



**UNIVERSIDAD ESTATAL PENÍNSULA DE SANTA ELENA
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS CARRERA
GESTIÓN Y DESARROLLO TURÍSTICO**

TEMA:

**GASTRONOMÍA TRADICIONAL COMO ALTERNATIVA DE
OFERTA TURÍSTICA EN LA COMUNA PALMAR, PARROQUIA
COLONCHE, PROVINCIA DE SANTA ELENA 2023**

TRABAJO DE TITULACIÓN

**Previo a la obtención del título de
LICENCIADO EN GESTIÓN Y DESARROLLO TURÍSTICO**

AUTOR:

BRYAN PAUL MENDOZA CUCALÓN

TUTORA:

LIC. MARITZA MARIANELA PÉREZ CHIQUITO, MSc

LA LIBERTAD - ECUADOR

2024

APROBACIÓN DEL PROFESOR TUTOR

En mi calidad de Profesor Tutor del trabajo de titulación, **“GASTRONOMÍA TRADICIONAL COMO ALTERNATIVA DE OFERTA TURÍSTICA EN LA COMUNA PALMAR, PARROQUIA COLONCHE, PROVINCIA DE SANTA ELENA”**, elaborado por la Sr. Bryan Paul Mendoza Cucalón, egresado de la Carrera de Gestión y Desarrollo Turístico, Facultad de Ciencias Administrativas de la Universidad Estatal Península de Santa Elena, previo a la obtención del título de Licenciado en Gestión y Desarrollo Turístico, 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



Lic. Maritza Marianela Pérez Chiquito, MSc.

PROFESOR GUÍA

AUTORÍA DEL TRABAJO

El presente Trabajo de Titulación denominado “Gastronomía Tradicional Como Alternativa de Oferta Turística en la Comuna Palmar, 2023”, constituye un requisito previo a la obtención del título de Licenciado en Administración de Empresas de la Facultad de Ciencias Administrativas de la Universidad Estatal Península de Santa Elena.

Yo, Bryan Paul Mendoza Cucalón con cédula de identidad número 2400099632 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.

Atentamente,



Mendoza Cucalón Bryan Paul
C.C. No.: 2400099632

AGRADECIMIENTO

Agradezco principalmente a la Universidad Estatal Península de Santa Elena, así como también a la carrera de Gestión y Desarrollo Turístico.

A mis maestros de cátedra por haberme permitido obtener una formación académica excelente que sin duda es importante para el desarrollo de mi vida profesional.

A mi profesora guía Lic. Maritza Pérez Chiquito, MGS., por su guía constante y su motivación en cada faceta de este trabajo académico.

A mis padres, esposa e hijos quienes estuvieron animándome y apoyándome en que terminara mi carrera profesional.

MENDOZA CUCALÓN BRYAN PAUL

DEDICATORIA

A mis padres, por su amor incondicional, su apoyo incansable y por creer siempre en mí, sin su guía y sacrificio, este logro no habría sido posible.

A mi esposa e hijos, por su paciencia, comprensión y por estar a mi lado en cada paso de este camino, brindándome fuerza y ánimo en los momentos más difíciles.

A mis hermanos, por su constante aliento y por ser mi fuente de inspiración y motivación diaria.

A mis amigos, por su apoyo inestimable, su compañía y por los momentos de alegría y reflexión compartidos.

MENDOZA CUCALÓN BRYAN PAUL

TRIBUNAL DE SUSTENTACIÓN



Lcda. Maria F. Alejandro Lindao, MBA.
**DECANA DE LA FACULTAD DE
CIENCIAS ADMINISTRATIVAS**



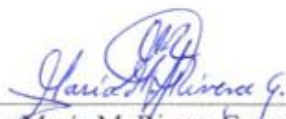
Lcdo. José X. Tomalá Uribe, MSc.
**DIRECTOR (E) DE LA CARRERA
DE GESTIÓN Y DESARROLLO
TURÍSTICO**



Lcda. Marifza M. Pérez Chiquito, MSc.
DOCENTE TUTORA



Ing. Stephany N. Naranjo Larrea MSc.
DOCENTE ESPECIALISTA



Ab. Maria M. Rivera González, MSc.
SECRETARIA GENERAL

ÍNDICE DE CONTENIDOS

APROBACIÓN DEL PROFESOR TUTOR	I
AUTORIA DEL TRABAJO.....	II
AGRADECIMIENTO.....	III
DEDICATORIA.....	IV
TRIBUNAL DE SUSTENTACIÓN	V
INDICE DE CONTENIDOS	VI-VII-VIII
INDICE DE TABLAS	IX-X
RESUMEN.....	IX
ABSTRACT	XIII
INTRODUCCIÓN	11-2
Planteamiento del problema	13-6
Formulación del problema.....	17
Objetivo general	17
Objetivos específicos:.....	17
Justificación.....	18-9
Mapeo	20
Idea a defender	20
CAPÍTULO I.....	20
MARCO REFERENCIAL	20
1.2.1.1 Gastronomía.....	30
1.3.2 Tradición culinaria.....	31
1.3.3 Gastronomía tradicional y vigente ecuatoriana.	31
1.3.4 Productos ancestrales.....	31
1.3.5 Cultura	32
1.3.6 Identidad cultural	32
1.3.7 Turismo cultural.....	32
1.3.8 Generaciones.....	33
1.3.9 Intercambio generacional.....	33
1.3.10 Fomento de cultura	34
1.3.11 Identidad	34
1.3.12 Conocimiento ancestral.....	35
1.2.2.1 Oferta Turística.....	36
1.4.2 Combinación de servicios y productos	36
1.4.3 Grado de aceptación de la oferta turística actual	37

1.4.4 Capacitación constante en servicios hoteleros.....	38
1.4.5 Potencial turistas.....	38
1.4.6 Turismo de sol y playa.....	39
1.4.7 Turismo religioso.....	40
1.4.8 Producto turístico.....	41
1.4.9 Viajes turísticos.....	42
1.4.10 Motivación.....	42
1.4.11 El alojamiento.....	43
1.4.12 Ferias Gastronómicas y artesanales.....	43
1.4.13 Las fiestas patronales.....	44-36
1.5.1 Reglamento interno de la comuna Palmar.....	47
CAPÍTULO II.....	48
METODOLOGÍA.....	48
2.1 Diseño de la Investigación.....	48
2.2 Métodos de la Investigación.....	48
2.3 Población y muestra.....	49
2.4 Tipo de muestreo.....	50
2.5 Recolección y procesamiento de datos.....	51
2.5.1 ficha de observación.....	51
2.5.2 Encuesta.....	51
2.5.3 Entrevista.....	52
CAPÍTULO III.....	53
RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....	53
3.1 Análisis de datos (cualitativos y cuantitativos).....	53
3.1.1 Análisis de encuestas a los turistas:.....	53-52
3.1.2 Análisis de la entrevista dirigida a los operadores turísticos.....	63
3.1.2 Análisis de la entrevista dirigida a los expertos.....	65
Entrevista realizada a expertos en gastronomía tradicional del sector.....	65-59
3.2 Discusión.....	69-63
CONCLUSIONES.....	74
RECOMENDACIONES.....	75-69
3.5 Cronograma.....	80
3.6 Presupuesto.....	81
REFERENCIAS.....	82-74
Apéndice.....	85
Anexo 1 Encuesta direccionada a la población turística.....	85
Anexo 2 Entrevista dirigida a los operadores turísticos.....	88
Anexo 3 Entrevista realizada a las autoridades de la comuna.....	89

Anexo 4 Entrevista realizada a expertos en gastronomía tradicional del sector.	90
Anexo 5 Ficha de observación	91
Anexo 6 Matrices de análisis de contenido de la entrevista realizada los operadores turísticos	94
Anexo 7 Matriz de consistencia	95
Anexo 8 Operacionalización de las variables.....	87
Variable independiente: gastronomía tradicional.....	96
Variable dependiente: oferta turística	97
Anexo 9 Referencia legal	98
Anexo 10 Fotos	99

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Población.....	50
Tabla 2 Oferta gastronómica.....	53
Tabla 3 Visitas a Palmar.....	54
Tabla 4 Limitaciones del turismo gastronómico	55
Tabla 5 Viajes a Palmar	56
Tabla 6 Desarrollo turístico.....	57
Tabla 7 Platos tradicionales.....	58
Tabla 8 Platos tradicionales.....	59
Tabla 9 Festivales gastronómicos tradicionales	60
Tabla 10 Ofertas turísticas.....	61
Tabla 11 Inventario de platos pertenecientes a la gastronomía tradicional de la comuna Palmar	70
Tabla 12 Matriz Dafo	76
Tabla 13 Matriz Foda Cruzada.....	77

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Ilustración 1 Gastronomía tradicional	53
Ilustración 2 Turismo gastronómico tradicional.....	54
Ilustración 3 Desinterés de la juventud por conocer la historia ancestral de su localidad	55
Ilustración 4 Importancia de la gastronomía tradicional	56
Ilustración 5 Aporte al desarrollo turístico	57
Ilustración 6 De los siguientes platos tradicionales de Palmar.....	58
Ilustración 7 Costumbres y tradiciones de Palmar	59
Ilustración 8 Festivales gastronómicos tradicionales que ha asistido.....	60
Ilustración 9 Ofertas turísticas que llaman su atención	61
Ilustración 10 Fomento de la gastronomía tradicional	62

**TEMA:**

“GASTRONOMÍA TRADICIONAL COMO ALTERNATIVA DE OFERTA TURÍSTICA EN LA COMUNA PALMAR, 2023.

AUTOR:

MENDOZA CUCALÓN BRYAN PAUL

TUTOR:

LIC. PÉREZ CHIQUITO MARITZA MARIANELA, MSc

RESUMEN

La presente investigación que tiene como título Gastronomía Tradicional como Alternativa de Oferta Turística en la Comuna Palmar, 2023, la misma se realizó con el fin de comprender de qué manera influye la puesta en valor de la gastronomía tradicional en las nuevas generaciones, como una alternativa de la oferta turística en la comuna Palmar. Por tal motivo se establece como objetivo general fortalecer la gastronomía tradicional como alternativa de la oferta turística en la comuna Palmar, parroquia Colonche, provincia de Santa Elena 2023, para establecer las premisas investigativa se toma teorías existentes en el mundo entero y en los países emergentes de América del Sur, las mismas que sirvieron como punto de partida para comprender la importancia que ha tenido la gastronomía tradicional en el desarrollo turístico de varios sectores, para llegar a comprender las versiones de los turistas referente al tema; se establece una metodología de carácter cuanti-cualitativa, enfoque mixto; conjuntamente se utilizó la investigación descriptiva con los método inductivo deductivo, aplicando técnicas y herramientas de recolección de datos, utilizando para esta investigación una muestra probabilística de 212, aplicando encuestas a 197 turistas y entrevista a 15 dirigentes comunales y operadores turísticos. El resultado más relevante es contribuir al desarrollo sostenible de las comunidades locales al fomentar la gastronomía tradicional en la comuna Palmar mediante una experiencia auténtica, donde se refleja la cultura y la historia del pueblo, promoviendo la valoración de ingredientes, técnicas de cocina y recetas tradicionales dando a conocer que esta posee un potencial turístico.

Palabras clave: gastronomía tradicional, potencialidad, alternativa oferta turística.

**TEMA:****TRADITIONAL GASTRONOMY AS AN ALTERNATIVE TOURIST OFFER IN
THE PALMAR COMMUNE, 2023****AUTHOR:****BRYAN PAUL MENDOZA CUCALÓN****TUTOR****LIC. PÉREZ CHIQUITO MARITZA MARIANELA, MSc.****ABSTRACT**

The present research, titled Traditional Gastronomy as an Alternative Tourist Offer in the Palmar Commune, 2023, was carried out in order to understand how the enhancement of traditional gastronomy influences new generations, as an alternative. of the tourist offer in the Palmar commune. For this reason, the general objective is established to strengthen traditional gastronomy as an alternative to the tourist offer in the Palmar commune, Colonche parish, province of Santa Elena 2023, to establish the research premises, existing theories throughout the world and in emerging countries are taken. from South America, the same ones that served as a starting point to understand the importance that traditional gastronomy has had in the tourism development of various sectors, to understand the versions of tourists regarding the subject; A quantitative-qualitative methodology, mixed approach, is established; Together, descriptive research was used with the inductive-deductive method, applying data collection techniques and tools, using for this research a probabilistic sample of 212, applying surveys to 197 tourists and interviewing 15 community leaders and tour operators. The most relevant result is to contribute to the sustainable development of local communities by promoting traditional gastronomy in the Palmar commune through an authentic experience, where the culture and history of the town is reflected, promoting the appreciation of ingredients, cooking techniques and traditional recipes. making it known that it has tourist potential.

Keywords: traditional gastronomy, potential, alternative tourist offer.

INTRODUCCIÓN

La gastronomía tradicional ha representado un vasto e importante factor dentro del patrimonio cultural de los pueblos y regiones, la misma que ha perdurado a lo largo de muchas generaciones, aportando en la transmisión de saberes ancestrales y tradicionales; que se desarrollan a mediante técnicas culinarias únicas. Actualmente se vive en un mundo globalizado, en el cual las tendencias culinarias con un perfil moderno o la mezcla de platos de diversas regiones empiezan a dominar la escena gastronómica mundial, es aquí donde se vislumbra la importancia de reconocer y valorar el rol fundamental que desempeña el arte culinario tradicional en la preservación y fomento de la identidad cultural, el enriquecimiento del turismo gastronómico como una fuente potencial para el surgimiento turístico de los pueblo rurales.

Un punto muy importante dentro de las poblaciones sobre todo rurales de la provincia de Santa Elena, es su conservación patrimonial, tales como, sus expresiones en las fiestas patronales, la manifestación que las poblaciones tienen con relación a la expresión de su fe, el cuidado de sus ruinas arqueológicas y vestigios de una cultura milenaria y el uso, mantenimiento de su cocina ancestral que atrae a los turistas a estos rincones con el fin de degustar de estos manjares que diferencian una población con otra.

Los camarones, el pescado, los moluscos tales como michullas, ostras, conchas y mejillones hacen de la comuna Palmar un lugar privilegiado para que los comensales puedan obtener una gran cantidad de platos ancestrales que en muchas ocasiones son realizados bajo el método de cocción ancestral, es decir el uso de fogones, leñas y demás insumos rústicos que los operadores turísticos suelen presentar a los turistas al momento de realizar una feria gastronómica que sirve para fomentar el tipo de gastronomía con la que cuenta esta comuna.

Es necesario tener en cuenta que el concepto de gastronomía ancestral hace referencia a las prácticas culinarias, mediante el uso de técnicas de cocción de alimentos, siguiendo una receta que ha sido transmitidas a través de varias generaciones representativas de una comunidad que evidencia una cultura específica desde hace mucho tiempo. Es fundamental conocer también que la práctica de la gastronomía ancestral tiene como fin el respeto hacia el planeta y los recursos naturales que se encuentran en él, el

cuidado de la biodiversidad, fomentando la sostenibilidad del medio ambiente y el uso responsable de los alimentos.

Al utilizar esta forma de producción gastronómica y llevada al ámbito turístico sin duda alguna se convertirá en un factor potencial que ayudará a que la comunidad de Palmar pueda cristalizar el sueño de ser reconocida como un punto turístico dentro de los mapas y su gastronomía será un punto clave para realizar esta acción

En el capítulo uno se establece el punto de vista del investigador con relación al tema, la justificación y objetivos del mismo; dentro del presente trabajo de investigación se realiza un enfoque exploratorio con el fin de presentar cual es la relación que existe entre la gastronomía tradicional y el potencial turístico de la comuna Palmar, reconociendo la importancia de la misma como una de las más poderosas herramientas que ayudaran al desarrollo económico y social de una población, con la intervención de estrategias de promoción del arte culinario; como parte del turismo sostenible que es aplicada en muchas regiones del mundo.

En el capítulo dos y con el fin de tener un perfil más holístico para el análisis de casos sobre este estudio, se tomó referencias importantes de investigaciones académicas realizadas con anticipación, así como también el testimonio valido y objetivo de expertos en gastronomía y referentes al turismo, los cuales ayudan a comprender cuál es la importancia de las prácticas culinarias tradicionales, y como pueden ser aprovechadas al máximo como un recursos de potencialidad turística; que genere beneficios directos para las comunidades locales y la comodidad de los visitantes.

En el capítulo tres se presenta la interpretación de las herramientas de recolección de datos, que se establecen a través de un estudio previo en el campo de acción, que va desde la identificación de recetas culinarias tradicionales hasta llegar a la creación de experiencias gastronómica única en la región auténticas, seleccionando las diferentes estrategias publicitarias que permitan capitalizar el potencial turístico que tiene la región complementando con la presentación de la gastronomía tradicional. Exponiendo también los desafíos que trae consigo esta nueva forma de hacer turismo y las oportunidades que representan para el crecimiento general de las comunidades.

Planteamiento del problema

El sector del turismo a nivel mundial experimentó y aun experimenta los cambios que generó la pandemia y tras un largo periodo de restricciones actualmente se está recuperando adaptándose a los mismos. “Además de estas modificaciones en la realización de las actividades turísticas también se suman las nuevas exigencias del turista potencial al igual que las tendencias actuales que buscan innovar las experiencias hacia nuevos tipos de turismo” (UNWTO, 2022).

En la base de datos de la Organización Mundial del Turismo (2021), establece que antes de la llegada de la pandemia los destinos turísticos de todo el mundo recibieron un aproximado de 348 millones de visitantes provenientes del exterior, entre los meses de enero y abril del 2019, notándose un aumento considerable de 4.6% a comparación del año 2018, lo cual establecía un incremento de un 4% para el siguiente año, el cual no se pudo lograr por la llegada del confinamiento a casusa de la pandemia del Covid 19. El análisis del resultado de esta investigación demuestra el interés permanente de viajar, y con ellos el descubrimiento de alternativas turísticas que presentan los lugares exóticos, mostrando así su cultura, sus costumbres, y sobre todo la apreciación de su gastronomía ancestral.

El brote de COVID – 19 ha nivel mundial, también tuvo sus repercusiones en las actividades turísticas en el Ecuador, la paralización de las acciones a nivel comercial afectó el sistema económico y monetario de cada una de las regiones del país, siendo considerado al turismo como la más afectada los mismos, la causa principal fueron las restricciones de los viajes y la movilidad, el cierre parcial o total de las playas y los puntos expendio de comidas y bebidas cerca de la playa, tales como restaurantes, bares, discotecas y demás actividades al aire libre. Todas estas actividades se entienden como: “Un conjunto de operaciones las cuales se prestan de manera directa o indirecta para aportar el tema turismo los cuales llegan a influir siempre en él, ya que su objetivo es la prestación de los servicios a los turistas” (Becerra & Vega, 2021).

Una de las propuestas turísticas actuales a nivel mundial es identificación y explotación de la cocina tradicional, la cual busca mantener la identidad gastronómica de los pueblos. México cuenta con una posición turística fuerte en este mercado, ya que es considerado como un abanderado a nivel americano en mostrar su cultura a través de la manifestación gastronómica. “La cocina mexicana contiene historia esencial de los pueblos, se ha logrado convertir en la segmentación más importantes catalogándola como un patrimonio material donde muestran sus raíces, buscando siempre las formas de mantenerla vigente para que logre el desarrollo económico” (González, 2017).

Dentro de la oferta turística ecuatoriana, también se encuentra como uno de los polos de desarrollo el compartir con los visitantes la gastronomía ecuatoriana, ya que mediante análisis profundo de la cultura local se ha concretado que la cocina ancestral ecuatoriana está fortalecida por la diversidad cultural de la zona, clima y la variedad de especias y productos destinados a la gastronomía que existen en cada región del país. Se debe tomar en cuenta que la diversidad corresponde principalmente a la mezcla de la herencia indígena y europea creando así una fusión, enfocando tanto a la creatividad y la sazón, obteniendo como resultado una gran variedad de expresiones culinarias, las mismas que cuentan con cambios bien definidos tanto en su elaboración, técnicas gastronómicas e ingredientes, que se utilizan constantemente, y que han sido mejoradas por las nuevas generaciones de chefs que buscan la satisfacción del paladar de los comensales, pero manteniendo la esencia ancestral de cada pueblo.

Se debe considerar que en el Ecuador se cuenta con tres tipos diferentes de recursos culinarios, tales como el de la costa del Pacífico y de las Islas Galápagos, de la misma manera la de los Andes, y para finalizar el de la selva amazónica. El arte culinario gira en torno a estas fuentes de materias primas, y los recursos alimenticios del sector, lo cual permite que la población local y a los grupos étnicos preparen una variedad de platos locales (Vega, y otros, 2019).

Se puede sostener que en el Ecuador el turismo actual presenta mejoras definidas en comparación con entre los años 2019 y 2021, al crecer la oferta turística con la

constante llegada de extranjeros al territorio nacional, y con ellos necesidades que satisfacer, la industria turística busca nuevas formas de realizarlo, pero siempre manteniendo la esencia cultural de los pueblos.

En este caso dentro del Ecuador existen preferencias actuales por el agroturismo, turismo gastronómico y turismo de naturaleza, además del turismo responsable como una de las principales razones por la cual actualmente el turista decide desplazarse y buscar una experiencia agradable y a la vez responsable con el destino que visita (Holguin, 2022).

El trabajo se centra en poner en valor la gastronomía tradicional como alternativa para mejorar la oferta turística de la comuna Palmar perteneciente a la parroquia Colonche de la provincia de Santa Elena. La comuna, cuenta actualmente con gastronomía tradicional además de sus atractivos naturales y culturales. De esta manera se promocionaría la gastronomía al igual que sus demás atractivos.

Palmar es una comunidad costera ubicada a 31 Kilómetros desde la ciudad de Santa Elena y se puede ir en vehículo propio o en bus. Esta comuna es conocida mayormente por su Santuario llamado Nuestra Señora de Fátima sin embargo la misma posee más atractivos y gastronomía tradicional que actualmente no se aprovecha en su totalidad ya que la actividad principal de esta comuna no es el turismo sino más bien la pesca.

La comuna Palmar es la más grande de la parroquia Colonche en cuanto a su extensión y la población que habita en ella es de 15.000 habitantes aproximadamente, según los datos del último censo realizado en el país, considerada como la primera población que existió en la zona norte de la parroquia Colonche, siendo fundada el 22 de febrero de 1938, bajo acuerdo ministerial 185, conocida inicialmente como estero de balsas, cambiando su nombre a Palmar por la cantidad de palmas que existían al pie del mar. (Balladares Pongillo & López Franco, 2019)”, El clima de la comunidad es en su mayoría cálido seco con temperatura de entre los 18 a 38 grados, la extensión de su playa es de 1.84 kilómetros, con dos relieves montañosos en uno de ellos se sitúa el templo religioso denominado como Nuestra señora de Fátima, un manglar que inicialmente era

de 138 hectáreas las cuales solo se conservan 38 hasta la actualidad, a 0 metros sobre el nivel del mar, con 11 barrios que componen su organización territorial.

La actividad productiva que más se destaca es la pesca artesanal, la recolección de moluscos tanto en el estero, mangar y rompe olas, esta es la fuente de ingreso económica principal de este balneario, la cual ayuda a que se complemente con el turismo, el mismo que progresivamente ha venido ganando terreno por el clima que dificulta de manera progresiva la pesca cerca de la orilla del mar, actualmente Palmar cuenta con, centros turísticos, tales como tres piscinas que se dedican al fomento de la diversión en el día y el desarrollo de conciertos en las noches, de la misma manera hostales y hoteles frente al mar que permiten que el turista pueda pernoctar más de un día dentro del sector, al ser considerado como un puerto que empieza a despuntar en el ámbito turístico se mantienen las edificaciones de caña que sirven como cabañas comedores donde se expende la comida tradicional del pueblo elaborada de la manera más ancestral posible, en fogones de leña frente al mar.

Se debe enfatizar que las actividades que se realizan en la comuna Palmar no son lo suficientemente fructíferas a la actualidad como para que una persona cambie su estilo de vida de modo que la comuna si presenta índices de migración. “Es así que si se aprovecha el turismo desde más fuentes que el Santuario podría darse en el caso de la gastronomía una oferta de este tipo”. (Gutierrez & Rodriguez, 2016)

El crecimiento turístico de la comuna Palmar ha ido progresando a cuenta gotas, ya que la infraestructura hotelera en el sector de la playa se mantiene rustica y hace no más de 5 años atrás se han venido creando asociaciones turísticas que buscan elevar la calidad del servicio, actualmente se cuenta con tres asociaciones de operadores turísticos, tales como Asociación de Cabañas Caída del Sol, Brisas del mar, y patio de comidas punta del estero, de la misma manera cuenta con el patio de comidas frente al mar donde se expende una gran variedad de platos tradicionales y de otras provincias costeras.

Las edificaciones rusticas en la playa y la poca preparación en cuanto a gastronomía tradicional ha ayudado a mantener la esencia de este puerto a través de los

años, lo cual es fácil encontrar en estos lugares platos tradicionales tales como, el pescado asado, ceviche de conchas, ostras, camarón, pulpo, y sus derivados que se plantean con esta misma materia prima.

La investigación pronta y oportuna brindara la oportunidad de que la gastronomía tradicional pueda ser considerada como un patrimonio cultural del Palmar y de esta manera evitar que se pierda en el olvido por la inserción de recetas basada en la experiencia de los migrantes de esto otros pueblos, lo cual solo aportaría a la pérdida de identidad culinaria y el retraso en la explotación turística de este sector, la identificación, selección y fomento de la gastronomía tradicional ayudará significativamente al desarrollo turístico de la comuna Palmar.

Formulación del problema

¿De qué manera influye la puesta en valor de la gastronomía tradicional en las nuevas generaciones, como una alternativa de la oferta turística en la comuna Palmar?

Preguntas Subyacentes

¿Es necesario investigar sobre la gastronomía tradicional?

¿Cómo se plantearán estrategias para poner en valorización la gastronomía tradicional de la comuna Palmar?

¿Al determinar la incidencia de la gastronomía tradicional se podrá lograr la dinamización de la oferta turística de la comuna Palmar?

Objetivo general

Fortalecer la gastronomía tradicional como alternativa de la oferta turística en la comuna Palmar, parroquia Colonche, provincia de Santa Elena.

Objetivos específicos:

- Identificar la gastronomía tradicional, aplicando un diagnóstico en la comuna Palmar
- Establecer las estrategias para la valorización de la gastronomía tradicional de la comuna Palmar, mediante revisiones bibliográficas.

- Determinar la incidencia de la gastronomía tradicional en la dinamización de la oferta turística de la comuna Palmar.

Justificación

En la actualidad la globalización en los productos costeros, ha permitido la expansión de la gastronomía en todo el sector, por lo tanto los pueblos en vía de desarrollo turístico optan por promover diversos platos típicos de otras localidades con el fin de satisfacer la necesidad del paladar de los visitantes, esta actividad eleva a un sitio diferente a los puntos de ventas de comida como las cabañas frente al mar, el patio de comidas y carretas del sector, que disminuye la oferta gastronómica de los platos autóctonos de la comuna Palmar.

La gastronomía tradicional de la comuna Palmar, están preparados a base de mariscos, mantienen un sitio en ciertos sectores que ofertan servicios turísticos, pero son limitados, tales como el pescado asado, la cazuela de pescado salado, el picante, y los ceviches tanto de ostras, michullas, camarón y concha, pierden protagonismo cuando se pretende entregar bufets al nivel y estatus de los visitantes extranjeros que tienen una idea de lo que buscan en cuanto a la gastronomía, también disminuye la experiencia turística única del sector.

Para entregar una oferta única y novedosa a los ciudadanos que ingresen de manera momentánea o permanente a la playa de Palmar, consistirá en el estudio de referencia turística que busca identificar, potencializar y promover la gastronómica autóctona, que sea parte de una experiencia enriquecedora en lo cultural, masificando los platos propios del sector que ayudaran a mejorar la calidad de servicio que se entrega y se estará implementando una identidad para la comuna Palmar en cuanto a los turístico y gastronómico se refiere.

Mediante la elaboración de este estudio se recaban fuentes teóricas para defender la propuesta; se puede predecir tras la identificación del problema que es necesario realizar la intervención investigativa en la comunidad de Palmar para conocer la historia

gastronómica del mismo evitando que la globalización y la llegada de la tecnología aporte de manera significativa para que las raíces del pueblo se terminen perdiendo en un corto lapso de tiempo.

El contacto directo con los turistas y la atención que buscan tener por parte de los operadores turísticos de la zona, es fortalecer la gastronomía tradicional como alternativa de la oferta turística en la comuna Palmar, parroquia Colonche, provincia de Santa Elena. Este estudio ayudará a mejorar la relación que tiene el visitante con la cultura autóctona del sector. Cabe recalcar que dentro de la comunidad de Palmar existen patios de comida frente al malecón y en la playa, así como también las cabañas que pertenecen a las diferentes asociaciones, las cuales ofertan una diversidad gastronómica, con la elaboración de este proyecto se podrán en consideración de los operadores turísticos la gastronomía cultural, que a más de atraer el paladar de los visitantes cuenta una historia detrás de cada plato.

El beneficio que se obtendrá con esta investigación será de manera general, ya que los operadores turísticos tendrán una alternativa gastronómica, y se fomentará la cultura, respaldando las tradiciones ancestrales de Palmar, en donde la experiencia de visitar la playa, el santuario, el manglar se complementa con el bagaje cultural de cada una de las partes, con la aplicación oportuna de este proceso de investigación no solo se entregará un trozo de tradición cultural a los turistas sino que a los jóvenes del sector les despertará la necesidad de cultivar las tradiciones ancestrales, y poder mantenerlas por una generación más. El aporte de esta investigación hacia la comunidad de Palmar es el rescate de la gastronomía tradicional y la valoración de cada actividad que realizan los operadores turísticos, cuya finalidad es otorgar a la colectividad una alternativa turística basada en la gastronomía tradicional, utilizando así la cultura ancestral de este pueblo para mejorar la oferta turística limitando que la proliferación de la tecnología extranjera ponga en riesgo las actividades autóctonas del sector.

Al ser Palmar un punto ideal para visitar ya que cuenta con todos los servicios básicos hasta la actualidad, tales como, gasolineras, hostales, agua potable, alcantarillado, lugares religiosos y de esparcimiento, con la aplicación del proyecto que busca el rescate y fomento de la gastronomía tradicional autóctona del sector; se estará potencializando a

un destino que sea necesario visitar para enriquecer el viaje con las tradiciones de los pueblos situados frente al mar.

Mapeo

El siguiente trabajo de investigación está compuesto de tres capítulos, que son necesarios para que el estudio será veraz y objetivo del tema investigado. En el capítulo I de denomina marco referencial, en donde se encuentra la revisión de la literatura existente sobre este tema que otros autores ya han despejado, la recopilación literaria de cada una de las variables, y las fundamentaciones legales que rigen la actividad turística en el país. En lo que corresponde al capítulo II denominado metodología, se presenta la modalidad investigativa mixta, ya que se recopilan datos de manera numérica, así como también análisis de cualidades, la modalidad es de campo, y los resultados obtenidos se recopilan mediante una encuesta, y entrevista a los operadores turísticos y turistas que acuden al sector, los mismos que componen la población intervenida.

En el capítulo III que lleva como tema resultados y discusión, se compone de la presentación a manera de tabulación de datos estadísticos de la encuesta y el análisis de las entrevistas, con el fin de generar una discusión científica sobre el despeje de la hipótesis establecida al empezar este estudio, culminando con las conclusiones y recomendaciones a las que se pudo llegar a través de la guía de los objetivos del trabajo de titulación.

Idea a defender

La gastronomía tradicional como alternativa de la oferta turística, permitirá el fortalecimiento de la identidad cultural y potencialización de la actividad turística en la comuna Palmar, parroquia Colonche, provincia de Santa Elena.

CAPÍTULO I.

MARCO REFERENCIAL

1.1. Revisión de literatura

Para tener fundamentos teóricos que establecen la viabilidad del proyecto de investigación que se está desarrollando, se logra analizar estudios e investigaciones previas que sirvan de sustento teórico y guía para contribuir con la comunidad investigativa despejando las hipótesis establecidas al proponer el tema de estudio referente a la gastronomía tradicional como alternativa de oferta turística en la comuna Palmar.

Cabe recalcar que las actividades productivas del perfil costero de la provincia de Santa Elena, “está compuesto por la agricultura, la acuicultura, siembra de larvas y cosecha de camarón, la pesca artesanal y el desarrollo industrial como es la envasadora de gas, la minería extracción de sal” (Sistema nacional de información, 2019). El turismo y la artesanía deben ganar espacio en medio de estas otras actividades de importancia primordial dentro de la provincia, es así que toman como referencia las investigaciones previas realizadas a nivel mundial, y nacional que hayan aportado con antelación a cuidado y fomento del turismo desde la perspectiva gastronómica ancestral y tradicional.

Gastronomía y turismo: una mezcla de espíritu local y lógica global; le cas des taverns vascos dans le quartier du Poble Sec à Barcelone, realizado por María del Pilar Leal Londoño, José A. Vázquez-Medina y F. Xavier Medina (2018), En el presente artículo científico se logra explorar las relaciones existentes entre el carácter local y global, establecido por el turismo gastronómico, centrando su estudio cuando el destino de los visitantes es la urbanización, en donde se dan cita un alto grado de turistas tanto nacionales como internacionales, específicamente en Barcelona, España, estos visitantes tienden a apropiarse de los platos locales que representan las tradicionales gastronómicas de la región.

El centro del estudio es el plato denominado como el pintxo, que no es más que una 'tapa' típica y tradicional de este País Vasco, el cual se ha ido revalorizando y adaptando a los gustos que presentan los vecinos y también los turistas que acuden comúnmente a el barrio del centro de Barcelona. Catalogado como el barrio de El Poble Sec en donde se puede visualizar una alta gama de locales de pintxos. La mayoría de ellos se encuentra ubicado en la vía peatonal la misma que en idioma catalán se la denomina como Carrer de Blai la cual se ha popularizado entre los residentes y turistas con el fin de disfrutar de pintxos.

El realizar visitas a estos locales, ha llegado a transformar la experiencia turística, la misma que aporta a la redirección hacia los nuevos escenarios globalizados, y así crear una nueva imagen gastronómica de un destino turístico dinámico generando una relación entre lo tradicional, lo auténtico o local y lo de carácter global. El estudio es de carácter Mixto en donde se busca establecer la relación numérica que existe entre la afluencia de los turistas en este año con relación al 2017, y de la misma manera conocer las cualidades que el turista les brinda a este plato típico con relación a los demás.

Gastronomy: an essential ingredient in tourism production and consumption, produced by Anne-Mette Hjalager and Greg Richards (2019), Este libro es considerado como el resultado de una colaboración transnacional entre los integrantes de la Asociación para la Educación en Turismo y Ocio (ATLAS). El objetivo central de es mostrar a qué medida se puede aumentar la competencia entre los diferentes destinos turísticos tomando como referencia la oferta gastronómica, en donde la cultura local se ha convertido en una fuente inagotable de nuevos productos. Sumado a esto la representación de actividades que buscan atraer y divertir. Llegando así a la conclusión que tanto los turistas como la gastronomía juegan un papel relativamente importante ya que están destinados a desempeñar un potencial no solo porque la comida es fundamental para la vida de los seres humanos, sino también para fortalecer la experiencia turística, que enriquezca la experiencia cultural, de carácter formativa y fomento de la identidad dentro de las sociedades posmodernas.

Food culture in the Soconusco Region in Chiapas Mexico, realized by Hernández (2019), Los diversos procesos que dan forma a los sistemas agroalimentarios en todo el mundo, como la urbanización, la agricultura industrial y la globalización, están creando desafíos, presiones y aumentando las vulnerabilidades en las comunidades rurales. Por lo tanto, es esencial comprender las complejas relaciones entre los pequeños agricultores y las fuerzas externas que dan forma a sus sistemas agroalimentarios. El objetivo de esta investigación es examinar los efectos de las fuerzas socioeconómicas en los sistemas agrícolas de pequeña escala en México cuando se involucran en redes alimentarias alternativas. Para lograrlo, se exploraron prácticas y saberes culinarios enfocados al

análisis de las prácticas de producción, preparación, distribución y consumo de alimentos en los hogares. Además, se analizaron las preferencias culinarias de los consumidores en un mercado de agricultores y sus impactos en los cambios en las prácticas culinarias en el sistema de producción a pequeña escala. La metodología principal consistió en foto voz, acompañada de entrevistas semiestructuradas, talleres, observación participante en la comunidad rural y entrevistas estructuradas a consumidores. La investigación reveló que las mujeres participantes expresaron la importancia de la milpa, el cafetal, el bosque, los huertos familiares como fuentes de los principales ingredientes alimentarios para la preparación de las comidas diarias.

Au niveau international, les recherches menées par Bernard (2020) qui porte le titre de Développer le tourisme local par le biais de la gastronomie en Franche-Comté este estudio fue realizado para la revista de investigación Hal, Open science, referente a la gastronomía como factor principal y clave en cuanto al desarrollo turístico de Franche-Comté se refiere para lo cual se establece el punto de partida en base a las hipótesis. La parte principal de la tesis se basa en las siguientes premisas investigativas: el etiquetado del producto es quien constituye al punto de partida para que pueda existir un estatus de valoración, siendo para esto fundamental la participación de los actores del turismo, en especial las interprofesiones en esta valoración se realiza un establecimiento de una cadena jerárquica entre los actores de la gastronomía de Franche-Comté. La segunda parte de la investigación se centra en las hipótesis que hace referencia a la capacidad para difundir la oferta turística de aspecto gastronómico, la misma que ayuda a compensar la estacionalidad, en la clientela, con el fin de poder ampliarla, promoviendo de esta manera los espacios destinados a la producción y el desarrollo del turismo itinerante.

The research carried out by do thu khanh (2021) which has as its title Gastronomy Tourism in the Central Region of Vietnam: estudio de caso de los tres centros turísticos más grandes de la región: Thua Thien Hue, Da Nang y Khanh Hoa, quienes presentan en su tesis de maestría elaborada para la Universidad Ritsumeikan Asia Pacific In Partial. Cumpliendo así con los Requisitos para obtener el título de Maestría en Estudios de Asia Pacífico / Política de Cooperación Internacional, la investigación presentada examina un estudio de caso referente al turismo gastronómico direccionado para la región central de

Vietnam ya que este lugar tiene muchos destinos turísticos reconocidos que cuentan con condiciones favorables, sumado a esto la existencia de políticas gubernamentales que aportan al desarrollo de esta forma de turismo.

La región central cuenta con una gran variedad de colinas y montañas cuya extensión lleva hacia el mar, las que están generalmente divididas en dos subregiones con un nivel socioeconómico diferente, las mismas que son catalogadas como áreas costeras central y la del norte con 14 unidades provinciales y la Sierra Central solamente con 5. Teniendo como matriz ciudad de Da Nang, la única ciudad gobernada centralmente en la región.

El lugar es considerado como un destino turístico atractivo para las personas visitantes de nivel nacional o internacional. El área está comprendida por una ciudad gubernamental y sus 13 provincias. Aunque muchos estudios realizados se han tomado el trabajo de examinar el turismo gastronómico en diversos países y regiones en los últimos veinte años, aún existe un déficit de estudios que se centren en examinar el nicho de mercado en cuanto a Vietnam se refiere como un país que muestra una cultura gastronómica rica y diversa.

Mientras tanto, en Vietnam, el turismo gastronómico ha crecido significativamente y algunas provincias han promulgado planes para promover sus productos y servicios relacionados con la alimentación para atraer turistas. Como pocos estudios de investigación han cubierto las motivaciones de los turistas nacionales y sus patrones de viaje en Vietnam, los investigadores no han prestado mucha atención al turismo gastronómico desde la perspectiva de los turistas nacionales vietnamitas.

An Insight into Gastronomic Tourism through the Literature published between 2012 and 2022 investigative work carried out by Nistor (2022), a medida que la industria turística se ha vuelto más accesible, se ha logrado aumentar el número de turistas, locales y extranjeros que visitan varios destinos de esta ciudad, convirtiéndose en una forma de turismo de masas. Dentro de las últimas décadas se empezó a identificar nuevos tipos de

turismo que lograron dar respuesta a una oferta turística que crece en masa la cual estaba sobresaturada.

Los estudios investigativos que se consideraron para este análisis se lograron publicar entre los años 2012 y 2022. Cuya novedad dentro de este trabajo es obtener un resultado que ayude a indicar el cual es el estado actual de la revisión de la literatura referente al turismo gastronómico y cuál es la dirección que esta toma. La investigación es de carácter cualitativa ya que los resultados buscaron responder preguntas de investigación, que se centran en establecer el significado de turismo gastronómico, ofreciendo una visión clara y precisa en este campo de estudio que busca una sostenibilidad de los productos tradicionales en los que se soporta la gastronomía como una forma de revivir el patrimonio cultural.

The Delgado collective: an examination of fine dining in McAllen, Texas research work carried out by Jardon (2023) Las clases sociales ha dado forma a diversos tipos y forma de alimentos a los que los visitantes y nativos pueden ser parte de ellos, así como también lograr ubicarlos entre sus gustos y preferencias alimenticios. El consumo de alimentos, se ha vuelto una forma de incrementar el capital cultural de un pueblo o región, el mismo que también juega un papel importante y fundamental en la manera en que los operadores turísticos logran presentar su clase social hacia los visitantes.

Dentro del estudio referente a la cultura gastronómica gourmet, los investigadores han logrado considerar como este tipo de consumo se ha empezado a "democratizar", lo que también puede ser entendido el cambiado de la exclusividad "esnob" con un énfasis relevante en la cocina intelectual se realiza una inclusión a mayor escala haciendo énfasis en la "omnivoría" lo que también se puede entender como la inclusión de preferencias alimentarias con un fin intelectual sin descuidar la clase de comida popular. A pesar de notar estos cambios hacia el omnívoro, una gran cantidad de investigadores ha logrado argumentar que hacia la actualidad se realiza dentro de la sociedad la distinción de clases sociales. Para este estudio se utilizó una modalidad de campo que llegó a examinar en el sitio donde asisten los diversos comensales al lugar ideal en donde se producen y consumen buena comida en McAllen, Texas, con el fin de realizar un análisis crítico de

carácter cualitativo con muestras referenciales de tres restaurantes del Colectivo Delgado, sumado a esto se realiza un estudio documental ya que analiza la información en los sitios web, menús y Yelp.

En el ámbito mundial, el sector del turismo gastronómico ha sido fuente de investigación, es así que se toma como referencia el trabajo de Arancón (2019) el cual lleva como título Proyecto de investigación sobre el Turismo Gastronómico Sostenible en la provincia de Soria, que fue elaborado para la universidad de Valladolid, España, específicamente en la facultad de ciencias sociales y jurídicas para la comunicación direccionada al turismo.

El objetivo de esta investigación se centra en indagar el turismo gastronómico ancestral y sostenible, a través de la elaboración de un diagnóstico situacional desde que momento se empezó a globalizar la gastronomía y los platos autóctonos perdieron interés en la población turista. La metodología utilizada fue cualitativa, se trabajó con entrevistas hacia los operadores turísticos, y la población que visita con frecuencia este destino, llegando a la conclusión de que los retos de la cocina ancestral son sobrepasar la expectativa visual de la comida moderna, la misma que ha tomado posesión del mercado de a poco siendo una alternativa que la gente busca más a menudo por la rapidez de su cocción y la particularidad de su sabor.

Se toma como referencia internacional la investigación realizada por Chuecas (2020), la misma que se lleva a cabo para obtener el título de maestra en marketig turístico y hotelero, elaborado para la universidad San Martín de Porres en Perú, cuyo título es la oferta turística y el turismo gastronómico como herramienta de diferenciación del destino turístico de Iquitos, Loreto, Perú 2020.

El objetivo principal de esta investigación fue el de analizar de qué manera la oferta turística y el turismo gastronómico permitirá la diferenciación del destino turístico de Iquitos, la metodología que se utilizó en este proceso de investigación fue catalogada como no experimental, de carácter descriptivo y correlacional, el enfoque que se mantuvo fue mixto. La muestra utilizada fue de 384 personas, la cual se extrajo de la población

total dando mayor apertura y veracidad a dicho trabajo, para recoger datos reales se utilizó instrumentos tales como la encuesta y la entrevista.

Dejando como conclusión que el turismo de nivel gastronómico en la población de Loreto cuenta con un fuerte potencial en cuanto a una propuesta de diferenciación, ya que se logró identificar que se cuenta variados y diversos elementos valorados de manera alternativa, principalmente por los viajeros potenciales, asociando a sus expectativas de visita, platos típicos y tradiciones gastronómicas, relacionado estos con los recursos naturales existentes en el lugar, como son el río Amazonas y sus Reservas Nacionales.

Otra investigación a nivel internacional que se analiza es la realizada por Mantilla(2020) la cual fue elaborada para obtener el título de ingeniería en hotelería y turismo, el cual lleva el título de reconocimiento de utensilios tradicionales de la gastronomía santandereana en las localidades urbanas informando su uso y amparando la tradición en las cocinas, esta investigación se la realiza para la universidad autónoma de Bucaramanga, el objetivo principal de este proyecto es de resaltar los utensilios tradicionales que componen la gastronomía Santandereana con la finalidad de darlos a conocer en primera instancia en las localidades urbanas preservando su uso en las cocinas del país.

La metodología definida para este estudio fue de campo, con un enfoque de carácter cualitativo la cual fue la más apropiada para la obtención de datos correctos, con técnicas tales como la entrevista y la encuesta, con una muestra poblacional de 200 personas después de haber aplicado el cálculo de la muestra a la población total, obteniendo como resultado los siguiente: Santander cuenta con un legado patrimonial muy relevante, este departamento es reconocido por tener tradiciones gastronómicas muy definidas, un ejemplo de ello es la comida que se realiza tanto en semana santa y también en diciembre, estas tradiciones gastronómicas se las acompañadas de utensilios de cocina, los cuales son indispensables en la preparaciones, con el fin de que el sabor final sea el mejor.

En Barcelona, España, Pla Rusca (2021) elabora un proyecto de investigación con el siguiente tema: Turismo y gastronomía, como una propuesta para un modelo metodológico que servirá para la interpretación territorial del turismo gastronómico, este trabajo fue presentado ante la universidad Oberta de Catalunya, previo a la obtención del doctorado en turismo, el objetivo que cuenta este proceso es de analizar el comportamiento del producto gastronómico direccionado a mejorar la oferta turística del sector, y cuales con las condiciones de la gestión de las autoridades hacia este.

La metodología utilizada en este proyecto fue de carácter descriptiva, utilizando también la investigación bibliográfica para tener un sustento real de los acontecimientos pasados que deriva en el surgimiento del problema a indagar, se usa también el método Delphi el cual separa por nominas tanto a los afectados, como al especialista en el campo turístico, trabajando con 30 participantes para obtener versiones reales y válidas. Teniendo como resultado la necesidad prioritaria de incorporar características singulares que faciliten la comprensión del público visitante a valorar el progreso y aporte de la gastronomía en la identidad de los pueblos.

A nivel nacional se han realizado investigaciones que guardan relación con el tema propuesto tal es el caso del estudio efectuado por Fajardo (2021) con la finalidad de obtener el grado de licenciada en hotelería y turismo, el mismo que lleva como título principal “La cocina local de Sígsig y el turismo gastronómico”. La cual se da en el Universidad Técnica de Ambato, teniendo como objetivo general promover el turismo gastronómico que se puede encontrar en la ciudad de Gualaceo que aún no ha sido desarrollado, por la falta de investigaciones en donde se detalla la riqueza gastronómica que esta posee.

La metodología utilizada para dar valides a esta investigación es de modalidad mixta en la cual se utilizó para esto herramientas como las entrevistas y ficha A4INPC, para la recopilación y análisis de datos, la muestra poblacional es de 203 personas utilizadas para este estudio, teniendo como conclusión lo siguiente. Resulta necesario la creación de una herramienta de difusión masiva de la cocina local de Sígsig, de esta forma

se puede promover la gastronomía turística ancestral, en donde los visitantes puedan obtener información rigurosamente detallada de los platos típicos del lugar.

En el perfil costero del Ecuador se han realizado trabajos investigativos de la gastronomía como parte importante en el desarrollo turístico, tal como lo manifiesta Flores (2020), el cual realiza un trabajo de titulación previo a la obtención del grado de licenciado en turismo y hotelería, llevando como tema principal “el maridaje en la gastronomía manabita” realizada para la universidad técnica de Ambato, con el siguiente objetivo general: Generar el maridaje de la cerveza artesanal y la gastronomía Manabita, en este proyecto se busca integrar a la bebida artesanal y la comida ancestral de esta provincia.

La estructura metodológica cuenta con un enfoque cuantitativo de carácter descriptivo, la población utilizada para este apartado investigativo fue de 200 personas con técnicas como la encuesta y el fichaje, llegando a la conclusión manifiesta que La gastronomía manabita es una de las más completas y variadas y reconocidas del país, esto se da gracias la variedad tanto de productos como de técnicas que se incorporan a la preparación de esta gran oferta gastronómica, la adecuada fusión de los frutos de mar y productos sembrados o elaborados por sus lugareños.

A nivel local también se encuentran proyectos de investigación que tratan de explicar la importancia de la gastronomía dentro de las comunidades pertenecientes a la zona costera de la parroquia Colonche, es así que se cita a Caiche (2018) cuyo proyecto se realiza con el fin de obtener el título de ingeniera en gestión y desarrollo turístico, para la universidad Estatal Península de Santa Elena el mismo que tiene como título la gastronomía, alternativa de crecimiento turístico en la zona del rompeolas de la comuna Palmar, provincia de Santa Elena, el objetivo principal de este proyecto es de determinar cómo incide la alternativa en el crecimiento turístico en la zona del rompeolas de la comuna Palmar.

Para esto se utiliza la metodología de carácter descriptiva correlacional, los instrumentos utilizados fueron entrevistas y encuestas dirigidas a la población de turista que acuden a la zona, llegando a la conclusión de que este tipo de acción está generando

plazas de trabajo para las personas que se dedican a realizar actividades alternativas a la pesca tradicional en este importante puerto.

1.2. DESARROLLO DE TEORÍAS Y CONCEPTOS

1.2.1 Variable Independiente

1.2.1.1 Gastronomía

La gastronomía es el conocimiento de la preparación de los alimentos con referencia a las técnicas y dichos culinarios a través de la tradición y la cultura, simboliza la cultura de un pueblo a través de sus platos, es tener información sobre la preparación de un plato gracias a los insumos de una determinada región. “la gastronomía como el análisis de la conexión entre cultura y comida, la cual debe entenderse como el ejercicio de varias disciplinas” (Gutierrez C. I., 2019).

Al momento de hablar de gastronomía, en muchas ocasiones no se entiende el contexto general y solo se centra en el conjunto de alimentos que se presenta en un plato típicos de una región, pero el contexto general abarca un concepto mucho más amplio el mismo que hace referencia a las costumbres alimentarias, los procesos, las personas y los estilos de vida y las tradiciones. Regina (2019), define a la gastronomía como:

Un estudio relacionado con la cultura y alimento de una determinada región. Frecuentemente se tiene una percepción errónea de que el término gastronomía se centra únicamente en el arte de cocinar y la presentación de los platillos en el centro de una mesa. Sin embargo, esta definición solo es una parte del campo de estudio de la disciplina gastronómica: ya que no siempre se puede considerar que un cocinero sea un gastrónomo, ya que la gastronomía estudia diversos componentes culturales teniendo como eje central la comida. (P 18)

La gastronomía engloba varios aspectos en común relacionando al hombre, con la cultura y la forma de alimentación, las costumbres alimenticias de una sociedad y la adaptación constante a las que están sometidas las comidas, y también las distintas

culturas de los países que cuentan con una preparación, cocción y degustación de los alimentos de manera diferente.

1.3.2 Tradición culinaria

Según los estudios realizados por Miguel (2018), logra definir a la tradición culinaria como técnicas dentro de la cocina ancestral, para lo cual se utilizan aquellos insumos de elaboración de platos típicos, con el fin de replicar una receta, la que según su procedimiento o manera de preparación le dan un valor agregado a un determinado alimento.

La tradición culinaria se encuentra enfocada en las combinaciones perfectas de una gama de productos que pueden ser tubérculos u hojas comestibles, granos, especies que se transformaran bajo un proceso artesanal tanto en un alimento o una bebida con rasgos únicos y características bien definidas para degustar por los comensales, las combinaciones gastronómicas han sido efectuadas por los antepasados de una región pues eran ellos quienes conocían las técnicas y el proceso de cocción década uno de los platos ancestrales.

1.3.3 Gastronomía tradicional y vigente ecuatoriana.

Para el Ministerio de Cultura, las características sobresalientes de la gastronomía ecuatoriana son la originalidad, la variedad, el aroma y el sabor. Para Medina (2019, Instituto de Investigación Científica), quien es crítico culinario, la originalidad en la cocina peruana es el resultado de una combinación creada con la llegada del español, francés, italiano, chino y japonés; así como todas las cocinas del mundo que surgen de la unión, pues se entiende como una disciplina con diversos cambios y crecimientos en la que los platos se van modificando hasta la actualidad. Por otro lado, existe una diversidad de la gastronomía peruana, por esta característica nos referimos a Valderrama (2018), quien explica que esta diversidad es el resultado de una migración colectiva hacia las ciudades que no solo traía personas, sino los nuevos habitantes que traían.

1.3.4 Productos ancestrales

Los productos ancestrales o saberes ancestrales se derivan expresiones culturales del territorio como (el tejido, la medicina tradicional, la danza, la música la oralidad,

juegos tradicionales, fiestas tradicionales), pedagogías propias (la minga del saber, la tulpa y el intercambio de saberes), comunidad y comunitariedad (tejer la participación, tejer la identidad cultural, tejer la interculturalidad).

Lo anterior plantea las categorías que se analizarán en el proyecto de investigación y que se deben fortalecer en el currículo propio desde el proyecto de ondas con los niños y niñas de la sede la Candelaria. (Bonilla, 2018)

1.3.5 Cultura

Al hablar de cultura es importante saber el origen de tema abordado por el antropólogo británico Edward Tylor que la relaciona como; “costumbres, hábitos, aptitudes, arte, creencias y conocimientos que el ser humano obtiene como parte de la sociedad donde habita” (Podestá C, 2018). A la cultura se la califica como teoría y esto se puede evidenciar por varios autores en los libros de la cátedra de antropología donde se detalla temas sociales culturales de estudios de manera clara y ordenada. Sin embargo, ciertos autores refutan al hablar del tema de la teoría y mantienen la postura que indica que es un concepto por clasificar.

1.3.6 Identidad cultural

La noción de identidad cultural corresponde al sentimiento de pertenencia a una comunidad, a un grupo social definido o a una referencia específica. Aunque esta comunidad puede tener una ubicación geográfica específica, no es necesariamente el caso en todas las situaciones, como se evidencia en situaciones de refugiados, desplazados, migrantes, entre otros. Ciertas expresiones culturales transmiten su sentido de identidad con mayor intensidad que otras, diferenciándose de actividades cotidianas comunes. Por ejemplo, manifestaciones como festividades, rituales de procesiones, música y danza, son ejemplos de representaciones culturales que poseen un impacto público considerable. (UNESCO, 2018)

1.3.7 Turismo cultural

El turismo cultural se ha transformado en un desafío para todos los destinos turísticos, esta dificultad ha surgido debido a la problemática tanto en su definición como en su medición, lo cual ha obstaculizado su progreso como un factor dinámico en la construcción de la imagen distintiva de las ciudades. No obstante, el turismo cultural, que

involucra la comercialización de aspectos culturales; carece de una única definición global, como apuntan García y García en 2018. Basándose en esta premisa y sin sumergirse en detalles específicos, se refiere al turismo cultural como “una migración de individuos principalmente motivada por factores culturales, tales como viajes educativos, representaciones artísticas, festivales y otros eventos culturales” (Villena, 2018).

1.3.8 Generaciones

Al hablar del tema de generación desde el punto de vista antropológico, se refiere a lo vinculado con la descendencia de vida de los seres humanos siguiendo el proceso biológico cultural, por otra parte, desde el análisis sociológico se indica que las generaciones alcanzan hoy en día una connotación diversa.

En la perspectiva de la sociología relacional, “generación es el conjunto de personas que comparten una relación, aquella que liga su colocación en la descendencia propia de la esfera familiar-parental: hijo, padre, abuelo, con la posición definida en la esfera societal con base en la edad social” (Sarmiento, 2020). Referente a la perspectiva de la sociología relacional, es la secuencia de la descendencia de las familias y todos sus integrantes tienen interacción entre los diferentes actores implicados. La realidad social, la componen uno de los núcleos del debate epistemológico contemporáneo de la sociología.

1.3.9 Intercambio generacional

Cuando se refiere a generación; se hablan de un conjunto de personas que nacieron en el mismo año y, en consecuencia, comparten la misma edad en la sociedad. Aunque puedan experimentar situaciones sociales, económicas y culturales diferentes, comparten este aspecto en común.

También es posible mencionar las distintas "generaciones" presentes en la actualidad, refiriéndose a personas mayores, adultos, jóvenes, niños y niñas. Las interacciones intergeneracionales se producen cuando personas de diferentes grupos de edad comparten experiencias, conversaciones y actividades de diversas índoles de manera constante en el transcurso del tiempo.

Es fundamental distinguir si estas interacciones se dan en contextos familiares o más allá de la familia como son las conexiones entre abuelos, padres e hijos, es habitual que las personas más jóvenes y mayores de la familia compartan momentos para intercambiar historias, consejos y cuidados. Se fomentan valores como el cariño y el respeto, y se brindan apoyo mutuo en tareas diarias, como ir de compras o aprender sobre tecnología. También existe un componente económico en forma de “propina semanal”, que genera ilusión tanto en nietos como en abuelos. (De los Reyes, Ruiz, & Zamarreño, 2018)

1.3.10 Fomento de cultura

Los pueblos se identifican por su historia, por su patrimonio cultural, por sus expresiones sociales y su creatividad permanente, que les dan un lugar en el mundo actual. La cultura proporciona cohesión social y moldea la construcción del presente y del futuro. “Igualmente, genera múltiples beneficios sociales, aporta espacios y elementos de esparcimiento y produce rentas económicas para la población y para el Estado. La cultura es un valor supremo que hace libres a los hombres y a los pueblos” (CEPAL, 2021).

Cada pueblo tiene su esencia cultural que la distingue una de otra, entre todo lo que involucra el tema cultural se puede resaltar las siguientes: costumbres, tradiciones, creencias, religión, en otras palabras, cada lugar conserva todo aquello que viene de descendencia en descendencia, la misma que aporta y produce la parte económica de cada sector para las familias que habitan en dichos lugares. Cabe recalcar, la parte tangible que es todo lo que se puede tocar y que existe en cada pueblo, así mismo, está la parte intangible que no puede ser tocado pero que corresponde a la esencia de los pueblos tanto rurales como urbanos.

1.3.11 Identidad

La identidad cultural está estrechamente ligada al proceso evolutivo de un lugar y surge como resultado del desarrollo. En el transcurso del tiempo, cada comunidad da origen a prácticas, tradiciones, regulaciones legales y más, con el fin de progresar y

avanzar. Estos elementos, que se combinan y dan forma a la cultura, también posibilitan que la comunidad continúe prosperando. Por lo tanto, la identidad local de un pueblo se define principalmente por su cultura y su progreso. En esencia, la identidad cultural se refiere a un sentimiento arraigado de pertenencia a un grupo social específico, que se distingue por poseer rasgos culturales únicos. Estos atributos distintivos no solo generan diferenciación en comparación con otros grupos, sino que también son los criterios por los que la comunidad es evaluada, apreciada y valorada. (Cepeda, 2018)

1.3.12 Conocimiento ancestral

El conocimiento ancestral referente a la gastronomía representa gustos, costumbres y tradición particular de una determinada localidad como también los insumos con los que se preparan dichos platos y que son cultivados en la misma región, preparados en celebraciones y festividades de gran importancia como representación del pueblo.

Se considera a aquellos platos locales que cuentan con características muy especiales e ingredientes únicos que se tienden a realizarse con regular frecuencia en un lugar determinado. La degustación de un plato típico regional es catalogada como un ejemplo representativo de la interacción que existe entre el turista y la cultura ancestral de un determinado lugar, esto genera que se despierte el interés por conocer la historia y la forma de preservación de ese plato a través del tiempo, en que circunstancia histórica surgió, y cuáles son esos elementos culinarios que ayudan a proporcionar placer en la degustación de estas preparaciones locales. Según Escofier (2019), define a los platos típicos como:

Considerado como plato, comida o bebida que identifican los gustos culinarios particulares de una región o comunidad que compone un país. En el Ecuador la mayoría de los platos típicos en su composición contienen ingredientes fáciles de conseguir, los cuales son cultivados o procesados en la misma región; estos ingredientes son con los que se sienten identificados en un determinado pueblo, estos platos se llegan a considerar como propios de una cultura ancestral. pág. 36

A los platos típicos se los consideran que poseen tanto valores como característicos que van acorde al sitio donde provienen, esta puede ser tanto nación como región o una

comunidad, cada una se diferencia ya sea por su modo de preparación, la cocción que se le da y sus aromas y sabores que se presentan en él, esto llama el interés del turista a viajar a una determinada parte del mundo en reiteradas ocasiones ya sea tan solo por turismo o por repetir la degustación de la variedad gastronómica del lugar.

1.2.2. Variable Dependiente

1.2.2.1 Oferta Turística

El turismo se desarrolla enfocándose en la infraestructura y servicios que se puedan ofrecer en el destino turístico para garantizar la seguridad y comodidad del turista; con ello se originan proyectos de negocios enfocados en el sector contribuyendo a la economía de la localidad donde se encuentra el recurso.

La organización Mundial del Turismo manifiesta que todas aquellas actividades de índole económica direccionada al turismo han tenido un despunte significativo en los últimos tiempos a nivel mundial con una tendencia a que siga incrementándose en los siguientes años OMT (2019). Al tomar en consideración esta teoría se puede establecer que la actividad turística en la actualidad es la que está contribuyendo de manera real y factible en las propuestas de desarrollo de una región dentro del país y que el mismo puede generar un avance significativo en el crecimiento de otros factores determinantes para la sociedad como son: el desarrollo económico, social, cultural y la preservación medioambiental lo que deriva a que cada vez se construyan más lugares o destinos que utilicen a la actividad turística como una estrategia de desarrollo sostenible.

1.4.2 Combinación de servicios y productos

El marketing cultural es el proceso que se desarrolla en las organizaciones culturales y en la sociedad para facilitar el intercambio a través de relaciones colaborativas que crean un valor recíproco mediante el uso de recursos complementarios. Este concepto responde a la nueva teoría de la Lógica Dominante del Servicio establecida por Hjalager & Richards (2022)

En la que las nuevas fórmulas de relación y comunicación dotan de un nuevo sentido a la filosofía de marketing, incorporando los conceptos de colaboración y valor

recíproco en el intercambio y alterando por completo la manera en entender e implementar el enfoque de marketing en las organizaciones. (pág. 65)

Desde esta perspectiva, el gestor cultural, en el desempeño de su actividad, mantiene relaciones con múltiples grupos de interés (el público, agentes públicos, privados, competencia, etc.). Cada uno de estos grupos participa en el proceso de creación de valor, y por lo tanto han de ser incorporados a la planificación. En este proceso de creación de valor es importante destacar el papel desempeñado por la comunicación: elemento clave en la gestión de relaciones con el entorno, al que prestaremos una especial atención por considerar que sobre ella recae la responsabilidad de hilar las relaciones entre los grupos de interés y abonar el campo sobre el que desarrollar, posteriormente, estrategias de éxito.

1.4.3 Grado de aceptación de la oferta turística actual

La sostenibilidad de los destinos turísticos se encuentra estrechamente ligada al entendimiento de las opiniones y actitudes de los residentes con respecto al turismo en su área. Estas perspectivas pueden variar en función de los diferentes tipos de turismo que se manifiesten en la región. Al estudiar y clasificar a los turistas, es fundamental basar la categorización en sus percepciones y actitudes hacia el destino turístico, ya que son estos aspectos los que influyen en las opiniones de los habitantes locales.

Dicha categorización no debería basarse exclusivamente en otros elementos, ya que las actitudes de los residentes son directamente impactadas por estas. Diferenciar entre tipos de turistas se vuelve esencial. La distinción debe ser guiada por cómo perciben y se relacionan con el destino turístico en lugar de otras características. Por ejemplo, un turista que demuestra respeto e interés por la cultura y sociedad local se distingue significativamente de otro que solo busca precios bajos y libertad en un entorno similar a su lugar de origen. (Cardona, 2018)

Los turistas que encuentran motivación en aspectos culturales y aventureros, como los nómadas, extremos impulsores o alocéntricos, generalmente exhiben un mayor nivel de consideración hacia la población local. Además, tienden a participar en una variedad

más amplia de actividades durante su estancia en el destino. Aunque su intensa curiosidad en ocasiones puede resultar excesiva, su imagen del destino suele ser positiva, lo que contribuye a que los residentes desarrollen una actitud más positiva hacia los turistas y, en consecuencia, a que ofrezcan un mayor grado de hospitalidad.

1.4.4 Capacitación constante en servicios hoteleros

La formación implica dotar a los empleados con las destrezas y conocimientos necesarios para mejorar y agilizar la realización de sus tareas laborales. Estos conocimientos pueden abarcar distintos ámbitos y están orientados hacia objetivos tanto individuales como corporativos. En cada empresa u organización, es crucial brindar capacitación a su personal con el fin de lograr un perfeccionamiento, instaurar actitudes personales que contribuyan a un desempeño más efectivo tanto en el presente como en futuros roles, y para tener la flexibilidad de adaptar a cada colaborador y satisfacer los requisitos que el entorno empresarial demande. (Minga, 2018)

Algunos de los cursos hoteleros que se ofrecen y que pueden ser relevantes para un trabajo en la industria incluyen fundamentos de gestión hotelera, estrategias de marketing hotelero, limpieza de hoteles, operaciones de recepción de hoteles y habilidades de liderazgo para un gerente de hotel.

1.4.5 Potencial turistas

El sentido etimológico de potencial alude a un agente de poder, por un lado, y a lo que existe en un territorio y la aptitud o vocación de un espacio turístico, considerándose la suma de recursos que posee. “Para determinar el potencial de un territorio es necesario emplear métodos que permitan valorar los recursos y atractivos”. Dicha valoración debe hacerse inventariando los atractivos reales y potenciales, jerarquizando a cada uno de los elementos y tomando en cuenta el grado de conservación, importancia y existencia de especies.

Los atractivos se someten a los criterios de competitividad turística (accesibilidad y conectividad, planta turística, servicios, actividades que se practican, estado de conservación e integración, entorno, políticas y regulaciones, salud e higiene, seguridad

turística) y a los criterios relacionados con la demanda (tipo de visitante y afluencia, difusión)

En las regiones que forman el Ecuador, los turistas se pueden maravillar de la variedad del turismo gastronómico, las playas son consideradas un punto muy concurrido por turistas los cuales pueden ser nacionales e internacionales, los mismos que llegan a descubrir bares, resto bares y restaurantes los mismos que ofrecen una gran variedad de gastronomía tradicional la cual llaman la curiosidad de las personas que los visitan. El nivel de satisfacción turistas con relación a la gastronomía propia de cada sitio eleva la demanda de turistas en este tipo de establecimientos. Carvache, Carvache, & Torres (2020) sostienen que:

El grado de satisfacción en los turistas en general, mantiene que demanda sea alta y estos resultados van a servir de motivación para que los prestadores de servicios relacionados con los restaurantes logren mejorar su oferta gastronómica respecto a la demanda. (p.56)

Mediante el análisis de este contexto se puede evidenciar que la oferta gastronómica es una potencia que influye en el destino turístico de manera positiva, lo que conllevan a la satisfacción de los turistas gastronómicos que acuden al sector.

1.4.6 Turismo de sol y playa

Al hacer referencia al turismo alternativo se centra en el desarrollo de la planeación de los viajes cuya finalidad es de poder generar un contacto directo con los recursos naturales, participar en aquellas expresiones culturales en una comunidad, este tipo de acción permiten al turista generar una experiencia enriquecedora. “Se establece que se puede disfrutar de actividades autóctonas de una región, pero teniendo el compromiso de cuidar y preservar todo aquello que forme el destino visitando, esto se da para tener una mayor conservación y sostenibilidad del recurso natural” (secretaria de Turismo, 2018)

Se puede considerar que existen distintas formas de hacer la práctica del turismo, las cuales dan a conocer varias actividades de esparcimiento las mismas que se llegan a

considerar como turismo alternativo, en donde la acción de viajar y tener la posibilidad de conocer lugares distintos marca una diferencia, ya que se pretende buscar y promover el desarrollo de actividades turísticas. “El contacto con la naturaleza y las expresiones culturales de un lugar visitando, le da la oportunidad al turista de generar experiencias que serán valoradas mucho más por lo que conoció y vivió en su estadía” (Fajardo, Ortega, & Rojas, 2019)

1.4.7 Turismo religioso

Krippendorf (2018) manifiesta que “La condición humana no surge como turista innato, sino que brota con una innata curiosidad y un sentimiento de añoranza por tierras lejanas que anhela explorar”. El autor enfatiza que la "nostalgia" juega un papel crucial en la motivación de los viajeros. La noción de un sentimiento de "leve añoranza" hacia países que aún no han sido experimentados se alinea con las ideas presentadas por Frankl sobre el inconsciente espiritual

El turismo religioso se caracteriza como una forma de turismo que mantiene su esencia original de peregrinación y se sustenta en la motivación inherente al aspecto místico de la celebración. “Una exploración más detallada del tema lo describe como una manifestación moderna de peregrinaje, impulsada por la participación en conmemoraciones vinculadas de manera directa o indirecta con la cultura cristiana”. (Tobarda, 2018).

El autor destaca que comprender el turismo religioso requiere tener presente que la palabra religión (derivada de religare o re-eligare) tiene sus orígenes en el latín medieval y se originó en el contexto de la Iglesia Católica Romana. Además, el mismo autor subraya la marcada distinción entre las características propias de las instituciones religiosas en este fenómeno del turismo religioso. En su perspectiva, las particularidades oficiales que imponen, regulan o guían la práctica de la peregrinación, y por ende, la aceptación del turismo religioso, dentro de una religión específica (con su sistema oficial de creencias y confesión), resultan de menor relevancia.

1.4.8 Producto turístico

PLANDETUR 2018 hace referencia a que el turismo dentro de los linderos del territorio ecuatoriano se presenta como un producto, los organismos rectores de esta actividad productiva llegan a establecer y clasificarla como: “turismo de sol playa, deportes y aventura, turismo de salud, ecoturismo, congresos y convenciones, turismo cultural, agroturismo, parques temáticos, Los mismos que buscan generar una experiencia diferente en quienes visitan dichos lugares”. (Tourism & Leisure, 2018)

Por su parte (Guerrero & Ramos, 2019) logra mencionar que el turismo se lo puede clasificar desde una perspectiva sociológico, que está dividido por cuatro grupos bien enmarcados, estos son: turismo de mar, turismo social, fronterizo y para finalizar el turismo alternativo, estos a su vez se complementan con la creación de cuatro subgrupos del turismo cultural, rural, aventura y ecoturismo, cada uno de ellos tienen distintas actividades en las cuales desarrollarse.

Las actividades van a depender de cuáles son los recursos tanto naturales y culturales, que oferta una localidad de acuerdo a su aspecto geográfico que pueda fomentar el desarrollo de algunas de ellas, y de esta forma poder disfrutar de la experiencia que se logra generar al verlas y poder ser parte de la puesta en práctica. “Varias actividades turísticas clasificadas de acuerdo a las propuestas de las modalidades de turismo, aportan a la generación de una alternativa de disfrute turístico de un sector” (Domínguez, Bernad, & Burguete, 2018).

- Caminata a través de bosques bajo la asesoría de guías
- Visita a museos y sitios arqueológicos
- Ecología de la zona
- Avistamiento de aves y vida silvestre
- Práctica de deportes al aire libre
- Participación en actividades culturales
- Conferencias sobre la cultura de la región
- Fotografía de la naturaleza.
- Asistencia a festivales gastronómicos.

1.4.9 Viajes turísticos

Se puede considerar como viajes de carácter turísticos a todo tipo de desplazamientos que conduce a un destino principal anteriormente establecido, ya sea fuera de la residencia actual de las personas, que implican por lo menos un espacio de pernoctación que muestre una duración superior a los dos meses e inferior a un año, También se debe tener en cuenta el motivo principal del mismo, los cuales pueden ser negocios, ocio o diversión.

En el interior del sistema turístico que se ha descrito anteriormente, el destino es considerado como un espacio de carácter físico en donde se logra encontrar tanto la oferta como la demanda, ofrecida por los diferentes operadores turísticos del mercado local. Entonces se puede entender como destino turístico al lugar donde sucede el fenómeno relevante de carácter turístico, se puede entender a la conceptualización de viaje turístico de manera global el mismo que logra abarcar en ciertos casos una determinada región conformada por varios países como por ejemplo Australia y Nueva Zelanda, pero también es sinónimo de un pequeño pueblo o hasta un complejo vacacional y un parque de diversiones. (GIL, 2020)

1.4.10 Motivación.

La motivación es una forma extrínseca la misma que es generada bajo las atribuciones de forma externas a las actividades comunes de las personas, logrando describirse como una práctica con la finalidad de conseguir un resultado esperado cuyas características para realizar un viaje de turismo van desde la ubicación; este es generalmente el elemento de incitación más importante ya que hace referencia al lugar que desea conocer.

Educación; el ser humano o viajero busca aprender la forma de vida, cultura y costumbres de la población nativa del lugar. Las exhibiciones; encierra tanto los objetos arquitectónicos modernos o longevos, las reliquias o retrato que son presentados de forma pública para toda la colectividad. (Casazola, 2020)

1.4.11 El alojamiento

Las industrias turísticas destinadas al alojamiento turístico se las llega a conocer como empresas dedicadas de forma profesional y recurrente a otorgar hospedaje o residencia indefinida, dependiendo del costo, que representa para las personas que lo necesiten, esto pueden incluir la prestación de servicios complementarios. Al considerar esta aseveración, se puede concluir que el alojamiento turístico es catalogado como una actividad que tiene la oportunidad de prestar el servicio de hospedaje, a los visitantes, la misma que puede o no incluir servicios alternativos que ayuden en la comodidad de los turistas que asisten a un sitio definido por intereses grupales, personales, familiares o sociales. (Intriago & Solorzano, 2018)

Rivas García, (2019) contempla que lo que la industria entiende como alojamientos turísticos va direccionado a ciertos establecimientos, que están destinados para que a través de un servicio de habitación o residencia puedan generar un ambiente de comodidad al turista que asegure una próxima visita. De acuerdo a la calidad y el criterio de entrega del servicio, servirá para la categorización que se le otorga para poder vender paquetes turísticos a diversos precios. A través de esta conceptualización literaria se establece que el hospedaje dentro de las comunidades turísticas está orientados a satisfacer las necesidades de estadía de los visitantes en función a un precio.

1.4.12 Ferias Gastronómicas y artesanales.

En las denominadas ferias gastronómicas, se presenta parte de cultura ancestral, las mismas que tienden a realizarse en las distintas ciudades que conforman una provincia, sus cantones, y de la misma forma se dan de forma simultaneas en países latinoamericanos o europeos, permitiendo impulsar la cultura gastronómica que las diferentes localidades posees, el mismo que permitirá que mediante este tipo de eventos recurrentes promocionar los tipos de platos autónomos que se realizan dentro de los restaurantes de la zona.

Históricamente se puede definir que las primeras ferias de carácter gastronómicos tienen su nacimiento en España específicamente en la década del 60, destinados específicamente para promocionar las recetas y productos que componen la gastronomía de un país, en donde también se deja espacio para realizar una serie de concursos, las

respectivas degustaciones, con el fin de dar a conocer las mejores recetas y la forma especial de la elaboración de un determinado producto. (Plano, 2019)

1.4.13 Las fiestas patronales

Las fiestas patronales son conocidas como celebraciones de tipo solemne, las mismas que se las dedicada a un determinado santo patrón. Estas actividades tienen espacio de realización en una determinada fecha ya establecida en el calendario local con el fin de que la población pueda agradecer al santo patrón o a la patrona por la prosperidad, abundancia, salud, amor y la protección de su vida y bienes personales. Normalmente incluyen manifestaciones culturales tales como procesiones de estos santos por la longitud del pueblo, seguido de cantos, rezos, acompañado de velas o faroles encendidos. (Estrada, 2023).

Las festividades de santos son celebradas regularmente en varias regiones de América Latina, las mismas tienen su origen desde los principios religiosos traído a esta parte del mundo por la campaña de colonización. En estas celebraciones los feligreses interactúan entre ellos, definiendo el grupo social al que pertenecen. Expresando sentimientos colectivos, así como también personales, ya que en este momento la fiesta y la religión se encuentran íntimamente relacionadas entre sí ya que ambos forman una parte fundamental de las tradiciones de un determinado pueblo.

Dentro de las actividades turísticas las fiestas patronales han empezado a jugar un papel muy importante en el desarrollo de la vida social y el despunte económico de las comunidades tanto las urbanas como rurales. Las intervenciones investigativas realizadas han girado en torno el proceso de transculturación, integrando para esto definidos elementos que se relacionan con la cultura española, pero con el paso del tiempo dentro de cada comunidad se ha establecido características únicas para celebrar las actividades festivas. (Chanto, 2023)

Dentro de la provincia de Santa Elena diferentes comunas y recintos cuentan con una alta gama de conocimientos ancestrales, la cosmovisión de estos lugares hacen que en innumerables ocasiones; sea este un pilar fundamental para llamar a atención de los

turistas, que movidos por la aventura y adentrarse en las costumbres de los pueblos los visitan frecuentemente, siendo así que en las fiestas patronales se puede encontrar un intercambio generacional y cultural, en donde la gastronomía local pasa a ser parte de uno de los puntos clave para el desarrollo económico y social de las comunas y recinto que utilizan sus recursos naturales como fuente inagotable de producción turística.

1.3. FUNDAMENTOS LEGALES

Constitución de la República del Ecuador 2008

Título II

Derechos

La Ley Constitucional, o Constitución Política de la República del Ecuador vigente desde el año 2008 tiene como principal objetivo regular las diversas actividades que ocurren en el territorio del país. Dentro de este apartado legal, se destacan un cumulo de artículos que centra su atención en salvaguardar tanto el patrimonio cultural como el natural, lo cual caracterizan a los habitantes del territorio insular y continental. Estos artículos, que se encuentran en el Título II denominado como "Derechos", en el capítulo primero, sección cuarta, de la Constitución, forman la base legal para regular este proceso de investigación, los mismos que son analizados a continuación. El Artículo 21 y 22 manifiesta que los ciudadanos ecuatorianos que viven actualmente en el territorio continental e insular correspondiendo a una sola unidad geográfica y política pueden establecer conexiones y relaciones con otras culturas, con la finalidad de acceder y conocer diversas expresiones culturales que sean novedosas para el individuo, siempre y cuando esta interacción no menoscabe el arraigo personal hacia la construcción

Es importante resaltar que los ciudadanos ecuatorianos, tanto por nacimiento como naturalización tienen el mismo derecho para desarrollar diferentes capacidades creativas, utilizando adecuadamente las actividades culturales, artísticas y turísticas que emanan del patrimonio del país. De la misma manera se puede citar dentro de la parte legal, los sustentos recogidos por el Plan Nacional Del Buen Vivir, el mismo que hace énfasis en el Título VII del "Régimen del buen vivir", en donde se encuentran citados los siguientes artículos, los mismos que buscan complementar el sentido del tema a tratar, teniendo

presente en todo momento que el interés superior de los pueblos y nacionalidades reconocidos por la constitución pueden utilizar sus espacios naturales y sus conocimiento ancestral como fuente de desarrollo económico y social en base al turismo en este caso gastronómico.

En el Capítulo primero, sección quinta, el Artículo 379 ha declarado que tanto los bienes; materiales e inmateriales son considerados como parte del patrimonio cultural tangible e intangible de Ecuador. Estos bienes por ley deben ser identificados, preservados y protegidos, por el hecho que dentro de ellos se encapsulan una gran parte de la historia, mostrando a comunidad autóctona y visitantes los antecedentes que definen la identidad de la nación. En el Capítulo segundo, sección primera, el Artículo 395 aborda el concepto de desarrollo sostenible, Este enfoque se basa en políticas de gestión ambiental con el objetivo de conservar la biodiversidad que caracteriza al país.

Plan de creación de oportunidades

2021 -2025

Objetivo 8 generar nuevas oportunidades y bienestar para las zonas rurales, con énfasis en pueblos y nacionalidades.

Dentro de este objetivo se hace referencia a los pueblos y nacionalidades de las zonas rurales, su limitado acceso a educación, salud, y tecnología, basando su principal línea de acceso económico a la producción de los productos del campo; así como también a los del mar respectivamente considerando la ubicación geográfica de los mismos. Se propone la implementación de políticas públicas que ayuden al fomento de sus actividades, pero con el respeto y cuidado adecuado de la cultura que en ellos se representa, es decir un desarrollo productivo bajo los parámetros del respeto a la biodiversidad que se encuentra en su entorno.

En la política 8.3 que compone este plan hace referencia a la creación y fortalecimiento de emprendimientos que ayuden a las comunidades y pueblos rurales a fortalecer su matriz productiva a través del uso consiente del suelo o sus recursos hídricos

mediante las actividades turísticas sostenibles. Como complemento el estado garantizará el oportuno acceso a la educación intercultural bilingüe, la formación integral de los jóvenes y adultos para que puedan ejercer un proceso de adquisición de saberes que sirvan como valor agregado al momento de presentar sus productos turísticos. El emprendimiento es una forma ordenada de fortalecer la economía de los sectores en vía de desarrollo, los lugares con menos oportunidades de crecer de manera solvente en su estatus financiero son sin duda alguna; los pueblos que están alejados de las capitales, pero en estos lugares comúnmente están bañados por mares o ríos que hacen que el visitar estos sitios para la comunidad viajera tenga una motivación especial, siempre que se logre identificar fuentes turísticas es obligación de las personas que hacen del turismo su actividad comercial, el cuidado del medio ambiente y el fortalecimiento de la cultura ancestral.

1.5.1 Reglamento interno de la comuna Palmar

Dentro del reglamento interno de la Comuna Palmar, en su Artículo 23, se establecen pautas específicas para el uso y disfrute de los recursos y servicios disponibles en la comunidad. Estas pautas se estructuran en tres aspectos fundamentales. El primero de ellos se concentra en la creación de unidades de producción basadas en actividades legales y generadoras de ganancias. El propósito central es generar empleo local y favorecer el progreso económico de la comunidad. En segundo lugar, se destaca el derecho de los miembros de la comuna a hacer uso y disfrute de los servicios comunitarios. Por último, se subrayan las restricciones necesarias para garantizar un proceso legal y armonioso.

La idea de establecer un centro de interpretación se alinea claramente con el enfoque inicial planteado en el artículo 23 del reglamento interno de la Comuna Palmar. La creación de este centro implica la participación activa de los residentes, tanto directa como indirectamente. Involucrando a los diferentes socios del cabildo comunal en la gestión productiva, planificación y funcionamiento, de forma manera indirecta, las iniciativas del cabildo local desencadenan un efecto multiplicador dentro de la comunidad, fomentando a la actividad turística que atraen sus diversos destinos como es el turismo de playa, aventura y religioso.

CAPÍTULO II

METODOLOGÍA

2.1 DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN

El diseño de la investigación tuvo un carácter mixto, ya que mediante la utilización de técnicas de recolección de datos reales se buscó medir la experiencia de los turistas en relación al consumo de los platos típicos del sector; que fomentan las visitas recurrentes a la comunidad de Palmar. La investigación fue de carácter descriptivo, la misma que ofreció al investigador una manera óptima y objetiva de presentar las características del fenómeno investigado como es la gastronomía tradicional, buscando como punto de partida las versiones tanto de los operadores turísticos como de la población visitante.

La investigación descriptiva llevó a conocer las versiones directas de los turistas referente a la gastronomía ancestral, para esto también se utilizó la investigación de campo ya que se tuvo el acercamiento con los operadores turísticos que expenden comidas típicas del sector. Esto se complementó con la investigación bibliográfica que sirvió para la revisión literaria de los vestigios culturales históricos existentes que vinculan a la comunidad de Palmar con un determinado plato típico.

Este estudio se realizó, debido al interés de identificar y ampliar, todos aquellos elementos, componentes del turismo gastronómico como una fuente de potencializar las visitas de los turistas nacionales y extranjeros a la comunidad de Palmar, mediante la elaboración de esta investigación se obtuvo la información necesaria para el desarrollo de un turismo alternativo que fomente las actividades culturales dentro del sector.

2.2 MÉTODOS DE LA INVESTIGACIÓN

El método inductivo que se utilizó dentro de la investigación, tuvo su inicio en la observación previa del fenómeno que captó la atención del investigador, para luego explorar en los lugares de expendios de comida tales como hostales, cabañas comedores, carretas y el patio de comida; con el fin establecer los principales motivos porque los turistas se limitan a ordenar en sus visitas comida tradicional de la comuna Palmar, y a su

vez también conocer el porqué del grupo de personas recurrentes en esta población; que llegan con el fin de degustar un determinado plato típico.

Mediante el uso de este método estudió el caso particular que cuenta con gran interés e importancia, para la colectividad que representan los operadores turísticos y la población visitante; en el proceso investigativo, para de esta forma poder sacar conclusiones reales del tema tratado. Con su aplicación en el estudio se pudo recoger información necesaria sobre la gastronomía ancestral de Palmar y como está sirve como alternativa de oferta turística, lo que se dio mediante la aplicación de las herramientas de recolección de datos tanto como encuestas y entrevistas a la población objeto de estudio con la finalidad de obtener una conclusión integral.

Dentro de esta investigación también se utilizó el método deductivo, a través de esto se partió desde la perspectiva del investigador con el fin de despejar las hipótesis que aparecen al momento de sintetizar el fenómeno, para este método todas las ideas que se le ocurren al investigador son ciertas, pero que necesita la comprobación adecuada con el fin de despejar las reales de las que no se acercan tanto al fenómeno de investigación, las que lograron sostenerse luego de la aplicación de los instrumentos de recolección de datos formaron parte de las conclusiones de este proyecto de investigación.

2.3 POBLACIÓN Y MUESTRA

Se trabajó con la población turística recurrente a la comuna Palmar, que se ha incrementado progresivamente en los últimos 4 años, según datos obtenidos de los hostales y hoteles existentes dentro de esta localidad preferentemente los que su ubicación geográfica es cerca de la playa, para complementar este estudio se utilizó también a los miembros de la directiva actual de la comuna quienes aportan con la planificación en los asuntos turísticos y la ejecución de los proyectos destinados para el lugar por los diferentes niveles de gobierno, tales como son la prefectura, municipalidad y gad parroquial, y por último para el complemento de las versiones se hizo la intervención investigativa a las asociaciones de cabañas comedores, mediante la aplicación de diferentes herramientas de recolección de datos.

Tabla 1 Población

Definiciones	Población	Muestra
Dirigentes comunales	5	5
Directiva de las asociaciones turísticas	10	10
Turistas	400	197
Total		212

Fuente: Asociación de cabañas caída del Sol

Elaborado por: Mendoza Cucalón Bryan P.

2.4 TIPO DE MUESTREO

Se utilizó un muestreo aleatorio simple tomando datos referentes al feriado de carnaval que es uno de los más importantes en este sector y atractivo para la comunidad visitante, teniendo así un total de 400 personas la muestra se calculó con un nivel de confiabilidad del 95%, y un margen de error de 5%.

La fórmula que se aplicó fue la finita, generando los datos siguientes:

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

Los datos quedan de la siguiente manera:

N: Tamaño de la población

Z: 1,96, para el nivel de confianza de 95%

E: 5%

p: 50% (0,5)

q: 50% (0,5)

n: Tamaño de la muestra

Aplicando la formula se tiene:

N: 400 Z: 1,96 e: 0,05 p: 0,50 q: 0,50

$$n = \frac{400 * 1,96^2 * 0,5 * 0,5}{0,05^2 * (400 - 1) + 1,96^2 * 0,5 * 0,5}$$

$$n = 197$$

2.5 RECOLECCIÓN Y PROCESAMIENTO DE DATOS

Para realizar el análisis respectivo sobre el tema gastronomía tradicional como alternativa de oferta turística en la comuna Palmar, 2022, se utilizarán herramientas de recolección de datos, tales como las encuestas, las fichas de observación y las entrevistas, las cuales sirven para validar la aplicación del proyecto dentro de la comunidad, como se realizará una investigación de carácter descriptiva y de campo.

2.5.1 ficha de observación

La ficha de observación fue una herramienta fundamental en el desarrollo de este proyecto de investigación turística, ya que ayudó a recopilar una gran cantidad de datos de forma sistemática y con una estructura clara, a través de la observación de establecieron diferente aspecto referente a la gastronomía tradicional de este destino turístico. Esta información importante fue analizada con el fin de comprender mejor las necesidades, preferencias de los turistas al momento de elegir un determinado alimento en sus visitas a la comuna Palmar.

2.5.2 Encuesta

La encuesta es una herramienta de recolección de datos que cuenta en su estructura con un banco de preguntas con base estructurada, considerada como una herramienta de carácter indagatoria que se aplica a un grupo considerado de personas del entorno donde se realiza la investigación, quienes serán seleccionados mediante el cálculo de la muestra.

Este instrumento permitió realizar el sondeo respectivo, y la indagación necesaria para conocer los aspectos y los criterios variados del público, en este caso de los pobladores de la Comuna Palmar y también de los servidores turísticos que actualmente se desempeñan en ella, datos que serán imprescindibles para el desarrollo de la investigación.

La encuesta con base estructurada que se utilizó en este proyecto se la aplicó a la comunidad visitante, es decir a los turistas, cuya presencia dentro de la comuna Palmar ya se volvió constante, más aún en las fiestas patronales del mismo, o los puentes vacacionales que se establecen en el calendario regular que se da por ocasiones especiales, a este sector de la población se le aplicó esta herramienta de recolección de datos con el fin de comprender la importancia que tiene la gastronomía ancestral al momento de elegir un destino turístico.

2.5.3 Entrevista

La entrevista, catalogada como una herramienta de eficaz aplicación la cual permitió recolectar información mediante la comunicación directa a expertos en el área de estudio, esta herramienta es considerada como un banco de preguntas abiertas previamente elaboradas con el fin de analizar las respuestas que busca una apreciación significativa sobre el tema.

En este estudio se entrevistó a los integrantes del gobierno local, que es considerada una población que se encuentran relacionada con el desarrollo económico, productivo y turístico del sector, así como también a los representantes de instituciones u organizaciones del sector turístico de la comunidad de Palmar como son asociación de cabañas Caída del Sol, Brisa del mar, y patio de comidas punta del Estero que son los organismos legalmente reconocidos para presentar propuestas culinarias a los turistas locales y extranjeros.

Estas personas son las más indicadas para aportar con versiones reales y efectivas, las mismas que ayudaron a complementar el estudio, su criterio acertado hizo que la toma de decisión en cuanto a la selección del tema haya sido la mejor, ya que la gastronomía ancestral que cuenta la comuna Palmar es muy amplia, variada y apetecible por la comunidad turística que en sus constantes viajes elige quedarse un fin de semana en el pueblo.

CAPÍTULO III

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

3.1 ANÁLISIS DE DATOS (CUALITATIVOS Y CUANTITATIVOS)

3.1.1 Análisis de encuestas a los turistas:

1.- ¿Cree usted que la oferta gastronómica tradicional es una alternativa para el desarrollo turístico de la comuna Palmar?

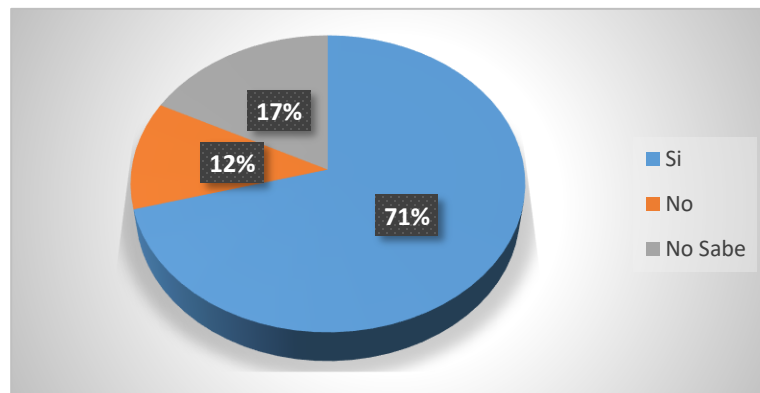
Tabla 2 Oferta gastronómica

Datos	Cantidad	%
Si	150	70.75
No	25	11.79
No Sabe	37	17.45
total	212	100

Fuente: Turistas del feriado de carnaval 2024

Elaborado por: Mendoza Cucalón Bryan P.

Ilustración 1 Gastronomía tradicional



Fuente: Turistas del feriado de carnaval 2024

Elaborado por: Mendoza Cucalón Bryan P.

Análisis: Al realizar la pregunta el 71% de las personas encuestadas respondieron de manera afirmativa estableciendo que la oferta de la gastronomía tradicional se ha convertido en una alternativa de desarrollo turístico; desde que empezaron a visitar la comuna Palmar hasta la actualidad, mientras que el 17% manifiesta que **no sabe** porque son las primeras veces que lo visitan y aun no identifican realmente la cocina autóctona del sector, mientras que el 12% establecen que **no**. El turista o comensal prioriza la oferta gastronómica de la comunidad de Palmar y establece la importancia que tiene esta para el desarrollo pleno de las actividades tanto en la playa como en los demás lugares de influencia turística.

2.- ¿Considera usted mediante las recurrentes visitas a Palmar que el turismo gastronómico tradicional ha generado fuentes de trabajo en los operadores turísticos del sector?

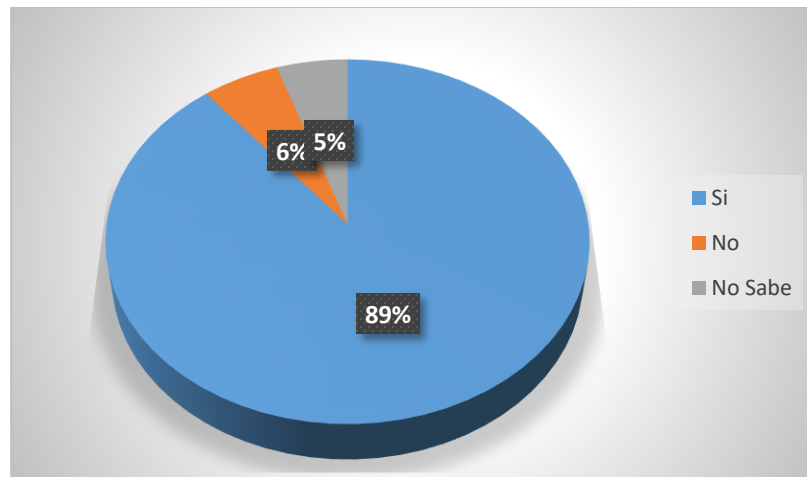
Tabla # 3 *Visitas a Palmar*

Datos	Cantidad	%
Si	189	89.15
No	12	5.66
No Sabe	11	5.19
total	212	100

Fuente: Turistas del feriado de carnaval 2024

Elaborado por: Mendoza Cucalón Bryan P.

Ilustración 2 *Turismo gastronómico tradicional*



Fuente: Turistas del feriado de carnaval 2024

Elaborado por: Mendoza Cucalón Bryan P.

Análisis: El 89% de las personas encuestadas manifiestan de manera positiva, ya que se evidencia que el turismo gastronómico de manera tradicional ha generado fuentes de trabajo en los operadores turísticos del sector, de la misma manera el 6% manifiestan que **no**, mientras que un 5% se mantiene en que **no sabe**. La pregunta tiene relación con el objetivo tres establecido al inicio del proceso investigativo que establece lo siguiente determinar la incidencia de la gastronomía tradicional en la dinamización de la oferta turística de la comuna Palmar. Al realizar este sondeo a las personas que visitan recurrentemente a esta comuna.

3.- De acuerdo a su perspectiva ¿considera usted que una de las limitaciones para que se potencialice el turismo gastronómico tradicional es el desinterés de la juventud por conocer la historia ancestral de su localidad.

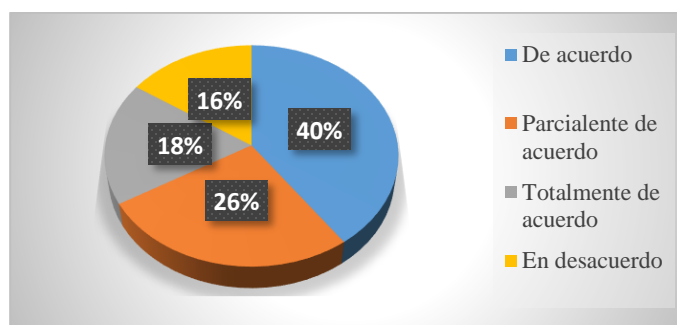
Tabla # 4 Limitaciones del turismo gastronómico

Datos	Cantidad	%
De acuerdo	85	40.09
Parcialmente de acuerdo	56	26.42
Totalmente de acuerdo	38	17.92
En desacuerdo	33	15.57
total	212	100

Fuente: Turistas del feriado de carnaval 2024

Elaborado por: Mendoza Cucalón Bryan P.

Ilustración 3 Desinterés de la juventud por conocer la historia ancestral de su localidad



Fuente: Turistas del feriado de carnaval 2024

Elaborado por: Mendoza Cucalón Bryan P.

Análisis: el 40% está **de acuerdo** con esta afirmación, mientras que el 26% está **parcialmente de acuerdo**, el 18% está **totalmente de acuerdo** y el 16% **en desacuerdo**. Llegando así a establecer que la globalización es un proceso que en muchos casos aporta a la colectividad de manera positiva, pero de la misma forma es una ventana abierta para olvidar las raíces y tradiciones que mantienen vivo a los pueblos ancestrales de las diversas provincias, es el caso de la Comuna Palmar; que es considerada como ancestral, al preguntarle a los visitantes constantes a esta playa su punto de vista sobre si una de las limitaciones que ven en el turismo gastronómico es el desinterés de los jóvenes por conocer la historia ancestral de su localidad la población encuestada mayoritariamente está de acuerdo.

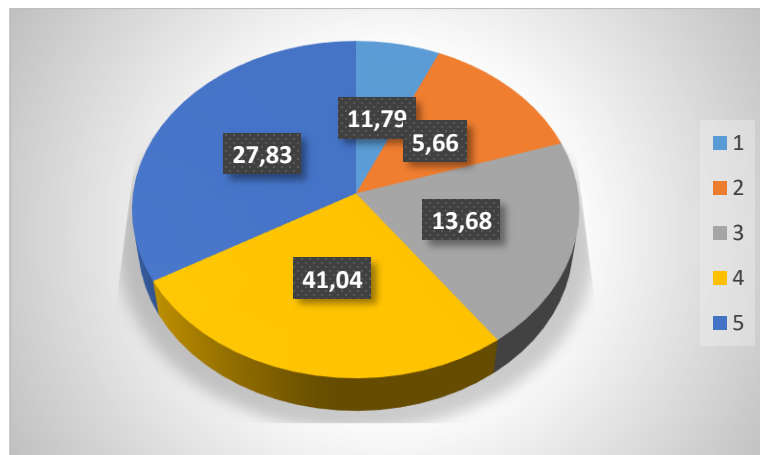
4. - Mediante la siguiente escala califique la importancia que tiene en sus viajes a Palmar la gastronomía tradicional. Donde 5 es la calificación máxima y 1 la mínima.

Tabla # 5 Viajes a Palmar

Datos	Cantidad	%
1	25	11.79
2	12	5.66
3	29	13.68
4	87	41.04
5	59	27.83
total	212	100

Fuente: Turistas del feriado de carnaval 2024
Elaborado por: Mendoza Cucalón Bryan P.

Ilustración 4 *Importancia de la gastronomía tradicional*



Fuente: Turistas del feriado de carnaval 2024
Elaborado por: Mendoza Cucalón Bryan P.

Análisis: el 41% de la población le otorga una puntuación de **4** sobre el máximo que es 5; el cual tiene un indicador de 27.83%, reafirmando el impacto que tiene la gastronomía tradicional en relación a las decisiones de permanencia de los turistas recurrentes. Esta pregunta se relaciona al tercer objetivo de investigación que busca determinar la incidencia de la gastronomía tradicional en la dinamización de la oferta turística de la comuna Palmar, la importancia que los turistas le otorgan a la gastronomía local como un atractivo importante al momento de elegir un destino turístico.

5.-¿Cuáles de las siguientes opciones considera usted que aportan de manera significativa al desarrollo turístico a través del uso de gastronómico tradicional?

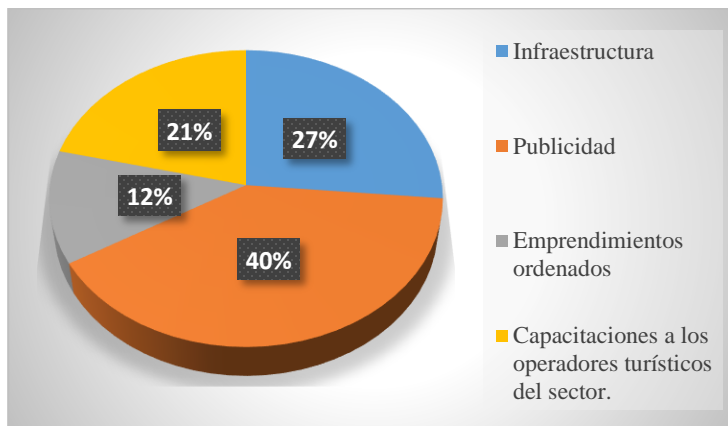
Tabla # 6 Desarrollo turístico

Datos	Cantidad	%
Infraestructura	56	26.42
Publicidad	85	40.09
Emprendimientos ordenados	26	12.26
Capacitaciones a los operadores turísticos del sector.	45	21.23
total	212	100

Fuente: Turistas del feriado de carnaval 2024

Elaborado por: Mendoza Cucalón Bryan P.

Ilustración 5 Aporte al desarrollo turístico



Fuente: Turistas del feriado de carnaval 2024

Elaborado por: Mendoza Cucalón Bryan P.

Análisis: con relación a la pregunta el 40% de los visitantes establecen que la **publicidad** es **fundamental** para el desarrollo turístico a través de la gastronomía tradicional, mientras que el 27% se inclina por una necesidad de mejorar la **infraestructura**, el 21% las **capacitaciones** a los operadores turísticos del sector y por último el 12% manifestaron que es necesario un **emprendimiento ordenado**, en la pregunta se buscó profundizar el indicador que se presenta en uno de los objetivos de la investigación el cual manifiesta los siguiente: establecer las estrategias para la valorización de la gastronomía tradicional de la comuna Palmar, mediante revisiones bibliográficas.

6.- ¿De los siguientes platos cuáles de ellos se los puede considerar como tradicional en la Comuna Palmar?

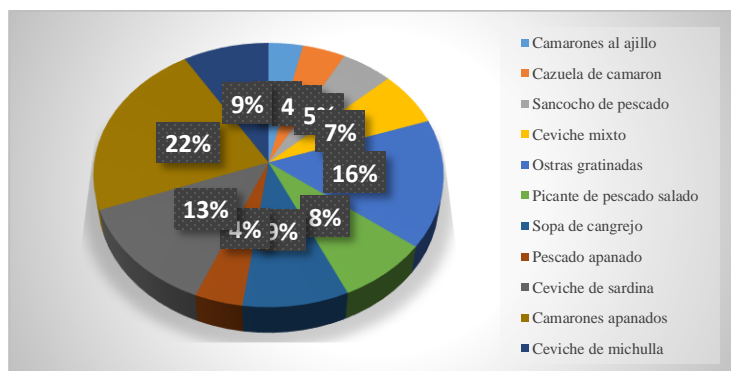
Tabla # 7 Platos tradicionales

Datos	Cantidad	%
Camarones al ajillo	12	3.48
Cazuela de camarón	15	4.35
Sancocho de pescado	18	5.22
Ceviche mixto	23	6.67
Ostras gratinadas	54	15.65
Picante de pescado salado	27	7.83
Sopa de cangrejo	31	8.99
Pescado apanado	14	4.06
Ceviche de sardina	45	13.04
Camarones apanados	76	22.03
Ceviche de michulla	30	8.70
Total	345	100

Fuente: Turistas del feriado de carnaval 2024

Elaborado por: Mendoza Cucalón Bryan P.

Ilustración 6 De los siguientes platos tradicionales de Palmar



Fuente: Turistas del feriado de carnaval 2024

Elaborado por: Mendoza Cucalón Bryan P.

Análisis: el 22% manifestó que no puede faltar en sus menús los **camarones apanados**, el 16% se inclinan por las **ostras gratinadas**, así como también el 13% el **sancocho de pescado**, y con un 9% respectivamente la **sopa de cangrejo** y el ceviche de **michulla**, cabe recalcar que estos mariscos se los consigue dentro de la localidad de Palmar. A través de esta pregunta se busca despejar el objetivo que tiene como indicador lo siguiente: identificar la gastronomía tradicional, aplicando un diagnóstico en la comuna Palmar, dejando como resultado los platos más exquisitos e importantes para la comunidad turística; todo el listado de alimentos está basado en la gastronomía tradicional que se brinda en este sector de la provincia.

7.- ¿Cree usted que el consumo de platos tradicionales es una manera de mantener vivas las costumbres y tradiciones de Palmar?

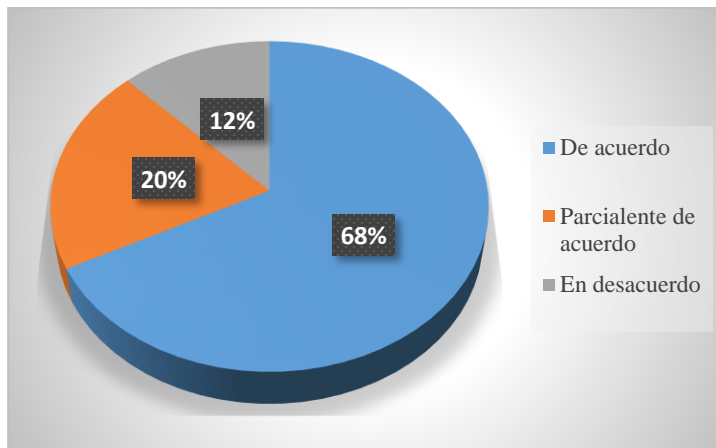
Tabla # 8 Platos tradicionales

Datos	Cantidad	%
De acuerdo	143	67.45
Parcialmente de acuerdo	43	20.28
En desacuerdo	26	12.26
total	212	100

Fuente: Turistas del feriado de carnaval 2024

Elaborado por: Mendoza Cucalón Bryan P.

Ilustración 7 Costumbres y tradiciones de Palmar



Fuente: Turistas del feriado de carnaval 2024

Elaborado por: Mendoza Cucalón Bryan P.

Análisis: el 68% establecen estar **de acuerdo** con el consumo de platos tradicionales, es una manera de mantener vivas las costumbres y tradiciones de Palmar, mientras que el 20% está parcialmente **de acuerdo** y el 12% **en desacuerdo** esta pregunta se la realizó a los visitantes, los mismos que están identificadas como recurrentes a la comunidad de Palmar, este ítems tiene relación con el siguiente objetivo: identificar la gastronomía tradicional, aplicando un diagnóstico en la comuna Palmar, de esta forma se seleccionó a un grupo de turistas los cuales hacen la siguiente referencia dando así la validez de este objetivo despejando las dudas que nacen al iniciar la investigación.

8.- De los siguientes festivales gastronómicos tradicionales que se llevan a cabo en la comuna Palmar; como oferta turística local ¿a cuáles de ellos ha tenido la oportunidad de asistir?

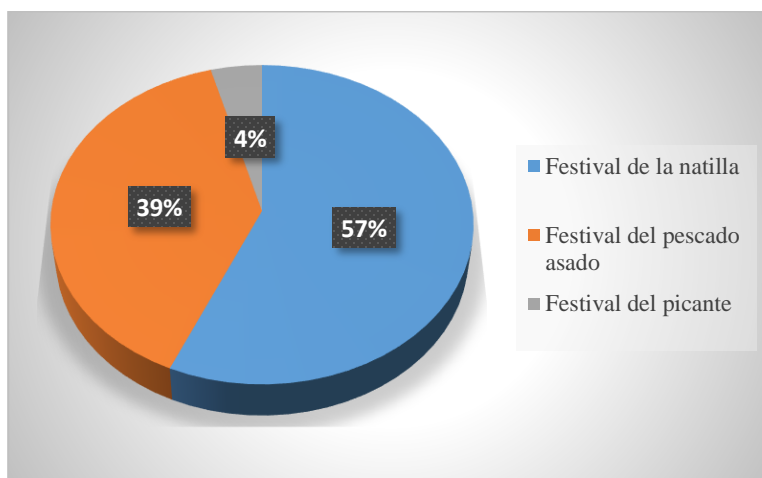
Tabla # 9 *Festivales gastronómicos tradicionales*

Datos	Cantidad	%
Festival de la natilla	120	56.60
Festival del pescado asado	83	39.15
Festival del picante	9	4.25
total	212	100

Fuente: Turistas del feriado de carnaval 2024

Elaborado por: Mendoza Cucalón Bryan P.

Ilustración 8 *Festivales gastronómicos tradicionales que ha asistido*



Fuente: Turistas del feriado de carnaval 2024

Elaborado por: Mendoza Cucalón Bryan P.

Análisis: el 57% de los turistas encuestados han tenido la oportunidad de asistir al **festival del natilla**, mientras que el 39% al festival del **pescado asado**, mientras que el 4% al **festival del picante** que es una propuesta relativamente nueva. La pregunta planteada tiene relación con el siguiente objetivo específico: establecer las estrategias para la valorización de la gastronomía tradicional de la comuna Palmar, mediante revisiones bibliográficas, esto se da a través del fomento de los diversos festivales gastronómicos, que existen en la localidad, unos ya con varios años de trayectoria y otros incursionando, pero que tienen un impacto positivo en la comunidad turística que ha hecho de cada uno de estos su favorito.

9.- ¿De las siguientes ofertas turísticas que presenta la Comuna Palmar cuales de ellas llaman su atención para asistir constantemente?

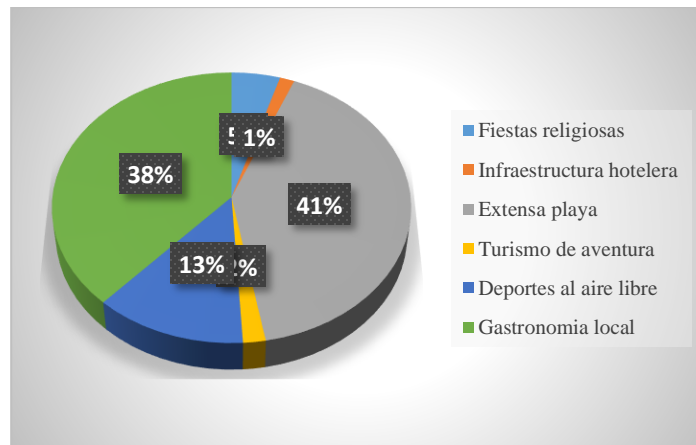
Tabla # 10 *Ofertas turísticas*

Datos	Cantidad	%
Fiestas religiosas	10	4.72
Infraestructura hotelera	3	1.42
Extensa playa	87	41.04
Turismo de aventura	4	1.89
Deportes al aire libre	27	12.74
Gastronomía local	81	38.21
Total	212	100.00

Fuente: Turistas del feriado de carnaval 2024

Elaborado por: Mendoza Cucalón Bryan P.

Ilustración 9 *Ofertas turísticas que llaman su atención*



Fuente: Turistas del feriado de carnaval 2024

Elaborado por: Mendoza Cucalón Bryan P.

Análisis: el 41% se inclina estar en esta **playa** por su extensión de la misma, el 38% manifiesta que es **la gastronomía**, el 13% los **deportes al aire libre**, como jugar en la arena o hacer natación, y caminatas, así como también un 5% son atraídos por disfrutar de las **fiestas religiosas**. Con el fin de establecer resultados que validen la hipótesis investigativa, se realiza la siguiente pregunta que tiene relación directa con el objetivo que manifiesta lo siguiente determinar la incidencia de la gastronomía tradicional en la dinamización de la oferta turística de la comuna Palmar, con esta pregunta se buscó darle una valoración numérica y conocer ¿cuáles son esas ofertas turísticas que presenta la Comuna Palmar? y ¿cuáles de ellas llaman la atención de los turistas?

10.- ¿De las opciones que se detalla a continuación cual sería la estrategia de publicidad adecuada para fomentar la gastronomía tradicional como oferta turística en la comuna Palmar?

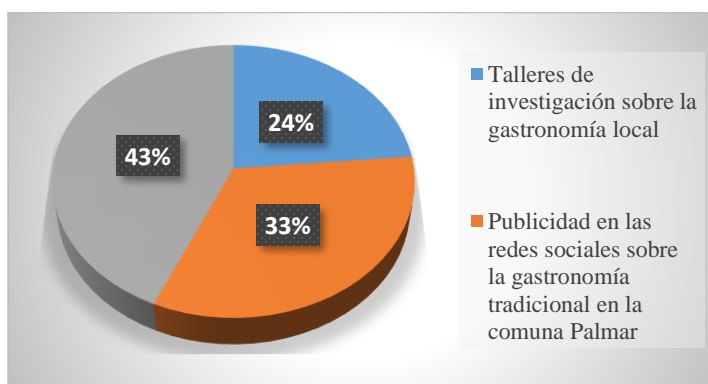
Tabla # 12 Estrategia de publicidad

Datos	Cantidad	%
Talleres de investigación sobre la gastronomía local	50	23.58
Publicidad en las redes sociales sobre la gastronomía tradicional en la comuna Palmar	70	33.02
Mas festivales sobre platos autóctonos de la comuna Palmar	92	43.40
total	212	100

Fuente: Turistas del feriado de carnaval 2024

Elaborado por: Mendoza Cucalón Bryan P.

Ilustración 10 Fomento de la gastronomía tradicional



Fuente: Turistas del feriado de carnaval 2024

Elaborado por: Mendoza Cucalón Bryan P.

Análisis: el 43% establece que se debería **realizar más festivales sobre platos autóctonos** de la comuna Palmar, el 33% sostiene que se debería apuntar **más a la publicidad en las redes sociales sobre la gastronomía tradicional** en la comuna Palmar, y finalmente el 24% se inclina por realizar **talleres de investigación sobre la gastronomía local**. Esta pregunta tiene referencia en este objetivo, establecer las estrategias para la valorización de la gastronomía tradicional de la comuna Palmar, mediante revisiones bibliográficas, en la que se pregunta a los turistas su apreciación sobre las estrategias de publicidad que se deberían utilizar para la oferta turística en base a la gastronomía de la comuna Palmar.

3.1.2 Análisis de la entrevista dirigida a los operadores turísticos

Ing. Alex Gonzabay presidente de la asociación caída del sol

1.- ¿Cree usted que la gastronomía tradicional es una alternativa de oferta turística que potencialice el desarrollo de Palmar?

Considero que sí será la gastronomía tradicional una buena opción, al momento de ofertar o de querer sacar adelante Palmar en el sentido gastronómico; puesto que esta comuna se ha caracterizado por la gastronomía; por la buena sazón; por platos por esto considero que la gastronomía tradicional sería una buena opción dentro de una oferta gastronómica turística

2.- ¿Como miembro de las asociaciones de operadores turísticos qué actividades han fomentado para potencializar el turismo gastronómico tradicional en la comunidad de Palmar?

Considero que nuestro mayor aporte para el desarrollo gastronómico turístico tradicional en nuestra comunidad es la feria de la natilla que realiza el 3 de noviembre. Porque el evento de la feria se hace la exposición y la venta de todos aquellos platos tradicionales que no solo se degusta de la natillas, sino que se consideran variedades de comidas que se puede consumir a diario dentro de nuestra población, que son típicas el día en la fecha del día de los difuntos hablamos del picante, el arroz moro, en fin, entonces al organizar la feria estamos promocionando la gastronomía tradicional de Palmar, considero una escala de gran aceptación, porque asisten personas de todo el país, de diversas provincias y se sorprenden de ver la cantidad de comida tradicional palmareña que se expone y vende.

3.- ¿Cree necesario que los establecimientos que no se encuentran en la playa deberían también fomentar la gastronomía tradicional?

Obviamente que sí de todo establecimiento que venda comida que nuestro pueblo debe de trabajar también con la gastronomía tradicional, porque todos los palmareños debemos de remar hacia un mismo sentido, debemos de ofertar nuestras tradiciones para fomentar nuestra cultura. Entonces sí considero que cada establecimiento que hay en Palmar de expendio de comida debe ofertar la gastronomía tradicional del sector.

4.- ¿Cómo operador turístico ha participado activamente en los festivales que se realizan anualmente?

Por supuesto, de hecho, somos los organizadores de las de la Feria y la Natilla dentro de la Comunidad, y también cuando el municipio de Santa Elena en el mes de septiembre se celebraba el mes del turismo somos invitados como operadores turísticos o actores turísticos, que es la palabra. También vamos a exponer la gastronomía palmareña en otras comunidades.

5.- ¿Cómo miembro de las asociaciones turísticas considera que las ferias gastronómicas realizadas son una oportunidad para promocionar la gastronomía tradicional de la comunidad de Palmar?

Evidentemente que sí, es una ventana abierta para que todo tipo de emprendedor o cualquier comerciante expongan y pueda vender su producto. En este caso, las ferias nos dan la oportunidad de dar a conocer a los demás, la gastronomía que nosotros como palmareños tenemos. La feria gastronómica es el puente directo entre nosotros, los servidores turísticos y obviamente el consumidor final, entonces definitivamente estas ferias son muy necesarias e importantes para que nosotros podamos exponer nuestra gastronomía.

6 ¿Existe aún la forma de preparación ancestral de los alimentos dentro de las cabañas comedores que pertenecen a su asociación?

Formas ancestrales, se refieres a fogones, hornos de barro que eran típica forma de preparar comida anteriormente de manera ancestral. Pero cómo estamos en un mundo competitivo Obviamente que debemos de ser rápidos en la preparación y a la vez mejores, obviamente que eso implica dotarnos de herramientas más sofisticadas. No hemos dejado al 100% a un lado, pero se utilizan en menor escala los típicos fogones y estas cosas. Si hablamos como asociación como servidores turísticos en la preparación de los productos que exponemos en la feria vuelvo a retomar la feria y la natilla, porque considero que es un aporte muy grande para el pueblo. Dentro de la Feria, si utilizamos métodos tradicionales, utilizamos fogones grandes para hacer precisamente nuestra feria antes mencionada, para la preparación en sí utilizamos los molinos a mano, el tradicional.

Son las herramientas que utilizamos, pero solamente en esta fecha al 100%, de ahí para la preparación diaria dentro de nuestro negocio por lo competitivo, que el mundo debemos utilizar métodos más sofisticados, pero repito, no, al 100% porque siempre debemos tener presente las tradiciones, que ha sabido siempre prevalecer en nuestras comunas.

7 ¿Cómo miembro de las organizaciones turísticas con qué frecuencia ha participado en capacitaciones referente a servicios hoteleros?

Son pocas las capacitaciones que hemos recibido porque nuestros locales más se dedican es al expendio de comida, somos servidores turísticos en la rama de vender comida. Son pocas las cabañas que de pronto tienen habitaciones para alquilar porque nuestra rama es la gastronomía.

3.1.2 Análisis de la entrevista dirigida a los expertos

Entrevista realizada a expertos en gastronomía tradicional del sector.

Señora Rita Parrales propietaria de la cabaña Toñito

1 ¿Cuál es su especialidad culinaria?

Buenos días, con respecto a la pregunta realizada; uno de los platillos que más consumen los comensales que visitan nuestra asociación es el pescado apanado, es el más recurrente durante toda la temporada alta, se podría realizar una clasificación partiendo de este plato, siguiendo también por el ceviche de pescado que es bastante pedido pero no se puede decir que es el más destacado en nuestros menús, el camarón apanado también es una alternativa claro está que cuando no está en veda es fácil de conseguir, no lo ofertamos toda la temporada alta por esa cuestión, y para terminar también la cazuela de pescado y de camarón; son alternativas importante en la gastronomía de la comuna Palmar.

2 ¿Qué significa para Ud. como experto en artes culinaria la gastronomía tradicional?

La gastronomía tradicional, la consideraría como un arte tradicional, que engloba tanto de la cosmovisión de la comuna Palmar, el arte de la pesca, la forma de tratar el producto, su limpieza y cocción, incluso la manera de servir y consumir el producto es

algo muy nuestro, otra muestra de las raíces de Palmar es la cocina a leña, así como también el abrir las ostras en la orilla del mar, sin duda para nosotros los que trabajamos como operadores turísticos la gastronomía tradicional significa mantener vivas nuestras historias.

3 ¿Cuál es la comida tradicional que más es consumida por los comensales?

El pescado asado, aquí existe incluso un festival organizado por las autoridades políticas en donde el principal atractivo es la forma de asar el pescado de manera tradicional en fogones de leña, junto al verde o maduro asado, es un plato que se ha interiorizado en el paladar de los visitantes y ya para ellos es común, si se habla de Palmar en sus mentes aparece sin duda alguna el pescado asado.

4 ¿Cómo adapta las recetas tradicionales en la cocina moderna?

Tradicionalmente la sazón que se usaba era muy básica, pues en aquel tiempo el producto pre cocido que se encontraba en los supermercados era muy limitado, las personas de la época solo usaban sal algo de ajo y el aceite vegetal sumado a esto la grasa animal que emanaba el mismo pescado, de esa manera se freía el pescado el sabor es bueno, pero actualmente por el factor tiempo no se puede dar tanto tratamiento al producto, sino más bien se utiliza los sazonadores que se encuentran en las tiendas que le den una rápida cocción al producto, el sabor cambia pero por razón del corto tiempo para atender a todos los comensales se vuelve necesario.

5 ¿Crees Ud. que es importante preservar las recetas y técnicas culinarias tradicionales?

Importante preservar esa receta de la antigüedad, esa forma tradicional de cocinar, el sabor que marcó una época y que si lo comparamos al de la actualidad hay una diferencia marcada, es parte de la historia no escrita de Palmar, el cómo era la cocina en la década del 70, 80 y 90, que era cuando esta playa se llenaba de turistas, no había cabañas ni asociaciones era simplemente ramadas con una tolda de techo, el fogón era el artículo más utilizado por las operadoras turísticas, tal vez muchas de las personas que estamos formando parte de esta nueva historia turística del Palmar sus familiares como abuelos o tíos se dedicaban a eso, considero que es fundamental el mantener esta forma tradicional

de cocinar por lo menos ponerla en manifiesto cuando se hacen festivales con el fin de que los jóvenes valoren esta parte de la cultura ancestral del pueblo.

6 ¿Considera que la gastronomía tradicional puede influir en las tendencias culinarias actuales?

Todavía se puede sacar provecho o algo, es decir poniendo en práctica lo que se utilizaba en la antigüedad y aún más incrementando lo que se ha aprendido en estos tiempos; ya que nosotros como asociación hemos recibido muchas capacitaciones referente a la gastronomía, el uso de técnicas, emplatados vistosos, tratamiento al comensal, el arreglar un espacio especial de acuerdo al momento que se vive en la localidad, pero si juntamos estos nuevos conocimiento con lo tradicional sinceramente sería algo muy importante; ya que se estaría rescatando una tradición culinaria, sería darle un toque ancestral a los platos modernos, sería muy bonito sobre todo por el hecho de tener un poco de historia ancestral dentro de nuestras cocinas.

3.1.3 Análisis de la entrevista dirigida a las autoridades de la comuna

Entrevista realizada a las autoridades de la comuna que tienen la competencia turística de la zona norte del mismo

1. Dentro de la planificación estratégica, ¿cómo autoridad, gestionan acciones que ayuden a potencializar el turismo en la comuna?

La actividad turística que se practica en Palmar es muy variada, el cabildo comunal aporta con la playa limpia, lo que hace que la persona que nos visite este se sientan cómodos a disfrutar de un espacio libre de contaminación, obviamente, que el turista se va a ir encantado y va a recomendar a otras personas, se realiza la elaboración de vallas en donde se expongan los atractivos turísticos que tiene nuestra comuna, así como también la comida tradicional, capacitaciones, y participaciones en un proyecto que se llamó recuperando la comida ancestral direccionado al conocimiento culinario porque la generación de ahora no sabe, por ejemplo, lo que es una miga de tollo. Después de un consenso se estableció como platos tradicionales de Palmar el pescado frito y la miga de tollo.

2. ¿Cuál es el aporte de la dirección de turismo para potencializar la oferta de la comuna?

Existe una idea magnífica de poner en el cerro denominado María Guale, la palabra Palmar, porque en el mismo se puede visualizar desde muy lejos el nombre de la comunidad, si viajas desde la zona sur, desde San Pablo se observa el cerro el santuario. Entonces nosotros tenemos un proyecto, poner el nombre del Palmar bien grande, con letras iluminadas donde se desata una cadena para mostrar los atractivos que posee la comuna, claro está también que para conseguir que esto se cristalice se debe tener el apoyo de todos los sectores que componen a la comuna, no es fácil lograr que un sector tenga un pleno desarrollo turístico, esto es un proceso por el que hay que luchar juntos de esa manera se podrá situar a la comuna Palmar como referente dentro de provincia en cuanto al turismo se refiere.

3. ¿En la actualidad existe algún proyecto referente al fomento de la gastronomía tradicional de Palmar?

En la provincia de Santa Elena se aplicó el proyecto de plato ancestral, el precisamente se buscó recopilar información o recuperar información culinaria ancestral. Para que esos conocimientos sean plasmados elaborando así un recetario, con la ayuda de familias de nuestra comunidad y que sepan cómo elaborar un plato tradicional, como es la miga de tollo y el pescado frito, pero con una preparación ancestral, ya que actualmente la cocina ancestral ha evolucionado en sus formas de preparación y el sabor es diferente ya que anteriormente se cocinaba con carbón.

4 ¿Le gustaría que la comuna Palmar se desarrolle turísticamente, ofertando gastronomía tradicional?

El nombre autóctono se debe aprovechar ya que existe una gran variedad de comida extranjera que los visitantes traen consigo y la ponen en consideración la comunidad, esto llama la atención un ejemplo claro son las arepas; que hace algunas semanas se puso de moda entre las vendedoras de comidas rápidas, el plato no es local o autóctono del sector, pero llegan se instalan y desplazan al producto local.

5 ¿Le gustaría que, dentro del mapa turístico de la provincia, se incluya a la comuna Palmar como un destino turístico gastronómico?

Existen dos recetas reconocidas en el mapa turístico como cocina ancestral en Palmar, que es la miga de tollo y el pescado frito. Estas 2 recetas quedaron ya implantadas en el mapa gastronómico, es decir si va a Palmar encontrara dentro su gastronomía ancestral la miga de tollo y el pescado frito, como cabildo buscamos incentivar a los cabañeros, quienes oferten ese servicio de comida al turista en sus menús tenga al menos pescado frito, o miga.

6 ¿De qué forma Ud. ¿Cómo dirigente comunal aportaría para el fomento de la gastronomía tradicional como oferta turística en la comuna Palmar?

Se ha elaborado proyectos y se busca poner a Palmar dentro del mapa turístico a nivel nacional en donde se muestren sus atractivos turísticos como es el manglar, la playa el santuario y demás actividades que se pueden desarrollar en este sector. Las gestiones que viene realizando el cabildo comunal son muchas, pero al no contar con una fuente de recursos económicos destinados al sector turístico limita en su gran mayoría que los cabildos puedan realizar ferias de manera recurrente para dar a conocer la gastronomía ancestral tomando como ejemplo el tema que ha traído a colación en esta entrevista. Es cierto que existe la feria del natilla, la del pescado asado, del picante que se ha implementado hace unos años atrás, el impulso hacia el turismo por los gobiernos descentralizados debe ser constante para lograr ser considerados como una comuna que apunta al turismo como fuente de desarrollo económico para las personas que vive en la comuna Palmar.

3.2 DISCUSIÓN





De acuerdo con lo que manifestaron varios autores anteriormente y a través del diagnóstico establecido se hace una comparación con la referencia gastronómica tradicional que esta puesta en práctica en la comuna Valdivia, donde se manifiesta que en este sector de la provincia aún se mantienen costumbres ancestrales; tales como la celebración de sus fiestas patronales, la realización de la pesca de arrastre, y entre ellas la forma de cocina tradicional y la oferta de gastronomía local como es el ceviche de






chumumo, pez que es atrapado mediante las redes de las embarcaciones que se dedican a la forma de pesca antes mencionada.


Este análisis tiene relación de forma directa con el proceso investigativo realizado dentro de la comuna Palmar, que busca establecer cuál es el impacto que tiene la gastronomía tradicional en el desarrollo turístico, luego de haber aplicado los instrumentos y realizar el análisis adecuado, se establece que la comuna también cuenta con un bagaje cultural autóctono que se mantiene de generación en generación, y es a través de los manjares provenientes del mar que se da a conocer la diversidad cultural que existe, el cual tiene un impacto positivo en el desarrollo de la comuna Palmar, donde se ofertan, ceviches de ostras, de sardina, pescado frito, entre otros. A continuación, se elabora el inventario de la diversidad de platos tradicionalmente mantiene la comuna:

Tabla 11 *Inventario de platos pertenecientes a la gastronomía tradicional de la comuna Palmar*

Nombre de Platos	Ingredientes	Foto
Camarones al ajillo	3 Tazas Camarones 2 Pizcas Sal 2 Pizcas Pimienta Negra 2 Cucharadas de Mostaza 2 Cucharadas de Mantequilla Sin Sal 1 Cucharada Aceite 1/2 Taza Cebolla Perla 4 Unidades Ajo 2 Cucharadas Pimiento Rojo 2 Cucharadas Cilantro 1/4 Taza Jugo De Limón	
Cazuela de camarón	6 verdes 2 cebollas 2 pimientos 2 pepas de ajo 4 limones 1 rama de yerbita 24 camarones 1 aguacate	

<p>Sancocho de pescado</p>	<p>1 lb de pescado Albacora limpió y cortado en trozos 1 plátano verde cortado en alitas 2 tazas yuca cortada en cuadritos 5 cucharadas maní en pasta 1 cebolla colorada picada en cuadritos 1 pimiento verde cortado en cuadritos Ajo, comino. sal. achiote, paprika, pimienta y hierbita.</p>	
<p>Ceviche mixto</p>	<p>500 gramos pescado fresco 250 gramos de calamar 5 conchas 250 gramos de camarón 100 gramos de pulpo 1 taza de jugo de limón 1 cebolla colorada 1 tomates 1 pimiento 2 naranjas 1 cda mostaza 1 cda salsa de tomate 1 cda. sal 1 cda. pimienta 1 cda cilantro ½ pepino ½ aguacate</p>	
<p>Ostras gratinadas</p>	<p>8 ostras ½ cucharada de aliño (ajo y cebolla blanca) 1 cucharada de mantequilla 1 cucharada de mostaza 1 cucharada de orégano ¼ de queso parmesano rallado ¼ de litro de vino blanco</p>	
<p>Picante de pescado salado</p>	<p>1kg Albacora 1kg Yuca 1 Cebolla colorada 1 Cebolla blanca, finamente picada 30gr Cilantro picado 1 Limón c/n Sal y pimienta Arroz, para acompañar</p>	

Pescado apanado	<p>1 kilogramo de Filetes de corvina 300 gramos de Harina de trigo 4 Huevos ½ taza de Jugo de limón 2 tazas de Miga de pan Aceite para freír 1 pizca de Sal 1 pizca de Pimienta</p>	
Ceviche de sardina	<p>2 Filete de Filetes De sardina cortado en cubos 1 Cebolla Paiteña cortada en pluma 3 Ají Fresco cortado en rodajas 1 Cda. de Cilantro 3 Cda. de Jugo De Limón 1 Al Gusto de Sal Y Pimienta</p>	
Camarones apanados	<p>1 paquete de pan rallado 1 huevo 1 taza de leche (240 mililitros) 750 gramos de camarones 1 pizca de sal 1 pizca de pimienta</p>	
Ceviche de michulla	<p>½ lb. michullas 1 tomate 1 cebolla 1 pimienta 1 rama de yerbita 1 cda. pimienta 1 limón 1 cda. sal</p>	
Miga de tollo	<p>2 rodajas de pescado de Tollo 2 tallos de cebolla larga ½ pimentón 1 diente de ajo Mantequilla Leche de coco Sal y condimentos al gusto</p>	

Pescado frito	1 kg de filete de pescado o pescado entero 3 dientes de ajo 1 cucharadita de comino 1 cucharadita de sal 1 cucharadita de mostaza Harina Aceite suficiente para freír	
---------------	---	---

Elaborado por: Mendoza Cucalón Bryan P.

En el balneario de Ballenita importante sector de la provincia de Santa Elena referente al turismo, se realizan procesiones tal como en las comunas y recintos, este también es un punto de apertura para que las comunidades puedan ofertar sus formas gastronómicas. En la comunidad de Palmar también se hace eco del turismo religioso como una forma de atraer a la comunidad viajera, esto sumado a la buena presentación de la gastronomía tradicional suelen ser una fuente inagotable de desarrollo turístico que lleve a esta comuna a ser considerada como referente del turismo gastronómico, si se fomenta a través de las asociaciones turísticas existentes, la intervención del gobierno local y la buena publicidad.

Uno de los puntos más relevantes que existen en relación al turismo es sin duda alguna el cantón Salinas, el mismo que mediante la promoción holística de todos sus destinos naturales ha logrado que estos sean visitados esporádicamente por turistas nacionales y extranjeros, y así establecer un desarrollo integral, potencializando cada uno de los segmentos productivos que existen tanto cerca o alejados del perfil costero; ya que la demanda turística es muy variada.

CONCLUSIONES

- Luego de realizar la aplicación de instrumentos de recolección de datos y el estudio previo de documentos que recogen fuentes históricas de la gastronomía tradicional en la comuna Palmar, se llegó a conocer que esta posee un potencial turístico significativo, que busca ser ofrecida a los turistas mediante una experiencia auténtica, en donde se refleja la cultura e historia del pueblo. Se puede considerar que el turismo gastronómico no solo busca satisfacer el paladar de los visitantes, sino que de la misma forma busca enriquecer el conocimiento referente a las tradiciones culinarias de la comuna Palmar.
- La preservación y promoción de la gastronomía ancestral pueden contribuir al desarrollo sostenible de las comunidades locales al fomentar la valoración de ingredientes, técnicas de cocina y recetas tradicionales. Al empoderar a los productores locales y resaltar los aspectos culturales de la alimentación, se fortalece la identidad cultural y se generan oportunidades económicas para las poblaciones locales, promoviendo un turismo más responsable y ético.
- El turismo actual que se vive en la comuna Palmar; se debe centrar un poco más en promover la gastronomía autóctona del lugar, ya que esto puede desencadenar un efecto multiplicador, el cual será muy importante en los demás sectores económicos tales como la pesca, la artesanía y los negocios internos.
- La promoción de este tipo de turismo a través del fomento de festivales gastronómicos, la creación de rutas culinarias, o incluso hacer vivir al turista la experiencia de cocinar los productos tradicionales ayudará a diversificar la oferta turística de la comuna, lo cual va a atraer a un segmento importante de viajeros que se interesen por explorar la riqueza cultural mediante su paladar, lo que contribuye al fortalecimiento del patrimonio cultural inmaterial y el crecimiento económico.

RECOMENDACIONES

- Al realizar esta investigación se pudo descubrir que la gastronomía tradicional de la comunidad de Palmar es muy variada, ya que el uso de los productos de mar ha sido desde épocas remotas por sus habitantes, llegando así a comprender que el diagnóstico aplicado debe ser más profundo en una siguiente investigación; con el fin de recolectar no solo las experiencias de los operadores turísticos referente a la gastronomía tradicional; sino más bien la realización de un recetario que pueda ser conservado y considerado en las diferentes ferias que se desarrollen dentro de la comunidad.
- La comunidad de Palmar ha realizado esfuerzos para crecer de manera turística y ganarse un espacio dentro del mapa turístico del país, pero su crecimiento ha estado vinculado con una falta de orden y reordenamiento, es necesario también establecer estrategias de publicidad referente a la gastronomía tradicional con la que cuenta este sector; no basta solo con la venta visual de la playa o las infraestructuras construidas que se han convertido en iconos como es el santuario o la naturaleza como lo es el manglar, sino también establecer un programa de rescate y fomento de la gastronomía tradicional.
- Si bien la gastronomía tradicional impulsa la existencia de un desarrollo turístico de varias ciudades que tienen a las actividades turísticas como principal fuente de ingreso económico, para que este sea el caso de la comuna Palmar debe dinamizar la oferta gastronómica tradicional en los menús que elaboran las diferentes asociaciones de cabañas o restaurantes del sector, tener un ordenamiento territorial que permita el desarrollo tanto de la actividad pesquera como turística y que puedan convivir juntos teniendo un desarrollo armónico y productivo.
- La puesta en valor de la gastronomía tradicional no solo fortalece la identidad cultural de la comunidad de Palmar, sino que también se convierte en un motor clave para atraer turistas que buscan experiencias auténticas.

Tabla 12 Matriz Dafo

Interno	Externo
Fortalezas (F)	Oportunidades (O)
Gran diversidad de recetas con productos locales.	Interés creciente por conocer la diversidad cultural, dentro de las actividades gastronómicas tradicionales.
Ingredientes autóctonos elaborados de manera única por los operadores turísticos	Crecimiento exponencial del turismo gastronómico en la comuna Palmar
Transmisión generacional tanto de conocimientos como de formas gastronómicas.	Aporte de organismos nacionales e intencionales, Ong, en el desarrollo de proyectos que tengan como misión el fomento de la gastronomía tradicional.
Debilidades (D)	Amenazas (A)
Escasa documentación en donde se aprecien recetas tradicionales.	Inserción de las tendencias gastronómicas globales por parte de la industria, como son las comidas rápidas
Limitada infraestructura para los comerciantes de productos con los que se elabora la gastronomía tradicional	Las generaciones actuales pierden el interés por practicar la cocina tradicional.
Recursos financieros y técnicos limitados para promocionar los productos gastronómicos tradicionales en ferias.	Desaparición de muchos ingredientes autóctonos, por causa de la regeneración urbana, así como también por el cambio climático.

Elaborado por: Mendoza Cucalón Bryan P.

Tabla 13 Matriz Foda Cruzada

MATRIZ FODA CRUZADA	Fortaleza (+)	Debilidades (-)
	F1 Feria del picante de pescado	D1 Fechas cruzadas con la feria de la natilla
	F2 Festival del pescado asado	D2 Limitada información sobre el producto
	F3 Feria de la natilla	D3 Deficiente utilización de herramientas digitales para la promoción de productos y servicios
DIAGNÓSTICO DEL TURISMO EN PALMAR	F4 Tradiciones culinarias únicas en la región	D4 Limitada información sobre los servicios de alimentación.
	F5 Festivales en el feriado de los difuntos	D5 Deficiencia en el desarrollo de campañas sobre festivales turísticos
	F6 Lugares tranquilos para disfrutar en la playa con amigos y familia	D6 Poca información gráfica descriptiva sobre las riquezas turísticas de Palmar
	F7 Asociaciones turísticas que impulsan el cuidado y limpieza de la playa	D7 Escaso uso de herramientas digitales con el fin de realizar una producción turística
	F8 Creación de emprendimientos gastronómicos tradicionales para la reactivación económica	D7 Carencia de recursos humanos capacitados en comida tradicional del lugar.
	F9 Crecimientos de las actividades turísticas gastronómicas	D9 Deficiente infraestructura gastronómica en la playa y sectores cercanos.
OPORTUNIDADES (+)	Estrategias FO (E)	Estrategias DO (C)

Políticas turísticas			
Políticas turísticas que promocionen la gastronomía tradicional	O1	Desarrollar e implementar apartados tecnológicos que contengan imágenes que puedan ser replicadas en redes sociales.	Difundir en redes sociales de las políticas turísticas de la comuna Palmar que ayuden al fomento de la gastronomía tradicional.
Lugar preferido para visitar sitios sin aglomeraciones	O2	Creación de podcast semanalmente que fomenten los sitios turísticos de Palmar	Fomentar en las diferentes redes sociales la riqueza gastronómica de la comunidad de Palmar
Apoyo económico por parte del Gad cantonal, parroquial, provincial y gobierno comunal para promoción del gastronómico	O3	Promoción mediante paginas digitales los festivales gastronómicos culturales de Palmar	Crear e impulsar la misión, visión y marca turística gastronómica
Uso adecuado de las Herramientas digitales con el fin de dar a conocer la producción gastronómica tradicional.	O4	Fomento de estrategias visuales que fomenten la gastronomía tradicional	Desarrollar campaña de comunicación turística que muestren las costumbres y tradiciones ancestrales de la comuna Palmar
Elaboración de paquetes turísticos que incluyan la oferta gastronómica tradicional	O5	Promociones de paquetes turísticos que hagan énfasis en los productos gastronómicos del sector.	Fomentar la imagen del turismo gastronómico tradicional de la comunidad de Palmar
AMENAZAS (-)		Estrategia FA (M)	Estrategia DA (A)

Balnearios más atractivos turísticamente producidos	A1	Promocionar los atractivos turísticos y arquitectónicos de Palmar, como son la playa, el manglar, ríos, santuario y patio de comidas	Elaboración de materiales publicitarios físicos y digitales con el fin de promocionar los diferentes lugares que componen a la comuna Palmar
Preferencia de comidas rápidas	A2	Diseñar un menú gastronómico tradicional con sus respectivos valores nutricionales.	Desarrollar un inventario de productos tradicionales de la comuna Palmar que sirven para la elaboración de los platos típicos.
Establecimientos que venden comida extranjera	A3	Crear una marca turística gastronómica para las cabañas comedores.	Entrelazar la gastronomía tradicional con las historias, mitos y leyendas de la comuna Palmar
Mejor promoción turística a ciudades como Salinas, Ballenita, La Libertad, San Pablo y Montañita	A4	Promocionar la oferta turística de la comuna Palmar mediante fotos y videos de los sitios turísticos y los festivales tanto gastronómicos como fiestas tradicionales	Crear videos y transmisiones en vivo en redes sociales que den a conocer la oferta gastronómica tradicional de la comuna Palmar.
Contaminación ambiental por parte de la industria camaronera	A5	Incentivar al cuidado medioambiental a las personas e industrias existentes en el sector.	Diseñar campañas de turismo sustentable y sostenible.
Crisis a partir de la pandemia del COVID-19 estragos que aún no se pueden remediar en el sector turístico.	A6	Impulsar al sector turístico con campañas publicitarias referentes a la gastronomía tradicional.	Crear ferias gastronómicas que no se limiten a un solo producto gastronómico.

3.5 Cronograma

Actividades	2023			2024	
	Julio	Agosto	Septiembre	Julio	Agosto
INTRODUCCIÓN					
Socialización del instructivo de TESIS	X				
Estructura de TESIS	X	X			
Justificación a defender		X			
Mapeo		X			
CAPITULO I					
Marco Referencial		X			
Revisión de literatura		X			
Desarrollo de teorías y conceptos		X			
Fundamentos legales		X			
CAPITULO II					
Diseño de la investigación		X			
Métodos de la investigación		X			
Población y muestra		X			
Recolección y procesamiento de datos		X			
CAPITULO III					
Resultados y Discusión		X	X		
Conclusiones y Recomendaciones			X		
Referencias				X	
Apendice				X	
Entrega de informe				X	
Gramatólogo					X
Certificado Antiplagio					X

Elaborado por: Mendoza Cucalón Bryan P.

3.6 Presupuesto

PRESUPUESTO			
RECURSOS MATERIALES Y SUMINISTROS			
CANT.	DENOMINACIÓN	COSTO UNITARIO	TOTAL
1	Resma de hojas	\$ 3,00	\$3
500	Copias	\$ 0,03	\$15
4	Esferos	\$ 0.25	\$1
3	Lápices	\$ 0,15	\$0,45
1	Borrador	\$ 0,15	\$0,15
3	Carpetas manilas	\$0,25	\$0,75
4	Anillados	\$1,50	\$6
RECURSOS TECNOLÓGICOS			
CANT.	DENOMINACIÓN	COSTO UNITARIO	TOTAL
10	Internet (10 meses)	\$23	\$230
1	Laptop	\$300	\$300
1	Impresora	\$250	\$25
1	Pendrive	\$10	\$10
OTROS GASTOS			
CANT.	DENOMINACIÓN	COSTO UNITARIO	TOTAL
11	Transporte	\$4	\$44
TOTAL, PRESUPUESTO GENERAL			\$636,35

Elaborado por: Mendoza Cucalón Bryan P.

REFERENCIAS

- Arbelaes, T (2018). Centro empresarial y gastronomico hotelero. Turismo y gastronomía
- Arévalo, F (2017) .Nivel de satisfacción del visitante en relación a la gastronomía del distrito de Monsefú -Chiclayo. Chiclayo.
- Balladares Pongillo, K., & López Franco, M. (26 de octubre de 2019). Centrosur. Obtenido de Sendero Turístico-Ecológico para la Comuna Palmar : <http://portal.amelica.org/ameli/jatsRepo/384/3841579001/3841579001.pdf>
- Bastidas, J., & Gutiérrez, M. (. (2019). Fortalecimiento de los saberes ancestrales. Carchi: Universidad Politécnica Estatal del Carchi.
- Becerra, F., & Vega, J. (10 de Abril de 2021). Digital publisher . Obtenido de Impacto financiero del covid-19 en el turismo ecuatoriano: estrategias empresariales para la reactivación : <file:///C:/Users/Jhonny%20S/Downloads/566-Art%C3%ADculo-4966-1-10-20210506.pdf>
- Chanto, J. (16 de julio de 2023). Fiestas patronales. Obtenido de si.cultura.cr: <https://si.cultura.cr/festividades/fiestas-patronales>
- Domínguez, P., Bernad, A., & Burguete, E. (2018). Turismo alterntaivo y tecnología. Dialnet, 41-73.
- Estrada, I. (15 de 7 de 2023). Fiestas patronales de Guatemala. Obtenido de deguate: <https://www.deguate.com/artman/publish/cultura-fiestas-patronales-guatemala/fiestas-patronales-en-guatemala.shtml>
- Fajardo, I., Ortega, S., & Rojas, A. (2019). El turismo alternativo como estrategia. Revista de estudios urbanos, regionales, territoriales, ambientales y Sociales, 115-133.

- Garrido, J. (2019). Instituto de Investigación Científica. <https://www.ulima.edu.pe/instituto-de-investigacion-cientifica/noticias/un-bocado-critico>.
- Guerrero, P., & Ramos, J. (2019). Introducción al turismo. Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura.
- Gutierrez, C. I. (2019). Historia de la Gastronomía. Estado de México: Red Tercer milenio.
- Gutierrez, W., & Rodriguez, K. (2016). Ingeniería en administración de empresas turísticas. Plan de Intervención para la Diversificación de Productos Turísticos en la Comuna Palmar. Universidad Católica Santiago de Guayaquil, Guayaquil. Obtenido de <http://repositorio.ucsg.edu.ec/bitstream/3317/4991/1/T-UCSG-PRE-ESP-AETH-276.pdf>
- Hernández Sampieri, R. (2014). Metodología de la investigación. México: Miembro de la Cámara Nacional de la Industria Editorial Mexicana, Reg. Núm. 736.
- Holguin, J. (28 de Julio de 2022). El Comercio sitio web. Obtenido de El Comercio sitio web: <https://www.elcomercio.com/actualidad/ecuador/turismo-ecuador-saldo-positivo-primer-semester-2022.html>
- Intriago, J., & Solorzano, M. (2018). El alojamiento turístico en hogares: una alternativa de negocio para la dinamización de la economía en la parroquia de canoa. International Journal of Scientific Management and Tourism. Vol. 3 N°3 , 259-272.
- La Organización Mundial del Turismo [OMT] . (2019). Turismo gastronomico .
- Moreano, E. G., Bautista, M. G., Lombeida, M. E., & Pinilla, D. E. (2021). Sector turístico y su impacto en la economía ecuatoriana . Riobamba - Ecuador: UNACH.

Plano, L. (2019). Las Ferias Gastronomicas son tendencia. Madrid : Estilo de Vida, 1.

Rivas García, J. (2019). Estructura y economía del mercado turístico. Oviedo: Septem Ediciones.

Secretaria de Turismo. (2018). Turismo alternativo una nueva forma de hacer turismo. México, DF.: Fascículo 1, serie Turismo Alternativo, Segunda edición.

Sistema nacional de informacion . (2019). Plan de ordenamiento territorial de la provincia de Santa Elena . Santa Elena .

Tourism & Leisure. (2018). Diseño del Plan Estrategico de Desarrollo de Turismo Sostenible para Ecuador "PLANDETUR 2020". Obtenido de https://jorgepaguay.files.wordpress.com/2012/03/inf_final_plandetur2020.pdf

UNWTO. (25 de Marzo de 2022). Organización mundial del turismo. Obtenido de Organización mundial del turismo sitio web: <https://www.unwto.org/es/news/turismo-inicia-2022-fuerte-pero-se-enfrenta-a-nuevas-incertidumbres>

Valderrama, M (2018) .El reino del Loche, Los singulares sabores de la comida. Lambayecana.

Valencia, S (2019) Gastronomía de Santa Elena . Obtenido de WIX: <https://stefanyvalencia17.wixsite.com/prov-de-santa-elena/gastronomia>

Vargas Biesuz, B. E. (2014). Tópicos de inferencia estadística: El método inductivo y el problema del tamaño de la muestra. Bolivia: Fides et Ratio-Revista de Difusión cultural y científica de la Universidad La Salle .

Apéndice
Anexo 1 Encuesta direccionada a la población turística



UNIVERSIDAD ESTATAL PENINSULA DE SANTA ELENA

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS

CARRERA DE GESTIÓN Y DESARROLLO TURÍSTICO



Tema: Gastronomía Tradicional como Alternativa de Oferta Turística en la Comuna Palmar, 2023

Objetivo: Conocer la influencia que tiene la gastronomía tradicional como alternativa de oferta turística en la Comuna Palmar, mediante la apreciación de la comunidad visitante.

ENCUESTA DIRECCIONADA A LA POBLACIÓN TURÍSTICA.

1.- ¿Cree usted que la oferta gastronómica tradicional es una alternativa para el desarrollo turístico de la comuna Palmar?

Si

No

No conoce

2.- ¿Considera usted mediante las recurrentes visitas a Palmar que el turismo gastronómico tradicional ha generado fuentes de trabajo en los operadores turísticos del sector?

Si

No

No sabe

3.- De acuerdo a su perspectiva ¿considera usted que una de las limitaciones para que se potencialice el turismo gastronómico tradicional es el desinterés de la juventud por conocer la historia ancestral de su localidad?

De acuerdo

Parcialmente de acuerdo

Totalmente de acuerdo

En desacuerdo

Camarones apanados

Ceviche de michullas

7. -¿Cree usted que el consumo de platos tradicionales es una manera de mantener vivas las costumbres y tradiciones de Palmar?

De acuerdo

Parcialmente de acuerdo

En desacuerdo

8.- De los siguientes festivales gastronómicos tradicionales que se llevan a cabo en la comuna Palmar; como oferta turística local ¿a cuáles de ellos ha tenido la oportunidad de asistir?

Festival del natilla

Festival del pescado asado

Festival del picante

9.- ¿De las siguientes ofertas turísticas que presenta la Comuna Palmar cuales de ellas llaman su atención para asistir constantemente?

Fiestas religiosas

Infraestructura hotelera

Extensa playa

Turismo de aventura

Deportes al aire libre.

Gastronomía local

10.- ¿De las opciones que se detalla a continuación cual sería la estrategia de publicidad adecuada para fomentar la gastronomía tradicional como oferta turística en la comuna Palmar?

a) Talleres de investigación sobre la gastronomía local

b) Publicidad en las redes sociales sobre la gastronomía tradicional en la comuna Palmar

c) Mas festivales sobre platos autóctonos de la comuna Palmar



Elaborado por: Mendoza Cucalón Bryan P

Anexo 2 Entrevista dirigida a los operadores turísticos



UNIVERSIDAD ESTATAL PENINSULA DE SANTA ELENA

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS

CARRERA DE GESTIÓN Y DESARROLLO TURÍSTICO



Tema: Gastronomía Tradicional como Alternativa de Oferta Turística en la Comuna Palmar, 2023

Objetivo: Establecer la importancia que le dan los operadores turísticos del sector a la gastronomía tradicional como alternativa de oferta turística en la Comuna Palmar.

Entrevista dirigida a los operadores turísticos

- 1.- ¿Cree usted que la gastronomía tradicional es una alternativa de oferta turística que potencialice el desarrollo de Palmar?

- 2.- ¿Cómo miembro de las asociaciones de operadores turísticos qué actividades han fomentado para potencializar el turismo gastronómico tradicional en la comunidad de Palmar?

- 3.- ¿Cree necesario que los establecimientos que no se encuentran en la playa deberían también fomentar la gastronomía tradicional?

- 4.- ¿Cómo operador turístico ha participado activamente en los festivales que se realizan anualmente?

- 5.- ¿Cómo miembro de las asociaciones turísticas considera que las ferias gastronómicas realizadas son una oportunidad para promocionar la gastronomía tradicional de la comunidad de Palmar?

- 6.- ¿Existe aún la forma de preparación ancestral de los alimentos dentro de las cabañas comedores que pertenecen a su asociación?

- 7.- ¿Cómo miembro de las organizaciones turísticas con qué frecuencia ha participado en capacitaciones referente a servicios hoteleros?

Anexo 3 Entrevista realizada a las autoridades de la comuna

UNIVERSIDAD ESTATAL PENINSULA DE SANTA ELENA

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS



CARRERA DE GESTIÓN Y DESARROLLO TURÍSTICO



Entrevista realizada a las autoridades de la comuna que tienen la competencia turística de la zona norte del mismo.

Objetivo: Conocer las ventajas con que cuenta la gastronomía tradicional como alternativa de oferta turística en la Comuna Palmar.

1. Dentro de la planificación estratégica, ¿cómo autoridad, gestionan acciones que ayuden a potencializar el turismo en la comuna?
2. ¿Cuál es el aporte de la dirección de turismo para potencializar la oferta de la comuna?
3. ¿En la actualidad existe algún proyecto referente al fomento de la gastronomía tradicional de Palmar?
4. ¿Le gustaría que la comuna Palmar se desarrolle turísticamente, ofertando gastronomía tradicional?
5. ¿Le gustaría que, dentro del mapa turístico de la provincia, se incluya a la comuna Palmar como un destino turístico gastronómico?
6. ¿De qué forma Ud. ¿Cómo dirigente comunal aportaría para el fomento de la gastronomía tradicional como oferta turística en la comuna Palmar?

Elaborado por: Mendoza Cucalón Bryan P.

Anexo 4 Entrevista realizada a expertos en gastronomía tradicional del sector.

	<p>UNIVERSIDAD ESTADAL PENINSULA DE SANTA ELENA FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS</p>	
CARRERA DE GESTIÓN Y DESARROLLO TURÍSTICO		
Entrevista realizada a expertos en gastronomía tradicional del sector. Objetivo: Conocer el potencial que tiene la gastronomía tradicional como alternativa de oferta turística en la Comuna Palmar.		
1. ¿Cuál es su especialidad culinaria?		
2. ¿Qué significa para Ud. como experto en artes culinaria la gastronomía tradicional?		
3. ¿Cuál es la comida tradicional que más es consumida por los comensales?		
4. ¿Cómo adapta las recetas tradicionales en la cocina moderna?		
5. ¿Crees Ud. que es importante preservar las recetas y técnicas culinarias tradicionales?		
6. ¿Considera que la gastronomía tradicional puede influir en las tendencias culinarias actuales?		

Elaborado por: Mendoza Cucalón Bryan P.



Anexo 5 Ficha de observación



**UNIVERSIDAD ESTATAL PENÍNSULA DE
SANTA ELENA FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS
CARRERA DE GESTIÓN Y DESARROLLO TURÍSTICO**

Se utiliza una escala de medición de 5 donde 1 será la calificación más alta y 5 la más baja

1 siempre

2 frecuentemente

3 a menudo

4 a veces

5 nunca

N°	Detalle	1	2	3	4	5
1	¿Cuáles de los siguientes mariscos son los más característicos de esta región?					
	Langosta					
	Sardina					
	Pulpo					
	Cangrejo					
	Ostras					
2	¿Qué plato tradicional de mariscos es más popular entre los habitantes locales y los turistas?					
	Sopas					
	Ceviche					
	Ensalada					
	Apanados					
	Asados					
	Arroz					

3	¿Cuáles son los ingredientes principales de las recetas tradicionales en Palmar?						
	Mariscos						
	Arroz						
	Atún						
	Vegetales						
	Cereales						
4	¿Cuáles son los lugares más frecuentados por los turistas interesados en probar la gastronomía tradicional?						
	Playa						
	Patio de comidas						
	Carretas Ambulantes						
	Hostales						
5	¿Qué aspecto de la gastronomía tradicional resulta más atractivo para los turistas?						
	La rapidez en la preparación						
	La frescura y calidad de los ingredientes						
	La disponibilidad de alimentos no marinos						
	La cantidad de opciones vegetarianas						
6	¿Cómo se promociona la gastronomía tradicional como potencial de desarrollo turístico de Palmar?						
	A través de festivales gastronómicos locales						
	Publicidad en periódicos internacionales						
	Mediante folletos en hoteles						
	Redes sociales						
	No se promociona de manera activa						
7	¿Cuáles de los siguientes factores son considerados como atractivo potencial turísticos en la comuna Palmar?						

	Paisajes naturales					
	Patrimonio cultural					
	Templos religiosos					
	Gastronomía local					
	Actividades recreativas y deportivas					
8	¿Cuáles de los siguientes recursos turísticos deben ser considerados como más importante para promover el desarrollo de la comuna Palmar?					
	Infraestructura de calidad					
	Oferta cultural diversa					
	Servicios de hospitalidad					
	Accesibilidad y facilidad para viajar					
9	¿Qué aspecto de un destino turístico crees que debería mejorarse para atraer a más visitantes?					
	Promoción y marketing más efectivos					
	Mejora de la infraestructura turística					
	Diversificación de la oferta de actividades					
	Mejora de la sostenibilidad y conservación del medio ambiente					

Elaborado por: Mendoza Cucalón Bryan P.

Anexo 6 Matrices de análisis de contenido de la entrevista realizada los operadores turísticos

TEXTO	TEMA	CATEGORÍA	SUBCATEGORÍA	RESULTADO
¿Cree usted que la gastronomía tradicional es una alternativa de oferta turística que potencialice el desarrollo de Palmar?	Gastronomía tradicional	Turismo de sol y playa	Alternativa de oferta turística	
¿Cómo miembro de las asociaciones de operadores turísticos qué actividades han fomentado para potencializar el turismo gastronómico tradicional en la comunidad de Palmar?	Asociaciones turísticas	Fomento del turismo	Estrategias de potencialización	
¿Cree necesario que los establecimientos que no se encuentran en la playa deberían también fomentar la gastronomía tradicional?	Gastronomía tradicional	Cabañas, comedores y puestos de comidas rápidas	Oferta gastronómica ordenada	
¿Cómo operador turístico ha participado activamente en los festivales que se realizan anualmente?	Operadores turísticos	Participación en los festivales	Propuesta turística gastronómica local	
¿Cómo miembro de las asociaciones turísticas considera que las ferias gastronómicas realizadas son una oportunidad para promocionar la gastronomía tradicional de la comunidad de Palmar?	Asociaciones turísticas	Ferias gastronómicas	Promoción de la gastronomía tradicional	
¿Existe aún la forma de preparación ancestral de los alimentos dentro de las cabañas comedores que pertenecen a su asociación?	Gastronomía tradicional	Oferta gastronómica	Preparación ancestral	
¿Cómo miembro de las organizaciones turísticas con qué frecuencia ha participado en capacitaciones referente a servicios hoteleros?	Operadores turísticos	Servicios hoteleros	Capacitación constante	

Elaborado por: Mendoza Cucalón Bryan P.

Anexo 7 Matriz de consistencia

TITULO	PROBLEMA	OBJETIVOS	HIPOTESIS	VARIABLES	INDICADORES
Gastronomía tradicional como alternativa de oferta turística en la comuna Palmar, parroquia Colonche, provincia de Santa Elena.	Formulación del problema general: ¿De qué manera influye la puesta en valor de la gastronomía tradicional en las nuevas generaciones, como una alternativa de la oferta turística en la comuna Palmar?	Fortalecer la gastronomía tradicional como alternativa de la oferta turística en la comuna Palmar, parroquia Colonche, provincia de Santa Elena.	La gastronomía tradicional como alternativa de la oferta turística, permitirá el fortalecimiento de la identidad cultural y potencialización de la actividad turística en la comuna Palmar, parroquia Colonche, provincia de Santa Elena.	Gastronomía tradicional	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Gastronomía tradicional vigente ❖ Productos ancestrales ❖ Identidad cultural ❖ Turismo cultural ❖ Intercambio generacional ❖ Fomento de cultura ❖ Identidad ❖ Conocimiento ancestral.
	Formulación de los problemas específicos ❖ ¿Es necesario investigar sobre la gastronomía tradicional? ❖ ¿Cómo se plantearán estrategias para poner en valorización la gastronomía tradicional de la comuna Palmar? ❖ ¿Al determinar la incidencia de la gastronomía tradicional se podrá lograr la dinamización de la oferta turística de la comuna Palmar?	<p>Objetivos Específicos</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Identificar la gastronomía tradicional, aplicando un diagnóstico en la comuna Palmar ❖ Establecer las estrategias para la valorización de la gastronomía tradicional de la comuna Palmar, mediante revisiones bibliográficas. ❖ Determinar la incidencia de la gastronomía tradicional en la dinamización de la oferta turística de la comuna Palmar. 			<p>Variable Independiente:</p>

Elaborado por: Mendoza Cucalón Bryan P.

Anexo 8 Operacionalización de las variables
Variable independiente: gastronomía tradicional

TÍTULO	VARIABLE	DEFINICIÓN	DIMENSIÓN	INDICADOR	ITEMS	INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN
Gastronomía tradicional como alternativa de oferta turística en la comuna Palmar, parroquia Colonche, Provincia de Santa Elena.	Independiente: Gastronomía tradicional	Es toda la tradición culinaria que se transmiten de madres y padres a hijas e hijos en el contexto de una cultura y una tierra determinada, en las que se ha practicado esta gastronomía durante muchas generaciones. (Bastidas & Gutiérrez, 2019)	Tradición culinaria	Gastronomía tradicional vigente	¿Cree usted que la oferta gastronómica tradicional es una alternativa para el desarrollo turístico?	Cuestionario de preguntas estructuradas para encuestas
				Productos ancestrales	¿Al tener la oportunidad de consumir la gastronomía tradicional de la comunidad de Palmar, el operador turístico hace énfasis en los ingredientes que utiliza para la elaboración?	Fichas de observación-Matriz de análisis de contenido.
			Cultura	Identidad cultural	¿Cree usted que el consumo de platos tradicionales es una manera de mantener vivas las costumbres y tradiciones de Palmar?	Cuestionario de preguntas abiertas y estructuradas.
				Turismo cultural	¿Cuáles son los platos tradicionales cuáles de ellos no puede faltar en su degustación en las visitas a Palmar?	Cuestionario de preguntas cerradas, en escala de Likert.
			Generaciones	Intercambio generacional	¿Cómo miembro de las asociaciones turísticas o autoridad del sector considera que las ferias gastronómicas realizadas son una oportunidad para promocionar la gastronomía tradicional de la comunidad de Palmar?	
					¿Cómo miembro de las asociaciones de operadores turísticos o cabildo comunal qué actividades ha fomentado para potencializar el turismo gastronómico tradicional en la comunidad de Palmar?	
				Fomento de cultura	¿De acuerdo a su perspectiva considera Ud. que una de las limitaciones para que se potencialice el turismo gastronómico tradicional es el desinterés de la juventud por conocer la historia ancestral de su localidad?	
				Identidad	¿Es factible entrelazar una propuesta gastronómica con las historias, mitos y leyendas de Palmar?	
			Conocimiento ancestral.	¿Existe aún la forma de preparación ancestral dentro de las cabañas comedores que pertenecen a las asociaciones?		

Elaborado por: Mendoza Cucalón Bryan P.

Variable dependiente: oferta turística

TÍTULO	VARIABLE	DEFINICIÓN	DIMENSIÓN	INDICADOR	ITEMS	INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN
Gastronomía tradicional como alternativa de oferta turística en la comuna Palmar, parroquia Colonche, Provincia de Santa Elena.	Oferta turística	Una oferta turística es una combinación de servicios y productos que se presentan para su consideración por un potencial turista para realizar un viaje turístico. (Moreano, Bautista, Lombeida, & Pinilla, 2021)	Combinación de servicios y productos	Grado de aceptación de la oferta turística actual	¿Califique la importancia que tiene en sus viajes a Palmar la gastronomía tradicional?	Cuestionario de preguntas estructuradas para entrevistas.
				Capacitación constante en servicios hoteleros	¿Cómo miembro de las organizaciones turísticas con qué frecuencia ha participado en capacitaciones referente a servicios hoteleros?	Fichas de observación
			Potencial turistas	Turismo de sol y playa	¿Cree usted que las actividades realizadas por los gobiernos cantonales y locales son destinadas al fomento turístico del sector?	Cuestionario de preguntas abiertas y estructuradas.
				Turismo religioso	¿Se ha potencializado el turismo alternativo dentro del pueblo?	Fichas de observación Cuestionario de preguntas cerradas, en escala de Likert.
			Viajes turístico	Motivación	¿Cómo operador turístico o autoridad ha participado activamente en los festivales que se realizan anualmente?	Matriz de análisis de contenido. Cuestionario de preguntas abiertas y estructuradas.
					¿Cómo miembro de las asociaciones turísticas o autoridad del sector considera que las ferias gastronómicas realizadas son una oportunidad para promocionar la gastronomía tradicional de la comunidad de Palmar?	Cuestionario de preguntas cerradas, en escala de Likert.
				Alojamiento	¿Los hoteles y hostales cerca del sector del malecón cuentan con tarifas accesibles para quedarse un fin de semana en Palmar?	
				Ferias gastronómicas y artesanales	¿Cómo miembro de las asociaciones de operadores turísticos o cabildo comunal qué actividades ha fomentado para potencializar el turismo gastronómico tradicional en la comunidad de Palmar?	
				Fiestas patronales	¿Qué opciones usted considera que pueden aportar de manera significativa al desarrollo turístico a través del uso de gastronómico tradicional?	

Elaborado por: Mendoza Cucalón Bryan P.

Anexo 9 Referencia legal

CONSTITUCION DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR 2008

TITULO II

DERECHOS

Art. 21.- Las personas tienen derecho a construir y mantener su propia identidad cultural, a decidir sobre su pertenencia a una o varias comunidades culturales y a expresar dichas elecciones; a la libertad estética; a conocer la memoria histórica de sus culturas y a acceder a su patrimonio cultural; a difundir sus propias expresiones culturales y tener acceso a expresiones culturales diversas.

Art. 22.- Las personas tienen derecho a desarrollar su capacidad creativa, al ejercicio digno y sostenido de las actividades culturales y artísticas, y a beneficiarse de la protección de los derechos morales y patrimoniales que les correspondan por las producciones científicas, literarias o artísticas de su autoría.

Plan de creación de oportunidades 2021 -2025

Objetivo 8 generar nuevas oportunidades y bienestar para las zonas rurales, con énfasis en pueblos y nacionalidades

Objetivo 8. Generar nuevas oportunidades y bienestar para las zonas rurales, con énfasis en pueblos y nacionalidades.

En el Ecuador, la población rural se dedica a actividades agrarias de subsistencia. Además, enfrentan problemas como la baja escolaridad, limitado acceso a un sistema de salud integral, falta de empleo adecuado, falta de servicios básicos, migración del campo a la ciudad, entre otros que se acentuaron con la pandemia.

En este contexto, la generación de nuevas oportunidades para el bienestar de los habitantes de las zonas rurales requiere un Gobierno que genere las condiciones para la erradicación de la pobreza. Esto se puede lograr a través de la generación de oportunidades de empleo, incremento de la cobertura de la seguridad social, con acceso a un hábitat seguro y vivienda digna, con pertinencia cultural en educación, salud, conectividad, agua potable y saneamiento.

También es necesaria la revalorización de las culturas y saberes ancestrales, así como el rescate del patrimonio cultural comunitario y memoria social considerando alternativas que se ajusten a las características territoriales. Es necesaria la implementación de políticas públicas que contribuyan al mejoramiento de la calidad de vida en las zonas rurales y al desarrollo sostenible del país.

Políticas

- 8.1 Erradicar la pobreza y garantizar el acceso universal a servicios básicos y la conectividad en las áreas rurales, con pertinencia territorial.
- 8.2 Garantizar el acceso a la educación en el área rural con pertinencia territorial.
- 8.3 Desarrollar el sector turístico rural y comunitario a través de la revalorización de las culturas, saberes ancestrales y la conservación del patrimonio natural.

Anexo 10 Fotos



Entrevista a dirigentes comunales



Entrevista a dirigentes comunales



Entrevista a operadores turísticas
concedoras de gastronomía
tradicional



Entrevista a operadores turísticas
concedoras de gastronomía
tradicional



Entrevista a operadores turísticas
conocedoras de gastronomía
tradicional



Practica de preparación de la
gastronomía ancestral de Palmar.



Entrevista a operadores turísticos



Cocina ancestral de la comuna
Palmar, chanco hornado con verde