



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

TEMA DE ENSAYO:

**“LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE
RESTAURACIÓN, DE LA COMUNA LIBERTADOR BOLÍVAR”**

**COMPONENTE PRÁCTICO DEL EXAMEN COMPLEXIVO
PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE:**

LICENCIADO EN GESTIÓN Y DESARROLLO TURÍSTICO

AUTOR

LUIGGI DAMIAN REYES BARZOLA

PROFESORA GUÍA

ING. JESSICA SORAYA LINZÁN RODRÍGUEZ, MSC

LA LIBERTAD - ECUADOR

2024

APROBACIÓN DEL PROFESOR GUÍA

En mi calidad de profesor tutor del trabajo de titulación, “La gastronomía ancestral en los establecimientos de restauración, de la comuna Libertador Bolívar”, elaborado por Luiggi Damian Reyes Barzola, 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, me permito declarar que luego de haber dirigido científica y técnicamente el 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,



**Ing. Jessica Soraya Linzán Rodríguez, MSc.
PROFESORA TUTORA**

DECLARATORIA DE RESPONSABILIDAD

El presente Trabajo de Titulación denominado “La gastronomía ancestral en los establecimientos de restauración, de la comuna Libertador Bolívar” constituye un requisito previo a la obtención del título de Licenciado en Gestión y Desarrollo Turístico de la Facultad de Ciencias Administrativas de la Universidad Estatal Península de Santa Elena.

Yo, Luiggi Damian Reyes Barzola con cédula de identidad número 0923336838 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.



Luiggi Damian Reyes Barzola
C.C. No.: 092333683-8

AGRADECIMIENTOS

Un agradecimiento sincero a la Universidad Estatal Península de Santa Elena, que durante el periodo educativo aportó a mi formación tanto personal como profesional.

A los maestros de las cátedras que, pues gracias a su tiempo y dedicación, han transmitido ciencia, valores y estímulos para emprender cualquier actividad.

A la profesora guía, bajo cuya dirección y monitoreo, logré cumplir a cabalidad este requisito que representa parte fundamental para mi carrera profesional.

A mis padres, por el apoyo, consejos y sugerencias que me entregaron cada día motivándome para vencer cualquier obstáculo y me permitieron ser una persona de bien.

Luiggi Damian Reyes Barzola

DEDICATORIA

A Dios, todopoderoso, que nos llena de bendiciones cada día para poder cumplir con nuestros objetivos y metas planteados.

A mis padres, que con su ejemplo me han motivado a seguir superándome, mostrando siempre ese apoyo incondicional en las situaciones más difíciles a lo largo de este periodo educativo.

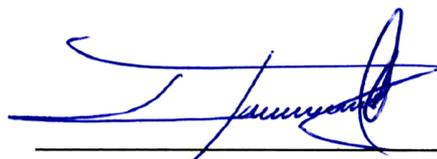
A mi esposa y compañera de vida, que con su amor y confianza me fortalece para seguir luchando por las metas propuestas.

Luigi Damian Reyes Barzola

TRIBUNAL DE SUSTENTACIÓN



Leda. María F. Alejandro Lindao, MBA.
**DECANA DE LA FACULTAD DE
CIENCIAS ADMINISTRATIVAS**



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



Ing. Jessica S. Linzán Rodríguez, MSc.
PROFESORA TUTORA



Lcda. Narcisa B. Vásquez Farfán, MSc.
PROFESORA ESPECIALISTA



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

ÍNDICE GENERAL

APROBACIÓN DEL PROFESOR GUÍA	I
DECLARATORIA DE RESPONSABILIDAD	II
AGRADECIMIENTOS	III
DEDICATORIA.....	IV
TRIBUNAL DE SUSTENTACIÓN	V
ÍNDICE GENERAL	VI
RESUMEN.....	VII
SUMMARY	VIII
INTRODUCCIÓN	1-3
DESARROLLO	4-7
CONCLUSIONES	8
BIBLIOGRAFÍA.....	9-11



“LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN, DE LA COMUNA LIBERTADOR BOLÍVAR”

AUTOR:

Luigi Damian Reyes Barzola

DOCENTE TUTORA:

Ing. Jessica Soraya Linzán Rodríguez, MSc.

RESUMEN

La gastronomía ancestral es el conjunto de costumbres, habilidades y tradiciones de un sitio en particular, la misma que en muchas partes del país ha ido desapareciendo por la tecnología, la época y el tiempo tal es el caso de la comuna Libertador Bolívar. Por ende, este trabajo tiene como objetivo principal analizar la situación actual de los establecimientos de restauración en la oferta de platos ancestrales. El tipo de investigación documental permitió recolectar información para analizar y relacionar con la comunidad, como técnicas de investigación se aplicaron la encuesta, la entrevista e inventarios para obtener datos específicos de la localidad. Así pues, se obtuvo como conclusión que los visitantes tienen conocimiento sobre la gastronomía ancestral de la comuna y están dispuestos a consumirlos dentro de los establecimientos de restauración.

Palabras claves: Gastronomía ancestral, cultura, identidad cultural.



**“ANCESTRAL GASTRONOMY IN THE CATERING ESTABLISHMENTS
OF THE LIBERTADOR BOLÍVAR COMMUNE”**

AUTHOR:

Luigi Damian Reyes Barzola

TUTOR TEACHER:

Ing. Jessica Soraya Linzán Rodríguez, MSc.

SUMMARY

Ancestral gastronomy is the set of beliefs, customs and traditions of a particular place, which in many parts of the country has been disappearing due to technological advances, such is the case of the Libertador Bolívar commune. Therefore, the main objective of this work is to analyse the current situation of catering establishments in the supply of ancestral dishes. The type of documentary research made it possible to collect information to analyze and relate to the community and as research techniques, surveys, interviews and inventories were applied to obtain specific data on the locality. Thus, it was concluded that visitors have knowledge about the ancestral gastronomy of the commune and are willing to consume within the catering establishments.

Keywords: Ancestral gastronomy, culture, cultural identity.

INTRODUCCIÓN

El turismo con el pasar del tiempo se ha convertido en una potente fuente de ingresos económicos, debido a la gran cantidad de segmentos que se crean a través de las diferentes actividades que se pueden realizar en este sector productivo, como es el caso de la gastronomía, que sin duda alguna representa una necesidad para el turista o visitante y de gran utilidad económica, todos al momento de viajar a un lugar turístico, pensamos en la alimentación su variedad y costo. Tomando como base la Teoría de las necesidades de Malow publicada en el artículo científico “Una Teoría sobre la motivación humana” en el año 1943 y que se amplió en el libro *Motivation and Personality* en el año 1954, donde muestra en una pirámide la jerarquía de las necesidades humanas como son: Necesidades Fisiológicas o básicas, Necesidades de Seguridad, Necesidades Sociales, Necesidades de Autoestima y Necesidades de Autorrealización. Si bien, la alimentación es una necesidad fisiológica y lo que trata de explicar Malow a través de su pirámide es que existe un orden jerárquico en las necesidades humanas en donde la alimentación se encuentra dentro de la base de la pirámide, es decir, es indispensable que los seres humanos satisfagan esta necesidad para poder cumplir y cubrir las demás.

Así pues, la gastronomía toma fuerza en el ámbito del turismo ya que si bien es cierto lo que se busca en esta actividad es satisfacer necesidades y crear expectativas positivas en los turistas a través de los servicios que se ofrezcan. La Organización Mundial del Turismo fusiona estos términos como el Turismo gastronómico, el mismo que nos menciona, que este forma parte de la vida local pues está forjada por la Historia, la Cultura, la Economía y la Sociedad de un territorio. Esto conlleva un potencial natural, para enriquecer la experiencia del visitante, estableciendo una conexión directa con la región, su gente, su cultura y su patrimonio (OMT, 2019).

A partir de este segmento es donde aparecen los distintos tipos de gastronomía dando paso a nuestra rica y variada gastronomía ancestral definida como la conjugación de aspectos culinarios con aspectos culturales que hacen a cada sociedad o comunidad.

Es por eso que la gastronomía no es simplemente un conjunto de técnicas o métodos de cocción y preparación, sino también la relación que los individuos establecen con el medio que los rodea, del cual obtienen sus recursos alimenticios, el modo en el que los utilizan y todos aquellos fenómenos sociales y culturales que tienen que ver al consumir las preparaciones culinarias (Bembibre, 2006).

Ecuador, posee gran riqueza cultural entre ellas la gastronomía ancestral, que representa el conjunto de costumbres, habilidades, técnicas sabores y tradiciones de cada región, provincia, cantón, parroquia, comuna o pueblo en particular y que en muchas partes del país ha ido desapareciendo por los avances tecnológicos u otros factores que impiden seguir trabajando en la obtención de la materia prima para preparar los diferentes platos. Entre estos factores están el cambio climático, que produjo destrucción de los lugares cercanos al mar por las marejadas, este es el caso de la comuna Libertador Bolívar de la Provincia de Santa Elena. La pérdida total de este recurso dentro de una localidad es como perder algo de nuestra la identidad cultural, eso me motivó a realizar este trabajo que tiene como objetivo principal analizar la situación actual de los establecimientos restaurados de la comuna Libertador Bolívar, reconocidos por la preparación de platos ancestrales. Por esta razón se plantea la siguiente interrogante:

¿Es considerada la gastronomía ancestral dentro de la oferta gastronómica de los establecimientos de restauración, de la comuna Libertador Bolívar?

La gastronomía ancestral de la comuna Libertador Bolívar se ha ido perdiendo con el pasar de los años debido al desinterés de sus pobladores, la migración a ciudades por trabajo o educación, pues la actividad turística es por temporadas. Aun así, es cierto que existen muchas personas dedicadas a la preparación de deliciosos platos propios de la zona, sin embargo, estas personas realizan esta actividad para su sustento diario, causando una sectorización individual, más no un trabajo colectivo, lo que limita el crecimiento y reconocimiento de esta labor que debe crecer para dar oportunidad a más pobladores.

El encaminarse y emprender en este segmento de mercado como es la gastronomía ancestral beneficia al ámbito social, ya que de cierta manera crea una oportunidad de empleo, una oportunidad de que las personas dueñas de una cultura puedan ofrecer sus habilidades y conocimientos culinarios para y que el mundo conozca la riqueza que poseemos. En el ámbito profesional, debido a que se abren muchas puertas a investigaciones que servirán como aporte al fortalecimiento de la cultura en el País.

Y por último en el ámbito científico porque a partir de las futuras investigaciones que se den, se realizarán nuevos experimentos en la selección de especies, que mejoren la calidad de los sabores y dejen más satisfacción a quienes gustan de la gastronomía ancestral de un determinado sitio. Este es uno de los temas que se podrían trabajar. Y seguir fortaleciendo el área gastronómica con otras especialidades para que podamos diversificar nuestros platos y aumentar el turismo.

DESARROLLO

La oferta gastronómica representa en la actualidad un aporte importante a la Economía del país, ya que hasta el año 2019 el sector de servicios turísticos y gastronómicos abarcó más del 50% del total de empresas del sector económico, son estos la manufactura, comercio y servicios la misma que obtuvo un mayor valor agregado bruto (Marín, Haro, & Ávalos, 2021).

Es así que se trabaja cada vez más en la difusión de la riqueza gastronómica propia de las localidades, puesto que, Ecuador se ha caracterizado por la diversidad gastronómica que poseen las cuatro regiones, además por la cocina autóctona o ancestral, heredada de los antepasados y a disposición de los visitantes, por su sabor y preparación única, se ha convertido para muchos en un motivo de visita (Carlosama, 2021)

La provincia de Santa Elena también forma parte de esta oferta como tal, ya que esta posee comunidades rurales dedicadas a la oferta de actividades alimentarias y creación de experiencias nuevas a los paladares de los visitantes, este el caso de la Comuna Libertador Bolívar, un sitio con paisajes naturales hermosos, que en temporada genera plazas de empleo para sus habitantes, resaltando que los sectores que más destacan son el alojamiento, alimentos y bebidas.

Así pues, manifiesta Rodríguez (2018) las demandas de esta comunidad ha llevado a sus habitantes a buscar alternativas de generación de empleo y de ingresos económicos, implementando puestos rústicos de alimentos y bebidas, que como menciona Pazos (2010) citado por Carlosama (2021) “No existen cocinas superiores. Todo depende de la actitud de los consumidores y de los cocineros”, misma que hace referencia a la importancia de trabajar en lo autóctono y mejorar locales o sitios de expendio con el fin de fortalecerlo.

Esta comunidad se identifica por la gastronomía típica que brinda a los visitantes, el ceviche el cual se ha venido fortaleciendo hasta el día de hoy, lo que se refleja en el Emprendimiento Turístico Río – Mar modelo de desarrollo sostenible el mismo que como proyecto, una vez más promociona a la gastronomía típica como un elemento importante para el desarrollo turístico local.

Si bien es cierto, la gastronomía ancestral es parte fundamental para la identidad cultural de un sector ya que para Llano (2017) No solo se incluye los productos y sus técnicas de producción o elaboración, sino también valores, creencias, usos, costumbres, es decir, aspectos culturales y formas de consumo que se le asocian. Sin embargo, la comunidad se ha quedado estancada, aunque se han venido realizando gestiones para su fortalecimiento, la difusión es baja, puesto que los habitantes que se han encargado de ofertar este tipo de producto de manera informal son pocos en fechas de feriado o festividades de la comunidad, lo cual ha sido un punto de partida para realizar este trabajo.

Existen tres personas de la comunidad que siguen ofertando los productos ancestrales, quienes lo hacen desde sus domicilios como un emprendimiento familiar para generar ingresos económicos en feriado y festividades de la comunidad. Vicenta Baquerizo, Justa Rodríguez y Témpera del Pezo, son las que se dedican a esta actividad quienes, han heredado de sus antepasados los utensilios y técnicas de preparación de la cocina ancestral.

En este caso, el integrar este tipo de gastronomía en los establecimientos de restauración resulta beneficioso tanto para los propietarios de los establecimientos tanto a las personas que se dedican a la preparación y venta de platos de la cocina ancestral, ya que estos actúan como proveedores de los mismos.

Es importante mencionar que dentro de una localidad que mantiene creencias desde tiempos remotos, como que los alimentos no se deben vender son una muralla ante la necesidad de la época y carece de objetivos para mejorar la vida socio económica del lugar y que concierne a promoción de los productos autóctonos lo que reduce más el éxito en el desarrollo de su economía y, es necesario conocer que existen casos como el del Restaurante Peumayén Ancestral Food de Chile Isabel Aguilera (2018), el cual es una propuesta nueva que se sirve del exotismo alimentario y por lo tanto, de la creación/explicitación de distancias temporales y geográficas entre los consumidores y aquello consumido para ofrecer una representación de la ancestralidad significada como auténtica.

Desde este punto de vista se puede reflejar que el enfoque que se debe tener es la inducción y actualización de conocimientos para que sean implementados y adaptados a las formas de vida de cada localidad, como es el caso de la ciudad de Otavalo, que

gracias a la propuesta de Sisa Tituaña (2019) el de aplicar la herramienta del **GASTRO MAPPING**, se pudo identificar que es importante la aplicación de herramientas para la difusión de la gastronomía ancestral de la ciudad, sin dejar de lado que se podrían aplicar otras que sin duda podrían aportar al desarrollo y fortalecimiento de este.

La comuna Libertador Bolívar ha venido perdiendo el interés en esta actividad económica, lo cual según Ximena Salazar (2013) este es una de las principales problemáticas en la pérdida y olvido de la ancestralidad de nuestra Provincia, a esto se suman los problemas internos que puedan existir como la falta de apoyo de la comunidad y directivos, lo que provoca que opten por otras actividades que en sí ayudan al poco interés en el desarrollo local turístico, tales como los deportes extremos o el alojamiento que son un punto resaltante en la comuna Libertador Bolívar.

Por ejemplo, en la provincia de Manabí específicamente el Cantón San Vicente, quien Gloria Saltos (2018) menciona que este tiene la base ancestral para la preparación de sus productos, y que es una fortaleza que puede incluirse en rutas gastronómicas locales.

Es un ejemplo claro que la gastronomía ancestral puede incluirse en los paquetes turísticos de la provincia de Santa Elena, es decir, diversificar la actividad turística, ya que como menciona Mayra Coque (2013) recuperar y preservar el valor de la gastronomía ancestral ayuda al desarrollo del Turismo Cultural.

Dentro de la comunidad existen 16 establecimientos activos de alimentos y bebidas de los cuales 14 son restaurantes dedicados a la oferta de gastronomía típica y 2 son comedores que ofertan sólo desayunos y almuerzos, que no incluyen productos ancestrales dentro del menú, olvidando que las personas que se dedican a esta labor podrían llegar a cubrir un nicho de mercado dentro de la comunidad ya que para los visitantes resulta interesante conocer la preparación y la forma y utensilios que se utilizan (Rodríguez, 2018).

Por el hecho de que exista el interés en consumir la gastronomía ancestral por parte de los visitantes que llegan a la comuna Libertador Bolívar, es una oportunidad de crecimiento local turístico y por ende económico ya que están dispuestos a comprar o

adquirir este tipo de productos dentro de los establecimientos de restauración, además se debe incrementar el conocimiento de la historia de la pesca, de las especies utilizadas y su valor alimenticio.

CONCLUSIONES

- La gastronomía ancestral representa un factor importante para el desarrollo local gracias a su aporte cultural y económico, ya que a través de este se generan oportunidades de empleo, mejorando así la calidad de vida tanto de los proveedores de productos primarios, como los encargados de las preparaciones además de quienes se dedican a la oferta y venta del producto terminado como tal.
- Los establecimientos de restauración podrían ser un ente de difusión importante de la gastronomía ancestral, puesto que con la aplicación de nuevas herramientas y técnicas de ventas son los encargados de promocionar y vender productos gastronómicos diferentes, de sabores nuevos, de manera que estos se conviertan en experiencias positivas en la mente de los visitantes para que el buen servicio, la calidad y variedad de los alimentos, provoquen un efecto satisfactorio y regresen en una próxima ocasión.
- La Comuna Libertador Bolívar cuenta con establecimientos de restauración conocidos por visitantes nacionales y extranjeros, sin embargo, estos se dedican a la oferta de gastronomía común, es decir, el desinterés por parte de la comunidad en aprender y realizar la gastronomía ancestral para su difusión, el resultado es que no se incluya en la oferta de los mismos en el corredor turístico gastronómico de la Ruta del Spondylus, menospreciando la oferta que hoy tenemos. Todos debemos realizar un cambio para crecer para mejorar la economía y aportar al fortalecimiento de su identidad cultural.

BIBLIOGRAFÍA

- Aguilera Bornand, I. M. (2018). COMIDA ÉTNICA, EXOTISMO Y OTREDAD EN CHILE. EL CASO DEL RESTAURANTE "PEUMAYÉN ANCESTRAL FOOD". *Scielo*, 673-680. Obtenido de <https://dx.doi.org/10.4067/S0717-73562018005001401>
- Arias, F. (2012). *El proyecto de investigación "Introducción a la metodología científica"*. Venezuela: Episteme.
- Aspajo Góngora, W., & Bustamante Álvarez, L. J. (2020). *Protocolo de bioseguridad para mejorar la seguridad de los trabajadores de la empresa Turismo Selva SA*. Peru.
- Bembibre, C. (2006). *La gastronomía aspectos culinarios con aspectos culturales y sociedad o comunidad*.
- Borbor, S. L. (2017). *LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL Y SU AFLUENCIA EN EL DESARROLLO TURÍSTICO DE LA PARROQUIA ANCONCITO DEL CANTÓN SALINAS*. Obtenido de Universidad Estatal Península de Santa Elena: <https://1library.co/document/q7wp03kz-gastronomia-ancestral-influencia-desarrollo-turistico-parroquia-anconcito-salinas.html>
- Coque Arboleda, M. A. (2013). *LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL Y SU INFLUENCIA EN EL TURISMO CULTURAL DEL CANTÓN AMBATO PROVINCIA DE TUNGURAHUA*. Obtenido de Universidad Técnica de Ambato: https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/5177/1/Tth_2013_121.pdf
- García Cuetos, M. P. (2011). *El patrimonio cultural: conceptos básicos*. Zaragoza: Prensas Universitarias de Zaragoza.
- Hegarty, J. A. (2005). Desarrollo de "campos temáticos" en artes culinarias, ciencia y gastronomía. *Journal of Culinary Science & Technology*, 5-13.
- Hernández, C. R., Fernández, C. C., & Baptista, P. L. (1991). *Metodología de la investigación*. México: McGRAW-HILL INTERAMERICANA DE MÉXICO.
- ISAIAS, P. P. (2021). *RETOS PARA LA REACTIVACIÓN DEL SECTOR RESTAURACIÓN EN LA CIUDAD DE MACHALA PROVINCIA DE EL ORO*. Machala: Universidad Tecnica de Machala .
- Láinez Láinez, M. (2015). *LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL Y SU INFLUENCIA EN EL TURISMO CULTURAL DE LA COMUNIDAD DE LIBERTADOR BOLÍVAR*. Obtenido de Universidad Estatal Penínsulade Santa Elena: <https://repositorio.upse.edu.ec/bitstream/46000/2709/1/UPSE-TDT-2015-0043.pdf>

- Ministerio de Turismo. (05 de Mayo de 2020). *Ministerio de Turismo*. Obtenido de <https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2020/05/PROTOCOLO-REAPERTURA-AB-FINAL.pdf>
- Molano, O. L. (2007). Identidad cultural un concepto que evoluciona. *Dialnet*, 69-84.
- Morales, S. K. (2017). *Análisis de bioseguridad en servicio de alimentación Unidad de Negocio Hidropaute. CELEC-EP, Noviembre-Diciembre, 2016*. CUENCA: UNIVERSIDAD DE CUENCA.
- Navarrete Reynoso, R. (2013). *ODELO DE BIOSEGURIDAD EN LA CADENA DE SUMINISTROS DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS, TENIENDO EN CUENTA LA GESTIÓN DE LA CADENA DE SUMINISTROS Y LA VISIÓN DE PROCESOS DE NEGOCIO. APLICACIÓN A LA INDUSTRIA ALIMENTICIA, DE LA ZONA DEL BAJÍO*. MÉXICO: Doctoral dissertation, Universitat Politècnica de València.
- OMT, O. M. (2019). *Guía para el desarrollo del turismo gastronómico*. Madrid: DOI. Obtenido de Basque Culinary Center.
- Otzen, T., & Monterola, C. (2017). Técnicas de muestreo sobre una población a estudio. *Int J.Morphol*, 227-232.
- Rodríguez García, A. M. (01 de Mayo de 2020). *LINEAMIENTOS PARA LA SALVAGUARDA DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL REPRESENTADO POR LA GASTRONOMÍA AUTÓCTONA DE BOGOTÁ*. Obtenido de Sistemas de Información Bibliotecología y Archivística, Facultad de Ciencias Económicas y Sociales, Universidad de La Salle: https://ciencia.lasalle.edu.co/cgi/viewcontent.cgi?article=1985&context=sistemas_informacion_documentacion
- Rodríguez Yagual, B. J. (2018). *GASTRONOMÍA ANCESTRAL Y SU CONTRIBUCIÓN AL DESARROLLO TURÍSTICO DE LA COMUNIDAD LIBERTADOR BOLÍVAR*. Obtenido de Universidad Estatal Península de Santa Elena: <https://repositorio.upse.edu.ec/xmlui/bitstream/handle/46000/5066/UPSE-THT-2019-0003.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Salazar Aldas, X. G. (2013). *LA PREPARACIÓN ANCESTRAL ALIMENTICIA Y EL DESARROLLO DEL TURISMO GASTRONÓMICO DE LA CIUDAD DE AMBATO*. Obtenido de Universidad Técnica de Ambato: <https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/5655/1/SALAZAR%20XIMENA.pdf>
- Saltos Paladines, G. L. (2018). *IDENTIFICACIÓN DE LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL EN LA MEJORA DEL TURISMO SOSTENIBLE CASO CANTÓN SAN VICENTE*. Obtenido de Universidad Laica "Eloy Alfaro de Manabí": <https://repositorio.uleam.edu.ec/bitstream/123456789/1112/1/ULEAM-HT-0014.pdf>

- Sampiere, R. (2006). *Metología de la investigación científica*. México: Mac Graw Hill.
- Sánchez Acevedo, L. S. (02 de Septiembre de 2020). *LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL DE LA PARROQUIA TABACUNDO PARA EL FORTALECIMIENTO DE LA IDENTIDAD CULTURAL Y EL DESARROLLO TURÍSTICO*. Obtenido de Universidad de las Fuerzas Armadas: <http://repositorio.espe.edu.ec/xmlui/bitstream/handle/21000/22594/T-ESPE-043894.PDF?sequence=1&isAllowed=y>
- Schlüter, R. G., & Gandara, J. M. (2003). *Gastronomía y Turismo: una introducción*. Buenos Aires, Argentina: CIET, Centro de Investigaciones y Estudios Turístico.
- TIPAN, D. J. (2020). *Identificación de los factores de riesgo psicosocial para mejorar el desempeño laboral de los trabajadores durante el periodo 2020-2021*. QUITO: UNIVERSIDAD INTERNACIONAL SEK DEL ECUADOR.
- Tituaña Santillán, S. B. (Marzo de 2019). *PUESTA EN VALOR DE LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL DE LA CIUDAD DE OTAVALO A TRAVÉS DE LA HERRAMIENTA DEL GASTRO MAPPING*. Obtenido de Pontificia Universidad Católica del Ecuador: <http://190.15.137.77/bitstream/11010/361/1/2.TESIS%20GASTRO%20MAPPING.pdf>
- Zuma, K. A. (Octubre de 2015). *ANÁLISIS DEL ORIGEN DE LAS RAÍCES ANCESTRALES DE LATINOAMÉRICA Y SUS MANIFESTACIONES SOCIOCULTURALES EN EL ECUADOR*. Obtenido de Universidad Técnica de Machala: <http://repositorio.utmachala.edu.ec/handle/48000/4172>

