se centrada en un tipo de patrimonio o manifestación.	Esta directamente vinculada al patrimonio inmaterial culinario como recetas, técnicas, insumos locales.

Impacto en la comunidad	Tiene beneficios turísticos amplios y dispersos.	Fortalecer la identidad cultural en torno a un tema o lugar de visita.	Diversifica la economía local, creando cohesión social y fortalecimiento identitario a través de la cocina.
Sostenibilidad	Depende de la gestión integral del territorio.	Promueve conservación del tema específico.	Favorece uso de insumos locales, cadenas cortas y prácticas sostenibles.
Ejemplos	Ruta de los volcanes (Ecuador).	Ruta del cacao (Ecuador), Ruta del Qhapaq Ñan (Perú).	Ruta del vino (Argentina/Chile), Ruta de la fanesca (Ecuador).

Nota: Esta tabla muestra la diferencia que existen entre las rutas turísticas temáticas, gastronómicas.

Elaborada por: Ela Pazmiño Solorzano

1.2.2. Rutas Gastronómicas: enfoque y ejemplos.

1.2.2.1 Rutas gastronómicas

Considerando la definición de ruta gastronómica está basada en la gastronomía, el cual incluye recorridos, de un punto a otro en el cual los turistas tienen la oportunidad de experimentar la cocina típica de una región, conocer los procesos de producción de los alimentos y disfrutar de la diversidad culinaria local. Sin embargo, para Benítez, A. D. R. B., Ávila, Y. C., & Yepes, E. (2025). En su investigación “Turismo Gastronómico y Sostenibilidad e Imagen del Destino para la Identidad Cultural”. Es una actividad estratégica para el desarrollo económico, social y cultural de las comunidades que representa de suma importancia integrar experiencias culinarias representando una

modalidad relevante que integrarían experiencias dentro del destino, corredor o producto turístico.

Según García (2016), "las rutas gastronómicas permiten la integración de la gastronomía en el desarrollo económico y cultural de una región, contribuyendo a la preservación de tradiciones y el fortalecimiento de la identidad local". Una ruta también contribuye al desarrollo económico pues es un atractivo cultural las rutas gastronómicas "no solo sirven como una forma de turismo, sino también como una herramienta para el desarrollo económico y la preservación del patrimonio intangible de una comunidad" (García, 2016, p. 112). Pues las rutas gastronómicas están constituidas por componentes como sus características tangibles, las cuales tiene como fuente la cultura autóctona, de procesos productivos como la cocina o llamada arquitectura tradicional, como las técnicas vinculación productiva y comunitaria e interpretativo estas dos partes deben tener una publicidad correcta, por lo que es necesario un plan de marketing que optimice todos los recursos identificativos de un territorio con el fin de que el turista visite." Por lo tanto, una ruta gastronomía típica es un recurso indispensable para cada sitio y aún más para un visitante dando a conocer los principales platos típicos de su localidad, sus culturas, sus tradiciones.

1.2.2.3 Importancia de las rutas gastronómicas para el desarrollo local

Las rutas gastronómicas aportan en múltiples dimensiones al desarrollo local:

- a) **Revalorización del patrimonio inmaterial** mediante la documentación y difusión de recetas y prácticas ancestrales.

- b) **Impacto económico:** diversificación de ingresos para productores y servicios conexos (restaurantes, artesanos, guías).
- c) **Cohesión social:** fortalecen redes locales y capacidades organizativas cuando su gestión es participativa.
- d) **Sostenibilidad territorial:** promueven el uso de insumos locales y cadenas de valor cortas, reduciendo pérdidas y fomentando prácticas sustentables. (Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, 2022; Ministerio de Turismo, 2022).

1.2.2.4 Ejemplos de rutas gastronómicas de éxito nacionales e internacionales.

Tabla 4: Ejemplos de rutas gastronómicas de éxitos nacionales e internacionales.

RUTAS GASTRONOMICAS NACIONALES	
Latitud Iche (Manabí, 2022).	<p>Ubicación: Manabí, Ecuador cantones Sucre, San Vicente, Jama y Pedernales.</p> <p>Tipo de ruta: Gastronómica y cultural sostenible.</p> <p>Duración: no es un recorrido con una duración preestablecida.</p> <p>Por qué elegir esta ruta: Es la mejor manera de experimentar la riqueza, la identidad cultural y culinaria de la Costa ecuatoriana, combinando la belleza del paisaje costero con la degustación de platos típicos de fama internacional (ej. ceviche, corviche,</p>

	viche) que permite conocer los procesos ancestrales de preparación.
La Ruta del Chocolate en la Hacienda San José (Los Ríos).	<p>Ubicación: Los Ríos, Ecuador - Vía Babahoyo – Febres Cordero, Km 8.5.</p> <p>Tipo de ruta: Agroturismo y Turismo Vivencial.</p> <p>Duración: 3 a 5 horas de recorrido vivencial.</p> <p>Por qué elegir esta ruta:</p> <p>Está enfocada en la producción de cacao y chocolate, ofreciendo una inmersión total en la cadena de valor del cacao Fino de Aroma y la tradición familiar y montuvia de más de 80 años.</p>
Ruta del Ágape (Ambato)	<p>Ubicación: Tungurahua - cantón Ambato. Recorrido entre el centro y las parroquias Pinllo y Quisapincha</p> <p>Tipo de ruta: Alimentaria y de compras.</p> <p>Duración: medio día</p> <p>Por qué elegir esta ruta:</p> <p>Es la ruta familiar más completa de Tungurahua que combina sabores tradicionales, compras de artesanía en cuero y recreación cerca del Parque de la Familia</p>
RUTAS GASTRONOMICAS INTERNACIONALES	
Explora el vibrante patrimonio culinario de Nueva Orleans	<p>Ubicación: Estados Unidos - Nueva Orleans Barrio Frances.</p> <p>Tipo de ruta: Gastronomía histórica.</p> <p>Duración: 1 a 2 días.</p>

	<p>Por qué elegir esta ruta:</p> <p>La cocina cajún y criolla más auténtica saborea una variedad de deliciosos platos y explora el distrito histórico y conoce como el Gumbo y la Jambalaya, disfrutar de los famosos Beignets buñuelos del Café Du Monde, y sándwich Po'boy además de estilos únicos de coctelería mientras saboreas cócteles en el Barrio Francés.</p>
<p>Descubre los sabores de Ciudad Ho Chi Minh</p>	<p>Ubicación: Vietnam – ciudad de Ho Chi Minh.</p> <p>Tipo de ruta: Gastronómica Street Food.</p> <p>Duración: 4 a 6 horas</p> <p>Por qué elegir esta ruta:</p> <p>Aprende y prueba platos vietnamitas básicos, como (Pho, Bánh Mì, Bánh Xèo) pasteles de plátano a la parrilla y tortitas de arroz. parando para visitar los monumentos locales y descubrir la comida callejera de Saigón.</p>
<p>Cena y tango en el corazón de Buenos Aires</p>	<p>Ubicación: Buenos Aires – Argentina.</p> <p>Tipo de ruta: Cultural y gastronomía nocturna.</p> <p>Duración: 3 a 4 hora.</p> <p>Por qué elegir esta ruta:</p> <p>Disfruta de un espectáculo de danza de talla mundial, cena y bebidas, todo en el mismo lugar.</p>

Nota: Esta tabla indica ejemplos de éxito de rutas Nacionales e Internacionales fuentes de Repositorios académicos y páginas web.

Elaborada por: Ela Pazmiño Solorzano

1.2.3 Patrimonio y gastronomía.

1.2.3.1 Patrimonio inmaterial

Según, UNESCO, (2003). El Patrimonio Inmaterial es uno de los principales desafíos a nivel mundial, pues se relaciona, históricamente, por la reflexión y análisis del patrimonio cultural, entorno a los bienes materiales, directamente en los monumentos, u objetos de valor excepcional con significado Culturales representativos de las comunidades. Al mencionar que es patrimonio inmaterial, se lo considera un sujeto de construcción que permite nuevos enfoques, considerando contenidos simbólicos como parte de sus elementos integrado a la red del Patrimonio Cultural, es decir que hoy en día no es posible hablar de monumentos u objetos, sin hacer referencia a sus significados culturales. La memoria y la herencia está ligada al patrimonio inmaterial en medida que su vigencia y representatividad que generen sentido de pertenencia y procesos identitarios de las comunidades.

En este contexto, el Patrimonio Inmaterial está constituido por manifestaciones y expresiones donde los saberes, el conocimiento, las técnicas y prácticas son transmitidas de generación en generación, que tienen vigencia y son pertinentes para la comunidades, recreadas en función de los contextos sociales y naturales, considerándose un proceso vivo y dinámico que legitima la resignificación de los sentidos de conservación a futuras generaciones que impulsan el desarrollo turístico, conservando intacto los conocimientos y técnicas de herencia y legados culturales Padilla & Herrera (2023).

1.2.3.2 Gastronomía

La palabra gastronomía proviene del griego “gastro” que significa estómago y “nomo” que representa el conocimiento o ley. La definición es la estrecha relación de la evolución del hombre en su proceso de civilización alimentaria. Los elementos que se consideran dentro de la gastronomía es los lugares donde se elaboran los productos alimenticios, dando sentido de pertenencia originalidad e identidad de un pueblo y con el pasar del tiempo las tendencias y modernización se crea una esencia de la conservación importante con un sistema de cocina de sabores, técnicas y cantidades de sin fin de platos elaborados. La gastronomía es una disciplina muy antigua de ancestros por buscar procesos alimenticios, sin embargo, se le atribuye a tecnificación a George Auguste Escoffier y Antonie Careme, considerados los padres de la cocina, pues ellos modernizaron y adaptaron técnicas de procesos de cocina dando orden convirtiéndolo en un arte culinaria.

Según Lara (2020) La gastronomía va de la mano con el turismo y la representación que a través de ella se hace de algún lugar típico, su influencia es importante para conocer la cultura de cada platillo, lugar al que se está representando y el significado en cuanto a los contenidos. Los programas de formación en este rubro dan especial importancia a la creatividad, el desarrollo de los servicios de alimentos y bebidas, el aprovechamiento de los recursos gastronómicos para el fortalecimiento del turismo, la difusión de la cultura gastronómica, la aplicación de nuevas tecnologías, la producción de alimentos, y el desarrollo de habilidades directivas.

1.2.3.3 Patrimonio gastronómico

Considerando lo que menciona la Unesco (2010), el “patrimonio cultural intangible, transmitido a través de las generaciones, es constantemente recreado por las colectividades y los grupos en su respuesta al medio ambiente, esa interacción con la naturaleza y con su propia historia, y les proporciona un sentido de identidad y continuidad, fomentando de este modo el respeto por la diversidad cultural y la creatividad humana

1.2.3.4 Gastronomía ancestral

Según Yagual, (2020). La gastronomía ancestral es una de la forma de identificar los aspectos y técnicas culturales manteniéndolas vivas, que posee una población, las cuales son sus sabores, ingredientes, y técnicas. Estas dependerán de varios aspectos como la región en la que se encuentran, las cuales se relacionan con el tipo de productos que se pueden cultivar, de la misma manera el tipo de animales domésticos que se cría, o en algunos de los casos aquellas poblaciones que se dedican a la cacería. Para Hernández, (2018). El cual menciona que, en la actualidad, el significado de la comida de antaño ha evolucionado drásticamente, pasando de ser considerada “comida de pobres” convirtiéndose en cocina tradicional que goza de las mejores consideraciones sociales, llegando a ser percibida con orgullo por la población local como la más genuina gastronomía autóctona; aunque lo que se define como tradicional se ha modificado o ampliado en cuanto a cantidad, elaboración, significados y ámbitos de consumo.” La gastronomía ancestral de cada sitio es de gran consideración, por medio de esta labor no solo se ha fomentado el turismo, sino que también ha mantenido la cultura gastronómica

de cada lugar, por eso es muy importante mencionar los lugares de donde son orígenes estos platos para que se vayan difundiendo y así generen entradas económicas para los que prestan estos negocios como es la actividad gastronómica.

1.2.3.5 Turismo gastronómico

Según Montanari, (2006). Menciona que el turismo gastronómico es una modalidad en la que los turistas buscan experiencias culinarias autóctonas y conocimiento sobre los ingredientes y preparaciones locales, fomentando la revalorización de saberes ancestrales y la economía local. Considerada actualmente como uno de los elementos de soporte del turismo, con atributos que influye en la decisión del turista de visitar determinado lugar, algunos estudios se enfocan en discutir y promover la gastronomía como una experiencia cultural. Mientras que para, Romero ET. Al (2017). considera que en “Ecuador se ha caracterizado por la diversa gastronomía de cada una de sus cuatro regiones caracterizada por su cocina autóctona heredada de sus antepasados a disposición de los visitantes, por su sabor y preparación única, convirtiéndose para muchas personas en un motivo principal para visitar este país” (p.24). Tomando en consideración como en la actualidad Ecuador destaca a nivel mundial en cuanto a la gastronomía con reconocimientos y galardones que la catapultan como hito de gastronomía autóctona y originaria por factores como productos, técnicas y saberes que se mantienen vivos.

1.2.3.6 Destino turístico gastronómico

Según Organización mundial de turismo OMT, (2019). Menciona que un destino turístico está basado por organizaciones que determinan el espacio físico conformado por un conjunto de atractivos naturales y culturales, además de los servicios, equipamientos e

infraestructura adicional. Para los visitantes que pueden pernoctar en este espacio físico, de igual manera se debe considerar la importancia de su delimitación administrativa o analítica, en el cual los visitantes pueden recrearse, e integrar diferentes actores y pueden ampliar la red para formar destinos más grandes, se también es invisible a una imagen e identidad que puede afectar la competitividad en el mercado”. Este espacio físico también está oculto a una imagen e identidad que puede tener un impacto en la competitividad del mercado.

1.2.4 Identidad cultural

Según el sociólogo Stuart Hall, (2024) menciona la identidad cultural es un proceso dinámico que se construye a partir de interacciones sociales y experiencias históricas, lo cual permite a los grupos humanos definir y redefinir. Con aspectos distintos que identifican a un grupo humano, vinculado a sus miembros a través de las características compartidas como creencias, valores, practicas, tradiciones y expresiones árticas La identidad es un conjunto de La identidad es definida como "la construcción de una imagen propia a través de procesos sociales y personales" (Erikson, 1968, p. 23). Todo ello está relacionado con un sentido de pertenencia a una comunidad, y como estas comunidades trasmiten su cultura y herencia a lo largo del tiempo.

1.2.4.1 Tradiciones

Según la OMT, (2019) “En su sentido etimológico, sugiere la presencia de un legado que se transmite de generación en generación, por obra de un sujeto transmisor a un sujeto receptor. Lo que se transmite es, en su esencia, un acervo permanente de verdades vitales que asumen diversas y renovadas formas históricas”. Por un lado, estas

comunas de la parroquia rural de Chanduy son conocidas por las tradiciones gastronómicas como al preparar cada platillo ya que cada una tiene sus diferencias, por sus historias, las costumbres y sobre todo la gastronomía ancestral que también ha sido un apoyo para el desarrollo turístico y sustentable para las familias locales

1.2.4.2 Saberes ancestrales gastronómicos

Los saberes ancestrales son el conjunto de conocimientos, prácticas y valores transmitidos oralmente dentro de comunidades, que preservan la cohesión de las sociedades tradicionales, que se manifiestan a través de los saberes los cuales son parte de la historia y las condiciones locales, métodos de preparación tradicionales, conocimientos culinarios y conservación de prácticas alimentarias únicas, además del tipo de ingredientes que utilizan, lo que contribuye a un enfoque desarrollo sostenible de un destino turístico (Arévalo, 2023).

Según Sangucho, (2014). menciona que, en el contexto nacional la importancia de la gastronomía ecuatoriana es una mezcla de misticismo representada en cada uno de sus platos el platos típicos o tradicionales, es una combinación de las culturas del país e influencias externas. Tomando en consideración los elementos característicos especiales y únicos que se tienen en nuestro país, los saberes ancestrales es la conservación de estas técnicas que se trasmiten de generación en generación manteniendo su originalidad y el hecho relevante de conservarse como parte de su identidad de una cultural. El conservar la originalidad a través de la materia prima que es emplea, en un saber gastronómico además la originalidad autóctona de producto o materia prima se considera como conservación de saberes.

1.2.4.3 Relación entre Ruta Gastronómica e Identidad Cultural

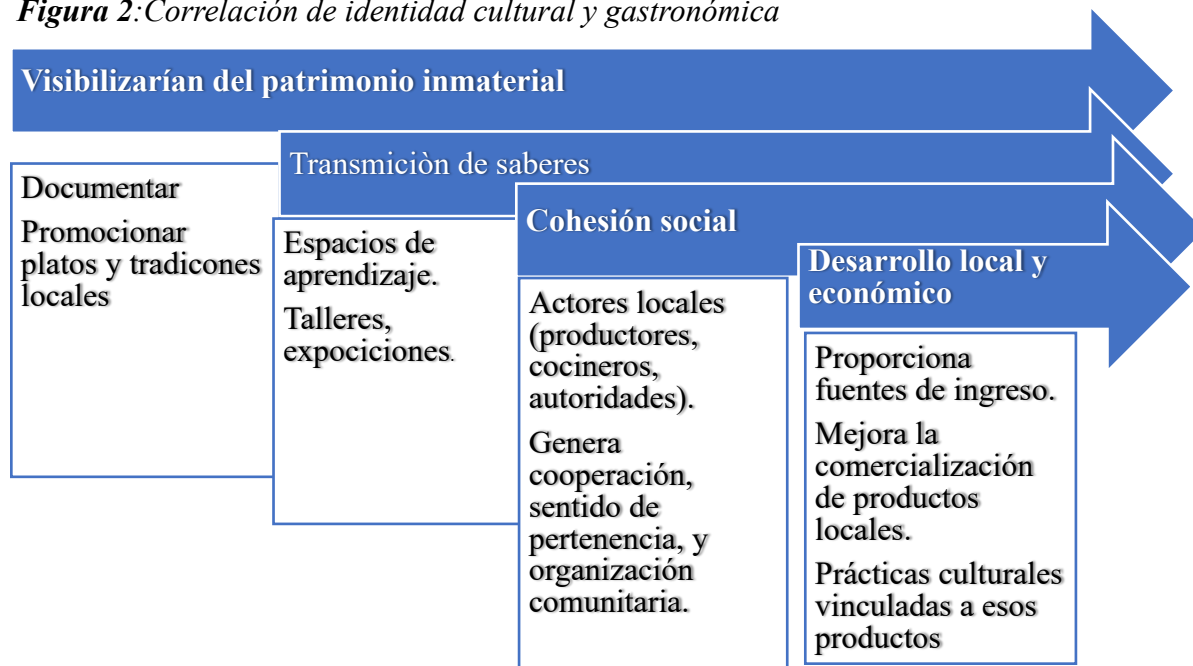
La relación de las rutas gastronómicas, y la identidad cultural se enfocan en documentar, visibilizar y comercializar prácticas gastronómicas patrimoniales, incentivando la preservación y transmisión de saberes ancestrales a través de un espacio articulado. Además, la interacción entre portadores del conocimiento como cocineras/os, pescadores, agricultores entre otros con visitantes fomenta la valoración pública de los elementos culturales, incrementado el sentido de pertenencia y la cohesión social en la comunidad anfitriona (Pita Lino et al., 2022; Ministerio de Turismo, 2022). La puesta en valor de la gastronomía contribuye al desarrollo económico, como al fortalecimiento identitario cuando existe gestión comunitaria y respeto por los portadores de saber (Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, 2022; Mosquera, 2025).

1.2.4.4 Importancia de la identidad cultural gastronómica para el desarrollo local.

La importancia de la identidad cultural es fomentar los procesos de investigación y formación que impulsen la difusión, documentación, y a su vez mantener la transmisión intergeneracional de saberes y sabores integra. Esto requiere del compromiso de instituciones, comunidades y actores turísticos solo así se fortalece la identidad cultural gastronómica, no solo considerarlo un recurso cultural, sino como un eje estratégico de desarrollo sostenible y patrimonial del Ecuador para consolidarse (Cáceres, M. 2024).

Proceso de correlacionar de identidad cultural y gastronómica:

Figura 2: Correlación de identidad cultural y gastronómica



Nota: Este grafico muestra la cohesión entre identidad cultural y la gastronomía.

Elaborado Por: Ela Pazmiño Solorzano

1.3 Fundamentos Legales

De acuerdo los fundamentos legales en cuanto a las leyes ecuatorianas y normativas se considera que, como base principal para desarrollar proyectos que vinculen a la ciudadanía y espacios del entorno debe considerar los derechos culturales, patrimoniales y del buen vivir los artículos de la ley del Ecuador:

1.3.1 Constitución: Bases de derechos culturales y colectivos

Art. 3, numeral 5: Establece como deber del Estado fortalecer la identidad nacional y proteger el patrimonio cultural, lo que respalda directamente la finalidad de tu ruta gastronómica como instrumento de preservación cultural.

Art. 3 numeral 7 y Art. 14: establecen la obligación del Estado de proteger el patrimonio cultural y natural, y el derecho a vivir en un ambiente sano. Este artículo nos demostrara que la ruta gastronómica puede contribuir al desarrollo sostenible y la conservación cultural.

Art 13: “El cual garantiza el derecho al acceso de alimentos sano, nutritivos y producidos de acuerdo con los ideales culturales”. Basado en la pertinencia legal está relacionado entre la gastronomía tradicional la soberanía alimentaria, sustentando el valor nutricional y cultural de los platos tradicionales.

Art 21: “La cual reconoce a las personas a mantener su identidad cultural acceder su patrimonio y difundir sus expresiones culturales”. Considerando la pertinencia legal este artículo se justifica la creación de una ruta gastronómica que rescate la cocina tradicional como una forma de expresión cultural de Chanduy.

Art. 275 y 276: Señalan que el desarrollo debe ser sostenible y sustentable, articulando cultura, economía y naturaleza en cuanto a la ruta gastronómica puede integrarse al desarrollo local sostenible.

1.3.2 Ley de Turismo del Ecuador Basada en el marco operativo y e participación comunitaria.

Art. 3 literales c, d, y e: Promueven la conservación de los recursos naturales y culturales, y la participación comunitaria en el turismo promoviendo la cultura local y la participación de comunas de la parroquia rural de Chanduy.

Art. 4 literales a, b y c: Estado garantizara fomentar la promoción de productos turísticos competitivos y la protección del turista dando origen a poder crear un nuevo

producto turístico basado en la gastronomía tradicional de Chanduy.

Art. 12: Permite a las comunidades locales organizadas prestar servicios turísticos con apoyo del Ministerio de Turismo este artículo legitima la participación de las comunas de Chanduy como operadoras o prestadoras dentro de la ruta.

Art. 4 y 5: Promueven el turismo sostenible, respetuoso del patrimonio cultural y ambiental la gastronomía tradicional se incluye como parte del patrimonio cultural inmaterial.

Art. 16: Reconoce el turismo comunitario como modelo de gestión que involucra a las comunidades locales desarrollándose en el enfoque de turismo comunitario, beneficiando directamente a las comunas de Chanduy.

1.3.4 Ley de Derechos de las comunidades y pueblos Art. 57 al 60.

Se conocen el derecho de las comunas y pueblos a preservar su patrimonio cultural, su identidad y sus tradiciones Chanduy es una parroquia rural con comunas costeras, por lo tanto, estos artículos respaldaron legalmente la participación de las comunidades locales en la gestión de la ruta.

Art. 57, numeral 12: Reconoce el derecho de las comunas, comunidades y pueblos a mantener sus prácticas tradicionales, sus conocimientos y expresiones culturales. fomentando el rescate de recetas y técnicas gastronómicas ancestrales.

1.3.5 Reglamento General a la Ley de Turismo (2018)

Art. 43 literal (a): Regula los servicios de alimentos y bebidas como parte de la actividad turística. Pertinencia: Respalda los establecimientos gastronómicos incluidos en la ruta restaurantes, puestos de comida tradicional.

1.3.6 Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización (COOTAD)

Art. 54 literal g: Asigna a los gobiernos municipales la competencia de regular y promover el turismo local justifico el rol del GAD de Santa Elena y la Parroquia Chanduy como aliados institucionales.

1.3.7 Plan Nacional del Buen Vivir 2017–2021 “Toda una Vida”

Eje 1, Objetivo 2: Promover la interculturalidad, la revalorización de identidades y la protección del patrimonio cultural reforzando el enfoque cultural y de identidad de tu ruta gastronómica.

Eje 1, Objetivo 5: Fortalecer la identidad nacional, las culturas y la diversidad. Pertinencia: tu propuesta contribuye a la meta de “promover la economía cultural y creativa”.

Eje 2, Objetivo 5: Impulsar la productividad y competitividad sostenible mediante la innovación proyectando una imagen con innovación turística sostenible.

Eje 3, Objetivo 7: Garantizar derechos a una vida digna, con enfoque territorial y sostenible la ruta dinamiza la economía local mediante el turismo cultural responsable.

1.3.8 Ley Orgánica del Régimen de la Soberanía Alimentaria

Art. 30: Promueve el consumo de productos locales y tradicionales. Pertinencia sustentando la utilización de ingredientes autóctonos en los platos tradicionales de Chanduy.

Art. 4: Promueve el consumo de alimentos tradicionales y la preservación de prácticas alimentarias ancestrales refuerza la importancia de rescatar platos típicos como el chumumo, tortilla de erizo o ceviche de pinchagua.

Art. 13: Impulsa la producción local y el valor agregado de alimentos autóctonos promoviendo emprendimientos gastronómicos locales.

1.3.9 Ley Orgánica de Cultura (2016)

Norma fundamental para proyectos que buscan rescatar o fortalecer identidad cultural.

Art. 7: Declara el patrimonio cultural inmaterial como un componente de la identidad nacional la gastronomía ancestral forma parte de ese patrimonio.

Art. 33: Establece la responsabilidad del Estado y la sociedad en la salvaguarda del patrimonio cultural inmaterial actúa como herramienta de salvaguardia.

CAPÍTULO II

METODOLOGÍA

2.1 Diseño de investigación

El presente estudio adopto por un diseño no experimental que permitió, observar de manera directa los fenómenos turísticos, culturales y gastronómicos, en su entorno natural sin manipulación de las variables de tipo transversal. Este diseño facilitó la comprensión integral de los elementos y la situación actual en cuanto a la identidad cultural y la gastronomía chanduyence, y así proponer estrategias.

2.2 Enfoque de la investigación.

Se considero aplicar un enfoque mixto, combinando herramienta cuantitativa, la cual se realizó, utilizando encuestas estructuradas a turistas y visitante. Mientras que las herramientas cualitativas se desarrollaron para obtener una comprensión integral del objeto de estudio a través de entrevistas semiestructuradas, observación directa y Análisis documental. Este enfoque dual facilito una comprensión integral y completa, del fenómeno estudiado y así proponer estrategias que contribuya al fortalecimiento de la identidad cultural y al desarrollo sostenible de las comunidades.

2.3 Tipo de investigación

Se aplico un tipo de investigación aplicada correlacional y descriptiva que permitió enfocarse en el objeto de estudio, logrando identificar los elementos de identidad cultural vinculados a la gastronomía local como las prácticas culinarias, platos autóctonos y

saberes ancestrales de las comunidades de la parroquia rural de Chanduy con el objetivo de aplicar estrategias para fomentar el turismo y la identidad cultural.

2.4. Alcance de la investigación

El alcance de la investigación se aplicó de forma descriptiva y exploratoria orientada a identificar la relación entre la gastronomía tradicional, la identidad cultural y el desarrollo turístico sostenible. Con el objetivo de examinar, y asociar las manifestaciones gastronómicas tradicionales y ancestrales presentes en las comunas logrando así describir la relación de la gastronomía con la identidad cultural local.

2.5 Métodos de la investigación

La investigación se desarrolló mediante el método inductivo, y analítico que permitió interpretar la información recopilada de los datos recolectados, entorno a las variables e indicadores, para luego integrarla en una propuesta coherente. Este procedimiento facilitó establecer patrones y comprender elementos que influyen en la preservación y promoción de la gastronomía tradicional, de manera precisa, combinando herramientas que ayudaron a relacionar la identidad cultural y las prácticas culinarias tradicionales de la parroquia.

2.6. Técnicas e instrumentos

Para la técnica de la encuesta: se utilizó como instrumento, un cuestionario estructurado, con preguntas cerradas de selección múltiple orientadas a obtener información cuantitativa sobre la percepción, aceptación de la gastronomía tradicional por parte de los turistas y visitantes de la parroquia rural de Chanduy. La aplicación del cuestionario se realizó de manera presencial, y por QR aplicados en lugares estratégicos

de las comunas y en los paraderos y restaurantes garantizando la participación voluntaria y la veracidad de las respuestas recolectadas lo que permitió identificar si existe preferencia hacia los platos autóctonos y cuáles son las expectativas del turista frente al desarrollo de una ruta gastronómica tradicional.

Para la técnica de la entrevista: Se diseñó una guía con las preguntas semi estructuradas, elaboradas con preguntas abiertas que permitió obtener información cualitativa más profunda acerca de los saberes, costumbres y prácticas culinarias tradicionales de las comunas de la parroquia rural de Chanduy. Este instrumento fue aplicado a propietarios de establecimientos gastronómicos, representantes comunitarios y cocineros tradicionales, con el propósito de obtener información de los saberes ancestrales, valoración cultural de la gastronomía local. Las entrevistas fueron registradas, transcritas y analizadas de manera interpretativa con plataformas digitales de Análisis, integrando los aportes de los actores locales al diseño de la ruta gastronómica tradicional de Chanduy.

Para la técnica de la observación: Se utilizó una ficha de observación adaptada del formato de inventario del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC), con el objetivo de registrar y documentar las prácticas gastronómicas tradicionales, los espacios de preparación, presentación de los alimentos y la interacción sociocultural de los actores involucrados en las comunas. Este instrumento permitió obtener información visual y descriptiva del entorno gastronómico y turístico complementando los datos obtenidos por las entrevistas y las encuestas para lograr una visión integral de la realidad observada en cuanto a la gastronomía y el turismo de Chanduy.

Técnicas: Encuesta, Ficha de observación, y entrevista.

2.7. Población y muestra.

2.7.1. Población

Se considero desacuerdo a la investigación la siguiente población:

Tabla 5: *Población e indicadores*

Población	Indicador	Fuente
Población	20.558	Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC)
Servicios de A y B que se encuentran en la zona	Paraderos Restaurantes	GAD. Parroquial de Chanduy
Turistas	Infinita	Inexistente No Existen Datos

Nota: Esta tabla indica cual será la población de estudio, según indicador y según las fuentes.

Elaborada por: Ela Pazmiño Solorzano

2.7.2 Muestra

Debido a la falta de registro exacto de visitantes para el estudio se optó por emplear un muestreo no probabilístico por conveniencia, por juicio y por cuota seleccionando a los participantes con base al conocimiento, experiencias y vínculo directo con la gastronomía tradicional y el turismo comunitario el objetivo de obtener información representativa de actores claves. Considerando los criterios de relevancia para el estudio.

Tabla 6: Tipo de muestra para la investigación.

TIPO DE MUESTRA		
Turistas	Infinita	384
Paraderos y restaurantes	Servicio representativo de A y B	9
Comunidad	Lideres Comunero Actores gastronómicos	8

Nota: Esta tabla muestra el tipo de muestra a seleccionar con la cual se trabajó.

Elaborada por: Ela Pazmiño Solorzano

2.7.2.1 Turistas tipo de muestra infinita (por conveniencia)

Se utilizó la siguiente fórmula:

Tabla 7: Datos para calcular la muestra de los encuestados.

FORMULA	DETALLE	Valores
$N = \frac{Z^2 \cdot p \cdot q}{E^2}$	n = tamaño de la muestra	¿?
	Z = nivel de confianza	1.96
	p = probabilidad de éxito	0,5
	q = probabilidad de fracaso (1-p=0,5)	0,5
	E = error máximo permitido	0,05

Nota: Esta tabla muestra la fórmula aplicada para la muestra infinita.

Elaborada por. Ela Pazmiño Solorzano

Desarrollo de la fórmula:

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

$$n = \underline{3,8416 \cdot 0,25}$$

0,0025

n = $\frac{0,9604}{0,0025}$

0025

n = 384,16

n = 384

Por lo tanto, el tamaño mínimo de la muestra de turistas será de 384 encuestados.

2.7.2.2 Servicios de A y B que se encuentran en la parroquia rural de Chanduy.

(por cuota)

Tabla 8: Tipos de servicios de A y B de la parroquia rural de Chanduy

N ^a	Tipo	Nombres	Comunidad
1	Paradero turístico	Paradero turístico Villingota	Villingota
2	Patio restaurante	Sabores del Ecuador	Zapotal
4	Paradero turístico	Bendición de Dios	Zapotal
5	Restaurante	El chivo erótico	Zapotal
6	Restaurantes	El buen sabor criollo	Zapotal
7	Paradero turístico	Calceta	San Rafael
8	Paradero turístico	Paradero turístico comunitario encanto del sur “Delicias del mar”	Chanduy
9	Restaurante	La sazón de la abuela	Chanduy

Nota: Esta tabla detalla la muestra seleccionada por conveniencia fuente proporcionada por GAD. Parroquial Rural de Chanduy

Elaborada por: Ela Pazmiño Solorzano

2.7.2.3 Entrevistados seleccionados de la Comunidad (por juicio)

Tabla 9: *Entrevistados seleccionados de la Comunidad, vinculados al sector gastronómico y gestores relacionados a la gastronomía*

ÁREA ENCARGADA	NOMBRE DEL ENTREVISTADO
Vocal parroquial encargado de comision de turismo	Ing. Hamilton Villon Rodríguez vocal principal encargado de turismo
Comunero encargado de museo el Real	Sr. Bayrón Villon
Presidenta de Villingota y encargada del Paradero turístico	Docta. Glenda Pita y Ing. Narcisa Villon
Promotora e historiadora de Engunga	Sñr. Dorys Mujica
Chef mixólogo	Meller Burgos
Propietaria de restaurante el Chivo Erótico	Sñr. María Lindao
Propietaria del restaurante El Buen Sabor Criollo	Sñr. Maribel Sanchez Gomes
Ex Pescador y comunero del puerto Chanduy	Sr. José Merchán

Nota: Esta tabla detalla a la muestra seleccionada por muestreo de juicio según la necesidad de información que se necesitó, vinculado a la gastronomía y la cultura.

Elaborada por: Ela Pazmiño Solorzano.

CAPITULO III

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

3.1 Análisis de datos

Datos demográficos de los turistas encuestados.

Edad.

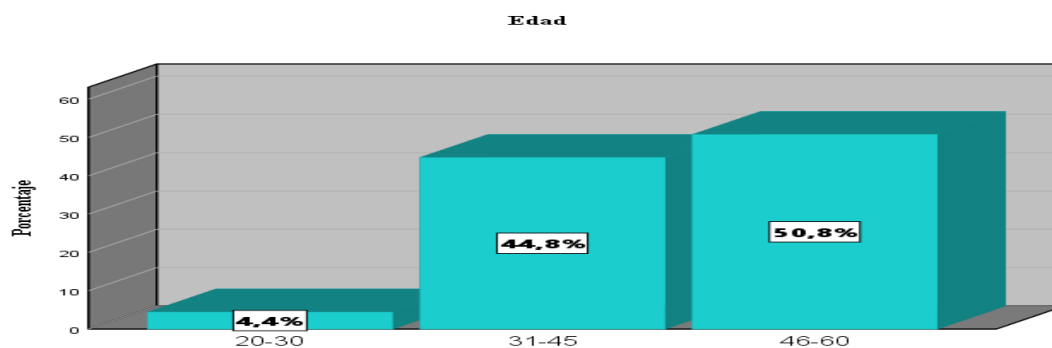
Tabla 10: *Edad de los turistas encuestados.*

Rango edad	Frecuencia	Porcentaje
20-30	17	4,4
31-45	172	44,8
46-60	195	50,8
Total, de datos	384	100

Nota: Datos de encuesta aplicada a turistas de los paraderos y restaurantes, 2025.

Elaborada por: Ela Pazmiño, 2025

Figura 3: *Rango de edad de turistas encuestados.*



Nota: La figura muestra el porcentaje de acuerdo al rango de edad de los encuestados.

Fuente: Encuestas a turistas de los paraderos y restaurantes. 2025.

La ilustración, muestra la edad promedio más alto es de 46 a 60 años es de 50,8% mientras que 4,4% corresponde a jóvenes de 20 a 30 años. Esto nos demuestra que la gastronomía tiene aceptación y el diseño de una ruta gastronómica basada en experiencias auténticas, es preferida por adultos de 31 a 60 años.

Genero.

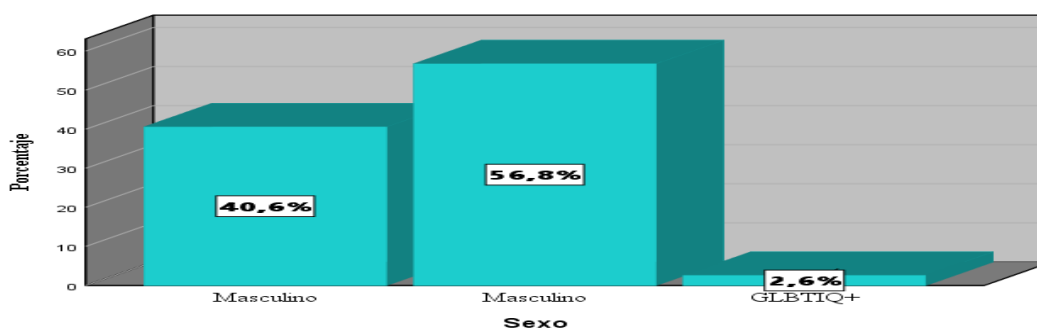
Tabla 11: Genero de turistas encuestados.

Genero	Frecuencia	Porcentaje
Masculino	156	40,6
Masculino	218	56,8
GLBTIQ+	10	2,6
Total, de datos	384	100,0

Nota: Datos de encuesta aplicada a turistas de los paraderos y restaurantes, 2025.

Elaborada por: Ela Pazmiño, 2025

Figura 4: Genero de turistas



Nota: La figura muestra el porcentaje de genero encuestados.

Fuente: Encuestas a turistas de los paraderos y restaurantes. 2025.

En esta ilustración se revela que el 56,8% corresponde a mujeres, el 40,6% a hombres y un 2,6% GLBTIQ+. Indicando la participación de mayor porcentaje en mujeres, siendo un segmento clave para la promoción y participación en la ruta gastronómica. Sin embargo, los resultados también indica que los hombres y personas GLBTIQ+ garantizan diversidad en las perspectivas, lo que contribuye a que la propuesta turística sea inclusiva y representativa de toda la comunidad, incrementando la factibilidad y aceptación del proyecto por parte de los visitantes ya que sus percepciones y experiencias permiten diseñar una ruta gastronómica que refleje con autenticidad los sabores ancestrales y las prácticas culturales.

Lugar de residencia.

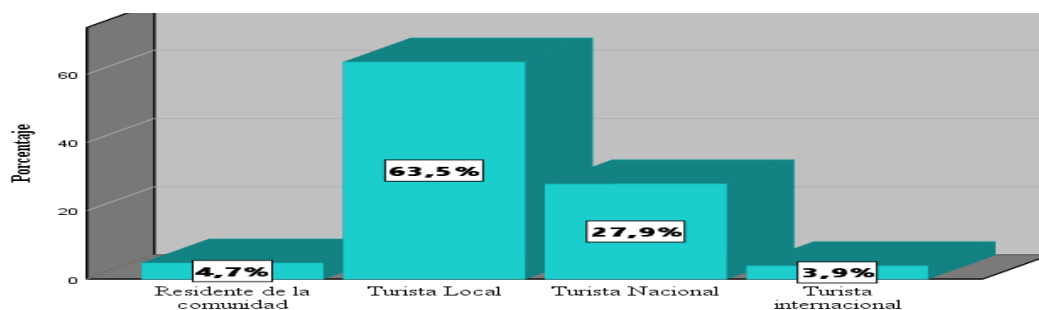
Tabla 12: Lugar de residencia de los turistas

Lugar de residencia	Frecuencia	Porcentaje
Residente de la comunidad	18	4,7
Turista Local	244	63,5
Turista Nacional	107	27,9
Turista internacional	15	3,9
Total	384	100,0

Nota: Datos de encuesta aplicada a turistas de los paraderos y restaurantes, 2025.

Elaborada por: Ela Pazmiño, 2025

Figura 5: Lugar de procedencia de los turistas



Nota: La figura muestra el porcentaje de procedencia de los turistas encuestados.

Fuente: Encuestas a turistas de los paraderos y restaurantes. 2025.

El 63,5%, son turistas locales, seguido del 27,9% turistas nacionales, con una diferencia de 4,7% residentes de la comunidad mientras el menor porcentaje con 3,9% de turistas son internacionales. Los altos porcentaje de visitantes se visualiza en turistas nacionales, y locales lo que permite comprobar directamente la aceptación y factibilidad de la ruta gastronómica. Mientras en contrastes de la mínima participación turistas internacionales y de la misma comunidad, represento un potencial de quienes podrían consumir los servicios con una promoción y sensibilización orientada hacia el fortalecimiento cultural.

Pregunta: 1 ¿Conoce usted platos tradicionales, ancestrales típicos de la parroquia Chanduy Mencione 1?

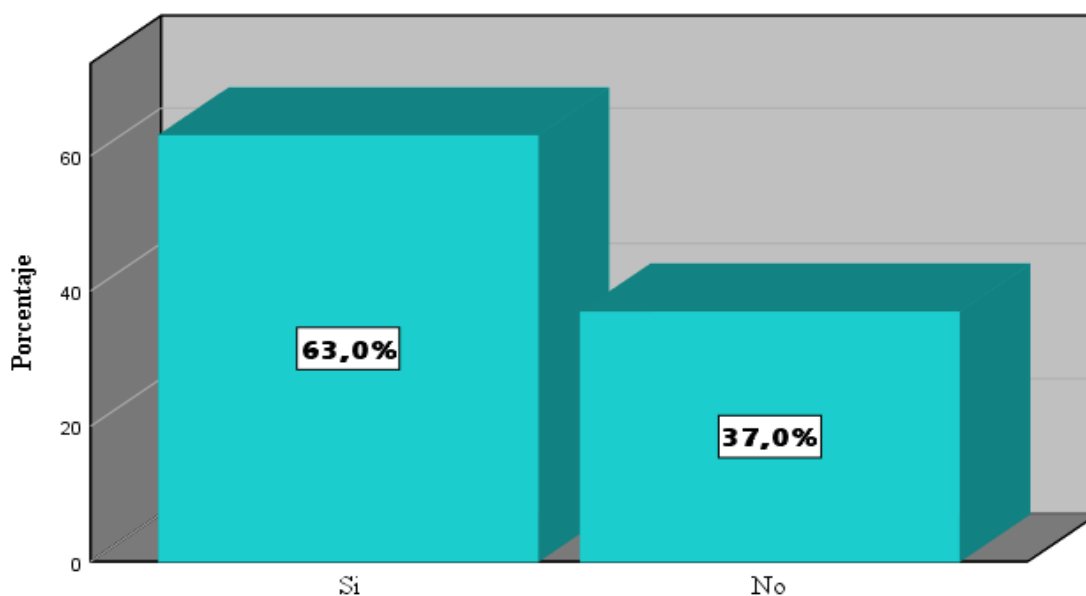
Tabla 13: *Conoce Platos típicos, ancestrales, tradicionales de Chanduy*

Detalle	Frecuencia	Porcentaje
Si	242	63,0
No	142	37,0
Total	384	100,0

Nota: Datos de encuesta aplicada a turistas de los paraderos y restaurantes, 2025.

Elaborada por: Ela Pazmiño, 2025

Figura 6: *Conoce platos típicos, ancestrales, tradicionales de Chanduy.*



Nota: La figura muestra el porcentaje de conocimiento de platos gastronómicos en los turistas encuestados.

Fuente: Encuestas a turistas de los paraderos y restaurantes. 2025.

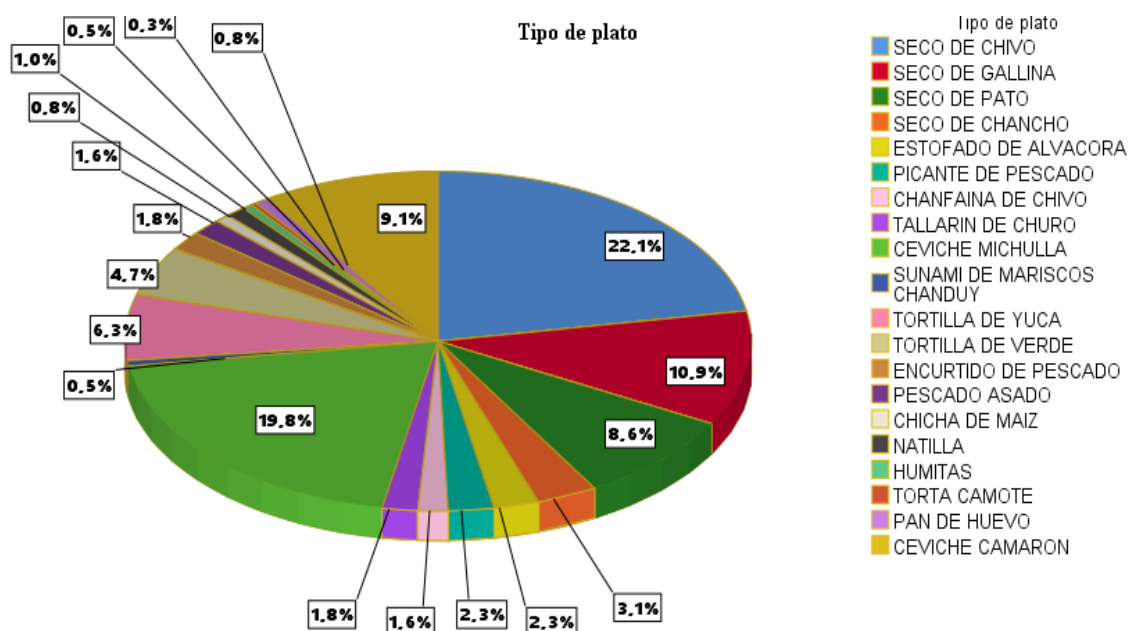
Tabla 14: *Platos mencionados pregunta 1*

Detalle	Frecuencia	Porcentaje
SECO DE CHIVO	85	22,1
SECO DE GALLINA	42	10,9
SECO DE PATO	33	8,6
SECO DE CHANCHO	12	3,1
ESTOFADO DE ALBACORA	9	2,3
PICANTE DE PESCADO	9	2,3
CHANFAINA DE CHIVO	6	1,6
TALLARÍN DE CHURO	7	1,8
CEVICHE MICHULLA	76	19,8
SUNAMI DE MARISCOS CHANDUY	2	,5
TORTILLA DE YUCA	24	6,3
TORTILLA DE VERDE	18	4,7
ENCURTIDO DE PESCADO	7	1,8
PESCADO ASADO	6	1,6
CHICHA DE MAÍZ	3	,8
NATILLA	4	1,0
HUMITAS	2	,5
TORTA CAMOTE	1	,3
PAN DE HUEVO	3	,8
CEVICHE CAMARÓN	35	9,1
Total	384	100,0

Nota: Datos de encuesta aplicada a turistas de los paraderos y restaurantes, 2025.

Elaborada por: Ela Pazmiño, 2025

Figura 7: *Platos mencionados*



Nota: La figura muestra el porcentaje de que platos que conocen los encuestados.

Fuente: Encuestas a turistas de los paraderos y restaurantes. 2025.

Para poder analizar los dos graficos se procedió a realizar un cruce de tablas el cual me indica un considerable porcentaje del 63 % de los encuestados afirman conocer platos tradicionales y ancestrales, reflejando un mayor número de menciones en casi todos los tipos de platos, los más reconocidos son el seco de Chivo y el ceviche de michulla, lo que confirma su arraigo cultural y la presencia de memorias gastronómica local. Los resultados nos proporcionaron datos relevantes de quienes dicen no conocer sin embargo menciona platos, lo se verifica el conocimiento empírico no asociado a la identidad cultural. Estos datos nos demuestran la necesidad de fortalecer difundir, rescatar elementos reconocidos, como una oportunidad estratégica para la promoción turística.

Pregunta: 2 ¿Cuáles son sus preferencias gastronómicas al momento de consumir sus alimentos?

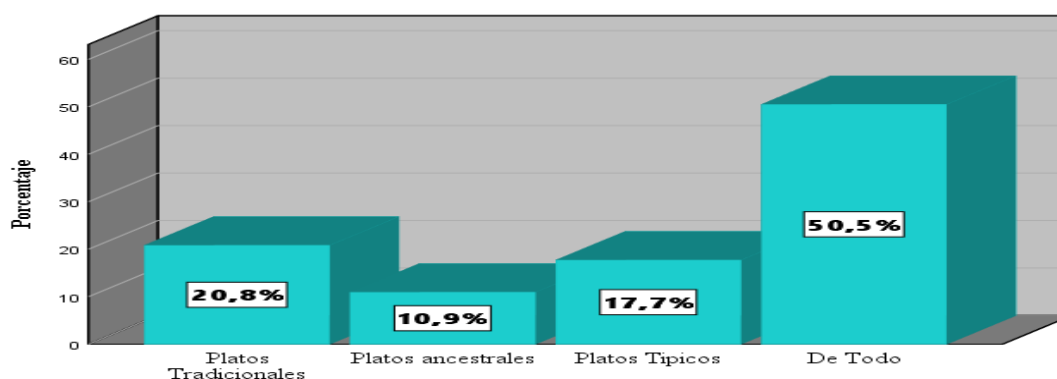
Tabla 15: *Preferencias gastronómicas*

Detalles	Frecuencia	Porcentaje
Platos Tradicionales	80	20,8
Platos ancestrales	42	10,9
Platos Típicos	68	17,7
De Todo	194	50,5
Total, de datos	384	100,0

Nota: Datos de encuesta aplicada a turistas de los paraderos y restaurantes, 2025.

Elaborada por: Ela Pazmiño, 2025

Figura 8: *Porcentajes de preferencias gastronómicas*



Nota: La figura muestra el porcentaje de preferencias gastronómicas de platos.

Fuente: Encuestas a turistas de los paraderos y restaurantes. 2025.

El 50,5% manifiesta una preferencia por consumir de todo, demostrando aceptación de todo. Seguido del 20,8% que prefiere específicamente platos tradicionales, y el 17,7% se inclina por platos típicos y en 10,9% por platos ancestrales, evidenciando un alto porcentaje está buscando variedad gastronómica mientras que un menor rango prefiere autenticidad. Este hallazgo demuestra que Chanduy posee una oferta gastronómica potencial, con experiencias culinarias variadas adoptando un posicionamiento dual entre la gastronomía como identidad cultural y el turismo.

Pregunta: 3 ¿Está de acuerdo con la variedad de platos gastronómicos en Chanduy es suficiente para atraer visitantes?

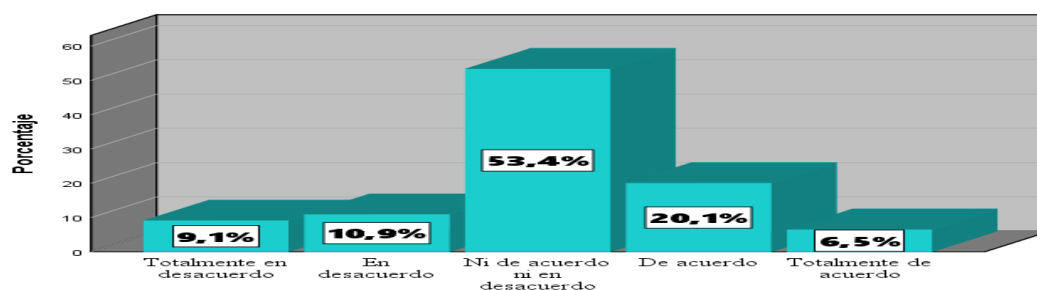
Tabla 16: Variedad de platos para atraer visitantes.

Detalle	Frecuencia	Porcentaje
Totalmente en desacuerdo	35	9,1
En desacuerdo	42	10,9
ni de acuerdo ni en desacuerdo	205	53,4
De acuerdo	77	20,1
Totalmente de acuerdo	25	6,5
Total, de datos	384	100,0

Nota: Datos de encuesta aplicada a turistas de los paraderos y restaurantes, 2025.

Elaborada por: Ela Pazmiño, 2025

Figura 9: Variedad de platos para atraer visitantes.



Nota: La figura muestra el criterio de los turistas si existe variedad de platos.

Fuente: Encuestas a turistas de los paraderos y restaurantes. 2025.

EL 53,4% demuestra que turistas encuestados se mantiene neutral respondiendo ni de acuerdo ni en desacuerdo si existe suficiente variedad gastronómica para atraer turista. A diferencia del 20,1% que está de acuerdo y un 6,5% totalmente de acuerdo, sumando un 26,6% de concordancia que si existe variedad de platos en Chanduy. Por otro lado, el 9,1% está totalmente en desacuerdo y el 10,9% en desacuerdo, sumando el porcentaje del 20% que está en desacuerdo. Este resultado evidencia que un porcentaje de 26,6% considerable de los turistas reconoce el potencial gastronómico de Chanduy, sin embargo, un 20% tiene una percepción general negativa, esto nos indica que el diseño de ruta gastronómica podría convertirse en un instrumento clave para fortalecer la identidad culinaria y mejorar la percepción del destino.

Pregunta: 4 ¿Está usted de acuerdo que los ingredientes autóctonos son claves para diferenciar la gastronomía de la zona?

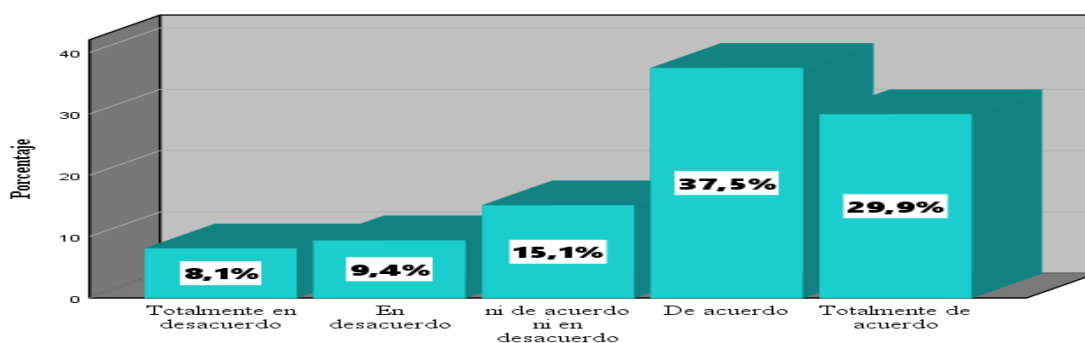
Tabla 17: *Ingredientes autóctonos son claves.*

Detalle	Frecuencia	Porcentaje
Totalmente en desacuerdo	31	8,1
En desacuerdo	36	9,4
ni de acuerdo ni en desacuerdo	58	15,1
De acuerdo	144	37,5
Totalmente de acuerdo	115	29,9
Total, de datos	384	100,0

Nota: Datos de encuesta aplicada a turistas de los paraderos y restaurantes, 2025.

Elaborada por: Ela Pazmiño, 2025

Figura 10: *Ingredientes autóctonos son claves.*



Nota: La figura muestra la percepción de los turistas si los ingredientes autóctonos son claves para diferenciar la gastronomía de Chanduy.

Elaborada por: Ela Pazmiño, 2025

EL 37,5% de los turistas está de acuerdo seguido del 29,9% totalmente de acuerdo, sumando los dos nos dio un 67,4% de percepción positiva. Mientras, un 17,5% expresa desacuerdo o total desacuerdo, seguido de 15,1% mantiene una posición neutral. Visualizando así que el 67,4% es un alto nivel de aceptación y valoración cultural reafirmando la factibilidad y pertinencia, estos resultados confirman la factibilidad de proponer una ruta gastronómica, como una herramienta de fortalecimiento de identidad cultural mediante la promoción de saberes y sabores tradicionales.

Pregunta: 5 ¿Con que frecuencia usted visita la parroquia Chanduy y las siguientes comunas Zapotal, Engunga, San Rafael, Villingota, El Real, Pechiche, Chanduy, ¿por motivos gastronómicos

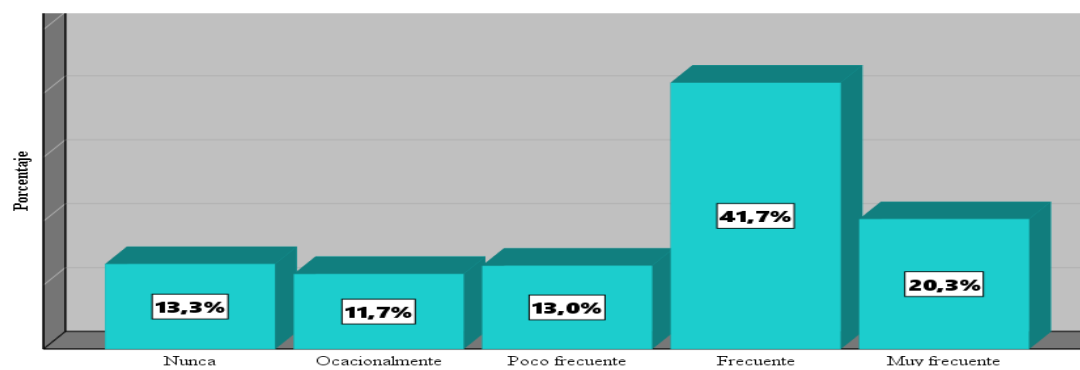
Tabla 18: Frecuencia de visitas a las comunidades.

Detalle	Frecuencia	Porcentaje
Nunca	51	13,3
Ocasionalmente	45	11,7
Poco frecuente	50	13,0
Frecuente	160	41,7
Muy frecuente	78	20,3
Total, de datos	384	100,0

Nota: Datos de encuesta aplicada a turistas de los paraderos y restaurantes, 2025.

Elaborada por: Ela Pazmiño, 2025

Figura 11: Frecuencia de visitas a las comunidades.



Nota: La figura muestra la frecuencia de visitas a las comunas de Chanduy

Elaborada por: Ela Pazmiño, 2025

El 41,7 % visita es frecuentemente seguido del 20,3 % con el muy frecuentemente, sumando un 62 % de visitas. En contraste, solo el 13,3 % con el nunca seguido de 24,7 % lo hace ocasional o poco frecuentemente, Los resultados demuestran que la parroquia rural de Chanduy y sus comunas poseen un potencial gastronómico atractivo, aunque es necesario fortalecer la difusión y diversificación de su oferta para captar a quienes aún no frecuentan la zona por motivos culinarios.

Pregunta: 6 ¿Cree usted que la gastronomía tradicional de Chanduy refleja la identidad cultural de la parroquia en cada una de sus comunidades?

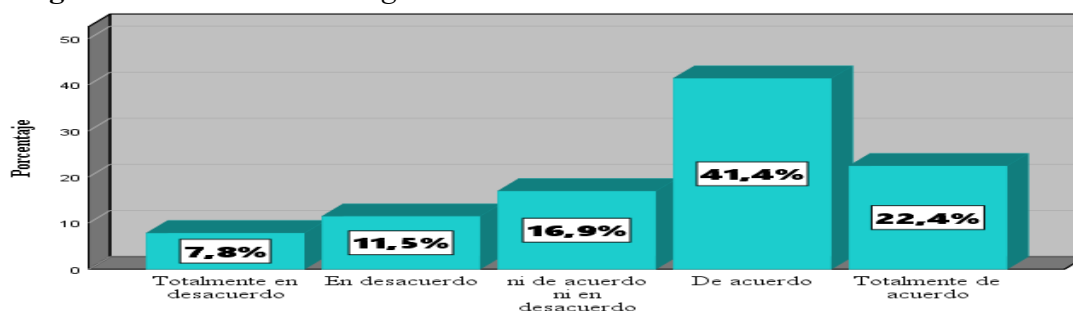
Tabla 19: *Gastronomía es igual a identidad Cultural.*

Detalle	Frecuencia	Porcentaje
Totalmente en desacuerdo	30	7,8
En desacuerdo	44	11,5
Ni de acuerdo ni en desacuerdo	65	16,9
De acuerdo	159	41,4
Totalmente de acuerdo	86	22,4
Total, de datos	384	100,0

Nota: Datos de encuesta aplicada a turistas de los paraderos y restaurantes, 2025.

Elaborada por: Ela Pazmiño, 2025

Figura 12: *Gastronomía es igual a identidad Cultural.*



Nota: La figura muestra el porcentaje de aceptación de los turistas de que gastronomía es identidad cultural de Chanduy.

Elaborada por: Ela Pazmiño, 2025

Un 63,8 % se muestra de acuerdo o totalmente de acuerdo, mientras que solo un 19,3 % expresa desacuerdo seguido de un porcentaje potencial 16,9 % se mantiene neutral, lo que evidencia, que aún hay personas que no asocian la gastronomía con la identidad local, posiblemente por la pérdida de tradiciones o la influencia de comidas externas. Por lo tanto, una ruta gastronómica es factible, si se alinea directamente con el fortalecimiento cultural y turístico de las comunidades de Chanduy asociándolo al sentido pertenencia y promoción del territorio.

Pregunta: 7 ¿Considera usted que las festividades y celebraciones tradicionales y sus atractivos naturales y culturales contribuyen al fortalecimiento de la identidad local?

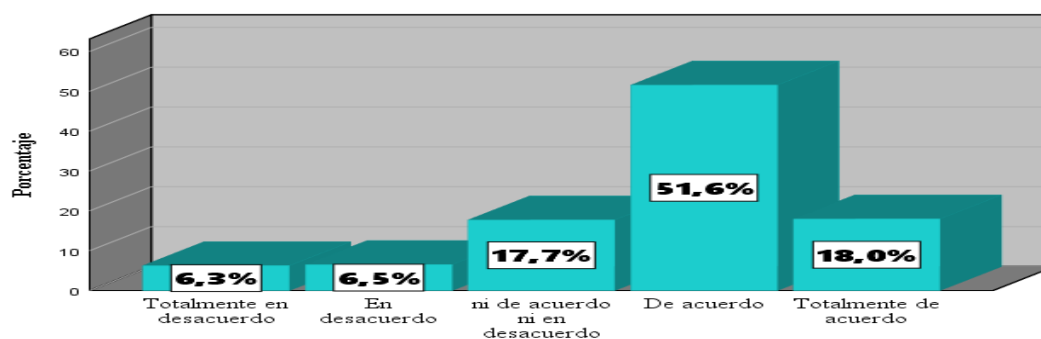
Tabla 20: *Contribución de Festividades, celebraciones tradicionales y atractivos.*

Destalles	Frecuencia	Porcentaje
Totalmente en desacuerdo	24	6,3
En desacuerdo	25	6,5
ni de acuerdo ni en desacuerdo	68	17,7
De acuerdo	198	51,6
Totalmente de acuerdo	69	18,0
Total, da datos	384	100,0

Nota: Datos de encuesta aplicada a turistas de los paraderos y restaurantes, 2025.

Elaborada por: Ela Pazmiño, 2025

Figura 13: *Contribucion de festividades, celebraciones tradicionales y atractivos*



Nota: La figura muestra el porcentaje de turistas que consideran que las festividades y atractivos contribuyen al fortalecimiento de la identidad cultural local.

Elaborada por: Ela Pazmiño, 2025

Un 51,6 % están de acuerdo seguido del totalmente de acuerdo con el 18,0% lo cual sumado me da un 69,6 %. Mientras que, 12,8 % manifiesta desacuerdo, lo que sugiere que la mayoría de turistas consideran que las manifestaciones de festividades culturales y los recursos naturales son motores de identidad y cohesión social.

Pregunta: 8 ¿Está usted de acuerdo que sería importante rescatar recetas a través de los saberes tradicionales y ancestrales de la parroquia Chanduy?

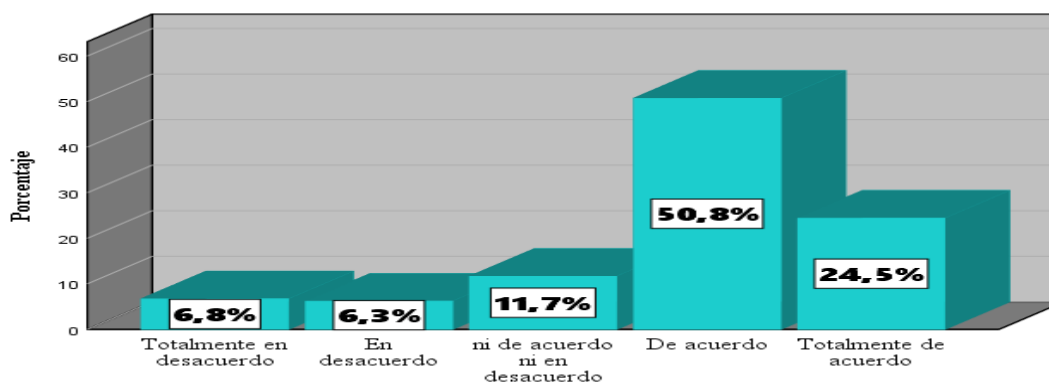
Tabla 21: *Importancia de los saberes y recetas.*

Detalle	Frecuencia	Porcentaje
Totalmente en desacuerdo	26	6,8
En desacuerdo	24	6,3
ni de acuerdo ni en desacuerdo	45	11,7
De acuerdo	195	50,8
Totalmente de acuerdo	94	24,5
Total, de datos	384	100,0

Nota: Datos de encuesta aplicada a turistas de los paraderos y restaurantes, 2025.

Elaborada por: Ela Pazmiño, 2025

Figura 14: *Importancia de los saberes y recetas.*



Nota: La figura muestra el porcentaje de turistas que consideran la importancia de rescatar los saberes y recetas de Chanduy.

Elaborada por: Ela Pazmiño, 2025

El 50,8 % de encuestados están de acuerdo seguido del 24,5 % totalmente de acuerdo sumados da 75,3 %. En contraste, 6,8 % y 6,3 % en desacuerdo y total desacuerdo sumado da un 13 %, mientras que un 11,7 % se mantuvo neutral, lo que indica una mínima resistencia o desconocimiento. Los resultados evidencian la importancia de valorar y recuperar los saberes y recetas tradicionales y ancestrales, y la necesidad de conservar el legado herencia cultural gastronómica, como un elemento diferenciador.

Pregunta: 9 ¿Qué tipos de establecimientos gastronómicos consume con frecuencia?

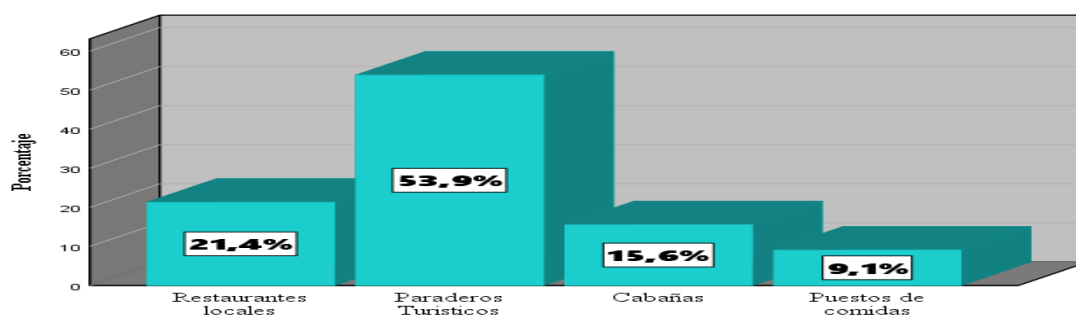
Tabla 22: Frecuencias de consumo en establecimientos.

Detalles	Frecuencia	Porcentaje
Restaurantes locales	82	21,4
Paraderos Turísticos	207	53,9
Cabañas	60	15,6
Puestos de comidas	35	9,1
Total, de datos	384	100,0

Nota: Datos de encuesta aplicada a turistas de los paraderos y restaurantes, 2025.

Elaborada por: Ela Pazmiño, 2025

Figura 15: Frecuencias de consumo en establecimientos.



Nota: La figura muestra el porcentaje de frecuencia de turistas en cuanto a preferencias de establecimientos de A y B en Chanduy.

Elaborada por: Ela Pazmiño, 2025

Un 53,9% menciona a los paraderos turísticos, lo que evidencia que estos establecimientos son los principales puntos de oferta gastronómica en la parroquia Chanduy. Seguido de los restaurantes locales representan un 21,4 %, las cabañas con un 15,6 %, a diferencia que los puestos de comidas o huecas tienen un 9,1 %. Los datos que muestran la preferencia de turistas, los cuales son paraderos que se encuentran en las vías de acceso a la provincia, lo que constituye una oportunidad para diversificar y fortalecer la oferta gastronómica tradicional en otros formatos locales, como cabañas y puestos de comida, integrándolos como parte del atractivo cultural de Chanduy.

Pregunta: 10 ¿Qué tipo de experiencia gastronómica busca al visitar la parroquia Chanduy y sus comunas?

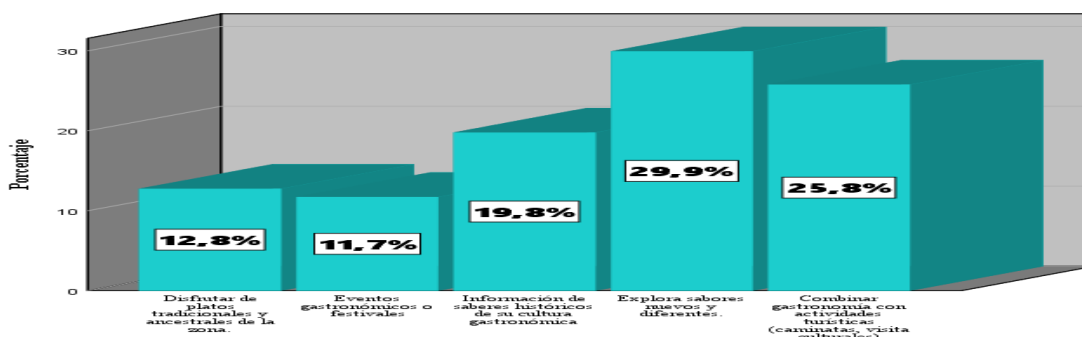
Tabla 23: Experiencia gastronómica que busca al visitar la parroquia Chanduy.

Detalles	Frecuencia	Porcentaje
Disfrutar de platos tradicionales y ancestrales de la zona.	49	12,8
Eventos gastronómicos o festivales.	45	11,7
Información de saberes históricos de su cultura gastronómica	76	19,8
Explora sabores nuevos y diferentes.	115	29,9
Combinar gastronomía con actividades turísticas (caminatas, visitas culturales)	99	25,8
Total, de datos	384	100,0

Nota: Datos de encuesta aplicada a turistas de los paraderos y restaurantes, 2025.

Elaborada por: Ela Pazmiño, 2025

Figura 16: Experiencia gastronómica que busca al visitar la parroquia Chanduy.



Nota: La figura muestra el porcentaje de actividades relacionadas a la gastronomía y su tipo de preferencia al visitar las comunas.

Elaborada por: Ela Pazmiño, 2025

El 29,9% busca explorar sabores nuevos y diferentes al visitar la parroquia Chanduy. Seguido por el 25,8 % que manifestaron interés en combinar la gastronomía con actividades turísticas, como caminatas o visitas culturales. Mientras que un 11,7 % se interesa por eventos gastronómicos o festivales. Estos resultados revelan que la demandan busca experiencias integrales que vinculen cultura, sabor y turismo.

Pregunta: 11 ¿Considera usted que existe suficientes restaurantes, paraderos turísticos, cabañas, puestos de comida comunitarios para crear una ruta gastronómica?

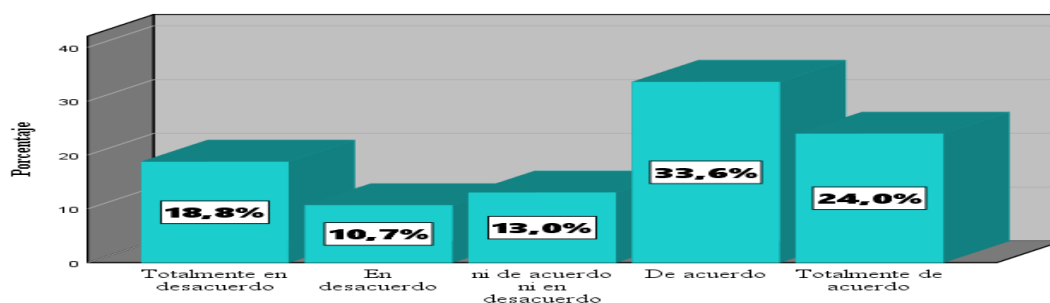
Tabla 24: Cantidad suficiente de servicios de alimentos y bebidas.

Detalles	Frecuencia	Porcentaje
Totalmente en desacuerdo	72	18,8
En desacuerdo	41	10,7
ni de acuerdo ni en desacuerdo	50	13,0
De acuerdo	129	33,6
Totalmente de acuerdo	92	24,0
Total, de datos	384	100,0

Nota: Datos de encuesta aplicada a turistas de los paraderos y restaurantes, 2025.

Elaborada por: Ela Pazmiño, 2025

Figura 17: Cantidad suficiente de servicios de alimentos y bebidas



Nota: La figura muestra los porcentajes de existencia de suficientes servicios de A y B.

Elaborada por: Ela Pazmiño, 2025

El 33,6% está de acuerdo, un 24% totalmente de acuerdo, sumando un 57,6% de aceptación general. Sin embargo, un 29,5% manifiesta desacuerdo o total desacuerdo. Mientras que 13% se mantiene neutral, lo que podría reflejar olvido o falta de información sobre la oferta existente. El resultado evidencia un potencial favorable hacia el desarrollo de una ruta gastronómica, considerando los servicios suficientes, para consolidar propuestas turísticas relacionadas a la gastronomía convirtiéndola a una red de alta calidad y de valor cultural.

Pregunta: 12 ¿Considera usted que Chanduy posee elementos tradicionales y ancestrales en cuanto a la gastronomía para crear una ruta gastronómica?

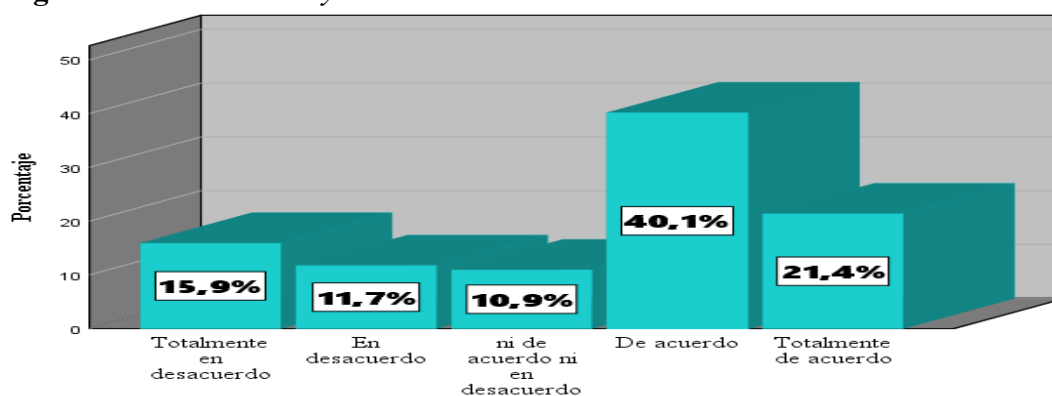
Tabla 25: Gastronomía y sus elementos.

Detalles	Frecuencia	Porcentaje
Totalmente en desacuerdo	61	15,9
En desacuerdo	45	11,7
ni de acuerdo ni en desacuerdo	42	10,9
De acuerdo	154	40,1
Totalmente de acuerdo	82	21,4
Total, de datos	384	100,0

Nota: Datos de encuesta aplicada a turistas de los paraderos y restaurantes, 2025.

Elaborada por: Ela Pazmiño, 2025

Figura 18: Gastronomía y sus elementos.



Nota: La figura muestra los porcentajes, si consideran los elementos tradicionales de la gastronomía para crear una ruta gastronómica.

Elaborada por: Ela Pazmiño, 2025

Un 40,1% está de acuerdo, el 21,4% totalmente de acuerdo, sumados dan 61,5% de aceptación positiva. En contraste, un 27,6% manifiesta desacuerdo y 10,9% mantiene una postura neutral. Este resultado evidencia que, los elementos culturales gastronómicos son claves potenciales de viabilidad al diseñar una ruta gastronómica basada en los saberes y sabores tradicionales de la cocina, a través de la promoción y conservación de estos elementos como atractivos turísticos y culturales.

Pregunta: 13 ¿Considera usted que los establecimientos que ofertan gastronómicas en Chanduy están adecuados para ser parte de una ruta gastronómica?

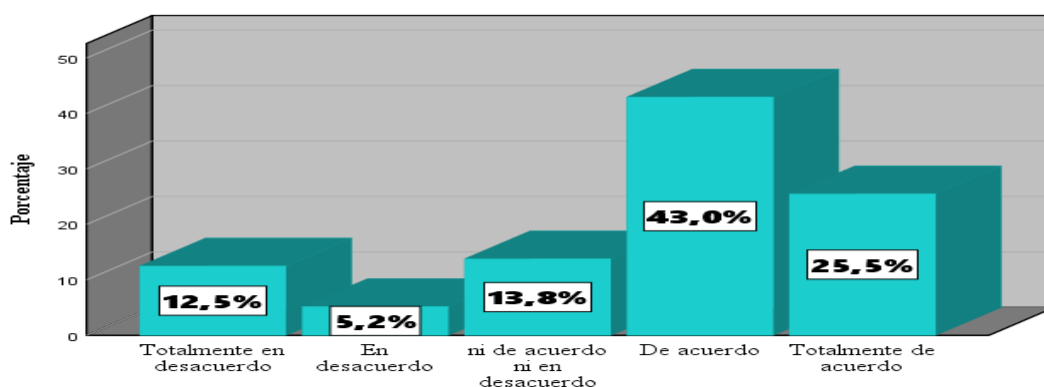
Tabla 26: Establecimiento adecuados para ofertar una ruta gastronómica en Chanduy.

Detalle	Frecuencia	Porcentaje
Totalmente en desacuerdo	48	12,5
En desacuerdo	20	5,2
ni de acuerdo ni en desacuerdo	53	13,8
De acuerdo	165	43,0
Totalmente de acuerdo	98	25,5
Total	384	100,0

Nota: Datos de encuesta aplicada a turistas de los paraderos y restaurantes, 2025.

Elaborada por: Ela Pazmiño, 2025

Figura 19: Establecimiento adecuados para ofertar una ruta gastronómica en Chanduy.



Nota: La figura muestra el porcentaje, de establecimiento adecuados según criterio de turistas.

Elaborada por: Ela Pazmiño, 2025

El 43% está de acuerdo, un 25,5% totalmente de acuerdo, sumando un 68,5% de aceptación positiva. Mientras que, 17,7% de desacuerdo y total mente desacuerdo manifiestan que no cumplen las condiciones necesarias y el 13,8% se mantiene neutral. Este resultado indica que las condiciones actuales de los establecimientos son considerada favorables por los turistas. sin embargo, existe margen minoritario que menciona que aspectos deben mejorar como como infraestructura, servicio, higiene y promoción.

Pregunta: 14 ¿Está usted de acuerdo en incluir un itinerario organizado dentro de la ruta gastronómica tradicional?

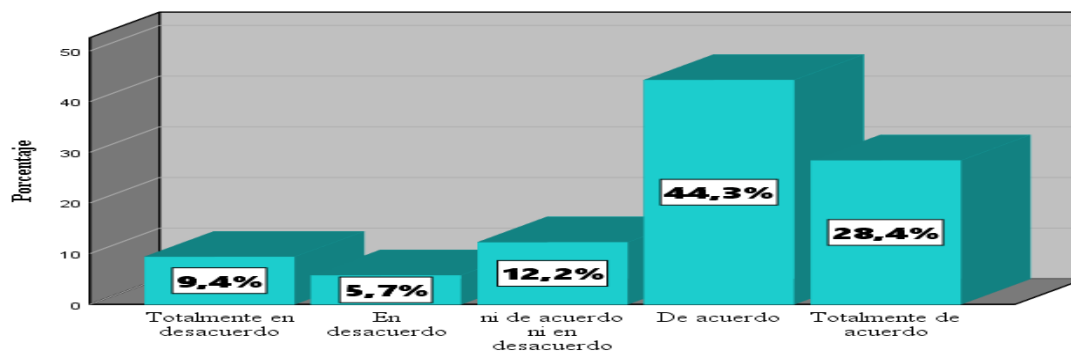
Tabla 27: *Itinerario organizado dentro de la ruta gastronómica.*

Detalles	Frecuencia	Porcentaje
Totalmente en desacuerdo	36	9,4
En desacuerdo	22	5,7
Ni de acuerdo ni en desacuerdo	47	12,2
De acuerdo	170	44,3
Totalmente de acuerdo	109	28,4
Total, de datos	384	100,0

Nota: Datos de encuesta aplicada a turistas de los paraderos y restaurantes, 2025.

Elaborada por: Ela Pazmiño, 2025

Figura 20: *Itinerario organizado dentro de la ruta gastronómica.*



Nota: La figura muestra los porcentajes, consideran que incluir un itinerario para la ruta gastronómica.

Elaborada por: Ela Pazmiño, 2025

El 44,3% de acuerdo y 28,4% totalmente de acuerdo sumando 72,7% de respuestas positivo. Sin embargo 9,4% está totalmente desacuerdo el 5,7% desacuerdo y el 12,2% se mantiene neutral. Lo que se demuestra que la incorporación de un itinerario organizado aumenta la factibilidad y atractivo de la ruta gastronómica, al ofrecer una experiencia más completa, coherente y educativa para los visitantes, fortaleciendo al mismo tiempo la máxima aceptación y el fortalecimiento de la identidad local de Chanduy.

Pregunta: 16 ¿Está usted de acuerdo que su experiencia turística dentro de la ruta gastronómica incluyera actividades culturales y de recreación con espacios naturales?

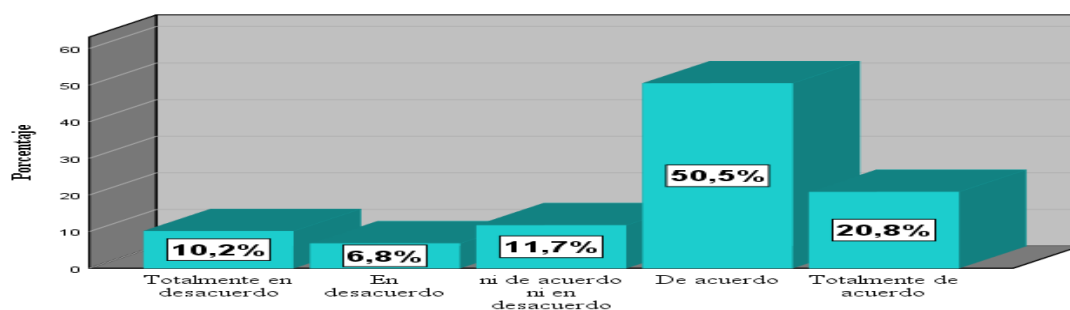
Tabla 28: Actividades culturales y de recreación dentro de la ruta gastronómica.

Detalles	Frecuencia	Porcentaje
Totalmente en desacuerdo	39	10,2
En desacuerdo	26	6,8
ni de acuerdo ni en desacuerdo	45	11,7
De acuerdo	194	50,5
Totalmente de acuerdo	80	20,8
Total	384	100,0

Nota: Datos de encuesta aplicada a turistas de los paraderos y restaurantes, 2025.

Elaborada por: Ela Pazmiño, 2025

Figura 21: Actividades culturales y de recreación dentro de la ruta gastronómica



Nota: La figura muestra los porcentajes, de consideración de incluir actividades dentro de una ruta turística.

Elaborada por: Ela Pazmiño, 2025

El 50,5% de acuerdo y 20,8% totalmente de acuerdo sumado da un 71,3 % de aceptación. En contraste el 10,2% totalmente desacuerdo y 6,8% desacuerdo no consideran importantes incluir actividades mientras que 11,7 % se mantuvo neutral, lo demuestra que los visitantes prefieren centrarse únicamente en la gastronomía o no conocen plenamente las oportunidades culturales y naturales de la zona, esto sugieren que incorporar actividades culturales y recreativas a la ruta diversificar la oferta turística.

Pregunta: 16 ¿Usted Participaría en una ruta gastronómica que incluya visitas a comunas, degustación de platos ancestrales y contacto con cocineros locales?

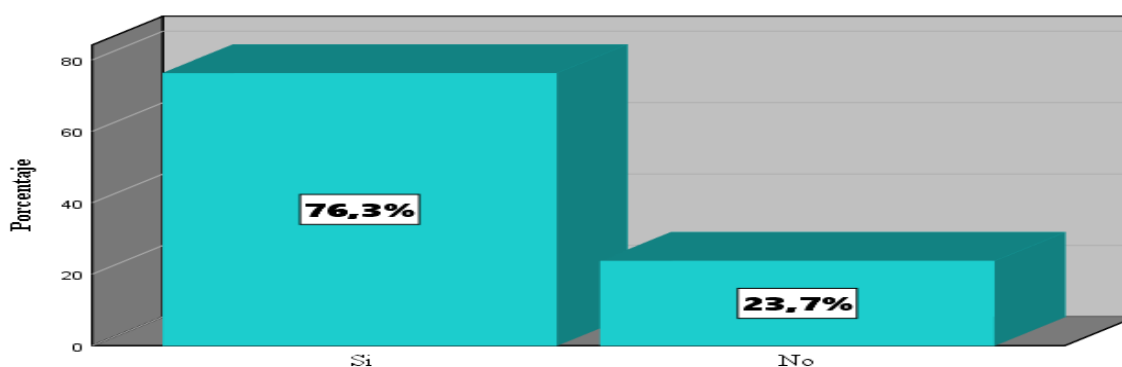
Tabla 29: Participación de turistas en la ruta gastronómica.

Detalles	Frecuencia	Porcentaje
Si	293	76,3
No	91	23,7
Total	384	100,0

Nota: Datos de encuesta aplicada a turistas de los paraderos y restaurantes, 2025.

Elaborada por: Ela Pazmiño, 2025

Figura 22: Participación de turistas en la ruta gastronómica.



Nota: La figura muestra los porcentajes de participación de turistas en actividades relacionada a la gastronomía.

Elaborada por: Ela Pazmiño, 2025

El 76,3 % muestra que los turistas estarían dispuestos a participar. Mientras que 23,7 % no participaría, lo que sugiere que existe un segmento de turistas con preferencias diferentes o limitaciones de tiempo, interés o movilidad. Los datos confirman un alto porcentaje favorable de aceptación en cuanto a la ruta gastronómica con actividades, relacionadas a visitas a comunas, degustación de platos ancestrales y contacto directo con cocineros locales, pues contribuiría a fortalecer la identidad cultural de una forma inmersivas y auténtica, generando impacto positivo en la economía local.

3.1.2 Análisis de entrevista.

1. ¿Cree usted que la gastronomía de la parroquia rural de Chanduy hace parte de la identidad en comparación con el resto de parroquia de la provincia de Santa Elena?

Las opiniones de los entrevistados, consideran la importancia de la gastronomía es componente clave de la identidad cultural de Chanduy. Pues coinciden que la parroquia posee saberes gastronómicos únicos, ligados a sus ancestros culturales como huancavilcas y chimú culturas relacionadas a la pesca, la agricultura, y ganadería, estos elementos de identidad y diversidad en cuanto a productos autóctonos, constituyen un recurso estratégico para la creación de una ruta gastronómica. Pues el potencial turístico cultural significativo, es un vehículo de fortalecimiento de identidad, cohesión comunitaria y atractivo turístico.

2. ¿Qué platos tradicionales son solicitados en sus restaurantes, paraderos turísticos en su comunidad?

En cuanto a los platos más solicitados y representativos por los turistas, un grupo de entrevistados mencionaron que destacan secos de chivo, pollo y chanco, ceviches como el de michulla o camarón, estofado de albacora, picante de pescado, y tortitas de yuca o verde y más. Mientras que otro grupo mencionaron que las preparaciones tradicionales vinculadas a festividades y eventos culturales, como pan de huevo y platos típicos de la Mesa de Muertos, elaborados de manera artesanal en hornos de barro que se mantienen vigentes en comunas como Engunga también son solicitadas. Estas respuestas evidencian la variedad de platos considerados, riqueza gastronómica de Chanduy.

3. ¿Qué ingredientes autóctonos de la zona utilizan en la preparación de esos platos?

Los entrevistados mencionaron que los ingredientes autóctonos son diversos y representan tanto a la riqueza agrícola, pesquera y ganadera de la parroquia. De los cuales destacan, productos agrícolas, pesqueros y ganadero como: la yuca, verde, maíz amarillo, ají, etc. En proteínas marinas como langosta, michulla, jaiba, pescados, erizo de mar etc. Proteínas de cárnica terrestres como el chivo, pollo, pato, vacas. Etc.

4. ¿Considera usted que ha cambiado la preparación de estos platos a lo largo del tiempo?

Los entrevistados coinciden en que la gastronomía de Chanduy ha experimentado adaptaciones a lo largo del tiempo, consecuencia de la interacción cultural, la migración y la influencia del turismo. 6 de 8 menciona que la fusión de culturas afrodescendientes, europeas, de otras regiones del Ecuador con la cultura nativa como Chimú -Huancavilca han influenciado en una gastronomía sólida, que mantiene la autenticidad de los productos culinarios de la zona. Esto responde a que existe un equilibrio entre conservación y adaptación, donde la gastronomía local evoluciona sin perder sus raíces culturales

5. ¿Conoce usted si los turistas consumen más platos tradicionales, ancestrales, típicos o prefieren otros tipos de comidas? Mencione 1

Las respuestas de los entrevistados mencionan que los turistas tienden a consumir principalmente platos tradicionales, seguido de típicos y pocos ancestrales destacando preparaciones emblemáticas como el seco de chivo plato típico, ceviche de michulla plato ancestral, tortitas de yuca o verde tradicional, entre otros platos también destacan pan de huevo de horno de leña que es más ancestral por el modo de preparación y la utilización

de utensilios de la originarios de la zona.

6. ¿Considera usted que se podría incluir su (restaurante, paradero turístico, cabaña, etc.) en una ruta gastronómica?

Las respuestas muestran una gran disposición de los actores locales para participar en la ruta gastronómica de Chanduy, ya que la mayoría 6 de 8 entrevistados considera que sus restaurantes, paraderos turísticos o cabañas podrían integrarse exitosamente, destacando la importancia de adecuar y mejorar la infraestructura, la presentación y la atención para atraer turistas. Sin embargo, dos entrevistado sugiere que la ruta podría requerir programas de fortalecimiento y formación para asegurar la calidad y coherencia de la experiencia gastronómica.

7. ¿Existen festividades o eventos en los que se preparen estos platos (tradicionales, ancestrales, típicos etc.) con mayor frecuencia?

Los entrevistados, mencionaron que existen múltiples festividades y eventos que fortalecen la identidad gastronómica de la parroquia como:

- Feria del Seco de Chivo en Zapotal (octubre).
- Festival del Pescado Asado (julio).
- Festival de la Michulla (febrero).
- Festividades religiosas San Agustín patrono de Chanduy.
- Cumpleaños de Niña Agustina Mateo (Santa de Engunga)
- El Día de Difuntos.

- Semana Santa y aniversarios de la provincialización de Santa Elena.

Estas festividades fortalecen la factibilidad de implementar una ruta gastronómica basada en estas tradiciones.

8. ¿Considera que su actividad podría beneficiarse con la promoción de una ruta gastronómica?

Los entrevistados coinciden de manera unánime, que sí podrían beneficiarse en la implementación y promoción de una ruta gastronómica en la zona de Chanduy pues consideran una estrategia clave y altamente beneficiosa para el desarrollo integral del territorio, confirmando su total factibilidad.

9. ¿Considera usted que la Comuna Villingota, Comuna Zapotal, Comuna Puerto Chanduy, Comuna Chanduy, Comuna San Rafael, Comuna Chanduy, Comuna Pechiche y Comuna Engunga son esenciales para incluirlas en el diseño de una ruta gastronómica en la parroquia rural de Chanduy?

Los entrevistados consideran que las comunas son claves estratégicas pues poseen atributos únicos que garantizan la riqueza y autenticidad para una oferta turística gastronómica. Los principales argumentos residen en la diversidad gastronómica que ofertan, fusionando con atractivos históricos, culturales y naturales, aseguran la autenticidad de una ruta gastronómica que elementos como ingredientes recursos naturales, vistas a fincas agrícolas etc.

10. ¿Cómo podría mejorar la difusión y promoción de la gastronomía tradicional de Chanduy?

Los entrevistados sugieren que la difusión y promoción de la gastronomía tradicional mejoraría significativamente que combine estrategias que involucren convenios educativos, culturales, a través de la promoción digital, audiovisual, y de experiencias, con el uso de redes sociales, videos promocionales y más, para captar a turistas nacionales e internacionales.

3.1.3 Ficha de observación.

La presente ficha registro los platos alimenticios de las comunidades de Chanduy. Siendo una herramienta adaptada del (INPC) Instituto Nacional de Patrimonio Cultural del Ecuador logrando así registrar e inventariar las recetas desde su preparación y origen del patrimonio gastronómico.

Figura 23: Formato de ficha de observación

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO GASTRONÓMICO	
Código:	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN	
Provincia:	Cantón:
Comuna:	Parroquia:
Coordenadas:	longitud:
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL:	
Descripción de la fotografía:	
Código:	
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN	
DENOMINACIÓN:	OTRAS DENOMINACIONES:
BREVE RESEÑA:	
4. PROCESOS DE PREPARACIÓN E INGREDIENTES:	
FECHA O PERIODO	
Actual	Detalle de la periodicidad
Continua	
Ocasional	
Otro:	
ALCANCE (reconocimiento del plato)	
Local	Detalle del alcance
Provincial	
Regional	
Nacional	
Internacional	
Informante:	
Responsable	Nombre
	Edad y tiempo de actividad
	Cargo o función o actividad
	Dirección
	Localidad o Comuna
INDIVIDUOS	
Colectividad	
Instituciones	
Procedencia del saber	
Padrea= hijos:	Detalle de la procedencia
Maestro=aprendiz:	
Centro de capacitación:	
Otro:	
Transmisión del saber	
Padrea= hijos:	Detalle de la transmisión
Maestro=aprendiz:	
Centro de capacitación:	
Otro:	
6. VALORACIÓN	
Importancia para la comunidad	
Sensibilidad al cambio	
	ALTO
	MEDIO
	BAJO
8. ELEMENTOS RELACIONADOS CON EL PLATO	
Código/Nombre	Ambito
	Subámbito
textos	Detalle del subámbito
fotografías	
videos	
audio	
10. Observaciones	
11. OTROS DE CONTROL	
Entidad Investigadora: Universidad Estatal Península de Santa Elena	
Inventariado por: El Pasmillo sotozano	
Revisado por:	

Nota: Formato de ficha de observación adaptada de la ficha de inventario del ministerio de cultura

Fuente: (INPC) Instituto Nacional de Patrimonio Cultural del Ecuador

Ficha 1 “Seco de Chivo”

Este plato emblemático de la provincia de Santa Elena “El seco de chivo” el cual es un plato tradicional de esta zona, preparado con la carne del chivo cuya preparación es considerada por los comuneros de esta zona como receta tradicional de este sector es una salsa guisada espesa con varios ingredientes como cebolla, achiote, tomate, y en algunas comunidades como zapotal con naranjilla o chicha de maíz.

Figura 24: *Plato Seco de Chivo*



Nota: Fotografía del seco de chivo arroz amarillo y maduro frito plato de la Comuna Zapotal.

Fuente: Restaurantes “El Chivo erótico” y “Bendición de dios”

Ficha 2 “Chanfaina de Chivo”

Este plato es ancestral de la Comuna San Rafael (Recinto Engullima) evidencia que esta preparación ancestral constituye un importante elemento del patrimonio cultural inmaterial de Chanduy, transmitido de generación en generación y elaborado con vísceras de chivo, lo que refleja un aprovechamiento de este ganado caprino. Su consumo es poco solo en celebraciones tradicionales como día de difuntos. Sin embargo, su reconocimiento limitado al ámbito comunitario demuestra la necesidad de estrategias de promoción y capacitación para integrarlo al turismo gastronómico sostenible. La Chanfaina de Chivo puede convertirse en un recurso gastronómico emblemático dentro de la Ruta Gastronómica de Chanduy, fortaleciendo el desarrollo local, la transmisión de saberes.

Figura 25: *Plato chanfaina de viseras chivo*



Nota: Fotografía de la Chanfaina arroz mesclado con la sangre del chivo y sus viseras Comuna San Rafael

Fuente: Finca de la Familia Lindao recinto Engullima.

Ficha 3 “Acerrin de Tollo”

Este plato es una manifestación culinaria de alto valor histórico y simbólico, que representa la identidad pesquera del perfil costero de Chanduy. No obstante, enfrenta el desafío de su adaptación a las normativas ambientales y a las tendencias del turismo responsable, por lo que se recomienda su reinterpretación con especies sostenibles, su documentación técnica y su incorporación en la Ruta Gastronómica Tradicional de Chanduy como símbolo del saber marineró ancestral. De este modo, se contribuye al fortalecimiento del turismo cultural, la economía local.

Figura 26: *Plato Aserrín de pescado(tollo)*



Nota: Fotografía del aserrín de pescado realizado en la casa de pescadores y cabañas de Puerto Chanduy.

Fuente: Cabaña Chanduy

Ficha 4 “Sopa de Jaiba”

Este plato es un recurso gastronómico emblemático y de alto valor patrimonial, que expresa la identidad marinera de Chanduy y la interacción armónica entre cultura, mar de esta comunidad. La preservación de este crustáceo nativo de la comuna Chanduy hace que este plato y su reinterpretación responsable y promoción dentro del turismo gastronómico contribuya al fortalecimiento cultural, la seguridad alimentaria y la dinamización económica de la parroquia, reafirmando su papel dentro del patrimonio culinario costero del Ecuador.

Figura 27: *Sopa de Jaiba*



Nota: Fotografía de la Sopa de jaiba Común Chanduy

Fuente: Paradero turístico “Encanto del Sur”

Ficha 5 “Tsunami Chanduyence”

Plato representativo de la parroquia rural de Chanduy, que fusiona los principales platos marinos con ingredientes autóctonos, como jaiba, camarones, michulla, combinándolos con arroz y plátano verde, una propuesta culinaria moderna, pero manteniendo esos platos ancestrales vivos. Consolidándose como símbolo de identidad gastronómica y atractivo turístico. Su consumo en restaurantes y ferias fortalece la cultura local, promueve la sostenibilidad de los productos marinos y contribuye al desarrollo económico y turístico de la parroquia.

Figura 28: *Tsunami Chanduyence*



Nota: Fotografía de Tsunami Chanduyence un plato conformado por la variedad de menús como el ceviche de michulla, arroz con langosta, camarón reventado acompañado de una jaiba, platos. Comuna Chanduy.

Fuente: Restaurante “Delicias del Mar”

Ficha 6 “Arroz con langosta”

Platos más representativos de la gastronomía tradicional de las comunidades costeras del Puerto Chanduy y El Real, reflejando la estrecha relación entre el mar y la cultura local. El cual representa un elemento de identidad, transmitido de generación en generación cuya preparación, está basada en el uso de langosta fresca combinada con ingredientes autóctonos como el achiote, el cilantro y el plátano maduro, muestra la fusión entre los saberes ancestrales y las prácticas contemporáneas, manteniendo viva la esencia del patrimonio alimentario de la parroquia Chanduy.

Figura 29: *Arroz con Langosta*



Nota: Fotografía Arroz con Langosta

Fuente: Paradero turístico “Encanto del Sur”

Ficha 7 “Tortilla de Erizo de Mar “

Este plato un alimento tradicional de la comunidad costera de Chanduy, elaborado con erizo fresco, huevos y hierbas locales, que se consume principalmente en reuniones familiares de las comunidades de Chanduy. Su preparación, transmitida de generación en generación, refleja la combinación de técnicas ancestrales con adaptaciones locales, consolidándose como un símbolo gastronómico de la provincia de Santa Elena. Este plato contribuye a la identidad cultural, fortalece el turismo gastronómico y constituye un recurso clave para la promoción de la Ruta Gastronómica Tradicional de la zona.

Figura 30: *Tortilla de erizo de mar*



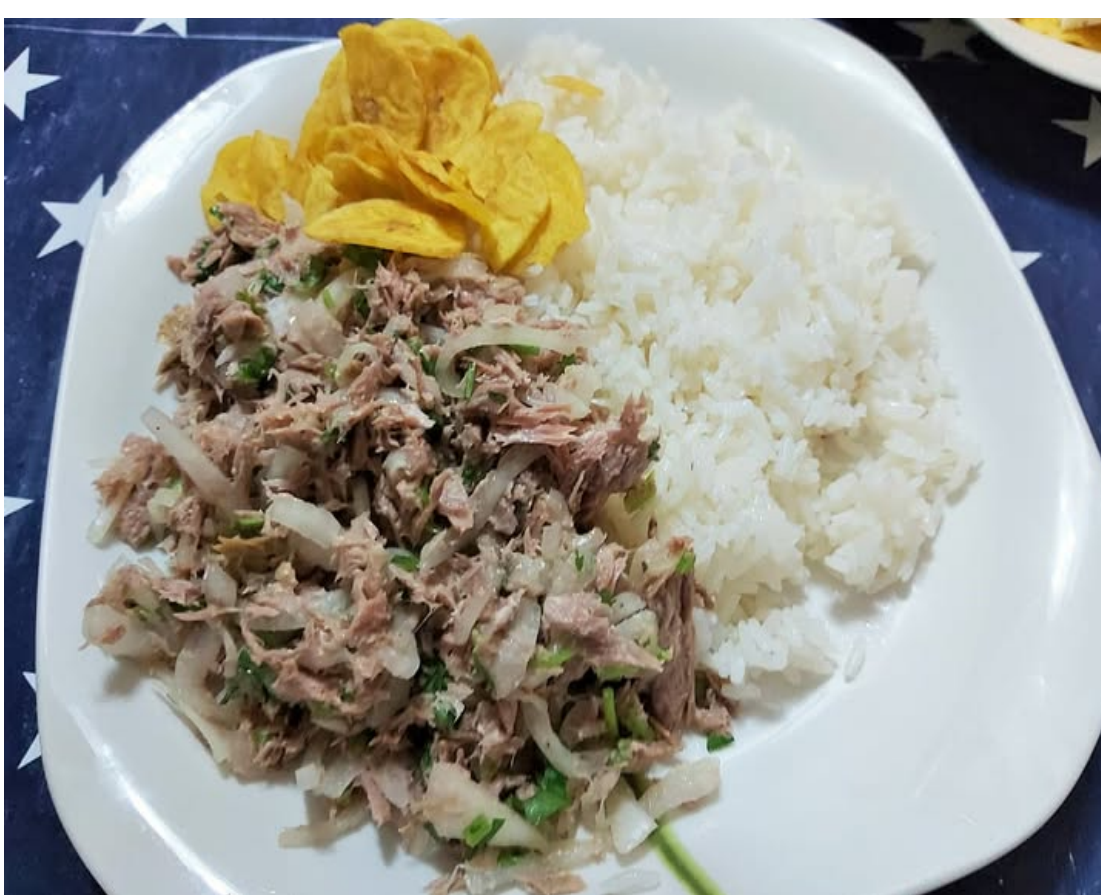
Nota: Fotografía de tortilla de erizo de mar de la Comuna Puerto Chanduy

Fuente: Cabañas del puerto de Chanduy

Ficha 8 “Morenillo curtido”

Es un plato tradicional de las comunidades de Chanduy, elaborado con morenillo, limón, especias locales y cebolla, curtida, consumido principalmente en celebraciones y de manera cotidiana entre pescadores. Su preparación, que incluye técnicas de limpieza y curtido que permiten conservar el pescado, refleja la transmisión de saberes ancestrales y la adaptación de la cocina local a los recursos marinos disponibles. Constituye un símbolo de identidad gastronómica y cultural, marina es importante para la promoción de la Ruta Gastronómica Tradicional y el fortalecimiento del turismo culinario en la zona.

Figura 31: *Curtido de morenillo*



Nota: Fotografía de curtido de morenillo con cebollín y cebolla con arroz y chifles de Comuna de Puerto Chanduy.

Fuente: Cabañas de Puerto Chanduy.

Ficha 9 “Voladora Asada”

Es un alimento tradicional de la comunidad costera y de Chanduy, elaborado con pescado voladora fresco, sal y comino acompañado de arroz, plátano frito y salsa criolla. Su preparación, transmitida de padres a hijos y entre pescadores, refleja la conservación de técnicas ancestrales y la relación directa de la comunidad con los recursos marinos. Reconocido a nivel local, representa un símbolo de identidad gastronómica y cultural. Este plato fortalece la Ruta Gastronómica Tradicional, promoviendo el turismo culinario y la valorización del patrimonio alimentario de Chanduy.

Figura 32: *Voladora Asada*

Nota: Fotografía de pescado voladora asada ofertado en la Común Pechiche.

Fuente: Restaurante afro.

Ficha 10 “Pescado frito”

Es plato tradicional constituye a una manifestación representativa de la cultura alimentaria costera, al reflejar la estrecha relación entre el mar, la pesca artesanal y las prácticas culinarias heredadas por generaciones. Su elaboración sencilla, basada en el uso de pescado fresco y sal y comino evidencia la transmisión de saberes ancestrales dentro parte esencial de su identidad gastronómica. Además, su consumo cotidiano y su presencia en comedores y restaurantes populares demuestran su valor sociocultural y económico, al ser un producto que fortalece la economía familiar y promueve el turismo gastronómico en la zona sur de la provincia de Santa Elena.

Figura 33: *Pescado frito*



Nota: Fotografía de pescado frito este es robalo, con ensalada y arroz -Comuna San Rafael

Fuente: Paradero turístico “Calceta”

Ficha 11 “Estofado de Albacora”

El estofado de albacora es un plato tradicional y ancestral de la parroquia Chanduy, provincia de Santa Elena, elaborado con pescado fresco, vegetales y especias locales, cocinado lentamente para resaltar su sabor. Es considerado un plato principal para sus pobladores que se dedican a la pesca. Su preparación, mantiene esa originalidad de no combinar muchos ingredientes, pues esto le permite variaciones como el consumo frito o asado, demostrando una alta sensibilidad al cambio sin perder su identidad culinaria. Representa la preservación de saberes ancestrales y la riqueza gastronómica del patrimonio inmaterial costero.

Figura 34: *Estofado de Albacora*



Nota: Fotografía de estofado de albacora Comuna zapotal.

Fuente: Restaurante “El buen Sabor criollo”

Ficha 12 “Pincho de camarón”

Es un plato típico y representativo de la parroquia Chanduy, en la provincia de Santa Elena. Su preparación consiste en ensartar camarones sazonados y asarlos sobre brasas, resaltando los sabores marinos pues Chanduy en Chanduy el sector camaronero productivo de la zona costera. Es una comida tradicional de alta importancia para la comunidad, consumida de manera continua, su elaboración sencilla y adaptable pues también puede prepararse frita o al vapor evidencia una alta sensibilidad al cambio, sin perder su esencia.

Figura 35: *Pincho de camarón asado.*



Nota: Fotografía de pincho Asado de camarón con patacones vía Engunga- Chanduy

Fuente: Restaurante “La sazón de la abuela”

Ficha 13 “Natilla”

Es un postre tradicional en la provincia de Santa Elena, elaborado principalmente con maíz amarillo, leche, azúcar y canela. Sin embargo, la preparación en Chanduy es muy diferente en la comunidad Engunga menciona la señora dolores Mujica menciona que ella lo hace de la forma tradicional, el proceso es con cal, remojo en tres días y de allí cocción, moler hasta dejar hervir obtener este plato. Este dulce ancestral tiene gran importancia dentro de la cultura gastronómica local, ya que forma parte de las costumbres familiares, ya que se prepara para el día de difunto.

Figura 36: *Natilla*

Nota: Fotografía de la Tradicional Natilla Comuna Engunga

Fuente: Preparación por pedido señora Dolores Mujica.

Ficha 14 “Ceviche de camarón”

Es uno de los platos más emblemáticos de la parroquia Chanduy, pues allí se concentra el sector productivo camaronera principal de la provincia de Santa Elena, y representa la identidad gastronómica costera de la comunidad. Su preparación consiste en seleccionar camarones frescos y cocinarlos o curtirlos con jugo de limón, cebolla colorada, tomate, cilantro y condimentos locales, cortados en cuadritos estos ingredientes aportaran un sabor refrescante y auténtico. Este plato es consumido de forma continua en los hogares y festividades locales, siendo parte esencial de su dieta y cultura culinaria. Su valor cultural y gastronómico es significativo, ya que simboliza la tradición, el trabajo del mar y la herencia culinaria del pueblo de Chanduy.

Figura 37: *Ceviche de Camarón*



Nota: Fotografía de ceviche de camarón plato de la mayoría de las comunas como el Real y Puerto Chanduy.

Fuente: Paradero turístico “Encanto del Sur”

Ficha 15 “Tortita de yuca con huevo”

Es un plato tradicional, y en la provincia de Santa Elena, muy apreciado por su sencillez y valor nutricional. Sin embargo, su preparación transmitida de generación en generación, que refleja el aprovechamiento de productos locales y la creatividad culinaria popular de Chanduy anqué es un plato que se consume en diferentes lugares en Villingota su técnica culinaria es diferente consiste en cortar la yuca colocar a cocer luego en rallar, y majar mezclarla con huevo y sazonar con sal, para luego freírla hasta obtener una textura dorada y crujiente. Este alimento es consumido de forma continua por las familias pescadoras, acompañando comidas principales o como merienda. Representa una receta ancestral.

Figura 38: *Tortita de Yuca*



Nota: Fotografía de la Tortita de yuca majada Comuna Villingota.

Fuente: Paradero turístico “Villingota”

Ficha 16 “Tortita de verde con huevo”

También conocida como torta de verde o tortilla, es un plato típico de la zona costera de la parroquia Chanduy, en la provincia de Santa Elena. Se elabora a base de plátano verde majado, hasta obtener una masa sin grumo rellena de queso o carnes y posteriormente se fríe. Este plato, se oferta en el paradero de Villingota y se diferencia de los demás por su textura crocante por fuera y suabe por dentro, ofertados en desayunos. Su preparación refleja la transmisión de saberes culinarios ancestrales, propios de la tradición gastronómica peninsular, Su valor cultural y gastronómico radica en ser una expresión de identidad, sostenibilidad y herencia alimentaria, que mantiene viva la cocina tradicional de Chanduy como parte del patrimonio cultural inmaterial del Ecuador.

Figura 39: *Tortita de Verde*



Nota: Fotografía de tortita de verde rellena de queso con huevo frito. Comuna Villingota

Fuente: Paradero turístico “Villingota”

Ficha 17 “Ensalada de churo”

Es un plato ancestral marino representativo de la parroquia Chanduy, en la provincia de Santa Elena. Elaborado con churo de mar o pata de mula, este plato refleja las costumbres culinarias de los pescadores que recolectan el molusco en zonas de arrecifes. Su preparación consiste en hervir, limpiar y trocear el churo, mezclándolo con cebolla, tomate, cilantro, papa o yuca y jugo de limón, para luego servirse acompañado de arroz, aguacate y chifles. Su consumo se extiende también a otras zonas costeras como Salinas

Figura 40:*Ensalada de churo*



Nota: Fotografía de la ensalada de churo o caracol

Fuente: Paradero turístico “Encanto del Sur”

Ficha 18 “Chimilla frito o curtido”

Su origen se remonta a las tradiciones pesqueras familiares, donde se aprovechaban los pequeños peces costeros denominados chumumos, capturados de manera artesanal. La preparación conserva su sencillez y autenticidad, los peces se les corta la cabeza, se sazonan con sal y limón, también se suele freír como pinchos en aceite caliente hasta obtener una textura crujiente y un sabor característico del mar. Se sirve acompañado de patacones o arroz, siendo un alimento cotidiano en los hogares de pescadores y parte esencial de la identidad culinaria local.

Figura 41: *Chimilla frita y curtida*



Nota: Fotografía de la chimilla o chumumo en dos presentaciones curtida o frita Comuna Puerto Chanduy.

Fuente: carreta de lolito.

Ficha 19 “Ceviche de michulla”

Es un plato ancestral característico de la parroquia Chanduy, en la provincia de Santa Elena, elaborado con michulla, limón, cebolla, tomate, cilantro, sal y pimienta. Este ceviche destaca por su frescura y sabor marino, siendo un símbolo de la identidad gastronómica local. Su preparación mantiene técnicas tradicionales heredadas de los pescadores, quienes han transmitido este conocimiento de generación en generación. Se consume de forma continua en los hogares y durante festividades, representando una expresión cultural y culinaria de alto valor para la comunidad.

Figura 42: *Ceviche de michulla*



Nota: Fotografía del ceviche de michulla molusco extraído de la Comuna Chanduy

Fuente: Carreta de Don Lolito y restaurante delicias del mar.

3.4 Discusión

El presente estudio tubo como propósito diseñar una ruta gastronómica tradicional que fortalezca la identidad cultural de la parroquia rural de Chanduy, integrando los saberes y sabores ancestrales y tradicionales de ochos de sus catorce comunas. Los resultados obtenidos demostraron que la gastronomía local, es recurso estratégico clave de alto valor simbólico, capaz de dinamizar el desarrollo turístico sostenible, y reforzar la cohesión social del territorio, debido a la relación entre el patrimonio cultural inmaterial y las prácticas culinarias ancestrales que caracterizan las comunidades de Chanduy, estos hallazgos aportan evidencia sobre la importancia de la gastronomía tradicional cómo eje de identidad en los espacios rurales. Esa permanencia cultural coincide con, Choez Cali, L. A. (2024), quien menciona en su trabajo de investigación que la cocina típica constituye una manifestación de identidad cultura que se mantiene en las comunidades, transmitida intergeneracionalmente que fomentan el turismo. A su vez concuerda con lo expuesto por Vásquez Farfán, Mullo Romero y Cajo Riofrío (2025), quienes sostienen que el turismo gastronómico puede convertirse en una estrategia clave para el desarrollo sostenible turístico, si garantizan los conocimientos gastronómicos locales, promoviéndolos de forma responsable, y garantizando la transmisión de los saberes en técnicas culinarias tradicionales. Lo antes mencionado concordó con los resultados en la investigación reafirmando, que la comunidad chanduyence mantiene una fuerte conexión con su cocina tradicional lo que constituye un componente central de su identidad cultural.

Por otra parte, la aplicación de instrumentos de recolección de datos permitió documentar la percepción de los actores locales, los cuales reconocen, que las practicas

culinarias son un patrimonio vivo que debe ser rescatado y difundido, coincidiendo con que menciona Noguera Benalcázar, J. D. (2021). quien señala que la participación activa de las comunidades en proyectos gastronómicos fortalece el turismo comunitario y genera cohesión social. De igual manera la visión de los propietarios de restaurantes y paraderos confirmo los expuesto por Zambrano Flores, Araujo Ochoa y Cabrera Mejía (2025), quien menciona la importancia del diseño las rutas gastronómicas utilizadas como herramientas estratégicas para fomentar el turismo local, fortaleciendo la competitividad mediante la puesta en valor del patrimonio culinario, siempre que exista relación entre los actores involucrados y una propuesta solida basada en recursos de identidad territorial. En este contexto, gastronómico, Chanduy adquiere un papel protagónico como medio para transmitir historia, prácticas y significados asociados al territorio, convirtiéndose en un elemento diferenciador de destino.

Por otro partes, los resultados reafirmaron que la gastronomía tradicional de Chanduy cumple las condiciones establecidas para el diseño de una ruta, en cuanto a técnicas de preparación tradicionales y usos de ingredientes locales, como los mariscos, el ají, el verde, plátano verde refuerzan el sentido de pertenencia territorial coincidiendo con el trabajo de Montalvo-Moncayo, MV, (2021) el cual menciona que las rutas alimentarias permiten revalorizar la identidad gastronómica al integrar practicas culinarias auténticas dentro de un recorrido estructurado. En contexto, la propuesta gastronomía tradicional de Chanduy no solo representa un símbolo cultural, si no un recurso estratégico para diversificar la oferta turista y fortalecer la identidad colectiva de las comunidades.

Además, el uso de las herramientas digitales para la elaboración de rutas plasmadas en mapas responde a las tendencias de innovación gastronómica coinciden con Brando Navarro, López Mosquera y Veintimilla Marino (2017) en donde resaltan que la innovación turística basada en recursos digitales impulsa la sostenibilidad y la competitividad regional. En el caso de Chanduy, la digitalización de los recursos gastronómicos permitió identificar y planificar paradas técnicas, accesibles y participativa que facilitan la difusión del producto turístico tanto a nivel local como regional.

Finalmente, los resultados permitieron concluir que la parroquia rural de Chanduy posee un notable potencial para consolidarse como destino gastronómico emergente, siempre que se atiendan las brechas identificadas en promoción, articulación institucional e infraestructura. La integración de la identidad culinaria, la innovación tecnológica y la participación comunitaria, coinciden con Mena Molina, M. I., & Mendieta Barahona, P. G. (2010) el cual menciona que es la base para el diseño de una ruta gastronomía tradicional auténtica y sostenible. En este contexto, la propuesta de una ruta gastronómica tradicional de Chanduy se concibe como una iniciativa viable y pertinente, alineada con los principios de sostenibilidad cultural, económica y comunitaria que demanda el turismo contemporáneo.

3.5 Propuesta

3.5.1 Estrategias del diseño de una ruta gastronómica tradicional para fortalecer la identidad cultural de la parroquia rural de Chanduy.

Tabla 30: *Estrategias para la ruta gastronómica tradicional Chanduy*

	ESTRATEGIAS	OBJETIVOS	TIPO
1	Chanduy Experiencial 360: Mapa Turístico-Gastronómico de Ocho Comunas	Diseñar el mapa turístico-gastronómico que muestre los restaurantes, paraderos, atractivos culturales y naturales de las ocho comunas de Chanduy.	Diseño de mapa
2	Recopilación y documentación de recetas tradicionales	Preservar y difundir el patrimonio culinario ancestral de Chanduy mediante la elaboración de un recetario de cocina tradicional.	Elaboración de recetario
3	Diseño de oferta turística "rutas gastronómicas: paradas técnicas de Campo y Mar"	Diseñar un itinerario gastronómico sostenible que vincule experiencias de campo y mar, fortaleciendo la identidad cultural de las comunas.	Diseño del itinerario flexibles basados en paradas técnicas comunitarias
4	Alianzas estratégicas interinstitucionales	Fomentar la colaboración entre instituciones públicas, privadas y comunitarias para consolidar la ruta gastronómica	Colaboración institucional
5	Marketing digital y promoción gastronómica	Difundir la ruta gastronómica y la identidad cultural de Chanduy mediante medios digitales.	Marketing
6	Diseño de identidad visual de la ruta gastronómica	Diseñar el logotipo, slogan y elementos visuales que identifiquen la ruta gastronómica.	Merchanday (marca turística)

Nota: Estrategias para la ruta gastronómica

Elaborada por: Ela Pazmiño Solorzano

Tabla 31: Estrategia # 1

ESTRATEGIA No. 1 Chanduy Experiencial 360: Mapa Turístico-Gastronómico de Ocho Comunas									
TIPO:	Diseño de mapa								
Objetivos	Actividades Principales	Tiempo		Recursos			Ejecuta	Coordina	Observaciones
		Inicio	Culmina	Humanos	Materiales	Presupuesto			
Diseñar el mapa turístico-gastronómico que muestre los restaurantes, paraderos, atractivos culturales y naturales de las ocho comunas de Chanduy.	Elaborar el mapa digital de la ruta gastronómica con herramientas QGIS y Google Earth. Ubicar puntos con los actores locales. Integrar simbología cultural y gastronómica representativa.	1 nov. 2025	30 nov. 2025	Ela del Jesús Pazmiño Solorzano diseñar en QGIS	Computador, gps, Fotografías, Software QGIS	\$ 50,00	Ela del Jesús Pazmiño Solorzano	GAD, Parroquial Chanduy	Permite visualizar los puntos estratégicos y fortalecer la identidad mediante la georreferenciación gastronómica.
Gestión de diseño de mapa gastronómico		Evaluación del diseño del mapa de la ruta							
		Tipo de control		Método			Instrumento		Periodicidad
La tesista lidera la recopilación de datos, la validación con comunidades y el diseño digital.		Control estratégico		Utilización de plataforma QGIS Y GOOOGLE Eart.			Validación de coordenadas y revisión técnica.		Anual

Nota: Estrategias 1 diseño de mapa Chanduy experiencial 360: mapa turísticos -gastronómico de ocho comunas.

Elaborada por: Ela Pazmiño Solorzano

Tabla 32: Estrategia #2

ESTRATEGIA No. 2		Recopilación y documentación de recetas tradicionales							
TIPO:	Elaboración de recetario								
Objetivos	Actividades Principales	Tiempo		Recursos			Ejecuta	Coordina	Observaciones
		Inicio	Culmina	Humanos	Materiales	Presupuesto			
Preservar y difundir el patrimonio culinario ancestral de Chanduy mediante la elaboración de un recetario de cocina tradicional.	Recolección de recetas. Registro fotográfico y digital. Diseño del recetario con identidad visual local	5 dic. 2025	30 nov. 2025	Tesista, cocineras locales, diseñador gráfico.	Cámara, grabadora, computador, papel ilustración.	\$80	Ela del Jesús Pazmiño Solorzano	Universidad Estatal Península de Santa Elena	Garantiza la conservación del saber ancestral mediante un documento tangible.
Gestión de recetario		Evaluación del recetario							
		Tipo de control		Método		Instrumento		Periodicidad	
La tesista coordina entrevistas y registro; cocineras, líderes comunitarios aportan conocimiento; diseñador hace el recetario final.		Control de contenido cultural		Entrevistas de validación con cocineras tradicionales.		Formulario de revisión.		Semestral	

Nota: Estrategias 2 elaboración de recetario.

Elaborada por: Ela Pazmiño Solorzano

Tabla 33: Estrategia # 3

ESTRATEGIA No. 3									
Diseño de oferta turística "rutas gastronómicas: paradas técnicas de Campo y Mar"									
TIPO: Diseño del itinerario flexibles basados en paradas técnicas comunitarias									
Objetivos	Actividades Principales	Tiempo		Recursos			Ejecuta	Coordina	Observaciones
		Inicio	Culmina	Humanos	Materiales	Presupuesto			
Diseñar un itinerario gastronómico sostenible que vincule experiencias de campo y mar, fortaleciendo la identidad cultural de las comunas.	Identificación de comunas y puntos gastronómicos, recolección de información, definición de paradas técnicas, elaboración del itinerario turístico con tiempos y actividades y prueba piloto del recorrido con participación local.	5 febr. 2025	5 jun.2025	Tesista, cocineros tradicionales, guías locales y representantes comunales	Fichas técnicas, equipo audiovisual, transporte, señalética y papelería	\$60,00	Ela del Jesús Pazmiño Solorzano	Ministerio de Turismo y GAD Parroquia	Promueve experiencias auténticas y sostenibles.
Gestión del Itinerario			Evaluación del itinerario						
			Tipo de control		Método		Instrumento		Periodicidad
El tesista Ela del Jesús Pazmiño Solorzano diseña un modelo y articula la oferta inicial de paradas técnicas gastronómicas, integrando elementos culturales, naturales y culinarios representativos de cada comuna participante			Operativo y de calidad de la experiencia.		Evolución participativa mediante la observación directa y encuestas de satisfacción a turistas y actores locales		Ficha de evaluación, encuestas, registros fotográficos y bitácoras de campo.		Trimestral durante la implementación y semestral durante el seguimiento.

Nota: Estrategias 3 Diseño del itinerario flexibles basados en paradas técnicas comunitarias

Elaborada por: Ela Pazmiño Solorzano

Tabla 34: Estrategia # 4

ESTRATEGIA No. 4 Alianzas estratégicas interinstitucionales									
TIPO:		Colaboración institucional							
Objetivos	Actividades Principales	Tiempo		Recursos			Ejecuta	Coordinadora	Observaciones
		Inicio	Culmina	Humanos	Materiales	Presupuesto			
Fomentar la colaboración entre instituciones públicas, privadas y comunitarias para consolidar la ruta gastronómica.	Generar alianza para potenciar la actividad gastronómica a través de: Talleres, Charlas Capacitaciones, entre otras	1 mar. 2026	30 mar. 2026	Representantes institucionales, tesista, líderes comunales.	Documentos, sala de reuniones.	\$0,00	GAD Parroquial Chanduy	Universidad Estatal Península de Santa Elena	Potencia la sostenibilidad y el compromiso colectivo.
Gestión de Alianzas			Evaluación de alianzas						
			Tipo de control		Método		Instrumento		Periodicidad
GAD lidera las reuniones, firma de convenios y seguimiento; tesista aporta documentación y propuesta.			Control de gestión		Seguimiento de convenios		Actas de reuniones		Anual

Nota: Estrategias 4 Diseño del itinerario flexibles basados en paradas técnicas comunitarias

Elaborada por: Ela Pazmiño Solorzano

Tabla 35: Estrategia # 5

ESTRATEGIA Marketing digital y promoción gastronómica No.5									
TIPO:		Marketing digital							
Objetivos	Actividades Principales	Tiempo		Recursos			Ejecuta	Coordina	Observaciones
		Inicio	Culmina	Humanos	Materiales	Presupuesto			
Difundir la ruta gastronómica y la identidad cultural de Chanduy mediante medios digitales.	Crear fan Page y redes oficiales. Diseñar flyers, videos y contenido visual. Publicar en redes y medios institucionales	1 abr. 2026	30 abr. 2026	Community manager, diseñador, tesista	Computador, cámara, internet.	\$40,00	Ela del Jesús Pazmiño Solorzano	GAD Parroquial Chanduy	Fomenta el turismo gastronómico sostenible y visibiliza el patrimonio cultural.
Gestión de marketing			Evaluación de Marketing						
			Tipo de control		Método		Instrumento		Periodicidad
Tesista coordina contenido; community manager gestiona redes; diseñador apoya material visual.			Control estratégico		Monitoreo de redes sociales		Métricas digitales y encuestas.		Mensual

Nota: Estrategias 5 marketing digital.

Elaborada por: Ela Pazmiño Solorzano

Tabla 36: Estrategia # 6

ESTRATEGIA No. 6 Diseño de identidad visual de la ruta gastronómica									
TIPO:		Merchanday (marca turística)							
Objetivos	Actividades Principales	Tiempo		Recursos			Ejecuta	Coordina	Observaciones
		Inicio	Culmin a	Humanos	Materiales	Presupuesto			
Diseñar el logotipo, slogan y elementos visuales que identifiquen la ruta gastronómica.	Crear logo y slogan. Validar diseño con actores locales. Proponer elementos promocional es banner, gorra, camiseta etc.	10 May. 2026	30 May. 2026	Diseñador gráfico, tesista, representantes comunales.	Software de diseño, material promocional .	\$70,00	Ela del Jesús Pazmiño o Solorzano	Universidad Estatal Península de Santa Elena	Refuerza la identidad cultural y posiciona la marca turística local.
Gestión de marketing			Evaluación del logo y slogan						
			Tipo de control		Método		Instrumento		Periodicidad
Tesista lidera diseño, validación con comunidad y supervisión de prototipos de merchandising			control de aceptación pública		Encuestas de validación		Formulario de percepción.		Anual

Nota: Estrategias 6 Merchandy diseño de logotipo.

Elaborada por: Ela Pazmiño Solorzano

CONCLUSIONES

El diseño de una ruta Gastronómica Tradicional en la Parroquia rural de Chanduy es una estrategia efectiva para fortalecer la identidad cultural y dinamizar la actividad turística local. Considerando los resultados obtenidos se evidencio, que la gastronomía es un elemento diferenciador siendo un recurso turístico de alto potencial, capaz de fortalecer la identidad cultural y la economía local considerando los criterios de sostenibilidad.

De este modo, la propuesta del diseño de una ruta gastronómica tradicional con la utilización de instrumentos adaptados para la recolección de datos, demostró una buena percepción de los actores locales, siendo una estrategia e iniciativa viable y pertinente. Con el fin de documentar los saberes culinarios, e identificar las ofertas existentes, de forma ordenada, valorizando la oferta y experiencias auténticas con un alto aporte cultural y económico en el territorio lo que confirma la oportunidad de estructurar la ruta de forma alineada con las tendencias contemporáneas del turismo sostenible.

Se concluye que diseñar una ruta gastronómica tradicional en la parroquia rural de Chanduy a través de un modelo sostenible que integre a la identificación de platos e ingredientes autóctonos con el propósito de mantener vivo los saberes creando un producto coherente que permita dinamizar la economía local con el objetivo de fortalecer la identidad cultural, además de mejorar la oferta de servicios gastronómicos y turísticos contribuye a la conservación del patrimonio gastronómico de una de las parroquia la provincia de Santa Elena-Chanduy.

RECOMENDACIONES

Implementar la ruta gastronómica tradicional de manera gradual con puntos estratégicos, estandarizando los servicios, e integrado la participación comunitaria, con emprendedores locales y portadores de saberes con el fin de crear experiencias culinarias de forma interpretativa. De este modo, se fortalecerá la identidad cultural y los valores culinario mediante una oferta autentica y competitiva. Se recomienda crear un comité de ruta, en coordinación interinstitucional, por el GAD Parroquial, la Universidad Estatal Península de Santa Elena, el Ministerio de Turismo esta integración permitiría fortalecer la pertenencia sociocultural de la ruta.

Incentivar estrategias relacionadas a la conservación y participación de forma sistemática involucrando a turistas, residentes, emprendedores y autoridades locales con herramientas adaptadas, con el objetivo de fortalecer la gastronomía a través del diseño de una ruta gastronómica. Las estrategias deben integrar actividades culturales, demostraciones culinarias, circuitos interpretativos y visitas a recursos naturales, consolidando un producto turístico coherente con los principios de turismo sostenible.

Desarrollar estrategias integrales que fortalezcan los tipos de oferta turística relacionadas a la cultura y la gastronomía local. Con programas de formación en buenas prácticas alimentarias, gestión turística cultural y atención al cliente, con la finalidad de mantener el legado culinario. Se recomienda implementar promoción coherente con la identidad culinaria de Chanduy, enfocadas a principios de sostenibilidad de manera que los actores locales cuenten con herramientas y conocimiento que permitirían consolidar una oferta estructura, competitiva alineada con los Objetivos de Desarrollo Sostenible

BIBLIOGRAFÍA

Aguilar Tamayo, M. F., & Montero, V. (2010). *CmapTools y el análisis cualitativo de datos. Métodos y procedimientos*. In *Concept Maps: Making Learning Meaningful*. Proc. of Fourth Int. Conference on Concept Mapping. J. Sánchez, AJ Cañas and JD Novak (Vol. 2, pp. 15–18). Universidad de Chile.

Aguagallo, C. F. I., Arévalo, P. A. B., Oñate, K. P. L., Jiménez, V. N. S., & Pozo, J. C. G. (2023). Patrimonio alimentario ecuatoriano, su visión desde el enfoque normativo y cultural. *Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinar*, 7(1), 4944–4970.

Alfonso, Mayer Bastidas, Paz. (2018). *Diseño de una ruta gastronómica para fomentar el turismo en el cantón Tena, provincia de Napo*. Escuela Superior Politécnica de Chimborazo.

Alvarado, H. F. G., Ases, M. J. M., Ases, L. A. M., & Martínez, S. E. M. (2023). Clasificación de rutas turísticas por medio de Deep Learning. *Conciencia Digital*, 6(1.4), 880–897.

Ampuero Jiménez, M. D. R. (2019). *Análisis del turismo gastronómico en la comuna Olón...* Universidad Estatal Península de Santa Elena.

Andrade, C., Cañar, A., Toranzos, A., & Carvache, W. (2007). *Inventario de recursos gastronómicos...* Escuela Superior Politécnica del Litoral.

- Azua Loor, J. E. (2018). *Diseño de una ruta gastronómica: el camino del biche...* (Bachelor's thesis).
- Bahls, Á., Wendhausen Krause, R., & da Silva Añaña, E. (2019). Comprensión de los conceptos de culinaria y gastronomía... *Estudios y perspectivas en turismo*, 28(2), 312–330.
- Barrera, E., & Bringas, O. (2008). Las rutas alimentarias: una arquitectura turística basada en la identidad de los alimentos. *Gastronomic sciences*, 3(706), 1-11.
- Barzallo Neira, C., & Pulido-Fernández, J. I. (2025). La investigación sobre la demanda del turismo gastronómico...
- Benítez, A. D. R. B., Ávila, Y. C., & Yepes, E. (2025). Turismo Gastronómico y Sostenibilidad... *Ciencia Latina*, 9(3), 2863–2876.
- Blumberg, B., Cooper, D., & Schindler, P. (2014). *Business Research Methods*. McGraw-Hill.
- Bravo, M. A. C., Macías, E. C. C., Ordoñez Piedra, J. C., & Zambrano, W. S. (2024). Estudio del patrimonio cultural... *Revista de Ciencias Sociales y Económicas*, 8(1), 1–12.
- Brito, L. M., & Botelho, D. (2018). La gastronomía como marca de destino... *Estudios y perspectivas en turismo*, 27(2), 390–412.
- Cáceres, M. (2024). La identidad cultural gastronómica en el Ecuador. *Pro Sciences*, 8(53), 257–264.

- Cedeño Flores, Y. A. (2023). *El ceviche de michulla un plato típico...*
Universidad Estatal Península de Santa Elena.
- Cevallos Muñoz, N. L. (2023). *Cantoneando la costa ecuatoriana: Cantón Santa Elena.*
- Choez Cali, L. A. (2024). *Gastronomía típica de la parroquia Calderón...*
Jipijapa–UNESUM.
- Choez-Pesantes, M. S., & Santos-Moreira, V. T. (2023). Desarrollo turístico sostenible... *REICOMUNICAR*, 6(12), 196–216.
- Constitución de la República del Ecuador. (2008). Registro Oficial 449.
- Congo Jiménez, J. M. (2023). *Los saberes ancestrales gastronómicos...*
- Consejo Nacional de Competencias. (2010). *COOTAD*.
- Correa García, L. Á. (2022). Turismo gastronómico... Zacatecas. *Turismo y Patrimonio*, 18.
- Cultural, INPC (2011). *Instructivo para fichas...*
- Da Fonseca, P. C. L., Durão, A. F., & de Queiroz Barbosa, J. W. (2024).
Estrategias de contenidos promocionales...
- Dávila, M. A. V., Meléndez, A. A., Katz, E., & Medina, G. I. M. (2023). *Chiles en México...* IRD Éditions.
- De Suremain, C. E. (2017). Cuando la alimentación se hace patrimonio... *Trace*, (72), 165–181.

- Delgadillo, M. F. P., & Valiente, M. F. T. (2019). Las rutas gastronómicas en Meta... *Turismo y Sociedad*, (25), 169–194.
- Duque, D. S., & Muñoz, D. E. (2022). Análisis de competitividad... *Turismo y Patrimonio*, 18, 95–112.
- Durán Gavilanes, C. D. (2024). *Propuesta para la creación de una ruta gastronómica...* (Doctoral dissertation).
- Erikson, E. H. (1968). *Identity, youth, and crisis*. Norton.
- Espinosa, A. A. A., Teneda, W. P. S., & Carvajal, J. R. (2025). Globalización y pérdida del patrimonio... *Revista Retos*, 4(1), 183–202.
- Espinosa Coria, H., & Figueroa de la Fuente, M. (2017). El aprovechamiento de la miel...
- Félix, A. G., Poveda, E., Rodríguez, I., & Parraga, Y. (2024). Los corredores gastronómicos...
- Folgado-Fernández, J. A., Palos-Sánchez, P. R., Campón-Cerro, A. M., & Hernández-Mogollón, J. M. (2017). Productos gastronómicos... *International Journal of Scientific Management and Tourism*, 3(1).
- Guachizaca Amay, K. L. (2018). *Diseño de una ruta turística gastronómica en Loja, provincia de Loja. con el propósito de difundir los atractivos turísticos y la cultura culinaria de la localidad (Bachelor's thesis)*.

Hernández, R., Fernández, C., & Baptista, P. (2006). *Metodología de la investigación*. McGraw-Hill.

Ibarra-Michel, J. P., & Velarde Valdez, M. (2016). Rutas Turísticas Sustentable Como Alternativa Para El Desarrollo De Comunidades Rurales (Sustentable Touristic Routes as an Alternative For The Development of Rural Communities). *Estudios turísticos en regiones de México*.

Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC). (2020). *Fichas de Inventario del Patrimonio Gastronómico...*

Jeambey, Z. (2016). Rutas Gastronómicas y Desarrollo Local...

Jiménez Urbina, Y. M., & Muñoz Vega, K. C. (2018). *Propuesta de una ruta gastronómica...*

Ley de Turismo. (2018).

Ley Orgánica de Cultura. (2016).

Ley Orgánica del Régimen de la Soberanía Alimentaria (LORSA). (2009).

Lino, A. E. P. (2023). Percepción ciudadana sobre el patrimonio...

López, M. C. S., Medina Gerena, L. A., & García Schiller, C. (2005). *Manual para inventarios de bienes culturales...*

Loya, M. M., & Fusté-Forné, F. (2021). Turismo gastronómico sostenible... *Turismo y Patrimonio*, (17), 45–60.

- Magallán Malavé, K. M. (2025). *Diseño de una ruta gastronómica del camarón...*
- Marzal Pastor, J. (2024). *Turismo gastronómico: de lo tradicional...*
- Menoscal Yagual, J. A. (2018). *Ruta culinaria para el desarrollo turístico del cantón Playas...*
- Miranda, A. M. A. (2010). *Las rutas gastronómicas como estrategia...*
- Montanari, M. (2006). *Food is culture*. Columbia University Press.
(Duplicado eliminado)
- Montalvo-Moncayo, M. V., Viteri-Toro, M. F., Torres-Oñate, C. F., & Sánchez-Guerrero, D. O. (2021). Las rutas alimentarias... *ConcienciaDigital*, 4(3), 232–249.
- Mosquera, D. G. F., Alarcón, M. E. V., Pesantez, E. H. R., & Pérez, O. S. (2025). *Ruta gastronómica y turística en Cangahua...* ULEAM.
- Noguera Benalcázar, J. D. (2021). La gastronomía como elemento clave...
- Pacheco, G. A. (2025). *Rutas turísticas en las macro regiones de México...*
- Pazmiño, I. (2011). *Instructivo para fichas de registro e inventario*.
- Pérez, M., & Cisneros, W. (2004). El lado cultural del patrimonio gastronómico mexicano.
- Pretel Sagastegui, K. E. (2024). *Diseño de un circuito turístico...*

Quesada Cabrera, R. D., & Soler Marchan, S. D. (2023). Las rutas turísticas gastronómicas patrimoniales... *Conrado*, 19(91), 519–530.

Quispe, L. A. M., & Hernández-Rojas, R. D. (2025). Traditional gastronomy... *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 40, 101144.

Reyes Barzola, L. D. (2024). *La gastronomía ancestral en...*

Reyes Uribe, A. C., Guerra Avalos, E. A., & Quintero Villa, J. M. (2017). Educación en gastronomía...

Reyes, S. S., Molina, D. G. R., & Alejandro, E. D. C. I. (2018). La gastronomía como agente motivador... *Hitos*, 24(68), 150–163.

Reyes, Y. B. (2022). Aportes en la discusión del patrimonio gastronómico... *Estudios Latinoamericanos*, 37(50), 165–182.

Rivera, G. (2020). Fortalecimiento de la identidad cultural... *Revista Colón*, 7(1), 45–57.

Roca Reyes, D. F. (2025). *Estrategias de neuromarketing para la promoción...*

Rojas, R. D. H. (2015). *Gestión y planificación de rutas turísticas gastronómicas...*

Rubio Huerta, L. M., Rodríguez Corredor, M. A., Cote Daza, S. P., & Barón Chivara, J. A. (2022). Las plazas de mercado... *Cuadernos de Geografía*, 31(1), 128–145.

Saltos Intriago, M. S. (2023). *Diseño de una ruta gastronómica...*

Sánchez Ribes, J. V. (2024). *Ruta gastronòmica de "esmorzaret"...*

Sánchez, Á. C., & Gutiérrez, C. G. (2021). La ética en la gestión turística...
Revista Internacional de Turismo, 5(2), 116–130.

Santos, P. D. J. L. Q., et al. (s.f.). *Instructivos y normativas UPSE/INPC*.

Valdés, L. M. C., & Fontecha, J. H. (2018). La gastronomía como fuente de desarrollo del turismo y el fortalecimiento de la identidad cultural en Santander.
Anuario turismo y Sociedad, (22), 167–193.

Vásquez Farfán, N. B., Mullo Romero, E. del C., & Cajo Riofrio, M. C. (2025). El turismo gastronómico cómo estrategia para el desarrollo sostenible. *Esprint Investigación*, 4(1), 196–208. <https://doi.org/10.61347/ei.v4i1.10>


Véliz Pérez, N. S. (2025). *Gastronomía como producto turístico de la parroquia pedro pablo Gómez* (Bachelor's thesis, Jipijapa-Unesum).

Vergara Zurita, H. E., Palacios Trujillo, E. P., & Escudero Villa, A. I. (2017). Desarrollo de los atractivos turísticos del Cantón Penipe con estrategias de marketing digital.

Vivanco, F. (2021). Turismo gastronómico. *Obtenido de <https://www.uide.edu.ec/turismo-gastronomico>*.


ÀPENDICE



Anexos: 1: Formato de entrevista a turistas

 UNIVERSIDAD ESTATAL PENÍNSULA DE SANTA ELENA FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS CARRERA DE LICENCIATURA EN TURISMO	
Proyecto: Ruta gastronómica tradicional para fortalecer la identidad cultural de la parroquia rural de Chanduy, 2025 Objetivo: Diseñar una ruta gastronómica que promueve el fortalecimiento de la identidad cultural a través de los saberes y sabores ancestrales de la zona	
Población: Turistas Y Comunidad	
Datos Demográficos	
Sexo: Masculino <input type="checkbox"/> Femenino <input type="checkbox"/> GLBTIQ+ <input type="checkbox"/>	Edad: 20 – 30 años <input type="checkbox"/> 31 – 45 años <input type="checkbox"/> 46 – 60 años <input type="checkbox"/>
Lugar de residencia: Residente de la comunidad <input type="checkbox"/> Turista nacional <input type="checkbox"/> Turista Local <input type="checkbox"/> Turista internacional <input type="checkbox"/>	
Instrucción: seleccione la respuesta de acuerdo a su criterio y conocimiento del tema expuesto	
Sección 1 Turismo gastronómico	
1. ¿Conoce usted platos tradicionales, ancestrales típicos de la parroquia Chanduy? Moción 1 Si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>	2. ¿Cuales son sus preferencias gastronómicas al momento de consumir sus alimentos? Platos tradicionales <input type="checkbox"/> Platos ancestrales <input type="checkbox"/> Platos típicos <input type="checkbox"/> De todo <input type="checkbox"/>
<i>En una escala de 1 al 5 donde 1 = Totalmente en desacuerdo 2 = En desacuerdo 3 = Ni de acuerdo ni en desacuerdo 4 = De acuerdo 5 = Totalmente de acuerdo</i>	
3. ¿Está de acuerdo que la variedad de platos gastronómicos en Chanduy es suficiente para atraer visitantes? Totalmente en desacuerdo. <input type="checkbox"/> En desacuerdo. <input type="checkbox"/> Ni de acuerdo ni en desacuerdo. <input type="checkbox"/> De acuerdo. <input type="checkbox"/> Totalmente de acuerdo. <input type="checkbox"/>	4. ¿Está usted de acuerdo que los ingredientes autóctonos son claves para diferenciar la gastronomía de la zona? Totalmente en desacuerdo. <input type="checkbox"/> En desacuerdo. <input type="checkbox"/> Ni de acuerdo ni en desacuerdo. <input type="checkbox"/> De acuerdo. <input type="checkbox"/> Totalmente de acuerdo. <input type="checkbox"/>
5. ¿Con que frecuencia usted visita la parroquia Chanduy y las siguientes comunas (zapotal, Engunga, san Rafael, Vilingota, El Real, Pechiche Chanduy) por motivos gastronómicos? Muy frecuente <input type="checkbox"/> Frecuentemente <input type="checkbox"/> Ocasionalment <input type="checkbox"/> Poco frecuente <input type="checkbox"/> Inca <input type="checkbox"/>	6. ¿Cree usted que la gastronomía tradicional de Chanduy refleja la identidad cultural de la parroquia en cada una de sus comunidades? Totalmente en desacuerdo. <input type="checkbox"/> En desacuerdo. <input type="checkbox"/> Ni de acuerdo ni en desacuerdo. <input type="checkbox"/> De acuerdo. <input type="checkbox"/> Totalmente de acuerdo. <input type="checkbox"/>
7. ¿Considera usted que las festividades y celebraciones tradicionales y sus atractivos naturales y culturales contribuyen al fortalecimiento de la identidad local? Totalmente en desacuerdo. <input type="checkbox"/> En desacuerdo. <input type="checkbox"/> Ni de acuerdo ni en desacuerdo. <input type="checkbox"/> De acuerdo. <input type="checkbox"/> Totalmente de acuerdo. <input type="checkbox"/>	8. ¿Está usted de acuerdo que sería importante rescatar recetas a través de los saberes tradicionales y ancestrales de la parroquia Chanduy? Totalmente en desacuerdo. <input type="checkbox"/> En desacuerdo. <input type="checkbox"/> Ni de acuerdo ni en desacuerdo. <input type="checkbox"/> De acuerdo. <input type="checkbox"/> Totalmente de acuerdo. <input type="checkbox"/>
9. ¿Qué tipos de establecimientos gastronómicos consume con frecuencia? <input type="checkbox"/> Restaurantes locales <input type="checkbox"/> Paraderos Turísticos <input type="checkbox"/> Cabañas <input type="checkbox"/> Puestos de comida comunitario	10. ¿Qué tipo de experiencia gastronómica busca al visitar la parroquia Chanduy y sus comunas? <input type="checkbox"/> Disfrutar de platos tradicionales y ancestrales de la zona. <input type="checkbox"/> Eventos gastronómicos o festivales <input type="checkbox"/> Información de saberes históricos de su cultura gastronómica. <input type="checkbox"/> Explora sabores nuevos y diferentes. <input type="checkbox"/> Combinar gastronomía con actividades turísticas (caminatas, cultura, visita).
Sección 2 Ruta turística	
<i>En una escala de 1 al 5 donde 1 = Totalmente en desacuerdo 2 = En desacuerdo 3 = Ni de acuerdo ni en desacuerdo 4 = De acuerdo 5 = Totalmente de acuerdo</i>	
11. ¿Considera usted que existe suficientes restaurantes, paraderos turísticos, cabañas, puestos de comida comunitarios para crear una ruta gastronómica? Totalmente en desacuerdo. <input type="checkbox"/> En desacuerdo. <input type="checkbox"/> Ni de acuerdo ni en desacuerdo. <input type="checkbox"/> De acuerdo. <input type="checkbox"/> Totalmente de acuerdo. <input type="checkbox"/>	12. ¿Considera usted que Chanduy posee elementos tradicionales y ancestrales en cuanto a la gastronomía para crear una ruta gastronómica? Totalmente en desacuerdo. <input type="checkbox"/> En desacuerdo. <input type="checkbox"/> Ni de acuerdo ni en desacuerdo. <input type="checkbox"/> De acuerdo. <input type="checkbox"/> Totalmente de acuerdo. <input type="checkbox"/>
13. ¿Considera usted que los establecimientos que ofertan gastronómicas en Chanduy están adecuados para ser parte de una ruta gastronómica? Totalmente en desacuerdo. <input type="checkbox"/> En desacuerdo. <input type="checkbox"/> Ni de acuerdo ni en desacuerdo. <input type="checkbox"/> De acuerdo. <input type="checkbox"/> Totalmente de acuerdo. <input type="checkbox"/>	14. ¿Está usted de acuerdo en incluir un itinerario organizado dentro de la ruta gastronómica tradicional? Totalmente en desacuerdo. <input type="checkbox"/> En desacuerdo. <input type="checkbox"/> Ni de acuerdo ni en desacuerdo. <input type="checkbox"/> De acuerdo. <input type="checkbox"/> Totalmente de acuerdo. <input type="checkbox"/>
15. ¿Esta usted de acuerdo que su experiencia turística dentro de la ruta gastronómica incluyera actividades culturales y de recreación con espacios naturales? Totalmente en desacuerdo. <input type="checkbox"/> En desacuerdo. <input type="checkbox"/> Ni de acuerdo ni en desacuerdo. <input type="checkbox"/> De acuerdo. <input type="checkbox"/> Totalmente de acuerdo. <input type="checkbox"/>	16. ¿Usted Participaría en una ruta gastronómica que incluya visitas a comunas, degustación de platos ancestrales y contacto con cocineros locales? Si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>

Elaborado por: Ela Pazmiño, 2025

Anexos: 2: Guía de entrevista

		UNIVERSIDAD ESTATAL PENÍNSULA DE SANTA ELENA FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS CARRERA DE LICENCIATURA EN TURISMO	
Proyecto: Ruta gastronómica tradicional para fortalecer la identidad cultural de la parroquia rural de Chanduy, 2025			
Objetivo del proyecto:			
Población: Propietarios de restaurantes o cocineros y directores de turismo de Chanduy presidente del Gad. Rural de Chanduy			
Datos del entrevistado.			
NOMBRE	Hamilton Villon	EDAD	43
Ocupación:		Comuna de residencia:	
Negocio:		Actividad que desempeña:	
Responda según su criterio			
<ol style="list-style-type: none"> 1. ¿Cree usted que la gastronomía de la parroquia Chanduy hace parte de su identidad en comparación con el resto de parroquias de la provincia de Santa Elena? 2. ¿Qué platos tradicionales son los solicitados en sus restaurantes, paraderos turísticos en su comunidad? 3. ¿Qué ingredientes autóctonos de la zona utiliza en la preparación de estos platos? 4. ¿Considera usted que ha cambiado la preparación de estos platos a lo largo del tiempo? 5. ¿Conoce usted si los turistas consumen más platos tradicionales, ancestrales, típicos o prefieren otros tipos de comida? Menciónelo 6. ¿Considera usted que se podría incluir su (restaurante, paraderos turísticos, cabaña, etc) en una ruta gastronómica? 7. ¿Existen festividades o eventos en los que se preparen estos platos (tradicionales, ancestrales, típicos etc.) con mayor frecuencia? 8. ¿Considera que su actividad podría beneficiarse con la promoción de una ruta gastronómica? 9. ¿Considera usted que las comunas (Villingota, zapotal, San Rafel, Engunga, ¿Chanduy, El Real, Pechiche) esenciales para incluir al diseñar una ruta gastronómica en la parroquia Rural de Chanduy? 10. ¿Cómo se podría mejorar la difusión y promoción de la gastronomía tradicional de Chanduy? 			

		INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO GASTRONOMICO						
Código:								
Datos de localización								
Provincia:		Cantón:		Parroquia:				
Comuna:		Urbana:		Rural:				
Coordenadas:		longitud:						
2.FOTOGRAFIA REFERENCIAL:								
Descripción de la fotografía: Código:								
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN								
DENOMINACION:				OTRAS DENOMINACIONES:				
BREVE RESEÑA:								
4. PROCESOS DE PREPARACION E INGREDIENTES:								
INGREDIENTES:								
FECHA O PERIODO				Detalle de la periodicidad				
Anual		<input type="checkbox"/>						
Continua		<input type="checkbox"/>						
Ocasional		<input type="checkbox"/>						
Otro		<input type="checkbox"/>						
ALCANCE (reconocimiento del plato)				Detalle del alcance				
Local		<input type="checkbox"/>						
Provincial		<input type="checkbox"/>						
Regional		<input type="checkbox"/>						
Nacional		<input type="checkbox"/>						
Internacional		<input type="checkbox"/>						
DATOS INFORMANTE:								
Responsable		Nombre		Edad y tiempo de actividad	Cargo o función o actividad	Dirección		Localidad o Comuna
INDIVIDUOS								
Colectividad								
instituciones								
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia						
Padrea= hijos:								
Maestro=aprendiz:								
Centro de capacitación:								
Otro:								
Trasmisión del saber		Detalle de la transmisión						
Padre a= hijos:								
Maestro=aprendiz:								
Centro de capacitación:								
Otro:								
6.VALORACION								
importancia para la comunidad alta								
Es el plato tradicional de la zona								
SENSIBILIDAD AL CAMBIO								
x		ALTO	se puede preparar frito, asado.					
		MEDIO						
		BAJO						
8.ELEMENTOS RELACIONADOS CON EL PLATO								
Código/Nombre		Ámbito Local		Subámbito		Detalle del subámbito		
Textos		fotografías		videos	audio			
10.Observaciones								
lato con alto valor cultural y gastronómico; representa la conservación de técnicas ancestrales.								
11. DATOS DE CONTROL								
Entidad Investigadora: Universidad Estatal Península de Santa Elena								
Inventariado por:Ela Pazmiño solorzano								
Revisado por:								

Anexos: 3:Ficha de observacion

Elaborada por: Instituto de patrimonio cultural adaptada por Ela Pazmiño,2025

Anexos: 4:Respuestas de las entrevistas

Respuestas de las entrevistas:

1. ¿Cree usted que la gastronomía de la parroquia rural de Chanduy hace parte de la identidad en comparación con el resto de parroquia de la provincia de Santa Elena?

1. si porque en santa elena cada parroquia tiene su identidad (ING. HAMILTON VILLON)

2. sí, porque esta comuna tiene mucho para ofrecer si hablamos de gastronomía (Doc. Glenda Pita y Ing. Narcisa Villon)

3.SI, Chanduy tiene saber A que deben ser parte de nuestra historia y deben ser considerados. (BAYRÓN VILLON)

4. Si, considero que las comunas de la parroquia Chanduy tiene mucho conocimiento gastronómico que aún se mantiene (Sñr. Dorys Mujica)

5.SI, pues el reflejo de lo que nos alimentamos y los saberes de las cocinas de esta parroquia (Chef mixólogo y creador Meller Burgos)

6. Así es porque yo como comunera de zapotal creo que si somos identidad gastronómica. (Sñr. María Lindao)

7.Si, pues nuestros secos son los que nos identifican como cuna gastronómica. (Sñr. Maribel Sánchez Gomes)

8. Si, Chanduy si tiene gastronomía además de ser un puerto pesquero es una zona agrícola donde se origina la materia prima para muchos platos típicos (Sr. José Merchán)

2 ¿Qué platos tradicionales son solicitados en sus restaurantes, paraderos turísticos en su comunidad?

1.seco de chivo, pollo y ceviche de michulla. (Ing. Hamilton Villon)

2. Las tortitas de yuca y verde y el picante de pescado pues nuestro paradero más ofertamos desayunos (Doc. Glenda Pita y Ing. Narcisa Villon)

3. Yo considero que son muchos como nativo entre nuestras preferencias estan las langostas, los moluscos, los marisco en general (Sñr. Bayrón Villon)

4. En mi comunidad como colaboradora y gestora de recordar las tradiciones de mi comunidad y cuando llegan turistas en épocas festivas el pan de huevo pues aún en nuestras casas mantenemos hornos de barro para elaborarlo y son 9 hornos que existen en mi comunidad engunga además del ceviche de camarón y el seco de chivo con naranjilla y una infinidad de platos que hacemos en mesa de muertos y festividades de nuestra niña Agustina. (Sñr. Dorys Mujica).

5. Secos y ceviches son los más solicitados (Chef mixólogo y creador Meller Burgos)

6. Seco de chivo somos pioneros (Sñr. María Lindao) restaurante “Chivo erotico”

7. secos y estofado de albacora en mis restaurantes (Sñr. Maribel Sánchez Gomes)

8. se que le seco de chivo, pescado frito, seviches (Sr. José Merchán)

3 ¿Qué ingredientes autóctonos de la zona utilizan en la preparación de esos platos?

1 Michulla., yuca, verde, chivo (Ing. Hamilton Villon)

2. El verde, la yuca (Doc. Glenda Pita y Ing. Narcisa Villon)

3. Pechiche es agrícola y se encontraron en el complejo el real vestigios de ají semillas conservadas en vasijas de cocina (Sñr. Bayrón Villon)

4. naranjilla silvestre, el camarón, pescado, chivo, maíz amarillo (Sñr. Dorys Mujica).

5. De lo que conozco es el camarón, pescado, maíz amarillo (Chef mixólogo y creador Meller Burgos)

6. El chivo (Sñr. María Lindao)

7. el pescado, la langosta, patos, pollos, entre otro zapotal está cerca de San Rafael una comuna agrícola y Zapotal es productora de animales de granja (Sñr. Maribel Sánchez Gomes)

8. Los mariscos, los manjares del mar (Sr. José Merchán)

4. ¿Considera usted que ha cambiado la preparación de estos platos a lo largo del tiempo?

1. sí, porque en las comunas existen personas que vienen de diferentes partes del Ecuador e incluso se conoce de otros países fusionando y adaptando nuestros platos ancestrales. (Ing. Hamilton Villon)

2. (Doc. Glenda Pita y Ing. Narcisa Villon)

3. Puse si considero pues es mi comunidad es una mezcla de cultura entre afrodescendientes, y Chanduyense dando cabida a nuevos sabores (Sñr. Bayrón Villon)

4. Si, la verdad pues nuestra comunidad esta fundada por un grupo de migrantes peruanos que se asentaron ase más de 100 años siendo los primeros pobladores que se mezclaron con las culturas de Chanduy modificando ciertas técnicas culinarias (Sñr. Dorys Mujica).

5. Si, por que la cocina siempre está en constante evolución con la mezcla de culturas a existido adaptaciones de platos ancestrales (Chef mixólogo y creador Meller Burgos)

6. En mi restaurante no porque mi papa nos dejes su receta ya que el restaurante el chivo erótico fue uno de los primeros restaurantes de zapotal (Sñr. María Lindao)

7. Así es yo comencé ase más de 20 años siendo trabajadora de los primeros restaurantes de zapotal, pero cree que si se han modificados ciertas recetas para a adaptarlas A los turistas como el estofado de albacora que es el que yo oferto (Sñr. Maribel Sánchez Gomes)

8. Así es, a cambiado pues a venidos muchas personas de otros lados que estamos cambiando la cocina tradicional (Sr. José Merchán)

5. ¿Conoce usted si los turistas consumen más platos tradicionales, ancestrales, típicos o prefieren otros tipos de comidas? Mencione 1

1. así es, les gusta y les llama atención el ceviche de michulla. (Ing. Hamilton Villon)

2. Pues consideramos que las tortitas de verde o yuca son un plato tradicional de nuestra comunidad y son los más solicitados (Doc. Glenda Pita y Ing. Narcisa Villon)

3. Consideraría que si los más solicitados son los mariscos por la tarde y mañana y las parrilladas en las noches de mariscos o carnes (Sñr. Bayrón Villon)

4. así, es nosotros ofertamos pan de huevos de horno de leña además del ceviche de camarón y el seco de chivo que son los más solicitados cuando se hospedan en el hostel comunitario (Sñr. Dorys Mujica).
5. sí, el seco de chivo y el seviche de michulla (Chef mixólogo y creador Meller Burgos)
6. Los típicos como los secos en especial el de chivo (Sñr. María Lindao)
7. Los típicos y tradicionales como los secos que los que hace único a zapotal es que se elabora la chicha de jora de maíz amarillo fermentada es el ingrediente principal mi hermana es la que elabora la chicha de jora en la comunidad (Sñr. Maribel Sánchez Gomes)
8. Asi es como pescador conozco muchos platos con mariscos, además del ceviche de michulla , el aserrín de tollo, la tortilla de erizo de más, la ensalada de langosta, el tallarín de churo, el chumuno curtido, la botellita limonada, el picante de pescado, es pescado frito, la voladora azada, el hormado de albacora, el encebollado, el caldo de jaiba, el raspadito de verde con sardina, el obligo asado de lisa y más platos que ya solo pocos los conocemos que la juventud está olvidando (Sr. José Merchán)

6. ¿Considera usted que se podría incluir su (restaurante, paradero turístico, cabaña, etc.) en una ruta gastronómica?

1. Bueno, yo como parte del sector turístico me gustaría, pero siento que aún falta restauración que estén preparados. (Ing. Hamilton Villon)
2. Por supuesto que sí, nosotros hacemos que nuestro paradero comunal se ve atractivo a los turistas adecuándolo y estamos trabajando para que sea más llamativo ya que en Villingota es donde se inició específicamente en este paradero la lucha para la provincialización de Santa Elena. (Doc. Glenda Pita y Ing. Narcisa Villon)
3. Si, hacer parte de una ruta turística al Museo el real para que conozcan la historia de una parte de la cultura península y su gastronomía pues se puede visualizar por la cantidad de utensilios encontrados en este complejo cultural (Sñr. Bayrón Villon)
4. sí estaríamos dispuestos a participar para que los turistas compartan parte de nuestra

costumbres gastronómicas y creencias pues Engunga es una comunidad que se caracteriza por mantener estas tradiciones vivas. (Sñr. Dorys Mujica).

5. Si consideró que los paraderos y restaurantes a lo largo de la ruta podrían cumplir para el diseño de una ruta (Chef mixólogo y creador Meller Burgos)

6. sí, por supuesto me encantaría ser participe pues el restaurante es icono de la gastronomía Santa Elenence (Sñr. María Lindao)

7. si por supuesto (Sñr. Maribel Sánchez Gomes)

8. No tengo, pero sería importante creería (Sr. José Merchán)

7. ¿Existen festividades o eventos en los que se preparen estos platos (tradicionales, ancestrales, típicos etc.) con mayor frecuencia?

1. Claro que, si se está trabajando en fortalecer la identidad, con ferias como la feria del seco de chivos en Zapotal que es en el mes de octubre, festival del pescado asado en Julio y el festival de la Michulla en febrero. (Ing. Hamilton Villon)

2. Si, en la feria del seco de chivo en zapotal en Chanduy el festival de la michulla y aquí en Villingota cuando se conmemora un aniversario de la provincialización se hace comida aparte de las fiestas patronales (Doc. Glenda Pita y Ing. Narcisa Villon)

3. Nuestra comunidad el día de difuntos se prepara mucha comida tradicional, en la mesa grande en Chanduy semana santa y el festival de la michulla (Sñr. Bayrón Villon)

4. sí, en Zapotal el seco de Chivo, y en Chanduy el festival de la michulla, pero en mi comunidad existen festividades también como las festividades religiosas de nuestra niña Agustina (Sñr. Dorys Mujica).

5. el del seco de chivo y el del ceviche de michulla (Chef mixólogo y creador Meller Burgos)

6. si El festival del seco de Chivo (Sñr. María Lindao)

7. Si yo participe en el 2024 en la primera feria del seco de Chivo en Zapotal (Sñr. Maribel Sánchez Gomes)

8. El festival de la michulla (Sr. José Merchán)

8. ¿Considera que su actividad podría beneficiarse con la promoción de una ruta gastronómica?

1. sí, por supuesto pues lo que deseo como entidad pública es promocionar y activar el turismo en nuestra parroquia y sus comunidades. (Ing. Hamilton Villon)

2. Por supuesto somos parte de esa oferta gastronómica y trabajaremos por ofertar más platos tradicionales de mi comunidad en nuestro paradero hacerlo atractivo para el turista (Doc. Glenda Pita y Ing. Narcisa Villon)

3. si, el museo cuenta la parte histórica de nuestros pueblos originarios nuestras raíces y lo pueden visitar como parte de un recorrido (Sñr. Bayrón Villon)

4. considero que como una comunidad que tiene mucho por ofertar al turista entre tradiciones gastronómica, fe y naturaleza (Sñr. Dorys Mujica).

5. Si, se puede hacer fusión con el rescate de las recetas ancestrales y mejorarlas en cocina innovadora que se creen cartas adecuadas para cada una de las comunidades. (Chef mixólogo y creador Meller Burgos)

6. Si, por que incentivo un producto gastronómico como es el seco de chivo (Sñr. María Lindao)

7. si mi restaurante oferta esa cocina tradicional de mi comunidad (Sñr. Maribel Sánchez Gomes)

8. Así, es pues yo faeno la pesca que luego se convierte en el producto final que ofertan los restaurantes el marisco. (Sr. José Merchán)

9. ¿Considera usted que las comunas villingota, Zapotal, Puerto Chanduy, San Rafael, Chanduy, Pechiche y Engunga esenciales para incluirlas para el diseño de una ruta gastronómica en la parroquia rural de Chanduy?

1. asi es, Son lugares estratégicos que poseen sus atractivos. (Ing. Hamilton Villon)

2. presupuesto son los que poseen más lugares con oferta gastronómica, aunque San

Rafael hay más haciendas que cultivan los productos (Doc. Glenda Pita y Ing. Narcisa Villon)

3. sí, porque sería ampliar los espacios comunales que tiene productos gastronómicos únicos (Sñr. Bayrón Villon)

4. Por supuesto (Sñr. Dorys Mujica).

5. sí y mucho (Chef mixólogo y creador Meller Burgos)

6. sí, pues cada comunidad tiene potencial (Sñr. María Lindao)

7. sí, posee características únicas (Sñr. Maribel Sánchez Gomes)

8. así e, tiene estas comunas potenciales además de ser las más conocidas (Sr. José Merchán)

10. ¿Como podríamos mejorar la difusión y promoción de la gastronomía tradicional de Chanduy?

1. Con proyectos de vinculación, tesis, proyectos que incentiven e impulsos turísticos de la zona sur como lo es Chanduy (Ing. Hamilton Villon)

2. Señalización, espacios que muestren la identidad cultural y gastronómica de nuestra comunidad, promoción digital (Doc. Glenda Pita y Ing. Narcisa Villon)

3. Haciendo más ferias artesanales y gastronómica y capacitaciones de cocina (Sñr. Bayrón Villon)

4. Capacitaciones para mejorar la presentación de los platos (Sñr. Dorys Mujica).




5. Haciendo promoción en videos en redes y capacitar a los cocineros en innovación gastronómica (Chef mixólogo y creador Meller Burgos)




6. Atraves de mejores ideas de proyectos y más señalizaciones (Sñr. María Lindao)

7. Con proyectos y más ferias que fomenten la gastronomía (Sñr. Maribel Sánchez Gomes)




8. Señalización, promoción de la historia de la cocina de Chanduy (Sr. José Merchán)

Anexos: 5: Ficha de observación 1

		INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO GASTRONÓMICO					
Código: Zapo2chanduy							
Datos de localización							
Provincia:	Snata Elena	Cantón:	Snata Elena	Parroquia:	CHANDUY		
Comuna:	zapotal	Urbana:		Rural:	x		
Coordenadas:	longitud:						
2.FOTOGRAFIA REFERENCIAL:							
							
Descripción de la fotografía: Seco de chivo acompañado de arroz y plátano maduro frito							
Código:							
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN							
DENOMINACION:			OTRAS DENOMINACIONES:				
Seco de chivo			Seco de Cabrito (ancestral)				
BREVE RESEÑA: Plato tradicional de la zona rural, preparado con carne de chivo guisada en salsa espesa de achiote, cebolla y tomate; consumido en festividades familiares y celebraciones.							
Este plato se considera el icono de la provincia de santa elena como plato reconocido a nivel nacional							
4. PROCESOS DE PREPARACION E INGREDIENTES:							
INGREDIENTES: Chivo (capra hircus) Chicha de maíz (jora) Cebolla colorada Pimiento Ajo Tomate Aji peruano Yerbita ACOMPAÑADO DEL PLATO: Maduro frito o asado (debe ser bien maduro) Arroz amarillo			PROCESO (síntesis): Adobar y sellar la carne; guisar con sofrito de cebolla, ajo, tomate y achiote; cocinar a fuego lento hasta suave y salsa concentrada; acompañar con arroz.				
FECHA O PERIODO							
Anual			Detalle de la periodicidad				
Continua			Este plato es ofertado frecuentemente dentro de los paraderos y restaurante de zapotal el más conocido y pionero el restaurante "Chivo Erótico"				
Ocasional							
Otro							
ALCANCE (reconocimiento del plato)							
Local			Detalle del alcance				
Provincial			Este plato es reconocido a nivel nacional considerado el plato típico de la provincia de Santa Elena				
Regional							
Nacional							
Internacional							
DATOS INFORMANTE:							
Responsable	Nombre	Edad y tiempo de actividad	Cargo o función o actividad	Dirección	Localidad o Comuna		
INDIVIDUOS	María Lindao		Propietaria de restaurante el "El Chivo Erótico"	zapotal	zapotal		
Colectividad							
instituciones							
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia					
Padre= hijos:		x El padre de la propietaria introdujo el seco de chivo con la chicha de jora oriundo de la sierra y costa de guavaquil					
Maestro=aprendiz:							
Centro de capacitación:							
Otro:							
Trasmisión del saber		Detalle de la transmisión					
Padre a= hijos:		x Mi papa y mama se e ocurrió hacer un restaurante con un nombre llamativo siendo periodistas					
Maestro=aprendiz:							
Centro de capacitación:							
Otro:							
6.VALORACION							
importancia para la comunidad							
Es el plato tradicional de la zona							
SENSIBILIDAD AL CAMBIO							
x		ALTO					
		MEDIO	En zapotal se sabe que es originario el seco de chivo sin embargo se prepara en tres comunas más, de manera originaria que hace parte de la identidad peninsular con ingredientes originarios de la zona pues tas zonas producen las materias primas de los principales ingredientes estas comunas son, san Rafael, y engunga pues estas comunas mantienen la tradición originaria sin la chicha de jora. Lo cual toma otro sabor más a campo y se cocina en leña o hornos				
		BAJO					
8.ELEMENTOS RELACIONADOS CON EL PLATO							
Código/Nombre	Ámbito Local		Subámbito		Detalle del subámbito		
	INGREDIENTES materia prima		Chicha de jora		Extraído de la sierra del Ecuador		
Textos	fotografías		videos	audio			
10.Observaciones							
Se puede observar que preparación del seco, tiene varios derivados como lo son el seco de Chivo, pato, pollo, y chancho y existe variedad sin embargo de las 7 comunas seleccionadas 3 de ellas lo preparan y la técnica y elaboración es distinta pues se considera que en reconocimiento zapotal es pionero, pero tiene toques de productos de la sierra ecuatoriana a diferencia de las comunas de San Rafael, Engunga es diferente.							
11. DATOS DE CONTROL:							
Entidad Investigadora: Universidad Estatal Península de Santa Elena							
Inventariado por: Ela Pazmiño solorzano							
Revisado por:							

		INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO GASTRONOMICO					
Código: Zapo2chanduy							
Datos de localización							
Provincia: Snata Elena		Cantón: Snata Elena		Parroquia: CHANDUY			
Comuna: San Rafael(Recinto Engullima)		Urbana:		Rural: x			
Coordenadas: longitud:							
2.FOTOGRAFIA REFERENCIAL:							
							
Descripción de la fotografía: Chanfaina de Chivo							
Código:SanRvchi3							
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN							
DENOMINACION:			OTRAS DENOMINACIONES:				
Ancestral							
BREVE RESEÑA: este plato solo se consume en casas de personas originarias de la zona en el recinto Engullima un recinto de la comuna san Rafael pues después de elaborar platos de seco las vísceras no se desperdician y se elaboran este platillo ancestral pues se menciona que el plato posee ciertas características de energéticas.							
Este palto se considera el icono de la provincia de santa elena como plato reconocido a nivel nacional							
4. PROCESOS DE PREPARACION E INGREDIENTES:							
INGREDIENTES:							
Viseras de Chivo (higado, tripas, sangre, baso)							
Cebolla colorada							
Pimienta							
Ajo							
Tomate							
Aji peruano							
Yerbita							
ACOMPANADO DEL PLATO:							
Maduro frito o asado (debe ser bien maduro)							
Arroz							
FECHA O PERIODO			Detalle de la periodicidad				
Anual			Este plato se suele hacer en ciertas veces y por familias que mantiene la tradición se sirve en mesa de fieles difuntos.				
Continua							
Ocasional							
Otro							
ALCANCE (reconocimiento del plato)			Detalle del alcance				
Local			Este plato es reconocido a nivel local considerado el plato típico de la provincia de Santa Elena				
Provincial							
Regional							
Nacional							
Internacional							
DATOS INFORMANTE:							
Responsable	Nombre	Edad y tiempo de actividad	Cargo o función o actividad	Dirección	Localidad o Comuna		
INDIVIDUOS			Comunero	Recinto	Engullima		
Colectividad							
instituciones							
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia					
Padrea= hijos:							
Maestro=aprendiz:							
Centro de capacitación:							
Otro:		X					
Trasmisión del saber		Detalle de la transmisión					
Padre a= hijos:		x Mi mama que aún vive se lo prepara a mi padre cuando es la puesta de mesa por que era un plato que le gustaba a mi papa					
Maestro=aprendiz:							
Centro de capacitación:							
Otro:							
6.VALORACION							
Importancia para la comunidad							
Es el plato tradicional de la zona							
SENSIBILIDAD AL CAMBIO							
ALTO							
MEDIO							
BAJO							
x Es un plato que no a cambiado en nada.							
8.ELEMENTOS RELACIONADOS CON EL PLATO							
Código/Nombre	Ambito Local		Subámbito		Detalle del subámbito		
Textos	fotografias		videos		audio		
10.Observaciones							
11. DATOS DE CONTROL							
Entidad Investigadora: Universidad Estatal Peninsula de Santa Elena							
Inventariado por:Ela Pazmiño solorzano							
Revisado por:							

Anexos: 6: Ficha de observación 2

		INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO GASTRONOMICO				
Código:						
Datos de localización						
Provincia:	Santa Elena	Cantón:	Santa Elena	Parroquia:	Chanduy	
Comuna:	Puerto Chanduy	Urbana:		Rural:	x	
Coordenadas:	longitud:					
2.FOTOGRAFIA REFERENCIAL:						
						
Descripción de la fotografía: Plato de acerrin de tollo (tollo desmenuzado con cebolla. Código:Pe						
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN						
DENOMINACION:			OTRAS DENOMINACIONES:			
Acerrin de tollo			Acerrin de cazón, desmenuzado de tollo			
BREVE RESEÑA: Este plato es un plato ancestral denominado Plato de pescadores						
Plato preparado con carne de tollo (tiburoncito), desmenuzada y sofrida con verduras; consumido en la costa.						
4. PROCESOS DE PREPARACION E INGREDIENTES:						
INGREDIENTES: PESCADO TOLLO (Mustelus spp./tiburoncito), Pimiento Cebolla Cebolla blanca Achiote yerbita			Proceso de preparación: Se coloca en una olla agua y sal y comino Luego se deja cocinando el pescado (tollo) cuando su carne ya está suave se deja enfriar y se procede a escurrir del exceso de agua, luego se desmenuza, en un cedazo o paño asta sacarle el agua , mientras tanto se procede a cortar las cebollas, el pimiento en cuadritos. agregar al sartén el pescado y en pesar a secar, con los ingredientes antes cortados y dejar que se comience a secar hasta que se convierta en un pescado seco como un aserrin de allí su nombre.			
FECHA O PERIODO			Detalle de la periodicidad			
Anual	<input type="checkbox"/>		Depende de disponibilidad y regulación (posible sensibilidad por restricciones a tiburones).			
Continua	<input type="checkbox"/>					
Ocasional	<input type="checkbox"/>					
Otro	<input checked="" type="checkbox"/>					
ALCANCE (reconocimiento del plato)			Detalle del alcance			
Local	<input checked="" type="checkbox"/>		Este plato es reconocido a nivel regional pues es considerado el plato típico ancestral del perfil costero del Ecuador.			
Provincial	<input type="checkbox"/>					
Regional	<input checked="" type="checkbox"/>					
Nacional	<input type="checkbox"/>					
Internacional	<input type="checkbox"/>					
DATOS INFORMANTE:						
Responsable	Nombre	Edad y tiempo de actividad	Cargo o función o actividad	Dirección	Localidad o Comuna	
INDIVIDUOS	José Merchán	63	Pescador	Puerto Chanduy	Puerto Chanduy	
Colectividad						
instituciones						
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia				
Padrea= hijos:						
Maestro=aprendiz:						
Centro de capacitación:						
Otro:		x Es un plato reconocido dentro del perfil costero de pescadores.				
Trasmisión del saber		Detalle de la transmisión				
Padre a= hijos:						
Maestro=aprendiz:		x Este plato me lo enseñó un pescador originario de Santa Elena como su forma de preparación y técnicas para que quede bien la preparación.				
Centro de capacitación:						
Otro:						
6.VALORACION						
Importancia para la comunidad tradicionalmente						
Es el plato tradicional de la zona pues en ciertas comunidades de Chanduy aun lo preparan en celebraciones de fieles difuntos.						
SENSIBILIDAD AL CAMBIO						
x	ALTO	(regulaciones y cambios en percepciones de consumo de tiburón).				
	MEDIO					
	BAJO					
8.ELEMENTOS RELACIONADOS CON EL PLATO						
Código/Nombre	Ambito Local		Subámbito		Detalle del subámbito	
	materia prima(tollo)		No se sabe mucho			
Textos	fotografias		videos		audio	
10.Observaciones						
Revisar normativa sobre captura de tiburones; documentar prácticas de preparación para reducir desperdicio.						
11. DATOS DE CONTROL						
Entidad Investigadora: Universidad Estatal Peninsula de Santa Elena						
Inventariado por:Ela Pazmiño solorzano						
Revisado por:						




Anexos: 7: Ficha de observación 3

Anexos: 8: Ficha de observación 4



		INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO GASTRONOMICO				
Código: Jaiba2						
Datos de localización						
Provincia:	Santa Elena	Cantón:	Santa Elena	Parroquia:	Chanduy	
Comuna:	Chanduy	Urbana:		Rural:	x	
Coordenadas:	longitud:					
2.FOTOGRAFIA REFERENCIAL:						
						
Descripción de la fotografía: Sopa de Jaiba servida en palto hondo con una jaiba entera, con cilantro y patacones						
Código:						
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN						
DENOMINACION:				OTRAS DENOMINACIONES:		
Sopa de Jaiba				Caldo de jaiba, sopa marinera de jaiba		
BREVE RESEÑA: La sopa de jaiba es uno de los platos más representativos de la parroquia Chanduy y sus comunidades costeras. Su origen se relaciona con la pesca artesanal de jaibas en manglares y esteros, y es considerada una comida de valor nutritivo y medicinal, especialmente consumida en temporadas de pesca y festividades. Además de ser alimento cotidiano, constituye un atractivo gastronómico para turistas que visitan la región. Además de la sopa, se preparan otros derivados de esta materia prima, como ensaladas, tallarín, ceviche etc.						
4. PROCESOS DE PREPARACION E INGREDIENTES:						
INGREDIENTES:				Preparación:		
Jaiba Ajo Cebolla Comino Verde Yerbita Opcional (camarón, mejillones, pulpo) ACOMPAÑADO DEL PLATO: Patacón Aguacate				Se limpian y parten las jaibas. Se elabora un refrito con cebolla, ajo y condimentos. Se agrega agua y yuca/verde troceado para cocinar. Se añaden las jaibas y se deja hervir hasta que suelten sabor. Se sirve caliente, acompañado de arroz o patacones.		
FECHA O PERIODO						
Anual <input type="checkbox"/> x Continua <input type="checkbox"/> x Ocasional <input type="checkbox"/> Otro <input type="checkbox"/>				Detalle de la periodicidad		
				Consumo regular, mayor durante festividades y cuando hay abundancia de jaiba.		
ALCANCE (reconocimiento del plato)						
Local <input type="checkbox"/> x Provincial <input type="checkbox"/> Regional <input type="checkbox"/> Nacional <input type="checkbox"/> Internacional <input type="checkbox"/>				Detalle del alcance		
				plato conocido localmente, ofrecido en restaurantes y hogares de Chanduy y comunas aledañas.		
DATOS INFORMANTE:						
Responsable	Nombre	Edad y tiempo de actividad	Cargo o función o actividad	Dirección	Localidad o Comuna	
INDIVIDUOS						
Colectividad						
Instituciones						
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia				
Padre= hijos:	x	Cuenta los Diferente propietarios de estas cabañas que han decidido colocar este plato en su menú para turistas que saben de este fruto marino sin embargo este plato mantiene ese toque tradicional de receta de sus antes pasados.				
Maestro=aprendiz:						
Centro de capacitación:						
Otro:						
Trasmisión del saber		Detalle de la transmisión				
Padre a= hijos:	x	Oral y práctica comunitaria, principalmente de padres a hijos y de maestras cocineras a aprendices.				
Maestro=aprendiz:						
Centro de capacitación:						
Otro:						
6.VALORACION						
importancia para la comunidad						
La sopa de jaiba es un plato emblemático que refleja la identidad cultural y culinaria de Chanduy. Representa la relación directa entre la comunidad y el mar, siendo un referente gastronómico que fortalece la identidad local.						
SENSIBILIDAD AL CAMBIO						
x		ALTO				
		MEDIO	(la receta mantiene su esencia, aunque puede variar en ingredientes como el uso de leche de coco o yuca).			
		BAJO				
8.ELEMENTOS RELACIONADOS CON EL PLATO						
Código/Nombre	Ámbito		Subámbito		Detalle del subámbito	
Sopa de Jaiba	Gastronomía tradicional		Alimentación ancestral		Cocina marinera costeña	
Textos	fotografías		videos	audio		
10.Observaciones						
Lo que se observó en este plato que está sujeto a cambios y que este producto es extraído en la zona además de poder hacer adaptaciones a cambio como con leche de coco, picante o con arroz, ensaladas pues actualmente se ha convertido en un atractivo turístico gastronómico de Chanduy, siendo ofrecida en restaurantes comunitarios y ferias culinarias						
11. DATOS DE CONTROL						
Entidad Investigadora: Universidad Estatal Peninsula de Santa Elena						
Inventariado por:Elia Pazmiño solorzano						
Revisado por:						

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO GASTRONÓMICO			
Código: Zapo2chanduyp			
Datos de localización			
Provincia:	Santa Elena	Cantón:	Santa Elena
		Parroquia:	Chanduy
Comuna:	Chanduy	Urbana:	
		Rural:	x
Coordenadas:	longitud:		
2.FOTOGRAFIA REFERENCIAL:			
			
Descripción de la fotografía: tsunami de mariscos Chanduyense, acompañado de una jaiba, ceviche de chumumo, camarones fritos, y arroz marinero en una base de lechuga, con patacones			
Código:			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
DENOMINACION:		OTRAS DENOMINACIONES:	
Tsunami Chanduyense		Combinado Chanduy, Plato de la casa pues es una mezcla de los platos más reconocidos de la zona	
BREVE RESEÑA: El "Tsunami Chanduyense" es un plato tradicional de la parroquia Chanduy, que integra productos del mar y la tierra. Se caracteriza por reunir jaiba, camarones, arroz, plátano verde frito, ensalada y aderezos criollos. Representa la abundancia marina de la comuna y es consumido especialmente en reuniones familiares, festividades locales y como atractivo turístico gastronómico			
4. PROCESOS DE PREPARACION E INGREDIENTES:			
INGREDIENTES:		Cocción de la jaiba con condimentos locales. Preparación del arroz con refrito. Frito de camarones y patacones (plátano verde). Montaje del plato con todos los componentes, acompañado de ensalada y limón.	
Jaiba fresca Camarones Arroz Plátano verde Ajo, cebolla, comino y achote Ensalada fresca (lechuga, tomate, pepino, cebolla encurtida) Limón			
FECHA O PERIODO		Detalle de la periodicidad	
Annual	<input checked="" type="checkbox"/>	Cuando Los Turistas Lo Solicitan	
Continua	<input checked="" type="checkbox"/>		
Ocasional	<input type="checkbox"/>		
Otro	<input type="checkbox"/>		
ALCANCE (reconocimiento del plato)		Detalle del alcance	
Local	<input type="checkbox"/>	En crecimiento como atractivo turístico	
Provincial	<input type="checkbox"/>		
Regional	<input type="checkbox"/>		
Nacional	<input checked="" type="checkbox"/>		
Internacional	<input type="checkbox"/>		
DATOS INFORMANTE:			
Responsable	Nombre	Edad y tiempo de actividad	Cargo o función o actividad
DIRECCIÓN			
Localidad o Comuna			
INDIVIDUOS			
Colectividad			
instituciones			
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia	
Padre= hijos:	<input checked="" type="checkbox"/>	Esto es una consideración de acuerdo que menciona que el ama su gastronomía y decidido fomentar y crear esta fusión de las mejores recetas de la zona de chanduy	
Maestro=aprendiz:			
Centro de capacitación:			
Otro:			
Trasmisión del saber		Detalle de la transmisión	
Padre a= hijos:	<input checked="" type="checkbox"/>	Mamá preparaba estos platos en mi casa y yo las estoy fortaleciendo a través de mi restaurante	
Maestro=aprendiz:			
Centro de capacitación:			
Otro:			
6.VALORACION			
Es uno de los platos más representativos de Chanduy, uniendo sabores marinos y agrícolas, símbolo de identidad cultural y atractivo turístico.			
SENSIBILIDAD AL CAMBIO			
		ALTO	
x		MEDIO	puede adaptarse a nuevas presentaciones, pero mantiene su esencia tradicional).
		BAJO	
8.ELEMENTOS RELACIONADOS CON EL PLATO			
Código/Nombre	Ámbito Local		Subámbito
Tsunami Chanduyense	Gastronomía y tradición oral		Alimentación tradicional
Detalles del subámbito	Cocina ancestral costeña		
Textos	fotografías	videos	audio
10.Observaciones			
Este plato sintetiza la biodiversidad marina de Chanduy y se ha convertido en una carta de presentación para turistas nacionales y extranjeros.			
11. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: Universidad Estatal Peninsula de Santa Elena			
Inventariado por:El Pazmiño solorzano			
Revisado por:			


Anexos: 9: Ficha de observación 5

		INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO GASTRONOMICO				
Código: Zapo2chanduy						
Datos de localización						
Provincia:	Santa Elena	Cantón:	Santa Elena	Parroquia:	CHANDUY	
Comuna:	Puerto Chanduy, El real	Urbana:	rural	Rural:	x	
Coordenadas:	longitud:					
2.FOTOGRAFIA REFERENCIAL:						
						
Descripción de la fotografía: Arroz con langosta servido en guarnición típica y maduro frito con aguacate. Código:						
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN						
DENOMINACION:				OTRAS DENOMINACIONES:		
Arroz con Langosta				Langosta		
BREVE RESEÑA: Plato tradicional de la comunidad costera de Chanduy, preparado con langosta fresca local y arroz aromatizado con especias y hierbas autóctonas. Es consumido en celebraciones, festividades y ocasiones especiales, destacando la riqueza marina de la región.						
4. PROCESOS DE PREPARACION E INGREDIENTES:						
Ingredientes: <ul style="list-style-type: none"> • angosta fresca, • arroz, • cebolla, • ajo, • pimienta, • tomate, • aceite de achiote, • cilantro, • sal, • pimienta, COMPANADO DEL PLATO: Maduro frito o asado (debe ser bien maduro)				Preparación: Limpiar y cocinar la langosta, preparar sofrito con cebolla, ajo, pimienta y tomate, agregar especias y hierbas, incorporar la langosta y mezclar con arroz previamente cocido hasta integrar los sabores. Servir caliente.		
FECHA O PERIODO				Detalle de la periodicidad		
Anual	<input type="checkbox"/>			Este plato se suele servir en todos partes del país, sectores donde hay arrecifes y manglares esta cualidad pose puerto Chanduy y el real, pues su pedido de pesca es cada seis meses.		
Continua	<input type="checkbox"/>					
Ocasional	<input checked="" type="checkbox"/>					
Otro	<input type="checkbox"/>					
ALCANCE (reconocimiento del plato)				Detalle del alcance		
Local	<input type="checkbox"/>			Este plato es reconocido a nivel nacional considerado el plato típico de la provincia de Santa Elena		
Provincial	<input type="checkbox"/>					
Regional	<input type="checkbox"/>					
Nacional	<input checked="" type="checkbox"/>					
Internacional	<input checked="" type="checkbox"/>					
DATOS INFORMANTE:						
Responsable	Nombre	Edad y tiempo de actividad	Cargo o función o actividad	Dirección	Localidad o Comuna	
INDIVIDUOS	restaurante		Delicias del mar	Chanduy	Chanduy	
Colectividad						
instituciones						
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia				
Padrea= hijos:						
Maestro=aprendiz:						
Centro de capacitación:						
Otro:	x	Mi padre fue pescador y mi madre solo os preparaba todo tipo de mariscos y preparaciones				
Trasmisión del saber		Detalle de la transmisión				
Padre a= hijos:	x	Mi mama le enseñó a mis esposa y hermana que es chef y ella a modificado ciertas parte de la preparación manteniendo ciertas maneras de preparación.				
Maestro=aprendiz:						
Centro de capacitación:						
Otro:						
6.VALORACION						
importancia para la comunidad:						
Plato emblemático de la gastronomía local, con alto valor cultural y económico						
SENSIBILIDAD AL CAMBIO						
x	ALTO	se puede preparan de diferentes maneras ceviche, ensalada, al ajillo, a la parrilla etc.				
	MEDIO					
	BAJO					
8.ELEMENTOS RELACIONADOS CON EL PLATO						
Código/Nombre	Ambito Local		Subámbito		Detalle del subámbito	
	Materia prima				Extraído de la sierra del Ecuador	
Textos	fotografias	videos	audio			
x	x					
10.Observaciones						
Representa la riqueza marina y la tradición culinaria de Chanduy. Recomendado para incluir en la Ruta Gastronómica Tradicional y para promoción en ferias y material turístico audiovisual						
11. DATOS DE CONTROL						
Entidad Investigadora: Universidad Estatal Península de Santa Elena						
Inventariado por: Ela Pazmiño solorzano						
Revisado por:						




nexos: 10: Ficha de observación 6

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO GASTRONOMICO			
Código: Zapo2chanduyv			
Datos de localización			
Provincia:	Santa Elena	Cantón:	Santa Elena
Comuna:	Urbana:	Rural:	x
Coordenadas:	longitud:		
2.FOTOGRAFIA REFERENCIAL:			
			
Descripción de la fotografía: Tortilla de erizo de mar servida en plato tradicional			
Código:			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
DENOMINACION:		OTRAS DENOMINACIONES:	
Tortilla de Erizo de Mar		Omelette de erizo	
BREVE RESEÑA: este Plato típico de la comunidad costera, preparado con erizo de mar fresco, utilizado en festividades y reuniones familiares.			
Este plato se considera el icono de la provincia de santa elena como plato reconocido a nivel nacional			
4. PROCESOS DE PREPARACION E INGREDIENTES:			
Ingredientes:		Preparación:	
Huevos, erizo de mar, cebolla, ajo, aceite, sal, pimienta, hierbas aromáticas locales		Mezclar huevos con erizo picado, sazonar y cocinar en sartén hasta dorar, servir caliente.	
FECHA O PERIODO		Detalle de la periodicidad	
Anual Continua Ocasional Otro	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Este plato se suele hacer en ciertas veces y por familias que mantiene como los son	
ALCANCE (reconocimiento del plato)		Detalle del alcance	
Local Provincial Regional Nacional Internacional	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Este plato es reconocido a nivel nacional considerado el plato típico de la provincia de Santa Elena	
DATOS INFORMANTE:			
Responsable	Nombre	Edad y tiempo de actividad	Cargo o función o actividad
INDIVIDUOS	María Lindao		Propietaria de restaurante el "El Chivo Erotico"
Colectividad			
instituciones			
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia	
Padrea= hijos:	x	El padre de la propietaria introdujo el seco de chivo con la chicha de jora oriundo de la sierra y costa de guayaquil	
Maestro=aprendiz:			
Centro de capacitación:			
Otro:			
Trasmisión del saber		Detalle de la transmisión	
Padre a= hijos:	x	Mi papa y mama se e ocurrió hacer un restaurante con un nombre llamativo siendo periodistas	
Maestro=aprendiz:			
Centro de capacitación:			
Otro:			
6.VALORACION			
importancia para la comunidad			
Es el plato tradicional de la zona			
SENSIBILIDAD AL CAMBIO			
x	ALTO		
	MEDIO		
	BAJO		
8 ELEMENTOS RELACIONADOS CON EL PLATO			
Código/Nombre	Ambito Local	Subámbito	Detalle del subámbito
	Materia prima		Extraido de la sierra del Ecuador
Textos	fotografías	videos	audio
10.Observaciones			
Plato representativo de la gastronomía costera; recomendado para promoción en la ruta			
11. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: Universidad Estatal Peninsula de Santa Elena			
Inventariado por:Elaz Pazmiño solorzano			
Revisado por:			




Anexos: 11 Ficha de Observación 7

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO GASTRONOMICO			
Código:			
Datos de localización			
Provincia:	Santa Elena	Cantón:	Santa Elena
Comuna:	Urbana:	Rural:	x
Coordenadas:		longitud:	
2.FOTOGRAFIA REFERENCIAL:			
			
Descripción de la fotografía: Morenillo			
Código:			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
DENOMINACION:		OTRAS DENOMINACIONES:	
Morenillo curtido		Morenillo Curtido desangrado	
BREVE RESEÑA:			
preparado con morenillo, encurtido de cebolla o especias y limón; se consume en celebraciones y entre pescadores.			
4. PROCESOS DE PREPARACION E INGREDIENTES:			
INGREDIENTES:		Limpiar morenillo, destripar la carne con sal y limón en un colador de paño hasta que salga la sangre y quede de un color como el atún café se lava con abundante agua y se escure el l paño s coloca la cebolla curtida y se sirve con arroz y verde .	
Morenillo, limón, sal, pimienta, especias locales			
Acompaña:			
arroz			
verde			
FECHA O PERIODO		Detalle de la periodicidad	
Annual	<input type="checkbox"/>	En la mesa de familia de pescadores es muy consumido continuamente.	
Continua	<input checked="" type="checkbox"/>		
Ocasional	<input type="checkbox"/>		
Otro	<input type="checkbox"/>		
ALCANCE (reconocimiento del plato)		Detalle del alcance	
Local	<input type="checkbox"/>	El morenillo es un pescado que se consigue	
Provincial	<input checked="" type="checkbox"/>		
Regional	<input type="checkbox"/>		
Nacional	<input type="checkbox"/>		
Internacional	<input type="checkbox"/>		
DATOS INFORMANTE:			
Responsable	Nombre	Edad y tiempo de actividad	Cargo o función o actividad
Dirección	Localidad o Comuna		
INDIVIDUOS			
Colectividad			
instituciones			
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia	
Padres= hijos:			
Maestro=aprendiz:			
Centro de capacitación:			
Otro:			
Trasmisión del saber		Detalle de la transmisión	
Padre a= hijos:			
Maestro=aprendiz:			
Centro de capacitación:			
Otro:			
6.VALORACION			
importancia para la comunidad alta			
Es el plato tradicional de la zona			
SENSIBILIDAD AL CAMBIO			
x	ALTO	se puede preparar frito, asado.	
	MEDIO		
	BAJO		
8.ELEMENTOS RELACIONADOS CON EL PLATO			
Código/Nombre	Ámbito Local	Subámbito	Detalle del subámbito
Textos	fotografías	videos	audio
10.Observaciones			
lato con alto valor cultural y gastronómico; representa la conservación de técnicas ancestrales.			
II. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: Universidad Estatal Peninsula de Santa Elena			
Inventariado por:Elaz Pazmiño solorzano			
Revisado por:			




Anexos: 12 Ficha de observación 8

		INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO GASTRONOMICO					
Código:							
Datos de localización							
Provincia:		Santa Elena		Cantón:		Santa Elena	
Comuna:		Urbana:		Rural:		Chanduy	
Coordenadas:		longitud:		Rural:		x	
2.FOTOGRAFIA REFERENCIAL:							
							
Descripción de la fotografía: Voladora asado servido con arroz, plátano Asado y ensalada fresca							
Código:							
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN							
DENOMINACION:				OTRAS DENOMINACIONES:			
Voladora Asada				Pescado volador a la parrilla.			
BREVE RESEÑA: Plato tradicional costero preparado con pescado voladora fresco, cocinado a la parrilla con condimentos locales. Se consume en celebraciones familiares y reuniones de pescadores, siendo un símbolo de la gastronomía de Chanduy.							
Plato tradicional preparado en asado con leña, típico de la comunidad costera							
4. PROCESOS DE PREPARACION E INGREDIENTES:							
INGREDIENTES: Peces voladoras, comino sal, limón, aceite, cebolla verde arroz				Limpiar el pescado, sazonar, solo con comino y sal, asar sobre brasas hasta dorar, servir con guarnición.			
FECHA O PERIODO				Detalle de la periodicidad			
Anual		<input type="checkbox"/>		En la mesa de familia de pescadores es muy consumido continuamente.			
Continua		<input checked="" type="checkbox"/>					
Ocasional		<input type="checkbox"/>					
Otro		<input type="checkbox"/>					
ALCANCE (reconocimiento del plato)				Detalle del alcance			
Local		<input type="checkbox"/>		Se consigue en las costas ecuatorianas.			
Provincial		<input type="checkbox"/>					
Regional		<input type="checkbox"/>					
Nacional		<input checked="" type="checkbox"/>					
Internacional		<input type="checkbox"/>					
DATOS INFORMANTE:							
Responsable		Nombre		Edad y tiempo de actividad		Cargo o función o actividad	
INDIVIDUOS		José Merchán		65		pescador	
Colectividad						Chanduy	
instituciones						Puerto Chanduy	
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia					
Padrea= hijos:							
Maestro=aprendiz:							
Centro de capacitación:							
Otro:		x Entre pescadore					
Trasmisión del saber		Detalle de la transmisión					
Padre a= hijos:							
Maestro=aprendiz:							
Centro de capacitación:							
Otro:		x					
6.VALORACION							
importancia para la comunidad alta							
Alto, es un plato representativo							
SENSIBILIDAD AL CAMBIO							
		ALTO					
x		MEDIO		se puede ser soleado y hacer picante			
		BAJO					
8.ELEMENTOS RELACIONADOS CON EL PLATO							
Código/Nombre		Ámbito Local			Subámbito		Detalle del subámbito
Textos		fotografías			videos		audio
10.Observaciones							
11. DATOS DE CONTROL							
Entidad Investigadora: Universidad Estatal Peninsula de Santa Elena							
Inventariado por: Ela Pazmiño solorzano							
Revisado por:							

Anexos: 13: Ficha de observación 9

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO GASTRONÓMICO		Código:			
					
Datos de localización Provincia: Santa Elena Cantón: Santa Elena Parroquia: Chanduy Comuna: Urbana: Rural: x Coordenadas: longitud:					
2.FOTOGRAFIA REFERENCIAL:					
					
Descripción de la fotografía: Chummo frito servido con patacones y acompañado de pescado pequeño, típico de la comunidad costera. Código: Chummo2chanduy					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
DENOMINACIÓN:		OTRAS DENOMINACIONES:			
Chummo		Pez chummo frito, o chummo al limón			
BREVE RESEÑA:					
Plato ancestral de pescadores, elaborado con pequeños peces costeros llamados chummos. Es consumido habitualmente en familias de pescadores y en festividades locales, representando la tradición culinaria y el aprovechamiento de los recursos marinos de la zona.					
4. PROCESOS DE PREPARACION E INGREDIENTES:					
INGREDIENTES:		Los chummos se limpian y se sazonan con sal y limón; luego se frien en aceite caliente hasta dorar. Se sirve acompañado de patacones o arroz, conservando el sabor natural del pescado y su textura crocante.			
Chummos frescos, sal, limón, aceite para freír.					
Acompaña: Patacones, verde frito o arroz.					
FECHA O PERIODO		Detalle de la periodicidad			
Anual <input type="checkbox"/> Continua <input checked="" type="checkbox"/> Ocasional <input type="checkbox"/> Otro <input type="checkbox"/>		En la mesa de familia de pobladores es muy consumido continuamente.			
ALCANCE (reconocimiento del plato)		Detalle del alcance			
Local <input type="checkbox"/> Provincial <input checked="" type="checkbox"/> Regional <input type="checkbox"/> Nacional <input type="checkbox"/> Internacional <input type="checkbox"/>		un pescado que se consigue			
DATOS INFORMANTE:					
Responsable	Nombre	Edad y tiempo de actividad	Cargo o función o actividad	Dirección	Localidad o Comuna
INDIVIDUOS					
Colectividad					
Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
Padre= hijos:					
Maestro=aprendiz:					
Centro de capacitación:					
Otro:					
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
Padre = hijos:					
Maestro=aprendiz:					
Centro de capacitación:					
Otro:					
6.VALORACION					
importancia para la comunidad alta					
Es el plato tradicional de la zona					
SENSIBILIDAD AL CAMBIO					
X		ALTO	se puede preparar frito, asado.		
		MEDIO			
		BAJO			
8.ELEMENTOS RELACIONADOS CON EL PLATO					
Código/Nombre	Ambito Local		Subámbito		Detalle del subámbito
Textos	fotografías		videos	audio	
10.Observaciones					
lato con alto valor cultural y gastronómico; representa la conservación de técnicas ancestrales.					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: Universidad Estatal Peninsula de Santa Elena					
Inventariado por: Ela Pazmiño solorzano					
Revisado por:					




Anexos: 14 Ficha de observación 10

 INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO GASTRONOMICO		 Instituto Nacional de Patrimonio Cultural			
Código:					
Datos de localización					
Provincia:	Santa Elena	Cantón:	Santa Elena Parroquia: Chanduy		
Comuna:	Urbana:	Rural:	x		
Coordenadas: longitud:					
2.FOTOGRAFIA REFERENCIAL:					
					
Descripción de la fotografía: Pescado Frito iza o corvina con ensalada arroz y patacones					
Código:					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
DENOMINACION:		OTRAS DENOMINACIONES:			
Pescado frito					
BREVE RESEÑA:					
pescado frito es uno de los platos más representativos de la zona costera, preparado con pescado fresco recién capturado, sazonado con condimentos locales y frito hasta obtener una textura crocante por fuera y suave por dentro. Se acompaña tradicionalmente con arroz blanco, patacones y ensalada criolla. Este plato refleja la identidad gastronómica de las familias pesqueras, siendo un alimento diario y símbolo de la conexión con el mar.					
4. PROCESOS DE PREPARACION E INGREDIENTES:					
INGREDIENTES:					
pescado fresco (voladora, corvina, picudo u otro del día)					
Sal					
Ajo					
Limón					
Aceite					
Harina o condimento al gusto					
FECHA O PERIODO		Detalle de la periodicidad			
Anual <input type="checkbox"/> Continua <input checked="" type="checkbox"/> Ocasional <input type="checkbox"/> Otro <input type="checkbox"/>					
ALCANCE (reconocimiento del plato)		Detalle del alcance			
Local <input type="checkbox"/> Provincial <input checked="" type="checkbox"/> Regional <input type="checkbox"/> Nacional <input type="checkbox"/> Internacional <input type="checkbox"/>					
DATOS INFORMANTE:					
Responsable	Nombre	Edad y tiempo de actividad	Cargo o función o actividad	Dirección	Localidad o Comuna
INDIVIDUOS					
Colectividad					
instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
Padrea= hijos:					
Maestro=aprendiz:					
Centro de capacitación:					
Otro:					
Trasmisión del saber		Detalle de la transmisión			
Padre a= hijos:					
Maestro=aprendiz:					
Centro de capacitación:					
Otro:					
6.VALORACION					
importancia para la comunidad alta					
Es el plato tradicional de la zona					
SENSIBILIDAD AL CAMBIO					
		ALTO			
		MEDIO			
		BAJO			
8.ELEMENTOS RELACIONADOS CON EL PLATO					
Código/Nombre	Ambito Local		Subámbito		Detalle del subámbito
Textos	fotografias	videos	audio		
10.Observaciones					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: Universidad Estatal Peninsula de Santa Elena					
Inventariado por:Ela Pazmiño solorzano					
Revisado por:					




Anexos: 15 Ficha de observación 11

		INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO GASTRONOMICO				
Código:						
Datos de localización						
Provincia:	Santa Elena	Cantón:	Santa Elena	Parroquia:	Chanduy	
Comuna:		Urbana:		Rural:	x	
Coordenadas: longitud:						
2.FOTOGRAFIA REFERENCIAL:						
						
Descripción de la fotografía: Estofado de albacora con arroz y verde asado						
Código:						
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN						
DENOMINACION:			OTRAS DENOMINACIONES:			
Estofado de pescado			Albacora con cebolla.			
BREVE RESEÑA:						
Plato ancestral de la zona costera, preparado con albacora y vegetales, cocinado lentamente para realzar sabores.						
4. PROCESOS DE PREPARACION E INGREDIENTES:						
INGREDIENTES:			Sofreir vegetales, agregar albacora, cocinar a fuego lento hasta integrar sabores			
Albacora, cebolla, ajo, tomate, pimienta, aceite, especias locales						
FECHA O PERIODO						
Anual			Detalle de la periodicidad			
Continua			En la mesa de familia de pescadores es muy consumido continuamente.			
Ocasional						
Otro						
ALCANCE (reconocimiento del plato)						
Local			Detalle del alcance			
Provincial			El morenillo es un pescado que se consigue			
Regional						
Nacional						
Internacional						
DATOS INFORMANTE:						
Responsable	Nombre	Edad y tiempo de actividad	Cargo o función o actividad	Dirección	Localidad o Comuna	
INDIVIDUOS						
Colectividad						
instituciones						
Procedencia del saber						
Detalle de la procedencia						
Padrea= hijos:						
Maestro=aprendiz:						
Centro de capacitación:						
Otro:						
Trasmisión del saber						
Detalle de la transmisión						
Padre a= hijos:						
Maestro=aprendiz:						
Centro de capacitación:						
Otro:						
6.VALORACION						
importancia para la comunidad alta						
Es el plato tradicional de la zona						
SENSIBILIDAD AL CAMBIO						
x			ALTO se puede preparar frito, asado.			
			MEDIO			
			BAJO			
8.ELEMENTOS RELACIONADOS CON EL PLATO						
Código/Nombre	Ambito Local		Subámbito		Detalle del subámbito	
Textos	fotografias		videos		audio	
10.Observaciones						
lato con alto valor cultural y gastronómico; representa la conservación de técnicas ancestrales.						
11. DATOS DE CONTROL						
Entidad Investigadora: Universidad Estatal Peninsula de Santa Elena						
Inventariado por:Ela Pazmiño solorzano						
Revisado por:						



Anexos: 16 Ficha de observación 12

		INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO GASTRONÓMICO					
Código:							
Datos de localización							
Provincia:	Santa Elena	Cantón:	Santa Elena	Parroquia:	Chanduy		
Comuna:	Urbana:		Rural: x				
Coordenadas:	longitud:						
2.FOTOGRAFIA REFERENCIAL:							
							
Descripción de la fotografía: Pincho de Camarón							
Código:							
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN							
DENOMINACION:				OTRAS DENOMINACIONES:			
Morenillo curtido				Morenillo Curtido desangrado			
BREVE RESEÑA:							
Preparación tradicional de camarones ensartados y asados a la brasa, común en celebraciones y ferias							
4. PROCESOS DE PREPARACION E INGREDIENTES:							
INGREDIENTES:				Ensartar camarones, sazonar, asar sobre brasas, servir caliente			
Camarones, sal, limón, aceite, hierbas aromáticas							
FECHA O PERIODO							
Detalle de la periodicidad				En la mesa de familia de pescadores es muy consumido continuamente.			
Anual	<input type="checkbox"/>						
Continua	<input checked="" type="checkbox"/>						
Ocasional	<input type="checkbox"/>						
Otro	<input type="checkbox"/>						
ALCANCE (reconocimiento del plato)							
Detalle del alcance				El morenillo es un pescado que se consigue			
Local	<input type="checkbox"/>						
Provincial	<input checked="" type="checkbox"/>						
Regional	<input type="checkbox"/>						
Nacional	<input type="checkbox"/>						
Internacional	<input type="checkbox"/>						
DATOS INFORMANTE:							
Responsable	Nombre	Edad y tiempo de actividad	Cargo o función o actividad	Dirección	Localidad o Comuna		
INDIVIDUOS							
Colectividad							
instituciones							
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia					
Padrea= hijos:							
Maestro=aprendiz:							
Centro de capacitación:							
Otro:							
Trasmisión del saber		Detalle de la transmisión					
Padre a= hijos:							
Maestro=aprendiz:							
Centro de capacitación:							
Otro:							
6.VALORACION							
importancia para la comunidad alta							
Es el plato tradicional de la zona							
SENSIBILIDAD AL CAMBIO							
x	ALTO	se puede preparar frito, asado.					
	MEDIO						
	BAJO						
8.ELEMENTOS RELACIONADOS CON EL PLATO							
Código/Nombre	Ambito Local			Subámbito		Detalle del subámbito	
Textos	fotografías		videos	audio			
10.Observaciones							
lato con alto valor cultural y gastronómico; representa la conservación de técnicas ancestrales.							
11. DATOS DE CONTROL							
Entidad Investigadora: Universidad Estatal Península de Santa Elena							
Inventariado por: Ela Pazmiño solorzano							
Revisado por:							

Anexos: 17 Ficha de observación 13




		INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO GASTRONOMICO					
Código:							
Datos de localización							
Provincia:	Santa Elena	Cantón:	Santa Elena	Parroquia:	Chanduy		
Comuna:		Urbana:		Rural:	x		
Coordenadas:	longitud:						
2.FOTOGRAFIA REFERENCIAL:							
							
Descripción de la fotografía: Natilla							
Código:							
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN							
DENOMINACION:			OTRAS DENOMINACIONES:				
Morenillo curtido			Morenillo Curtido desangrado				
BREVE RESEÑA:							
Postre tradicional preparado con leche, azúcar y especias locales, consumido en celebraciones.							
4. PROCESOS DE PREPARACION E INGREDIENTES:							
INGREDIENTES:							
Maíz amarillo							
Leche, azúcar, canela,							
FECHA O PERIODO							
Anual			Detalle de la periodicidad				
Continua			En la mesa de familia de pescadores es muy consumido continuamente.				
Ocasional			<table border="1" style="display: inline-table; vertical-align: middle;"> <tr><td style="text-align: center;">x</td></tr> </table>				x
x							
Otro							
ALCANCE (reconocimiento del plato)							
Local			Detalle del alcance				
Provincial			El morenillo es un pescado que se consigue				
Regional			<table border="1" style="display: inline-table; vertical-align: middle;"> <tr><td style="text-align: center;">x</td></tr> </table>				x
x							
Nacional							
Internacional							
DATOS INFORMANTE:							
Responsable	Nombre	Edad y tiempo de actividad	Cargo o función o actividad	Dirección	Localidad o Comuna		
INDIVIDUOS							
Colectividad							
instituciones							
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia					
Padrea= hijos:							
Maestro=aprendiz:							
Centro de capacitación:							
Otro:							
Trasmisión del saber		Detalle de la transmisión					
Padre a= hijos:							
Maestro=aprendiz:							
Centro de capacitación:							
Otro:							
6.VALORACION							
Importancia para la comunidad alta							
Es el plato tradicional de la zona							
SENSIBILIDAD AL CAMBIO							
x		ALTO	se puede preparar frito, asado.				
		MEDIO					
		BAJO					
8.ELEMENTOS RELACIONADOS CON EL PLATO							
Código/Nombre	Ámbito Local			Subámbito		Detalle del subámbito	
Textos	fotografías		videos	audio			
10.Observaciones							
lato con alto valor cultural y gastronómico; representa la conservación de técnicas ancestrales.							
11. DATOS DE CONTROL							
Entidad Investigadora: Universidad Estatal Península de Santa Elena							
Inventariado por: Ela Pazmiño solorzano							
Revisado por:							

Anexos: 18 Ficha de observación 14



Código:		INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO GASTRONOMICO					
Datos de localización							
Provincia:	Santa Elena	Cantón:	Santa Elena	Parroquia:	Chanduy		
Comuna:		Urbana:		Rural:	x		
Coordenadas:	longitud:						
2.FOTOGRAFIA REFERENCIAL:							
							
Descripción de la fotografía: Ceviche de michulla							
Código:							
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN							
DENOMINACIÓN:				OTRAS DENOMINACIONES:			
Morenillo curtido				Morenillo Curtido desagrado			
BREVE RESEÑA:							
Plato ancestral de mariscos locales, preparado con limón y vegetales, típico en festividades y ferias.							
4. PROCESOS DE PREPARACION E INGREDIENTES:							
INGREDIENTES:				Limpiar mariscos, marinar en limón con vegetales y hierbas, servir frío			
Michulla, limón, cebolla, tomate, cilantro, sal, pimienta							
FECHA O PERIODO							
Detalle de la periodicidad							
Anual	<input type="checkbox"/>	En la mesa de familia de pescadores es muy consumido continuamente.					
Continua	<input checked="" type="checkbox"/>						
Ocasional	<input type="checkbox"/>						
Otro	<input type="checkbox"/>						
ALCANCE (reconocimiento del plato)							
Detalle del alcance							
Local	<input type="checkbox"/>	El morenillo es un pescado que se consigue					
Provincial	<input checked="" type="checkbox"/>						
Regional	<input type="checkbox"/>						
Nacional	<input type="checkbox"/>						
Internacional	<input type="checkbox"/>						
DATOS INFORMANTE:							
Responsable	Nombre	Edad y tiempo de actividad	Cargo o función o actividad	Dirección	Localidad o Comuna		
INDIVIDUOS							
Colectividad							
instituciones							
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia					
Padrea= hijos:							
Maestro=aprendiz:							
Centro de capacitación:							
Otro:							
Trasmisión del saber		Detalle de la transmisión					
Padre a= hijos:							
Maestro=aprendiz:							
Centro de capacitación:							
Otro:							
6.VALORACION							
importancia para la comunidad alta							
Es el plato tradicional de la zona							
SENSIBILIDAD AL CAMBIO							
x	ALTO	se puede preparar frito, asado.					
	MEDIO						
	BAJO						
8.ELEMENTOS RELACIONADOS CON EL PLATO							
Código/Nombre	Ámbito Local			Subámbito		Detalle del subámbito	
Textos	fotografías			videos		audio	
10.Observaciones							
lato con alto valor cultural y gastronómico; representa la conservación de técnicas ancestrales.							
11. DATOS DE CONTROL							
Entidad Investigadora: Universidad Estatal Peninsula de Santa Elena							
Inventariado por:Elaz Pazmiño solorzano							
Revisado por:							



Anexos: 19 Ficha de observación 15

Anexos: 20 Ficha de observación 16




		INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO GASTRONOMICO					
Código:							
Datos de localización							
Provincia:		Santa Elena		Cantón:		Santa Elena	
Comuna:		Urbana:		Rural:		x	
Coordenadas:		longitud:					
2.FOTOGRAFIA REFERENCIAL:							
							
Descripción de la fotografía: Ceviche de CAMARON							
Código:							
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN							
DENOMINACION:				OTRAS DENOMINACIONES:			
Morenillo curtido				Morenillo Curtido desangrado			
BREVE RESEÑA:							
Plato ancestral de mariscos locales, preparado con limón y vegetales, típico en festividades y ferias.							
4. PROCESOS DE PREPARACION E INGREDIENTES:							
INGREDIENTES:				Limpiar mariscos, marinar en limón con vegetales y hierbas, servir frío			
Michulla, limón, cebolla, tomate, cilantro, sal, pimienta							
FECHA O PERIDODO							
Anual				Detalle de la periodicidad			
Continua				En la mesa de familia de pescadores es muy consumido continuamente.			
Ocasional							
Otro							
ALCANCE (reconocimiento del plato)							
Local				Detalle del alcance			
Provincial				El morenillo es un pescado que se consigue			
Regional							
Nacional							
Internacional							
DATOS INFORMANTE:							
Responsable		Nombre		Edad y tiempo de actividad	Cargo o función o actividad	Dirección	Localidad o Comuna
INDIVIDUOS							
Colectividad							
instituciones							
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia					
Padrea= hijos:							
Maestro=aprendiz:							
Centro de capacitación:							
Otro:							
Trasmisión del saber		Detalle de la transmisión					
Padre a= hijos:							
Maestro=aprendiz:							
Centro de capacitación:							
Otro:							
6.VALORACION							
importancia para la comunidad alta							
Es el plato tradicional de la zona							
SENSIBILIDAD AL CAMBIO							
x		ALTO	se puede preparar frito, asado.				
		MEDIO					
		BAJO					
8.ELEMENTOS RELACIONADOS CON EL PLATO							
Código/Nombre		Ambito Local			Subámbito		Detalle del subámbito
Textos		fotografias		videos	audio		
10.Observaciones							
lato con alto valor cultural y gastronómico; representa la conservación de técnicas ancestrales.							
11. DATOS DE CONTROL							
Entidad Investigadora: Universidad Estatal Península de Santa Elena							
Inventariado por:Ela Pazmiño solorzano							
Revisado por:							

cha de observación 17

Código:		INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO GASTRONOMICO					
Datos de localización							
Provincia:	Santa Elena	Cantón:	Santa Elena	Parroquia:	Chanduy		
Comuna:	Urbana:	Rural:	x				
Coordenadas:	longitud:						
2.FOTOGRAFIA REFERENCIAL:							
							
Descripción de la fotografía: Tortita de yuca con huevo							
Código:							
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN							
DENOMINACION:				OTRAS DENOMINACIONES:			
Morenillo curtido				Morenillo Curtido desangrado			
BREVE RESEÑA:							
Plato ancestral de mariscos locales, preparado con limón y vegetales, típico en festividades y ferias.							
4. PROCESOS DE PREPARACION E INGREDIENTES:							
INGREDIENTES:				Limpiar mariscos, marinar en limón con vegetales y hierbas, servir frío			
Michulla, limón, cebolla, tomate, cilantro, sal, pimienta							
FECHA O PERIODO				Detalle de la periodicidad			
Annual	<input type="checkbox"/>	En la mesa de familia de pescadores es muy consumido continuamente.					
Continua	<input checked="" type="checkbox"/>						
Ocasional	<input type="checkbox"/>						
Otro	<input type="checkbox"/>						
ALCANCE (reconocimiento del plato)				Detalle del alcance			
Local	<input type="checkbox"/>	El morenillo es un pescado que se consigue					
Provincial	<input checked="" type="checkbox"/>						
Regional	<input type="checkbox"/>						
Nacional	<input type="checkbox"/>						
Internacional	<input type="checkbox"/>						
DATOS INFORMANTE:							
Responsable	Nombre	Edad y tiempo de actividad	Cargo o función o actividad	Dirección	Localidad o Comuna		
INDIVIDUOS							
Colectividad							
instituciones							
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia					
Padrea= hijos:							
Maestro=aprendiz:							
Centro de capacitación:							
Otro:							
Trasmisión del saber		Detalle de la transmisión					
Padre a= hijos:							
Maestro=aprendiz:							
Centro de capacitación:							
Otro:							
6.VALORACION							
importancia para la comunidad alta							
Es el plato tradicional de la zona							
SENSIBILIDAD AL CAMBIO							
x	ALTO	se puede preparar frito, asado.					
	MEDIO						
	BAJO						
8.ELEMENTOS RELACIONADOS CON EL PLATO							
Código/Nombre	Ámbito Local			Subámbito		Detalle del subámbito	
Textos	fotografías		videos	audio			
10.Observaciones							
lato con alto valor cultural y gastronómico; representa la conservación de técnicas ancestrales.							
11. DATOS DE CONTROL							
Entidad Investigadora: Universidad Estatal Península de Santa Elena							
Inventariado por: Ela Pazmiño solorzano							
Revisado por:							

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO GASTRONÓMICO			
Código:			
Datos de localización			
Provincia:	Santa Elena	Cantón:	Santa Elena
Comuna:		Parroquia:	Chanduy
Coordenadas:	Urbana:	Rural:	x
longitud:			
2.FOTOGRAFIA REFERENCIAL:			
			
Descripción de la fotografía: Tortita de yuca con huevo			
Código:			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
DENOMINACION:		OTRAS DENOMINACIONES:	
Morenillo curtido		Morenillo Curtido desangrado	
BREVE RESEÑA:			
Plato ancestral de mariscos locales, preparado con limón y vegetales, típico en festividades y ferias.			
4. PROCESOS DE PREPARACION E INGREDIENTES:			
INGREDIENTES:		Limpiar mariscos, marinar en limón con vegetales y hierbas, servir frío	
Michulla, limón, cebolla, tomate, cilantro, sal, pimienta			
FECHA O PERIODO		Detalle de la periodicidad	
Anual	<input type="checkbox"/>	En la mesa de familia de pescadores es muy consumido continuamente.	
Continua	<input checked="" type="checkbox"/>		
Ocasional	<input type="checkbox"/>		
Otro	<input type="checkbox"/>		
ALCANCE (reconocimiento del plato)		Detalle del alcance	
Local	<input type="checkbox"/>	El morenillo es un pescado que se consigue	
Provincial	<input checked="" type="checkbox"/>		
Regional	<input type="checkbox"/>		
Nacional	<input type="checkbox"/>		
Internacional	<input type="checkbox"/>		
DATOS INFORMANTE:			
Responsable	Nombre	Edad y tiempo de actividad	Cargo o función o actividad
INDIVIDUOS			
Colectividad			
Instituciones			
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia	
Padre= hijos:			
Maestro=aprendiz:			
Centro de capacitación:			
Otro:			
Trasmisión del saber		Detalle de la transmisión	
Padre a= hijos:			
Maestro=aprendiz:			
Centro de capacitación:			
Otro:			
6.VALORACION			
importancia para la comunidad alta			
Es el plato tradicional de la zona			
SENSIBILIDAD AL CAMBIO			
x	ALTO	se puede preparar frito, asado.	
	MEDIO		
	BAJO		
8.ELEMENTOS RELACIONADOS CON EL PLATO			
Código/Nombre	Ambito Local	Subámbito	Detalle del subámbito
Textos	fotografías	videos	audio
10.Observaciones			
lato con alto valor cultural y gastronómico; representa la conservación de técnicas ancestrales.			
11. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: Universidad Estatal Península de Santa Elena			
Inventariado por: Ela Pazmiño solorzano			
Revisado por:			

Anexos: 21 Ficha de observación 18

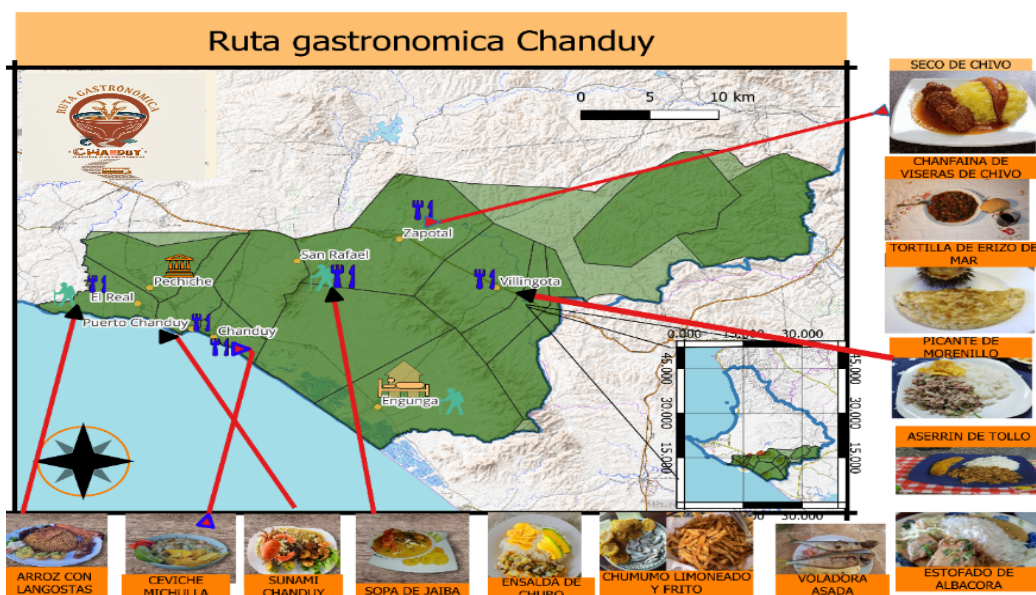
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO GASTRONOMICO		 			
Código:					
Datos de localización					
Provincia:	Santa Elena	Cantón:	Santa Elena Parroquia: Chanduy		
Comuna:	Urbana:	Rural:	x		
Coordenadas:	longitud:				
2.FOTOGRAFIA REFERENCIAL:					
					
Descripción de la fotografía: Churo en ensalada con arroz chifle y aguacate					
Código:					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
DENOMINACION:		OTRAS DENOMINACIONES:			
Ensalada de churo		Ensalada de pata de mula o caracol marino			
BREVE RESEÑA:					
Plato ancestral de mariscos local, consumido por conocedores de los productos marino local se consume tanto en Chanduy, Salinas, Anconito pues se consigue en zona de arrecifes lo extraen pescadores en sus mayas o los extractores de langosta o pulpo. Tiene diferentes preparaciones , además de la ensalada en tallarin, ceviche son las preparaciones en la provincia.					
4. PROCESOS DE PREPARACION E INGREDIENTES:					
INGREDIENTES: Churo de mar o pata de mula Limón Cebolla Tomate Cilantro Papa o yuca Sal Pimienta Acompañado: Chifle, aguacate.		Limpiar los churos, hervir en agua de sal y agua, esperar que enfrien y extraer el molusco, limpiar de su desperdicios cortar en cuadritos , mesclar con la ensalada de papa y encurtido de cebolla, tomate y especias servir con arroz, aguacate y chiffles.			
FECHA O PERIODO		Detalle de la periodicidad			
Anual	<input type="checkbox"/>	Tiene un periodo de extracción al igual que el cangrejo azul de 2 meses en veda máximo.			
Continua	<input type="checkbox"/>				
Ocasional	<input checked="" type="checkbox"/>				
Otro	<input type="checkbox"/>				
ALCANCE (reconocimiento del plato)		Detalle del alcance			
Local	<input type="checkbox"/>	El churo es un molusco o caracol mar grande consumido continuamente en la mesa de familia de pescadores			
Provincial	<input checked="" type="checkbox"/>				
Regional	<input type="checkbox"/>				
Nacional	<input type="checkbox"/>				
Internacional	<input type="checkbox"/>				
DATOS INFORMANTE:					
Responsable	Nombre	Edad y tiempo de actividad	Cargo o función o actividad	Dirección	Localidad o Comuna
INDIVIDUOS					
Colectividad					
instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
Padre= hijos:					
Maestro=aprendiz:					
Centro de capacitación:					
Otro:					
Trasmisión del saber		Detalle de la transmisión			
Padre a= hijos:					
Maestro=aprendiz:					
Centro de capacitación:					
Otro:					
6.VALORACION					
importancia para la comunidad alta					
Es el plato tradicional de la zona					
SENSIBILIDAD AL CAMBIO					
x	ALTO	se puede preparar frito, asado.			
	MEDIO				
	BAJO				
8.ELEMENTOS RELACIONADOS CON EL PLATO					
Código/Nombre	Ámbito Local		Subámbito		Detalle del subámbito
Textos	fotografias		videos		audio
10.Observaciones					
lato con alto valor cultural y gastronómico; representa la conservación de técnicas ancestrales.					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: Universidad Estatal Peninsula de Santa Elena					
Inventariado por: Ela Pazmiño solorzano					
Revisado por:					

Anexos: 22 Ficha de observación 19

Anexos: 23: Propuesta- Estrategia # 1 diseño de mapa 1

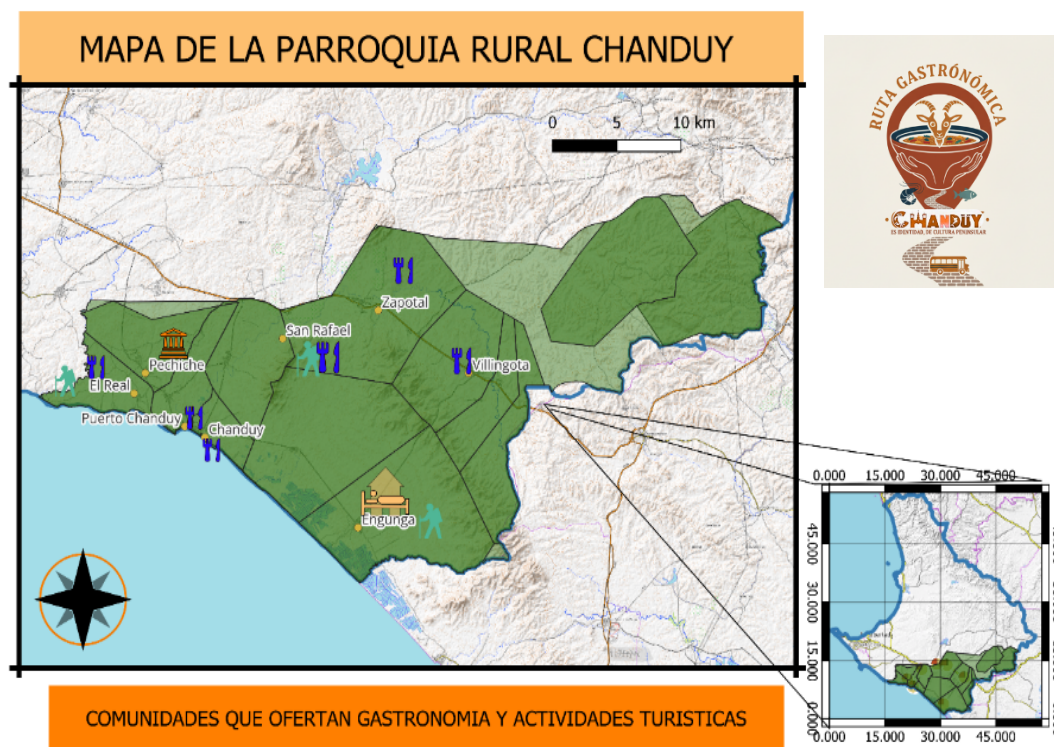
Propuestas de Estrategia

1 Diseño de los mapas para la ruta gastronómica



Elaborada por: Ela Pazmiño

Anexos: 24 Propuesta- Estrategia # 1 diseño de mapa 2

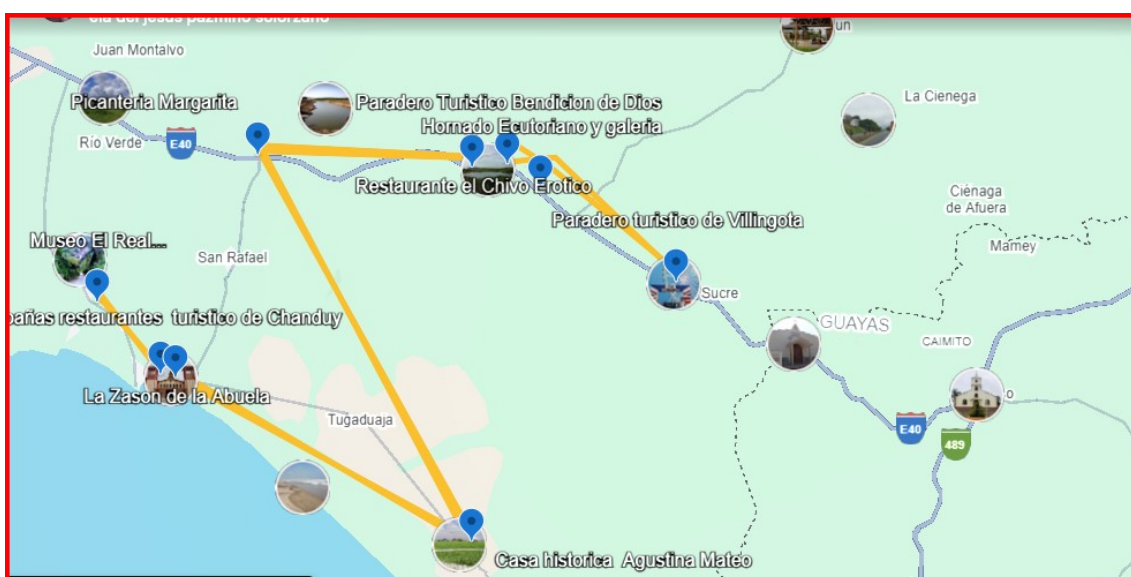
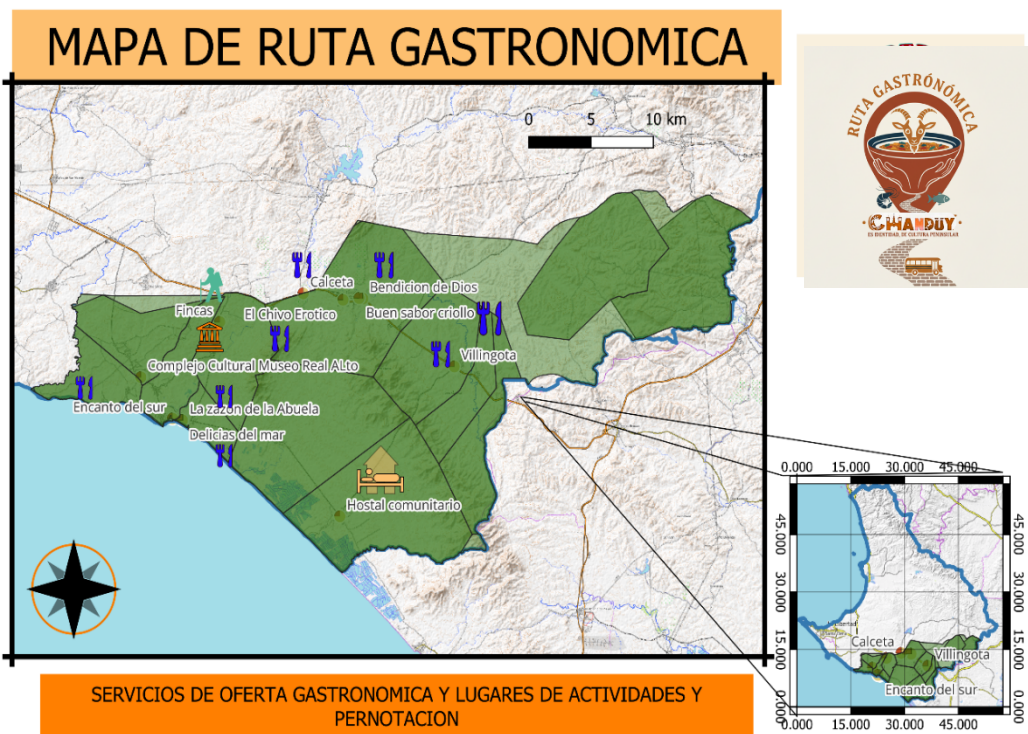


COMUNIDADES QUE OFERTAN GASTRONOMIA Y ACTIVIDADES TURISTICAS

Elaborada por: Ela del Jesús Pazmiño Solorzano

Elaborado por: Ela Pazmiño

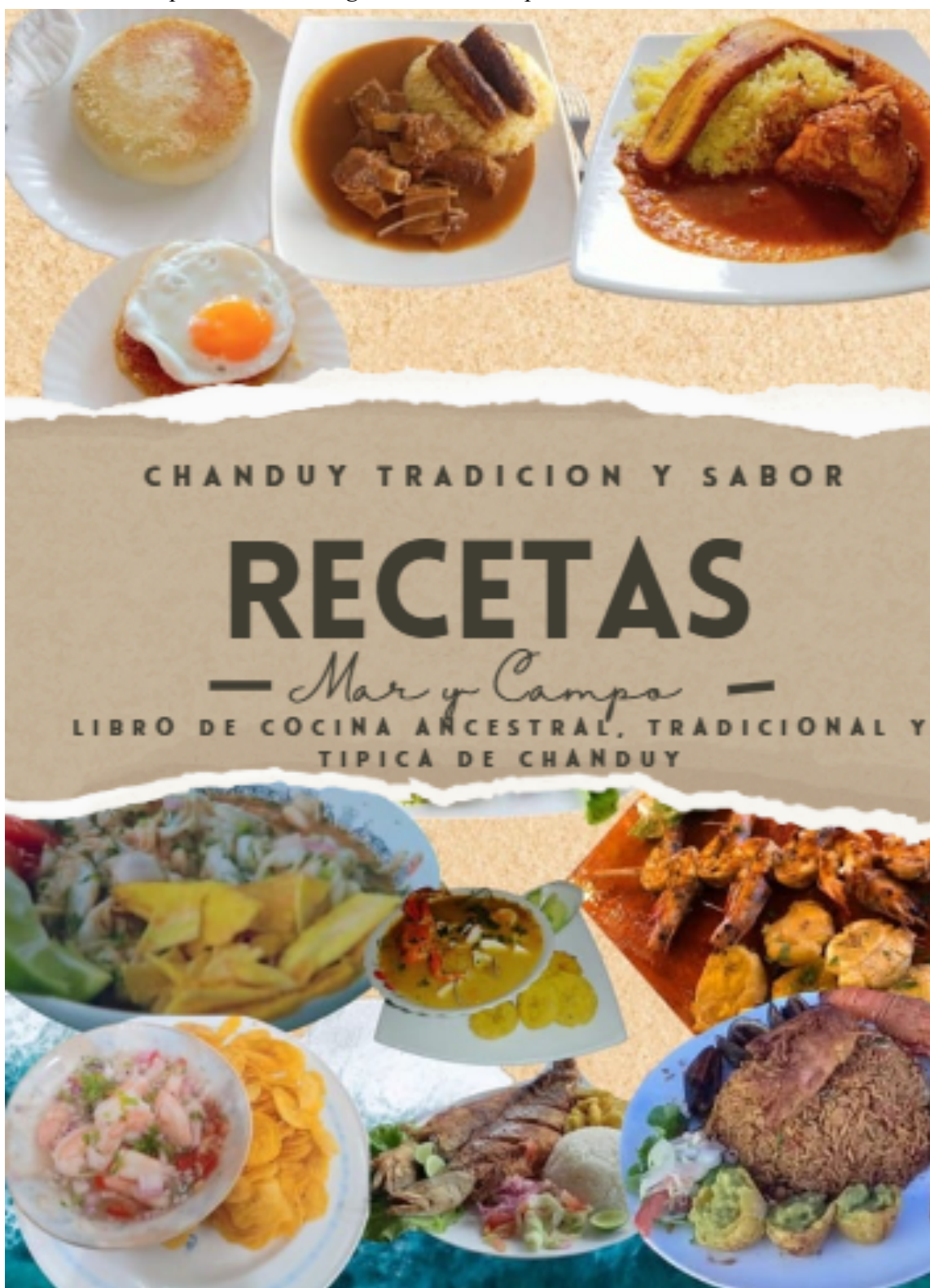
Anexos: 25 Propuesta- Estrategia # 1 diseño de mapa 3



Anexos: 26: Propuestas - Estrategia#1 ruta posible




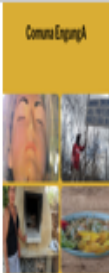



2. Recetario

Anexos: 27 Propuestas - Estrategia #2 Recetario portada



3.Paradas técnicas para realizar actividades

Anexos: 28 Propuesta- Estrategia # 4 tabla de paradas técnicas

Nº	Comunas	Oferta Principal (Paradas Técnicas)	Experiencias Clave y Platos Emblemáticos	Contactos / Observaciones paradas	imágenes
1	Villingota	Paradero Turístico de Villingota: Historia de la lucha por la provincialización, visitando puntos clave.	Relatos históricos sobre la provincialización.	Integrar testimonios de líderes comunitarios.	
2	Zapotal	Restaurante y paraderos "El Hornado Ecuatoriano", "Bendición de Dios", "El Chivo Erotico" y "El Buen Sabor	hornado a la barbosa, secos de chico, gallina, pollo, pato, chancho, humitas empanadas, pescado asado etc.	Promocionar la autenticidad y sabor único.	
3	San Rafael	Paradero turístico "Calceta" mirador del "Cerro churculunúy santuario del señor de la agonía" Complejo Gaguenzal: Espacio para recreación y contacto con la	Camping, senderismo, degustación de pescado asado, y fusión de cocina manabita y peninsular.	Ideal para experiencias de pernoctación y aventura. Turismo de naturaleza y aventura	
4	Engunga	Santuario de la Niña Agustina Mateo: Visita al sitio de fe y devoción local, recorrido en reserva ecológica Engunga: 1 senderos rodeado de fauna y flora, Conocer tradición del horno de pan y de familias que conservan sus tradiciones	Historia y significado de la fe popular. Ecoturismo, senderismo, observación de aves, y fauna y experiencia participativa.	Facilitar contacto con guías locales que conozcan la historia. Señora Dolores Mujica	
5	Chanduy (Cabecera)	Cuna de José Luis Tamayo Terán: Reconocimiento del lugar de nacimiento del expresidente, paradero turístico "paraiso del sur" restaurante "La Zazon de la abuela" y "Restaurante delicias del Mar" y malecón de Chanduy	Reseña histórica sobre el expresidente, y de "Don Lolito" el más antiguo extrator michugero de la parroquia. Platos emblemáticos como ceviche de michulla, y tsunami de Chanduyense.	Punto de interés cultural/cívico. Propulsores turísticos de la gastronomía sr. Daniel Suarez del ceviche de michulla, el SR. Lolito.	
6	Puerto Chanduy	Puerto Chanduy: Recorrido por el malecón para observar la faena pesquera y sus cabañas.	Observación de la pesca artesanal y la vida en el puerto.	Ideal para entender la cadena de valor del marisco.	
7	El Real	Manglar de El Real: Recorrido en bote por el sendero "La Fragata" Mirador El Real: Disfrutar de vistas panorámicas.	Paseo en bote por el manglar, observación de fauna y flora.	Agendar recorrido. Guía naturalista punto fotográfico.	
8	Pechiche	Complejo Cultural Arqueológico El Real (Museo): Conocer el inicio de la historia de Chanduy, los pueblos y la identidad de	Arqueología y cosmovisión de los pueblos originarios historia fundacional de la provincia.	Contacto con el museo para visitas guiadas Sr. Byron Villon	

Marketing digital Flyer.

Anexos: 29 Propuesta- Estrategia #5 Flyer

Gran variedad de ofertas gastronómicas:
Paraderos turísticos
restaurantes ,cabañas ,
como:
El Chivo Erotico
Bendición de Dios
Villingota
El buen sabor criollo.
El hornado Ecuatoriano.

Elige tu destino y nosotros hacemos el resto.

Visita Chauduy y sus comunidades
Villingota
Zapotal
San Rafael
Enagunga

RUTA GASTRÓNOMICA CHAUDUY
RUTA DE CAMPO Y SABOR

5. Merchanday Logo de la ruta

Anexos: 30 Propuesta-Estrategia # 6 Logo de la ruta



Elaborado por: Ela pazmiño, 2025.

Anexos: 31 Propuesta-Estrategia 6 descripción de logo y slogan

Composicion	Características	Justificacion
Texto	Tipografía robusta y tradicional	Comunica el propocito centrla evoca calidez conectando la idea de la cocina hecha con esmero y tradicon.
Simbolo central	Pin de ubicación que integra una plato hondo , seotenido por la manos con un contenido de ceviche de michula.	El pin es un indicador de destino o recorridos. Mas el plato y las manos representan la hospitalidad y la preparacion de un ceviche de michulla plato ancestral que es un pilar de la gastronomía tradicional. Mientras que el chivo es figura distintiva de uno de los platos emblemicos de Chanduy y su comunidad de Zapotal.
Coherencia estilística y paletas de colores	Predominio de tonos tierra (marrones, ocre, terracotas) combinados con azules profundos y grises cálidos. Estilo gráfico uniforme, con trazos definidos pero orgánicos.	La paleta de colores evoca directamente los paisajes de Chanduy: la tierra, el mar y los recursos naturales, una sensación de calidez, autenticidad y arraigo, primordial para comunicar que es "tradición" y "cultura". una imagen, que refuerza la valía de la identidad local.
Elemnetos integrados	Camaron y pescado iconos estilizados con tonos azules	Son los recursos marinos de la región
El camino con el autobus	Un camino empedrado ondulante que emerge de la parte inferior, con un autobús de estilo tradicional en colores tierra sobre él.	Refuerza visualmente el concepto de "ruta" y "recorrido". evocando tradición y conexión con la historia. Mientras que el autobús simboliza la accesibilidad y la posibilidad de explorar la parroquia, sugiriendo un viaje comunitario y la oportunidad de descubrir sus sabores.
Eslogan (Chanduy)	Tipografía robusta y distintiva en tono tierra, con el eslogan en una fuente más fina y legible debajo.	La imagen no solo promociona comida, sino que eleva la gastronomía a un vehículo para la afirmación cultural y el orgullo regional, cumpliendo directamente el objetivo de fortalecer la identidad.

Elaborado por: Ela pazmiño Solorzano

Anexos: 33 Foto de entrevistas a José Merchán



Anexos: 32 Foto de entrevistas a Sra. Dolores Mujica



Anexos: 35 Foto de restaurantes la sazón de la Abuela



Anexos: 34 Foto de Paradero turístico Villingota



Anexos: 37 Foto del Paradero turístico Bendición de Dios-Zapotal



Anexos: 39 Foto Utensilios de Cocina encontrados en Chanduy-Complejo Arqueológico El Real-Pechiche



Anexos: 38 Foto de mujeres en la cocina en Chanduy



Anexos: 40 Foto Reunión con la especialista Ing. Paula Erzo

Ahora los participantes pueden ver su aplicación

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

Proyecto: Ruta gastronómica tradicional para fortalecer la identidad cultural de la parroquia rural de Chanduy, 2025

Objetivo del proyecto:

Población: Propietarios de restaurantes o cocineros y directores de turismo de Chanduy presidente del Gad. Rural de Chanduy

Datos del entrevistado.

NOMBRE:	EDAD:
Ocupación:	Comuna de residencia:
Negocio:	Actividad que desempeña:

Responda según si criterio

- ¿Cree usted que la gastronomía de la parroquia Chanduy hace parte de su identidad en comparación con el resto de parroquias de la provincia de Santa Elena?
- ¿Qué platos tradicionales son los solicitados en sus restaurantes, paraderos turísticos en su comunidad?

Está compartiendo la pantalla

Dejar de compartir

Anexos: 41 captura de reunión a asistencia con tutora Doctora Esther Mullo

SGAUPSE

ELA DEL JESUS PAZMIÑO SOLORZANO

Tutorías Canceladas 0

Tutorías Vigentes 0

Tutorías Rechazadas 0

Tutoría Solicitar Tutoría Manual Usuario

Fecha Tutoría	Docente	Tutoría/Asignatura	Estado	Acciones
2025-08-29 14:13:29	Mullo Romero Esther Del	Trabajo Titulación	ACEPTADO	
2025-08-29 15:13:29	Carmen			

1-1 de 1 registros

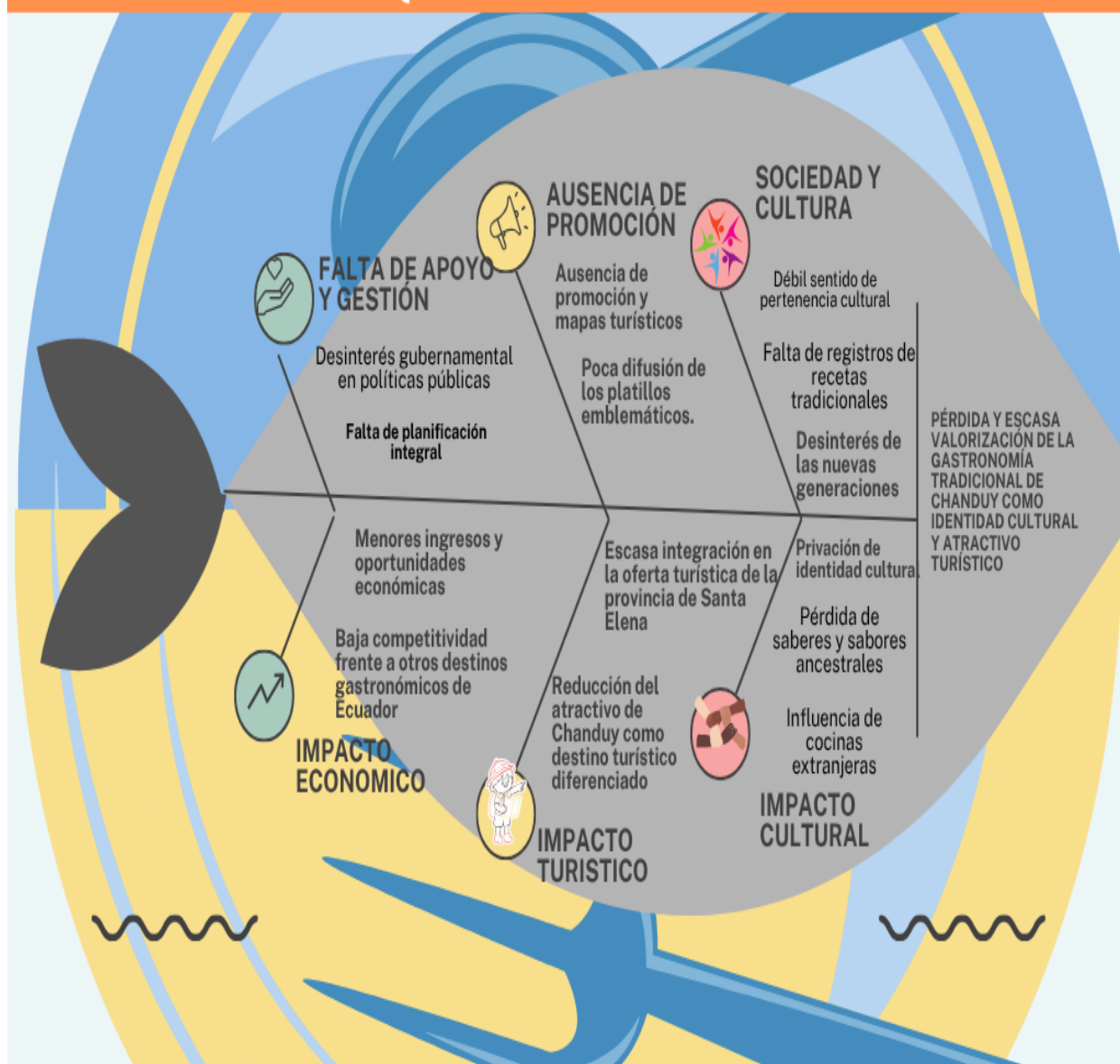
2025/08/29

UPSE

14:33

Anexos: 42:Problema del tema

RUTA GASTRONÓMICA TRADICIONAL PARA FORTALECER LA IDENTIDAD CULTURAL DE LA PARROQUIA RURAL DE CHANDUY



MATRIZ DE CONSISTENCIA

Anexos: 43: Matriz de consistencia

Título de la propuesta de Investigación	Problema de Investigación	Objetivos	Idea a defender / Producto a obtener (si aplica)
<p>“Ruta Gastronómica Tradicional Para Fortalecer La Identidad Cultural De La Parroquia Rural De Chanduy, 2025”</p>	<p>Problema General: La falta de planificación integral adecuada de políticas públicas, que articulen el desarrollo turístico gastronómico, es un desafío significativo que limitan el efecto de destino turístico y gastronómico. Además de no contar con registros o documentos que contenga información de las ofertas en cuanto a los servicios turísticos, y recetas que son parte de la gastronomía local.</p>	<p>Objetivo General: “Diseñar una ruta gastronómica que promueva el fortalecimiento de la identidad cultural atreves de los saberes y sabores ancestrales y tradicionales de la zona de Chanduy con sus comunidades.</p>	<p>Nace de la necesidad de preservar y fomentar el turismo, a través de la gastronomía originaria de la parroquia Chanduy con el objetivo que se fortalezca la identidad cultural a través de los sabores y saberes de la parroquia de Chanduy y a futuro porque no de la provincia de Santa Elena. Diseñar una ruta gastronómica que impulse la gastronomía costera peninsular involucra el registro de los sectores que ofertan servicios gastronómicos turísticos de recetas y platos de las comunas de la parroquia rural de Chanduy, la investigación es el inicio de promover la gastronomía como estrategia para fortalecer la identidad cultural y el turismo permitiendo el desarrollo turístico de la parroquia y de la provincia de Santa Elena de manera sostenible</p>
	<p>¿Cuáles son los platos autóctonos y tradicionales de las comunas de la parroquia rural de Chanduy?</p> <p>¿Qué que instrumentos podríamos utilizar para inventariar los platos a los actores locales para documentar los saberes culinarios?</p> <p>¿Cómo se puede desarrollar y promocionar una ruta gastronómica tradicional en Chanduy para atraer turistas para el fortalecimiento de la cultura culinaria?</p>	<p>Objetivos específicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identificar los platos tradicionales y autóctonos de ochos comunas de la parroquia rural de Chanduy • Aplicar instrumentos de recolección de datos a los actores locales con el fin de documentar los sabores culinarios • Elaborar un mapa turístico gastronómico que articule los espacios, saberes y experiencias gastronómicas mediante herramientas digitales. 	
<p>Alineación con el eje de investigación</p>	<p>Línea de investigación: Turismo y Patrimonio</p> <hr/> <p>Sublínea de investigación: Gastronomía Ancestral</p>		
<p>Fuente de información</p>	Libros físicos biblioteca UPSE:		10
	Libros digitales biblioteca UPSE		6
	Tesis grado: 2		42
	Tesis posgrado:		4
	Artículos alto impacto Scopus:		35
	Artículos alto impacto WOS:		

**OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLE
INDEPENDIENTE**

Anexos: 44 Operacionalización de variable independiente

Título	Variables	Definición de la variable	Dimensión	Indicador	Metodología	Población y muestra	Técnicas e instrumentos
“Ruta Gastronómica Tradicional Para Fortalecer La Identidad Cultural De La Parroquia Rural De Chanduy, 2025”	Independiente: Ruta gastronómica tradicional	Una propuesta estructurada que integra un itinerario cultura-gastronómico basados en la experiencia sensorial, a través de los sabores y saberes gastronómicos, mediate la revalorización de los platos autóctonos y saberes ancestral con el fin de promover el desarrollo turístico sostenible.	Gastronomía. Gastronomía patrimonial. Gastronomía ancestral Turismo gastronómico. Rutas gastronómicas	Número y variedad de platos tradicionales identificados. Grado de conservación y transmisión oral de recetas. Uso de técnicas y utensilios tradicionales. Puntos de degustación y paraderos gastronómicos. Diseño del mapa digital o interactivo de la ruta. Aplicación de estrategias de difusión y promoción turística (digital o impresa).	Enfoque: Mixto Cuantitativo y Cualitativo Alcance: Descriptivo Diseño: No Experimental Transversal	-Turistas Nacionales, Extranjeros y Pobladores locales -Muestreo no Probabilístico por juicio Por cuota Por	-Se aplicará la técnica de encuestas, entrevistas y ficha de observación -Y el instrumento de cuestionario

OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLE
DEPENDIENTE

Anexos: 45 Operacionalización de variable dependiente

Título	VARIABLES	Definición de la variable	Dimensión	Indicador	Metodología	Población y muestra	Técnicas e instrumentos
“Ruta Gastronómica Tradicional Para Fortalecer La Identidad Cultural De La Parroquia Rural De Chanduy, 2025”	Dependiente Identidad cultural	Es el sentido de pertenencia de las comunidades, asociados a un conjunto de valores, practicas, conocimientos y sentimientos de pertenencia de un legado cultural gastronómico de cada una de las comunidades	-Tradiciones -Patrimonio inmaterial -Saberes ancestrales -Gastronómicas y su aporte a la cohesión social	-Nivel de conocimiento sobre platos típicos locales. - Existencia de transmisión oral activa entre generaciones (madres, abuelas, comunidad). -Valoración de la gastronomía como patrimonio inmaterial. -Frecuencia de preparación de comidas tradicionales en eventos o actividades cotidianas. -Preservación de saberes culinarios. -Sentido de pertenencia y cohesión social en torno a la cocina. -Percepción del impacto de la gastronomía en el desarrollo turístico y cultural local.	Enfoque: Mixto Cuantitativo y Cualitativo Alcance: Descriptivo Diseño: No Experimental Transversal	-Turistas Nacionales, Extranjeros y Pobladores locales -Muestreo no Probabilístico por juicio por cuota por conveniencia	-Se aplicará la técnica de encuestas, entrevistas y ficha de observación - Cuestionarios Guía